



## kardinal schulte haus

### Kalte Vorspeisen

Gemischter Salat mit Ei und Croûtons	***	Euro 5,50
Bunter Salat nach Hirtenart mit Paprika, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Schafskäse	***	Euro 6,50
Geflügelsalat mit Spargel und Champignons in der Mini-Ananas	***	Euro 7,50
Gemischte Blattsalate mit Crevetten in Tomatenvinaigrette	***	Euro 8,00
Apfel-Sellerie-Salat mit Schwarzwälder Schinken	***	Euro 8,00
Honigmelone mit Parmaschinken	***	Euro 8,50
Mediterranes Grillgemüse mit italienischer Salami und eingelegtem Ziegenkäse	***	Euro 9,50
Geräucherte Entenbrust mit Salat von Äpfeln und Mangos	***	Euro 10,50
Lachs-Crêpe-Röllchen, Räucherlachsscheiben und Tatar von der Rauchforelle an Salatbouquet	***	Euro 12,50
Salatvariationen mit Seezungenfilet, Lachsmedaillon und Riesengarnele in Kräutervinaigrette		Euro 14,50

Inklusivpreise pro Person - Änderungen vorbehalten - Stand 02/12  
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, dass von uns zubereitete Speisen das Haus verlassen.  
Die Preise für Büfets wurden bei einer Mindestzahl von 25 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.



## kardinal schulte haus

### Suppen

Hühnerbrühe mit Kräuterklößchen	***	Euro 5,50
Brokkolirahmsuppe mit Pinienkernen	***	Euro 5,50
Rahmsuppe von frischen Kräutern	***	Euro 5,50
Tomatensuppe mit Crème fraîche	***	Euro 5,00
Rinderkraftbrühe mit Flädle	***	Euro 5,50
Kartoffelrahmsuppe mit Lauch und Crevetten	***	Euro 6,00
Rieslingrahmsuppe mit Garnelenspießchen		Euro 6,50

### Warme Vorspeisen

Frische Bandnudeln mit Austernpilzen in Schnittlauchsauc	***	Euro 8,00
Gebratenes Lachsmedaillon auf Gemüsestiften mit grüner Sauce	***	Euro 9,50
Geräuchertes Schweinefilet mit Früchten und Nüssen gefüllt, dazu Mangosauce und Dippekochen von Kochbananen und Süßkartoffeln	***	Euro 10,00
Gemüsestrudel mit Frischkäsesauce und gebratenem Kaninchenrückenfilet	***	Euro 10,00
Gedünstete Seezungenfilets mit Blattspinat, Orangen-Pfeffersauce und Wildreis		Euro 16,50

Inklusivpreise pro Person - Änderungen vorbehalten - Stand 02/12  
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, dass von uns zubereitete Speisen das Haus verlassen.  
Die Preise für Büfets wurden bei einer Mindestzahl von 25 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.



## kardinal schulte haus

### Hauptgerichte

Schweinerückensteak mit Birne und Brikäse überbacken, dazu frisches Gemüse und Herzoginkartoffeln	***	Euro 15,00
Schinken-Krustenbraten mit Pfeffersauce, dazu frisches Gemüse und kleine gebratene Kartoffeln	***	Euro 15,00
Gebratene Lachsschnitte mit Rieslingsauce, dazu Blattspinat und tournierte Kartoffeln	***	Euro 16,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Paprikagemüse, dazu gemischter Reis	***	Euro 16,50
Gebratenes Schweinefilet mit Kräuterchampignons, Gemüse der Saison und gratinierte Kartoffeln	***	Euro 16,50
Hähnchenbrustfilet mit Pfifferlingen in Kerbelrahmsauce, dazu Brokkoli und Bandnudeln	***	Euro 16,50
Glacierte Kalbsnuss mit Madeirasauce, dazu frisches Gemüse, Champignons und gratinierte Kartoffeln	***	Euro 17,50
Rosa gebratene Lammhüfte mit Rosmarinsauce, dazu provenzalische Gemüse und römische Nocken	***	Euro 18,00

Inklusivpreise pro Person - Änderungen vorbehalten - Stand 02/12  
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, dass von uns zubereitete Speisen das Haus verlassen.  
Die Preise für Büfets wurden bei einer Mindestzahl von 25 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.



