



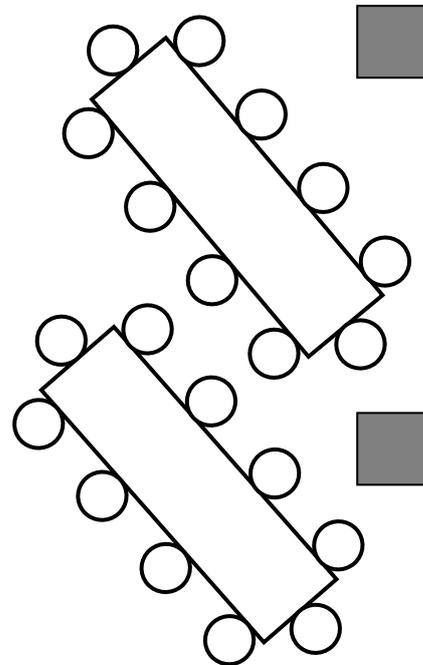
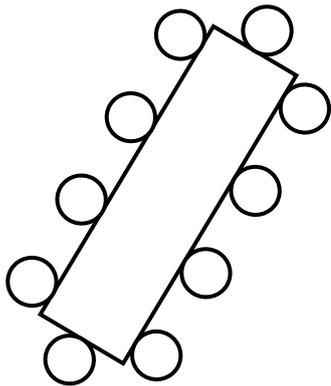
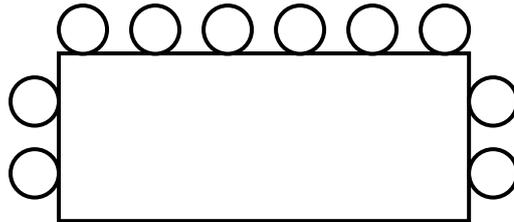
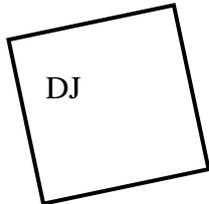
Ihr Partner
für Feiern
aller Art

Hotel Pfennigskrug*Engerstr. 82*32051 Herford
05221/599777*www.pfennigskrug.com

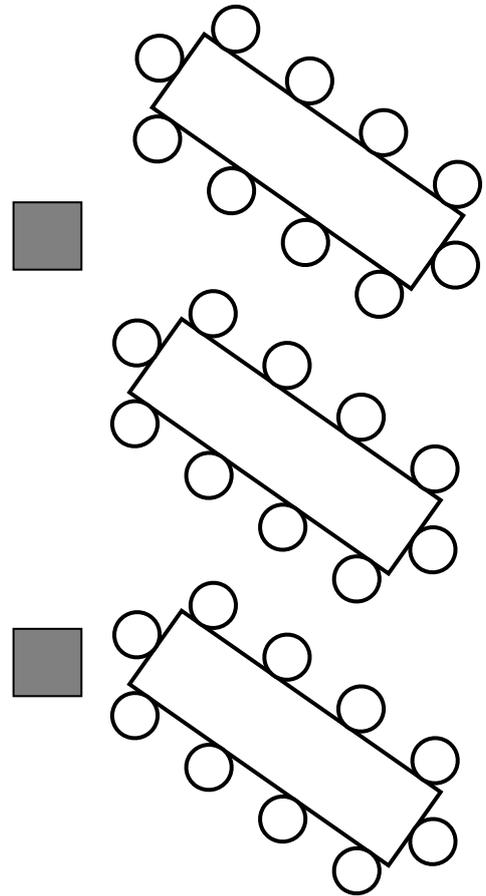
Tischformen: Großer Saal

Schmale Einzeltische

Bereich vor der Theke: Ehrentisch 10 Personen und 3 schmale Tische für je 10 bis 12 Personen

