

Buffets Winter 2026

**Für Gruppen von 12 bis 120 Personen,
alle Preise sind inkl. 7% MwSt.**

„Winter-Buffer“

37,50 € pro Person

1. Gang – Vorspeisen

Wraps gefüllt mit Salaten oder wahlweise Hühnersuppe mit Brotkorbmix
Finger Food-Auswahl: Chicken Wings, Chicken Fingers, Cheese Peppers, Mozzarella Sticks, Onion Rings mit diversen Dressings und Dips

2. Gang – Hauptspeisen

Zart gebratene Schweinefilet-Tranchen mit Pfeffer-Zwiebel-Sauce
Putenbraten in Orangensauce
(auf Wunsch anteilig Zucchini überbacken)
Champignon-Rahmsauce & Pfeffersauce
Beilagen: Krokette, Kartoffel-Lauch-Gratin und buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise

3. Gang – Nachspeisen

Apfel-Crumble im Glas

„Super-Slice“

31,50 € pro Person

1. Gang - Vorspeisen

Kartoffelsuppe mit Brotkorbmix
Salate der Saison mit diversen Dressings

ohne Suppe 28,00 €

2. Gang – Hauptspeisen

Schweineschnitzel (auf Wunsch anteilig Veggie-Schnitzel)
Hähnchenschnitzel im Knuspermantel
Champignon- Rahmsauce, Pfeffersoße
Beilagen: Wedges, Röstitaler und buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise

3. Gang – Nachspeisen

Vanille- Mousse mit Schokosauce



„Warm + Kalt“

32,90 € pro Person

1. Gang – Kalte Speisen

Hausgemachte Mini-Bouletten, eingelegte und frische Salate
Käsebrett mit 5 Sorten Käse, Schinken-Salami-Platte
Brotkorbmix mit Knoblauch-Butter und Kräuterquark

2. Gang – Warme Speisen

Kasselerbratenscheiben auf Apfel-Rotkohl an Bratenjus (auf Wunsch anteilig vegetarische Rouladen)
Gulaschsuppe
Beilagen: Salzkartoffeln mit Petersilie und buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise

3. Gang – Nachspeisen

Obstsalat mit Vanillesoße dazu Zitronen Käse Küchlein

„Paris“

39,90 € pro Person

1. Gang – Vorspeisen

Kürbis-Möhren-Suppe mit Ingwer und Brotkorb
Rucola Salat mit Melone und rohem Schinken

2. Gang – Hauptspeisen

Coq au Vin, Huhn in Rotweinsauce
(auf Wunsch anteilig Back-Camembert)
Flammkuchen mit Zwiebel, Schinken und Creme Fraiche geschnitten
Putenschnitzel mit Tomate-Mozzarella überbacken
Beilagen: Kartoffelgratin, Rosmarin-Kartoffeln sowie Blumenkohl & Brokkoli mit Sauce Hollandaise

3. Gang – Nachspeisen

Auswahl an Mini-Küchlein vom Eclair bis zum Cheesecake

„Venedig Pasta“

33,50 € pro Person

1. Gang – Vorspeisen

Minestrone Italienische Gemüsesuppe
Rucola Salat mit Melone und rohem Schinken
Bruschetta-Scheiben Tomate-Kräuter

ohne Suppe 29,50 €

2. Gang – Hauptspeisen

Fusseli und Bandnudeln,
Bolognese-Sauce (Hackfleisch-Tomate), Tomaten-Kräuter-Sauce (vegetarisch),
Käsesauce (vegetarisch),
Gemüsepfanne
Gegrillte Putensteaks in Scheiben mit Kräuter-Knoblauch-Butter

3. Gang – Nachspeisen

Vanille Mousse mit angedickten Sauerkirschen' & Stracciatella-Creme

Sie können Ihr Buffet natürlich gerne nach Absprache verändern. Hier ein paar Beispiel- Variationen der Buffets:

Hauptspeise im Tausch: Gedünstetes **Zanderfilet** auf Gemüse-Julienne oder
Putencurry mit exotischen Früchten
(anstatt Fleisch oder Geflügel)

Aufpreis 6,00 € pro Person

Beilagen zusätzlich: Bohnen im Speckmantel oder Rosenkohl in Mandel-Butter gebacken oder
Bratkartoffeln mit Speck und Kräuter-Zwiebeln oder Naturreis mit Butterflocken

Aufpreis 5,00 € pro Person

Nachspeisen im Tausch: Apfel Nuss-Crumble im Glas mit Vanille Dash oder Vanille - Eis mit
frischen Früchten / Heißen Himbeeren

Aufpreis 3,90 € pro Person

Die Buffets bieten wir nur nach Vorbestellung an. Variationen müssen immer für die ganze Gruppe bestellt werden.

