



Die Knolle, das urige Kartoffelhaus  
Frühlingsweg 9  
32257 Bünde  
Tel: 05223 / 12324  
Fax: 05223 / 12759  
Internet: [www.knolle-buende.de](http://www.knolle-buende.de)  
e-mail: [mail@knolle-buende.de](mailto:mail@knolle-buende.de)

---

Lieber Knollengast !

Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie einige Menü- und Buffetvorschläge zusammengestellt.

Wir können nicht die gesamte Vielfalt unserer Küche vorstellen und so finden Sie nur eine Auswahl vieler Köstlichkeiten.

Ihre ganz individuellen Wünsche und Vorschläge werden für Sie im Detail abgestimmt.

Wir möchten Ihnen und Ihren Gästen, eine ganz persönliche „Feier“, schöne Stunden in einer netten Atmosphäre bereiten.

Das einzige, was Sie übernehmen können, ist die Rolle des entspannten Gastgebers, der sich um nichts anderes kümmern muss, als um seine Gäste.

Unsere Preise sind Komplettpreise, d.h. es kommen keine weiteren Kosten auf Sie zu.

Eine Feier in unseren urigen Räumlichkeiten wird Ihnen in angenehmer Erinnerung bleiben.

Ihr Knollenteam





Die Knolle, das urige Kartoffelhaus  
Frühlingsweg 9  
32257 Bünde  
Tel: 05223 / 12324  
Fax: 05223 / 12759  
Internet: [www.knolle-buende.de](http://www.knolle-buende.de)  
e-mail: [mail@knolle-buende.de](mailto:mail@knolle-buende.de)

---

### Menü I - ab 10 Personen -

Lauchsuppe mit Crème fraîche  
Spießbraten vom Schwein mit Mett gefüllt, Rahmsauce  
dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln

\*\*\*

Reibekuchen mit süßem Preiselbeerschmand

Preis pro Person  
EUR 22,90

### Menü II - ab 10 Personen -

klare Rinderkraftbrühe mit Nudeln und Gemüse

\*\*\*

gebratenes Putensteak auf Pfifferlingen in Rahm  
mit Kroketten und einem kleinen Salatteller

\*\*\*

frischer Obstsalat mit Grappa mariniert

Preis pro Person  
EUR 22,90

### Menü III - ab 10 Personen -

Broccolicremesuppe mit Sahnehaube

\*\*\*

Schweinefilet auf Cognac-Pfeffersauce  
mit marktfrischem Gemüse der Saison, dazu Kartoffel-Röstinchen

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Rum-Sauerkirschen

Preis pro Person  
EUR 23,50





Die Knolle, das urige Kartoffelhaus  
Frühlingsweg 9  
32257 Bünde  
Tel: 05223 / 12324  
Fax: 05223 / 12759  
Internet: [www.knolle-buende.de](http://www.knolle-buende.de)  
e-mail: [mail@knolle-buende.de](mailto:mail@knolle-buende.de)

---

### Menü IV - ab 10 Personen -

feines Kräutersüppchen mit Shrimps

\*\*\*

zartes Hähnchenbrustfilet auf Früchte-Currysauce  
mit Pilawreis und kleinem Salatteller

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person  
EUR 23,90

### Menü V - ab 10 Personen -

Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden und Sahne

\*\*\*

Schweinefilet am Stück gebraten im Kräutermantel  
mit marktfrischem Gemüse der Saison, dazu Bratkartoffeln

\*\*\*

Apfelscheiben in Bierteig gebacken, auf Vanillesauce mit Vanilleeis

Preis pro Person  
EUR 24,90





Die Knolle, das urige Kartoffelhaus  
Frühlingsweg 9  
32257 Bünde  
Tel: 05223 / 12324  
Fax: 05223 / 12759  
Internet: [www.knolle-buende.de](http://www.knolle-buende.de)  
e-mail: [mail@knolle-buende.de](mailto:mail@knolle-buende.de)

---

## Snackarrangements

### Kalte Kleinigkeiten

Baguettescheiben, rustikale Zwiebelbrotscheiben, Mehrkornbrot, Kartoffelbrot mit Butter oder Frischkäse verschieden garniert.

