

IHR ZUVERLÄSSIGER CATERING SERVICE AUS MEISTERHAND

**GENUSS
WERK**
WESTFALIA 
BERNEMANN & RÖHL



EVENTKONZEPTE
WESTFALIA Bernemann & Röhl
Planung. Organisation. Umsetzung.



Inhalt

01	Über uns – Ihr persönlicher Event-Partner	03 - 04
02	Deftige Suppen & Eintöpfe – ab 10 Personen	05 - 06
03	Vegetarische Gerichte – ab 10 Personen	07 - 08
04	Leckere Salate – ab 10 Personen	09 - 10
05	Fingerfood-Spezialitäten für jeden Anlass	11 - 12
06	Feinkost aus der kalten Küche – ab 10 Personen	13 - 14
07	Spezialitäten vom Schwein	15 - 16
08	Spezialitäten vom Rind, Fisch & Geflügel	17 - 18



09	Buffet - Planung & Individualität	19 - 20
10	Unsere Buffets – ab 10 Personen	21 - 22
11	Unsere Buffets – ab 15 Personen	23 - 24
12	Unsere Buffets – ab 20 Personen	25 - 27
13	Unsere Buffets – ab 30 Personen	29
14	Highlights vom Grill	31 - 36
15	Futterbude - Unser Foodtruck	37 - 38
16	Desserts - Highlights im Weckglas	39 - 40
17	Full Service - Kaffeelöffel bis Festzelt	41 - 44
18	Kontakt - Ihr Draht zur Meisterküche	46



Zu den aktuellen Angeboten in unserem Frischeverkauf

Entdecken Sie unsere abwechslungsreichen Wochenangebote mit köstlichen Produkten für jeden Geschmack! Von herzhaften Delikatessen bis zu feinen Spezialitäten ist für jeden etwas dabei. Achten Sie auch auf unseren Mittagstisch: offen- und mikrowellenfertige Gerichte, die nach traditionellen Rezepten zubereitet werden. Perfekt für Tage, an denen die Zeit zum Kochen knapp ist. Überzeugen Sie sich selbst von der Vielfalt und Qualität unserer Angebote!



Über uns



Liebe Kundinnen & Kunden,

Sie planen eine Feier und wünschen sich nur eines: pure Entspannung und strahlende Gäste? Dann herzlich willkommen bei der Meisterfleischerei Bernemann & Röhl!

Wir, Michael Bernemann und Dennis Röhl, sind mehr als Ihr Caterer – wir sind Ihr persönlicher Event-Partner.

Als traditionsreiche Meisterfleischerei steht unser Name für höchste Qualität. In unserem HACCP- und EG-zertifizierten Betrieb stellen wir Wurst- und Fleischspezialitäten aus regionalen, nachhaltigen Quellen täglich frisch her – nach bewährten und modernen Rezepten.



Ob private Feier oder Firmenevent: Wir kümmern uns um alles Drumherum, von den kulinarischen Highlights bis zum professionellen Service. Setzen Sie auf Qualität, Perfektion und absolute Zuverlässigkeit. Wir freuen uns darauf, Ihre Feier unvergesslich zu machen!

Deftige Suppen & Eintöpfe

ab 10 Personen



Jetzt Catering
anfragen!

Wärme, die von Herzen kommt – unsere Suppen und Eintöpfe sind die herzhafte Garantie gegen knurrende Mägen und die perfekte, einfache Lösung für entspannte Events.

Traditionelle Rezepte und Meister-Expertise garantieren den kräftigen Geschmack. Gulaschsuppe oder Erbsensuppe sind ideale Anker für zünftige Vereinsfeiern oder den lässigen Abend-Umtrunk. Die Gyrossuppe und Käse-Lauch-Suppe sind ganzjährige Klassiker, die sich hervorragend als Mitternachtsimbiss oder als Teil eines rustikalen Buffets eignen. Perfekte Hausmannskost mit Meister-Garantie.



Würzige Rindfleischsuppe	5,5
Mit Fleischeinlage, Markklößchen, frischem Suppengrün und Eierstich, Portion á 0,3 Liter	
Hühnersuppe	5,5
Kräftige Bouillon mit Hähnchenfleisch, frischem Suppengrün, kleinen Suppennudeln und Eierstich, Portion á 0,3 Liter	
Pikante Gulaschsuppe (Rind oder Schwein)	Rind 8,9 Schwein 7,9
Gekocht nach ungarischer Art und fruchtig-pikant abgeschmeckt. Portion á 0,5 Liter	
Käse-Lauch-Suppe	7,9
Mit Hackfleisch, Lauch und frischen Champignons <i>Vegetarische Alt.: mit frischen Champignons</i> , Portion á 0,5 Liter	
Deftige Erbsensuppe	6,5
Nach traditionellem Rezept zubereitet und mit Wursteinlage verfeinert, Portion á 0,5 Liter	
Westfälische Kartoffelsuppe	6,5 ✓6
Mit Mettwursteinlage <i>Vegetarische Alternative möglich</i> , Portion á 0,5 Liter	
Mediterrane Tomaten-Cremesuppe	6
Zubereitet mit erntefrischen Tomaten, Portion á 0,5 Liter	
Broccoli-Cremesuppe	6,5
Mit Sahne verfeinert, Portion á 0,5 Liter	
Rote Linsensuppe (vegan)	7,9
Würzig abgeschmeckt mit gebratenen Zucchini, frischem Ingwer und einem Hauch Kokosmilch, Portion á 0,5 Liter	
Chili con Carne	8,9
Mexikanisches Traditionsgericht scharf gekocht - mit Hackfleisch, Kidneybohnen, Mais und Paprika, Portion á 0,5 Liter	
Gyrossuppe	7,9
Pikante Partysuppe, bestehend aus Gyros, Paprika u. Zwiebeln, fein abgeschmeckt, mit Rahm verfeinert, Portion á 0,5 Liter	



Vegetarische Gerichte

**ab 10 Personen,
Preis pro Portion**



Jetzt Catering
anfragen!



Ein Kompromiss, den jeder liebt: Vielfalt & Genuss. Die Sorge, nicht jeden Gast zufriedenstellen zu können, gehört der Vergangenheit an! Wir sorgen dafür, dass auch Ihre vegetarischen Gäste kulinarische Höhepunkte erleben. Unsere fleischlosen Kreationen sind meisterhafte Hauptgerichte, die mit derselben Perfektion zubereitet

werden wie unsere Fleischspezialitäten. Die ofenfrische Gemüselasagne oder der Gnocchi-Edelpilz-Auflauf sind ideale Hauptspeisen für Hochzeiten und gehobene Geburtstage. Für Business-Events oder einen lockeren Brunch empfehlen wir das leichte asiatische Gemüsecurry oder die vegane Rote Linsensuppe.



