



Verehrte Gäste,

wir bedanken uns herzlich für Ihr Interesse an unserem Hause und empfehlen uns für die Ausrichtung Ihrer privaten Feierlichkeiten oder betrieblichen Feste.

Ob festlich, erholsam oder spektakulär – unser Team betreut Sie gern in unseren Räumlichkeiten bei Ihrer Hochzeit oder Familienfeier, Ihrer Konferenz oder Ihrem Betriebsfest.

Anbei finden Sie unsere liebevoll ausgesuchten Kreationen, die Ihre Veranstaltung zu einem außergewöhnlichen und unvergesslichen Erlebnis werden lassen.

Selbstverständlich können Sie unsere Buffet-Vorschläge flexibel untereinander kombinieren. Zu vegetarischen Gerichten oder bei Lebensmittelunverträglichkeiten empfiehlt Ihnen unser Team vor Ort gerne Alternativen.

Wir freuen uns sehr, Sie in einem gemeinsamen Gespräch bei der Umsetzung Ihrer Wünsche zu beraten und Sie bald als „Gast auf Ihrer Feier“ bei uns begrüßen zu dürfen.

Für Fragen oder Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne telefonisch, per Fax oder email zur Verfügung.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen – wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste

Ihr Team von Bauer Südfeld

Bauer Südfeld Café & Restaurant e.K.
Inhaber Frank Südfeld

Backumer Str 416
45701 Herten

Tel.: 02366 - 4419
Fax: 02366 - 4484

info@bauer-suedfeld.de
www.bauer-suedfeld.de

Kammer: IHK GE
Register / Ort:
Amtsgericht RE
Registernummer:
HRA 3511



Bauer Südfeld

BarBeQue

- vom Holzkohlegrill -

Vorspeisen:

bunte Rohkostauswahl

mit leichtem Joghurtdressing & Kräutervinaigrette

*Kartoffel-Gurkensalat mit Staudensellerie, Apfel und Radieschen
in Kräutervinaigrette*

Tomaten-Grapefruitsalat mit fruchtigem Dressing

*gebratene Paprika, Aubergine & Zucchini in Kräuter-Olivenöl
mit gespießten Perlen von Tomate und Mozzarella*

*gemischter Brötchenkorb, Baguettebrot,
Butter, Kräuterbutter & Bruschetta*

vom Holzkohlegrill:

dreierlei Spießchen von Schwein, Lamm und Geflügel

mariniertes Hähnchenbrustfilet

Nürnberger Rostbratwürstchen

würzige Nackensteaks

gegrillte Bachforelle mit Zitronenbutter

Beilagen:

*Ofenkartoffeln mit Kräuterdipp
und Südfeld's Knoblauch-Quark*

Kartoffel-Bacon-Spießchen

Gemüsepäckchen in der Folie mit Crème fraîche Haube

Dessert:

Gegrillte Ananas mit Rumglasur und Kokoscrème

Waldbeeren-Cassis-Grütze mit Karamell-Vanille

p. P. 24,50 €

Mitternachtssnack:

Currywurst nach Südfeld's Art

- serviert als Flying Buffet -

p. P. 3,70 €

Bauer Südfeld Café & Restaurant e.K.

Inhaber Frank Südfeld

Backumer Str 416
45701 Herten

Tel.: 02366 - 4419

Fax: 02366 - 4484

info@bauer-suedfeld.de

www.bauer-suedfeld.de

Kammer: IHK GE

Register / Ort:

Amtsgericht RE

Registernummer:

HRA 3511



Bauer Südfeld

Westfälisch genießen

Vorspeisen:

Salatcocktail von Gurke, Zwiebel & Kirschtomate mit Südfeld's Kräuterdressing

marinierter Tafelspitz mit Tomatenvinaigrette

westfälischer Schinken & Käse vom Brett mit Feigensenf aus unserem Hofladen

Matjesfilets mit roten Zwiebelringen auf Blattsalat

Suppe:

Kartoffelrahmsüppchen mit Mettwurstscheiben

warmer Teil:

Brust vom Maishähnchen in Rieslingsauce

Grillschinken in Zwickel-Landbiersauce

*gebratenes Forellenfilet mit Zitronenbutter
auf bunten Wurzelwerkstreifen*

Beilagen:

Salzkartoffeln

Butterspätzle

deftiges Sauerkraut

Quartett von Saisongemüse

Dessert:

Schokoladenpudding mit Kuvertürestückchen

hausgemachte Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

frischer Obstsalat mit Himbeergeist

p. P. 25,90 €

Mitternachtssnack:

*rustikale Platte mit Mettenden, Hackfleischbällchen und Schnitzelecken, dazu Landbrot,
Butter & Schmalz*

p. P. 4,70 €

Bauer Südfeld Café & Restaurant e.K.

