

Wolfs

CATERING

gemusavoll



Bankett und Catering Angebot

Fingerfood

Imbiss Komplett Pakete

„Mit Schmackes“

Business Lunch Imbiss

„... von der Sonne verwöhnt...“

„Fine Dining“



Klassische Buffets

als Baukasten

Vorspeisen

Hauptgänge

Desserts



Spezial Buffets

Suppen Buffet

Ab 20 Personen

Wok Buffets

Ab 30 Personen

Grill Buffets

Ab 20 Personen

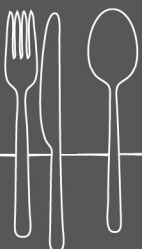
Im Westfalen zu Hause

Ab 30 Personen

...Typisch aus'm Pott

Ab 30 Personen

Live Cooking Station



genussvoll

Getränkeangebot

Akoholfreie Getränke

Heißgetränke

Biere

Aperitifs

Spirituosen

Empfangsgetränke

Weine



Service

Servicepersonal

Koch / Köchin

Auf- und Abbauarbeiten

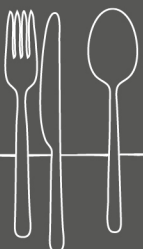


Equipment

Geschirr / Besteck / Gläser

Inventar

Mobiliar



genussvoll



Fingerfood Auswahl

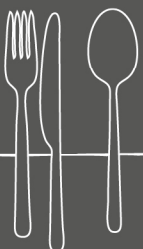
Canapees:

Pumpernickel Taler verschieden belegt:

Frischkäsecreme	2,00 €
Matjes Happen	2,50 €
Isländer Kräuterhering Filet	2,50 €
Beef Tatar	3,00 €
Geräuchertes Forellenfilet	3,00 €
Matjes Tatar	3,00 €
Rauchlachstatar	3,00 €
Frischlachstatar	3,00 €

Baguettes schräg geschnitten, belegt mit:

Kräuterfrischkäse	2,00 €
Brie de meaux	2,50 €
Tete de Moine Rose	2,50 €
Schweinefilet rosa gebraten	2,50 €
Geräucherte Putenbrust	2,50 €
Tomate Mozzarella	2,50 €
Rauchlachs	3,00 €
Graved Lachs	3,00 €
Roastbeef rosa gebraten	3,00 €
Geräucherte Entenbrust	3,00 €
Parmaschinken	3,00 €





Spieße:

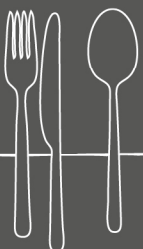
Spieß mit Kirschtomate und Minimozzarella	2,50 €
Anti Pasti Gemüse Spieß	2,50 €
Tandoori Hühnchen Spieß	2,50 €
Scampi Stick im Kartoffelmantel	2,50 €
Sate Spieß	3,00 €
Teryaki Spieß	3,00 €
„Tempura Spieß“ - grüner Spargel, Maiskölbchen und Garnele	3,50 €
Garnelen Spieß (auch als Pyramide)	3,50 €

Kleine Wraps verschieden gefüllt, gerollt und aufgespießt

- mit Vitello Tonnato und Rucola	1,80 €
- mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum Pesto	1,80 €
- mit asiatischem Gemüsesalat, Soja-Sesam-Chili-Dressing und Hühnchen	1,80 €

Auf dem Löffel angerichtet

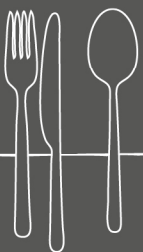
Zucchini - Frischkäse Röllchen	2,00 €
Ziegenkäse mit Zucchini, Honig und Rosmarin gebacken	2,00 €
Cajun Frischlachs mit Guacamole	3,50 €
Sashimi vom Frischlachs mit Wasabi	3,50 €
Riesengarnele auf Chili Mayonnaise	3,50 €





Im Weck Glas oder Schälchen

Grisini mit Tomaten Mascarpone Dip	2,00 €
Tranche vom rosa gebratenen Schweinefilet mit Tomaten Chutney	2,50 €
Mini Frikadelle auf Kartoffel-Gurkensalat und Schwerter Senf	2,50 €
Mini Schafskäsesalat mit Oliven, Paprika, Gurken und Tomaten	2,50 €
Curry Wurst Salat mit Cornichons, Schnittlauch und Röstzwiebeln	2,50 €
Potthucke mit Feldsalat und Kräuterschmand	2,50 €
Ziegenkäse auf Mango Peperonata Chutney	3,00 €
Mini Ratatouille Salat mit Papadum	3,00 €
Rosmarin Frischlachs mit Tomaten Chutney	3,50 €
Tranche vom Rosa gebratenen Flank Steak auf Mango Peperonata	3,50 €
Mini Pesto-Kartoffelsalat mit Rauchlachsstreifen	3,50 €
Nordseekrabben Cocktail (bitte den aktuellen Marktpreis anfragen)	X,XX €
Geräucherte Entenbrust auf Balsamico Linsen	3,50 €
Kalbsbraten auf Thunfischcreme mit Kapernäpfeln	3,50 €
Geräuchertes Forellenfilet auf Rahmgurken- Salat mit Dill und Schwerter Senf	3,50 €
Cajun Thunfisch mit Chili-Koriander-Ingwer Topping	4,50 €
Riesengarnele al olio, mit Oliven, Tomaten, Knoblauch und Blatt Petersilie	4,50 €
Couscous Taboulé mit Grönland Garnelen	4,50 €