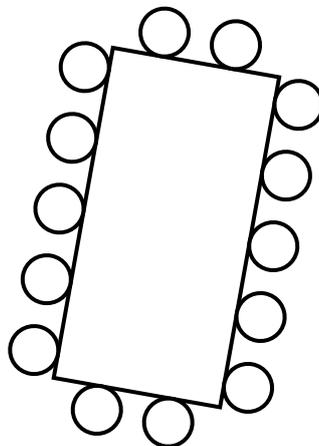
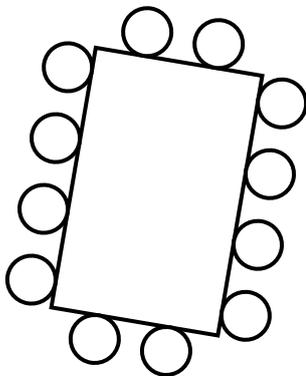
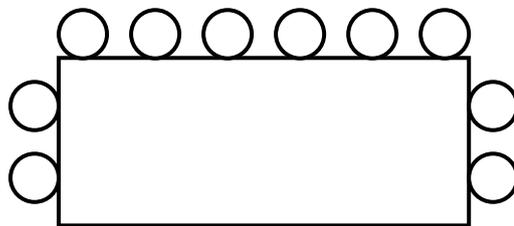
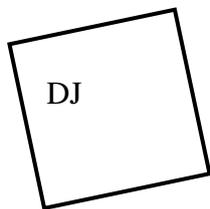