## kardinal schulte haus

### Fortsetzung Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef  
mit Schalotten in Rotweinsauce,  
dazu frisches Gemüse  
und gratinierte Kartoffeln

\*\*\*

Euro 19,50

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes  
mit frischen Champignons in Rahmsauce,  
dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelrösti  
und Blattsalate

\*\*\*

Euro 19,50

Rinderfiletsteak mit Pfefferrahmsauce,  
frischem Gemüse  
und Macairekartoffeln

\*\*\*

Euro 24,00

Kalbsfilet am Stück gebraten,  
mit Basilikumsauce,  
frischem Gemüse  
und Herzoginkartoffeln

Euro 25,00

### Vegetarisches Hauptgericht

Kräutercrêpe  
mit Mozzarella-Spinat-Füllung,  
dazu gebackene Austernpilze  
und Paprikacreme

Euro 10,00



## kardinal schulte haus

### Desserts

Tirami Su	***	Euro 5,50
Salat von frischen Früchten der Saison mit Vanilleeis	***	Euro 6,50
Joghurt-Sahne-Crème mit Beerengrütze	***	Euro 6,50
Mangoschaum mit Früchten der Saison	***	Euro 7,00
Hausgemachtes Vanille- und Schokoladenparfait	***	Euro 7,00
Mousse von weißer und dunkler Schokolade	***	Euro 7,00
Pochierte Vanillecrème mit marinierten Orangenscheiben und Hippengebäck	***	Euro 7,50
Himbeerparfait und Panna Cotta mit Mangosauce	***	Euro 7,50
Dessertvariationen mit hausgemachtem Eis, Crème und Früchten		Euro 9,00
Französische Käseauswahl	***	Euro 9,00
Käsebrett (mind. 15 Personen)		ab Euro 7,00/ Person

Inklusivpreise pro Person - Änderungen vorbehalten - Stand 02/12  
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, dass von uns zubereitete Speisen das Haus verlassen.  
Die Preise für Büfets wurden bei einer Mindestzahl von 25 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.



kardinal schulte haus

### Menü 1

Tomatensuppe mit Crème fraîche

\*\*\*

Schweinerückensteak  
mit Birne und Brie überbacken,  
dazu frisches Gemüse  
und Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Joghurt-Sahne-Crème mit Beerengrütze

Euro 26,50

### Menü 2

Brokkolirahmsuppe mit Pinienkernen

\*\*\*

Prager Schinken mit Pfeffersauce,  
frischem Gemüse, Salzkartoffeln  
und gratinierten Kartoffeln

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Euro 27,00

### Menü 3

Rahmsuppe mit frischen Kräutern

\*\*\*

Rinder- und Schweinebraten,  
mit frischem Gemüse, Champignons,  
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

\*\*\*

Mousse von dunkler Schokolade

Euro 29,00

### Menü 4

Gemischter Salat mit Ei und Croûtons

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Flädle

\*\*\*

Gebratenes Schweinefilet mit Kräuterchampignons,  
Gemüse der Saison  
und gratinierten Kartoffeln

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Euro 34,00

Inklusivpreise pro Person - Änderungen vorbehalten - Stand 02/12

Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, dass von uns zubereitete Speisen das Haus verlassen.

Die Preise für Büfets wurden bei einer Mindestzahl von 25 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.



kardinal schulte haus

### Menü 5

Honigmelone mit Parmaschinken

\*\*\*

Kartoffelsuppe mit Lauch und Crevetten

\*\*\*

Glacierte Kalbsnuss mit Madeirasauce,  
frischem Gemüse, Champignons  
und gratinierten Kartoffeln

