



BÜFFETVORSCHLÄGE – *BUFFET SUGGESTIONS*

aus dem Renaissance Bochum Hotel – *by the Renaissance Bochum Hotel*

Frühlingsbuffet 1

Spring buffet 1

Vorspeisen

Starters

Toskanischer Landschinken mit Honigmelone

Lachs-Rucolaroulade

Tuscan ham with honeydew melon

Mozzarella "Caprese"

Gegrillte Zucchini und Auberginen

Gefüllte Weinblätter und Kirschtomaten

Mozzarella „Caprese“

Grilled zucchini and eggplants

Stuffed wine leaves and cherry tomatoes

Tomaten-Oreganosalat

Hirtensalat mit Fetakäse

Tomato-oreganosalad

Shepherd's salad with Feta

Knackiger Eisbergsalat im Buttermilchdressing
mit gerösteten Kürbiskernen

*Iceberg lettuce with buttermilkd dressing
and roasted pumpkin seeds*

Ofenfrisches Baguette mit Butter

Fresh baguette with butter

Suppe

Soup

Rahmsuppe von Lauchzwiebeln

Cream soup of leek



Hauptgänge

Main Dishes

Saltimbocca vom Schweinerücken in Salbeisauce
mit Ratatouille und Kräuterlinguine

*Saltimbocca of saddle of pork in sage sauce
with ratatouille and herb Linguine*

Gegrilltes Seelachsfilet in Limonenbutter
mit Gurken-Tomatengemüse und
Petersilienkartoffeln

*Grilled filet of coalfish in limebutter
with cucumbers and tomatoes,
parsley potatoes*

Dessert

Dessert

Frischer Obstsalat
Stracciatellacrème
Eisawahl

*Fresh fruit salad
Stracciatellacrème
Selection of ice cream*

EUR 22,50 pro Person

EUR 22,50 per person

Frühlingsbuffet 2

Spring buffet 2

Vorspeisen

Starters

Stremelchen mit Sahnemeerrettich
Crevettencocktail mit Mango und Chili
Truthahnscheiben in Orangen-Rosmarinmarinade

*Strips of smoked salmon with cream horseradish
Shrimp Cocktail with mango and chili
Slices of turkey in orange-rosemary marinade*



Salat von Kaiserschoten und Strauchtomaten mit Koriander

Frühlingslauch mit gebratenem Serranoschinken

Tomatencarpaccio mit

Rucola und gehobeltem Parmesan

Salad of sweet peas and vine tomatoes with coriander

Spring onions with fried Serrano ham

Carpaccio of tomatoes with rocket and shaved Parmesan

Auswahl von Blattsalaten der Saison

mit verschiedenen Dressings

Slection of seasonal leaf salads

with various dressings

Auswahl von Ciabattabrot mit versch. Tapenaden

Ciabatta with various tapenades

Suppe

Soup

Tomatenconsommé mit Kerbelklößchen

Consommé of tomatoes and chervil dumplings

Hauptgänge

Main Dishes

Hähnchencurry

mit knackigem Wokgemüse und Jasminreis

Chickencurry with Wok vegetables and jasmine rice

Lachsfilet in Zitronengrassauce

an Blattspinat und gebratenen Pellkartoffeln

Filet of salmon in lemongrass-sauce

on leaf spinach and fried potatoes

Gemüselasagne

Vegetablelasagne



Dessert

Dessert

Tiramisù

Cappuccinomousse

Panna Cotta

Ananassalat mit Joghurteis

Tiramisù

Cappuccinomousse

Panna Cotta

Pineapple salad with yoghurt ice cream

EUR 25,00 pro Person

EUR 25,00 per person

Sommerbuffet 1

Summer buffet 1

Vorspeisen

Starters

Carpaccio vom gebratenen Spanferkel
mit Rucola und Parmesan

Gebeizter Lachs in Marsala-Walnußmarinade
Carpaccio of fried suckling pig with rocket and Parmesan
Salmon in Marsala-walut marinade

Gefüllte Weinblätter und Kirschtomaten
Tomaten-Mozzarella

Gegrillte Zucchini und Auberginen
Stuffed wine leaves and cherry tomatoes
Tomatoes and Mozzarella
Grilled zucchini and eggplants

Auswahl von Blattsalaten der Saison mit Verschiedenen Dressings
Selection of seasonal leaf salads with various dressings

Ofenfrisches Baguette mit Butter
Fresh baguette with butter



Hauptgänge

Main Dishes

Truthahnsteak
mit kleinen Ofenkartoffeln und Kräuterquark
Turkey steak with small baked potatoes and herb curd

