

All-Inclusive-Grillbüffet

im Waldcafé mit unserer Waldterrasse

Das Grill-Büffet (12-15 Uhr)

Kalt: Blattsalate, Kirschtomaten, Grana Padano
Kartoffel-Lauch-Salat, Paprika-Krautsalat,
Kräuter-Quark & Butter, Dips & Saucen,
„Coerdt´s“ Bauernbrot & Brötchen

gegrilltes: marinierte Steaks vom Landschwein,
unsere WiWa-wildschwein-Rostbratwurst,
marinierte „Ardeyer“ Freiland Hähnchenbrust
Rosmarin-Drillinge & Kräuter-Champignons

Dessert: frischer Fruchtsalat mit Vanillejoghurt

Die Getränke (12-16 Uhr)

alles in Portionsflaschen zu 0,33l

mit: Krombacher Pils und Natur-Radler,
Krombacher Dunkel, Alkoholfrei, Vitamalz,
Afri Cola & Zuckerfrei, dreierlei Bluna Brausen
Lütt´s Mineralwasser auch in 0,75l Flaschen,
Kaffee, Tee, Kakao und alle Kaffeespezialitäten

Der Raum & Eintritt (10-17 Uhr)

Sie feiern „Exklusiv“ in unserem Waldcafé mit
eigener Bedienung, eigener WC-Anlage und
Inklusive dem Tageseintritt in den Wildwald

„All-Inclusive-Grillbüffet“

für nur 50,- € p.P. (ab 40 Pers.)

(Kinder von 4-12 J. für 35,- € p.K.)

(Das Gleiche Angebot für nur 20 Personen = 60,- p.P.)

*inclusive: Raummiete für Waldcafé und Terrasse,
Grill-, Büffet und Servicepersonal, Tischwäsche, Geschirr,
Besteck, Gläser und Hausdekoration für 4 Stunden.*

All-Inclusive-Brunchbüffet

im Waldcafé mit offenem Kamin

Das Brunchbüffet (10-13 Uhr)

„Coerdt´s“ Bäcker- und Mehrkornbrötchen,
Wildsalami, Schinken- und Käseauswahl,
verschiedene Fruchtkonfitüren und Butter
frisches Lauch-Rührei vom Bauer Luig,
Röstkartoffeln & Kräuterchampignons
WiWa-Rostbratwurst in Mango-Curry-Sauce
dazu Röstitaler und Butter-Gemüse
Pasta-Gemüse mit Tomatensauce und Käse
Mousse au Chocolat mit Waldbeeren-Kompott,
Wildwald vanillejoghurt und frischer Obstsalat

Die Getränke (10-14 Uhr)

mit Prosecco-Empfang zur Begrüßung,
Filter-Kaffee, verschiedenen Teesorten,
Kakao, Cappuccino, Milchkaffee, Espresso,
Lütt´s Mineralwasser in 0,75l Flaschen,
Märkischem Apfelsaft und Orangensaft

Der Raum & Eintritt (10-14/17 Uhr)

Sie feiern „Exklusiv“ in unserem Waldcafé mit
eigener Bedienung, eigener WC-Anlage und
Inklusive dem Tageseintritt in den Wildwald

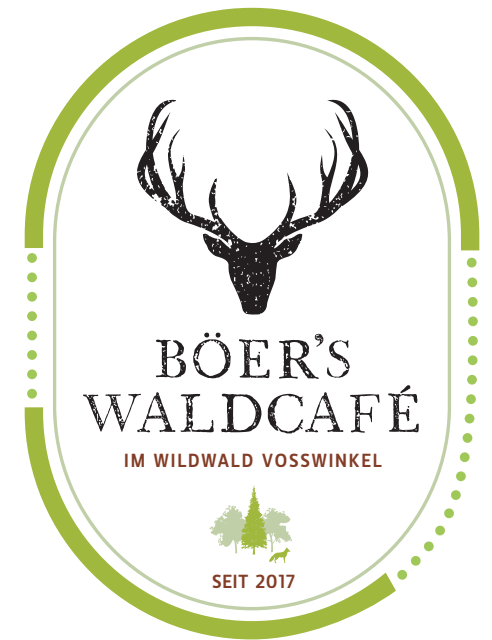
„All-Inclusive-Brunch“

für nur 35,- € p.P. (ab 40 Pers.)

(Kinder von 4-12 J. für 20,- € p.K.)

(Das Gleiche Angebot für nur 20 Personen = 45,- p.P.)