Asiatisches Gemüsecurry (vegan)	9,9
Eine vitale Gemüseauswahl (Bambussprossen, Zwiebeln, Paprika, Möhren, Zuckerschoten, Sojabohnensprossen) an einer fein abgeschmeckten Currysoße	
Ofenfrische Gemüselasagne	11,9
Hausgemachte Lasagne mit feinem Marktgemüse, aromatischer Sauce und goldbraun überbackener Käsekruste	
Gnocchi-Edelpilz-Auflauf	12,9
In einer cremigen Sahnesauce mit frischen Edelpilzen überbacken und kräftigem Pecorino verfeinert	
Pilzragout	10,9
Eine Auswahl an Wildpilzen schonend in einer cremigen Kräutersoße gegart	
Tomate-Mozzarella-Auflauf	11,9
Saftige Tomaten, zarter Mozzarella und feine Kräuter geschichtet und im Ofen goldbraun überbacken	
Spinat-Käse-Lasagne	11,9
Zarte Lasagneblätter geschichtet mit cremigen Blattspinat in würziger Käse-Sahnesoße gebacken	
Hausgemachter Blätterteig-Gemüsestrudel	11,9
Gefüllt mit Broccoli, Blumenkohl, Karotten und Waldpilzen	
Pasta „Italiana“	11,9
Italienisches Pastagericht aus feinen Rigatoni mit hausgemachtem Kräuterpesto	

Leckere Salate

ab 10 Personen, Preis pro Person



Jetzt Catering
anfragen!

Knackige Frische, die Ihr Buffet abrundet. Schließen Sie die Sorge vor welken oder langweiligen Salaten aus! Unsere Salate werden mit größter Sorgfalt und ausschließlich aus erntefrischen Zutaten zubereitet. Sie sind der perfekte, knackige Kontrast zu unseren Hauptgerichten. Wir liefern die Frischegarantie für ein rundum gelungenes Gesamtbild. Das knackige Salatbuffet ist die ideale Basis für jedes BBQ oder großes Sommerfest. Der Coleslaw und der würzige Krautsalat sind beliebte Begleiter für rustikale Buffets zu jeder Jahreszeit. Sie garantieren Abwechslung und Leichtigkeit.



Kartoffelsalat	4,5
Traditionsrezept mit Ei, Gewürzgurke & Zwiebel	
Klassischer Nudelsalat	4,5
Nach Hausfrauenart mit Erbsen, Spargel und gekochtem Schinken	
Würziger Krautsalat	4
Mit Paprikastreifen und Zwiebeln verfeinert	
Coleslaw - Amerikanischer Krautsalat	4,5
Fein abgeschmeckt mit Karottenstreifen und Buttermilch	
Bayerischer Kartoffelsalat	4,5
Leichte Variante ohne Mayonnaise mit Speck und Zwiebeln	
Knackiges Salatbuffet	5,5
Eine Auswahl aus sonnengereiften Tomaten, Schlangengurke, Krautsalat, saisonalen Blattsalaten, Mais und bunten Paprikastreifen. Dazu reichen wir ein Joghurt- und Essig-Öl-Dressing.	
Bauernsalat	5,9
Bestehend aus saftigen Tomaten, knackigen Gurken, mildem Feta, roten Zwiebeln und Kalamata-Oliven – verfeinert mit Oregano, frischen Kräutern und einer leichten Olivenöl-Zitronen-Vinaigrette	
Schichtsalat	5,9
Mit Sellerieraspel, Porree, Mais, Käse, feinem Kochschinken & Eiern	
Thunfischsalat „Tonno“	6,9
Mit Thunfisch, Paprika, Tomaten und einem Rucola-Topping an einer mediterranen Vinaigrette	
Farmersalat	5,9
Cremiger Rohkostsalat aus Karotten und Sellerie mit Mayonnaise-Dressing	
Salat „Caprese“	6,5
Mit sonnengereiften Tomaten, frischem Basilikum und marinierten Mozzarellakugeln	

Fingerfood



Jetzt Catering
anfragen!



Der perfekte Eindruck,
der hält. Qualität, die kalt
überzeugt. Vergessen Sie
die Sorge vor lieblosen
Platten.



Fingerfood-Platte

pro Pers. 19,9

Mini-Frühlingsrollen, Pizzaschnecken, Garnelen im Bierteig,
Mozzarella-Sticks & vegetarisch gefüllten Mini-Wraps

Crostini-Auswahl

pro Stk. 3,9

Überbackene Baguettescheiben u.a. Caprese & Hawaii

Mini-Burger

pro Stk. 5,5

Saftiges Rindfleisch trifft auf frische Gurke und Tomate

Canapés – verschieden belegt

pro Stk. 3,5

u.a. mit Schinkenspezialitäten, Räucherlachs,
Nordseekrabben, Käsespezialitäten

Buffalo Chicken Wings

pro Stk. 2

Knusprig gegrillt mit Chili-Sauce



Feine Antipasti-Platte

pro Pers. 10,9

Bestehend aus aromatisch eingelegten Tomaten, pikanten Peperoni, eingelegten Oliven, gegrillter Paprika, gefüllten Kirschtomaten, Zucchini und Melonenschiffchen im Parmaschinken-Mantel

Mediterrane Brotauswahl mit dreierlei Dip

pro Pers. 6,9

Pikant abgeschmeckter Chili-Dip, würziger Feta-Dip und frische Aioli

Partyschnitzel

pro Stk. 3,9

Aus dem zarten Schweinerücken paniert, knusprig ausgebraten

Knusperschnitzel

pro Stk. 4,5

Hähnchenbrustfilet in Cornflakes paniert und gebraten

Partymettwurstchen

pro Stk. 1

Frisch aus dem Buchenholzrauch

Vielfältiges Käsebrett

pro Pers. 9,5

Aus internationalen Käsespezialitäten zusammengestellt und mit frischem Obst garniert

Fruchtig dekorierte Schweinefiletmedaillons

pro Stk. 4,9

Scharf angebraten und auf frischen Sprossen angerichtet

Mini-Cevapcici

pro Stk. 3,5

Vom münsterländer Weiderind, mit Knoblauch-Dip

Mini-Wraps

pro Stk. 3,5

Gefüllt mit knackigen Blattsalaten, hausgemachten Dips und einer Auswahl von gebratenen Hähnchenbruststreifen, Rinderhackfleisch, Kochschinken | *Vegetarische Alternative: mit geriebenem Gouda und saisonalen Salaten*

Kleine Partyfrikadellen

pro Stk. 2

Feinkost aus der kalten Küche

Preis pro Person



Exquisite Momente schaffen. Der Wow-Effekt ist garantiert. Sie möchten Ihre Gäste wirklich beeindrucken und einen unvergesslichen Akzent setzen? Wir lösen die Angst vor Langeweile mit Kreativität und besten Zutaten. Vertrauen Sie auf unser Meisterwissen, wenn es um das Besondere geht. Das Gourmetfestival und der Sylter-Spezial eignen sich perfekt für gehobene Business-Events und Gala-Abende. Für rustikale Feiern sind das Partybrett und das Münsterländer Schlemmerbrett die ideale, herzhafteste Lösung.



Für den vollendeten Genuss: Unser Brotkorb. Ihre Gäste werden diese Auswahl lieben!

Unsere Feinkost wird durch unser reichhaltiges Sortiment an Brotauswahl ideal abgerundet und sorgt für die perfekte Sättigung. Das ist unsere logische Garantie für absolute Vollständigkeit und höchste Qualität auf Ihrer Tafel. Wir liefern den perfekten Genuss-Moment. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Münsterländer Schlemmerbrett ab 10 Personen 18,9

Bestehend aus Partyschnitzel und -frikadellen, Schinkenmettwurstchen, Drumsticks, Jausenspeck und Schinkenspezialitäten

Sylter-Spezial ab 15 Personen 34,9

Lachsstrudel, Garnelen in Knoblauch-Kräuter-Öl gebraten, feines Lachstatar aus Räucherlachs, Graved-Lachs, Nordseekrabben auf Thunfischcreme, Räucherlachs über Buche geräuchert in Scheiben

Gourmetfestival ab 15 Personen 29,9

Shrimps im Bierteig gebacken, Mini-Wraps – verschieden gefüllt, Datteln im Speckmantel, zart rosa gebratenes Roastbeef, Hackbällchen mit Avocado-Dip, Melonenschiffchen im Parmaschinkenmantel und Caprese-Spießchen mit Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum

Partybrett ab 10 Personen 18,9

Partyfrikadellen, Partymettwurstchen, Partyschnitzel, Mini-Wraps auch *vegetarisch* und Mozzarella-Sticks

Tipp

Dazu empfehlen wir unseren reichhaltigen Brotkorb!