Inhaber Frank Südfeld

Backumer Str 416
45701 Herten

Tel.: 02366 - 4419

Fax: 02366 - 4484

info@bauer-suedfeld.de

www.bauer-suedfeld.de

Kammer: IHK GE

Register / Ort:

Amtsgericht RE

Registernummer:

HRA 3511



Bauer Südfeld

Anno domini

Vorspeisen:

Lauch-Crevettensalat

Südfeld's Schlachtplatte

*mit hausmacher Wurstspezialitäten der landmetzgerei Gerner, luftgetrockneter Münsterländer
Mettwurst*

und westfälischem Kernschinken, dazu Landbrot, Butter & Schmalz

"verrücktes Huhn"

Carpaccio von dreierlei Geflügel mit hausgemachtem Relish

Allerlei vom Käse

herzhafte Käsespezialitäten aus dem Hofladen,

u.a. Lembecker Ziegenkäse und Rohmilchkäse, dazu Feigensenf und Balsamicocrème

Suppe:

Meerrettich-Apfel-Crèmesüppchen mit gerösteten Speckstreifen

warmer Teil:

geschmorte Bauernentenkeule mit Honig-Orangensauce

saftiger Schweinebraten vom Nackenstück in leichter Zwickel-Sauce

hausgemachte Roulade vom Weideochsen auf Rahmspitzkohl

Beilagen:

Kartoffel-Lauch-Gratin

abgebräunte Knödelscheiben

Schupfnudeln

Gemüsequintett mit Mandelbutter

Dessert:

Oma Südfeld's Kirschlandkuchlein – aber bitte mit Sahne

Mangomousse mit Mangopüree-Spiegel

Crêpes – verschieden gefüllt

p. P. 34,50 €

Bauer Südfeld Café & Restaurant e.K.

Inhaber Frank Südfeld

Backumer Str 416
45701 Herten

Tel.: 02366 - 4419

Fax: 02366 - 4484

info@bauer-suedfeld.de

www.bauer-suedfeld.de

Kammer: IHK GE

Register / Ort:

Amtsgericht RE

Registernummer:

HRA 3511



Bauer Südfeld

Südfeld's Hochzeitsbuffet

Vorspeisen:

Rohkostvariationen mit zweierlei Dressing

Ententerrine im Speckmantel auf Zucchini carpaccio

Lachsroulade mit Rote Beete Sauerrahm

Dreierlei vom Geflügel

mit Tranchen von Putenbrust, Maishähnchenbrust und Entenbrust

Suppe:

klassisches Hochzeitssüppchen

- klare Rindfleischsuppe mit guter Einlage -

warmer Teil:

Steakduett von Rind und Maishähnchen in Südfeld's Pfeffersauce

geschmorte Lammkeule in Rosmarinjus

gefüllte Schollenröllchen mit Basilikumpesto in Rieslingsauce

Beilagen:

Pariser Kartoffeln, weiße Bandnudeln

Herzoginkartoffeln, Maisgrießscherzchen

Mandelbrokkoli

geschmolzene Tomaten

Rahmwirsing

Dessert:

"Heiße Liebe"

Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Duett von weißer und brauner Mousse im Gläschen

internationales Käsebrett mit Trauben, Physalis und Radieschen garniert

p. P. 34,90 €

Bauer Südfeld Café & Restaurant e.K.

Inhaber Frank Südfeld

Backumer Str 416
45701 Herten

Tel.: 02366 - 4419

Fax: 02366 - 4484

info@bauer-suedfeld.de

www.bauer-suedfeld.de

Kammer: IHK GE

Register / Ort:

Amtsgericht RE

Registernummer:

HRA 3511



Bauer Südfeld

Rund ums Mittelmeer

Vorspeisen:

italienische Antipastiauswahl mit Tomate-Mozzarellaspießchen

Pflaume im Speckmantel im Ruccolanest

Melonenspalten mit Seranoschinken

Bruschetta auf geröstetem italienischen Landbrot

*Salade Nicoise
mit Kartoffeln, Tomaten, Oliven, grünen Bohnen und Thunfisch
in leichter Kräutervinaigrette*

Suppe:

- wahlweise -

*Zarzuela – spanische Fischsuppe
oder*

Gazpacho Andaluz – geeister Gemüsecocktail im Glas

warmer Teil:

Ossobucco alla Milanese:

Kalbshaxe "Mailänder Art" mit knackigem Gemüse und frischen Kräutern

Maishähnchen vom Grill

mit gerösteten Zwiebelchen, Feigen und Kräutern der Provence

*Atlantik-Seezungenröllchen im Zucchini-mantel
gefüllt mit Garnelen auf Pinot-Grigio-Sauce*

Beilagen:

Pappardelle mit Tomaten, Kartoffelgratin, Ratatouillegemüse

Dessert:

Latte Macchiato Crème

Tiramisu von roten Beeren

Panna Cotta mit frischen Früchten

p.P. 34,90 €

Bauer Südfeld Café & Restaurant e.K.