*inclusive: Raummiete für das Waldcafé,
Büffet und Servicepersonal, Tischwäsche, Geschirr,
Besteck, Gläser und Hausdekoration für 4 Stunden.*



Familien-Feiern

für 20-50 Personen

Büffet & Menü Vorschläge für Ihre
Geburtstags- oder Familienfeier
„Exklusiv“ nur für Sie im
Waldcafé mit offenem Kamin
oder auch der Waldcafé-Terrasse

*Wir würden uns freuen, Sie bei zu begrüßen
und erwarten Ihre Gäste aufs Herzlichste,
damit Ihre Veranstaltung zum Erfolg wird
und wir nur noch glückliche Gesichter sehen!*

Böer's Waldcafé im Wildwald Vosswinkel
Bellingsen 5 / 59757 Arnsberg
Tel: 02932 / 9723-30
www.boers-waldcafe.de
info@boers-waldcafe.de

Frühstück & Brunch

„Böer´s Wald-Frühstück“ (9-11 Uhr)

Kalt: „Coerd´t´s“ Bäcker- und Mehrkornbrötchen, Wildsalami, Schinken- und Käseauswahl, verschiedene Fruchtkonfitüren und Butter

Warm: frisches Lauch-Rührei vom Bauer Luig

Dessert: Vanillejoghurt mit frischem Fruchtsalat

Inklusive: Filterkaffee, Kakao, verschiedene Teesorten und Orangensaft für zwei Stunden Veranstaltungsdauer und **inklusive dem Tageseintritt in den Wildwald!**

inclusive: Raummiete für Waldcafe und Terrasse, Büffet und Servicepersonal, Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläser und Hausdekoration zuzüglich Getränke

„Böer´s Wald-Brunch“ (9-12 Uhr)

Kalt: „Coerd´t´s“ Bäcker- und Mehrkornbrötchen, Wildsalami, Schinken- und Käseauswahl, verschiedene Fruchtkonfitüren und Butter

Warm: frisches Lauch-Rührei vom Bauer Luig, Röstkartoffeln & Kräuterchampignons

Wildes „Chili con Carne“ mit Wild-Hackfleisch, zweierlei Bohnen, Kartoffeln, Mais & Tomate

Dessert: Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

Inklusive: Filterkaffee, verschiedene Teesorten, Kakao, Orangensaft, Lütt´s Mineralwasser für drei Stunden Veranstaltungsdauer und

inklusive dem Tageseintritt in den Wildwald!

inclusive: Raummiete für Waldcafe und Terrasse, Büffet und Servicepersonal, Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläser und Hausdekoration zuzüglich Getränke

Mittags- Büffet & Menü

Böer´s Mittags Büffet (12-14 Uhr)

Kalt: Schnitzelchen & Hähnchenflügel mit Dips, Kartoffel-Lauch-Salat, Nudelsalat mit Erbsen

Warm: Schweinerücken mit Senfkruste dazu Waldpilze in Kräuterrahm, Röstitaler

Hühnerbruststreifen in Mango-Curry-Sauce dazu Butter-Reis mit bunten Gemüse

Pastagratin mit Gemüse und Käse gratiniert

Dessert: Vanille-Mousse mit Waldbeeren-Kompott

inklusive dem Tageseintritt in den Wildwald!

inclusive: Raummiete für Waldcafe und Terrasse, Büffet und Servicepersonal, Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläser und Hausdekoration zuzüglich Getränke

Böer´s Mittags Menü (12-14 Uhr)

Suppe: saisonale Tagessuppe mit Einlage und Bäcker „Coerd´t´s“ Waldbrot

Warm: Lürwälder Hirschgulasch mit Zwiebeln, kleine Klöße, Preiselbeer-Schmorkraut

oder: Hühnerbrust mit Kräuter-Käse-Kruste, Kirschtomaten-Sauce, Röst-Drillinge

oder: geschmorte Waldpilze in Kräuterrahm handgemachte Eierspätzle und Sprossen

Dessert: Kleine Zuckerwaffel mit Apfelkompott, Bourbon-Vanilleeis, Eierlikör und Sahne

inklusive dem Tageseintritt in den Wildwald!

inclusive: Raummiete für Waldcafe und Terrasse, Büffet und Servicepersonal, Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläser und Hausdekoration zuzüglich Getränke

Kaffeeklatsch (15-17 Uhr)

freie Auswahl aus unserem Tagesangebot 1 Stk. p.P. dazu Filterkaffee, Tee oder Kakao „Mit Kaffee-Satt“ 6,50 € p.P. (ab 20 Pers.)

„All Inclusive Kaffeeklatsch“

mehrfach Kuchenauswahl (2 Stk. p.P.) und Filterkaffee, Tee, Kakao und Kaffeespezialitäten „Alles“ - inclusive 9,50 € p.P. (ab 30 Pers.)

Böer´s Familien Abend Büffet

Kalt: geräucherte „Wickeder“ Forellenfilets auf Blattsalaten mit Preiselbeer-Meerrettich, bunte Pflücksalate mit Paprikastreifen, Grana Padano Käse, Lauch & Balsamico Mini-Mozzarella & Kirschtomaten auf Ruccolabeet mit Kräuterpesto und Sprossen

Warm: Zanderfilet mit Kräuterkruste auf Kräutergemüse mit Rosmarin-Drillingen Filetmedaillons vom Landschwein auf Waldpilzen in Kräuterrahm dazu Röstitaler Wildschweinspitzen in Mango-Curry-Sauce dazu Chili-Schmorkraut und Butter-Reis Pasta-Gemüse mit Tomatensauce und Käse

Dessert: Bayrisch Creme & Kirschwasser-Kompott Mango-Joghurt mit Ananas-Minz-Salat

inklusive: „prämiertem“ Kallfelz Riesling-Sekt-Empfang mit Orangensaft (ca.1/2 Stunde)

inclusive: Raummiete für Waldcafe und Terrasse, Büffet und Servicepersonal, Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläser und Hausdekoration zuzüglich Getränke