\*\*\*

Mangoschaum mit Früchten der Saison

Euro 39,00

### Menü 6

Geräucherte Entenbrust  
mit Salat von Äpfeln und Mangos

\*\*\*

Frische Bandnudeln  
mit Austernpilzen in Schnittlauchsauce

\*\*\*

Gebratene Lachsschnitte mit Rieslingsauce,  
dazu Blattspinat  
und Reis

\*\*\*

Salat von Früchten der Saison  
mit Himbeerparfait

Euro 42,00

### Menü 7

Salatvariationen mit Seezungenfilet,  
Lachsmedaillon und Riesengarnele  
in Kräutervinaigrette

\*\*\*

Brokkolirahmsuppe mit Pinienkernen

\*\*\*

Rinderfiletsteak mit Rotweinsauce,  
glacierten Schalotten,  
frischem Gemüse  
und Macairekartoffeln

\*\*\*

Vanille- und Schokoladenparfait  
mit heißen Beeren

Euro 51,50

Inklusivpreise pro Person - Änderungen vorbehalten - Stand 02/12  
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, dass von uns zubereitete Speisen das Haus verlassen.  
Die Preise für Büfets wurden bei einer Mindestzahl von 25 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.



kardinal schulte haus

### Menü 8

Hausgemachte Kalbfleischterrine  
mit Friséesalat

\*\*\*

Rahmsuppe von frischen Kräutern

\*\*\*

Gedünstetes Seezungenfilet  
mit Orangen-Pfeffersauce

\*\*\*

Rosa gebratene Lammhüfte  
mit Rosmarinsauce,  
dazu provenzalische Gemüse  
und römische Nocken

\*\*\*

Mangoschaum  
mit Früchten der Saison

Euro 56,00

### Menü 9

Gemischte Blattsalate  
mit Crevetten  
in Kräutervinaigrette

\*\*\*

Brokkolirahmsuppe mit Pinienkernen

\*\*\*

Gebratenes Doradenfilet  
auf mediterranem Gemüse

\*\*\*

Kalbsfilet am Stück gebraten,  
mit Basilikumsauce,  
frischem Gemüse  
und Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Dessertvariationen  
mit Eis, Crème und Früchten

Euro 60,00



kardinal schulte haus

## Vorschlag Nr. 1 Kalt-Warmes Büfett

### Kalte Platten

Pochierte Lachstranchen mit grüner Sauce

\*\*\*

Melonenschiffchen mit rohem Schinken

\*\*\*

Hackfleischbällchen mit Chilisauce

### Salate

Apfel-Sellerie-Salat

\*\*\*

Kartoffelsalat mit Gurke und Ei

\*\*\*

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Speck-Krautsalat

### Warme Gerichte

Prager Schinken und Rinderschmorbraten,  
dazu Gemüseauswahl  
und gratinierte Kartoffeln

### Desserts

Beerengrütze mit Vanillesauce

\*\*\*

Bayerische Crème mit Früchten

### Käsebrett

\*\*\*

Brotauswahl und Butter

**Euro 32,50**

Inklusivpreise pro Person - Änderungen vorbehalten - Stand 02/12  
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, dass von uns zubereitete Speisen das Haus verlassen.  
Die Preise für Büfettis wurden bei einer Mindestzahl von 25 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.



kardinal schulte haus

## Vorschlag Nr. 2 Kalt-Warmes Büfett

### Kalte Platten

Medaillons vom Schweinefilet

\*\*\*

Garnelencocktail mit grünen Bohnen,  
roten Zwiebeln und Äpfeln

\*\*\*

Frischkäsecanapes und Käsewürfel  
mit Früchten garniert

### Salate

Zwiebel-Ananas-Salat in Currymarinade

\*\*\*

Kartoffelsalat in Dillvinaigrette

\*\*\*

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Frischkostsalate

### Warme Gerichte

Hähnchenbrustmedaillons mit Speck ummantelt,  
auf Brokkoli-Pilzragout,  
dazu Bandnudeln

\*\*\*

Gebratenes Tilapiafilet (Buntbarsch)  
mit Cherrytomaten und Oliven,  
dazu Basilikumsauce  
und Reis