Spare Ribs

Forelle in Zitronenbutter
mit Kräuterkartoffeln
Trout in lemon butter with herb potatoes

Mediterrane Gemüsepfanne
Mediterranean fried vegetables

Dessert

Dessert

Eisauswahl
Schokoladen-Minzcreme
Frische Erdbeeren mit Sahne
Selection of ice cream
Chocolate-mint creme
Fresh strawberries with cream

EUR 22,50 pro Person
EUR 22,50 per person

Sommerbuffet 2 **Summer buffet 2**

Vorspeisen Starters

Serranoschinken mit Cantaloupmelone
Italienische Salami und Mortadella
Serrano ham with cantaloupe

Tatar vom Räucherlachs
Salat von Crevetten und Mango mit Chili
Tatar of smoked salmon
Salad of shrimps with mango and chili



Marinierter Schafskäse in Thymian-Ölivenöl
Gefüllte Peperoni und Weinblätter
Marinated sheep's cheese in thyme-olive oil
Stuffed pepperoni and wine leaves

Romanasalat mit Parmesandressing und Croûtons
Gurkensalat im Korbelschmand
Tomatensalat
Romaine lettuce with Parmesandressing and croutons
Cucumbersalat with chervil sour cream
Tomato salad

Rahmsuppe von Kaiserschoten mit Flußkrebse
Cream soup of sweet peas with crawfish

Ciabatta und Baguette mit verschiedenen Buttersorten
Ciabatta and baguette with various sorts of butter

Hauptgänge
Main Dishes

Gegrillte Hähnchenbrust
auf Ratatouille mit Kräutergnocchi
Grilled chicken breast on ratatouille with herb Gnocchi

Lachsfilet mit Limonensauce
Blattspinat und jungen Kartoffeln
Filet of salmon in lime sauce
leaf spinach and young potatoes

Linguine in Parma-Pfefferbutter
Linguine in Parma-pepper butter

Dessert
Dessert

Tiramisù
Cappuccinomousse
Zitronencreme
Exotische Obstauswahl
Tiramisù
Cappuccinomousse
Lemon creme
Exotic selection of fruit

EUR 25,00 pro Person
EUR 25,00 per person



Herbstbuffet 1

Autumn buffet 1

Vorspeisen

Starters

Schwarzwälder Schinken mit marinierten Kräuterseitlingen

Black Forest ham with marinated king oyster mushrooms

Geräucherte Makrele an Preiselbeermeerrettich

Lachsterrine mit Kaviarschmand

Smoked mackerel with cranberry horseradish

Terrine of salmon with caviar sour cream

Selleriesalat mit Nüssen

Rindfleischsalat

Maissalat

Auswahl von Blattsalaten der Saison

mit verschiedenen Dressings

Salad of celery with nuts

Selection of seasonal leaf salads with various dressings

Ofenfrisches Baguette und Butter

Fresh baguette and butter

Suppe

Soup

Gänsekraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Goose consommé with strips of pancake

Hauptgänge

Main Dishes

Wildgulasch in Zartbitterschokoladensauce

mit Apfelrotkohl und Butterspätzle

Venison goulash in dark chocolate sauce

with apple red cabbage and buttered spatzle

Gebrautes Seelachsfilet im Petersilienrahm

mit geschmortem Wurzelgemüse und

gebratenen Pellkartoffeln

Fried filet of coalfish in parsley cream with braised root vegetables

and fried potatoes



Dessert

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

Bayrische Creme an Zimtkirschen

Beschwipste Beeren

Frischer Obstsalat

Warm apple strudel with vanilla ice cream

Bavarian crème with cinnamon-cherries

Tipsy berries

Fresh fruit salad

EUR 23,50 pro Person

EUR 23,50 per person

Herbstbuffet 2

Autumn buffet 2

Vorspeisen

Starters

Geräucherte Entenbrust

in Orangen-Thymianmarinade

Pfefferschinken mit marinierten Gemüsen

Smoked duck breast in orange-thyme marinade

Peppered ham with marinated vegetables

Räucherforelle mit Apfelmeerrettich

Heringsstipp

Smoked trout with apple horseradish

Herring dip

Krautsalat

Salat von Schnibbelbohnen

Feldsalat im Himbeerdressing mit Croûtons

Coleslaw

Green bean salad

Lamb's lettuce with raspberry dressing and croûtons

Ofenfrisches Baguette und Butter

Fresh baguette with butter



Suppe

Soup

Kürbis-Apfelsüppchen
mit gerösteten Kürbiskernen
Pumpkin-apple soup with roasted pumpkin seeds

