



Liebe Gäste

Auf den nächsten Seiten finden Sie Buffetvorschläge für jeden Anlass.

Bitte beachten Sie, dass alle Speisen frisch von uns für Sie eingekauft und zubereitet werden. Deswegen ist es unbedingt notwendig spätestens zwei Wochen vor Ihrer Veranstaltung eine genaue Personenzahl mitzuteilen.

Die speziellen Buffets können erst ab 25 Personen angeboten werden.

Alle Preise sind ohne Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld berechnet. Die meisten Gäste, die übernachten (Mitgliedschaft vorausgesetzt) sind in den Herbergen nicht mehrwertsteuerpflichtig. Gäste, die nicht bei uns übernachten sind mehrwertsteuerpflichtig. Über spezielle Sonderfälle informieren wir Sie gerne.

Bedienungsgeld wird nur berechnet, wenn Sie zu Ihrer Veranstaltung Service wünschen. Die Buffets werden von uns aufgebaut und durch unsere Küchenmitarbeiter betreut. Die aufgeführten Speisen können nur in vorheriger Absprache und mit der Buchung eines separaten Raumes angeboten werden. Der Raum ist in diesem Fall kostenfrei.

Unsere Buffets sind großzügig kalkuliert, so dass Sie keine Angst haben müssen, dass Ihre Gäste nicht satt werden. Aufgrund der Hygienebestimmungen ist es nicht erlaubt übrig gebliebene Speisen mitzunehmen. Wir sind verpflichtet, diese fachgerecht zu entsorgen.

Die Getränkepreise sind ebenso ohne Service kalkuliert. Mehrwertsteuer fallen bei den alkoholischen Getränken immer an, so dass diese bereits im Preis enthalten ist.

Weine und Fassbier sollte spätestens 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bei uns bestellt werden. Bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Weinangebot. Diese haben wir nicht aufgeführt, da wir ein sehr häufig wechselndes Weinsortiment haben. Spirituosen haben wir hier nicht aufgeführt. Diese können aber auf Wunsch bestellt oder gegen ein im Vorfeld festgelegtes „Korkgeld“ mitgebracht werden.

Das Mitbringen von eigenen Getränken und Speisen ist nicht erlaubt.

Sollten Sie Fragen zu den Speisen und Getränken, oder weitere Wünsche haben, stehen wir Ihnen gern beratend zur Seite.

Die Preise gelten für das Jahr 2017, Preisänderungen vorbehalten

Ihr Team der Jugendherberge Möhnese



Festtagsbuffet classic

Vorspeisen

Schwarzwälder Schinken mit Melone
Tomate-Mozzarella verfeinert mit Basilikum
gebeizter Lachs mit einer Senf-Dill-Soße

Suppe

Rinderkraftbrühe
mit Eierstich und Gemüseeinlage

Hauptgerichte

Putengeschnetzeltes „Jägerart“
-Putengeschnetzeltes mit Champion und Zwiebeln, in einer braunen Soße-
Schweinebraten mit Senf-Braten-Jus

Beilagen

Gemüse der Saison
Salzkartoffeln, Spätzle

Dessert

Obstsalat mit Vanillesoße
Marmoriertes Mousse au chocolat
Käsevariation
-wie zum Beispiel: Brie, Gouda, Maasdamer, Tilsiter, Weichkäse-

Brot- und Brötchenauswahl mit
Buttersorten
-gesalzene Butter, Kräuterbutter, Paprikabutter-

Preis pro Person
28,50 €



Festtagsbuffet elegant

Vorspeisen

Fenchelsalat mit Orangenfilet
gebratener grüner Spargelsalat
Auswahl von angemachten, Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings

Fischvariation

-Gravedlachs, Rauchlachs, geräucherte Forelle und Heilbutt --mit einem Senfdilldip und Knoblauchmayonnaise -

gebratene Entenbrust auf Linsensalat

Antipasti bestehend aus:

- Pilzen, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Oliven-
- Tomate-Mozzarella mal anders
- im Glas , als Terrine-

Suppe

Curry-Kokos-Cremesuppe

Hauptgerichte

gedünsteter Lachs in einer Dillsahnesoße
gebratenes Schweinefilet in einer Cherrysoße
Ragout Fin

Beilagen

Gemüseauswahl der Saison
Spätzle, Reis, Bandnudeln

Dessert

Orangen-Mousse au chocolat
Panna-Cotta mit Himbeermark
Käsebrett mit Käse aus aller Welt
-wie zum Beispiel Brie, Gouda, Maasdamer, Tilsiter, Weichkäse-