### Desserts

Schokoladencrèmetöpfchen

\*\*\*

Salat von frischen Früchten

\*\*\*

Brotauswahl und Butter

**Euro 33,50**

Inklusivpreise pro Person - Änderungen vorbehalten - Stand 02/12  
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, dass von uns zubereitete Speisen das Haus verlassen.  
Die Preise für Büfettis wurden bei einer Mindestzahl von 25 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.



kardinal schulte haus

### Vorschlag Nr. 3 Kalt-Warmes-Büfett

#### Kalte Platten

Röllchen von geräuchertem Matjesfilet  
und Lachsmedaillons mit Honig-Senf-Sauce

\*\*\*

Geflügelplatte mit Früchten

#### Salate

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

\*\*\*

Rheinischer Krautsalat

\*\*\*

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Apfel-Lauch-Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

#### Warme Gerichte

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes  
mit frischen Champignons in Rahmsauce,  
dazu Kartoffelrösti

\*\*\*

Tortelloni-Gemüse-Gratin  
mit Käsesauce überbacken

#### Desserts

Mousse von weißer und brauner Schokolade

\*\*\*

Ananas mit verschiedenen Eissorten gefüllt

#### Käsebrett

\*\*\*

Brotauswahl und Butter

**Euro 36,00**

Inklusivpreise pro Person - Änderungen vorbehalten - Stand 02/12  
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, dass von uns zubereitete Speisen das Haus verlassen.  
Die Preise für Büfettis wurden bei einer Mindestzahl von 25 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.



kardinal schulte haus

**Vorschlag Nr. 4**  
**Kalt-Warmes-Büfett**

**Kalte Platten**

Antipasti

-eingelegtes Gemüse, umlegt mit Parmaschinken-

\*\*\*

Roastbeefplatte mit Tatarensauce

\*\*\*

Marinierte Garnelen mit Bressoschaum im Glas

**Salate**

Waldorfsalat

\*\*\*

Kartoffel-Gemüse-Salat

\*\*\*

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

**Warme Gerichte**

Rosa gebratene Schweinefilets  
mit Kräutersauce,  
Gemüseauswahl  
und Kartoffelkroketten

\*\*\*

Gebratene Lachs- und Forellenfilets  
auf Makkaroni-Spinat-Gratin

**Desserts**

Rotweincreme

\*\*\*

Salat von frischen Früchten

Käsebrett

\*\*\*

Brotauswahl und Butter

**Euro 42,00**



kardinal schulte haus

**Vorschlag Nr. 5**  
**Kalt-Warmes-Büfett**

**Kalte Platten**

Schweinemedallions  
mit Backpflaumen und Äpfeln garniert

\*\*\*

Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken

\*\*\*

Geflügelcocktail

**Salate**

Salat von Seeteufel, Garnelen, Sardellenfilets,  
Lauchzwiebeln, Tomaten, Prinzessbohnen,  
Kapern und roten Zwiebeln

\*\*\*

Marinierte Champignons

\*\*\*

Paprika-Gurken-Mais-Salat

\*\*\*

Blattsalate mit Balsamicodressing

**Warme Gerichte**

Gebratene Kalbshälfte mit Madeirasauce  
und Kartoffel-Zucchini-Gratin

\*\*\*

Gedünstete Lachsschnitte  
mit Rieslingsauce,  
Gemüwestreifen  
und Bandnudeln

**Desserts**

Joghurt-Sahne-Crème mit Himbeermark

\*\*\*

Stracciatella-Krokant-Parfait mit Orangensalat

Käsebrett

\*\*\*

Brotauswahl und Butter

**Euro 47,00**

Inklusivpreise pro Person - Änderungen vorbehalten - Stand 02/12  
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, dass von uns zubereitete Speisen das Haus verlassen.  
Die Preise für Büfettis wurden bei einer Mindestzahl von 25 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.



kardinal schulte haus

## Vorschlag Nr. 6 Festliches Büfett

### Kalte Platten

Fisch- und Meeresfrüchteplatte mit zweierlei Dips

\*\*\*

Geflügelmedaillons mit Früchten garniert

\*\*\*

Kleine Windbeutel mit Frischkäsecreme

### Salate

Ratatouillesalat

\*\*\*

Kartoffelsalat mit Wurzelgemüse

\*\*\*

Blattsalate der Saison

\*\*\*

Ananas-Lauch-Salat

### Warme Gerichte

Geschnetzeltes vom Schweinefilet  
mit Apfelwürfeln in Cassissauce,  
dazu Kartoffelrösti

