

FESTIDEEN VOM HOF

in Nordrhein-Westfalen



- ▶ Partyservice vom Hof
- ▶ Pfiffig planen wie die Profis
- ▶ Themenbuffets mit Küchenschätzen der Region



WEGWEISER
LANDERLEBNISSE





IDEEN FÜR THEMENBUFFETS

Sie haben die Planung Ihrer Party im Griff, aber noch keine zündende Idee für das Festmenü?


Dann stöbern Sie doch mal in dieser Zusammenstellung von Themenbuffets...

Hier haben die Partyservicebetriebe für Sie unter unterschiedlichsten Gesichtspunkten Buffetvorschläge erarbeitet ...und wenn Sie nicht selber kochen möchten und sich mal so richtig verwöhnen lassen wollen - Anruf genügt: Die Partyservice-Betriebe informieren Sie gerne über Ihre Angebote zu den unterschiedlichen Themen.

Buffet-Empfehlungen	Seite
Besondere Anlässe	46
Spezielle Produkte im Mittelpunkt	50
Verschiedene Angebotsformen	54

BUFFET • Empfehlungen

Bei Familienfesten wie Kommunionen, Konfirmationen oder Taufen möchten Sie Ihre Gäste festlich verwöhnen, aber auch den Kindern, die bei diesen Anlässen im Mittelpunkt stehen, ein Menü anbieten, das Kinderherzen höher schlagen lässt...


KOMMUNION KONFIRMATION • TAUFE	
Rinderkraftbrühe mit feinem Gemüse	Schwenkkartoffeln Kartoffelgratin Butterreis
* Schweinefilet in Champignonrahm	* Gemüseplatte der Saison
Putenmedaillons in Mandelhülle	Gemischte Blattsalatvariationen mit Cherrytomaten & Pinienkernen
* Lachs im Gemüsebett	* Pfirsichmousse mit Himbeersoße Vanillecreme mit Früchteallerlei

Diese Zusammenstellung ist eine Empfehlung vom Partyservice:

Lohöfener's
Landküche



Einer der schönsten Tage im Leben - die Hochzeit - hat sicher viele Highlights. Eines davon sollte Ihr Festessen sein - ein Schmaus, an den man immer wieder gerne zurückdenkt, der aber so leicht sein sollte, dass man anschließend noch ausgiebig das Tanzbein schwingen kann...

HOCHZEITS- MENÜ	
Räucherlachs-Crêpe mit Honig-Dijon-Sauce am Salatbukett	Bunter Salatteller
Hochzeitsuppe mit Einlage	Mini-Krill-Kartoffeln
*	Wildreis mit Lauchzwiebeln
Schweinefilet gefüllt auf Waldpilzen	*
Mariniertes Rinderfilet im Kräutermantel	Himbeerterrine auf Fruchtspiegel Creme Bruléé Marmor-Mousse
Putensteaks gratiniert	Cafe à la Landhaus


Diese Zusammenstellung ist eine Empfehlung vom Partyservice:

Birgter Landhaus



BUFFET • Empfehlungen

Sie haben eine reiselustige Gesellschaft am Tisch? Dann schwärmen Ihre Gäste sicherlich auch für exotische Gerichte, bei denen man herrlich in Urlaubserinnerungen schwelgen kann oder durch die kulinarische Unternehmungslust geweckt wird...

EUROPA-ASIEN-REISE	
Saltimbaröllchen in Waldpilzsauce (Orient)	Trüffelkartoffeln (Frankreich)
*	*
Hähnchenbrustkrüstchen auf Tomatenconsomé gratiniert (Italien)	Camparigelee mit Orangenspalten in Orangenzabaione (Türkei)
*	*
Spanische Gemüsepfanne	Käseplatte (Niederlande)

Diese Zusammenstellung ist eine Empfehlung vom Partyservice:



Bei der Feier eines runden Geburtstages freuen sich Ihre Gäste sicher über etwas Besonders. Spezialitäten, mit denen Sie verwöhnen können - und für jeden Geschmack etwas dabei ist - finden Sie hier...

RUNDER GEBURTSTAG	
Frische Salate der Saison	Lachslasagne Fleischlasagne
*	*
Brotkorb mit hausgebackenem Brot & Brötchen, Buttermischungen	Vegetarisches Gemüsegratin Kartoffel-Zucchini-Auflauf Rosmarin-Kartoffeln mit Dipps
*	*
Kräuterröllchen	
Steakröllchen	Schokoladencreme Obstsalat mit Weinschaumsoße

Diese Zusammenstellung ist eine Empfehlung vom Partyservice:



BUFFET • Empfehlungen


Allerorten wird die Wiederentdeckung der Regionalküche gefeiert - im ländlichen Raum und auf den Höfen ist sie nie in Vergessenheit geraten, sondern gepflegt worden. Wie lecker & vielseitig es mit Spezialitäten und Rezepturen direkt aus der Region schmecken könnte, lesen Sie hier..