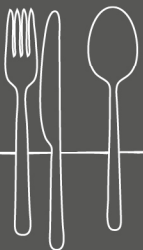


Suppen Shots

Schwerter Senfsuppe mit Crostini und geräucherter Forelle	3,00 €
Gazpacho Andalus, mit frischer Tosta	3,00 €
Kaltes Gurken-Spinat Süppchen mit Wasabi und Grisini	3,00 €
Kürbiscreme Süppchen mit steirischem Kernöl	3,00 €
Tomaten Essenz, mit gebackenem Räuchertofu Stick	3,50 €
Kokosmilchsuppe mit Zitronengras und gebratener Garnele	3,50 €
Steinpilz Essenz, mit gebratenen Ricotta Tortellini am Spieß	4,00 €
Kerbelschaumsüppchen mit gebratener Jakobsmuschel	5,00 €

Kleine warme Köstlichkeiten

Backpflaumen im Speck	1,80 €
Mini Quiche verschieden gefüllt:	
- Speck und Zwiebeln	2,80 €
- Lauch und Kasseler	2,80 €
- Ratatouille und Frischkäse	2,80 €
- Spinat und Frischlachs	3,50 €
- Dreierlei Käse	3,50 €
Ravioli, saisonal gefüllt, in Salbei Butter, garniert mit geschmelzten Kirschtomaten und Lauchstroh	4,00 €
Gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree mit geschmorten roten Apfel- und Zwiebspalten, dazu Schwerter Senf	4,00 €
Gebratener Zander auf Tomaten Chutney	5,50 €

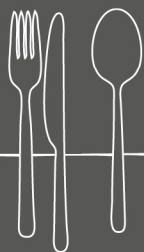




Rinderroulade in kräftiger Sauce auf Kartoffelpüree mit gebackenen Karottenstäbchen	6,00 €
Putenröllchen mit Rosinen und Nüssen, auf Couscous und gegrilltem Radicchio	6,00 €
Spanferkel Bäckchen auf pikantem Süßkartoffelpüree mit gebratenen Silberzwiebeln und Brotcroûtons	6,00 €
Kalbsbäckchen in Portweinjus auf Sellerie- Kartoffelpüree mit Steinchampignons und getrockneten Tomaten	6,50 €
Krosses Doraden Filet, mit Thymianbutter auf Balsamico Linsen	6,50 €
Pulpo auf pikantem Süßkartoffelpüree	6,50 €
Seeteufel Medaillon auf Orangencouscous, dazu Kerbelschaum	7,00 €

Flying Dessert

Waffelherzen am Spieß	1,20 €
Erdbeere in Schoko weiß und braun am Spieß (saisonal)	1,80 €
Fruchtspieße mit Melone, Ananas, Erdbeere	2,50 €
Tiramisu im Weck Glas	2,50 €
Mousse von belgischer Schokolade im Glas mit Sesam Cracker	2,50 €
Panna Cotta mit Beerengrütze im Glas	2,50 €
Crème brûlée	3,00 €
Mascarpone Mandelmousse im Glas mit eingelegten Pflaumen	3,00 €
Himbeer Gratin im Schälchen	3,00 €
Zitronen Joghurt Creme mit Kapstachelbeeren im Glas	3,00 €
Espresso Mousse mit Schokoladen Hippen im Glas	3,50 €





Imbissvorschläge als Flying Buffet

„Mit Schmackes“

... Kommt direkt von hier wech ...

2 Mini Salzkuchen zur Wahl belegt mit:

- Mett und roten Zwiebeln
- Westfälischer Landschinken und Senfgürkchen
- Rotkäppchen Camembert
- Arnsberger Schwartemagen und Remouladensauce
- Blutwurst und Zwiebelsalat

Pielage's Minifrikadelle mit Schwerter Senf abgeschmeckt,
auf hausgemachtem Endivien Kartoffelsalat

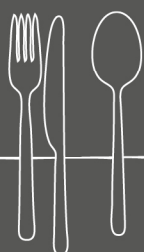
Warmer Backschinken mit Krautsalat und Senf im Treberbrötchen

Currywurstsalat mit kleinen Gewürzgurken und Röstzwiebeln

Pumpnickelcrème mit Sauerkirschragout

Pro Person

14,30 €



genussvoll



Business Lunch Imbiss

Beef Tatar auf Baguette

Geräucherte Entenbrust auf Crostini

Mini Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß

Cajun Thunfisch mit Chili-Koriander-Ingwer Topping

Maispouardenbrust auf frischem Spitzkohl,
mit Steinchampignons à la Creme

Rinderroulade in kräftiger Sauce auf Kartoffel Püree

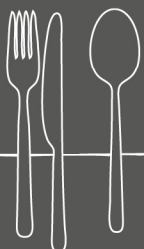
Gebratener Zander auf Tomaten Chutney

Fruchtspieße

Mousse von belgischer Schokolade im Glas
mit Sesam Cracker

Pro Person

18,80 €



genussvoll



... von der Sonne verwöhnt!

