



**Bernhards Restaurant ist das Grillrestaurant in Salzkotten und Ihr Caterer um aus Ihrer Party ein Event zu machen.**

## **Unser Lokal**

**In den eigenen Räumlichkeiten können wir Sie mit allen vorzügen bedienen. In der Warmen Jahreszeit können Sie auch unseren großzügigen Aussenbereich fernab vom Verkehr nutzen.**



# **Klare Suppen**

**Rinderkraftbrühe Royal**

**mit feinem Gemüse Markklößchen und Eierstich**

**Klare Oxtail**

**mit Fleisch vom Ochschwanz und Madeira**

**Klare Hühnersuppe**

**mit Hühnerfleisch Gemüse Reis und Eierstich**

**Gemüsesuppe (Vegetarisch)**

**Gemüsebouillon, frische Gemüse der Saison, Reis**

**Zwiebelsuppe**

**Rinderkraftbrühe, Zwiebeln, Weisswein,**

**Krutons Parmesan**

# **Helle gebundene Suppen**

**Käsesuppe**

**Hackfleisch, Käse, Paprika, Lauch**

**Pizzasuppe**

**Hackfleisch, Käse, Tomaten, Champignons**

**Westfälische Kartoffelsuppe**

**Rinderkraftbrühe, Kartoffeln, Sahne, Lauch, Sellerie, Möhren, Speck**

**Spargelcremesuppe**

**Gemüsebouillon, Sahne, Spargel**

**Tomatencremesuppe**

**Gemüsebouillon, Sahne, Tomaten, Reis**

# **Braune gebundene Suppen**

**Gulaschsuppe**

**Schweine-Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln**

**und Champignons**

**Mitternachtssuppe**

**Hackfleisch, Tomaten, Paprika,**

**Zwiebeln, Kartoffeln, Ananas, Saure Sahne**

**Chilli con Carne**

**Hackfleisch, Tomate, Zwiebeln,**

**Kidneybohnen,Mais,Paprika und Chilli**

**Jägersuppe**

**Wildfleisch,Wurzelgemüse,Waldpilze und Nudeln**

## **Eintöpfe**

**Erbseneintopf**

**Rinderkraftbrühe,Trockenerbsen,Sellerie,**

**Möhren,Lauch,Kartoffeln,Speck**

**Linseneintopf**

**Rinderkraftbrühe,Linsen,Sellerie,**

**Möhren,Lauch,Kartoffeln,Speck**

**Gemüseceintopf**

**Hühnerbouillon,Gemüse,Nudeln,Hähnchenfleisch**

**Bohnensuppe**

**Rinderkraftbrühe,grüne Bohnen,Rindfleisch,**

**Kartoffeln,Zwiebeln,Speck**

**Graupensuppe**

**Fleischbrühe,Karotten,Sellerie,Kartoffeln,**

**Zwiebeln,Speck,Graupen**

## **Fleisch**

### **Rind**

**Rinderroulade**

**gefüllt mit Speck,Zwiebeln,Gurke**

**Westfälischer Sauerbraten**

**Soße mit Rübenkraut**

**Rinderguasch**

**mit Zwiebeln,Paprika,Chilli**

**Burgunderbraten**

**in herzhafter Rotweinsöße**

**Roastbeef**

**Zart Rosa Gebraten dazu Kräuterbutter**

**Rumpstek a la Meier**

**mit Schmorzwiebeln,Bratkartoffeln und Spiegelei**

**Rinderfilet Gärdnetrin**

mit feinem frischen Gemüse und Herzoginnenkartoffeln

## **Schwein**

**Schweinefilet im Speckmantel**

**in Herzhafter Bratensoße**

**Schweinefilet Försterin**

**in Champignonrahmssoße**

**Kräutersteak**

**mit Kräutern der Provence**

**Westfälisches Schnitzel**

**Paniertes Schnitzel aus der Oberschale**

**Geschnetzeltes in Rahmssoße**

**mit frischen Champignons**

## **Geflügel**

**Hähnchenbrust Hawaii**

**gegrillte Hähnchenbrust mit Ananas und Käse**

**überbacken**

**Hähnchenschnitzel**

**Panierte Hähnchenbrust**

**Putensteak Melba**

**mit Pfirsiche und Sc.Choron**

**Hähnchenbrust Toscana**

**gegrillte Hähnchenbrust mit Tomate**

**Morzarella überbacken**

## **Kalb**

**Wiener Schnitzel**

**Kalbsschnitzel Paniert**

**Kalbsrückensteak Försterin**

**Kalbssteak mit frischen Champignons und Kräutern**

## **Saltinbocca**

**Kleine mehlierte Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei belegt dazu**

**Kalbsjus**

## **Wild**

**Wildschweinbraten**

**mit Kräuterjus und Rotwein**

**Rehrücken Diana**

**mit Preiselbeer Birne**

**Hirschragout**

**mit feinem Waldpilzen**

**Barbarie Entenbrust**

**mit Orangen Pfeffersoße**

## **Fisch**

### **Süßwasserfische**

#### **Forelle Müllerin**

in Butter gebraten