\*\*\*

Gebratenes Kalbsfilet mit Austernpilzen  
in Weinbrandsauce,  
dazu Gemüseauswahl  
und Bandnudeln

### Desserts

Nougatparfait

\*\*\*

Mangocrème mit Früchten

\*\*\*

Französische Käseauswahl

\*\*\*

Brotauswahl und Butter

**Euro 58,00**

Inklusivpreise pro Person - Änderungen vorbehalten - Stand 02/12  
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, dass von uns zubereitete Speisen das Haus verlassen.  
Die Preise für Büfettis wurden bei einer Mindestzahl von 25 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.



kardinal schulte haus

## Vorschlag Nr. 7 Kölsch-Bergisches-Büfett

### Kalte Platten

Halve Hahn - Röggelchen mit altem Holländer

\*\*\*

Kölsch Kaviar - Blutwurst mit Zwiebelringen

\*\*\*

Kölner Leberwurst mit Gewürzgurken

\*\*\*

Mettfrikadellen

\*\*\*

Matjesröllchen mit Preiselbeersahne

### Salate

Speck-Kartoffelsalat

\*\*\*

Grüner Salat mit Schmand

\*\*\*

Bunter Krautsalat

### Warme Gerichte

Krustenbraten vom Schweineschinken  
mit Gemüseauswahl  
und Béchamel-Kartoffeln

\*\*\*

Rindfleischsuppe  
mit Eierstich und Grießklößchen

### Desserts

Milchreis mit Kirschen

\*\*\*

Karamelcrème

Brotauswahl und Butter

**Euro 28,00**

Inklusivpreise pro Person - Änderungen vorbehalten - Stand 02/12  
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, dass von uns zubereitete Speisen das Haus verlassen.  
Die Preise für Büfettis wurden bei einer Mindestzahl von 25 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.



kardinal schulte haus

**Vorschlag Nr. 8**  
**Vegetarisches, vollwertiges Büfett**

**Kalte Gerichte**

Apfel-Möhren-Frischkost mit Sonnenblumenkernen

\*\*\*

Kartoffelsalat mit Sauerrahm

\*\*\*

Bunter Nudelsalat  
mit Lauchzwiebeln, Möhren, Mais, Tomaten und Paprika

\*\*\*

Orangen- und Chicorée-Salat

\*\*\*

Frischkäseterrine mit gefüllten Tomaten

\*\*\*

Käseauswahl vom Brett

**Warme Gerichte**

Hirsemedaillons mit Paprika-Kräuter-Dip

\*\*\*

Ofenkartoffeln in Currysahne

\*\*\*

Getreide-Walnuss-Bratling mit Gemüsebolognese

\*\*\*

Gebackene Zucchini- und Auberginenscheiben

**Desserts**

Avocadocrème mit Pistazien

\*\*\*

Salat von frischen Früchten

Brotauswahl und Butter

**Euro 23,50**

Inklusivpreise pro Person - Änderungen vorbehalten - Stand 02/12  
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, dass von uns zubereitete Speisen das Haus verlassen.  
Die Preise für Büfettis wurden bei einer Mindestzahl von 25 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.



kardinal schulte haus

**Pauschalangebote für Imbissbüfets  
Vorschlag 1**

Baguette/ Schnittchen (3 Stück p. P.) mit:

gebeiztem Lachs  
rohem und gekochtem Schinken  
Roastbeef  
Kasseler  
Salami  
verschiedenen Sorten Käse

\*\*\*

Meatballs

\*\*\*

Geflügelcocktail

\*\*\*

Melone mit rohem Schinken

\*\*\*

Gefüllte Weinblätter

\*\*\*

Backpflaumen im Speckmantel

\*\*\*

Obstsalat mit Sahne

**Euro 17,00**

Inklusivpreise pro Person - Änderungen vorbehalten - Stand 02/12  
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, dass von uns zubereitete Speisen das Haus verlassen.  
Die Preise für Büfets wurden bei einer Mindestzahl von 25 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.



