

All-Inklusiv-Grillbuffet

im Wildwald-Saal mit großem Zeltplatz

Der Empfang (17-18 Uhr)

Waldfrucht - Prosecco
(auch Alkoholfrei)

Das Grill-Büffet (18-21 Uhr)

Kalt: hausgemachter Kartoffel-Lauch-Salat,
Nudelsalat mit Erbsen, Paprika-Krautsalat,
Kräuter-Quark & Butter, Dips & Saucen,
„Coerdts“ Bauernbrot & Bäckerbrötchen

gegrilltes: Wildbratwurst & Geflügelwurst
marinierte Curry-Hähnchenbrust,
mariniertes Steak vom Landschwein,
Rosmarin-Kartoffeln & Kräuter-Champignons

Dessert: Vanillejoghurt mit Waldfrucht-Kompott

Die Getränke (18-23 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 & Mineralwasser (0,75l)

„Ihr-All-Inklusive-Grillbüffet“

für nur 50,-€ p.P. (ab 100 Pers.)
(Kinder von 4-12J. für 40,- € p.K.)

Alles - inklusive: Empfang, Grill-Büffet, Getränke,
Raum- & Platz-Mieten für 1/2 Wald-Saal und Zeltplatz,
Grill-, Büffet und Servicepersonal, Tischwäsche, Geschirr,
Besteck, Gläser und Hausdekoration alles für 6 Stunden.

„Getränke-Pauschalen“

Alle Getränkepauschalen gelten nur in Verbindung
mit einer Büffetbestellung und sind ab min.
drei Stunden Veranstaltungsdauer zu buchen.
Sie werden je reservierter Person & 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 3,50 € p.P./std.

Getränkepauschale „Exklusiv“

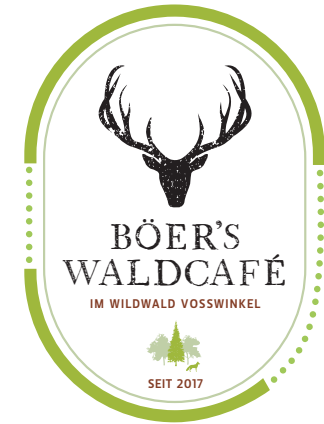
Krombacher Pils, Naturradler, Dunkel, Vitamalz
Weiß-, Rosé- und Rotwein (nach Tagesangebot)
Krombacher Alkoholfrei, Mineralwasser (0,75l),
Afri Cola & Zuckerfrei, dreierlei Bluna Brausen
Filterkaffee, verschiedenen Teesorten, Kakao
„G-P-E“- Pro Stunde á 4,-€ p.P./std.

Getränkepauschale „Luxus“

gezapftes Krombacher Pils frisch vom Fass &
Biermix, Krombacher Dunkel, Alkoholfreies Bier,
Lütt's Fruchtsaftchorlen, Mineralwasser (0,75l)
Afri Cola & Zuckerfrei, dreierlei Bluna Brausen
Winzerweine mit Riesling & Spätburgunder
Kaffee, Tee, Kakao und Kaffeespezialitäten
dazu eine Standart Spirituose nach Wahl
als Digestif z.B. ein Sauerländer Tropfen
„G-P-L“- Pro Stunde á 5,-€ p.P./std.

Zum Empfang empfehlen wir:

Waldfrucht Prosecco - Mit oder Ohne Alkohol
Empfang ca. 1/2 Stunde á 4,-€ p.P.



Feiern im Waldsaal

Mit Büffetvorschlägen ab 60 Personen!

Unsere Büffet Vorschläge für Firmen-,
Hochzeits-, Geburtstags- & Familienfeiern
im Waldsaal und unter dem großen Zelt,
für ein unvergessliches Erlebnis inmitten
der wunderbaren Natur des Wildwaldes.

Alle Angebote beinhalten Raum & Platzmieten,
festlich gedeckte Tische mit Tischwäsche,
Geschirr, Besteck, Servierten & Hausdekoration
sowie Service und Grill-Personal - zuzüglich
dem Eintritt in den Wildwald vor 17Uhr!

