

Lust auf Lecker?



Wolff Catering



Über uns

*„Genieße den Augenblick,
denn der Augenblick ist dein Leben.“*

Genau für diesen Augenblick sind wir für Sie da!

Egal ob Sie Ihren Geburtstag rustikal feiern, Ihrer Hochzeit mit Familie und vielen Freunden einen exklusiven Rahmen geben möchten oder Ihr Betrieb ein Jubiläum, Sommerfest oder eine Weihnachtsfeier veranstaltet ...

Wir bieten Ihnen die perfekte Kombination aus erstklassiger Qualität, hervorragendem Service und überzeugendem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Ihr Fest in **einer** Hand *Wolff Catering*

Bürozeiten: Montag bis Freitag 8:00 Uhr - 14:00 Uhr

Vereinbaren Sie einen Besprechungstermin, bei dem wir in einem persönlichen Gespräch alle Details klären.
Diese Preisliste ist ab dem 01.01.2019 gültig und ersetzt damit alle älteren Preislisten.

Bei allen Buffetvorschlägen handelt es sich um Anregungen für Ihre persönliche Buffetgestaltung. Gerne erstellen wir gemeinsam mit Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.

Zusatzstoffe: 1= mit Farbstoff 2= mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxydationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker
5= Geschwefelt 6=geschwärzt 7=gewachst 8=mit Phosphat 9=mit Süßungsmitteln 10=enthält eine Phenylalaninquelle
11=mit Zuckerarten und Süßungsmitteln 12=Zuckeraustauschstoffen



Frühstück & Brunch	4	Kommunion & Konfirmation	11
Frühstück		Vorspeise	
Brunch		Fleischkomponente	
Kleine Schnittchen vom Baguette		Warme Beilage	
Halbe Brötchen		Gemüsebeilage	
		Dessert	
Die kleinen Partyknüller	5	Hochzeitsbuffets	12
Suppen	5	Hochzeitsbuffet 1	
Fingerfood & Spieße	6	Hochzeitsbuffet 2	
Elegantes für den Empfang		Hochzeitsbuffet 3	
Griffige Kleinigkeiten		Leckerer von Schwein & Rind	14
Wraps mit Kräutercreme		Feines von Fisch & Geflügel	14
Fingerfood-Spieße		warme Beilagen & Gemüse	15
		Kartoffeln & Co.	
Fingerfood-Party	7	Gemüse	
Fingerfood-Party		Kalte Platten	15
Flying Buffet, klassisch		Tapasplatte	
Asia-Snacks, aufgespießt		Antipastiplatte	
Modern-Mediterranes		Käseplatte	
		Fischplatte	
Buffetvorschläge	8	Partysalate	16
Buffet „Rheinland“		Desserts	17
Buffet „Niederrhein“		Wolff Catering empfiehlt	18
Buffet „bei Oma“		Franzuse Hüske	19
Buffet „Wolga“			
Buffet „Italien“			
Buffet „Hütt'n Gaudi“			
Buffet „Spanferkel“			
BBQ	10		
Rustikales Grillbuffet			

Allergenkennzeichnung: a=glutenhaltiges Getreide (Weizen) b=Krebstiere c= Eier d=Fisch e= Erdnüsse f=Soja g=Milch (einschließlich Laktose) h=Schalenfrüchte i=Sellerie j=Senf k=Sesam l=Schwefeldioxid m=Lupinen und deren Erzeugnisse n=Weichtiere und deren Erzeugnisse

Abkürzungen: p. P. = pro Person p. Stck.= pro Stück



Frühstück & Brunch

Frühstück

p. P. 15,00 €

Gemischter Brotkorb, bestehend aus Brötchen, Körnerbrötchen, Bauernbrot, Vollkornbrot, Rosinenstuten