REGIONALES BUFFET	
Brotrösti mit Münsterländer Töttchen Heringsstip mit Pellkartoffeln und Blattsalaten	Backschinken, Birnenkraut, Kartoffel-Selleriepüree
*	Pfefferpotthast, Wirsinggemüse, Petersilienkartoffeln
Westfälische Hochzeitsuppe Deftige Kartoffelsuppe	*
*	Buttermilchcreme mit Kompott Welfencreme Griesspudding mit Brombeersirup Apfel-Zwiebackauflauf
Rindfleisch mit Zwiebelsoße, süß-saures Wurzelgemüse, Kartoffelsalat	*
Überbackener Schweinebraten, Porreeeröllchen, Bratkartoffeln	...und zum Mitternachtsimbiss: Verschiedene hausgebackene Brote & Brötchen Griebenschmalz, Kräuterquark, Butter Westfälische Wurst- und Schinkenplatte Rustikales Käsebrett
Hühnerfrikassee, Gartengemüse in Kräuterschmandt, Butterreis	

Diese Zusammenstellung ist eine Empfehlung vom Partyservice:




Wenn Sie und Ihre Gäste die leichte Küche lieben und Sie Ihr Buffet einmal unter ein spezielles Motto stellen möchten - wie wäre es dann mit Geflügel-Variationen aus der Region? ...

GEFLÜGEL- BUFFET	
Geflügelcocktail Hawaii	Warme Gemüseplatte
Hühnersuppe mit Einlage	Rotkohl
*	*
Salatvariationen	Hausgemachte Spätzle
*	Kartoffelklöße mit Petersilie
Entenbrustfilet mit Orangensoße	*
Geschnetzeltes vom Hähnchen	Orangencreme

Diese Zusammenstellung ist eine Empfehlung vom Partyservice:

BUFFET • Empfehlungen

Im Herbst und Winter ist Jagdsaison - und dann schmecken deftige & feine Wildgerichte am allerbesten. Wie vielfältig das Wildbret aus unseren heimischen Wäldern verarbeitet werden kann, wird Ihre Gäste sicher faszinieren...

WILD-BUFFET	
Fasanencocktail auf Feldsalat Reh-Orangencocktail	Rotkohl mit Äpfeln und Preiselbeeren
* Taubensüppchen (klar) Gebundene Wildsuppe m. Wildbretklößchen	Rosenkohl mit ausgelassenem Speck
* Feine Fasenenbrüstchen Rehrücken "Waidmannsheil" Hirschbraten "Gärtnerinnenart"	* Schupfnudeln
* Staudenselleriesalat mit Äpfeln Endiviensalat mit Kartoffelsoße und ausgelassenem Speck Feldsalat mit roten Beten und Walnüssen	* Bratkartoffeln * Festlicher Obstsalat
	Bratapfel mit verschiedenen Füllungen & Vanillesoße

Diese Zusammenstellung ist eine Empfehlung vom Partyservice:



Von April bis Juni steht die Königin des Gemüses für Ihre Festtafel bereit: Das Duett von grünem und weißem Spargel aus den erstklassigen Kulturen in Nordrhein-Westfalen garantieren Hochgenuss. Hier lesen Sie einen Streifzug durch die leckersten Zubereitungsvariationen...

<h2>SPARGEL- & ERDBEERZEIT</h2>	
<p>Schaumsuppe vom weißem Spargel mit Lachsstreifen</p> <p>*</p>	<p>Backschinken vom Edelschwein</p> <p>Milchkalbsrücken auf roter Pfeffersoße</p>
<p>Edelfisch-Rosette auf grünem Spargel und Kaviar</p> <p>*</p>	<p>mit Spargel und neuen Kartoffeln, Hollandaise und Zitronenbutter</p> <p>*</p>
<p>Spargelcocktail an Schinkenwürfel</p>	<p>Florentiner Mandelcreme an frischen Erdbeeren auf Saucenspiegel</p>

Diese Zusammenstellung ist eine Empfehlung vom Partyservice:



BUFFET • Empfehlungen

Ihre Gartenparty wird mit einem leckeren Grillbuffet garantiert ein Erfolg - frischer & heißer können Fleischspezialitäten einfach nicht auf den Teller Ihrer Gäste kommen. Raffinierte Beilagen zur Sommerzeit runden das kulinarische Vergnügen unter freiem Himmel ab...

SPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Pfeffernackensteaks
Zwiebeltaschen
Schnitzel in Tomatenmarinade
Stielkotelett
Bauchscheiben
Grillschnecken

*

Vegetarische Spieße
Gyrosspieße
Fackelspieße
Schlemmerspieße



Putenschnitzel in Curry
Rumpsteaks in Kräuterbutter
Lammkotelett in Buttermarinade

*

und dazu Salate vom Buffet...


z.B.