Hauptgänge

Main Dishes

Gänsebraten
Kirschrotkohl, Marzipanapfel und Kartoffelklöße
Roast of goose, cherry red cabbage, marzipan apple and potato dumplings

Kleine Schweineschnitzel mit Röstkartoffeln
Small pork schnitzels with fried potatoes

Pochiertes Barschfilet in leichter Senfsauce
mit Dillgurken und Tomatenreis
*Poached filet of bass in light mustard-sauce
with dill cucumbers and tomato rice*

Dessert

Dessert

Beschwipste Beeren
Himbeercreme
Espresso-Gewürzmousse
Waffeln mit heißen Kirschen
*Tipsy berries
Raspberry creme
Espresso and spice mousse
Waffles with hot cherries*

EUR 26,50 pro Person
EUR 26,50 per person

Winterbuffet 1 *Winter buffet 1*

Vorspeisen

Starters

Wildpastete mit kleinen Calvados Äpfeln
Cocktail von Shrimps und Staudensellerie
*Venison pastry with small Calvados apples
Shrimp cocktail with celery*



Waldpilzsalat mit Maronen
Fenchelsalat mit Orangen und Grapefruits
Selleriesalat mit Äpfeln und Nüssen
Salad of forest mushrooms with chestnuts
Fennelsalat with oranges and grapefruits
Celerysalad with apples and nuts

Rapunzelsalat in Blaukrautvinaigrette mit Croûtons
Tomaten und Gurkensalat
Lamb's lettuce with red cabbage vinaigrette and croutons
Tomatoes and cucumber salad

Rustikale Brotauswahl mit Butter und Schmalz
Rustic selection of bread with butter and lard

Suppe
Soup

Weißer Selleriecremesuppe
White celery cream soup

Hauptgänge
Main Dishes

Knuspriger Entenbraten in Orangen-Thymiansauce
Rahmrosenkohl und Kartoffelkroketten
Crispy duck roast in orange-thyme sauce
Creamed Brussels sprouts and potato croquettes

Barschfilet, im Biersud pochiert
an geschmortem Wurzelgemüse und
Bouillon Kartoffeln
Filet of bass poach in beer stock on braised root vegetables
and bouillon potatoes

Dessert
Dessert

Rotweinbirne, gefüllt mit Zimt-Schokoladenmousse
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Crème Caramel mit Krokant
Red wine pear, filled with cinnamon-chocolate mousse
Warm apple strudel with vanilla sauce
Crème Caramel with brittle

EUR 24,50 pro Person
EUR 24,50 per person



Winterbuffet 2

Winter buffet 2

Vorspeisen

Starters

Geräucherte Entenbrust auf karamellisierten Apfelspalten

Winterliche Sülze von Waldpilzen

Smoked duck breast on caramelized apple slices

Seasonal aspic of forest mushrooms

Lachs, gebeizt mit weihnachtlichen Gewürzen

an Honig-Senfsauce

Salmon marinated with seasonal spices on honey-mustard sauce

Kürbis-Kartoffelsalat

Mariniertes Rotkraut mit Mandarinen

Hühnchensalat mit Kräuterseitlingen

Pumpkin-potato salad

Marinated red cabbage with tangerines

Chickensalad with king oyster mushrooms

Rapunzelsalat in Sherryvinaigrette mit knusprigem Speck und Brotchips

Lamb's lettuce in Sherry vinaigrette with crispy bacon and bread chios

Ofenfrisches Baguette mit Butter

Fresh baguette with butter

Suppe

Soup

Fasanenpunsch mit Kerbelnocken

Pheasant punch with chervil dumplings

Hauptgänge

Main Dishes

Spanferkelbraten in Honigsauce

mit Rahmrosenkohl, Kräuterspätzle

Roast of suckling pig in honey sauce

with creamed Brussels sprouts and herb spatzle

Maishähnchenbrust

auf Steckrüben-Kartoffelragout

Corn-fed chickenbreast

on turnip-potato ragout



Gebratenes Zanderfilet
auf geschmortem Spitzkohl, Petersilienkartoffeln
*Fried filet of pike perch
on braised sweetheart cabbage, parsley potatoes*

Dessert
Dessert

Armagnac Pflaumen mit Vanilleeis
Mandarinencreme
Cassismousse
Frischer Obstsalat
Weihnachtliches Gebäck
*Armagnac plums with vanilla ice cream
Tangerine crème
Cassismousse
Fresh fruit salad
Seasonal pastries*

EUR 28,50 pro Person
EUR 28,50 per person

Gerne bieten wir Ihnen dieses Buffet ab 20 Personen an.
We are happy to offer you these buffets for a minimum of 20 persons.