



Speisen

VIELFALT | FEIERN | GENIESSEN
IM STILVOLLEM KLOSTERAMBIENTE





Speisenvorschläge unseres Küchenchefs für Ihre Veranstaltung

Stand Januar 2025, Preisadjustierungen für Folgejahre möglich

Herzlich Willkommen in der Hotel-Residence Klosterpforte!

Die Hotel-Residence Klosterpforte bietet ein unverwechselbares Ambiente! Rund um die historischen Klostermauern finden Sie ein einzigartiges Areal, welches seinesgleichen sucht.

In unseren wunderschönen Räumlichkeiten können wir Ihnen für jede Veranstaltungsgröße den idealen Ort zum Feiern oder Tagen zur Verfügung stellen. Ob für eine große Hochzeit im Barock-Stil, einen runden Geburtstag im kleinen Kreis oder ein anderes Jubiläum – von uns bekommen Sie ein Komplettpaket. Wir sorgen nicht nur für Ihr leibliches Wohl, sondern bieten Ihnen auch exzellenten Service, Übernachtungsmöglichkeiten und modernste Tagungs- und Bühnentechnik.

Unsere Speisenvorschläge sollen Ihnen einen ersten Eindruck vermitteln.

Gerne stellen wir mit Ihnen auch ein individuelles und saisonales Menü oder Büffet zusammen und stehen Ihnen ganz persönlichen Vorlieben offen gegenüber.

Wir bitten um Verständnis, dass wir Büffets erst bei Veranstaltungen **ab 20** Personen anbieten.

Wir freuen uns sehr, Sie als Gäste in der Hotel-Residence Klosterpforte begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt.

Ihr Veranstaltungsteam der Hotel-Residence Klosterpforte



Fingerfood zum Aperitif

(Preis pro Stück & Person)

Mini Mozzarella, Serrano Schinken, Feige	€ 6,00
Bruschetta, Tomate, Parmesan, Basilikum	€ 6,00
Crostini, Avocado, Apfel, Petersilie	€ 6,00
Tatarschnitte, Rinderfilet, Schnittlauch, Crème fraîche	€ 6,00
Wraps gefüllt mit Hähnchen, Avocado und Salat	€ 6,00
Pulled Beef im Pita Brot mit roter Zwiebelmarmelade	€ 6,00
Orientalische Knusperhähnchenpraline auf Süßkartoffelpüree	€ 6,00
Marinierte Garnele, Chili-Mangodip	€ 6,00
Kartoffelschaumsuppe	€ 6,00
Gazpacho mit Knoblauch Croutons	€ 6,00
Räucherlachs auf Oliven Ciabatta mit Honig-Senf Sauce	€ 6,00
Mini Cones, gefüllt mit Frischkäse oder Lachstatar	€ 6,00

Mitternachtssnack

Preis pro Person

Bratwürstchen mit Senf	€ 4,00
Currywurst	€ 4,50
Gemischte Käsewürfel und herzhaftes Bierbeißer/Landjäger	€ 5,00
Wraps vegetarisch gefüllt	€ 5,00
Vegetarische Bratwurst oder Currywurst	€ 5,50

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen Bratwurst und Currywurst in der Geflügelvariante
Diese Snacks sind im Feier Spezial Arrangement enthalten*

Gulaschsuppe	€ 8,50
Chili con Carne	€ 8,50
Internationale Käseplatte mit Feigensenf	€ 10,50

Diese Snacks sind nicht im Feier Spezial Arrangement enthalten



Büffet I

Geräucherte Forellenfilets auf Gurken-Dillsalat
Bruschetta mit Parmaschinken, Rucola und
Parmesan
Falafel auf Karotten-Orangen Salat
Auswahl an Rohkost und Blattsalaten,
dazu zweierlei Dressings
Butter und Kräuterquark
Französisches und Körnerbaguette

Gebratene Maispoularde Supreme mit Salbeibutter
Doradenfilet Royal mit Zitronensauce
Gebackener Fetakäse mit Oliven, getrockneten
Tomaten und Knoblauch
Cremige Polenta, Risolée kartoffeln mit
mediterranen Kräutern aus dem Ofen
Schalotten-Spinat und provenzalische Gemüse

Tiramisu

Lauwarmer Beerencrumble mit Vanillesauce
Kaffeemousse mit Amarettini-Crunch

€ 65,00 p.P

*Dieses Büffet ist im Feier Spezial Arrangement
enthalten*

Büffet II

Geräucherter Lachs auf Dill-Gurken Salat
Kalbfleischfrikadelle auf Pellkartoffelsalat
Tomatensalat mit Frischkäse und roten Zwiebeln
Auswahl an Rohkost und Blattsalaten,
dazu zweierlei Dressings
Butter und Kräuterquark
Französisches und Körnerbaguette