- Kräuterbutter
- Knoblauchbutter
- Kräuterschmand mit Frühlingszwiebeln
- verschiedene Wurstsorten
- verschiedene Käsesorten
- Mozzarella mit Tomatenscheibe, frischem Basilikum und Pestosauce
- geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- geräucherter norwegischer Lachs mit Senf-Dillmayonnaise
- Garnelen in Knoblauchsauce
- Shrimps in Cocktailcreme mit Dill
- gebratene Hähnchenbrustscheiben mit Currycreme
- gekochter Schinken mit Spargelspitzen und Salatcreme
- luftgetrockneter Knochenschinken auf Honigmelonenspalten
- gebratener Schweinelachs mit Senfcreme
- Roastbeefröllchen gefüllt mit Gemüseremoulade
- gebratene Schweinefiletmedaillons mit Pfirsich

### Warme Kleinigkeiten

- Hähnchenspieß mit Mangodip
- Schweinefiletspieß mit Paprikasauce
- kleines Tournedo vom Rind mit Kräuterbutter
- gebratener Scampi mit Knoblauchdip
- Rotbarschfilet im Weinteig gebacken
- Riesen-Wedges mit Knoblauchschmand
- kleine Folienkartoffel mit Kräuterschmand
- kleine Folienkartoffel mit Shrimps in Cocktailsauce
- pikante Gulaschsuppe
- Tomatensuppe mit Gin-Sahnehaube
- sämige Kartoffelsuppe mit Croutons





Die Knolle, das urige Kartoffelhaus  
Frühlingsweg 9  
32257 Bünde  
Tel: 05223 / 12324  
Fax: 05223 / 12759  
Internet: [www.knolle-buende.de](http://www.knolle-buende.de)  
e-mail: [mail@knolle-buende.de](mailto:mail@knolle-buende.de)

---

## Vorspeisen

- geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Reibekuchen an einer Salatbeilage
- holzgeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne an Salaten der Saison und Butter, dazu ofenfrisches Baguette
- Grönlandshrimps in Cocktailsauce mit ofenfrischem Baguette
- gebratene Entenbrust (kalt) mit Sauce Cumberland und einem Kartoffel-Röstinchen an Salaten der Saison
- luftgetrockneter westfälischer Knochenschinken mit Galiamelone und herzhaftem Roggenbrot
- Mozzarella auf frischen Strauchtomaten mit Balsamico und ofenfrischem Baguette
- Champignonköpfe und Cherrytomaten mit Frischkäse gefüllt in Olivenöl auf frischem Salat
- Ruccolasalat mit frisch geraspelttem Parmesan und gerösteten Pinienkernen

## Suppen

- klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Gemüse und Nudeln
- westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden
- Lauchsuppe mit Crème fraîche
- Broccolirahmsuppe mit Sahne
- Tomatensuppe mit Gin-Sahnehaube
- Kräutersüppchen mit Shrimps
- Korbelsüppchen mit Croutons
- Maisrahmsüppchen mit Poulardenbruststreifen
- pikante Gulaschsuppe





Die Knolle, das urige Kartoffelhaus  
Frühlingsweg 9  
32257 Bünde  
Tel: 05223 / 12324  
Fax: 05223 / 12759  
Internet: [www.knolle-buende.de](http://www.knolle-buende.de)  
e-mail: [mail@knolle-buende.de](mailto:mail@knolle-buende.de)

---

## Gerichte vom Schwein

- Schweinefilet am Stück auf Champignonrahmsauce
- gebratene Schweinerückensteaks auf Senf-Rahmsauce
- Schweinefilet auf Orangen-Pfeffersauce
- glasierter Schweinerücken am Stück gebraten auf Cassis-Sauce
- Burgunderbraten vom Schwein in Rotweinsauce
- Schweinebraten mit Malzbiersauce
- deftiger Spießbraten mit Mett oder Zwiebeln gefüllt in Dunkelbiersauce
- Kasselerbraten in Rahmsauce
- Backschinken mit Dunkelbiersauce