kardinal schulte haus

## Vorschlag 2

Baguette/ Schnittchen (3 Stück p. P.) mit:

gebeiztem Lachs  
rohem und gekochtem Schinken  
Roastbeef  
Kasseler  
Salami  
verschiedenen Sorten Käse

\*\*\*

Kleine Mettenden

\*\*\*

Matjescocktail

\*\*\*

Salat von weißen Bohnen

\*\*\*

Williamsbirne  
mit Gorgonzolacrèmefüllung

\*\*\*

Mini-Frühlingsrollen

\*\*\*

Milchreis  
mit Früchten

Euro 18,00

Inklusivpreise pro Person - Änderungen vorbehalten - Stand 02/12  
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, dass von uns zubereitete Speisen das Haus verlassen.  
Die Preise für Büfets wurden bei einer Mindestzahl von 25 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.

### Vorschlag 3

Roggenbaguettes (je 1 Stück p. P.) mit:

Schwarzwälder Schinken  
Mittelaltem Gouda

\*\*\*

Matjeshappen  
auf Schwarzbrot

\*\*\*

Garnelencocktail

\*\*\*

Lauchtorte

\*\*\*

Marinierter Brie Käse

\*\*\*

Gemüsesticks  
mit Kräuterquark

\*\*\*

Rote Grütze  
mit Vanilleeis

Euro 20,00

#### Vorschlag 4

Baguette/ Schnittchen (3 Stück p. P.) mit:

gebeiztem Lachs  
Roastbeef

\*\*\*

Nürnberger Rostbratwürste  
in Blätterteig

\*\*\*

Gebackene Champignons  
mit Remouladensauce

\*\*\*

Käse-Igel

\*\*\*

Tomaten  
mit Mozzarella

\*\*\*

Frischkäsecanapes

\*\*\*

Schwarzwälder Kirschdessert

Euro 20,00



kardinal schulte haus

### Rheinisches Snackbüfett

Flöns (Blutwurst) auf Pumpernickel  
mit Musik (Zwiebeln)

\*\*\*

Halve Hahn (mittelalter Gouda) auf Roggenbaguette

\*\*\*

Pökelzunge auf Mehrkornbaguette  
mit Backpflaume und Meerrettichsahne garniert

\*\*\*

Gabelrollmöpfe

\*\*\*

Frikadellen  
mit Mostrich (Senf)

\*\*\*

Rheinischer Weißkrautsalat  
mit Sultaninen und Mandeln

\*\*\*

Heringssalat  
mit Roter Bete und Nüssen

\*\*\*

Kartoffelsalat  
mit Schmand

\*\*\*

Apfel-Sellerie-Salat

\*\*\*

Feiner Milchreis  
mit Sahne und frischem Obst

\*\*\*

Apfelschnee

Euro 17,00

Inklusivpreise pro Person - Änderungen vorbehalten - Stand 02/12  
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, dass von uns zubereitete Speisen das Haus verlassen.  
Die Preise für Büfettis wurden bei einer Mindestzahl von 25 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.



kardinal schulte haus

### Italienisches Snackbüfett

Ciabatta/ Schnittchen (2 Stück p. P.) mit:

Parmaschinken und Artischockenherzen  
Mortadella mit Oliven-Tomaten-Konfit  
Coppa-Schinken mit getrockneten, eingelegten Tomaten  
Gorgonzola Käse

\*\*\*

Vitello Tonato-Kalbfleisch  
mit Thunfischsauce, Ei und Kapern

\*\*\*

Melonensalat  
mit Parmaschinken

\*\*\*

Verschiedene Antipasti,  
marinierte Gemüse

\*\*\*

Tomaten-Mozzarella  
und Basilikum

\*\*\*

Gebratene Auberginenscheiben  
mit Paprikacrème

\*\*\*

Tomatensuppe

\*\*\*

Tirami Su

Euro 24,00

Inklusivpreise pro Person - Änderungen vorbehalten - Stand 02/12  
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, dass von uns zubereitete Speisen das Haus verlassen.  
Die Preise für Büfettis wurden bei einer Mindestzahl von 25 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.



