



Die Knolle, das urige Kartoffelhaus
Frühlingsweg 9
32257 Bünde
Tel: 05223 / 12324
Fax: 05223 / 12759
Internet: www.knolle-buende.de
e-mail: mail@knolle-buende.de

Lieber Knollengast !

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie einige Menü- und Buffetvorschläge zusammengestellt.

Wir können nicht die gesamte Vielfalt unserer Küche vorstellen und so finden Sie nur eine Auswahl vieler Köstlichkeiten.

Ihre ganz individuellen Wünsche und Vorschläge werden für Sie im Detail abgestimmt.

Wir möchten Ihnen und Ihren Gästen, eine ganz persönliche „Feier“, schöne Stunden in einer netten Atmosphäre bereiten.

Das einzige, was Sie übernehmen können, ist die Rolle des entspannten Gastgebers, der sich um nichts anderes kümmern muss, als um seine Gäste.

Unsere Preise sind Komplettpreise, d.h. es kommen keine weiteren Kosten auf Sie zu.

Eine Feier in unseren urigen Räumlichkeiten wird Ihnen in angenehmer Erinnerung bleiben.

Ihr Knollenteam





Die Knolle, das urige Kartoffelhaus
Frühlingsweg 9
32257 Bünde
Tel: 05223 / 12324
Fax: 05223 / 12759
Internet: www.knolle-buende.de
e-mail: mail@knolle-buende.de

Menü I - ab 10 Personen -

Lauchsuppe mit Crème fraîche
Spießbraten vom Schwein mit Mett gefüllt, Rahmsauce
dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln

Reibekuchen mit süßem Preiselbeerschmand

Menü II - ab 10 Personen -

klare Rinderkraftbrühe mit Nudeln und Gemüse

gebratenes Putensteak auf Pfifferlingen in Rahm
mit Kroketten und einem kleinen Salatteller

frischer Obstsalat mit Grappa mariniert

Menü III - ab 10 Personen -

Broccolicremesuppe mit Sahnehaube

Schweinefilet auf Cognac-Pfeffersauce
mit marktfrischem Gemüse der Saison, dazu Kartoffel-Röstinchen

Vanilleeis mit heißen Rum-Sauerkirschen





Die Knolle, das urige Kartoffelhaus
Frühlingsweg 9
32257 Bünde
Tel: 05223 / 12324
Fax: 05223 / 12759
Internet: www.knolle-buende.de
e-mail: mail@knolle-buende.de

Menü IV - ab 10 Personen -

feines Kräutersüppchen mit Shrimps

zartes Hähnchenbrustfilet auf Früchte-Currysauce
mit Pilawreis und kleinem Salatteller

Rote Grütze mit Vanillesauce

Menü V - ab 10 Personen -

Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden und Sahne

Schweinefilet am Stück gebraten im Kräutermantel
mit marktfrischem Gemüse der Saison, dazu Bratkartoffeln

Apfelscheiben in Bierteig gebacken, auf Vanillesauce mit Vanilleeis





Die Knolle, das urige Kartoffelhaus
Frühlingsweg 9
32257 Bünde
Tel: 05223 / 12324
Fax: 05223 / 12759
Internet: www.knolle-buende.de
e-mail: mail@knolle-buende.de

Snackarrangements

Kalte Kleinigkeiten

Baguettescheiben, rustikale Zwiebelbrotscheiben, Mehrkornbrot, Kartoffelbrot mit Butter oder Frischkäse verschieden garniert.

- Kräuterbutter
- Knoblauchbutter
- Kräuterschmand mit Frühlingszwiebeln
- verschiedene Wurstsorten
- verschiedene Käsesorten
- Mozzarella mit Tomatenscheibe, frischem Basilikum und Pestosauce
- geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- geräucherter norwegischer Lachs mit Senf-Dillmayonnaise
- Garnelen in Knoblauchsauce
- Shrimps in Cocktailcreme mit Dill
- gebratene Hähnchenbrustscheiben mit Currycreme
- gekochter Schinken mit Spargelspitzen und Salatcreme
- luftgetrockneter Knochenschinken auf Honigmelonenspalten
- gebratener Schweinelachs mit Senfcreme
- Roastbeefröllchen gefüllt mit Gemüseremoulade
- gebratene Schweinefiletmedaillons mit Pfirsich

Warme Kleinigkeiten

- Hähnchenspieß mit Mangodip
- Schweinefiletspieß mit Paprikasauce
- kleines Tournedo vom Rind mit Kräuterbutter
- gebratener Scampi mit Knoblauchdip
- Rotbarschfilet im Weinteig gebacken
- Riesen-Wedges mit Knoblauchschmand
- kleine Folienkartoffel mit Kräuterschmand
- kleine Folienkartoffel mit Shrimps in Cocktailsauce
- pikante Gulaschsuppe
- Tomatensuppe mit Gin-Sahnehaube
- sämige Kartoffelsuppe mit Croutons