Jetzt Catering anfragen!

Spezialitäten

vom Schwein, Rind,
Geflügel und Fisch

ab 10 Personen,
Preis pro Portion



Jetzt Catering
anfragen!

Schwein

Zürcher Geschnetzeltes vom Schwein

12,9

Mit Zwiebeln an einer Champignon-Rahmsauce

Schweinefiletmedaillons Italienische Art

15,9

Im Bacon-Mantel in einer Tomaten-Sahne-Sauce gegart

Schweinefiletmedaillons Pfeffertraum

15,9

Zarte Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsauce

Schweinefilettopf „Hubertus“

15,9

Zarte Schweinefiletmedaillons in Champignon-Rahmsauce

Gyros „Akropolis“

14,9

In Metaxa-Sauce mit Käse überbacken

Schaschlik „Baikal“

14,9

In hausgemachter Spezialsauce - 2 Spieße pro Person

Schwein

Schaschlik-Topf	12,9
Zartes Schweinefleisch mit Paprika und Zwiebeln	
Schinken-Krustenbraten	12,9
Zarter, magerer Schweineschinken, mild gepökelt, mit knuspriger Kruste und Rahmsauce	
Westfälischer Speißbraten	12,9
Gefüllt mit herzhafter Hackfleisch-Zwiebel-Füllung, dazu Bratensauce	
Kaminbraten	12,9
Saftiger Nackenbraten, leicht gepökelt mit rauchigem Aroma, dazu Bratensauce	
Grillhaxen	8,9
Herzhaft gepökelt, knusprig gegrillt	
Saftiger Fleischkäse	10,9
Bayerische Spezialität, grob oder fein	
Cordon Bleu	14,9
Zarte Schweinerückenschnitzel mit Käse und Kochschinken, 2 Stück p. P.	
Schweineschnitzel	14,9
Mit Jäger-, Puszta- und Pfefferrahmsauce, aus dem mageren Schweinerücken - 2 Stück p. P.	
Currywurst	8,9
Nach Fleischermeister Röhls Geheimrezeptur	
Pulled Pork	12,9
Zart gegartes Pulled Pork, langsam geschmort und herrlich saftig	
Knusprig gegartes Spanferkel	16,9
Im Ganzen geliefert, mit Sauce - ab 20 Personen	

Rind



Rinderrouladen	16,9
Nach Hausfrauenart, herzhafte Sauce – 2 kl. Rouladen p. P.	
Rindergulasch „klassisch“	14,9
Aus geschmortem Rindfleisch in kräftiger, dunkler Sauce	
Westfälischer Pfefferpotthast	14,9
Traditionelles westfälisches Rindfleischgericht, erstmals 1378 in Dortmund erwähnt	
Rinderbraten	14,9
Saftig-zart aus der Wiener Rolle, in klassischer Bratensauce	
Sauerbraten	14,9
Nach westfälischer Art, in klassischer Bratensauce	
Rinderhüftsteaks „Avignon“	18,9
Saftig gebraten, auf aromatischen Schmorzwiebeln	
Tafelspitz	15,9
Wahlweise mit Sahne-Meerrettich oder Zwiebelsauce	
Osso buco	16,9
Zarte Kalbshaxe Mailänder Art, traditionelles Schmorgericht	

Fisch



Kabeljaufilet	19,9
Zart gegart auf herzhaftem Schmorkohl	
Feinstes Lachsfilet	22,9
Saftig gebraten auf feinem Blattspinat	
Lachslasagne	15,9
feinstes Lachsfilet mit Blattspinat zwischen Pastaplatten geschichtet	

Geflügel

Putenbrust Oldenburger Art	13,9
Saftig gefüllt mit Brokkoli und mildem holländischem Käse	
Putengeschnetzeltes Jäger-Art	13,9
Zarte Putenbrust in cremiger Champignon-Rahmsauce	
Putenroulade	15,9
Herzhaft gefüllt mit Käse und feinem Kochschinken	
Hähnchenbrustfilet „Caprese“	14,9
Mit Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum überbacken	
Hähnchenschnitzel	15,9
Knusprig paniert, mit Jäger-, Puszta- und Pfefferrahmsauce	
Barbarie-Entenbrust	18,9
Zartrosa gebraten, mit Orangen-Portwein-Sauce und Preiselbeeren	

Beilagen

- Petersilienkartoffeln – klassisch und fein abgeschmeckt 3,5
- Bratkartoffeln – mit Zwiebeln und Schinkenwürfeln, herzhaft gebraten 4,5
- Rosmarinkartoffeln – aromatisch aus dem Ofen 4,5
- Kartoffelgratin – cremig und goldbraun überbacken 5,9
- Kartoffelpüree – luftig und fein verfeinert 3
- Kartoffelwedges – würzig und knusprig 4
- Rösti – goldbraun gebraten 4
- Spätzle – in feiner Butter geschwenkt 3,5
- Tagliatelle – al dente und vielseitig kombinierbar 4
- Nudelgratin – herzhaft überbacken 5,9
- Basmatireis – locker und duftend 3,5
- Djuvetschreis – würzig mit Paprika und Gemüse 4
- Brotkorb – mit verschiedenen Partybrötchen 3,9
- Gemüseplatte „Gärtnerin“ – bunt und saisonal mit Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren und Prinzessbohnen mit Sauce Hollandaise – cremig und fein abgestimmt 6
- Mediterranes Ofengemüse 6,5
- Rotkohl – mit feinen Apfelstreifen verfeinert 4,5
- Sauerkraut – herzhaft mit Speck und Zwiebeln 4,5
- Schmorkohl – deftig und traditionell zubereitet 4,5



Buffets



Jetzt Catering
anfragen!

So wird Ihr Event garantiert zum Erfolg. Nehmen Sie die Komplexität aus Ihrer Eventplanung! Unsere vorkonfektionierten Buffets sind die logische, sichere Wahl, um eine große Gästezahl (egal, ob 10 oder 1.000 Personen) ohne Aufwand kulinarisch zu begeistern. Jede Zusammenstellung – ob westfälisch, balkan oder amerikanisch – ist das Ergebnis unserer Meister-Expertise und langjähriger Erfahrung.



Sie wählen einfach ein Thema, das zu Ihrem Anlass passt, und wir garantieren die meisterhafte Qualität und pünktliche Lieferung. So können Sie sich entspannt auf Ihre Rolle als Gastgeber konzentrieren. Das schafft Seelenfrieden und Ihre Gäste werden es lieben! Für aktuelle Angebote und Preise scannen Sie einfach den QR-Code auf den folgenden Seiten.