Anbau mit 3 schmalen Tischen für je bis 10 Personen



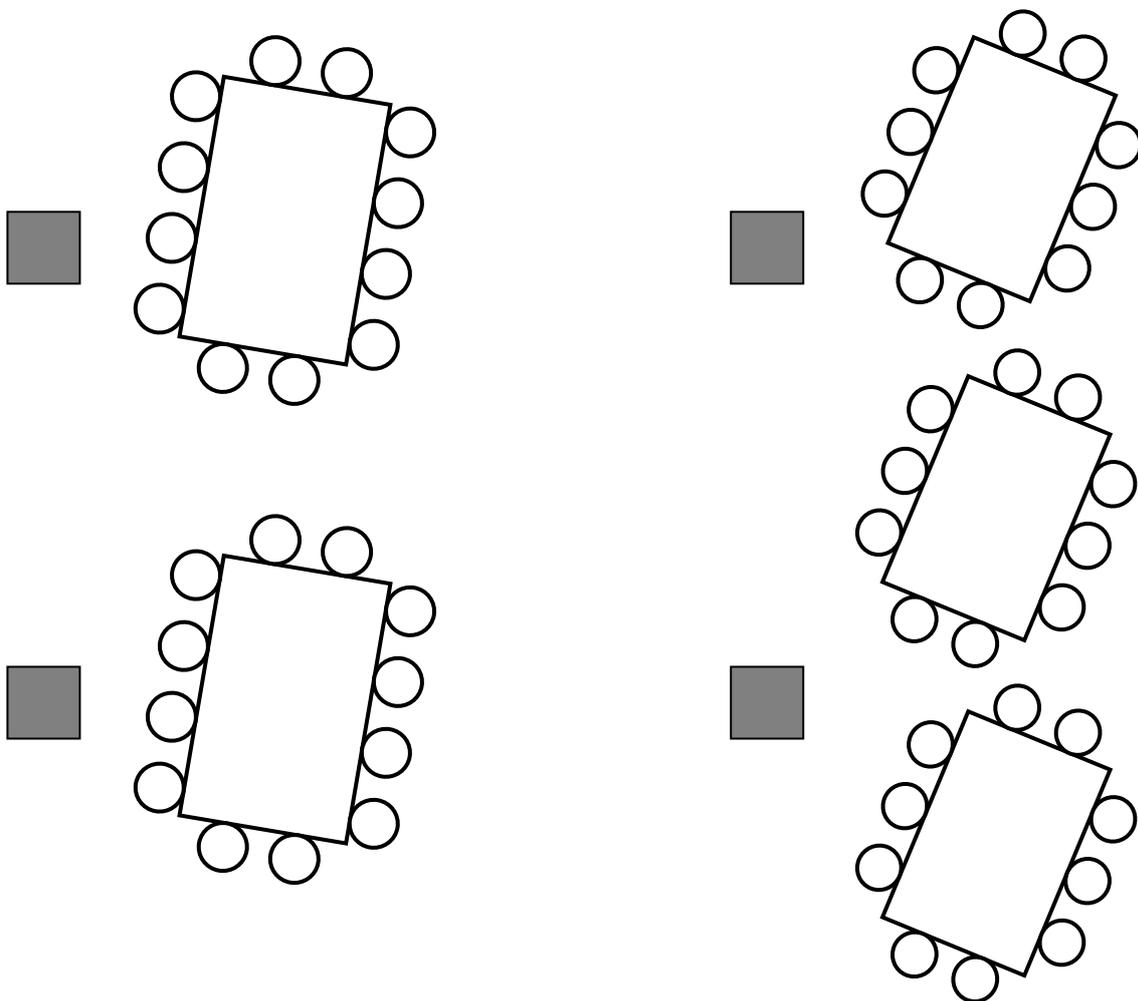
Breite Tische

Bereich vor der Theke: Ehrentisch 12 Personen und 2 breite Tische für je 10 bis 14 Personen





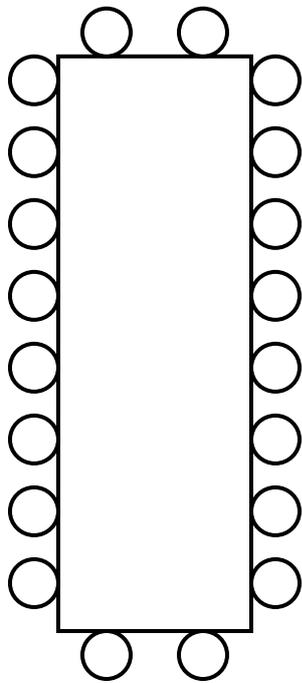
Anbau mit 2 bis 3 breiten Tischen für je 8 bis 14 Personen
(Bei 3 Tischen nur Bestuhlung bis 10 Personen möglich)