Schichtsalat von Ziegenkäse, Mango-Peperonata Chutney und Honigfenchel

Gegrilltes Gartengemüse herzhaft eingelegt

Gebeizter Orangen-Basilikum Lachs mit Pesto Kartoffelsalat

Paprika Frischkäse mit Chorizo Chips

Gazpacho Sülze mit Avocado Dip

Gebackene Garnelen an Wildkräuterremoulade

Mini Kalbshackbällchen in Tomaten Sugo

Putenröllchen mit Rosinen und Nüssen gefüllt auf Couscous
und gegrilltem Radicchio

Doraden Filet, kross gebraten, mit Thymianbutter, auf Balsamico Linsen

Nudelschnecken im Ofen gebacken mit Artischocken-Spinat Fülle

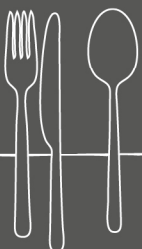
Schoko Panna Cotta mit Orangensalat

Ziegenfrischkäse mit Honig und Walnüssen

Torta Frutti mit Schmand

Pro Person

24,80 €



genussvoll



FINE DINING

Pumpnickel Taler belegt mit:

Beef Tatar, mit Sardellen-Kapern Tapenade und Wachtelspiegelei
Rauchlachs und Meerrettich Creme
Getrüffelter Frischkäse Mousse

In kleinen Schälchen angerichtet:

Riesengarnele al olio, mit Oliven, Tomaten, Knoblauch und Blatt Petersilie
Cajun Thunfisch mit Chili-Koriander-Ingwer Topping
Tranche vom US Flanksteak rosa gebraten, auf Mango Peperonata Chutney
Ziegenkäse mit Zucchini, Honig und Rosmarin gebacken

Heißer Shot aus der Espressotasse

Steinpilz Essenz mit gebratenen Ricotta Tortellini am Spieß

Warme Köstlichkeiten

Seeteufel Medaillon auf Orangencouscous, dazu Korbelschaum
Gebratener Pulpo auf pikantem Süßkartoffel Püree
Kalbsbäckchen in Portweinjus auf Sellerie-Kartoffel Püree
mit Steinchampignons und getrockneten Tomaten
Ravioli, saisonal gefüllt, in Salbei Butter,
garniert mit geschmelzten Kirschtomaten und Lauchstroh

Käse

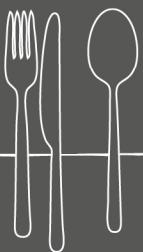
Tete de Moine Rosen mit Pumpnickel Crunch und Feigensenf

der süße Schlusspunkt

Himbeer Gratin im Schälchen
Mousse von belgischer Schokolade im Glas, mit Sesam Cracker
Crème brûlée
Erdbeere in Schoko weiß und braun am Spieß (saisonal)

Pro Person

31,60 €



genussvoll



Klassische Buffets als Baukasten

Suchen Sie die für Ihren Anlass richtige Kombination aus:

Wir haben Ihnen verschiedene Variationen an aufeinander abgestimmten Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts, zusammengestellt, so können Sie immer sicher sein, dass alle Speisen in den einzelnen Gängen zueinander passen.

Alles ist möglich, ob ein Vorspeisen Tellerbuffet auf der Tischmitte eingesetzt, ein warmer Hauptgang vom Buffet und Dessert serviert...

oder

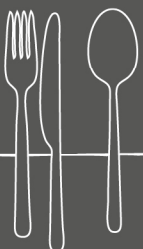
das klassische kalt - warme Buffet, mit verschiedenen Vorspeisen, Hauptgangauswahl und verschiedene Dessert Varianten, alles vom Buffet...

oder

ein Vorspeisenbuffet in Verbindung mit einem Hauptgangteller und Dessertbuffet

Bei Bestellung eines Vorspeisenbuffets mit einem Hauptgangbuffet oder einem Hauptgangbuffet mit einem Dessertbuffet gewähren wir Ihnen 10% Rabatt auf den Buffetgesamtpreis.

Bei Bestellung eines Vorspeisen-, Hauptgang- und Dessertbuffets gewähren wir Ihnen 20 % auf den Buffetgesamtpreis.





Vorspeisenbuffet I:

Buntes Anti Pasti Gemüse

Kirschtomate mit Mini Mozzarella mit Basilikum

Vitello Tonnato

Tafelspitz mit bunter Gemüse Vinaigrette

Gebratener Thaispargel mit Rauchlachsrose

Avocado mit Grönländer Crevetten und Orangen-Chili Marinade

Knusprige Brotauswahl mit Dip

Pro Person

10,40 €

Vorspeisenbuffet II:

Melone (Papaya, saisonabhängig) mit Mozzarella und frischem Basilikum

Kalbstafelspitz mit Gremolata

Spinatwraps mit geräucherter Putenbrust, getrockneten Tomaten und Frischkäse

Cajun Frischlachs auf Ceasar`s Salad

Quinoa Tabbouleh mit gebratenen Black Tiger Garnelen

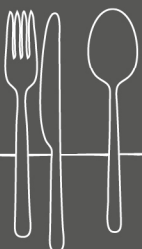
Schweinefiletmedaillons auf Tomaten Chutney