Ihr individuelles Buffet

Haben Sie spezielle Wünsche, ein einzigartiges Motto oder komplexe Anforderungen? Dann lösen wir die Angst vor Standard-Lösungen sofort! Wir wissen, dass manche Anlässe einen ganz persönlichen Rahmen brauchen. Sprechen Sie uns an und wir kreieren gemeinsam ein individuelles Buffet, das bis ins Detail auf Ihr Event, Ihre Gäste und Ihr Budget zugeschnitten ist. Das ist unsere Zusage: Sie erhalten ein kulinarisches Meisterwerk, das perfekt passt und Ihre Gäste begeistert.

Buffets

ab 10 Personen,
Preis pro Person



Spare-Ribs-Bufferet

19,9

- Spare Ribs – saftig gegrillt in hauseigener BBQ-Marinade
- Kartoffelwedges – knusprig gebacken und goldbraun
- Coleslaw – klassisch amerikanisch, frisch und cremig

Typisch westfälisch

18,9

- Krustenbraten – saftig gegart und mild gepökelt
- Kartoffelgratin – cremig und goldbraun überbacken
- Sauerkraut – herzhaft abgeschmeckt mit Speck und Zwiebeln

Bufferet Westfalia

22,9

- Schweinebraten – aus dem saftigen Schweinerücken oder Schweinenacken
- Rinderbraten – klassisch zubereitet aus der Keule
- Kartoffelgratin – cremig und goldbraun überbacken
- Spätzle – in feiner Butter geschwenkt
- Gemüseplatte „Gärtnerin“ – saisonal und ausgewogen

Bufferet Wethmar

22,9

- Mini-Rinderrouladen – zart geschmort in klassischer Bratensauce
- Schweinerückenbraten „Picanto“ – würzig und saftig gegart
- Petersilienkartoffeln – in Butter geschwenkt und fein abgeschmeckt
- Spätzle – locker und in Butter verfeinert
- Gemüseplatte „Gärtnerin“ – warm serviert mit Sauce Hollandaise

Buffet Aitlünen

21,9

- Rahmgeschnetzeltes vom Landschwein – mit Champignons in cremiger Sauce
- Rinderbraten – klassisch aus der Wiener Rolle, in herzhafter Bratensauce
- Röstkartoffeln – rustikal mit Speck und Zwiebeln
- Spätzle – in feiner Butter geschwenkt
- Gemüseauswahl – frisch und saisonal vom Schulzen-Hof, serviert mit Sauce Hollandaise

Buffet Cappenberg

24,9

- Schweinelendchen – zart gegart mit Pfifferlingen in Rahmsauce
- Rinderbraten – in kräftiger Pfefferrahmsauce
- Gnocchi – in Butter geschwenkt
- Röstkartoffeln – mit Speck und Zwiebeln, knusprig gebraten
- Gemüseplatte „Gärtnerin“ – mit saisonalem Marktgemüse & Sauce Hollandaise

Schnitzel-Buffer

21,9

- Rückenschnitzel – zart und knusprig paniert
- Saucen-Trilogie – Jägersauce, Puszta-Sauce und Pfefferrahmsauce
- Kartoffelwedges – würzig und knusprig gebacken
- Salatauswahl – Bauernsalat und Krautsalat, frisch und knackig

Hot-Dog-Buffer 2 Hot-Dogs pro Person

14,9

- Hot-Dog-Brötchen – weich und frisch gebacken
- Hot-Dog-Würstchen – saftig und herzhaft (wahlweise auch Geflügel)
- Gewürzgurken – nach dänischer Art, fein geschnitten
- Schmorzwiebeln – aromatisch und leicht süßlich
- Coleslaw – frisch, knackig und cremig abgeschmeckt
- Cheddar – würzig geschmolzen für extra Geschmack
- Jalapeños – pikant-scharf für eine angenehme Schärfe
- Saucenauswahl – Hot-Dog-Sauce und Ketchup

Buffet Balkan

24,9

- Gyros – in Metaxasauce, mit Käse überbacken
- Schaschlik – in würziger, hausgemachter Sauce
- Kartoffelwedges – aus frischen Kartoffeln, mit Parmesan verfeinert
- Djuvec Reis, mit Paprika und Zwiebeln
- Bauernsalat Balkan-Art – mit Feta und frischen Zutaten
- Krautsalat – mit Paprikastreifen, frisch und fein abgestimmt
- Tzatziki – hausgemacht und cremig



Jetzt Catering
anfragen!



Buffets

ab 15 Personen,
Preis pro Person



Jetzt Catering
anfragen!



Kaltes Fingerfood-Buffer

28,9

- Canapés – fein belegt und garniert, auf Wunsch auch vegetarisch
- Mini-Burger – saftig belegt und frisch zubereitet
- Mini-Wraps – verschieden gefüllt und frisch gerollt
- Cevapcici – auf würziger Knoblauchcreme serviert
- Blätterteig-Hackfleisssäckchen – ofenfrisch und knusprig gebacken
- Caprese-Spieße – mit marinierten Mozzarellakugeln und Kirschtomaten
- Sesam-Hähnchen-Spieße – zart und aromatisch gewürzt
- Roastbeef-Röllchen – zart rosa gebraten mit Sahnemeerrettich Füllung
- Schweinefilet – saftig gebraten und auf frischem Sprossenbeet serviert
- Pumpnickel-Taler – mit feinem Räucherlachs-Topping

Partykracher – warme Spezialitäten

20,9

- Currywurst – nach Fleischermeister Röhl's Geheimrezeptur
- Gulaschsuppe – nach ungarischer Art, kräftig im Geschmack
- Partyklassiker – Frikadellen, Mettwurstchen und Schnitzel, herzhaft zubereitet
- Kartoffelsalat – cremig und traditionell abgeschmeckt
- Nudelsalat – klassisch und fein verfeinert
- Krautsalat – frisch und würzig abgestimmt
- Kartoffelwedges – würzig und knusprig

Optional

- Brotkorb – ofenfrisch und vielfältig

Bratenparade

21,9

Drei verschiedene Braten:

- Schinkenkrustenbraten – mild gepökelt und saftig gegart in Rahmsauce
- Rinderbraten – klassisch zubereitet aus der Wiener Rolle in dunkler Bratensauce
- Gefüllte Putenbrust – mit Brokkoli und Käse in Sahnesauce
- Kartoffelgratin – cremig und goldbraun überbacken
- Bratkartoffeln – mit Zwiebeln und Schinkenwürfeln, herzhaft gebraten
- Gemüseplatte „Gärtnerin“ – saisonal zusammengestellt und fein abgestimmt

Buffet Bierabend

21,9

- Schweinehaxen – knusprig gebraten und herzhaft gewürzt
- Klassische Bratensauce – aromatisch und vollmundig
- Jäger- und Pfefferrahmschnitzel – mit würzigen Saucen serviert
- Bratwurstschnecken – saftig gegrillt und kräftig im Geschmack
- Kartoffelpüree – luftig und fein verfeinert
- Bratkartoffeln – mit Zwiebeln und Schinkenwürfeln, herzhaft gebraten
- Westfälisches Sauerkraut – mild geschmort und traditionell gewürzt
- Salatbuffet – knackig, frisch und abwechslungsreich



Buffet Ruhrpott

22,9

- Currywurst – nach Fleischermeister Röhls Geheimrezeptur
- Schaschlik – in würziger, hausgemachter Sauce
- Partyklassiker – Schnitzel, Frikadellen, Mettwurstchen und Schinkenröllchen mit Spargelfüllung
- Nudelsalat – hausgemacht und klassisch abgeschmeckt
- Kartoffelsalat – cremig und aus eigener Herstellung

Tipp - unsere Empfehlung dazu:

Gemischte Käseplatte

9,5

Feine Auswahl internationaler Käsespezialitäten



Buffets

ab 20 Personen,
Preis pro Person



Jetzt Catering
anfragen!