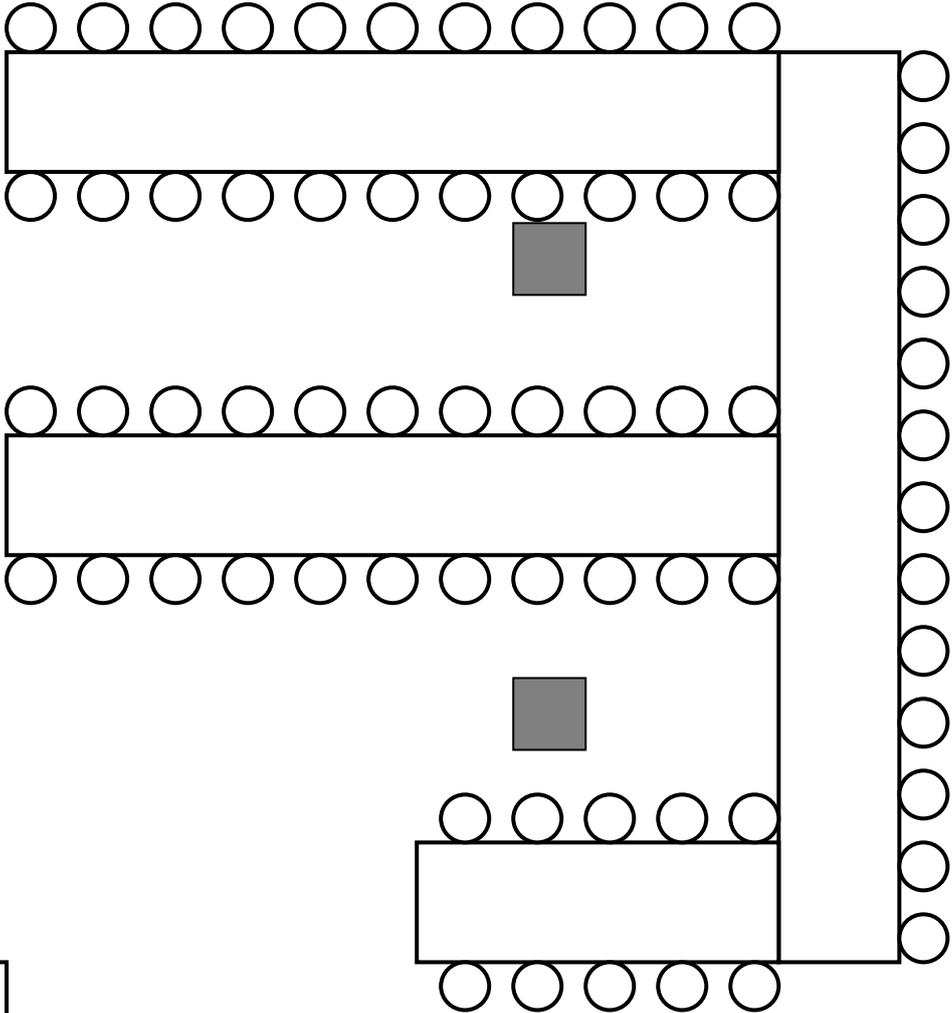


Block

Bis zu 28 Personen möglich



E-Form

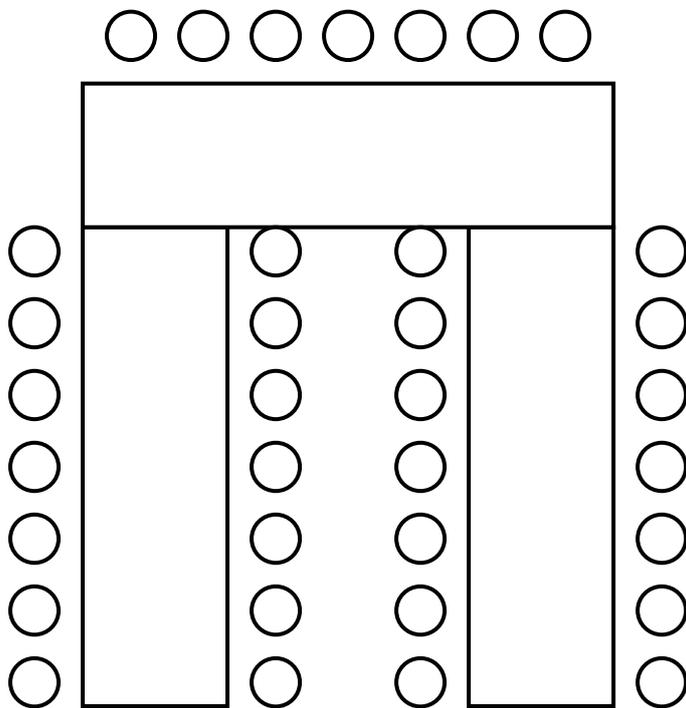


Theke





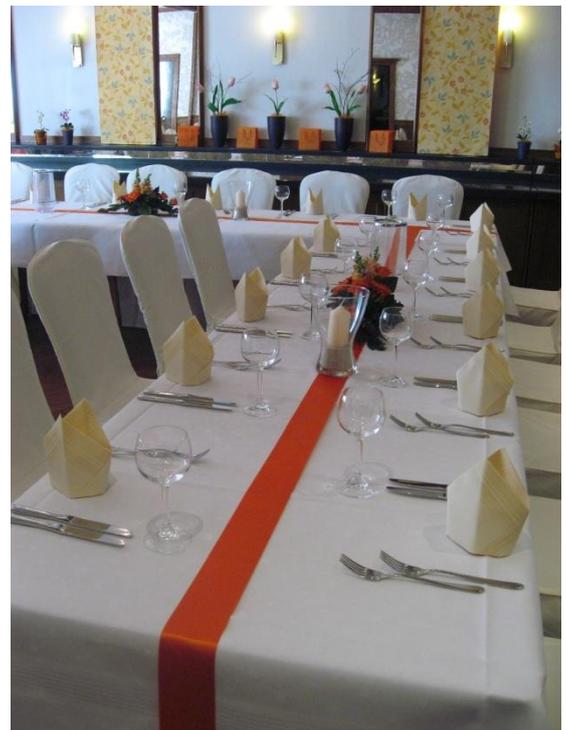
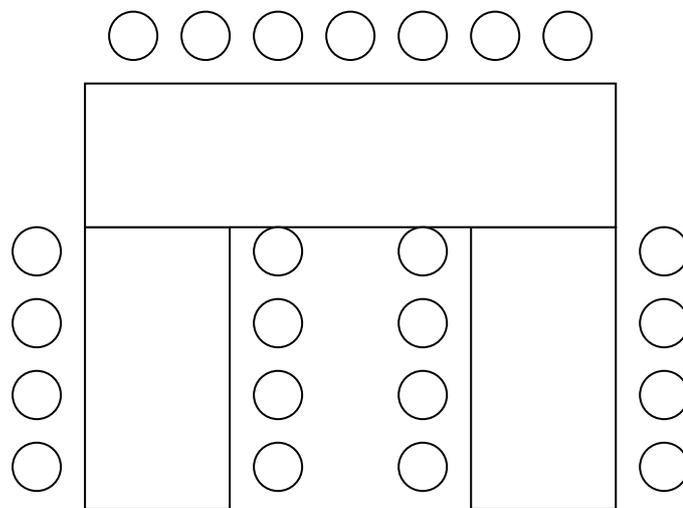