Gebackene Ziegenkäse Taler mit Zucchini, Rosmarin und Honig

Knusprige Brotauswahl mit Dip

Pro Person

12,60 €





Vorspeisenbuffet III:

Ratatouille Strudel auf Rucola Frischkäse Dip
Marinierte Mini Artischocken mit Peccorino
Meeresfrüchtesalat, mit buntem Gemüse und Sherrydressing
Carpaccio classico
Graved Lachs auf Senf-Dill-Gurkensalat
Pulled Beef auf pikantem Glasnudelsalat
Knusprige Brotauswahl mit Dip

Pro Person

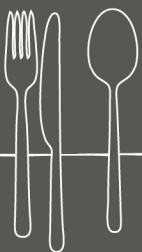
12,60 €

Vorspeisenbuffet IV:

Kartoffel – Gurkensalat mit Minifrikadelle und Schwerter Senf
Kalbsbratenröllchen mit Thunfischcreme und Kapernbeeren
Frischlachs Sashimi mit Zitronenpfeffer und Wakame (Algen-Salat)
Geräuchertes Forellenfilet auf Balsamico Linsen
Pfannkuchen Roulade mit Rucola, zweierlei Käse und Pancetta
Ratatouille Salat mit Pinienkernen und Parmesan
Knusprige Brotauswahl mit Dip

Pro Person

13,40 €





Vorspeisenbuffet V - Vegetarisch:

Ziegenkäseflan mit frischem Schnittlauch
Humus aus weißen Bohnen mit gebratenen Austernpilzen
Tarte Tatin mit Auberginen und eingelegten Tomaten
Melonen Salat mit Minze und Feta
Kichererbsen Puffer mit Tomaten Chutney
Taboulé mit roten Johannisbeeren und Mandeln
Knusprige Brotauswahl mit Dip

Pro Person

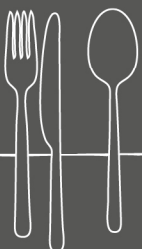
10,00 €

Vorspeisenbuffet VI - Vegan:

Ingwermöhren, auf Gewürzhirse
Mexikanische Polenta Taler mit Chili und Guacamole
Wassermelonen Avocado Salat mit Kichererbsen Croutons
Teriyaki Tofu mit Chicorée
Süßlupinennocken mit Rotkohlsalat und Orangendip
Auberginenröllchen mit Walnussfüllung
Harissa Couscous mit frischer Minze und Apfeldressing

Pro Person

10,00 €





Hauptgangbuffets

Hauptgangbuffet I :

Tessiner Rinderschmorbraten

Magerer Schmorbraten aus der Keule, mit viel leckerer Rotwein-Schalottenjus

Maispouardenbrust

auf Tomaten-Porree Gemüse dazu Marsala Jus

Gebratene Zanderfilet Medaillons

auf Balsamico Linsen, dazu körnige Senfsauce

Ratatouille-Frischkäse Lasagne

Gratin Kartoffeln, gebratene Drillinge, zweierlei Reis

Pro Person

11,90 €

Hauptgangbuffet II:

Gebratene Doradenfilets

auf kleinem Ratatouille, dazu Noilly Prat Sauce

Schweinefilet am Stück rosa gebraten

auf Steinchampignons in Rosmarin Rahm

Piccata von der Putenbrust

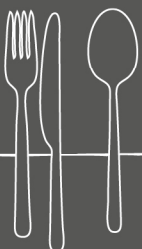
in einer Käseeihülle gebraten, auf kräftigem Tomaten Sugo

buntes Gemüse Couscous

Lavendel Drillinge, zweierlei Reis, Petersilien Schupfnudeln

Pro Person

16,70 €



genussvoll



Hauptgangbuffet III:

Züricher Kalbgeschnetzeltes
mit Steinchampignons in einer Weißweinrahmsauce

Perlhuhnbrust
auf Blattspinat, dazu Pommery Senf Sauce

Gebrautes Wolfsbarschfilet
auf geschmelzten Tomaten, dazu Safransauce

Broccoli-Kartoffel Auflauf

Spätzle, gebratene Drillinge, Kräuter Quinoa

Pro Person

15,20 €

Hauptgangbuffet IV:

Kalbsrahmbraten aus der Kalbskeule

Putenbrustwürfel mit getrockneten Tomaten,
Oliven und buntem Schmorpaprika im pikantem Sugo

Knurrhahnfilets auf bunten Beluga Linsen in Weißweinrahm

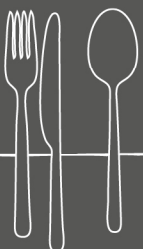
Blattspinat Lasagne mit Mascarpone und Gorgonzola

dazu

Schupfnudeln, Schwenkkartoffeln, gebackene Polenta

Pro Person

13,40 €





Hauptgangbuffet V – Vegetarisch:

Seitan Ragout mit alten Gemüsesorten

Kürbis Kartoffel Gratin

Quinoa Shiitake Pilz Risotto mit roter Thaicurry Sauce

Gebratenes sizilianisches Gemüse mit Pinienkernen und Rosinen

Räuchertofu Steaks auf pikantem Süßkartoffel Püree

Buchweizenbällchen mit Käsefüllung

Pro Person

10,40 €

Hauptgangbuffet VI – Vegan:

Geschmorter Weißkohl mit Tofu

Romanesco Pfanne mit Fregola Pasta

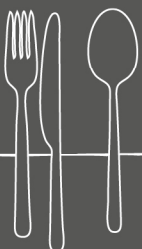
Gebratene Rosmarin Polenta mit Mangold Pilzen

Kichererbsen Curry

Ofengemüse mit Bohnenpüree

Pro Person

9,50 €





Dessert Varianten

Dessertbuffet I:

Panna Cotta mit Waldbeeren Grütze
Crumble mit einer Frucht der Saison
Schoko Mousse mit Sesam Cracker
Slices von frischen Früchten
- Dekorativ auf der großen Platte serviert
dazu Vanillesauce, Erdbeersauce

Pro Person

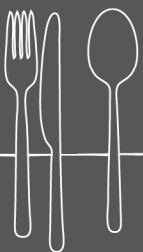
9,40 €

Dessertbuffet II:

Tiramisu klassisch
Weißes Schokoladen Mousse mit Beeren der Saison
Grießpudding mit Vanillesauce oder marinierten Kirschen
Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten zum Dippen

Pro Person

9,40 €



genussvoll



Dessertbuffet III:

Crème Caramel mit separater Karamelsauce
Mascarpone- Mandel Mousse mit eingelegten Pflaumen
Philadelphia Cheesecake
Rote Beeren Grütze mit Vanille Sauce

Pro Person **7,80 €**

Dessertbuffet IV:

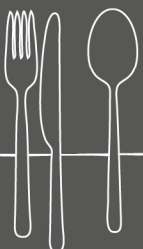
Profiterole Turm
mit Zuckerfaden aufgetürmte Brandteigbällchen,
gefüllt mit Vanillecreme oder Schokoladencreme
Espresso Mousse mit Schokoladen Hippen
Zitronen-Joghurt Creme mit Kapstachelbeeren
Frische Fruchtslices von der Platte, dazu Vanille- und Erdbeersauce

Pro Person **9,40 €**

Dessertbuffet V:

Eis Torte mit verschiedenen Toppings, Eiserwaffeln und Hippen
Minikuchenauswahl vom Schieferbrett
Himbeer Gratin

Pro Person **8,80 €**





Spezial Buffets

Unsere Spezial Buffets sind fertige aufeinander abgestimmte Buffets.

Suppen Buffet (ab 15 Personen)

Die Idee heißt: „pimp up your soup“

- eine oder zwei Suppen
- fünf verschiedene Einlagen in separaten Schüsseln
- verschiedene Brotsorten mit Dip

Sie wählen Ihre Suppe und stellen sich die Toppings selbst zusammen:

Tortilla Suppe, pikante mexikanische Gemüsesuppe auf Kokosmilchbasis (vegan)

Westfälische Kartoffelsuppe, mit kleinen Kartoffelwürfeln und etwas Rahm verfeinert (vegetarisch)

Kokosmilchsuppe

Thailändische, leicht pikante Grundsuppe (vegan)

Kürbiscreme Suppe (Vegetarisch)

Tomatensuppe

Fruchtige Tomatensuppe aus Pelatti Tomaten (vegan)

Brokkoli Cremesuppe (Vegetarisch)

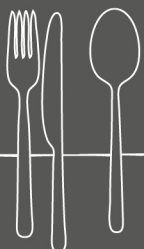
Toppings:

Lauchzwiebeln, bunte Paprikawürfeln, Kirschtomaten, Rauten von geräuchertem Tofu, Spargel, Kartoffelwürfeln, gebackene Süßkartoffelwürfeln, Lauchstroh, Brokkoli Röschen, Steinchampignons in Scheiben, Schnittlauch, Rote Beete Sprossen, Kürbiskerne, Pinienkerne, Sonnenblumenkerne, Cashew Kerne

Hähnchenbruststreifen, Lammfiletstreifen, geräucherte Entenbrust, Mettwurstscheiben, Chorizo Scheiben, Eierstich, Grönländer Crevetten, Büsumer Krabben, Frischlachswürfel, Muschelfleisch, Rauchlachsstreifen, Tafelspitz Rauten, Black Tiger Garnelen

Pro Person

7,50 €



genussvoll



Wok Buffet (ab 30 Personen)

Ein Koch, Drei Woks, Frische bunte Vielfalt für den Gast

Aus den Zutaten:

Rinderhüftstreifen
Poulardenbruststreifen
Entenbruststreifen
Frischlachswürfel

Entstehen mit buntem Gemüse, wie:

Bunter Paprika
Frühlingslauch
Steinchampignons
Pak Choy
Sojasprossen
Zuckerschoten

Und leckeren Saucen:

Züricher Weißweinrahmsauce
Rote Thaicurry Sauce (auf Kokosmilchbasis)
Pommery Senfsauce
Soja Mirin sauce

Zum Beispiel folgende frische Variationen:

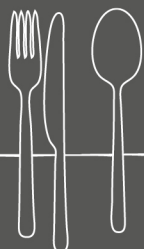
Rinderhüftstreifen mit Pak Choy und buntem Paprika in roter Thaicurry Sauce
Poulardenbruststreifen mit Steinchampignons in Weißweinrahmsauce
Entenbruststreifen mit Zuckerschoten, Sojasprossen und Paprika in Soja Mirinsauce
Frischlachswürfel mit Pakchoy und Zuckerschoten in Pommery Senfsauce

Dazu die passenden Beilagen:

Gebratene Eiernudeln, Basmati Reis, Schupfnudeln oder gebratene Drillinge

Pro Person

19,60 € inkl. Koch



genussvoll



Grill Buffet I, (ab 30 Personen)

Bunte Blattsalate mit Ceralien und zweierlei Dressing

Kartoffel Endivien Salat

Tomaten-Gurken Salat mit Rotweinessig Dressing,
viel Blattpetersilie und etwas Kreuzkümmel

Mediterraner Nudelsalat mit buntem Gemüse
getrockneten Tomate und Balsamico Honig Dressing

Knusprige Brotauswahl mit Dip

vom Grill:

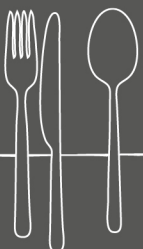
- Grillwurst
- Schweinenacken
- Bauchfleisch
- Putenmedaillons
- Gemüsespieße

Tzatziki, Kräuterbutter, Senf, Ketchup und Barbecue Sauce

Rosmarin Drillinge

Pro Person

12,00 €





Grill Buffet II, (ab 30 Personen)

Buntes Gemüse Anti Pasti

Quinoa Tabbouleh Salat

Knackiger Bauernsalat mit Schafskäse

Pellkartoffel Salat

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

Melone Mozzarella mit frischem Basilikum

Mediterraner Pennenudelsalat

Verschiedene Dips:

Kräuterbutter, Pfefferbutter, Tzatziki, Chili-Frischkäsedip, Tomaten Chutney, Gremolata, leckere Currysauce

vom Grill:

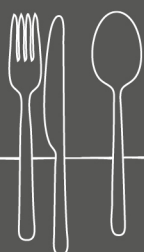
- Grillwurst
- Duroc Schweinebauch
- Lamm Koteletts
- Rinder Hüftmedaillons
- Schweinefilet im Speckmantel mit Rosmarinzwieg
- Putenmedaillons
- Gemüsespieße
- Lachsforellenfilet in der Folie

Dazu:

Folien Kartoffeln mit Sauerrahm
knuspriges Ciabatta und Fladenbrot

Pro Person

24,50 €



genussvoll



Grill Buffet III, (ab 30 Personen)

Gemüse Sticks mit zweierlei Dip

Kirschtomate-Mini Mozzarella-Spieße
mit pikantem Petersilien Pesto

gebratenes Gemüse mit Pinienkernen und Peccorino

Tomaten-Gurken-Salat mit Kreuzkümmel, Blattpetersilie und Weißweinessig

Kartoffel-Pesto-Salat

Burger & mehr vom Grill:

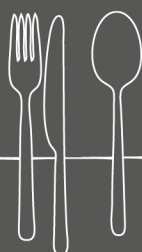
- Rinderhacksteaks
- Flanc Steaks
- Hähnchenbrustfilet
- Grillwurst
- Frischlachs Hacksteaks
- Grill Käse

Beilagen:

Brioche Brötchen, Sesam Buns, Pita Fladen,
Frische Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, rote Zwiebelringe,
Romanasalat, Schmorzwiebeln, Jalapenos, Chesterkäse,
Remoulade, Knoblauch-Chili Majo, Smoked Barbecue Sauce
Tomaten Chutney, leckere Curry Sauce, Mayonnaise und Ketchup
Potatoe Skins, Knusprige Brotauswahl

Pro Person

22,80 €



genussvoll



In Westfalen zu Hause

ab 30 Personen

Würzig eingelegter Heringsstipp

Frikadellen mit Würzspießchen

Westfälischer Knochenschinken mit Sahnemeerrettich und Pfeffergurken

Wurstsalat in Essig und Öl

Gurkensalat in Sahne

Potthucke mit Schnittlauch-Tomaten-Vinaigrette und Ackersalat

Passierte Kartoffelsuppe mit Mettwursteinlage und Croûtons

Westfälischer Rosenkranz

(hausgemachte, frische Schweinsbratwurst)

Sauerkraut

Reibekuchen mit Rübenkraut und Apfelmus

Hausgemachter Grießflammerie mit Johannisbeersauce

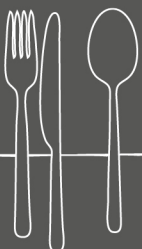
Rote Grütze mit Vanillesauce

Gemischte Käseplatte

Brotauswahl, Butter und Griebenschmalz

pro Person

19,10 €



genussvoll



...typisches aus`m Pott

ab 30 Personen buchbar

Pikanter Wurstsalat

Zwiebel-Mettschnittchen

Rotkäppchen Camembert auf Pumpernickel

Marinierte Rindfleischstreifen mit Radieschen-Vinaigrette

Bratheringe mit Sahnemeerrettich

Spanferkel mit Schwerter Senf

(ab 50 Personen am Spieß + Büffetkoch 33,61 € netto/ pro Std.)

