

All-In-Mittagsbüffet

im Waldcafé mit offenem Kamin

Das Mittags-Büffet (12-15 Uhr)

Kalt: bunte Pflücksalate mit Kirschtomaten, Grana Padano Käse, Sprossen & Balsamico Kräuter-Quark & Butter „Coerdt´s“ Bauernbrot

warm: Lürwälder Hirschgulasch mit Zwiebeln und Preiselbeeren dazu kleine Klöße
Streifen von der Hähnchenbrust in Mango-Curry-Sauce dazu „Dicke Fritten“
geschmorte Waldpilze in Kräuterrahm dazu handgemachte Muskat-Spätzle

Dessert: Mousse au Chocolat mit vanillesauce

Die Getränke (12-15 Uhr)

alles in Portions-Flaschen zu 0,33l mit:
Krombacher Pils, Natur-Radler, Dunkel, Alkoholfreies Pils & Radler, Vitamalz, Afri Cola & Zuckerfrei, Bluna Brausen, Mineralwasser auch in 0,75l Flasche

Der Raum & Eintritt (12-15 Uhr)

Sie feiern „Exklusiv“ in unserem Waldcafé an festlich gedeckten Tischen mit eigener Bedienung und eigener WC-Anlage sowie **Inklusive dem Tageseintritt in den Wildwald!**

„All-Inklusive-Mittagsbüffet“

für nur 45,- € p.P (ab 40 Pers.)

(Kinder von 4-12 J. für 30,- € p.K.)

(Das Gleiche Angebot für 20 Personen ab 55,- p.P.)

inclusive: Raummiete für das Waldcafé, Büffet, Getränke, Personal, Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläser und Hausdekoration für 3 Stunden

All-In-Brunchbüffet

im Waldcafé mit offenem Kamin

Das Brunchbüffet (10-13 Uhr)

Kalt: „Coerdt´s“ Bäcker- & Mehrkornbrötchen, Schinken-, Salami- und Käseauswahl, verschiedene Fruchtkonfitüren, Butter

warm: Lauch-Rührei von Bauer Luig´s Eiern, Röstkartoffeln & Kräuterchampignons
„Wildes Chili“ mit Wild-Hackfleisch, Bohnen, Kartoffeln, Mais & Tomate
Pasta-Gemüse-Auflauf mit Käse gratiniert

Dessert: Wildwald vanillejoghurt mit Fruchtsalat

Die Getränke (10-13 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 (10-13 Uhr)

Sie feiern „Exklusiv“ in unserem Waldcafé, an festlich gedeckten Tischen mit eigener Bedienung und eigener WC-Anlage sowie **Inklusive dem Tageseintritt in den Wildwald!**

„All-Inklusive-Brunch“

für nur 40,- € p.P (ab 40 Pers.)

(Kinder von 4-12 J. für 25,- € p.K.)

(Das Gleiche Angebot für 20 Personen = ab 50,- p.P.)

inclusive: Raummiete für das Waldcafé, Büffet, Getränke, Personal, Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläser und Hausdekoration für 3 Stunden.



Waldcafé - Büffet

Programm 2022

(für 20 - 60 Personen)

Unsere Büffet Vorschläge für Firmen-, Hochzeits-, Geburtstags- & Familienfeiern im Waldcafé und auf der Waldterrasse, für ein unvergessliches Erlebnis inmitten der wunderbaren Natur des Wildwaldes.

Alle Angebote beinhalten Raum & Platzmieten, festlich gedeckte Tische mit „echter“ Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Servierten & Hausdekoration sowie Büffet- und Service-Personal.

Wir würden uns sehr freuen, Sie bei und Ihre Gäste uns zu begrüßen!

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“

Kalt: „Coerd't's“ Bäcker- und Mehrkornbrötchen, Schinken-, Salami- und Käseauswahl, verschiedene Fruchtkonfitüren und Butter

Warm: Lauch-Rührei vom Bauer Luig's Eiern Röstkartoffeln & Kräuterchampignons

Dessert: Vanillejoghurt mit frischem Fruchtsalat

Inklusive: Filterkaffee, Milch-Kakao, verschiedene Teesorten und Orangensaft

„Wald-Frühstück“ ab 19,50 € p.P. (bei 20 Pers.)
(Kinder von 4-12 J. für 12,50 € p.K.) - alles für 2 Std.