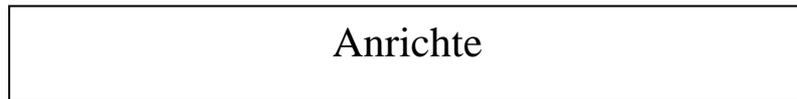
U-Form: für 35 Personen



Tischformen Parkettsaal und kleiner Raum

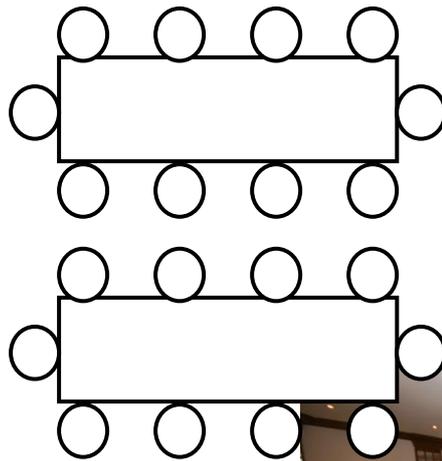
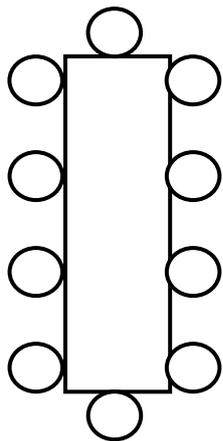
Parkettsaal:

