

# 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



# SEE SCHEUNE

DIE EVENTLOCATION  
IM MÜNSTERLAND

## SPEISEN – EAT-MODULE

---

### EAT-Modul 2 – „Das querbeet-Buffer“

#### IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT

Böinghoffs Hausbrot  
*Roggenmehl / Weizenmehl*

Hummus  
*Kichererbse / Sesam / Kreuzkümmel / Petersilie*

Ziegenkäse-Aprikosencreme  
*Thymian / Honig*

#### FOOD-POINT 1 – VORSPEISEN, ANGERICHTET AUF KLEINEN TELLERN

Westfälische Kleinigkeiten  
*Petersilienwurzel / Kürbis / Rote Bete / Möhre / Sellerie*

Duroc Landschweinerücken, "sous-vide"  
*Waldpilz / Lauchzwiebel / Senf*

Lachstatar-Taler  
*Avocado / Apfel / Staudensellerie / Dill / Pumpernickel*

Andensalat  
*Quinoa / Aubergine / Lauchzwiebel / Petersilie / Minze / Johannesbrotsirup*

#### FOOD-POINT 2 – FRONTCOOKING PASTA

Spaghetti Parmigiano, zubereitet im Parmesanlaib

Gewürzöl  
*Petersilie / Rosmarin / Knoblauch / Chili*

Toppings  
*Cocktailtomaten / Rucola / Oliven*



**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 – VEGAN

Indisches Curry

*Kokosmilch / Limettenblatt / Rotes Curry / Linse / Gemüse / Garam masala*

Basmatireis

### FOOD-POINT 4 – OCHSENBÄCKCHEN

Ochsenbäckchen, geschmort

Portwein-Jus

Pommes macaire

*Kartoffel / Schnittlauch / Ziegenfrischkäse*

glasierte Vanillemöhren

### FOOD-POINT 5 – DESSERT

Basilikum-Erdbeertiramisu

*Schokoladen-Biskuit / Mascarpone*

Crème brûlée

*Aromen-Zuckerbar: Zitrone / Orange / Vanille*

Erdnuss -Schokoladen-Mousse

*Erdnussbutter / Sahne / Salz / Karamell*

### DER PREIS

**59,90 EUR pro Person bei 80 bis 119 Personen**

**55,90 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



# SEE SCHEUNE

DIE EVENTLOCATION  
IM MÜNSTERLAND

## SPEISEN – EAT-MODULE

---

### EAT-Modul 3 – „Das BBQ-Buffer“

#### IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT

Böinghoffs Ciabatta  
*Walnuss | Olive | Kräuter | Natur*

Tomatenbutter

#### FOOD-POINT 1 – VORSPEISEN

Caprese  
*Cocktailtomate | Büffelmozzarella | Basilikumpesto*

Griechischer Bauernsalat  
*Gurke | Tomate | Paprika | Feta | Olive | Peperoni | Zwiebel*

Rucolasalat  
*Cocktailtomate | Parmesan*

Vinaigrette  
*Olivenöl | Balsamicoessig | Honig | Senf*

Italienische Antipasti  
*Aubergine | Champignon | Zucchini | Paprika | Olive | getrocknete Tomate | Olivenöl | Knoblauch | Rosmarin*

Mediterraner Nudelsalat  
*Olive | Feta | Cocktailtomate | Rucola | Pesto*

#### FOOD-POINT 2 – FRONTCOOKING PASTA

Spaghetti Parmigiano, zubereitet im Parmesanlaib

Trüffelöl

Basilikumpesto  
*Pinienkern | Erdnuss | Parmesan | Knoblauch | Olivenöl*

Tomatenpesto  
*Pinienkern | Erdnuss | Parmesan | Knoblauch | Olivenöl*



**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 – LACHS, FRISCH VOM SMOKER

Lachs aus nachhaltiger Zucht vom Zedernholzbrett  
*Honig | Thymian | Limette*

Guacamole

Vegan Genuss - Gefüllte Grillchampignons  
*Getrocknete Tomaten | Petersilie | Basilikum*

Rosmarinkartoffeln, in der Schale gebraten  
*Olivenöl | Meersalz | Rosmarin*

### FOOD-POINT 4 – RIND, FRISCH VOM SMOKER

Roastbeef vom Angusrind, "sous-vide"