## Gerichte vom Rind

- Rinderroulade mit Speck und Zwiebeln gefüllt in Senfsauce
- zarter Rinderbraten mit Sauce
- saftiger Tafelspitz mit Meerrettichsauce
- Roastbeefbraten in Rotweinsauce mit glacierten Champignonköpfen
- Rinderlende am Stück gebraten in Champignonrahmsauce

## Gerichte vom Geflügel

- gebratene Hähnchenbrust auf Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern
- gebratene Hähnchenbrust auf Früchte-Currysauce
- Poulardenbrust im Käsemantel gebacken auf Tomatenragout
- Putenbrust gefüllt mit Broccolicreme auf Sahneseauce

## Gerichte vom Fisch

- Seeteufel in Butter gebraten auf Limettensauce
- Lachsfilet auf Schnittlauchsauce
- Forellenfilet mit frischem Gemüse und Butter in der Folie gebacken
- Rotbarschfilet in Weinteig gebacken auf Shrimps-Hummersauce
- Zanderfilet in Kartoffelkruste auf Tomaten-Zucchini-Ragout





Die Knolle, das urige Kartoffelhaus  
Frühlingsweg 9  
32257 Bünde  
Tel: 05223 / 12324  
Fax: 05223 / 12759  
Internet: [www.knolle-buende.de](http://www.knolle-buende.de)  
e-mail: [mail@knolle-buende.de](mailto:mail@knolle-buende.de)

---

## Vegetarische Gerichte

- Gemüsegratin  
marktfrisches Gemüse und Kräuter mit Emmentaler Käse überbacken
- Tomaten-Lauch-Auflauf  
mit frischen Kräutern und Mozzarella überbacken
- Zucchinischeiben in Kräuterkruste gebacken auf Tomatensauce
- Schweizer Kartoffelrösti mit Kräuterschmand

## Gemüse

- Speckbohnen
- Speckbohnenbündchen
- Grillgemüse
- Rosenkohl
- Apfelrotkohl
- Erbsen und Möhrengemüse
- Broccoliröschen mit Mandelbutter
- Zucchinischeiben in Butter gebraten
- Blumenkohl mit Butterbrösel
- gratinierte Kräutertomaten
- Maisgemüse
- Rahmwirsing

## Beilagen

- Schweizer Kartoffel-Käse-Rösti
- Reibekuchen
- Röstinchen
- Butterkartoffeln
- Kartoffelknödel
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Lyoner Kartoffeln
- geröstete Kartoffelstücke in Rosmarinbutter
- Kartoffelgratin
- Lauch-Kartoffeln
- knusprige Wedges
- Pommes frites
- Kartoffel-Kroketten
- Pilawreis







Die Knolle, das urige Kartoffelhaus  
Frühlingsweg 9  
32257 Bünde  
Tel: 05223 / 12324  
Fax: 05223 / 12759  
Internet: [www.knolle-buende.de](http://www.knolle-buende.de)  
e-mail: [mail@knolle-buende.de](mailto:mail@knolle-buende.de)

## Dessert

- ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanilleeis
- Rote Grütze mit Vanillesauce oder Vanilleeis
- weißes mousse au chocolate
- braunes mousse au chocolate
- Joghurtcreme mit Früchten
- heiße Himbeeren mit Vanilleeis
- Rum-Sauerkirschen mit Vanilleeis
- Eisbecher mit frischen Früchten
- frischer Obstsalat mit Grappa mariniert
- hausgemachtes Tiramisu
- Crème brûlée mit Rohrzucker karamellisiert an einer Fruchtsauce
- Apfelscheiben in Bierteig gebacken auf Vanillesauce oder Vanilleeis
- Käsebrett mit frischen Früchten

Als krönender Abschluß Ihrer Gastlichkeit:

### Schokoladen-Brunnen

Ein stetiger Schokoladenfluss  
der Ihre Gäste schnell zu Obst greifen lässt,  
um diese mit köstlicher, belgischer Schokolade Ihrer Wahl  
[ ZARTBITTER, VOLLMILCH oder WEISS ]  
zu überziehen.  
Lassen Sie sich diesen Genuss nicht entgehen.