Butter oder Margarine

Wurst-Platte

mit bestem Wurstaufschnitt und Leberwurst

Bauern- und gekochter Schinken

Käseaufschnitt

Aufstrich^f

Konfitüren, Nuss-Nougat-Creme, Honig

Frischkäse und Quark

Rührei mit Bacon

Orangensaft oder Multivitaminsaft

Kaffee, Tee und Kakao

Brunch

p. P. 19,90 €

hier wird das Frühstück durch herzhaftere Komponenten ergänzt

Räucherfischplatte

Tomate-Mozzarella^g

mit frischem Basilikum

Gulaschsuppe oder Tomatensuppe^a

Chicken-Nugget-Spieße

mit Dip

Rote Grütze^{c,g}

mit Vanillesoße

frischer Obstsalat

Kleine Schnittchen vom Baguette

Stck.

belegt mit:^g

Wurst, Salami, Kochschinken, Bauernschinken, Mett, Käse

belegt mit:^g

Roastbeef, Räucherlachs, Forellenfilet, Camembert

1,20 €

1,60 €

Halbe Brötchen

Stck.

belegt mit:^g

Wurst, Salami, Kochschinken, Bauernschinken, Mett, Käse

belegt mit:^g

Roastbeef, Räucherlachs, Forellenfilet, Camembert

1,50 €

2,00 €

Die kleinen Partyknüller



In der Saison auch Spargelmenüs

Lasagne Bolognese^a
mit Salat und Ciabatta

Spaghetti Bolognese^a

Spießbraten

mit geschmorten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Krautsalat

Schaschliktopf^{a,c}

Schaschlik ohne Spieß mit viel Soße, dazu Brot/Brötchen

Sauerkraut^g

dazu Kasseler und Kartoffelpüree

p. P.

9,90 €

5,00 €

12,00 €

6,50 €

9,90 €

Currywurst^{a,g}

mit Brot/Brötchen, dazu Weißkrautsalat mit Sahne

Schnitzelparty^{a,c,g}

Schweineschnitzel, wahlweise mit Jägersoße oder Zigeunersoße, dazu Schmoräpfel und gemischter Salat

Grünkohl klassisch untereinander

mit Mettwurst

mit Mettwurst und Kasseler

Pfannen-Gyros (Putenfleisch)

dazu Zaziki und Schmoräpfel oder Kartoffelecken

p. P.

6,50 €

12,90 €

6,50 €

8,90 €

9,50 €

Suppen



Wir rechnen mit 400 ml pro Gast

Gulaschsuppe

mit Rind- und Schweinefleisch

4,50 €

Tomatensuppe^g

mit Creme Fraiche

3,00 €

Erbsensuppe

mit Wiener Würstchen

3,90 €

Lauchcremesuppe^g

3,00 €

Spargelcremesuppe^g

3,00 €

Käse-Porree-Suppe^g

mit Hackfleisch

4,00 €

Hühnersuppe^a

mit Nudeln

3,50 €

Mitternachtssuppe

mit Rindfleisch, Kalbanossi, Bohnen, Kartoffeln

4,00 €

Chili con Carne

mild oder scharf

4,00 €

Rindfleischsuppe

4,50 €



Fingerfood & Spieße

Elegantes für den Empfang

Bratencanapés^a

Roastbeef, Schweinebraten, Putenbrust, Kasseler

Käsecanapés^{a,c,g}

mit exklusiven Weichkäsespezialitäten

Fischcanapés^a

mit Räucherlachs, geräucherter Forelle oder Crevetten

Wraps^{a,c,g} (immer mit Kräutercreme)

• Nizza

Thunfisch, Gurke, Mais, Eisbergsalat

• Grecco

Schafskäse, Weißkraut, Paprika, Eisbergsalat

• Italia

Mozzarella, Tomate, Zwiebeln, Eisbergsalat

• Arab

Hähnchenfleisch, Paprika, Zwiebeln, Eisbergsalat

• Vegi

Tomate, Gurke, Mais, Zwiebeln, Eisbergsalat

Fingerfood-Spieße

Tomate-Mozzarella-Spieß^g

mit frischem Basilikum

Chicken-Nugget-Spieß

mit Dip

Friko-Spieß^{a,c,g}

mit Gürkchen

Pfefferbeißer-Spieß

mit Paprika

Stck.