kardinal schulte haus

## Fingerfood Imbiss

Toastecken  
mit Lachstartar und Crème fraîche

\*\*\*

Paprikaschiffchen  
mit Frischkäsecreme, Mandelblättchen und geschrotetem Pfeffer

\*\*\*

Schwarzbrotcanapes,  
verschieden garniert

\*\*\*

Bulgur-Salat im Tomatenkörbchen

\*\*\*

Gebackene Garnelen im Knusperteig

\*\*\*

Mini-Frühlingsrollen  
mit süß-saurer Sauce

\*\*\*

Chicken Wings

\*\*\*

Speckbananen  
mit Orangen-Honigsauce

\*\*\*

Käseigel mit Früchten

\*\*\*

Eclairs mit Weincreme gefüllt

\*\*\*

Fruchtspießchen

Euro 24,00

Inklusivpreise pro Person - Änderungen vorbehalten - Stand 02/12  
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, dass von uns zubereitete Speisen das Haus verlassen.  
Die Preise für Büfets wurden bei einer Mindestzahl von 25 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.



kardinal schulte haus

### Bergische Kaffeetafel

Bauernblatz mit Rosinen

\*\*\*

Schwarzbrot und Sauerteigbrot

\*\*\*

Rodonkuchen

\*\*\*

Gemischter Blechkuchen

\*\*\*

Milchreis mit Zimt und Zucker

\*\*\*

Roher und gekochter Schinken

\*\*\*

Leberwurst

\*\*\*

Holländischer Käse

\*\*\*

Butter

\*\*\*

Quark

\*\*\*

Apfelkraut und Aprikosenkonfitüre

\*\*\*

Bergische Waffeln mit Kirschen und Sahne

Kaffee und Teeauswahl

**Euro 16,00 pro Person**

Die Bergische Kaffeetafel ist auf 3 Stunden begrenzt.

Inklusivpreise pro Person - Änderungen vorbehalten - Stand 02/12  
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, dass von uns zubereitete Speisen das Haus verlassen.  
Die Preise für Büfets wurden bei einer Mindestzahl von 25 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.



## kardinal schulte haus

### Canapes

Frischkäsecrème auf Vollkornbrot ***	Euro 2,20 p. Stück
Roastbeef auf Baguette ***	Euro 2,50 p. Stück
Hausgebeizter Lachs auf Toast ***	Euro 2,50 p. Stück
Räucherlachs auf Toast ***	Euro 2,70 p. Stück
Geräuchertes Forellenfilet auf Toast ***	Euro 2,70 p. Stück
Westfälischer Knochenschinken auf Roggenbrot ***	Euro 2,50 p. Stück
Geräuchertes Schweinefilet auf Roggenbrot ***	Euro 2,50 p. Stück
Mittelalter Holländer auf Baguette ***	Euro 2,20 p. Stück
Tortenbrie auf Baguette ***	Euro 2,20 p. Stück
Gorgonzola auf Schwarzbrot ***	Euro 2,70 p. Stück
Grönlandgarnelen auf Toast	Euro 3,00 p. Stück

### Warme Cocktailhappen

Meatballs mit Chilisauce ***	Euro 2,10 p. Stück
Überbackene Champignontoastecken ***	Euro 2,20 p. Stück
Quiche Lorraine-Ecken ***	Euro 2,20 p. Stück
Nürnberger Roastbratwürstchen	Euro 2,30 p. Stück

Inklusivpreise pro Person - Änderungen vorbehalten - Stand 02/12  
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, dass von uns zubereitete Speisen das Haus verlassen.  
Die Preise für Büfets wurden bei einer Mindestzahl von 25 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.