Die Knolle, das urige Kartoffelhaus
Frühlingsweg 9
32257 Bünde
Tel: 05223 / 12324
Fax: 05223 / 12759
Internet: www.knolle-buende.de
e-mail: mail@knolle-buende.de

Vorspeisen

- geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Reibekuchen an einer Salatbeilage
- holzgeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne an Salaten der Saison und Butter, dazu ofenfrisches Baguette
- Grönlandshrimps in Cocktailsauce mit ofenfrischem Baguette
- gebratene Entenbrust (kalt) mit Sauce Cumberland und einem Kartoffel-Röstinchen an Salaten der Saison
- luftgetrockneter westfälischer Knochenschinken mit Galiamelone und herzhaftem Roggenbrot
- Mozzarella auf frischen Strauchtomaten mit Balsamico und ofenfrischem Baguette
- Champignonköpfe und Cherrytomaten mit Frischkäse gefüllt in Olivenöl auf frischem Salat
- Ruccolasalat mit frisch geraspelttem Parmesan und gerösteten Pinienkernen

Suppen

- klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Gemüse und Nudeln
- westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden
- Lauchsuppe mit Crème fraîche
- Broccolirahmsuppe mit Sahne
- Tomatensuppe mit Gin-Sahnehaube
- Kräutersüppchen mit Shrimps
- Korbelsüppchen mit Croutons
- Maisrahmsüppchen mit Poulardenbruststreifen
- pikante Gulaschsuppe





Die Knolle, das urige Kartoffelhaus
Frühlingsweg 9
32257 Bünde
Tel: 05223 / 12324
Fax: 05223 / 12759
Internet: www.knolle-buende.de
e-mail: mail@knolle-buende.de

Gerichte vom Schwein

- Schweinefilet am Stück auf Champignonrahmsauce
- gebratene Schweinerückensteaks auf Senf-Rahmsauce
- Schweinefilet auf Orangen-Pfeffersauce
- glasierter Schweinerücken am Stück gebraten auf Cassis-Sauce
- Burgunderbraten vom Schwein in Rotweinsauce
- Schweinebraten mit Malzbiersauce
- deftiger Spießbraten mit Mett oder Zwiebeln gefüllt in Dunkelbiersauce
- Kasselerbraten in Rahmsauce
- Backschinken mit Dunkelbiersauce

Gerichte vom Rind

- Rinderroulade mit Speck und Zwiebeln gefüllt in Senfsauce
- zarter Rinderbraten mit Sauce
- saftiger Tafelspitz mit Meerrettichsauce
- Roastbeefbraten in Rotweinsauce mit glacierten Champignonköpfen
- Rinderlende am Stück gebraten in Champignonrahmsauce

Gerichte vom Geflügel

- gebratene Hähnchenbrust auf Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern
- gebratene Hähnchenbrust auf Früchte-Currysauce
- Poulardenbrust im Käsemantel gebacken auf Tomatenragout
- Putenbrust gefüllt mit Broccolicreme auf Sahnesauce

Gerichte vom Fisch

- Seeteufel in Butter gebraten auf Limettensauce
- Lachsfilet auf Schnittlauchsauce
- Forellenfilet mit frischem Gemüse und Butter in der Folie gebacken
- Rotbarschfilet in Weinteig gebacken auf Shrimps-Hummersauce
- Zanderfilet in Kartoffelkruste auf Tomaten-Zucchini-Ragout





Die Knolle, das urige Kartoffelhaus
Frühlingsweg 9
32257 Bünde
Tel: 05223 / 12324
Fax: 05223 / 12759
Internet: www.knolle-buende.de
e-mail: mail@knolle-buende.de

Vegetarische Gerichte

- Gemüsegratin
marktfresches Gemüse und Kräuter mit Emmentaler Käse überbacken
- Tomaten-Lauch-Auflauf
mit frischen Kräutern und Mozzarella überbacken
- Zucchinischeiben in Kräuterkruste gebacken auf Tomatensauce
- Schweizer Kartoffelrösti mit Kräuterschmand

Gemüse

- Speckbohnen
- Speckbohnenbündchen
- Grillgemüse
- Rosenkohl
- Apfelrotkohl
- Erbsen und Möhrengemüse
- Broccoliröschen mit Mandelbutter
- Zucchinischeiben in Butter gebraten
- Blumenkohl mit Butterbrösel
- gratinierte Kräutertomaten
- Maisgemüse
- Rahmwirsing

Beilagen

- Schweizer Kartoffel-Käse-Rösti
- Reibekuchen
- Röstinchen
- Butterkartoffeln
- Kartoffelknödel
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Lyoner Kartoffeln
- geröstete Kartoffelstücke in Rosmarinbutter
- Kartoffelgratin
- Lauch-Kartoffeln
- knusprige Wedges
- Pommes frites
- Kartoffel-Kroketten
- Pilawreis