Fingerfood- Schnitzel- oder Pizza-Buffets können sie ganz individuell zusammenstellen. Lassen sie sich gerne beraten!

Die Preise der Speisen sind inkl. 19 % MwSt angegeben.



Red Bowl Bünde Fingerfood-Buffets 2026

Buffet "Strike"

Salat-Wraps

Hausgerollt mit frischen Salaten der Saison, dazu 2 Dressings

Onion Rings

Das Original im Backteig

Wedges

würzige Kartoffelecken, mit Sour-Cream

Pommes Frites

Ketchup und Mayo sind dabei

Spare Ribs

In würziger Marinade eingelegt

Mini Frikadellen

klassisch, mit Senf und Salsa

Chicken Wings

Scharfe Flügelchen mit Barbeque-Aroma

Chicken Fingers

Hähnchen-Brustfilets in knuspriger Panade

Seelachs-Kibbelinge

Filet im Backteig, mit Remoulade

Preis pro Person 24,50 € inkl. 7 % MwSt.,

Dieses Buffet ist nur ab 15 Personen an den Bahnen beim Bowling buchbar.

Als Buffet in der Gastronomie gestellt wird ein Aufpreis von 4,50 € pro Person berechnet.



Red Bowl Bünde Fingerfood-Bufferets 2026

Buffet "Super Bowl"

Salat-Wraps Hausgerollt mit frischen Salaten der Saison, dazu 2 Dressings

Onion Rings das Original im Backteig

Wedges würzige Kartoffelecken, mit Sour-Cream

Crinkle Frites, Nachos und Pommes Ketchup und Mayo sind dabei

Pulled Pork Mini-Burger würzig mariniertes Schweinefleisch im Mini-Brötchen

Mini Schnitzel Veggie, Pute und Schwein

Chicken Wings Scharfe Flügelchen mit Barbeque-Aroma

Chicken Fingers Hähnchen-Brustfilets in knuspriger Panade

Seelachs-Kibbelinge Filet im Backteig, mit Remoulade

Cream Cheese Peppers panierte Chili-Schoten mit Frischkäse gefüllt

Insgesamt 6 verschiedene Dips/Saucen:

Sour Crème, Ketchup, Mayo, Remoulade, Curry-Mango und Sweet Chili

Preis pro Person 32,50 € inkl. 7% MwSt.,

Dieses Buffet ist nur ab 15 Personen an den Bahnen beim Bowling buchbar.

Als Buffet in der Gastronomie gestellt wird ein Aufpreis von 4,50 € pro Person berechnet.



Red Bowl Bünde

Fingerfood-Bufferets 2026

Buffet "Starter"

Salat-Wraps

Hausgerollt mit frischen Salaten der Saison, dazu 2 Dressings

Onion Rings

Das Original im Backteig

Mozzarella Sticks

Panierte Mozzarella Sticks

Wedges

würzige Kartoffelecken, mit Sour-Cream

Kartoffel-Bällchen

Ketchup und Mayo sind dabei

Chicken Fingers

Hähnchenbrustfilets in krosser Panade

Mini Frikadellen

klassisch, mit Senf und Salsa

Chicken Wings

Scharfe Flügelchen mit Barbeque-Aroma

Brie-Spitzen

Brie-Käse im Backteig, mit Preisselbeeren

Preis pro Person 15,00 € inkl. 7 % MwSt., ab 20 Personen

Dieses Buffet ist nur als Zusatz-Buchung in Verbindung mit einem Hauptbuffet buchbar (z.B. als Mitternachtssnack oder Empfangs-Buffet)