Bei größeren Gesellschaften können wir anbieten
10% ab 100 / 20% ab 200 / 30% ab 300 Personen

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

"Feines" Grill-Büffet

Kalt: bunte Pflücksalate und Kirschtomaten,
Honig-Senf-Dressing & Grana Padano Käse
Kartoffel-Lauch-Salat, Paprika-Krautsalat
Kräuter-Quark & Butter, Dips & Saucen,
Baguette- und Roggenbrot

gegrilltes: Wildbratwurst & Geflügelwurst,
zweierteil Steaks vom Landschwein,
Hähnchenbrust, Maiskolben am Spieß
bunte Gemüsepfanne, Rosmarin-Drillinge
und geschmorte Kräuterchampignons

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

„Feines-Grill-Büffet“ für 35,-€ p.P.

"Exclusives" Grill-Büffet

Kalt: Falaffel-Bällchen auf Pflücksalaten
mit Kirschtomaten & Balsamico-Dressing
Gurken-Dill-Salat, Paprika-Krautsalat,
Kartoffel-Lauch-Salat, Nudel-Erbesen-Salat
Kräuter-Quark & Butter, Dips & Saucen,
Bäckerbrötchen, Baguette- und Bauernbrot

gegrilltes: zweierteil Wild-Bratwurst -Grob & Fein
„Ardeyer“ Geflügelwurst & Vegane Gemüsewurst
marinierte Steaks vom Landschwein & Huhn
Vegetarischer Grill-Käse und 1/2 Maiskolben
Mediterrane Gemüsepfanne & Meersalz-Drillinge

Dessert: Bunte Obstplatte mit Mango-Joghurt
Vanille-Mousse mit Waldfrüchten

„Wildes-Grill-Büffet“ für 45,-€ p.P.

"Rustikales" Büffet

Kalt: Wildfrikadellen & kleine Schnitzelchen,
mit verschiedenen Saucen und Dips,
Kartoffel-Lauch-Salat, Paprika-Krautsalat,
Nudelsalat mit Erbsen, Kräuter-Quark
Baguettebrot und Roggenbrot

Warm: Braten vom Spanferkel auf
Schmorkraut dazu Röstkartoffeln
Wild-Bratwurst in Paprika-Curry-Sauce
dazu Röstitaler und zweierteil Butter-Karotten
Waldpilze & Eierspätzle mit Käse gratiniert

Dessert: Bayrisch Creme mit Schokoplittern
dazu unser Waldfrucht-Kompott

„Rustikales-Büffet“ für 40,-€ p.P.

"Mediterranes" Büffet

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

Warm: Schmorbraten vom Wildschwein auf
Waldpilzen in Thymian-Rahm dazu Rösti
Dreierlei mediterrane Fischfilets auf
Gemüsebeet mit Aubergine & Zucchini,
dazu gebackene Rosmarin-Kartoffeln
Mediterrane Gemüse-Lasagne mit Tomaten-
Béchamel-Sauce und Käse gratiniert

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

„Mediterranes-Büffet“ für 50,-€ p.P.

Unser grobes

„Hochzeits“ Büffet

Vorweg: Waldpilzcreme mit Kräutercroutons

oder: Strauchtomatensuppe mit Garnelen
Am Tisch serviert!

Das grobe Büffet

Kalt: Fisch-Platte mit „Baumüller´s“
feinem Räucherlachs & Forellenfilets
dazu Preiselbeer-Meerrettich-Sahne

gebackenes Roastbeef vom Angus Rind
auf Pflücksalaten mit BBQ-Senf-Sauce
Ziegen-Frischkäse mit Honig & Wallnüssen
auf Ruccolabeet mit gelben Kirschtomaten
Kräuter-Butter & Quark, feine Brotauswahl

Warm: gebackenes Filet vom Landschwein auf
Paprika-Zwiebelsauce mit Kartoffelgratin
frisches Norweger „MSC“ Lachsfilet auf
mediterranem-Gemüse dazu Meersalz-Drillinge
Streifen von der „Ardeyer“ Hühnerbrust in
Mango-Sauce dazu asiatischer Gemüseréis
geschmorte Waldpilze in Kräuter-Rahm
mit handgemachten Eierspätzle

Dessert: Käseauswahl mit Creme & Hartkäse
dazu Feigen-Senf und Weintrauben
Mousse au Chocolat mit Eierlikörspiegel
Bunte exotische Obstplatte mit Mango-Joghurt
Cappuccino-Mousse mit Waldfrucht-Kompott

„Das Hochzeits-Büffet“ für 65,-€ p.P.