Die Knolle, das urige Kartoffelhaus
Frühlingsweg 9
32257 Bünde
Tel: 05223 / 12324
Fax: 05223 / 12759
Internet: www.knolle-buende.de
e-mail: mail@knolle-buende.de

Dessert

- ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis
- Rote Grütze mit Vanillesauce oder Vanilleeis
- weißes mousse au chocolate
- braunes mousse au chocolate
- Joghurtcreme mit Früchten
- heiße Himbeeren mit Vanilleeis
- Rum-Sauerkirschen mit Vanilleeis
- Eisbecher mit frischen Früchten
- frischer Obstsalat mit Grappa mariniert
- hausgemachtes Tiramisu
- Crème brûlée mit Rohrzucker karamellisiert an einer Fruchtsauce
- Apfelscheiben in Bierteig gebacken auf Vanillesauce oder Vanilleeis
- Käsebrett mit frischen Früchten

Als krönender Abschluß Ihrer Gastlichkeit:

Schokoladen-Brunnen

Ein stetiger Schokoladenfluss
der Ihre Gäste schnell zu Obst greifen lässt,
um diese mit köstlicher, belgischer Schokolade Ihrer Wahl
[ZARTBITTER, VOLLMILCH oder WEISS]
zu überziehen.
Lassen Sie sich diesen Genuss nicht entgehen.



Schokoladen-Fondue

tauchen Sie frische Früchte, Nüsse und Gebäck
in geschmolzene belgische Schokolade Ihrer Wahl
[ZARTBITTER, VOLLMILCH oder WEISS]





Die Knolle, das urige Kartoffelhaus
Frühlingsweg 9
32257 Bünde
Tel: 05223 / 12324
Fax: 05223 / 12759
Internet: www.knolle-buende.de
e-mail: mail@knolle-buende.de

Westfälisches Buffet - ab 20 Personen -

aus dem Suppentopf

westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden und Speck

fangfrisch aus dem Netz

geräuchertes Makrelenfilet mit Pfeffer und Zwiebel
geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
norwegischer Rauchlachs mit Senf-Dill-Majonnaise
Sahnehering „Hausfrauen Art“

aus Wurst- und Speisekammer

westfälischer Knochenschinken, Schinkenröllchen mit Spargel und Salatcreme
Pfefferbeißer, gefüllte Eier, kleine Frikadellen

bis das der Tisch sich biegt

gebratenes Hähnchenbrustfilet in Champignonsauce
Spießbraten mit Mett gefüllt und Rahmsauce,
Kaisergemüse, Speckbohnen,
Bratkartoffeln, Röstinchen, Kroketten



aus dem Garten

reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

frisch vom Bäcker

verschiedene Brotsorten und Partybrötchen im Brotkorb

zum Schluß

Schoko-Sahnepudding
Rote Grütze mit Vanillesauce



Alternativ

Schokoladenbrunnen,
wahlweise mit köstlicher, belgischer Schokolade
ZARTBITTER, VOLLMILCH oder WEISS,
sowie frischen Früchten zum dippen.





Die Knolle, das urige Kartoffelhaus
Frühlingsweg 9
32257 Bünde
Tel: 05223 / 12324
Fax: 05223 / 12759
Internet: www.knolle-buende.de
e-mail: mail@knolle-buende.de

Schlemmer - Buffet - ab 20 Personen -

aus dem Suppentopf

klare Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Nudeln und Gemüse

fangfrisch aus dem Netz

geräucherter norwegischer Lachs mit Senf-Dillcreme

geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Grönlandshrimps in Cocktailsauce

aus der Wurst- und Speisekammer

westfälischer Knochenschinken auf Honigmelone, Geflügelsalat mit Ananas,
gefüllte Eier mit Kaviar, in Olivenöl eingelegtes; mediteranes Gemüse gefüllt mit Frischkäse

bis das der Tisch sich biegt

Schweinefilet auf Rahmchampignons

Roastbeefbraten mit Rotweinsauce

Hähnchenbrustfilet auf Früchte-Currysauce

kanadisches Zanderfilet auf Kräutersauce

Mandelbroccoli, Erbsen und Karotten, überbackene Kräutertomaten, Blumenkohl

Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Kroketten

aus dem Garten

reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

frisch vom Bäcker

verschiedene Brotsorten und Partybrötchen im Brotkorb

zum Schluß

großes Käsebrett mit frischen Früchten, Eispyramide,
weißes mousse au chocolate, frischer Obstsalat mit Grappa



Alternativ

Schokoladenbrunnen,
wahlweise mit köstlicher, belgischer Schokolade
ZARTBITTER, VOLLMILCH oder WEISS,
sowie frischen Früchten zum dippen.