Schichtsalat
Blumenkohl-Broccolisalat
Farmersalat
Nudelsalat Hawaii
Eier-Pilzsalat

Diese Zusammenstellung ist eine Empfehlung vom Partyservice:



Wenn Sie entspannt feiern möchten, sind Ofengerichte der Hit, da sich diese hervorragend vorbereiten lassen. Ideen für pikante Torten und Aufläufe - auch für Vegetarier - lesen Sie hier...

PIKANTES AUS DEM BACKOFEN	
Klare Gemüseboullion mit Juliennestreifen	Brokkoli-Kartoffel-Auflauf mit geräucherter Putenbrust
Rohkostplatte mit verschiedenen Dressings & gerösteten Sonnenblumenkernen	Westfälische Mettpfanne
* Pilz-Käse-Torte	* Sahne-Reis mit Sauerkirschen
Kutscherpfanne	Karamel-Amaretto-Creme

Diese Zusammenstellung ist eine Empfehlung vom Partyservice:



BUFFET • Empfehlungen

Sie lieben exquisite Kleinigkeiten und möchten Ihren Gäste eine große Vielfalt zum Kosten anbieten? Dann sollten Sie mal an „Fingerfood“ denken. Besonders im Sommer und bei Stehpartys sind die kalten Leckereien der Hit.

FINGER- FOOD	
Chicken Wings Käsespießchen Camembertspießchen Käsetörtchen Käseschiffchen	Zucchinischiffchen Zucchinisticks Bunte Rohkostplatte
*	*
Gefüllte Champignons Gefüllte Tomaten Gefüllte Artischocken Gefüllter Camembert	Pumpnickelturm Apfel-Matjes-Brot
	... und viele leckere Dips: z.B. Paprika Speck-Dip Johannisbeer-Meerrettich-Dip Roquefort-Dip Knoblauch-Creme-Dip

Diese Zusammenstellung ist eine Empfehlung vom Partyservice:

Partyservice
BIRGITSTÜLPNER

Sie möchten zum Frühstück echte Land-Spezialitäten genießen? Da hat die Bauernhofküche so einige Schlemmereien zu bieten. Wie Sie das mit einem Ausflug in die mediterrane Küche lecker kombinieren können, finden Sie hier aufgeführt...

<h2>BAUERNHOF- FRÜHSTÜCK</h2>	
<p>Auswahl ofenwarmer Brötchen & selbst gebackener Bauernbrote mit frischer Landbutter</p>	<p>Honigmelone mit Knochenschinken</p>
<p>*</p>	<p>*</p>
<p>Aufschnittbrett mit Münsterländer Knochenschinken, Hausmacher Wurstsorten, Zwiebelmett, Salami, und geräucherter Putenbrust</p>	<p>Rindfleischsalat mit Gurken & Äpfeln</p>
<p>*</p>	<p>*</p>
<p>Käseplatte mit Hart- & Weichkäse</p>	<p>Rühreier mit Schinkenspeck und Kräutern, Spiegeleier, gek. Eier, Pfannkuchen</p>
<p>*</p>	<p>*</p>
<p>Fischplatte mit geräuchertem norw. Lachs und geräucherten Forellenfilets</p>	<p>Tomaten-Mozarellaplatte mit Basilikum</p>
<p>*</p>	<p>*</p>
<p>*</p>	<p>Köstliche Konfitüren, Bienenhonig, Pflaumenmus, Beerenkompott mit Quarkcreme</p>

Diese Zusammenstellung ist eine Empfehlung vom Partyservice:



FEEDBACK-BOGEN zum Partyservice vom Bauernhof

Wir durften für Sie kochen ... Jetzt ist uns Ihre Meinung wichtig:
Wir würden uns freuen, wenn Sie sich etwas Zeit für die Fragen nehmen...

BEWERTUNG					PERSÖNLICHER KOMMENTAR	
sehr gut	gut	befriedigend	mangelhaft	ungenügend		
20 - 16	15 - 12	11 - 8	7 - 4	3 - 0		
KÜCHE	Auswahl an Gerichten & Getränken	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Produkte aus eigener Herstellung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Regionaltypische Angebote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Zielgruppenspezifische Angebote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Saisonale Angebote	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Kreativität / Originalität der Speisen- präsentation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Geschmack, Frische, Temperatur	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Flexibilität bei Sonderwünschen zur Karte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Preis- / Leistungsverhältnis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
SERVICE	Auftragsannahme / -besprechung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Informationswert der Produktmappe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Produktauskünfte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Auftragsabwicklung / Rechnung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Reklamationen, Sonderwünsche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Sauberkeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Dekoration	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Parkmöglichkeiten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Telefonische Erreichbarkeit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Erscheinungsbild der Servicekräfte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Professionalität der Servicekräfte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Termingerechte Serviceabwicklung	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
WERBUNG	Werbemittel & tats. Angebot übereinstimmend	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Originalität der Werbemittel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
GESAMT- EINDURCK		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
SONST. ANMERK.	<input type="text"/>					