Brot- und Brötchenauswahl mit
verschiedene Buttersorten
-Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Paprikabutter-

Preis pro Person
59,00 €



Festtagsbuffet rustikal

Vorspeise

Wurstbrett

-mit unterandrem Mettwurst, Fleischwurst, gek. & rohem Schinken-

Suppe

Championcreme

Hauptgerichte

Schweinbraten in eigener Jus

Rinderbraten in einer Schalotten-Rotweinsöße

Beilagen

Rotkohl, Erbsen-Möhrengemüse

Spätzle, Klöße

Dessert

Cappuccino Crème

Sahnepudding

Käsebrett

-unterandrem Brie, Gouda, Maasdamer, Tilsiter, Weichkäse-

Brotkorb & Butter

-Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Paprikabutter-

Preis pro Person

25,00 €



Frühlingsbuffet

Vorspeisen

Schinken mit Melone
Gravedlachs und Rauchlachs
mit einer Senf-Dill-Soße, Cocktailsoße und Kräuterdip
Salat von grünem Spargel und Tomate
verschiedene Blatt- und Rohkostsalate
dazu ein Joghurtdressing und ein Essig-Öl-Dressing
sowie angemachte Salate

Suppe

Spargelcreme

Hauptgerichte

Putengeschnetzeltes nach „Züricher Art“
-Putenfleisch in einer Weißweinsoße mit Champignons und Zwiebeln-

Kalbsrückenbraten in eigener Jus

Beilagen

Romanesco, Prinzessbohnen
Kartoffelgratin, Salzkartoffeln

Dessert

Bayrisch Creme an Rhabarberkompott

Preis pro Person
29,00 €



Sommerbuffet

Vorspeise

Kaltschale von der Schlangengurke
oder Gazpacho

-eine Gurken-Tomaten-Paprika-Suppe aus Spanien-

Paprika-, Möhren- und Kohlrabisticks
zum dippen in einem Kräuterquark

eine Auswahl von eingelegter Antipasti

-bestehend aus Pilzen, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Oliven-

Auswahl von angemachten, Blatt- und Rohkostsalaten der Saison
mit verschiedenen Dressings

Hauptgerichte

Roastbeef im Ganzen gebraten mit Schmorzwiebeln
und einer Sauce Béarnaise

Jäegerschnitzeltes

-Putengeschnitzeltes mit Waldpilzen und Perlwiebeln-

Beilagen

Romanesco, Möhren „Pariser-Art“
Bandnudel, Schwenkkartoffeln

Dessert

Marinierte Pfeffererdbeeren an einer Vanillecreme
Zitronen-Biskuit-Rolle

Preis pro Person

39,00 €



Herbstbuffet

Suppe

Kürbiscreme

Hauptgerichte

Gänsekeule mit einer
Orangen-Balsamico-Soße

Rehragout
mit Perlzwiebel und Preiselbeeren

Beilagen

Kartoffelplätzen, Klöße
Apelrotkohl, geschwenkter Rosenkohl

Dessert

Pflaumenkompott
Hefezopf mit Vanillesoße

Preis pro Person

28,00 €



Winterbuffet

Vorspeise

Aufschnitt-Wurstbrett
mit einer Brotauswahl ,Butter und Schmalz

Suppe

Rinderkraft mit Einlage

Hauptgerichte

Tafelspitz mit einer Meerrettichsoße
Wirsing oder Spitzkohl
dazu servieren wir jeweils frische Kartoffeln

Dessert

Glasierte Apfelspalte an einer Zimtcreme
oder
eine Orangen-Pflaumen-Terrine
Käsebrett mit Brot & Butter

Preis pro Person
20,50 €



Adventsbuffet

Suppe

Wildpilzrahmsuppe

Hauptgerichte

Putengeschnetzeltes „Züricher-Art“
-Putenfleisch in einer Weißweinsauce mit Champignons und Zwiebeln-