kardinal schulte haus

### Blechkuchenauswahl

Apfelstreusel	2,40 Euro pro Stück
Crème-Streusel	2,40 Euro pro Stück
Eierschecke	2,40 Euro pro Stück
Frucht-Crèmostreusel	2,40 Euro pro Stück
Gedeckte Apfelschnitte	2,40 Euro pro Stück
Käse-Aprikosen-Streusel auf Mürbeteig	2,40 Euro pro Stück
Katharina-Streusel (mit Kirschen und Vanillecreme)	2,40 Euro pro Stück
Kirschstreusel (Hefe)	2,40 Euro pro Stück
Bergische Apfelschnitte (Äpfel, Vanillecreme Streusel)	2,70 Euro pro Stück
Butter-Aprikosen-Schnitte (nach Saison)	2,70 Euro pro Stück
Butter-Rhabarber-Schnitte (nach Saison)	2,60 Euro pro Stück
Frischobst-Schnitte	2,60 Euro pro Stück
Weinschaum-Apfel-Schnitte	2,70 Euro pro Stück
Weinschaum-Trauben-Schnitte	2,70 Euro pro Stück
Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte	2,90 Euro pro Stück
Nuss-Sahne-Schnitte	2,90 Euro pro Stück
Schokoladen-Sahne-Schnitte	2,90 Euro pro Stück
Erdbeerschnitte (nach Saison)	3,20 Euro pro Stück
Portion Sahne	0,60 Euro pro Person

**Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen den Blechkuchen immer in einer Staffelung von 11 Stücken anbieten.**

K

Inklusivpreise pro Person - Änderungen vorbehalten - Stand 02/12  
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, dass von uns zubereitete Speisen das Haus verlassen.  
Die Preise für Büfets wurden bei einer Mindestzahl von 25 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.



### Tortenauswahl

Bergische Apfel-Torte (frische Äpfel, Vanillecrème, Streusel)	12 Stücke pro Torte	3,60 Euro pro Stück
Gedekte Apfel-Torte	12 Stücke pro Torte	3,60 Euro pro Stück
Eierlikör-Sahne-Torte	16 Stücke pro Torte	3,60 Euro pro Stück
Flockensahne	16 Stücke pro Torte	3,60 Euro pro Stück
Frischobsttorte	12 Stücke pro Torte	3,60 Euro pro Stück
Herrentorte-Buttercrème	16 Stücke pro Torte	3,60 Euro pro Stück
Himbeertorte mit Vanillecrème	12 Stücke pro Torte	3,60 Euro pro Stück
Käse-Mandarinen-Sahnetorte	16 Stücke pro Torte	3,60 Euro pro Stück
Käse-Sahnetorte	16 Stücke pro Torte	3,60 Euro pro Stück
Mozarttorte-Buttercrème	16 Stücke pro Torte	3,60 Euro pro Stück
Käsestreusel Torte	12 Stücke pro Torte	3,60 Euro pro Stück
Levantiner Apfeltorte (Äpfel, Marzipan, Haselnüsse, Florentinerguss)	12 Stücke pro Torte	3,60 Euro pro Stück
Nougattorte-Buttercrème	16 Stücke pro Torte	3,60 Euro pro Stück
Philadelphia Crèmetorte mit Früchten	12 Stücke pro Torte	3,60 Euro pro Stück
Pralinentorte	16 Stücke pro Torte	3,60 Euro pro Stück
Schwarzwälder-Kirschtorte	16 Stücke pro Torte	3,60 Euro pro Stück
Schokoladen-Sahne-Torte	16 Stücke pro Torte	3,60 Euro pro Stück
Portion Sahne		0,60 Euro pro Person

Weitere Torten auf Anfrage (z.B. Erdbeertorte und andere Torten nach Saison)

Inklusivpreise pro Person - Änderungen vorbehalten - Stand 02/12  
Aus lebensmittelrechtlichen Gründen ist es leider nicht möglich, dass von uns zubereitete Speisen das Haus verlassen.

K

Die Preise für Büfets wurden bei einer Mindestzahl von 25 Personen kalkuliert. Bei einer geringeren Personenzahl behalten wir uns einen Preisaufschlag vor.