

SEE SCHEUNE

DIE EVENTLOCATION
IM MÜNSTERLAND

SPEISEN – EAT-MODULE

EAT-Modul 1 – „Das mediterrane Buffet“

IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT

Böinghoffs Ciabatta
Walnuss | Olive | Kräuter | Natur

Tomatenbutter

Rucola-Walnusscreme

FOOD-POINT 1 – VORSPEISEN

Rucolasalat
Cocktailtomate | Parmesan

Sizilianischer Orangensalat
Frisée | Fenchel | Radicchio | Orangenfilets

Vinaigrette
Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf

Caprese
Cocktailtomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto

Vitello Tonnato
"sous-vide"-gegarte Kalbsbrust | Kaper

Thunfischsauce

Gemüse-Päckchen
Zucchini | Aubergine | Feta | Rosmarin

FOOD-POINT 2 – PASTA

Lachs-Lasagne
Spinat | Schmand | Zwiebel | Knoblauch

Dinkel-Lasagne (vegan)
Dinkel-Bolognese | Tomate | Möhre | Sellerie | Rosmarin | Knoblauch



SEESCHEUNE - DIE EVENTLOCATION IM MÜNSTERLAND

c/o Böinghoff Catering & Event GmbH & Co. KG | Limbergen 9 | 48249 Dülmen-Buldern
+ 49 2594 86087-0 | mail@seescheune.de | seescheune.de



SEE SCHEUNE

DIE EVENTLOCATION
IM MÜNSTERLAND

SPEISEN – EAT-MODULE

FOOD-POINT 3 – TRANCHIERSTATION SCHWEIN

Schweinefilet, "sous-vide"

Thymian-Jus

Prinzessbohnen
Speck / Bohnenkraut

Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten
Olivenöl / Meersalz / Rosmarin

FOOD-POINT 4 – FRONTCOOKING GEMÜSE

Hähnchenbrustfilet, natur, gebraten

Sauce Saltimbocca

Mediterranes Gemüse
Aubergine / Zucchini / Paprika / Staudensellerie / Cocktailtomate / Knoblauch

Polenta-Herzen
Maisgrieß / Sahne / Kräuter / Knoblauch / Parmesan

FOOD-POINT 5 – DESSERT

Tiramisu
Mascarpone / Biscuit / Kaffee / Amaretto

Himbeertraum
Schmand / Himbeere / Rohrzucker

DER PREIS

49,90 EUR pro Person bei 80 bis 119 Personen

45,90 EUR pro Person ab 120 Personen

inkl. gesetzlicher MwSt.



SEESCHEUNE - DIE EVENTLOCATION IM MÜNSTERLAND

c/o Böinghoff Catering & Event GmbH & Co. KG | Limbergen 9 | 48249 Dülmen-Buldern
+ 49 2594 86087-0 | mail@seescheune.de | seescheune.de

