

Hürthers



Immer eine köstliche Wahl:

Hürthers. Buffets mit Biss!



Ihr Buffet in guten Händen!

Bei uns zaubert Ihnen unsere Küchencrew ein Buffet ganz nach Ihren Wünschen. So können Sie zum Beispiel aus unseren sieben zusammengestellten Buffets wählen. Egal ob klassisch, amerikanisch oder kölsch. Da ist bestimmt für jeden etwas dabei!

Sie wünschen sich ein eigenes, ganz spezielles Buffet? Auch kein Problem! Alternativ können Sie sich auch ein individuelles Buffet zusammenstellen. Wir stehen Ihnen dabei gerne beratend zur Seite. Kreieren Sie etwas ganz nach Ihren Wünschen und wir schaffen Ihnen etwas, was Herz, Leib und Seele begehren werden.

Noch Fragen? Ich freue mich auf Ihren Anruf unter 02233 / 946 946 und berate Sie gerne!



Marion Zahn
Betriebsleiterin

Kontakt

Hürthers Gastronomie im 10Pin Bowling & Event

Ansprechpartnerin: Marion Zahn
Tel.: (0 22 33) 946 946
E-Mail: marion.zahn@10pin.de
Internet: www.10pin.de



**Findet uns auch
auf Facebook!**

www.facebook.com/Bowling10Pin





Kleines Imbiss-Bufferet I

Sandwiches belegt mit Schinken, Salami,
Gouda, Brie und Putenbrust
Tomaten-Mozzarella Spieße mit Basilikumpesto
Kleine Salatbar mit verschiedenen Dressings

Feurige Fleischbällchen in Tomaten-Chillisaucе
Saftige Zwiebel-Lauch-Quiche mit Schmand

Brot und Butter

Mousse au Chocolat im Glas

15,50 € pro Person
Buchbar ab 10 Personen





Kleines Imbiss-Bufferet II

Thunfisch- und Erdnussbuttersandwiches
Amerikanische Wrap Röllchen mit verschiedenen Füllungen
BBQ Nachos mit zweierlei Dip
Kleine Salatbar mit 1 Dressing

Saftige Mini-Hamburger zum selber Belegen
mit Ketchup, Mayo, Röstzwiebeln, Gurkenchips
Salat und Tomatenscheiben
Chicken Wings
Maiskolben, Wedges mit Sour Cream

Brownies
Pancakes mit Ahornsirup

17,50 € pro Person
Buchbar ab 10 Personen





Kleines Imbiss-Bufferet III

Saftige Schnitzelchen und Frikadellchen
an hausgemachtem Kartoffelsalat
Fingersandwiches mit Schinken, Käse und Lachs
Kleine Salatbar mit verschiedenen Dressings
Kleine Brotauswahl mit Butter und Dips

Saftige Streifen von der Pute in Champignon-Kräuterrahm
Sesamspätzle und Brokkoli

Mousse au Chocolat im Glas
Obstsalat

18,50 € pro Person
Buchbar ab 10 Personen





Kleines Imbiss-Bufferet IV

Gefüllte Champignons und in Olivenöl-Knoblauch-Marinade
gebratene Paprika, Aubergine und Zucchini
Baguette-Happen mit Roastbeef, Käse und Lachs
Tomaten-Mozzarella Spieße mit Basilikum
Kleine Salatbar mit verschiedenen Dressings
Brot und Butter

Deftige Kartoffelsuppe mit Mettenden

Nürnberger im Schlafrock mit Senf
Verschieden gefüllte Pizzabrötchen

Obstsalat
Kleine Käseauswahl mit Radieschen
und Weintrauben

20,- € pro Person
Buchbar ab 10 Personen





American Hürthers

Wrap-Röllchen mit verschiedenen Füllungen
Thunfisch- und Erdnussbuttersandwiches
Coleslaw - amerikanischer-Krautsalat
Saftige Roastbeefscheiben „New Orleans“ mit Remoulade
Große bunte Salatbar mit 3 verschiedenen Dressings
Brot und Butter

Saftige Hamburger zum selber Bauen
mit Ketchup, Mayo, Röstzwiebeln, Gurkenchips
Salat und Tomatenscheiben
Chicken Wings
Würzige Spare Ribs
Wedges, Maiskolben und kleine gebackene Kartoffeln
Sour Cream, Kräuterquark

Apple pie
Cheesecakecream

28,90 € pro Person
Buchbar ab 20 Personen





Viva Italia

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Fenchelsalat mit Frutti di Mare und Garnelen
„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch mit Thunfischcreme
Gebackene Aubergine, Zucchini und Champignons an Sauce Aioli
Tomaten-Mozzarella Spieße
Pasta Salat mit luftgetrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan
Reichhaltige Salatbar mit frischen Blattsalaten und
verschiedenen Dressings

Italienische Minestrone

Piccata von der Truthahnbrust an Sauce Provencal
mit Tagliatelle und Ratatouille
Involtini vom Schwein mit einer Mozzarella-Basilikumfüllung
in Tomatenrahmsauce dazu Gemüsegnocchi
Gebratenes Barschfilet an Pinot Grigio-Rahm mit
kanarischen Bratlingen
Tortellini in Kräuterrahm

Tiramisu mit Cappuccino und Löffelbiskuit
Mocca-Mousse au Chocolat im Glas
Vanillecreme mit Kirschen

34,50 € pro Person
Buchbar ab 20 Personen





D`r Rhing erop, d`r Rhing erav

„Rievkoche“-Reibekuchentaler mit Lachs und Rübenkraut

Schlachtplatte mit Kölscher Blutwurst,
Leberwurst und Mettwürstchen

„Hämmche“ – mariniertes Eisbein in Senf-Vinaigrette

Frikadellchen und Rheinischer Kartoffelsalat

Käsehäppchen „Halven Hahn“ mit mittelaltem Gouda

Saftiger Krustenschinken vom Stück geschnitten
mit Reinetten-Rotkohl und Bratlingen

Rheinischer Sauerbraten in Rosinentunke mit
Kartoffelknödel

Knuspriges Brot mit Butter und Schmalz

„Armer Ritter“

Rheinischer Apfelkuchen

Obstsalat

25,00 € pro Person

Buchbar ab 20 Personen