Krustenbraten vom Schwein
mit einer Altbier-Honig-Soße

Beilagen

Auswahl von angemachten, Blatt- und Rohkostsalaten
mit verschiedenen Dressings

Gemüseplatte

-Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Broccoli-

Klöße, Spätzle

Dessert

Bratapfel mit Vanillesoße
Mouse von gebrannten Mandeln

Preis pro Person

22,50 €



Italienisches Buffet elegant

Vorspeise

Antipasti Platte

-bestehend aus Pilzen, Zucchini, Auberginen, Tomaten, Oliven-

Tomaten an Mozzarella auf Ruccola

Schinken an der Melone

gebratene Garnelen mit verschiedenen Soßen

Vitello Tonato

-dünn geschnittener Kalbsbraten mit einer Sardellen-Kapern-Marinade-

Suppe

Linsenschaumsuppe

Hauptgerichte

Saltimbocca alla Romana

-Schweinemedallions mit Schinken und Basilikum-

Poulardenbrust mit einer Kräuterpestofüllung

Schmorbraten an Rotweinzwiebeln

Beilagen

Risotto, Bandnudeln

grüner Spargel, Romanesco, Möhren

Dessert

Tiramisu

Panna-Cotta mit Erdbeermark

Preis pro Person

49,00 €



Italienisches Buffet rustikal

Vorspeise

Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikum

Bruschetta

-geröstetes Ciabatta mit leckeren Tomaten-Zwiebel-Knoblauch-Belag-

Verschiedene angemachte, Blatt- und Rohkostsalate
mit verschiedenen Dressings

Hauptgerichte

Lasagne

Tortellini mit Käse und Fleisch gefüllt

Spaghetti

Bolognesesoße, Tomatensoße , Käsesoße

Dessert

Panna-Cotta mit Erdbeermark

oder

Zitronenschaum

Preis pro Person

17,50 €



Französisches Buffet

Vorspeise

Fenchel-Orangen-Walnuss-Salat
gedünsteter Chicoree im Schinkenmantel gebraten
gebratene Poulardenbrust auf Linsensalat

Fischvariation

-Gravedlachs, Rauchlachs, geräucherte Forelle und Heilbutt-

Suppe

Zwiebelsuppe

Hauptgerichte

geschmorter Rotweinbraten mit Schalotten

- Rinderbraten mit Rotwein geschmort, dazu sautierte Schalotten-

Ragout Fin

-Putenfleisch in einer Weißweinsauce und Champignons-

Rotatouille, Gemüseplatte

Beilagen

geschwenkte Thymiankartoffeln , Bouillonkartoffeln, Kartoffelgratin

Dessert

Käsebrett mit Butter und einem Brotkorb

Apfel-Tarte

Crème-Brûlé

Preis pro Person

38,00 €



Asiatisches Buffet

Vorspeise

Garnelen-Saté mit einer Erdnusssoße
Thailändischer Papayasalat
Frühlingsrollen

Suppe

scharfe Currysuppe

Hauptgerichte

Fischpfanne Hong-Kong
Putencurry süß-sauer

Beilagen

geratene Nudeln mit Wok-Gemüse
Reis, Nudeln

Dessert

gebackene Bananen mit Honig
Ananasragout
Kokosnusscreme

Preis pro Person
22,00 €



Amerikanisches Buffet

Salat der Saison

Hamburger & Hot-Dogs
zum selbst belegen

Gebackene Kartoffeln mit Sauerrahmdip
Pommes

Brownies mit Vanillesoße
Donuts

Preis pro Person
9,00 €



Bayrisches Buffet

Vorspeise

Krautsalat
bayrischer Kartoffelsalat
bayrischer Wurstsalat
bayrischer Käse
-Obazda-

Wurstbrett
Schmalz, Salzbutter
Laugengebäck

Suppe

Schwammerlsuppe (Pilze)

Hauptgerichte

Krustenbraten vom Schwein in einer Biersoße
kleine Haxen
Leberkäse

Beilagen

Sauerkraut, Blaukraut
Püree , Semmelknödel

Dessert

Bayrische-Creme mit Himbeermark
Mandel-Hefebrot mit Vanillesoße

Preis pro Person
24,00 €



Schnitzelbuffet

Suppe

Broccolicreme

Hauptgerichte

Verschiedene Salate

Puten-, Schweineschnitzel

dazu servieren wir
eine Champignonsoße und eine ZwiebelrahmsöÙe

Kartoffelgratin oder Schwenkkartoffeln

Dessert

Vanille-, Schokopudding

Preis pro Person

13,50 €

Grünkohlbuffet

Grünkohl

Kassler, Mettwurst
mit Senf

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln

Dessert

Zimtcreme

oder

Bratapfel

Preis pro Person

10,50 €



Fischbuffet

Vorspeise

Fischvariation mit
Gravedlachs, Rauchlachs, geräucherte Forelle und Heilbutt
gebratene Garnelen

Hauptgerichte

gegrillter Lachs mit einer Honig-Senfsoße
pochiertes Zanderfilet mit einer Weißweinsauce

