

"Familien" Grill-Büffet

Kalt: bunte Pflücksalate und Kirschtomaten, mit Honig-Senf-Dressing & Balsamico
Kartoffel-Lauch-Salat, Paprika-Krautsalat
Nudelsalat mit Erbsen, Kräuter-Butter,
verschiedene Saucen & Bauernbrot

gegrilltes: Wildbratwurst & Geflügelwurst,
mariniertes Rückensteak vom Landschwein,
Curry-Hähnchenbrust, Maiskolben am Spieß
Rosmarin-Drillinge & Kräuterchampignons

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

„Familien-Grill-Büffet“ für 37,50 € p.P.
(Kinder von 4-12 J. für 25,- € p.K.)

"Feines" Grill-Büffet

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

gegrilltes: Wild-Bratwurst, vegane Gemüsewurst
Geflügelwurst & marinierte Hühnerbrust
zweierteil marinierte Steaks vom Landschwein
Vegetarischer Grill-Käse und 1/2 Maiskolben
mediterrane Gemüsepfanne, Rosmarin-Drillinge

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

„Feines-Grill-Büffet“ für 48,50 € p.P.
(Kinder von 4-12 J. für 35,- € p.K.)

"Rustkales" Grill-Büffet

Kalt: hausgemachte Wildfrikadellen,
Schnitzelchen aus dem Schweinerücken
Kartoffel-Lauch-Salat, Paprika-Krautsalat
Nudelsalat mit Erbsen, Kräuter-Butter,
Dips & Saucen, Baguette- & Roggenbrot

gegrilltes: ganzes Spanferkel vom Holzkohlengrill
mit Meersalz-Drillingen & Schmorkraut
Hähnchensteaks auf buntem Marktgemüse
in Paprika-Curry-Sauce mit Kroketten
geschmorte Kräuter-Champignons
mit handgemachten Eierspätzle

Dessert: Bayrisch Creme mit Schokospittern
dazu beschwipstes Waldfrucht-Kompott

„Rustikales-Grill-Büffet“ für 58,50 € p.P.
(Kinder von 4-12 J. für 40,- € p.K.)

"Wildes" Grill-Büffet

Kalt: Falaffel-Bällchen auf Pflücksalaten
mit Kirschtomaten & Balsamico-Dressing
Gurken-Dill-Salat, Tomaten-Zwiebel-Salat
Paprika-Krautsalat, Kartoffel-Lauch-Salat,
Kräuter-Quark & Butter dazu Bauernbrot

gegrilltes: zweierteil Wild-Bratwurst -Grob & Fein
gegrillte Steaks von Wildschwein & Hirsch
marinierte Steaks vom Landschwein & Huhn
vegetarischer Grill-Käse & 1/2 Maiskolben
bunte Gemüsepfanne & Rosmarin-Drillinge

Dessert: Mousse au Chocolat mit Eierlikörspiegel
vanille-Mousse mit Apfel-Zimt-Kompott

„Wildes-Grill-Büffet“ für 67,50 € p.P.
(Kinder von 4-12 J. für 45,- € p.K.)

unser großes

„Hochzeits-Grill“ 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 zweierteil Kirschtomaten
Kräuter-Butter & Quark, feine Brotauswahl

Warm: zweierteil Wild-Bratwurst -Grob & Fein
vegane Gemüsewurst & Grill-Käse
gegrillte Filetsteaks vom Landschwein mit
Paprika-Zwiebelsauce und Kartoffelgratin
Steaks von der „Ardeyer“ Hühnerbrust mit
Mango-Curry-Sauce dazu Röstitaler
frisches Norweger „MSC“ Lachsfilet auf
mediterranem-Gemüse dazu Meersalz-Drillinge
geschmorte Waldpilze in Kräuter-Rahm
mit handgemachten Eierspätzle

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

Nachimbiss: unsere Wildbratwurst mit zweierteil
Curry-Saucen und Brotauswahl

„Hochzeits-Grill-Büffet“ für 85,-€ p.P.
(Kinder von 4-12 J. für 55,- € p.K.)

All-Inklusiv-Grillbüffet

im Wildwald-Saal mit großem Zeltplatz

Der Empfang (17-17:30 Uhr)

Waldfrucht - Prosecco
(auch Alkoholfrei)

Das Grill-Büffet (18-21 Uhr)

Kalt: hausgemachter Kartoffel-Lauch-Salat,
Nudelsalat mit Erbsen, Paprika-Krautsalat,
Kräuter-Quark und Kräuter-Butter,
verschiedene Saucen & Baguettebrot

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

Dessert: Vanillejoghurt mit Waldfrucht-Kompott

Die Getränke (17-23 Uhr)

alles in Portions-Flaschen zu 0,33l
mit: Krombacher Pils und Natur-Radler,
Alkoholfreies Bier & Alkoholfreies Radler,
Vitamalz, Afri Cola & Zuckerfreie Cola
Bluna Brausen & Mineralwasser (0,75l)

„Ihr-All-Inklusive-Grillbüffet“

für nur **65,-€** p.P. (ab 60 Pers.)
(Kinder von 4-12J. für 45,- € p.K.)

Alles - inklusive: Empfang, Grill-Büffet, Getränke,
Raum- & Platz-Mieten für Waldsaal mit 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 „Standard“

Krombacher Pils, Naturradler, Alkoholfrei,
Driburger Mineralwasser (0,75l), Vitamalzbiere,
Afri Cola & Zuckerfrei, Bluna Brausen sowie
Filterkaffee und verschiedenen Teesorten
„GP-Standard“- Pro Stunde á **4,- €** p.P./std.

Getränkepauschale „Exklusiv“

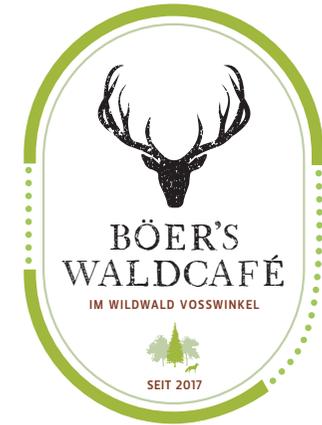
Krombacher Pils, Naturradler, Alkoholfrei,
Weiß-, Rosé- und Rotwein (nach Tagesangebot)
Driburger Mineralwasser (0,75l), Vitamalzbiere,
Afri Cola & Zuckerfrei, Bluna Brausen sowie
Kaffee, Tee, Kakao und Cappuccino & Espresso
„GP-Exklusiv“- Pro Stunde á **5,- €** p.P./std.

Getränkepauschale „Luxus“

gezapftes Krombacher Pils frisch vom Fass &
Biermix, Alkoholfreies Bier & AFQ-Radler,
Winzerweine mit Riesling & Spätburgunder
Mineralwasser (0,75l), Lütt's Fruchtsaftchorlen,
Afri Cola & Zuckerfrei, Bluna Brausen sowie
Kaffee, Tee, Kakao und alle Kaffeespezialitäten
dazu zwei Longdrinks: mit z.B. Aperol Spritz
und Gin Tonic je mit Eis und Zitrone
„GP-Luxus“- Pro Stunde á **6,- €** p.P./std.

Zum Empfang empfehlen wir:

waldfrucht Prosecco - Mit oder Ohne Alkohol
Empfang ca. 1/2 Stunde á **4,00 €** 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