Salz- & Pfeffer-Bar  
*Fleur de Sel | Steak Pfeffermischung | Hawaii Salz*

Cumberlandsauce

Gremolata  
*Trüffelöl | Senfkorn | Parmesan | Thymian | Rosmarin*

Süßkartoffelgratin

### FOOD-POINT 5 – DESSERT

Panna Cotta  
*Erdbeerspiegel*

Mousse au Chocolat

### DER PREIS

**63,90 EUR pro Person bei 80 bis 119 Personen**

**59,90 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



# SEE SCHEUNE

DIE EVENTLOCATION  
IM MÜNSTERLAND

## SPEISEN – EAT-MODULE

---

### EAT-Modul 4 – „Das Tellerkunst-Buffer“

#### SERVIERT AM TISCH

Focaccia & Grisini

*Weizenmehl | Olive | Tomate | Rosmarin | Meersalz*

Rotwein-Schalottenbutter

Spanische Tapas

*Serrano Schinken | Chorizo | Ziegenfrischkäse im Sesammantel | Olive*

Süßkartoffel-Tortilla

*Süßkartoffel | Paprika | Erbse | Olive | Chorizo | Ei*

Italienische Antipasti

*Aubergine | Champignon | Zucchini | Paprika | Olive | getrocknete Tomate | Knoblauch | Rosmarin*

#### FOOD-POINT 1 – FRONTCOOKING RISOTTO

Risotto Spargel

*Grüner Spargel | Parmesan | Limette | Weißwein*

#### FOOD-POINT 2 – FRONTCOOKING FISCH

Lachsforelle, gebraten

Safran-Sauce

*Pinienkern | Erdnuss | Parmesan | Knoblauch | Olivenöl*

Erbsenpüree

*Minze | Zitrone | Kartoffel*

Wildkräuter

*Roter Senf | Landkresse | Portulak | Mizuna*



**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 – FRONTCOOKING RIND

Rinderfilet vom Angusrind, "sous-vide"

Portwein-Jus

Wilder Spargel-Brokkoli

Pommes macaire

*Kartoffel / Schnittlauch / Ziegenfrischkäse*

### FOOD-POINT 4 – DESSERT

Moelleux au chocolat

*Waldbeeren-Confit / Krokant*

Pfirsich-Buttermilch-Mousse

### DER PREIS

**69,90 EUR pro Person bei 80 bis 119 Personen**

**65,90 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





# SEE SCHEUNE

DIE EVENTLOCATION  
IM MÜNSTERLAND

## SPEISEN – EAT-MODULE

---

### EAT-Modul 5 – „Das Menü“

#### DIE VORSPEISE

Tomaten-Consommé  
*Ravioli | Basilikum | Tomate*

#### DER ZWISCHENGANG

Kabeljau  
*Chorizoöl | getrocknete Tomate | Chorizo-Chip*

Rucolastampf  
*Kartoffel | Sahne | Muskat | Rucola*

#### DER HAUPTGANG

Kalbstrücken, "sous-vide"

Wald- & Wiesenpilze

Kartoffelbaumkuchen

Weißer Tomatensauce

#### DAS DESSERT

Passionsfruchtmousse  
*Kokos | Mandelhippe | Joghurteis*

#### DER PREIS

**63,90 EUR pro Person bei 80 bis 119 Personen**

**59,90 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



# SEE SCHEUNE

DIE EVENTLOCATION  
IM MÜNSTERLAND

## SPEISEN – EAT-MODULE

---

### EAT-Modul 6 – „Das westfälische Buffet“

#### IN DER BROTTÜTE AM TISCH EINGESETZT

Böinghoffs Hausbrot  
*Roggenmehl / Weizenmehl*

Kräuterbutter

Salzbutter

Olivenöl & Balsamicoessig

Fleur de Sel & Tellicherry Pfeffer

#### SERVIERT AM TISCH

Westfälische Hochzeitssuppe aus der Emaillekanne  
*Klare Rinderkraftbrühe / Eierstich / Mark-Kloß / Lauch / Blumenkohl*

