

BUFFETS

MÜNSTERLAND

KARTOFFELSUPPE

mit geräucherten Mettwurstscheiben

MINI-FLEISCH-FRIKADELLCHEN

von Rind und Schwein aus artgerechter Tierhaltung, kross gebraten

KARTOFFEL-GURKENSALAT

in samtiger Vinaigrette mit roten Zwiebelchen und frischen Kräutern

BUNTE BLATTSALATE

mit 2erlei Dressing und verschiedenen Toppings

SCHINKENPLATTE

beste, trockengesalzene Knochenschinken vom Schwein aus Freilandhaltung, mild und trocken, dazu Fassgurken und frische Radieschen

HACKEPETER

geräuchertes Mett vom Schwein – aus artgerechter Tierhaltung – mit Zwiebeln, gut gewürzt

KRÄUTER-FRISCHKÄSECREME

mit knusprigem Steinofenbaguette

SCHWEINEPFEFFER

pikantes warmes Ragout mit Backpflaumen, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Gemüse

BAUERNSALAT

Kartoffelsalat mit Schinkenspeck und Zwiebeln in Essig und Öl

MÖHREN-KRAUTSALAT

mit Kümmel abgeschmeckt

DOPPELDECKER

rund ausgestochenes Pumpernickel, mit Käse gefüllt

ROTE GRÜTZE

aus frischen Früchten, mit Sauerrahm dekoriert

Pro Person

35,50

BAUMBERGE

PETERSILIENWURZELSÜPPCHEN

mit sautierten Steinpilzen

MÜNSTERLÄNDER KATENRAUCHSCHINKEN

mit Trauben und Melone

ENTENBRUST

kalt aufgeschnitten, von der Label Rouge Ente, mit Apfel-Cranberry-Kompott

MEDAILLONS VON DER TEUTOBURGER LACHSFORELLE

mit Preiselbeersahne

DUETT VOM MATJES

dazu Rote Bete und Apfel-Zwiebelschmand

WALDORFSALAT

fein geschnittener Sellerie, nach klassischem Rezept mit Walnüssen und Äpfeln

EICHBLATTSALAT

mit Kartoffel-Nussdressing, dazu Gurke, Tomate, Karottenstreifen, Croûtons und geröstete Kerne

ZUCKERSCHOTEN-PFIFFERLINGSSALAT

mit unserem Hausdressing und feinen Kräutern

HIRSCHMEDAILLONS

kalt – mit Gewürzapfelspalten

GEMÜTLICH GESCHMORTE REHKEULE

warm – mit karamelisierten Maronen, Rotkohl und frischen Spätzle

ROASTBEEF VOM CHAROLAIS-RIND

kalt aufgeschnitten, mit Speckbohnen und Kartoffelgratin

VARIATION VON ROHMILCHKÄSE

mit feiner Sauerrahmbutter und knusprigem Baguette

BAYRISCHE CREME

mit hausgemachten Rumfrüchten

Pro Person

68,50

GROSSER Kiepenkerl GASTHAUS

CANAPÉS

CANAPÉS

Die klassische Lösung für den Zwischenimbiss im Stehen. Mindestanzahl 12 Stück pro Sorte. Wir empfehlen 4-5 Stück pro Person. Falls nicht anders angegeben, buttern wir ausgestochenes Weißbrot und belegen es in den folgenden Zusammenstellungen:

MATJESTARTAR 2,20
auf Schwarzbrot

WILDLACHS 3,90
auf Meerrettichbutter

WESTFÄLISCHER KNOCHENSCHINKEN 1,90
mit Feige

FRISCHES ZWIEBELMETT 1,80
aus artgerechter Tierhaltung –
auf Vollkornbrot mit Zwiebelwürfeln

ENTENBRUST 3,70
mit Waldorfsalat

RÖSTSCHINKEN 2,95
mit Rosa Beeren und Ananas-Chutney

ZIEGENFRISCHKÄSE 2,50
mit Kresse und Radieschen

VERSCHIEDENE SCHNITTKÄSE 2,50
nach Wahl

Unsere Empfehlung!

Dazu vielleicht als Aperitif ein Kiepenkerl-Spritz oder ein Glas Riesling-Sekt – extra trocken?



STILVOLL FEIERN

In unserer Bel-Etage im 1. Stock des Gasthaus Grosser Kiepenkerl, mit herrlichem Blick auf den Kiepenkerl-Platz, verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste mit exklusivem Service.

An liebevoll eingedeckten Tischen umsorgt Sie ein Service-Team, das speziell für Sie abgestellt wird, mit Speisen und Getränken ganz nach Ihren Wünschen – zubereitet in einer eigenen Küche auf derselben Etage, damit alles ganz frisch auf den Tisch kommt. So können Sie Ihre Feier oder Veranstaltung ganz ungestört vom Tagesgeschäft im Gasthaus genießen.

Diesen exklusiven Rahmen können wir Ihnen schon ab einem Grundumsatz von 2.500 EUR anbieten. Die Mindestorder für unsere Menüs und Buffets liegt bei 30 Portionen.