American Diner

26,9

- Pulled Pork – zart gegart und aromatisch gewürzt
- Rinderhüftsteak – in Kräuterbuttermarinade, auf Schmorzwiebeln angerichtet
- Spare Ribs – herzhaft mariniert und butterzart gegart
- Potato Wedges – knusprig gebacken mit Knoblauch- und Chili-Dip
- Grillgemüse „Wild West“ – mit Paprika, Champignons, Mais, Aubergine und Zucchini
- Steakhousebohnen – pikant gewürzt und kräftig im Geschmack
- Coleslaw – klassischer amerikanischer Krautsalat, frisch und cremig
- Westernsalat – knackig mit Kidneybohnen, Mais und frischer Vinaigrette

Tipp - unsere Empfehlung dazu:

Dessert: Granatapfel meets American Cheesecake

5,9

Cremiger Cheesecake im Glas mit fruchtigem Granatapfel-Topping



Buffet Bella Italia

27,9

- Schweinefiletmedaillons im Baconmantel – auf fruchtiger Tomatensoße
- Hähnchenbrustfilet „Caprese“ – mit Tomate, Mozzarella und Basilikum überbacken
- Penne in Pesto – mediterran verfeinert mit eingelegten Tomaten und Parmaschinken
- Rosmarinkartoffeln – knusprig gebacken mit grobem Meersalz
- Ofenfrische Lasagne – klassisch mit Hackfleisch und Béchamel
- Vegetarische Gemüselasagne – mediterran geschichtet und überbacken
- Mediterrane Salatauswahl – mit Feta, Oliven und frischen Kräutern
- Tomato-Mozzarella – mit Basilikum und feinem Balsamico-Dressing

Buffet Münsterland

24,9

- Schweinefilettopf „Hubertus“ – zart geschmort in herzhafter Sauce
- Rindergulasch – klassisch zubereitet und kräftig im Geschmack
- Hähnchengeschnetzeltes – in cremiger Champignonrahmsauce
- Kartoffelgratin – goldbraun überbacken und fein abgeschmeckt
- Spätzle – in feiner Butter geschwenkt
- Rotkohl – mild gewürzt und traditionell zubereitet
- Gemüseplatte „Gärtnerin“ – saisonal, frisch und ausgewogen

Festliches Buffet

25,9

- Schweinefiletmedaillons – zart gegart in cremiger Champignon-Rahmsauce
- Hähnchenfilet „Indisch“ – mit Currysauce und exotischen Früchten verfeinert
- Lachslasagne – mit Blattspinat und Lachsfilet, fein geschichtet
- Vegetarischer Blätterteig-Gemüsestrudel – gefüllt mit Brokkoli, Blumenkohl, Karotten und Waldpilzen
- Spätzle – in feiner Butter geschwenkt
- Gemüseplatte „Gärtnerin“ – bunt zusammengestellt, mit Sauce Hollandaise
- Pasta-Salat „Vital“ – mit Tomate, Mais und Paprika, frisch und leicht

Buffet Mediterran

29,9

- Antipasti – mediterran eingelegt und aromatisch abgestimmt
- Pollo Fino – würzig mariniert und saftig gegrillt auf Gemüsesauce
- Hähnchenfilet „Caprese“ – mit Tomate, Mozzarella und Basilikum überbacken
- Schweinefilet – mit feiner Kräuter-Senf-Kruste veredelt in Kräuterrahmsauce
- Rosmarinkartoffeln – knusprig gebacken und aromatisch gewürzt
- Tagliatelle – in feiner mediterraner Zubereitung
- Gemüselasagne – herzhaft geschichtet und goldbraun überbacken
- Mediterranes Pfannengemüse – frisch geschmort und fein abgestimmt
- Pasta-Salat – mit Grillgemüse und mediterranen Kräutern



Jetzt Catering
anfragen!





Buffets

ab 30 Personen,
Preis pro Person



Jetzt Catering
anfragen!



Buffet Baltimora

37,9

- Ossobuco mit Gremolata: im Wurzelgemüse geschmorte Kalbshaxe Mailänder Art, dazu fein gehackte Petersilie mit Zitronenabrieb vermischt
- Hähnchenfilet „Involtini di Pollo“ mit Parmaschinken, italienischem Hartkäse Pecorino und Basilikum in fruchtiger Tomatensauce überbacken | *Vegetarische Alternative: Gnocchi-Steinpilz-Auflauf - in einer cremigen Sahnesauce mit frischen Steinpilzen überbacken und kräftigem Pecorino verfeinert*
- Gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat, dazu Weißweinsauce
- Zart gegrilltes Entenbrustfilet auf Pflaumen-Portweinsauce
- Sahniges Kartoffelgratin mit Tomate und Mozzarella überbacken
- Frische Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Rucolasalat mit Kirschtomaten, gehobelten Parmesanspänen und gerösteten Pinienkernen
- Mediterranes Grillgemüse mit Aubergine, Zucchini, Champignons, Paprika und Kirschtomaten, mediterran abgeschmeckt
- Feine Antipasti-Auswahl mit ofenfrischem Ciabatta und hausgemachter Aioli-Creme

Süßer Abschluss im Weckgläschen:

- Panna Cotta – ein sahniges Dessert mit beschwipsten Beeren
- und Tiramisu – die klassische Nachspeise aus Venetien





Highlights vom Grill

Preis pro Person

zzgl. Personal & Equipment



Jetzt Catering
anfragen!



Nichts verbindet Menschen so sehr wie der Duft von frisch gegrillten Spezialitäten und das Knistern der Flammen. Wir bringen dieses Erlebnis direkt zu Ihnen! Als Meisterfleischerei wählen wir nur die besten Stücke aus regionaler, nachhaltiger Haltung aus, um sie vor Ihren Augen zu perfektionieren.

Ob rustikal vom Schwenkgrill oder exklusiv als Live-Cooking-Event – unsere Grillmeister sorgen nicht nur für den perfekten Garpunkt, sondern auch für eine Atmosphäre, die Ihr Event unvergesslich macht. Genießen Sie die Freiheit, Gast zu sein, während wir uns um das kulinarische Spektakel kümmern.

