



Büffetvorschläge – *Buffet selection*



GELSENKIRCHEN

Buffet 1

Variationen von Edelfischen aus dem Rauch
mit Senf-Honigsoße
und Sahnemeerrettich

*Variation of smoked game fishes
with mustard-honey-sauce
and creamed horseradish*

Tomatenscheiben
mit geriebenem Schafskäse
und altem Balsamico

*Stripes of tomatoes
with grated sheep cheese
and old balsamico*

Pollo Tonnato
mit Kapern
und Schnittlauch

*Pollo Tonnato
with capers
and chive*

Peperoni
mit Ziegenkäsefüllung
auf Blattsalaten

*Red pepper
filled with goat cheese
on leaf salad*





Büffetvorschläge – *Buffet selection*



GELSENKIRCHEN

Cantaloupemelone
mit Meeresfrüchten
in Sherryrahm

*Cantaloupe melon
with seafood
in sherry cream*

Gegrilltes und mariniertes Gemüse
Grilled and marinated vegetables

Reichhaltiges Salatbüffet
mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten
sowie zweierlei Dressing

*Rich salad buffet
with a selection of leaf salad,
raw vegetables
and 2 different kinds of dressing*

Brotkorb
mit dreierlei Buttersorten

*Breadbasket
with a trio of butter*



Pesto-Schaumsuppe
mit schwarzen Oliven

*Pesto-foam-soup
with black olives*





Büffetvorschläge – *Buffet selection*



GELSENKIRCHEN



Gerollter Schweinebraten
mit Ricotta-Spinatfüllung
auf tomatisiertem Paprikagemüse

*Rolled roast pork
filled with ricotta and spinach
on tomatoes
and sweet pepper*

Thymian-Gnocchis

Thyme-gnocchis

Gebratenes Zanderfilet
mit Olivenkruste
auf Kräuter-Pilz-Risotto

*Fried fillet of pike
with olive crust
on risotto of herbs and mushrooms*

Kleine Lammspieße
auf gerösteten Thymian-Zucchini
mit kleinen Salbei-Kartoffeln

*Small spist of lamb
on roasted thyme zucchinis
with sage-potatoes*



Courtyard by Marriott Gelsenkirchen, Parkallee 3, D 45891 Gelsenkirchen. www.courtyardgelsenkirchen.de

COURTYARD It's a new stay.™

Stand November 08/ Seite 3



Büffetvorschläge – *Buffet selection*



GELSENKIRCHEN

Marktgemüse der Saison
mit Buttersoße

*Vegetables of the season
with butter-sauce*

Penne-Nudeln
in einer Soße von italienischen Strauchtomaten
mit Mozzarella

*Penne-noodles
in a sauce of italian vine tomatoes
with mozzarella*



Tiramisu
Tiramisu

Cappucinocrème
mit Amarettinischaum
*Cappucino cream
with amarettini-foam*

Crème Cattalan
mit frischem Fruchtsalat
*Creme Cattalan
with fresh fruit salad*

Käseauswahl
mit Trauben
und Nüssen
*Selection of cheese
with grapes
and nuts*

39,50 € pro Person – *per person*



Courtyard by Marriott Gelsenkirchen, Parkallee 3, D 45891 Gelsenkirchen. www.courtyardgelsenkirchen.de

COURTYARD It's a new stay.™

Stand November 08/ Seite 4



Büffetvorschläge – *Buffet selection*



GELSENKIRCHEN

Buffet 2

Graved Lachs
mit Senf-Dill-Soße

*Graved salmon
with mustard-dill-sauce*

Sahne Heringshappen
mit Dill-Crème-fraiche

*Cream-herring
with dill-crème- fraiche*

Marinierter Tafelspitz
mit Petersilien-Salsa
und Meerrettich

*Marinated boiled fillet of beef
with parsley-salsa
and horseradish*

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef

Tranches of rose fried roast beef

Honigmelone
mit Serranoschinken

*Honey dew melon
with serrano ham*

Bauernsülze
mit grüner Soße

*Aspic
with green sauce*



Courtyard by Marriott Gelsenkirchen, Parkallee 3, D 45891 Gelsenkirchen, www.courtyardgelsenkirchen.de