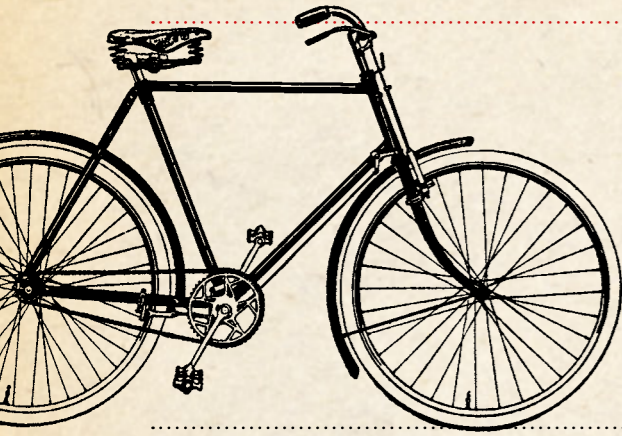
RÜCKFRAGEN BEANTWORTET STETS GERN:

Wilma von Westphalen

Fon: 0251/40335

Email: info@grosser-kiepenkerl.de

MENÜS



ALTSTADT

MÜNSTERLÄNDER HOCHZEITSSUPPE

mit Gemüsestreifen, Grießklößen und frischen Kräutern, dazu knuspriges Steinofenbaguette und 3erlei Dipps

WESTFÄLISCHES ZWIEBELFLEISCH VOM RINDERTAFELSPITZ

artgerecht gehalten – mit Petersilienkartöffelchen und Rote-Bete-Salat mit pikanten Gewürzgürkchen

HERRENCREME

mit altem Rum

Pro Person

32,50

KIEPENKERL

TEUTOBURGER LACHSFORELLEN-TATAR

mit Dill-Senf-Honig-Sösschen und Mini-Reibeplätzchen

RÜCKENSTEAK VOM SCHWÄBISCH-HALLESCHEN SCHWEIN

mit pikanter Senf-Kräuterkruste auf dunkler Heimatbiersauce, dazu westfälische Pumpernickel-Potthucke und karamalisierte Petersilienmöhrrchen

GRIESSFLAMMERI

mit Himbeersauce und frischen Früchten

Pro Person

34,50

WERSEGLÜCK

FEINE AUSWAHL UNSERER WESTFÄLISCHEN ANTIPASTI

mit Steinofenbaguette und Dipps

MÖNSTERSKER PANNFISK

Filets vom nachhaltig gefischten Flusszander, knusprig gebraten, mit Blattspinat, Senfsauce und Butterkartoffeln

LIMONEN-JOGHURT-MOUSSE

auf Himbeermark

Pro Person

36,50



SCHLOSSGARTEN

ROTE-BEETE-CARPACCIO

mit Münsterländer Ziegenfrischkäse, Rauke und samtiger Walnuss-Vinaigrette

VEGETARISCHE MÜNSTERLÄNDER GEMÜSE-MINESTRONE

STEAKS VON DER SÜSSKARTOFFEL


unter der Kräuterhaube, dazu Römersalat mit pikantem Frucht-Dressing und schwarzem Reis

LAUWARME APFEL-QUICHE

mit hausgemachtem Vanille-Eis und einem Klecks Schlagrahm

Pro Person

38,50

 vegetarisch

MENÜS



WASSERSCHLOSS

FEINER KRABBENCOCKTAIL

im Radicchionest

KLARE STEINPILZCONSOMMÉ

mit feinen Gemüsestreifen

TRANCHEN VON DER FASANENBRUST

aus hiesiger Jagd – mit süß-scharfem Chutney, dazu Champagnerkraut mit glasierten Weintrauben

FRUCHTSORBET

frisch aus unserer Eismaschine

HIRSCHKALBSFILET

mit Kirsch-Pfeffersauce, dazu Selleriepüree und Rosenkohl

DESSERTELLER BEL-ETAGE

mit feinsten Leckereien aus unserer Pâtisserie

Pro Person

74,50

WIESENTRAUM

UNSER STEINOFENBAGUETTE

mit hausgemachten, saisonalen Dipps

MÜNSTERLÄNDER ZIEGENKÄSE

in Maisgriess paniert und gegrillt, dazu bunte Münsterländer Kirschtomaten und Rauke

LAMMFILETS VOM IRISCHEN WEIDELAMM

unter der Kräuterkruste mit Kartoffelgratin und Buschböhnchen

LAUWARMER SCHOKIKUCHEN

von der Valrhona-Schokolade mit flüssigem Kern, dazu unser saisonales Fruchtsorbet

Pro Person

46,50

PROMENADE

WARM GERÄUCHERTES TEUTOBURGER FORELLENFILET

mit Meerrettichsahne, grünem Salat, Butterpralinen und Steinofenbaguette

CREMIGES SELLERIECREME-SÜPPCHEN

mit Birnenspalten und Schinkenchips

RINDERFILET

aus extensiver Weidehaltung – mit Pfefferkruste, dazu Café de Paris-Butter, Möhren-Kartoffel-Gratin, sowie gebratener, grüner Spargel

EIERLIKÖR-MOUSSE

mit Lauensteinern Sahnetrüffeln

Pro Person

59,50