U-Form für 23 bis 27 Personen



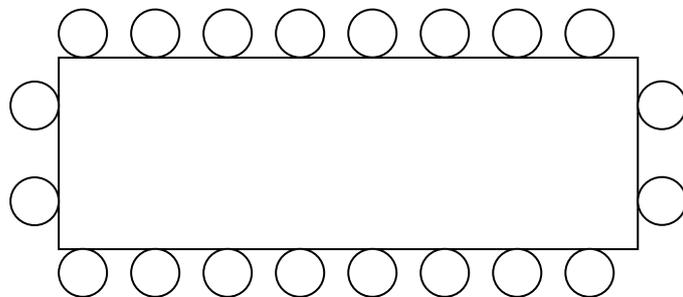
Schmale Tische für 30 Personen

Anrichte



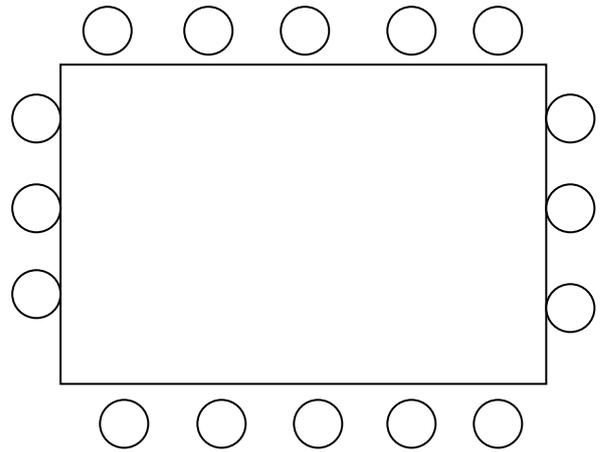
Block für 20 Personen

Anrichte



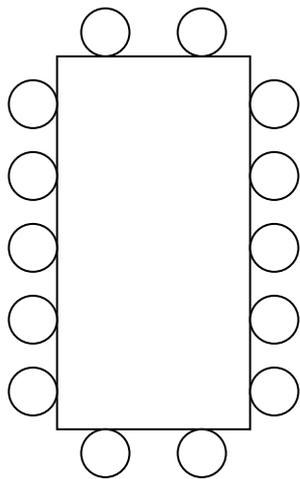
Breiter Block für 16 Personen

Anrichte



Kleiner Raum:

Block bis 14 Personen



Farbvariationen für Dekorationen

Orange



Grün



Rot



Rosa



Apricot



Aubergine



Beige/Braun



Büffet- und Menüvorschläge

Büffet 1

Rinderconsommé „Royal“
mit Gemüserauten, Eierstich und Nudeln

Fischplatte mit pochiertem Lachs, Pfeffermakrele, Forelle
Tomate/Mozzarella, Honigmelone/Schinken

Hähnchenbrust in Honigsenfsoße
Geschnetzeltes vom Schwein in Champignonrahmsoße
Krustenbraten
Gemüse mit Spargel, Hollandaise
Kartoffeln, Kroketten, Gratin
Salatplatte mit zwei verschiedenen Dressings

Tiramisu, Erdbeeren, Mousse au chocolat
und Bayrisch Creme Vanille

Käsebrett mit Brot und Butter

Büffet 2

Gelbe Paprikasuppe mit Cabanossi Chips

Galiamelone mit luftgetrocknetem Schinken
Pochierter Lachs, Forelle, Aal, Pfeffermakrele
gegrillte Gemüse, Tomate Mozzarella, Wildterrine

Geschnetzeltes Stroganoff
Schweinefilet mit Tiroler Soße
Rinderbraten mit Burgundersoße,
Kroketten, Kartoffeln, Spätzle, Gemüse

Salatplatte mit 2 Dressings
Rehrücken mit Cumberlandsoße
Schweinefilet auf Frucht

Panna Cotta Erdbeertiramisu, frische Erdbeeren, Eisbombe

Käsebrett Brot und Butter

Italienisches Büffet

Minestrone

Tomate/Mozzarella, Honigmelone / Schinken,
marinierte Paprikaschoten, Zucchini und Aubergine, Vitello Tonato