### Schokoladen-Fondue

tauchen Sie frische Früchte, Nüsse und Gebäck  
in geschmolzene belgische Schokolade Ihrer Wahl  
[ ZARTBITTER, VOLLMILCH oder WEISS ]







Die Knolle, das urige Kartoffelhaus  
Frühlingsweg 9  
32257 Bünde  
Tel: 05223 / 12324  
Fax: 05223 / 12759  
Internet: [www.knolle-buende.de](http://www.knolle-buende.de)  
e-mail: [mail@knolle-buende.de](mailto:mail@knolle-buende.de)

## Westfälisches Buffet - ab 20 Personen -

### aus dem Suppentopf

westfälische Kartoffelsuppe mit Mettenden und Speck

### fangfrisch aus dem Netz

geräuchertes Makrelenfilet mit Pfeffer und Zwiebel

geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

norwegischer Rauchlachs mit Senf-Dill-Majonnaise

Sahnehering „Hausfrauen Art“

### aus Wurst- und Speisekammer

westfälischer Knochenschinken, Schinkenröllchen mit Spargel und Salatcreme

Pfefferbeißer, gefüllte Eier, kleine Frikadellen

### bis das der Tisch sich biegt

gebratenes Hähnchenbrustfilet in Champignonsauce

Spießbraten mit Mett gefüllt und Rahmsauce,

Kaisergemüse, Speckbohnen,

Bratkartoffeln, Röstinchen, Kroketten



### aus dem Garten

reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

### frisch vom Bäcker

verschiedene Brotsorten und Partybrötchen im Brotkorb

### zum Schluß

Schoko-Sahnepudding

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person  
EUR 33,90



### Alternativ

Schokoladenbrunnen,

wahlweise mit köstlicher, belgischer Schokolade

ZARTBITTER, VOLLMILCH oder WEISS,

sowie frischen Früchten zum Dippen.

Aufpreis pro Person EUR 2,50





Die Knolle, das urige Kartoffelhaus  
Frühlingsweg 9  
32257 Bünde  
Tel: 05223 / 12324  
Fax: 05223 / 12759  
Internet: www.knolle-buende.de  
e-mail: mail@knolle-buende.de

## Schlemmer - Buffet - ab 20 Personen -

### aus dem Suppentopf

klare Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Nudeln und Gemüse

### fangfrisch aus dem Netz

geräucherter norwegischer Lachs mit Senf-Dillcreme

geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Grönlandshrimps in Cocktailsauce

### aus der Wurst- und Speisekammer

westfälischer Knochenschinken auf Honigmelone, Geflügelsalat mit Ananas, gefüllte Eier mit Kaviar, in Olivenöl eingelegtes; mediteranes Gemüse gefüllt mit Frischkäse

### bis das der Tisch sich biegt

Schweinefilet auf Rahmchampignons

Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce

Hähnchenbrustfilet auf Früchte-Currysauce

kanadisches Zanderfilet auf Kräutersauce

Mandelbroccoli, Erbsen und Karotten, überbackene Kräutertomaten, Blumenkohl

Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Krokette

### aus dem Garten

reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

### frisch vom Bäcker

verschiedene Brotsorten und Partybrötchen im Brotkorb

### zum Schluß

großes Käsebrett mit frischen Früchten, Eispyramide, weißes mousse au chocolate, frischer Obstsalat mit Grappa



Preis pro Person  
EUR 38,90



### Alternativ

Schokoladenbrunnen,  
wahlweise mit köstlicher, belgischer Schokolade  
ZARTBITTER, VOLLMILCH oder WEISS,  
sowie frischen Früchten zum Dippen.

Aufpreis pro Person EUR 2,50