COURTYARD It's a new stay.™

Stand November 08/ Seite 5



Büffetvorschläge – *Buffet selection*



GELSENKIRCHEN

Pfefferbeißer
Ground pork sausages

Reichhaltiges Salatbüffet
mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten
sowie zweierlei Dressing

*Rich salad buffet
with a selection of leaf salad,
raw vegetables
and 2 different kinds of dressing*

Brotkorb
mit Butter
*Breadbasket
with butter*



Hühnerkraftbrühe
mit reichhaltiger Einlage

*Consommé of chicken
with vegetables*



Gedämpfte Schollenfilets
mit Wurzelgemüse
und Weißwein-Soße

*Steamed fillet of plaice
with root vegetables
and white-wine-sauce*





Büffetvorschläge – *Buffet selection*



GELSENKIRCHEN

Kräuter-Reis

Herb-rice

Knuspriger Grillschinken

Crispy grill-ham

Warmer Kartoffelsalat
mit Speck
und Zwiebeln

*Warm potatoe-salad
with bacon
and onions*

Sauerkraut

Pickled sour cabbage

Geschnetzeltes von der Poulardenbrust
in Waldpilz-Rahm

*Stripes of Poulard-breast
with mushrooms*

Marktgemüse der Saison
mit Butter-Soße

*Vegetables of the season
with butter-sauce*



Courtyard by Marriott Gelsenkirchen, Parkallee 3, D 45891 Gelsenkirchen, www.courtyardgelsenkirchen.de

COURTYARD It's a new stay.™

Stand November 08/ Seite 7



Büffetvorschläge – *Buffet selection*



GELSENKIRCHEN



Pumpernickelcrème
mit Cabernet-Kirschen

*Pumpernickel cream
with Cabernet-cherries*

Rote Grütze
mit Vanillesoße

*Red fruit jelly
with vanilla-sauce*

Schokoladencrème
mit Mandelblättern

*Chocolate cream
with shaved almonds*

Käseauswahl
mit Trauben
und Nüssen

*Selection of cheese
with grapes and nuts*

31,00 € pro Person – *per person*



Courtyard by Marriott Gelsenkirchen, Parkallee 3, D 45891 Gelsenkirchen, www.courtyardgelsenkirchen.de

COURTYARD It's a new stay.™

Stand November 08/ Seite 8



Büffetvorschläge – *Buffet selection*



GELSENKIRCHEN

Buffet 3

Mit Zitrus gebeizter Frischlachs
In Oliven-Salsa

*Marinated salmon
with lemon
in olive-salsa*

Salat von gegrillten Paprika

Salad of grilled sweet pepper

Tomatisierter Artischocken-Kartoffelsalat

Tomato enriched artichoke-potatoe-salad

Nussroulade vom Jungschweinerücken
mit Feigenchutney

*Nut-roulade of pork loin
with fig-chutney*

Geflügelterrine
mit Rotweingelee
und Sauce Cumberland

*Terrine of poultry
with red wine jelly
and Sauce Cumberland*

Kräuterpoularde
auf mediterranem Gemüse

*Herbs-poularde
on Mediterranean vegetables*



Courtyard by Marriott Gelsenkirchen, Parkallee 3, D 45891 Gelsenkirchen. www.courtyardgelsenkirchen.de

COURTYARD It's a new stay.™

Stand November 08/ Seite 9



Büffetvorschläge – *Buffet selection*



GELSENKIRCHEN

Reichhaltiges Salatbüffet
mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten
sowie zweierlei Dressing

*Rich salad buffet
with a selection of leaf-salad,
raw vegetables
and 2 different kinds of dressings*