Lauwarmer Speck-Kartoffelsalat und Krautsalat

Pikante Currywurst mit Weißbrot

„Westfälisches Surf & Turf“

Zanderfilet mit Blutwurst dazu Kartoffelpüree und Balsamicokirschen

Kalte Schnauze

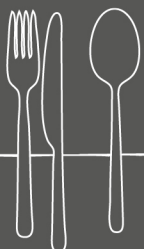
Pumpnickelcrème mit Sauerkirschen

Stippmilch mit Früchten

Mittelalter Gouda mit Trauben, Rettich und Schwarzbrot

pro Person

17,50 €



genussvoll



Live Station

Heute darf die Küche raus!!!... wir kochen vor und mit Ihren Gästen
Mögliche Front Cooking Stationen, ab 50 Personen buchbar:

Wok & Roll

Knackiges Gemüse aus dem Wok mit zweierlei Curry Saucen und Basmati Reis

pro Person 8,50 € inkl. 1 Koch

Italian Sushi Station

Steinpilzrisotto mit weißem Balsamico abgeschmeckt und belegt mit:

Gegrillter Wassermelone oder Garnele

Gerollt mit gegrillter Zucchini und gewickelt mit Parmaschinken

pro Person 15,50 € inkl. 1 Koch

Build your Burger

Saftig gegrillte Rinderhacksteaks, herzhaftes Brioche Brötchen und Schmorzwiebeln,

Rucola, Baconchips, Tomate, Guacamole, Champignons, Brikäse und BBQ Sauce ... *It's your choice!!!*

pro Person 19,50 € inkl. 1 Koch

Süßes vom Marktstand

Süße Spießgesellen am Schokobrunnen

Crepe Station, kleine hauchdünne Crepes gefüllt mit Saucen, Obst und Likören

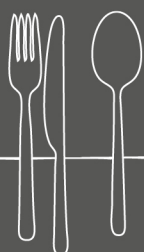
Himbeer Tiramisu mit Löffelbiscuit

pro Person 8,50 € inkl. 1 Koch

Auch als Gesamtbuffet buchbar ab 100 Personen

pro Person 39,50 €

Inkl. 4 Stationsköche



genussvoll



GETRÄNKE

Die Getränke werden gekühlt geliefert. Nicht angebrochene Flaschen, Kästen und Fässer werden auf Kommission wieder zurückgenommen.

Alkoholfrei

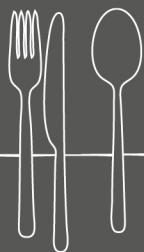
Mineralwasser	0,25 L/Fl.	1,10 €
	0,75 L/Fl.	2,20 €
	PET 1,0 L/Fl.	2,90 €
Pepsi, Mirinda, 7up	0,2 L/Fl.	1,30 €
	1,0 L/Fl.	3,50 €
Schweppes, Bitter Lemon, Tonic Water	0,2 L/Fl.	1,40 €
Orangensaft	0,2 L/Fl.	1,40 €
	1,0 L/Fl.	5,50 €
Apfelsaft	0,2 L/Fl.	1,30 €
	1,0 L/Fl.	3,50 €

Heißgetränke

Filterkaffee, Tee	Tasse	2,00 €
	1,0 L	10,00 €
Café Crème	Tasse	2,50 €
Cappuccino	Tasse	2,90 €
Latte Macchiato	Glas	3,00 €
Espresso	Tasse	2,30 €
Espresso doppelt	Tasse	3,90 €

Biere vom Fass (inklusive Zapfanlage und Kohlensäure)

Hövels Original	1,0 L	6,00 €
Thier Pils und andere Sorten	1,0 L	5,50 €





Flaschenbiere

Clausthaler, alkoholfrei	0,33 L/Fl.	2,20 €
Brinkhoff's Pils	0,33 L/Fl.	2,20 €
Hövels Original	0,5 L/Fl.	3,00 €
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 L/Fl.	2,50 €
Schöffelhofer Weizenbier	0,5 L/Fl.	3,00 €

Aperitifs

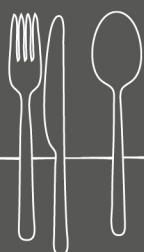
Vermouth Cinzano rot, weiß, dry	0,7 L/Fl.	10,50 €
Sherry, extra dry	0,7 L/Fl.	10,50 €
Sherry medium oder süß	0,7 L/Fl.	10,50 €
Campari, Pernod	0,02 L/Fl.	1,80 €
Portwein	0,7 L/Fl.	13,00 €
Bitterino, alkoholfrei mit O-Saft aufgefüllt	0,2 L	2,60 €

Spirituosen-Auswahl

Weizenkorn	2 cl	1,50 €
Malteser	2 cl	1,50 €
Kirschwasser/Himbeergeist/Birnengeist	2 cl	1,50 €
Fernet Branca	2 cl	1,50 €
Underberg	2 cl	1,50 €
Remy Martin	2 cl	2,00 €
Cointreau	2 cl	2,00 €
Ramazotti	2 cl	1,50 €
Grappa	2 cl	2,00 €