GRILL BUFFET I - Der Klassiker ab 25 Personen

21,9

Vorspeisen

- Mediterranes Baguette – ofenfrisch serviert mit dreierlei hausgemachten Dips

Vom Grillrost

- Herzhaft gewürzte, goldbraun gegrillte Rostbratwurst
- Rauchfrische Krakauer – kräftig im Geschmack und saftig
- Nackensteaks – verschieden mariniert nach Grillmeister Art
- Schweinerückensteak – besonders zart, mager in Kräuterbuttermarinade
- Hähnchenfilet – fein mariniert in Sweet-Pepper und Curry
- Hausgemachter Grillkäse – der vegetarische Grillgenuss

Aus der Riesenpfanne

- Mediterranes Pfannengemüse – buntes Gemüse, frisch geschmort und aromatisch abgestimmt
- Drillinge – pfannenfrisch mit feiner Rosmarinnote

Salate, Beilagen, Saucen & Dips

- Hausgemachter Krautsalat – frisch und fein abgestimmt
- Bauernsalat griechischer Art – mit Feta, Oliven und frischen Zutaten
- Reichhaltiger Brotkorb – ofenfrisch mit hausgemachter Kräuterbutter
- Saucen- & Dipauswahl – Ajvar, Tzatziki, BBQ-Sauce, Ketchup und Tafelsenf





GRILL BUFFET II - Feuer & Flamme ab 35 Personen

26,9

Vorspeisen

- Feine Antipasti-Auswahl – mediterran eingelegt, mit Tomaten, gefüllten Pepperoni, Champignons, gegrillter Paprika und Kräuter-Oliven

Vom Grillrost

- Currywurst – mit hausgemachter Currysauce
- Herzhaft gewürzte, goldbraun gegrillte Rostbratwurst
- Nackensteaks – verschieden mariniert nach Grillmeister Art
- Pulled Pork – zart gegart und aromatisch gewürzt
- Spare Ribs – mit originaler BBQ-Marinade, saftig und zart
- Hähnchenfilet – fein mariniert in Sweet-Pepper und Curry
- Cevapcici – nach traditionellem Rezept, vom münsterländer Weiderind

Salate, Beilagen, Saucen & Dips

- Bauernsalat – mit Feta, Oliven und frischen Zutaten
- Hausgemachter Krautsalat – frisch und fein abgestimmt
- Schichtsalat – cremig und klassisch geschichtet
- Reichhaltiger Brotkorb – ofenfrisch und vielfältig
- Saucen- & Dipauswahl – Ajvar, Tzatziki, BBQ-Sauce, Ketchup und Tafelsenf

Vorspeisenbuffet

- Mediterran eingelegte Zucchini und Aubergine
- Gefüllte Champignons – mit cremigem Frischkäse
- Olivenauswahl – mit mariniertem Feta und mediterranen Kräutern
- Honigmelonenschiffchen – im luftgetrockneten Parmaschinkenmantel
- Caprese – mit Cocktailtomaten, mariniertem Mozzarella und frischem Basilikum
- Grissini im Serranoschinken – auf mariniertem Rucolabeet

Vom Grillrost

- Dry-aged Rumpsteak vom münsterländer Weiderind – à la minute gegrillt
- Tandoori-Hähnchenspieße – butterzart und aromatisch gewürzt
- Schweinefiletmedaillons im Baconmantel – saftig und am Spieß gegrillt
- Mini-Bratwurstschnecken – herzhaft gewürzt und knusprig gegrillt
- Lachsfilet auf der Haut – zart gegrillt und saftig im Geschmack
- Mediterrane Scampispieße – mit feinen Kräutern und Knoblauch abgestimmt

Aus der Riesenpfanne

- Drillinge – zart gegart mit feiner Rosmarinnote
- Mediterranes Pfannengemüse – mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln und Kirschtomaten
- Tagliatelle – in feinem Bärlauchpesto geschwenkt

Salate, Beilagen, Saucen & Dips

- Couscous-Salat – mit Gemüse, frischen Kräutern und Zitronen-Olivenöl-Dressing
- Mango-Karottensalat – fruchtig-frisch mit Limetten-Vinaigrette
- Süßkartoffelsalat „Sardinien“ – mit Grillgemüse und feinem Essig-Öl-Dressing
- Mediterrane Brotauswahl – mit Ciabatta und ofenfrischem Focaccia
- Stangenbaguette – frisch gebacken und knusprig
- Saucen- & Dipauswahl – Feta-Dip, Honig-Mango-Dip, Ajvar, Tzatziki, Kräuterquark, Kräuterbutter, Senf und Ketchup



Jetzt Catering
anfragen!



Vorspeisenbuffet

- Feine Antipasti-Auswahl – mit eingelegten Tomaten, pikanten Peperoni, marinierten Knoblauch-Oliven, luftgereiftem Serrano-Schinken, gefüllten Champignons, würziger Kirschaprika und Melonenschiffchen im Parmaschinken
- Hausgemachte Dips – Aioli, Feta-Dip, Curry-Dattel-Dip und mediterraner Frischkäseaufstrich
- Mediterrane Brotauswahl – ofenfrisch und vielfältig

Vom Grillrost

- Herzhaft gewürzte, goldbraun gegrillte Rostbratwurst
- Rindsbratwurst „Hot Smokey“ – kräftig im Geschmack und feiner Rauchnote
- Dry Aged Rumpsteaks – zart im Biss vom Münsterländer Weiderind
- Cuscino – aromatisch zartes Spezialstück aus der Schweineschulter
- Hausgemachte Cevapcici – aus reinem Rindfleisch, würzig abgeschmeckt
- Rinderhüftsteaks „Churrasco“ – kräftig gewürzt und auf den Punkt gegrillt
- Hähnchenfilet – fein mariniert in Sweet-Pepper und Curry
- Pollo Fino – würzig eingelegt, zart und ohne Knochen
- Hausgemachter Grillkäse – goldbraun gegrillt und vegetarisch

Aus der Riesenpfanne

- Champignons – frisch gebraten mit Kräuterquark und Knoblauch-Dip
- Drillinge – mit Rosmarin und grobem Meersalz verfeinert

Salate, Beilagen, Saucen & Dips

- Mediterrane Salatauswahl – mit frischen Zutaten, Feta und Oliven
- Caprese – mit sonnengereiften Tomaten, mariniertem Mozzarella und Basilikum
- Pasta-Salat „Toscana“ – mit mediterranem Grillgemüse und Pesto
- Reichhaltiger Brotkorb – ofenfrisch und vielfältig
- Saucen- & Dipauswahl – Aioli, Feta-Dip, Curry-Dattel-Dip, Ajvar, Grillsauce, Tafelsenf und Ketchup



Egal ob Firmenjubiläum oder Gartenparty: Unsere Grill-Bufferets sind die logische Garantie für begeisterte Gäste und ein entspanntes Gastgeben. Vertrauen Sie auf Meisterhand! Erleben Sie die exklusive Auswahl von Rumpsteak bis hin zu königlichen Riesengambas, die wir für Sie zu einem Fest der Sinne kombinieren.

Vorspeisenbuffet

- Feine Antipasti-Auswahl – mit eingelegten Tomaten, pikanten Peperoni, marinierten Knoblauch-Oliven, luftgereiftem Serrano-Schinken, gefüllten Champignons, würziger Kirschaprika und Melonenschiffchen im Parmaschinken
- Hausgemachte Dips – Aioli, Feta-Dip, Curry-Dattel-Dip und mediterraner Frischkäseaufstrich
- Mediterrane Brotauswahl – ofenfrisch und vielfältig

Vom Grillrost

- Dry Aged Rumpsteaks – zart im Biss vom Münsterländer Weiderind
- Dry Aged Rinderfilet – besonders zart vom Münsterländer Weiderind
- Schweinefiletmedaillons im Baconmantel
- Secreto – das zart marmorierte Geheimstück vom Schwein nach Grillmeister Art
- Hähnchenfilet von der Kikok-Poularde in feiner Currywürzung
- Lachsfilet auf der Haut - saftig gegrillt
- Riesengambas – mediterran eingelegt
- Garnelenspieße – in Kräuter-Knoblauch-Marinade

Aus der Riesenpfanne

- Tagliatelle – mit frischem Pfannengemüse geschwenkt
- Drillinge – zart gegart mit feiner Rosmarinnote
- Champignons – frisch gebraten mit Zwiebeln, Kräuterquark und Knoblauch-Dip