Inhaber Frank Südfeld

Backumer Str 416
45701 Herten

Tel.: 02366 - 4419

Fax: 02366 - 4484

info@bauer-suedfeld.de

www.bauer-suedfeld.de

Kammer: IHK GE

Register / Ort:

Amtsgericht RE

Registernummer:

HRA 3511



Bauer Südfeld

Kulinarisch

Vorspeisen:

Rohkostauswahl mit leichtem Joghurtdressing und Südfeld's Kräutervinaigrette

Trilogie vom Geflügel:

Tranchen von der Putenbrust, Maishähnchenbrust und Entenbrust mit Mango-Chutney

rosa gebratenes Roastbeef mit Mixed-Pickles und Sauce Remoulade

Rindfleischsalat mit Ruccola und Tomatenvinaigrette

gemischter Brötchenkorb mit Butter & Kräuterbutter

Suppe:

- wahlweise -

Roma-Tomatenschaumsüppchen mit Basilikumknusper

oder

geeiste Gurkensuppe mit Minze

warmer Teil

geschmorte Ochsenbäckchen in Rotwein-Zwiebel-Schmelze

Maispoulardenbrust im Blätterteigmantel auf Balsamico-Linsengemüse

Medaillons von Lachs und Dorade auf Süßkartoffel-Garnelen-Ragout

Beilagen:

Herzoginkartoffeln, Schupfnudeln, Butterkartoffeln, Quartett von feldfrischem Gemüse

Dessert:

glacierte Ananas an Schokoladenmousse

gebrannte Crème

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

p. P. 33,50 €

optional:

Südfeld's Edelfischplatte mit hausgebeiztem Lachs,

Heilbutt, wacholdergeräucherten Forellenfilets und Salmterriner, dazu Sahne- und Preiselbeermeerrettich

p. P. 4,70 €

Bauer Südfeld Café & Restaurant e.K.

Inhaber Frank Südfeld

Backumer Str 416

45701 Herten

Tel.: 02366 - 4419

Fax: 02366 - 4484

info@bauer-suedfeld.de

www.bauer-suedfeld.de

Kammer: IHK GE

Register / Ort:

Amtsgericht RE

Registernummer:

HRA 3511



Bauer Südfeld

Frühlingserwachen

- zur Saison -

Vorspeisen:

*frühlingsfrische Rohkostauswahl und gebundene Salate
mit zweierlei Dressings*

Duett von lauwarmen Spargelsalat in Senf-Kerbel-Marinade

Carpaccio vom Roastbeef mit Rettichsalat und Radisprossen

Eismeergarnelencocktail in ganzer Ananas

*großes Schinkenbrett mit Variationen von Parmaschinken,
Serrano- und westfälischem Kernschinken*

Brötchenkorb, Spargelciabatta, Butter & Bärlauchbutter

Suppe:

- wahlweise -

*Bärlauchsamtssüppchen mit Croûtons
oder*

Cappuccino von der Zuckerschote mit Aromen der Bergstockrose (Wasabi)

warmer Teil:

Trilogie von Rinder-, Schweine- und Hähnchenbrustfilet in bunter Pfefferrahm

„Schmetterlinge im Bauch“

Farfalle mit Spargelspitzen in Tomatensugo

Zander auf der Haut gebraten auf jungem Mangold

Beilagen:

*Südfeld's feldfrischer Stangenspargel
mit guter Butter und Sauce Hollandaise*

Orangen-Chili-Möhren,

Risotto mit feinen Gemüsestreifen,

Variationen von neuen Kartoffeln

Dessert:

Crème Brûlée

Rhabarber Tiramisu

Beerentriple im Weckgläschen

p. P. 36,50 €

Bauer Südfeld Café & Restaurant e.K.

