

## All-Inklusiv-Grillbuffet

im Wildwald-Saal mit großem Zeltplatz

### Das Grill-Buffet (18-21 Uhr)

Kalt: hausgemachter Pellkartoffel-Lauch-Salat, Nudelsalat mit Erbsen, Paprika-Krautsalat, Kräuter-Quark & Butter, Dips & Saucen, „Coerdt´s“ Bauernbrot & Bäckerbrötchen

gegrilltes: mariniertes Steak vom Landschwein, unsere grobe Wildbratwurst & Geflügelwurst Curry-Hähnchenbrust, Maiskolben am Spieß Rosmarin-Kartoffeln & Kräuter-Champignons

Dessert: frischer Fruchtsalat mit Vanillejoghurt

### Die Getränke (17-22 Uhr)

alles in Portions-Flaschen zu 0,33l

mit: Krombacher Pils und Natur-Radler, Krombacher Dunkel, Alkoholfrei & Radler, Vitamalz, Afri Cola & Zuckerfreie Cola Bluna Brausen & Lütt´s Mineralwasser

### Der Empfang (17-18 Uhr)

Waldfrucht - Holunder - Prosecco  
(auch Alkoholfrei)

### „All-Inclusive-Grillbuffet“

für nur 45,- € p.P (ab 100 Pers.)  
(Kinder von 4-12J. für 35,- € p.K.)

inclusive: Raummiete für Wald-Saal und Zeltplatz, Grill-, Buffet und Servicepersonal, Tischwäsche, Geschirr, Besteck, Gläser und Hausdekoration für 5 Stunden.

## „Getränke-Pauschalen“

Alle Getränkepauschalen gelten nur in Verbindung mit einer Buffetbestellung und sind ab min. drei Stunden Veranstaltungsdauer zu buchen. Sie werden je reservierter Person und Stunde berechnet.

### Getränkepauschale „Standart“

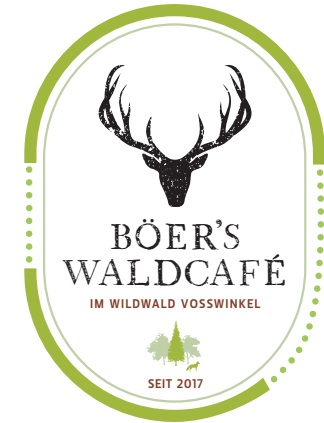
(in Portionsflaschen zu 0,33l) mit:  
Krombacher Pils, Natur-Radler & Dunkel, Alkoholfrei, Vitamalz, Lütt´s Mineralwasser, Afri Cola & Zuckerfrei, dreierlei Bluna Brausen  
„G-P-S“- Pro Stunde á 3,-€ p.P. (ab 20 Per.)

### Getränkepauschale „Exklusiv“

Krombacher Pils, Naturradler & Dunkel, Weiß-, Rosé- und Rotwein (nach Tagesangebot) Krombacher Alkoholfrei, Lütt´s Mineralwasser, Afri Cola & Zuckerfrei, dreierlei Bluna Brausen Lütt´s Fruchtsaftschorlen, Filterkaffee, Tee  
„G-P-E“- Pro Stunde á 4,-€ p.P. (ab 20 Per.)

### Getränkepauschale „Luxus“

gezapftes Krombacher Pils vom Fass & Biermix Krombacher Dunkel, zweierlei Weizenbiere, Alkoholfreies Bier, Lütt´s Mineralwasser (0,75l) Afri Cola & Zuckerfrei, dreierlei Bluna Brausen Lütt´s Fruchtsaftschorlen, Kallfelz Winzerweine mit Riesling, Spätburgunder und Weisherbst, dazu fünf Standart Spirituosen nach Wahl z.B. Wodka, Wiskey, Weinbrand, Korn, Kräuterlikör (hierbei werden je Person 100 ml. gerechnet) Kaffee, Tee, Kakao und Kaffeespezialitäten  
„G-P-L“- Pro Stunde á 5,-€ p.P. (ab 20 Per.)



## Wildwald-Saal

## Programm 2022

(für 50 - 250 Personen)

Unsere Buffet Vorschläge für Firmen-, Hochzeits-, Geburtstags- & Familienfeiern im Walsaal und unter dem großen Zelt, 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 Grill-, Buffet- 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](http://www.boers-waldcafe.de) / [info@boers-waldcafe.de](mailto:info@boers-waldcafe.de)

## „Einfaches“ Grill-Büffet

Kalt: hausgemachter Pellkartoffel-Lauch-Salat, Nudelsalat mit Erbsen, Paprika-Krautsalat, Kräuter-Quark & Butter, Dips & Saucen, „Coerdt´s“ Bäckerbrötchen

gegrilltes: unsere grobe Wildbratwurst, marinierte Steak von Landschwein, marinierte Curry-Hähnchenbrust, Röstkartoffeln & Kräuterchampignons

Dessert: Waldfrucht-Kompott mit Vanille-Joghurt

„Einfaches-Büffet“ 25,- € p.P. (ab 100 Pers.)  
(Das gleiche Angebot ab 50 Personen = 35 p.P.)

