

# Overwaul's Genusscatering

Wir liefern,  
Sie genießen.

Das Landgasthaus Overwaul  
Herkenstrup 24  
48329 Havixbeck  
Telefon: 0 25 07/14 45  
Telefax: 0 25 07/77 31  
[www.Landgasthaus-Overwaul.de](http://www.Landgasthaus-Overwaul.de)

Wir beraten Sie gerne!

## Suppen

Elsässer Zwiebelrahmsuppe mit Croutons	0,25 ltr.	4,00 €
Westfälische Rindfleischsuppe mit Eierstich, Blumenkohl und Klößchen	0,25 ltr.	4,00 €
Kartoffel- Käse- Lauchcremesuppe mit Hackfleisch	0,25 ltr.	4,50 €
Gulaschsuppe	0,25 ltr.	4,50 €

## Eintöpfe

Erbsensuppe mit viel Fleisch	0,5 ltr.	8,00 €
Grünkohleintopf	0,5 ltr.	8,00 €
Baguette	Pro Person	0,50 €

Teller und Besteck inklusive Reinigung  
Pro Person 2,00 €

Wir liefern ab 20 Personen und berechnen 10,00  
€ Anfahrtskosten. Bei weniger Personen können  
Sie auch gern Ihre Bestellung bei uns abholen

Für Ihren festlichen Anlass bis zu 300  
Personen erstellen wir Ihnen  
gerne ein individuelles  
Angebot nach Ihren Wünschen!

## Schnitzelvariationen

(alle Varianten auch  
als Putenschnitzel)

Schweineschnitzel mit Jägersauce  
Schweineschnitzel mit Zigeunersauce  
Schweineschnitzel mit Curry-  
Früchtesauce  
Schweineschnitzel mit Paprikasauce  
pro Person 12,00 €

Als Beilagen empfehlen wir:

Kartoffelgratin	3,00 €
Butterreis	2,00 €
Butterspätzle	2,00 €
Kleine gebratene Kartoffeln	2,00 €
Gemüse der Saison	4,50 €
Speckhähnchen	3,00 €
Salate der Saison	4,50 €

## Dessert

Herrencreme	5,00 €
Mousse au Chocolate	6,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	5,50 €
Tiramisu	6,00 €

Internationale Käseauswahl mit Butter,  
Kräuterbutter und Weintrauben  
pro Person 8,50 €

Partybrötchen Stück 0,50 €



# Mediterranes Vorspeisenbüffet

- Chorizo Wurst mit Oliven
- Serranoschinken mit Melonenschiffchen
- Tomaten – Mozzarellasalat mit Basilikum
- Marinierte Paprika, Champignons und Auberginen
- Schafskäse im Zucchini mantel
- Thunfischsalat mit Paprika und Mais
- Prinzessbohnen Salat mit Pfifferlingen und Balsamico
- Krabben und Penne in feiner Knoblauch Vinaigrette
- Vittello Tonato (Kalbfleisch in Thunfischsauce)
- Meeresfrüchtesalat
- Artischockenböden mit Scampi
- Ruccola mit Kirschtomaten und Mozzarella
- Geschmorte Balsamicozwiebeln und marinierte Champignonköpfe
- Gurken und Melonenkugeln mit Shrimps
- Gegrillte Tintenfischringe mit Salsa Verde
- Frittierte Fenchel Ciabiatta, Butter, Kräuterbutter

Zusammenstellung nach Ihren Wünschen  
Ab 14,50 €

**Dies ist eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten. Gerne stellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot zusammen.**

Änderungen vorbehalten!

## Büffet 1

Gekochtes westfälisches Rindfleisch mit Zwiebelsauce, Salzkartoffeln, Blattsalate mit zwei Dressings

**Pro Person 16,50 €**

## Büffet 2

Saftiger Schweinebraten mit Sahnesauce und frischen Champignons, Streifen von der Putenbrust in einer Curry- Früchtesauce, Butterreis, gebratene Kartoffeln, Blattsalate mit zwei Dressings

**pro Person 17,50 €**

## Büffet 3

Westfälischer Backschinken mit hausgemachtem Sauerkraut und Kartoffelpüree

**pro Person 12,50 €**

## Büffet 4

Pikant gefüllte Rinderrouladen, Schweinegeschnetzeltes mit Champignons und Paprikastreifen, Salzkartoffeln, Spätzle, Rotkohl, Blattsalate mit zwei Dressings

**pro Person 18,50 €**

## Büffet 5

Schweinerückensteaks mit grünem Pfeffer in Sahnesauce, Putenmedaillons in einer Curry- Früchtesauce, Speckböhnchen, Reis, kleine gebratene Kartoffeln Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

**pro Person 18,50 €**

## Büffet 6

Schweinefilet mit frischen Champignons, Putensteaks in einer leichten Pfeffersauce Speckböhnchen, Spätzle, Kartoffelgratin Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings

**pro Person 21,00 €**

## Büffet 7

Schweinefilet mit Gorgonzolasauce und Walnüssen Putenbrustmedaillons in einer Tomaten-Olivensauce, Blattspinat, Kartoffel- Zucchini gratin, Kleine gebratene Kartoffeln Blattsalate mit zwei Dressings

**pro Person 21,00 €**

## Büffet 8

Kalbssteaks in einer Marsallasauce mit Walnüssen Variation von Edelfischen „Provenciale“, Böhnchen, Rosmarinkartoffeln, Blattsalate mit zwei Dressings

**pro Person 28,50 €**

## Büffet 9

Penne mit Putenbruststreifen, Paprika und Champignons in einer Tomaten- Kräutersauce Kartoffelgnocchi mit frischen Lachswürfeln in Basilikumschaum mit Broccoli

Tomaten- Mozzarellasalat mit Ruccola

**pro Person 21,00 €**

## Büffet 10

Salmschnitte in Prosecco- Ruccolasauce Rinderfiletgeschnetzeltes in einer Dijon- Senssauce Prinzessböhnchen mit Speck Spätzle, Butterreis, Blattsalate mit zwei Dressings

**pro Person 36,50 €**