Empfangsgetränke

Prosecco	0,75 L/Fl.	9,50 €
Wolf's Privat Cuvée	0,75 L/Fl.	9,50 €
Fl. Champagner/ Veuve Cliquot	0,75 L/Fl.	auf Anfrage





WEINE

Weißweine

2015er Grauburgunder
Q.b.A., trocken, Pfalz
Weingut Bergdold-Reif & Nett, Edition Hilgering 13,50 €

2017er Lugana
DOC, Ca'Lojera, Lombardei
Top Gewächs 20,50 €

2016er Laumersheimer Kapellenberg Riesling
Kabinett, trocken, Pfalz
Weingut Knipser 17,00 €

ROTWEINE

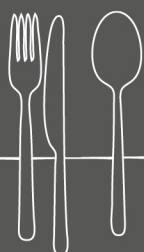
2015er Heitlinger Cuvée Red „EveningShadow“
Pinot Noir, Lemberger & Cabernet, Baden
Weingut Heitlinger 13,50 €

2016er Merlot/Cabernet
DOC, Riff Rosso
Alois Lageder, Südtirol/Trentino 14,50 €

2016er Valpolicella
DOC, Calssico Superiore
La Cengia „Ripasso“
Azeinda Agricola Begali Lorenzo, Venetien 18,90 €

2014er Blauer Spätburgunder
Q.b.A., trocken, Pfalz
Weingut Knipse 19,50 €

2015er Château Le Temple Cuvée Prestige
Cru Bourgeois – Medoc
Bordeaux 22,50 €





Produkte & Service- rund um Ihre Veranstaltung

Personal

Servicearbeiter/in	je Std	34,50 €
Koch/ Köchin	je Std	34,50 €
Auf- und Abbauarbeiten	je Std	29,50 €

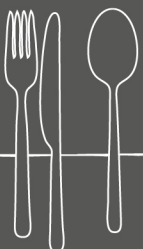
Geschirr/ Besteck/ Gläser

(einschließlich Verpackung und Reinigung)

Teller	Stk.	0,35€
Kuchenteller	Stk.	0,35 €
Kaffeegedeck	Stk.	0,60 €
Suppengedeck	Stk.	0,65 €

Besteck	Stk.	0,25 €
Silberbesteck		auf Anfrage

Sektglas	Stk.	0,40 €
Weinglas	Stk.	0,40 €
Bierglas	Stk.	0,40 €
Wasserglas	Stk.	0,40 €
Limonadenglas	Stk.	0,40 €
Longdrinkglas	Stk.	0,40 €
Pinnchen	Stk.	0,35 €





Inventar

(Tischwäsche in weiß)

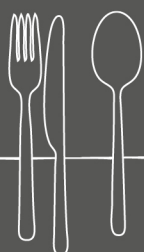
Tischdecken

- 1,30m x 1,30m	Stk.	5,00 €
- 1,30m x 1,70m	Stk.	7,20 €
- rund, Durchm. 2,40m	Stk.	10,50 €

Mundtücher groß	Stk.	1,00 €
Stuhlhusse	Stk.	4,90 €
Stehtischhusse	Stk.	8,00 €

Mobiliar

Sonnenschirme 5,00m x 5,00m	Stk.	59,50 €
Kleinzelt/Pavillon 4,00m x 4,00m	Stk.	59,50 €
Stehtische	Stk.	11,90 €
Biertisch und 2 Bänke		11,90 €
Tisch 1,76m x 0,75m	Stk.	11,90 €
Tisch 1,20m x 0,75m	Stk.	10,90 €
Tisch, rund 1,50m Durchm.	Stk.	10,50 €
Tisch, rund 1,60m Durchm.	Stk.	11,90 €
Tisch, rund 1,83m Durchm.	Stk.	13,50 €
Polsterstuhl Velours	Stk.	4,80 €
Großer Kühlschrank		30,90 €
Marktstand/Buffetaufbau		30,00 €
Garderobenständer mit Bügel	Stk.	23,90 €
Transportkosten:		
- Lieferung	je km	1,19 €



Veranstaltungsabwicklung

Gerne helfen wir Ihnen auch bei der Gestaltung des Rahmenprogrammes. Wir haben gute Verbindungen zu vielen Künstlern, die wir Ihnen gerne unverbindlich nennen.

Sie haben noch nicht die passende Location gefunden? Gern unterstützen wir Sie bei der Wahl der passenden Eventlocation:

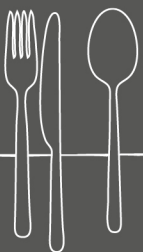
- auf einem schlossähnlichen Gutshof in der Nähe von Dortmund
- für besondere Anlässe ein echtes Wasserschloss
- verschiedene Industriedenkmäler
- im Herzen von Dortmund im Westfälischen Industrieklub

Fragen Sie uns nach besonderen Ausstattungen wie Zelte, Dekorationen, Blumenarrangements und allem, was Ihre Party zu einem besonderen Erlebnis werden lässt. Wir sind gerne für Sie da!

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Freischütz Catering GmbH & Co. KG.

Gerne übersenden wir Ihnen auf Wunsch ein Exemplar oder informieren Sie sich auf unserer Homepage unter www.wolfs-catering.de oder unter info@wolfs-catering.de.

Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit.
Stand 13. Juli 2018



genussvoll