Salate, Beilagen, Saucen & Dips

- Couscous-Salat – mit Gemüse, frischen Kräutern und Zitronen-Olivenöl-Dressing
- Mango-Karottensalat – fruchtig-frisch mit Limetten-Vinaigrette
- Süßkartoffelsalat „Sardinien“ – mit Grillgemüse und feinem Essig-Öl-Dressing
- Reichhaltiger Brotkorb – ofenfrisch und vielfältig
- Saucen- & Dipauswahl – Aioli, Feta-Dip, Curry-Dattel-Dip, Ajvar, Grillsauce, Tafelsenf und Ketchup

Nach den herzhaften Highlights vom Grill bilden unsere handgemachten Dessert-Variationen im Weckgläschen den perfekten, stressfreien Ausklang für Ihre Veranstaltung. Wir garantieren Ihnen eine hygienische und stilvolle Präsentation, die Ihre Gäste begeistern wird und Ihnen die Sicherheit gibt, bis zur letzten Minute pure Entspannung zu genießen.

Jetzt Catering
anfragen!



Futterbude

ab 40 Personen, Preis pro Person

zzgl. Personal & Equipment



Jetzt Catering
anfragen!

Futterbude I - Der Klassiker

15,9

- Herzhaft gewürzte, goldbraun gegrillte Rostbratwurst
- Currywurst nach Fleischermeister Röhl's Geheimrezeptur – mit hausgemachter Currysauce

Salate, Beilagen & Saucen

- Knusprig frittierte Pommes – außen kross, innen weich
- Frisch gebackenes, ofenkuspriges Baguette
- Klassische Saucenauswahl – cremige Mayonnaise, würziger Senf und fruchtiger Ketchup

Futterbude II - Herzhaft & Deftig

19,9

- Herzhaft gewürzte, goldbraun gegrillte Rostbratwurst
- Currywurst nach Fleischermeister Röhl's Geheimrezeptur – mit hausgemachter Currysauce
- Schaschlik – zartes Fleisch am Spieß, herzhaft mariniert und saftig gegrillt
- Hausgemachte Frikadelle – würzig abgeschmeckt und saftig gebraten

Salate, Beilagen & Saucen

- Knusprig frittierte Pommes – außen kross, innen weich
- Krautsalat – frisch zubereitet und fein abgestimmt
- Nudelsalat – cremig angerichtet und klassisch verfeinert
- Kartoffelsalat – herzhaft abgeschmeckt und traditionell zubereitet
- Frisch gebackenes, ofenkuspriges Baguette
- Cremige Mayonnaise, würziger Senf und fruchtiger Ketchup

Futterbude III - Grill & Genuss

21,9

- Herzhaft gewürzte, goldbraun gegrillte Rostbratwurst
- Currywurst nach Fleischermeister Röhls Geheimrezeptur – mit hausgemachter Currysauce
- Knusprig frittierte Pommes – außen kross, innen weich
- Nackensteaks – verschieden mariniert nach Grillmeister Art
- Hähnchenfilet – fein mariniert in Sweet-Pepper und Curry

Salate, Beilagen & Saucen

- Krautsalat – frisch zubereitet und fein abgestimmt
- Nudelsalat – cremig angerichtet und klassisch verfeinert
- Kartoffelsalat – herzhaft abgeschmeckt und traditionell zubereitet
- Tzatziki – cremig, frisch und fein gewürzt
- Frisch gebackener Brotkorb – knusprig und vielfältig
- Klassische Saucenauswahl – cremige Mayonnaise, würziger Senf und fruchtiger Ketchup



Futterbude IV - BBQ & Spezialitäten

26,9

- Currywurst – mit hausgemachter Currysauce
- Herzhaft gewürzte, goldbraun gegrillte Rostbratwurst
- Nackensteaks – verschieden mariniert nach Grillmeister Art
- Pulled Pork – zart gegart und aromatisch gewürzt
- Spare Ribs – mit originaler BBQ-Marinade, saftig und zart
- Hähnchenfilet – fein mariniert in Sweet-Pepper und Curry
- Cevapcici – nach traditionellem Rezept, vom münsterländer Weiderind

Salate, Beilagen & Saucen

- Bauernsalat – mit Feta, Oliven und frischen Zutaten
- Hausgemachter Krautsalat – frisch und fein abgestimmt
- Nudelsalat nach Großmutter Art – cremig und klassisch
- Frisch gebackener Brotkorb – knusprig und vielfältig
- Knusprig frittierte Pommes – außen kross, innen weich
- Saucenauswahl – Ajvar, Tzatziki, BBQ-Sauce, Ketchup und Tafelsenf

Feine Desserts im Weckgläschen

**ab 10 Personen,
Preis pro Portion**

Der süße Abschluss. Perfektion im Glas. Mit unseren Desserts im praktischen Weckgläschen lösen Sie das Problem unhandlicher oder unhygienischer Dessert-Buffets. Jedes Glas ist eine perfekt portionierte Glücksgarantie. So bieten Sie einen stilvollen, süßen Abschluss. Herrencreme und Panna Cotta sind zeitlose Favoriten für Hochzeiten und Taufen. Der Cocktail "to eat" bringt Leichtigkeit auf Ihre Sommerpartys und Gartenfeste.



Jetzt Catering
anfragen!





Herrencreme *	5,7
Klassische Dessertspezialität mit echtem Jamaica Rum	
Eierlikör-Tiramisu *	5,9
Cremig geschichtet mit Mascarpone, Löffelbiskuit und Eierlikör	
Panna Cotta	5,7
Sahnig-zart und verfeinert mit fruchtiger Garnitur	
Mousse au Chocolat *	5,7
Luftig aufgeschlagen und intensiv schokoladig im Geschmack	
Cocktail „to eat“ *	5,9
Piña-Colada-Crème mit Batida-de-Coco verfeinert und tropischen Früchten	
Granatapfel meets American Cheesecake	5,9
Cremig im Glas serviert und verfeinert mit fruchtigem Granatapfel-Topping	
Cookies and Cream	5,9
Luftig geschichtet mit Karamell, Nougat und feinen Browniestückchen	
Luftige Vanillecreme	5,7
Fein abgestimmt mit fruchtigen Blaubeeren und leichter Minz-Sahne	
Kokos-Mandel-Creme	5,9
Zart schmelzend mit feiner Kokos- und Mandelnote	
Mandarinen-Quark-Creme	5,7
Fruchtig-frisch und angenehm leicht im Geschmack	
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße	5,9
Ofenfrisch gebacken und serviert mit cremiger Vanillesoße	
Mascarpone-Himbeer-Creme	5,9
Fruchtig-cremig mit feiner Himbeernote	
Frischer Obstsalat mit Vanillesoße	5,7
Bunt gemischt, frisch geschnitten und serviert mit Vanillesoße	

Mehr als nur Catering



**Vom Festzelt bis zum Kaffeelöffel:
Wir organisieren Ihr Event –
Sie genießen den Erfolg.**

Gerade bei großen Anlässen, wie einer Firmen-Weihnachtsfeier mit 1.000 Gästen oder einer umfassenden Hochzeit im Zelt, wird die Organisation schnell zur größten Belastungsprobe.