Brotkorb
mit dreierlei Buttersorten

*Breadbasket
with a trio of butter*



Samtsuppe von gelben Paprika
mit Leinsamen

*Velvet-soup
of yellow sweet pepper
with linseeds*



Geschmorte Barbarie-Ente
im Sherryfond

*Braised Barbarie-duck
in sherry-fond*

Gebackene Olivennocken

Baked olive-balls





Büffetvorschläge – *Buffet selection*



GELSENKIRCHEN

Marktgemüse der Saison
mit Buttersoße

*Vegetables of the season
with butter-sauce*

Rigatoni mit Gemüsestiften
in Kräuterschaum

*Rigatoni with spikes of vegetables
in herbs-foam*

Medaillins vom Schweinefilet
auf Pilz-Risotto
mit Pommerysenf-Schaumsoße

*Medallions of pork fillet
on mushroom-risotto
with Pommery-mustard-foam-sauce*

Kräuterschupfnudeln

*Finger-shaped-potato-dumplings
with herbs*

Pochiertes Lachsfilet
in Sancerre-Schaum
mit Wildreis

*Poached fillet of salmon
in Sancerre-foam
with wild- rice*



Courtyard by Marriott Gelsenkirchen, Parkallee 3, D 45891 Gelsenkirchen, www.courtyardgelsenkirchen.de

COURTYARD It's a new stay.™

Stand November 08/ Seite 11



Büffetvorschläge – *Buffet selection*



GELSENKIRCHEN



Grießflammeri
mit Fruchtmark

*Flummery of semolina
with fruit-puree*

Schokoladen-Canneloni
mit Amarettinicrème gefüllt,
an marinierten Waldfrüchten

*Chocolate-Canneloni
filled with Amarettini-cream
and marinated fruits*

Lasagne von Waldfrüchten und Blätterteig
mit Schokoraspeln

*Lasagne of fruits and puff-pastry
with chocolate-rasper*

Käseauswahl
mit Trauben
und Nüssen

*Selection of cheese
with grapes
and nuts*

40,50 € pro Person – *per person*



Courtyard by Marriott Gelsenkirchen, Parkallee 3, D 45891 Gelsenkirchen, www.courtyardgelsenkirchen.de

COURTYARD It's a new stay.™

Stand November 08/ Seite 12



Büffetvorschläge – *Buffet selection*



GELSENKIRCHEN

Buffet Menü Kombination – *Buffet Menu Combination*

Am Tisch serviert – served on the table

Gemischter Vorspeisenteller
In Tempurateig gebackenes Meerbarbenfilet,
rosa gebratenes Roastbeefröllchen mit Gemüse,
Pepperoni mit Schafskäsefüllung
und gegrilltes, mariniertes Gemüse an Salatbouquet

Mixed starters

*Fillet of red mullet baked in the tempura-pastry,
rolled roast beef with vegetables,
red peppers filled with goat cheese
grilled and marinated vegetables on side salad*



Klare Tomatenessenz
mit Oliven-Kartoffelnockerln

*Essence of tomatoes
with olive-potato-balls*

Als Buffet aufgebaut – served as a buffet

Saltimbocca,
kleine Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken
in Sherryrahmsoße

*Saltimbocca,
small veal cutlets
with sage and raw ham
in sherry-cream-sauce*



Courtyard by Marriott Gelsenkirchen, Parkallee 3, D 45891 Gelsenkirchen. www.courtyardgelsenkirchen.de

COURTYARD It's a new stay.™

Stand November 08/ Seite 13



Büffetvorschläge – *Buffet selection*



GELSENKIRCHEN

Französische Pfannenkartoffeln
French fried potatoes

Saisonales Gemüse
mit Buttersoße
*Seasonal vegetables
with butter-sauce*

Medaillons von der Entenbrust mit Honig glasiert
in Portweifeigensoße
*Medaillons of duck breast
glazed with honey
in portwine-fig-sauce*

Kartoffelgratin
Au gratin potatoes

Medaillons vom Schweinefilet
mit Apfelspalten
in Calvadosrahm
*Medaillons of pork
with apple slices
in calvados-cream*



Mousse von weißer und dunkler Schokolade
mit filetierten Früchten
*Mousse of white and brown chocolate
with filleted fruits*





Büffetvorschläge – *Buffet selection*



GELSENKIRCHEN

Käseauswahl
mit Trauben
und Nüssen

*Selection of cheese
with grapes and nuts*

Vanillesahnecreme
mit frischem Fruchtsalat

*Vanilla-cream
with fresh fruit salad*

Crème Brulee

Crème Brulee

43,50 € pro Person - *per person*



Courtyard by Marriott Gelsenkirchen, Parkallee 3, D 45891 Gelsenkirchen, www.courtyardgelsenkirchen.de

COURTYARD It's a new stay.™

Stand November 08/ Seite 15