Fischplatte mit pochiertem und geräuchertem Lachs

Forelle und Makrele

Salatplatte mit verschiedenen Dressings

Rucola mit Kirschtomaten, Pinienkernen

und Balsamico Dressing

Basilikumnudeln mit Schweinefilet

Poulardenbrust mit Tomatenpesto gratiniert

Saltim Bocca

Schweinerücken im Ganzen gegart im Pancetta Mantel dazu Rosmarinjus

Fischfilet in Chiantisoße mit Tomatensugo

Rosmarinkartoffeln, Risottoreis, Gemüse

Panna Cotta mit Fruchtmark

Tiramisu, Obstsalat

Käsebrett, Brot und Butter

Indische Reistafel

Klare Currysuppe mit Gemüsestreifen

Rotes Chutney mit ofenfrischem indischem Fladenbrot

Gedämpfte Garnelen mit Curry-Mayonnaise

Currybandnudeln

Gebratene Kartoffeln mit Tomaten-Raita

Currygarnelen

Poularde mit Kokosmilch

Rindfleischcurry mit Bambussprossen

Duftreis mit Ananas und Minze

Stampfkartoffeln mit Koriander

Apfel-Halwa mit Vanilleeis

Fruchtiges Mango Mousse

Spargel- und Erdbeerbüffet

Spargelcremesuppe mit Orangenfilets und Vanillearoma

Spargelsalat, Spargelterrine

Pochierter und geräucherter Lachs, Forelle, Makrele

Hähnchenbrust in Senfsoße

Schweinefilet in Tiroler Soße

Herzoginkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Spargelrösti

Gemüse mit grünem und weißem Spargel

Salatplatte mit 2 Dressings

Erdbeertiramisu, Erdbeeren in Bowlegelee

Panna Cotta mit Erdbeermark, frische Erdbeeren

Käsebrett mit Brot und Butter

Menüvorschläge

Menü 1

Klare Waldpilzessenz

Rehkeule, Wildschweinrückensteaks, Gänsebrust

Rosenkohl, Rotkohl

Spätzle, Herzoginkartoffeln

Pfifferlingsrahmsoße

Champagner-Trüffel Parfait mit warmen Zimtpflaumen

Menü 2

Galiamelone mit Luftgetrocknetem Schinken

Rinderbraten, Schinkenbraten

Hähnchenbrustfilet

Rosmarinjus, Pfifferlingsrahmsoße

Salatteller, Gemüse

Salzkartoffeln, Kroketten

Pfirsich Melba

Menü 3

Salatbouquet von winterlichen Blattsalaten
mit gebratenen Zanderfilet in Sesamkruste

Gebratene Maispouardenbrust auf einen Soßenspiegel von Pfirsich und Ingwer
dazu Brokkoli und Butterreis

Zartbitterschokoladenmousse mit einer Note von Chili
Gefüllte Eclairs auf Eierlikörschaumspiegel

Menü 4

Variation von weißem und grünem Spargel
mit Räucherlachsstreifen und Tomatendressing

Hähnchenbrust und Schweinefilet
Honig-Senfsoße und Tiroler Soße
Gegrillte Paprika, karamellisierte Zucchini,
Brokkoli und Spargel
Rosmarinkartoffeln, Kroketten und Reis

Desserttraum „Erdbeeren“
Panna Cotta mit Erdbeermark, Erdbeerparfait,
und frische Erdbeeren

Menü 5

Honigmelone mit Schinken

Samtsuppe „Carmen“
Geflügelcremesuppe mit Paprika

Rinderbraten, Schweinemedallions, Hähnchenbrust
Burgundersoße, Honigsenfsoße
Gemüseplatte mit Hollandaise
Kroketten, Kartoffeln

Birne Helene

Menü 6

Klare Tomatensoße mit Quarkklößchen

St. Peter Fisch mit Spargel

Basilikummouseline und Pariser Kartoffeln

Schweinefilet im Kräuterfarcemantel und Poulardenbrust

Sherry-Senf-Soße und Apfesoße

Lorettekartoffeln, Spätzle, und Reis

Salatteller und Gemüse

Grand Manier Parfait im Marzipanmantel mit frischen Erdbeeren

Menü 7

Spargelcremesuppe

Gegrilltes Zanderfilet

auf Duftreis mit Bärlauchsoße

Tranchen vom Kalbsrücken

an Karamellspargel

dazu Schupfnudeln

Variationen von der Erdbeere

Dies sind nur Vorschläge, gerne gestalten wir Ihr Menü nach Ihren Wünschen.