Wir nehmen Ihnen diese Angst komplett ab! Bernemann & Röhl ist Ihr Full-Service-Partner von A bis Z und bietet Ihnen die logische Sicherheit eines erfahrenen Meisterbetriebs: Wir kümmern uns um den gesamten Event-Bau – vom stabilen Festzelt und der stilvollen Weinbar bis hin zur kompletten Bestuhlung mit Tischen, Stehtischen und allen Details.

Komplett- Planung: Geben Sie die gesamte Organisation ab

Benötigen Sie Besteck, Servietten oder Kaffeelöffel? Wir liefern alles pünktlich und perfekt koordiniert. Geben Sie die gesamte Planung einfach an uns ab! Unsere Kapazitäten sind auf Events von 10 bis über 1.000 Personen ausgelegt – Sie müssen sich um nichts mehr kümmern. Sie konzentrieren sich auf Ihre Gäste und den Erfolg Ihres Events – wir garantieren die perfekte Umsetzung. Das ist Meister-Catering mit echtem Seelenfrieden.



Sie sind sich noch unsicher? Kein Problem – wir planen mit Ihnen!

Wir wissen, dass jedes Event anders ist und der Start in die Planung oft die größte Hürde darstellt. Wenn Sie noch zögern oder nur eine vage Vorstellung haben, sprechen Sie uns einfach an. Unsere Flexibilität ist unser Versprechen: Gemeinsam finden wir die perfekte, maßgeschneiderte Lösung, die sowohl Ihren kulinarischen Vorstellungen als auch Ihrem Budget gerecht wird. Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung und lassen Sie uns den ersten Schritt gemeinsam gehen.

Ob intime Feier oder Großveranstaltung: Wir machen es möglich!

Von der kleinen Tafelrunde ab 10 Personen bis zum Event für 1.000+ Gäste – unsere Logistik und Meisterküche sind auf jede Größenordnung eingestellt. Sie erhalten immer die gleiche meisterhafte Qualität und Zuverlässigkeit.

Live-Cooking & Genuss-Location

Live-Cooking

Der Geschmack der Meisterküche – live inszeniert.

Sie suchen nicht nur nach Catering, sondern nach einem Event, das Ihre Gäste nie vergessen? Wir liefern das kulinarische Spektakel! Erleben Sie die faszinierende Welt des Live-Cookings: Ob duftende Riesenpfannen, rustikaler Schwenkgrill oder der imposante Spießgrill – unser Grillmeister bringt die Lagerfeuer-Atmosphäre und den Geruch frisch zubereiteter Köstlichkeiten direkt zu Ihnen.



Das Highlight: Saftiges Spanferkel, live gegrillt, ist ein unschlagbarer Publikumsmagnet für jedes große Fest und die Garantie für staunende Gäste.



Jetzt anfragen!

Unsere Futterbude

Die Lösung für jede Location: Ist Ihre Wunsch-Location begrenzt oder unkonventionell? Kein Problem. Mit unseren modernen Food-Trailern von futterbu.de bringen wir die Front-Cooking-Atmosphäre dorthin, wo Sie feiern möchten – absolut flexibel und wetterunabhängig.





Genuss- Location

Oder fehlt Ihnen die perfekte Event-Fläche? Dann laden wir Sie herzlich in unser Genusswerk ein, unsere eigene, stilvolle Event-Location, die den idealen, sorgenfreien Rahmen für Ihre Feier bietet. Egal ob bei Ihnen, unterwegs oder im Genusswerk: Wir garantieren das meisterhafte Catering-Erlebnis mit Showeffekt.



Geschäftsbedingungen – Catering & Partyservice

Lieferung & Mindestbestellwert

Ab einem Bestellwert von 250,00 € erfolgt die kostenfreie Anlieferung innerhalb von Lünen und im Umkreis von 10 km. Darüber hinaus berechnen wir eine Lieferpauschale nach Aufwand. Lieferzeiten sind Richtwerte – Abweichungen von bis zu 15 Minuten sind möglich.

Zahlung

Die Zahlung erfolgt grundsätzlich bar bei Lieferung, sofern keine andere Vereinbarung getroffen wurde. Bei größeren Aufträgen oder Neukunden behalten wir uns eine Anzahlung vor.

Preise & Gültigkeit

Mit Erscheinen dieser Preisliste (Stand Mai 2026) verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Druckfehler und Irrtümer sind vorbehalten.

Leistungen

Wir liefern Speisen, Getränke sowie auf Wunsch Equipment und Personal in vereinbarter Qualität und zum abgestimmten Termin. Sollten einzelne Produkte aus saisonalen oder logistischen Gründen nicht verfügbar sein, behalten wir uns vor, gleichwertigen Ersatz zu liefern.

Stornierung & Änderungen

Änderungen der Bestellung sind bis zu einem gewissen Zeitpunkt möglich und bedürfen der Abstimmung. Bei kurzfristiger Stornierung (bis 2 Tage vor dem Termin) berechnen wir 30 % des Auftragswertes als Aufwandsentschädigung. Bereits entstandene Kosten (z. B. Sonderbestellungen) können gesondert berechnet werden.

Leihgeräte & Rückgabe

Alle bereitgestellten Leihartikel (Geschirr, Besteck, Geräte etc.) bleiben unser Eigentum. Die Rückgabe erfolgt ungereinigt am nächsten oder übernächsten Werktag durch den Kunden. Auf Wunsch bieten wir eine kostenpflichtige Abholung an. Bei verspäteter Rückgabe, Verlust oder Beschädigung berechnen wir den entsprechenden Aufwand bzw. Wiederbeschaffungswert.

Lebensmittel & Haftung

Wir garantieren die Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Vorschriften. Für Speisen, die nach der Lieferung unsachgemäß gelagert oder länger als üblich ungekühlt aufbewahrt werden, übernehmen wir keine Haftung. Schadensersatzansprüche sind – soweit gesetzlich zulässig – ausgeschlossen.

Reklamationen

Beanstandungen sind unmittelbar bei Lieferung oder während der Veranstaltung mitzuteilen. Spätere Reklamationen können nicht berücksichtigt werden.

Höhere Gewalt

Bei Ereignissen wie Unwetter, Verkehrsstörungen oder behördlichen Auflagen behalten wir uns Anpassungen oder Ausfälle vor. Schadensersatzansprüche sind in diesen Fällen ausgeschlossen.

Kontakt



Ihr direkter Draht zur Meisterküche.

Haben Sie Fragen, besondere Wünsche oder möchten Sie Ihr Event unverbindlich planen? Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre E-Mail.

Meisterfleischerei Bernemann & Röhl GmbH

Willi-Melchers-Straße 12, 44534 Lünen

Telefon: 02306 / 307790

E-Mail: info@bernemann-roehl.de

Web: www.bernemann-roehl.de



**Bequem online anfragen.
Jetzt scannen!**

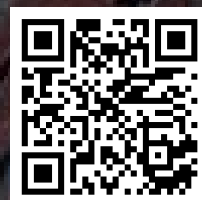
Meisterfleischerei Bernemann & Röhl GmbH
Willi-Melchers-Straße 12, 44534 Lünen

Telefon: 02306 / 307790

E-Mail: info@bernemann-roehl.de

Web: www.bernemann-roehl.de

**Catering anfragen?
Jetzt scannen!**



**GENUSS
WERK**
WESTFALIA 
BERNEMANN & RÖHL



EVENTKONZEPTE
WESTFALIA Bernemann & Röhl
Planung. Organisation. Umsetzung.