#### FOOD-POINT I - VORSPEISEN

Reibplätzchen  
*Kartoffel / Möhre / Zucchini / Forellenmousse*

Lachstatar-Taler  
*Avocado / Apfel / Staudensellerie / Dill / Pumpernickel*

Rote Bete Carpacchio  
*Schafskäse / Trüffelöl / Kürbiskerne*

Tranchen vom Tafelspitz  
*Zwiebel / Meerrettich / Gurke*

Wildkräuter  
*Roter Senf / Landkresse / Portulak / Mizuna*

Vinaigrette  
*Olivenöl / Balsamicoessig / Honig / Senf*

Selleriesalat  
*Möhre / Apfel / Walnuß / Schmand*



**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 2 – RIND

Rinderroulade aus der Oberschale  
*Rouladensauce | Mett | Zwiebel | Speck*

Zuckerschoten-Möhrengemüse

Kräuterspätzle

### FOOD-POINT 3 – TRANCHIERSTATION SCHWEIN

Schweinefilet, "sous-vide"  
*Speckmantel*

Champignonrahmsauce

Blumenkohl & Brokkoli  
*Sauce Hollandaise | Mandel | Butter | Brotkrumen*

Kartoffelgratin  
*Lauch | Sahne | Emmentaler*

### FOOD-POINT 4 – FRONTCOOKING CURRYGESCHNETZELTES

Currygeschnetzeltes  
*Hähnchenbrust | Gemüse | Kokos | Ananas | Sprossen*

Tagliatelle bicolore

### FOOD-POINT 5 – DESSERT

Vanilleeis  
*Beerenfrüchte | Schokolade | Sahne | Minze*

Westfälische Herrencreme  
*Vanillepudding | Sahne | Schokolade | Rum*

## DER PREIS

**53,90 EUR pro Person bei 80 bis 119 Personen**

**49,90 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



# SEE SCHEUNE

DIE EVENTLOCATION  
IM MÜNSTERLAND

## SPEISEN – EAT-ADD-ONS

---

Die oben aufgeführten Speisen-Module lassen sich durch folgende Add-ons nach euren Wünschen ergänzen.

### EAT-Add-on „Fingerfood Empfang“

Herzhafte Kleinigkeiten zum Empfang. Besiegen den ersten kleinen Hunger und ergänzen wunderbar Eure Kaffee- und Kuchentafel.

Quiche von der Urkarotte  
*Kürbiskern / Vanille / Schmand*

Roastbeef  
*Würzbrot / Karotte / Zuckerschote / Paprika / Apfelchutney*

Kartoffelschiffchen  
*Paprika / Zwiebel / Möhre / Fetakäse / Zitrone*

Satée-Spieß  
*Hähnchenbrust / Erdnussbutter / Kokosmilch / Sesam*

Melonen-Cube  
*Cantaloupe / Serranoschinken / Kumquats*

Crostini  
*Olive / Kaper / Orange / Vanille*

**5,95 EUR pro Person**  
inkl. gesetzlicher MwSt.

### EAT-Add-on „Candy-Bar“

Mit allem, was das Herz von Naschkatzen höher schlagen lässt! Serviert in Retro-Candy-Gläsern und auf der Etager.

Candy sweets

Macarons

Gebäck

Cupcakes

**4,75 EUR pro Person**  
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



# SEE SCHEUNE

DIE EVENTLOCATION  
IM MÜNSTERLAND

## SPEISEN – EAT-ADD-ONS

---

### EAT-Add-on „Kuchen“

Saisonaler Blechkuchen, 3 verschiedene Sorten, 2 Stk. pro Person.

**4,00 EUR pro Person**  
inkl. gesetzlicher MwSt.

Möchtet Ihr eine Torte zu Eurer Hochzeit, empfehlen wir euch folgende Konditoreien:

<https://hausbrink.com/tortenmacher>

<https://cafe-uckelmann.de>

### EAT-Add-on „Mitternachts-Imbiss“

Der Klassiker - die Currywurst - in der „Böinghoff de luxe-Version“. Dazu eine unser Hausbrot und köstliche Dips.

Rostbratwurst, goldbraun gebraten

Curry-Deluxe-Sauce  
*Chili / Knoblauch / Schalotte / Gurke*

Curry- Gewürzauswahl  
*exotisch / mild / scharf*

Böinghoffs Hausbrot  
*Roggenmehl / Weizenmehl*

Kräuterbutter

Hirtenkäse-Paprikacreme

Rucola-Walnusscreme

**4,80 EUR pro Person**  
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