Inhaber Frank Südfeld

Backumer Str 416
45701 Herten

Tel.: 02366 - 4419

Fax: 02366 - 4484

info@bauer-suedfeld.de

www.bauer-suedfeld.de

Kammer: IHK GE

Register / Ort:

Amtsgericht RE

Registernummer:

HRA 3511



Bauer Südfeld

Sommernachtstraum

- zur Saison -

Vorspeisen:

Löwenzahnsalat mit Kartoffeldressing

Nudelsalat mit Dicken Bohnen

Couscoussalat mit Salzmandeln

Avocado-Mango-Fächer mit gebratenen Garnelen

Spanferkelsülze im Weckgläschen

*Brötchenkorb und Baguettebrot
mit Butter, Kräuterbutter & Frühlingszwiebelquark*

Suppen:

- wahlweise -

*klares Palbohnensüppchen, verfeinert mit Thymian
oder
erfrischende Gemüseschorle vom feldfrischen Sommergemüse*

warmer Teil:

gedämpfte Ochsentrust auf Fenchelgemüse

Maishähnchenbrust mit Beersauce

*gegrillte Lachstranchen unter der Dill-Senf-Kruste
auf Blattspinat*

Beilagen:

Safrannudeln

Kartoffelgratin

pfannenfrische Bratkartoffeln

gestiftete Mairüben

geschmortes Spitzkohlgemüse

Dessert:

Weinbergpfirsich-Lavendel-Mousse

Schichtcrème von Holunder und Erdbeere

marinierte Beerenfrüchte im Crêpes-Mantel

p. P. 31,90 €

Bauer Südfeld Café & Restaurant e.K.

Inhaber Frank Südfeld

Backumer Str 416
45701 Herten

Tel.: 02366 - 4419

Fax: 02366 - 4484

info@bauer-suedfeld.de

www.bauer-suedfeld.de

Kammer: IHK GE

Register / Ort:

Amtsgericht RE

Registernummer:

HRA 3511



Bauer Südfeld

Herbstzauber

- zur Saison -

Vorspeisen:

Bühler Zwetschgen im Speckmantel

Carpaccio von der Entenbrust an nussigem Kürbischutney

Steckrübenterrine auf buntem Gemüsebett

Tafelspitz auf mariniertem Linsengemüse

gemischter Brötchenkorb mit Butter & Schmalz

Suppe:

Klares Selleriesüppchen mit Pfifferlingen

warmer Teil:

geschmorte Rinderbacke mit Hagebuttensauce

Hirsch mit Kirsch

Gewürzhähnchenbrust auf Rahmwirsinggemüse

Beilagen:

Kartoffelklöße

Kerbelkartoffeln vom Blech

Haselnuss-Spätzle

buttriger Blumenkohl

hausgemachter Apfelrotkohl

gebackene Kürbisspalten

Dessert:

süßer Flammkuchen mit karamellisiertem Roten Boskop

Zuckermilchreis mit Zwetschgenkompott

gefüllte William's Christ Birne mit Zimt-Schoko-Crème

p. P. 29,50 €

Bauer Südfeld Café & Restaurant e.K.

Inhaber Frank Südfeld

Backumer Str 416
45701 Herten

Tel.: 02366 - 4419

Fax: 02366 - 4484

info@bauer-suedfeld.de

www.bauer-suedfeld.de

Kammer: IHK GE

Register / Ort:

Amtsgericht RE

Registernummer:

HRA 3511



Bauer Südfeld

Winterfeeling

- zur Saison -

Vorspeisen:

Endivien-Granatapfelsalat

*Zitrussalat von Orangen-, Grapefruit
und Mandarinenscheiben mit Ingwerdressing*

gebratene Hähnchenbrust in Orangensack mit Sellerie und Walnussöl

Wildschweinschinken im Feldsalatbett mit gerösteten Kürbiskerne und deren Öl

gemischter Brötchenkorb, Butter & Schmalz

Suppe:

Maronencremesüppchen mit Croûtons

warmer Teil:

knuspriger Gänsebraten mit Backobst-Kastanienfüllung an eigener Sauce

Wildragout vom Damhirsch mit Waldpilzen in Rahm

Grünkohl „bürgerlich“ mit Mettenden und Rauchrippchen

Beilagen:

Kartoffelknödel

Mohnspätzle

Kartoffel-Moorwurzel-Gratin

Kirschrotkohl

Speckrosenkohl

Dessert:

Schneegestöber:

Sahnejoghurt mit Kapstachelbeergrütze und Baiser, geschichtet im Weckgläschen

winterliches Tiramisu mit beschwipstem Apfel und Nussgeist

Lebkuchenmousse mit Orangenspalten

p. P. 32,00 €

Bauer Südfeld Café & Restaurant e.K.

Inhaber Frank Südfeld

Backumer Str 416
45701 Herten

Tel.: 02366 - 4419

Fax: 02366 - 4484

info@bauer-suedfeld.de

www.bauer-suedfeld.de

Kammer: IHK GE

Register / Ort:

Amtsgericht RE

Registernummer:

HRA 3511