Fischpfanne „Sylt“

-gebratene Seelachswürfel in einer Sahnesauce mit Streifen von Wurzelgemüse-

Beilagen

Reis, Salzkartoffeln
Spinat, Blumenkohl
Verschiedene angemachte, Blatt- und Rohkostsalate
mit verschiedenen Dressings

Dessert

Helgoländer Becher
-Himbeergelee, Waldmeistergelee, Vanillesauce-

Zitronenmousse

Preis pro Person

29,00 €

Imbissbuffet

Verschiedene Salate
Frikadellen, Schnitzel und Bratwurst
dazu eine
Currysauce und Zigeunersauce

Bratkartoffel, Gemüseis
Sahnepudding mit Erdbeermark

Preis pro Person

10,50 €



Belegte Brötchen und Canapés

belegte halbe Brötchen

- mit verschieden Aufschnittsorten 1,00 € / Stück
- mit verschieden Käsesorten 1,00 € / Stück
- mit verschieden Aufschnittsorten und Käsesorten 1,00 € / Stück
- mit verschieden Aufschnittsorten, Käsesorten,
Rauchlachs und geräucherte Forelle 1,80 € / Stück
- mit Gravedlachs, Rauchlachs und geräucherte Forelle 2,00 € / Stück

Canapés

- mit verschieden Aufschnittsorten 0,80 € / Stück
- mit verschieden Käsesorten 0,80 € / Stück
- mit verschieden Aufschnittsorten und Käsesorten 0,80 € / Stück
- mit verschieden Aufschnittsorten, Käsesorten,
Rauchlachs und geräucherte Forelle 1,20 € / Stück
- mit Gravedlachs, Rauchlachs und geräucherte Forelle 1,80 € / Stück



Eintöpfe

- | | |
|--|------------------|
| ▪ Erbsensuppe mit Bockwursteinlage | 2,50 € / Portion |
| ▪ Erbsensuppe mit Mettwursteinlage | 3,00 € / Portion |
| ▪ Linsensuppe mit Bockwursteinlage | 2,50 € / Portion |
| ▪ Linsensuppe mit Mettwursteinlage | 3,00 € / Portion |
| ▪ Gulaschsuppe vom Rind mit Kartoffeln und Paprika | 3,30 € / Portion |
| ▪ Nudel-Gemüsesuppe | 1,60 € / Portion |
| ▪ Nudel-Gemüsesuppe mit Bockwursteinlage | 2,00 € / Portion |
| ▪ Kartoffel-Gemüsesuppe | 1,80 € / Portion |
| ▪ Kartoffel-Gemüsesuppe mit Bockwurst | 2,20 € / Portion |
| ▪ Kartoffel-Lauch-Suppe | 1,80 € / Portion |
| ▪ Kartoffel-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleischeinlage | 2,60 € / Portion |
| ▪ Kartoffel-Lauch-Suppe mit Räucherlachsstreifen | 3,50 € / Portion |

Die Portionsgröße beträgt 0,25 l und es gibt ein Brötchen pro Person dazu.



Getränke

Alkoholfreie Getränke (Automaten)

Vio / Mineralwasser	0,5l	1,50€
Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Cola light	0,5l	2,00€
Lift Apfelschorle	0,5l	2,00€

Alkoholfreie Getränke (Kistenpreis)

Mineralwasser Engelbert classic	12 x 1,0	12,00€
Mineralwasser Engelbert medium	12 x 1,0	12,00€
Coca Cola, Fanta, Sprite, Mezzo Mix, Cola light, Lift	24 x 0,5l	48,00€*

- wird nur bei einer vorherigen Bestellung (2 Wochen vor Anreise) zu einer Feierlichkeit angeboten. Für die normale Abnahme stehen unsere Automaten zur Verfügung.

Bier

Flasche Becks Pils	0,33l	1,80€
Flasche Becks Green Lemon	0,33l	1,80€
Flasche Franziskaner Weizenbier hell oder alkoholfrei	0,5l	3,00€

Bier (Kistenpreis/Faßpreis)

Becks Pils	24 x 0,33l	34,80€
Franziskaner Weizenbier hell	20 x 0,5l	40,00€
Franziskaner Weizenbier alkoholfrei	20 x 0,5l	40,00€
Becks Pils	50l	210,00€
Becks Pils	30l	120,00€

Die Kistenpreise gelten nur bei einer kompletten Abnahme mind. einer Kiste. Vollgut (angebrochene Kisten) werden nicht zurückgenommen.