Freiwillige Angaben

Name: _____ Ort: _____
Beruf: _____ Datum: _____
Alter: _____


ÜBERSICHTSKARTE

... Standorte der Bauernhöfe
mit Partyservice in NRW



- 1 Lüdinghausen
- 2-3 Hörstel-Riesenbeck
- 4 Steinfurt
- 5 Ennigerloh
- 6 Werther
- 7 Bad Oeynhausen
- 8 Lübbecke
- 9 Recklinghausen
- 10 Kamp-Lintfort

Informationen rund um Bauernhofangebote in NRW erhalten Sie über das Verbraucherservice-Telefon:

 **0251/599-444**

oder im Internet::

www.landservice.de


**Mitgliedsbetriebe im Arbeitskreis Partyservice
bei der Landwirtschaftskammer NRW**

Kreis Coesfeld	Kreis Borken
<p>Hof Vormann – Fleischerei & Partyservice Michael Vormann Ondrup 36 59348 Lüdinghausen ☎ 0 25 91 / 98 98 83 Fax 0 25 91 / 98 98 84</p> <p>✉ info@Hof-Vormann.de 🏠 www.Hof-Vormann.de www.landservice.de</p>	<p>Hof Gehring Ruth und Wolfgang Gehring Tecklenburgerstr. 53 48477 Hörstel-Riesenbeck ☎ 0 54 54 / 95 94 Mobil 01 70 / 5 33 24 45 Fax 0 54 54 / 95 98</p> <p>✉ info@hof-gehring.de 🏠 www.Hof-Gehring.de www.bauernhofcafes.de</p>
Kreis Steinfurt	Kreis Steinfurt
<p>Partyservice Birgter Landhaus Maria Ratersmann Birgter Feldweg 73 48477 Hörstel-Riesenbeck ☎ 0 54 54 / 18 03 33 Mobil 01 70 / 8 66 31 37 Fax 0 54 54 / 18 03 18</p> <p>✉ birgter-landhaus@t-online.de 🏠 www.birgter-landhaus.de</p>	<p>Bauernhof-Partyservice Bödding Elisabeth Bödding Ostendorf 16 48565 Steinfurt ☎ 0 25 52 / 9 76 87 Fax 0 25 52 / 9 76 86</p> <p>✉ info@landfrauen-service.de 🏠 www.landfrauen-service.de</p>
Kreis Warendorf	Kreis Gütersloh
<p>Rößmann's Schmandpott Familie Rößmann Freesland 29 59320 Ennigerloh ☎ 0 25 24 / 95 07 42 Mobil 01 75 / 8 33 27 28 Fax 0 25 24 / 95 07 41</p> <p>✉ Theo.roessmann@t-online.de 🏠 www.bauernhofcafes.de</p>	<p>Lohöfener's Landküche Heike Lohöfener Langenheider Str. 40 33824 Werther ☎ 0 52 03 / 91 77 67 oder 88 41 10 Mobil 01 60 / 5 81 82 72 Fax 0 52 03 / 88 41 20</p>
Kreis Minden-Lübbecke	Kreis Minden-Lübbecke
<p>Partyservice - Hofladen Hof Stienkemeier Inh. Ute Kruse Halsterner Str. 4 32549 Bad Oeynhausen ☎ 0 57 34 / 71 41 Fax 0 57 34 / 63 72</p>	<p>Bauernhof-Partyservice Oestermann Annette Oestermann Blasheimerstr. 6 32312 Lübbecke ☎ 0 57 41 / 84 77</p>
Kreis Recklinghausen	Kreis Wesel
<p>Party-Service Hauwe Josef Hauwe e.K. Stemmbrückenstr. 40 45711 Datteln ☎ 0 23 63 / 7 32 52 Mobil 0 1 72 / 2 83 14 66 Fax 0 23 63 / 73 12 53</p> <p>✉ Party-Service-Hauwe@t-online.de 🏠 www.landservice.de</p>	<p>Partyservice Stülpner Birgit Stülpner Saalhoferstr. 62 47475 Kamp-Lintfort ☎ 0 28 42 / 4 76 10 Mobil 01 77 / 2 79 19 88 Fax 0 28 42 / 92 84 78</p> <p>✉ info@partyservice-stuelpner.de 🏠 www.partyservice-stuelpner.de</p>

Informationen rund um die vielfältigen Bauernhofangebote in NRW erhalten Sie auch

... im Internet:
www.landservice.de



... am Verbraucherservice-Telefon
 0251 / 599-444