Böer's „Wald-Brunch“

Kalt: „Coerd't's“ Bäcker- und Mehrkornbrötchen, Wildsalami, Schinken- und Käseauswahl, verschiedene Fruchtkonfitüren und Butter

Warm: frisches Lauch-Rührei vom Bauer Luig, Röstkartoffeln & Kräuterchampignons
unsere Wiwa-Wildbratwurst in Mango-Curry-Sauce dazu „Dicke Fritten“
geschmorte Waldpilze in Kräuterrahm
dazu handgemachte Butter-Spätzle

Dessert: Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

Inklusive: Filterkaffee, Tee, Kakao, Lütt's Mineralwasser in 0,75l Flaschen, Märkischem Apfelsaft und Orangensaft

„Wald-Brunch“ ab 30,- € p.P. (bei 20 Pers.)
(Kinder von 4-12 J. für 20,- € p.K.) - alles für 3 Std.

Mittag- oder Abend-Büffets

Böer's „Familien-Büffet“

Kalt: kleine Schnitzelchen & Hähnchenflügel
hausgemachter Kartoffel-Lauch-Salat
Kräuter-Quark, „Coerd't's“ Bauernbrot

Warm: gebackener Braten vom Spanferkel auf Schmorkraut mit Rosmarin-Drillingen
Streifen von der Hähnchenbrust in Waldpilzen in Kräuterrahm, Röstitaler Pastagratin mit Gemüse & Käse gratiniert

Dessert: Mousse au Chocolat mit Waldbeeren-Kompott und Vanille-Sauce

„Familien-Büffet“ ab 35,- € p.P. (bei 30 Pers.)
(Kinder von 4-12 J. für 25,- € p.K.)

Böer's „Exklusives-Büffet“

Kalt: „Baumüller's“ geräucherte Forellenfilets auf Blattsalaten, Preiselbeer-Meerrettich, Mini-Mozzarella & Kirschtomaten auf Ruccolasalat mit Sprossen & Balsamico
Kräuter-Butter, „Coerd't's“ Bauernbrot

Warm: Sauerbraten vom Wildwald-Hirsch, Preiselbeer-Schmorkraut & kleine Klöße
Filetspitzen vom Landschwein in Kräuter-Senf-Sauce, Rösti, Rosenkohl
mediterrane Kräuter-Gemüsepfanne dazu gebackene Rosmarin-Drillinge

Dessert: Mango-Joghurt mit frischem Fruchtsalat
Bayrisch Creme mit Waldbeeren-Kompott

„Büffet-Exklusiv“ ab 45,- € p.P. (bei 30 Pers.)
(Kinder von 4-12 J. für 30,- € p.K.)

Kaffeeklatsch (für 2 Std.)

freie Auswahl aus unserem Tagesangebot
1 Stk. p.P. dazu Filterkaffee, Tee oder Kakao
„Mit Kaffee-Satt“ 6,90 € p.P. (ab 20 Pers.)

„All-in-Kaffeeklatsch“ (für 2 Std.)

mehrfach Kuchenauswahl (2 Stk. p.P.) und
Filterkaffee, Tee, Kakao und Kaffeespezialitäten
„Alles“-inklusive 9,90 € p.P. (ab 30 Pers.)

Böer's „Luxus-Büffet“

Kalt: gebackenes Wildwald-Hirschroastbeef auf Ruccola mit Paprika, Grana Padano Käse, BBQ-Senf-Dressing, Sprossen & Balsamico
„Baumüller's“ geräucherte Lachs-Forelle auf Blattsalaten mit Preiselbeer-Meerrettich, Ziegen-Frischkäse mit Honig und Nüssen auf Ruccolabeet mit Gelben Kirschtomaten
Kräuter-Butter & Quark, „Coerd't's“ Bauernbrot

Warm: Zanderfilet mit Kräuterkruste auf Kräutergemüse mit Rosmarin-Drillingen
Braten vom Wildwald-Wildschwein in Kräuter-Senf-Sauce, Muskat-Eierspätzle
Filetmedaillons vom Landschwein auf Waldpilzen in Kräuterrahm dazu Röstitaler mediterranes Gemüse-Gratin mit: Aubergine, Zucchini, Paprika, Lauch und Kartoffeln in Kirschtomatensauce und mit Käse gratiniert

Dessert: Vanille-Creme mit Schoko-Splittern
dazu beschwipstes Waldfrucht-Kompott
Mango-Joghurt mit Ananas-Minze-Salat

„Luxus-Büffet“ ab 70,- € p.P. (bei 30 Pers.)
(Kinder von 3-12 J. für 45,- € p.K.)