#### **Hechtklößchen**

in Weißweinsauce

#### **Gefüllte Felchen**

mit Gemüsestreifen gefüllt

#### **Flußlachs**

Mehliert und gebraten

#### **Seibling**

mit Spinat gefüllt

und gebraten

## **Meerwasserfische**

### **Norwegischer Lachs**

Pochiert und in Safransoße

### **Rotbarsch**

Paniert gebraten

### **Steinbutt**

in Rieslingsoße

### **Kabeljau Müllerin**

Mehliert und in Butter Gebraten

### **Seeteufel Medaillons**

gebraten in Tomatensoße

### **Seelachsfilet in Senfsoße**

Pochiert in Weißweinsenfsoße

**Dies ist nur ein Ausschnitt aus unserem Programm**

## **Wanderfische**

Aal,Lachs,

## **Schalen und Krustentiere**

Garnelen,Krebse,Hummer,Muscheln

Langusten,Austern

## **Kartoffel**

Kartoffelkroketten

Röstitaler

Herzoginnenkartoffeln

Schwenkkartoffeln

Bratkartoffeln

Kartoffelpüree

Kartoffleklöße

# **Pasta**

## **Bandnudeln**

**Fusili**

**Lasagne**

**Penne**

**Spaghetti**

**Spätzle**

**Totellini**

# **Reis**

## **Parbolidreis**

## **Wildreismischung**

**Basmati**

**Risotto**

# **Rohkostsalate**

**Karotten, Paprika, Gurken, Tomaten, Sellerie**

# **Mixsalate**

**Bauernsalat, Schichtsalat, Porreesalat**

# **Fruchtsalate**

# **Mayonnaise Salate**

**Nudelsalat, Kartoffelsalat, Reissalat**

# **Fleischsalate**

**Wurstsalat, Teufelsalat**

# **Gemüsesalate**

**Fenchelsalat, Blumenkohlsalat**

# **Frische Gemüse**

## **Einzelgemüse**

**Karotten,Blumenkohl,Fenchel,Sellerie,Bohnen,Kohlrabie**

**Rosenkohl,Zucchini,Aubergine,Champignons**

**Rüben,Broccolie**

\*\*\*\*\*

## **Gemüseaufläufe**

\*\*\*\*\*

## **Gemüse Schnitzel**

\*\*\*\*\*

## **Vegi Burger**

\*\*\*\*\*

## **Gebackene Gemüse**

**in Bierteig oder Weinteig**

\*\*\*\*\*

## **Anti Pasti**

\*\*\*\*\*

## **Gebratene Gemüse**

## **Hausgemachte Desserts**

### **Creams**

**Bayrisch Creme,Straciatella Creme,Welfen Creme**

**Caramel Creme,Mandel Creme,Mocca Creme**

### **Frucht Dessert**

**Bratapel mit Vanillesoße,Fruchtsalat, Eingelegte Früchte mit**

**Weinschaum,Rote Grütze**



# Mousse

**Mousse au Chocolate, Weiße Mousse au Chocolate,**

**Nugat Mousse**

\*\*\*\*

**Tiramisu**

**Kaiserschmarn**

# Puddings

**Vanille Pudding, Schokoladen Pudding,**

**Mandel Pudding,**

**Pana Cotta**

# Halbgefrorenes

**Vanille Parfait, Schokoladen Parfait, Frucht Parfaits,**

**Fürst Pückler Parfait**

# Speiseeis

**Milchspeiseeis, Sorbet, Sahneeis**

**Auf Anfrage beraten wir Sie gerne.**

**Alle unsere Desserts sind Hausgemacht**

# Catering: Kulinarische Genüsse in jeglicher Form

Mit einer ausgezeichneten Küche steht und fällt die Zufriedenheit Ihrer Gäste. Darum zaubert unser Kochteam eine kulinarische Vielfalt, die mit unterschiedlichsten Stilrichtungen den Feinschmecker genauso erfreut wie den Liebhaber der bodenständigen regionalen Küche. Egal wie Sie Ihre Feier präsentieren wollen: Wir liefern Ihnen das passende Essensangebot!

Das bieten unsere Profiköche

- Individuell zusammengestellte Menüs
- Kalte und warme Buffets
- Von gutbürgerlich bis exotisch, vom Braten bis zur Antipasti-Platte: breite Auswahl an Gerichten und kulinarischen Ideen
- Kochen nach thematischen Schwerpunkten, zum Beispiel "Ein Abend in der Toskana"
- Berücksichtigung besonderer Anforderungen, z. B. vegetarische Zusammenstellungen
- Ausrichtung von Stehempfangen und Firmenfesten

# Unsere Kontaktdaten

Bei Fragen oder Terminwünschen erreichen Sie uns unter:

Schulte Imbissbetrieb GmbH

Geseker Str. 46

33154 Salzkotten

Telefon: +49 525 8931266

E-Mail: [info@schultes-partyservice.de](mailto:info@schultes-partyservice.de)

Telefax: +49 525 8931267