## „Feines“ Grill-Büffet

Kalt: bunte Pflücksalate und Kirschtomaten, Honig-Senf-Dressing & Grana Padano Käse, Kartoffel-Lauch-Salat, Paprika-Krautsalat, Kräuter-Quark & Butter, Dips & Saucen, „Coerdt´s“ Bauernbrot & Brötchen

gegrilltes: unsere WiWa-Wildbratwurst, zweierlei Steaks vom Landschwein, Hähnchenbrust & Geflügelbratwurst, Mediterrane Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomaten & Lauch dazu gebackene Meersalz-Kartoffeln

Dessert: Melonen-Ananas Salat & Mango-Joghurt

„Feines-Grill-Büffet“ 35,- € p.P. (ab 100 Pers.)  
(Das gleiche Angebot ab 50 Personen = 45,- p.P.)

## „Rustikales“ Büffet

Kalt: kleine Schnitzelchen, Hähnchenflügel und Mettwurst mit zweierlei Saucen, Kartoffelsalat mit Gewürz-Gurken, Nudelsalat mit Erbsen und Lauch, „Coerdt´s“ Bauernbrot & Kräuterbutter

Warm: Braten vom Spanferkel auf Schmorkraut dazu Röstkartoffeln, WiWa-Bratwurst in Mango-Curry-Sauce dazu Röstitaler und Butter-Karotten, Waldpilze in Kräuterrahm mit Eierspätzle

Dessert: Vanille-Creme mit Schoko-Splittern dazu beschwipstes Waldfrucht-Kompott

„Rustikales-Büffet“ 30,- € p.P. (ab 100 Pers.)  
(Das gleiche Angebot ab 50 Personen = 40,- p.P.)

## „Wildes“ Grill-Büffet

Kalt: „Hirsch-Pulled-Salat“ auf Ruccolabeet mit BBQ-Senf-Dressing & Kirschtomaten, Gurken-Dill-Salat, Paprika-Krautsalat, Kartoffel-Lauch-Salat, Nudel-Erbsen-Salat, Kräuter-Quark & Butter, Dips & Saucen, „Coerdt´s“ Bauernbrot & Party-Brötchen

gegrilltes: WiWa-Wildschwein- & Hirsch-Steaks, zweierlei Wild-Bratwurst - Grob & Fein, marinierte Steaks von Schwein & Huhn, bunte Gemüsepfanne, Rosmarin-Drillinge und geschmorte Kräuterchampignons

Dessert: Mousse au Chocolat mit Vanillesauce und unser Waldbeeren-Kompott

„Wildes-Grill-Büffet“ 45,- € p.P. (ab 100 Pers.)  
(Das gleiche Angebot ab 50 Personen = 55,- p.P.)

## „Mediterranes“ Büffet

Vorweg: Strauchtomatensuppe mit Garnelen

Kalt: dreierlei Antipastiauswahl & Dips, Mini-Mozzarella & Kirschtomaten auf Ruccola mit Kräuter-Pesto, Chiabattabrot, Serrano Schinken & Grana Padano Käse auf Pflücksalaten mit Balsamico & Sprossen

Warm: Braten vom Wildschwein in Tomaten-Basilikum-Rahmsauce, Röstkartoffeln, Doradenfilets auf Estragon-Gemüse-Reis, Mediterrane Gemüsepfanne mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomaten & Lauch

Dessert: Vanille-Tiramisu mit Waldfrüchten, Pana Cotta mit dreierlei Frucht-Saucen

„Mediterranes-Büffet“ 50,- € p.P. (ab 100 Pers.)

## „Hochzeits“ Büffet

Vorweg: Waldpilzcreme mit Kräutercroutons

Kalt: Fischauswahl mit „Baumüller´s“ Räucher-Lachsforelle, Forellenfilets & Stremellachs, Roastbeef-Platte mit Sauer-Gemüse, Senfsauce, Ziegen-Frischkäse mit Honig & Wallnüssen auf Ruccolabeet mit Gelben Kirschtomaten, Kräuter-Butter & Quark, feine Brotauswahl

Warm: Braten vom Wildwald Hirsch in Kräuter-Senf-Sauce mit handgemachten Eierspätzle, frisches Norweger „MSC“ Lachssteak auf mediterranem-Gemüse, geröstete Drillinge, „Ardeyer“ Hühnerbrust, Mango-Curry-Sauce, Gemüse-Gratin in Rahm & Käse gratiniert

Dessert: Mousse au Chokolat mit Eierlikörcreme, exotische Obstplatte mit Mango-Joghurt, Vanille-Creme mit Schokosplittern

„Hochzeits-Büffet“ 65,- € p.P. (ab 100 Pers.)