Schweinefilet in Pilzrahmsauce
Zanderfilet mit Senf-Safransauce
Cremiger Gemüseauflauf
mit würzigem Käse überbacken
Kohlrabi Gemüse, geröstetes Feldgemüse
Spätzle
Kartoffelgratin

Quarkcreme mit Pumpnickelcrunch
Pflaumencrumble
Schokoladenpudding mit Karamellüberzug

€ 65,00 p.P

*Dieses Büffet ist im Feier Spezial Arrangement
enthalten*



Büffet III

Marinierte Rote Beete
mit karamellisiertem Ziegenkäse
Perlgraupensalat mit Artischocken
und getrockneten Tomaten
Geräucherte Fische
auf mariniertem Lauch-Paprikasalat
Auswahl an Rohkost und Blattsalaten,
dazu zweierlei Dressings
Butter und Kräuterquark
Französisches und Körnerbaguette

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Portweinjus
Kabeljaufilet mit Serrano Schinken
und Salbeibutter
Cremiger Gemüse-Pasta-Auflauf
mit Bergkäse überbacken
Linsenragout mit Wurzelgemüse
Geröstete Kartoffelwürfel
Gemischtes Waldpilzgemüse
Brokkoli

Zitronencreme mit Crunch
Tiramisu
Haferflockencrumble mit Beerenragout

€ 65,00 p.P

*Dieses Büffet ist im Feier Spezial Arrangement
enthalten*

Büffet IV

Kalbstafelspitz mit Meerrettichcreme und Paprika
Gnocchisalat mit Oliven und Rucola
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Auswahl an Rohkost und Blattsalaten,
dazu zweierlei Dressings
Butter und Kräuterquark
Französisches und Körnerbaguette

Rosa gebratenes Roastbeef
mit würziger Demi Glace
Gebratenes Seelachsfilet
mit mediterranen Kräutern
Gemüsestrudel
auf einem Kichererbsen Gemüsecurry
Kartoffelgratin
Tomatisierte Pasta
Brokkoli-Möhren-Gemüse
Zucchini-Paprika-Gemüse

Crème Brûlée
Rotwein-Birnenragout auf Grießpudding
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit
weichem Kern

€ 65,00 p.P

*Dieses Büffet ist im Feier Spezial Arrangement
enthalten*



Büffet

Süße Melone mit rohem Schinken
Geröstete Gemüse mit Safran und Sesam
Pollo Tonnato mit Kapern und Paprikawürfel
Auswahl an Rohkost und Blattsalaten,
dazu zweierlei Dressings
Butter und Kräuterquark
Französisches und Körner Baguette

Westfälischer Rinderschmorbraten
Gebratenes Saiblingsfilet
mit einer Zitronensauce
Kartoffel-Gemüse-Bratling mit Avocado-Dip
Salzkartoffeln
gebratene Polenta
Ratatouille
Blumenkohl mit Curry verfeinert

Apfel-Quarkcreme mit
Pumpnickelcrunch
Limoncello-Kuchen mit Mascarponecreme
Gebackene Apfelringe

€ 65,00 p.P

*Dieses Büffet ist im Feier Spezial Arrangement
enthalten*

Vegetarisches Büffet

Cous Cous Salat mit Ras el Hanout
und fruchtigem Olivenöl
Glasnudelsalat mit Sesam und Chili Sauce
Knusprige Falafelbällchen auf Karotten-Apfelsalat
Auswahl an Rohkost und Blattsalaten,
dazu zweierlei Dressings
Butter und Kräuterquark
Französisches und Körner Baguette

Cremige Suppe aus dem Gemüsegarten
mit Kräutern

Gefüllte Paprikaschoten
mit Gewürz-Bulgur und Hirtenkäse
Fruchtiges Kichererbsencurry
mit asiatischem Gemüse
Tofu-Gulasch mit Mais und Zwiebeln
Basmatireis
Gnocchi
Spätzle

Spanischer Mandelkuchen mit Vanille Sauce
Creme Brûlée von der Tonkabohne
Zitronencreme mit Beerengrütze

€ 59,00 p.P

*Dieses Büffet ist im Feier Spezial Arrangement
enthalten*



An Ihrem besonderen Tag möchten Sie Ihre Gäste mit etwas ganz Besonderem
kulinarisch verwöhnen? Wir empfehlen Ihnen unser

Galabüffet „Klosterpforte“

Rindercarpaccio mit Rucola und gereiftem Parmesan
Gebratenes Anti-Pasti Gemüse mit Knoblauchgarnelen
Geräuchertes Forellenfilet auf cremigem Lauch-Gurken Salat
Auswahl an Rohkost und Blattsalaten, dazu zwei Dressings
Butter und Kräuterquark
Französisches Baguette, Körnerbaguette

Beef Tea mit Steinpilzravioli

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Schalotten-Portweinjus -**von der Schneidestation** -
Norwegischer Fjord Lachs im Zitrusöl gegart mit Safransauce
Cremige Linguine mit Trüffel -**aus dem Parmesanlaib frisch zubereitet** -

Cremiges Kartoffelgratin
Tomatenrisotto
Gebratener Sesam-Brokkoli
Vanille-Karotten

Nougatschnitte mit Knusperboden
Mousse au chocolate mit Mangosauce
Himbeersorbet mit Crumble

€ 99,00 p.P

Zuzüglich Kochlohn für Schneidestation & Pastastation € 39,00 je Koch / Stunde

Dieses Büffet ist nicht im Feier Spezial Arrangement enthalten



Sie möchten sich ein individuelles Menü zusammenstellen & am Tisch servieren lassen? Wählen Sie aus unseren Vorschlägen:

Vorspeisen:

Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan und Olivenöl	€ 19,50
Mediterrane Vorspeisen Variation (auch vegetarisch/vegan möglich) mit Vitello Tonnato, gebratenem Gemüse, Rucola, Garnele, Parmesan	€ 20,50
Gratinierter Ziegenkäse auf Rote Beete Carpaccio mit frischem Pflücksalat, fruchtigem Dressing und geröstete Nüsse (vegetarisch)	€ 19,00
3 Stück Bruschetta mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan (auch vegetarisch/vegan möglich)	€ 18,00
Saftiger Cous Cous Salat mit geräuchertem Lachs, Paprikacreme, gebratener Brokkoli, Kresse und Sprossen (auch vegetarisch/vegan möglich)	€ 19,00

Suppen:

Festtagssuppe/Hochzeitsuppe: Kräftige Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen, Wurzelgemüse und Markklößchen	€ 10,50
Fruchtige Tomatencremesuppe mit Croutons und Basilikum (vegetarisch)	€ 9,00
Karotten-Kokos Suppe mit frischen Kräutern (vegan)	€ 9,00
Geflügelconsome mit Gemüseravioli	€ 10,50
Lauch-Curry Suppe, Radieschensprossen und Knoblauchbrot (vegan)	€ 11,50



Hauptgerichte:

Kalbsrückensteak mit Kräuterkruste, Rotweinsauce, Ofenkartoffeln und mediterranem Gemüse	€ 32,80
Westfälischer Rinderschmorbraten, cremiges Kartoffelpüree und gebratener Wirsing	€ 26,60
Saltimbocca vom Kabeljau, Safran-Zitronensauce, Artischocken-Olivengemüse und gebratene Polenta	€ 30,50
Maispouardenbrust mit Kräuter-Tomatensauce, Linguine Nudeln und gebackenem Blumenkohl	€ 31,00
Gebratenes Lachsfilet, Noilly Prat- Dillsauce, geröstete Süßkartoffeln und gebratener Nussbrokkoli	€ 32,50
Zartes Rinderfilet mit Pfefferrahmsauce, Zucchini-Tomaten-Gemüse, Cremiges Kartoffelgratin	€ 44,30

Hauptgerichte Vegetarisch/Vegan:

Gemüsestrudel auf Kichererbsen Currygemüse mit confierten Tomaten (vegetarisch)	€ 24,80
Gegrillte Aubergine, Gewürz Cous Cous, Fruchtiges Paprika Gemüse (vegan)	€ 25,00
Piccata Milanese von der Zucchini mit Tomaten Linguine, Spinat und Oliven (vegetarisch)	€ 23,80
Quinoa-Gemüse Ragout mit Falafel und Kräuter Avocado-creme (vegan)	€ 23,00
Gebratene Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Rucola und Feta Käse (vegetarisch)	€ 26,00



Dessert:

Vanille Creme Brûlée mit Nusserde und Himbeersorbet € 12,00

Dessert Variation:
cremigés Tiramisu, fruchtiges Beerenragout und Zitronensorbet € 14,50

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit weichem Kern, Vanilleeis und Himbeerragout € 12,50

Haferflockencrumble mit Waldbeeren, Quarkcreme und Walnusseis € 13,00

Mousse au Chocolat, Mango Ragout und Pistazieneis € 14,50

Zusammengestellte Menüs bis € 65,00 sind im Feier-Spezial-Arrangement enthalten



Ihre Ansprechpartner



Kerstin Pieper
Veranstaltungsleitung
kerstin.pieper@klosterpforte.de
Tel.: 05247-708-155



Karsten Merker
Küchendirektor
kueche@klosterpforte.de



Anna Henke
Veranstaltungskoordinatorin
anna.henke@klosterpforte.de
Tel.: 05247-708-427



Laura Halm
Veranstaltungskoordinatorin
laura.halm@klosterpforte.de
Tel.: 05247-708-429



Luca-Carlotta Flock
Veranstaltungskoordinatorin
luca-carlotta.flock@klosterpforte.de
Tel.: 05247-708-448

WWW.KLOSTERPFORTE.DE

Hotel-Residence Klosterpforte
Klosterhof 2-3 | 33428 Marienfeld
Fon 05247 / 70 80 | Fax 05247 / 8 04 84
post@klosterpforte.de