2,10 €

1,80 €

2,10 €

Stück

1,80 €

1,80 €

1,80 €

1,80 €

1,80 €

auf Platte

1,00 €

1,00 €

1,00 €

0,80 €

im Glas

1,50 €

1,20 €

1,30 €

1,10 €

Griffige Kleinigkeiten

Scampi

1-3 Stück, in Olivenöl gebraten, mit Knoblauch

Minifrühlingsrollen mit Dip

Spitzpaprika^g

gefüllt mit pikanter Käsecreme

Geschmorte Champignons^g

gefüllt mit Käsecreme

Bruschetta, herzhaft

mit Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Basilikum

Caprese^g

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Peperoni und Schafskäse^g

mit Kräutern und Olivenöl

Chicken-Wings mit Dip^{a,c,g}

Partyfrikadellen^{a,c,j}

Oliven

Pumpnickeltaler mit Frischkäse

p. Stck. bzw. 100g

3,00 €

0,80 €

100g 2,50 €

100g 2,50 €

1,50 €

100g 2,50 €

100g 2,50 €

100g 1,20 €

0,90 €

100g 1,50 €

1,00 €

auf Platte

1,20 €

0,70 €

2,00 €

im Glas

1,50 €

1,10 €

2,40 €

Stückpreise (auf Platte oder einzeln im Glas serviert)

Fingerfood-Party



Fingerfood-Party

- **Saftige Wraps, sortiert**^{a,c,g}
- **Bruschetta**
mit Tomate und Basilikum
- **Chicken-Wings und Drum Sticks**^{a,c}
- **Partyfrikadellen**^{a,c,j}
hausgemacht mit pikanter Note

Spitzpaprika oder Pepperballs^g
gefüllt mit pikanter Käsecreme

Peperoni und Schafskäse^g
mit Kräutern und Knoblauch in Olivenöl

Mozzarella-Spieße und Chicken-Nugget-Spieße^{a,c,g}

Weißkrautsalat^g
mit und ohne Sahne

Rohkost^g
mit feinem Kräuterdip, im Glas serviert

Salatbuffet von dem was der Markt hergibt:
Eisberg, Gurken, Tomaten, Paprika, Mais.
Hierzu reichen wir zweierlei Dressings^g

Als warme Komponente wählen Sie eine herzhafte Gulaschsuppe oder Chili con Carne

Brotkorb und Kräuterbutter^{a,c,g}

p. P. **21,50 €**

Flying Buffet, klassisch^{a,c,g}

p. P. **7,00 €**

4 Teile pro Gast sortiert aus Mini-Wraps mit Hähnchenstreifen und geschmackvoll belegte Canapés mit:

- **würzigem Braten**
- **zartem Schinken**
- **geräuchertem Lachs**
- **exklusivem Weichkäse**

Asia Snacks, aufgespießt^{a,c,g}

p. P. **8,50 €**

Im Glas serviert, mit Dip, 6 Teile pro Gast

Garnelen in Knusperteig

Somosa-Kissen
mit Gemüsefüllung

Hähnchensticks
mit Sesam

Teigröllchen
mit Hähnchenfleisch und Gemüse

Stullen-Parade^{a,c,g,j}

p. Stck. **1,50 €**

belegte Brote, immer dekoriert mit:

- **Mett mit Zwiebeln**
- **Gouda**
- **Schinken**
- **Kochschinken**
- **Leberwurst**



Buffetvorschläge

Buffet „Rheinland“

p. P. 19,50 €

Vorspeise

Eine Komposition von Kaltwasserfischen ^{g,j}

wie Lachs, Forelle und Makrele, serviert mit einer süßen Senfsoße und Sahnemeerrettich

Hauptgang

Rinderbraten aus der Hüfte

geschmort mit Bratensoße

Pariser Kartöffelchen

in Butter geschwänkt

zarte Medaillons vom Schweinefilet ^g

herzhaft gewürzt an Champignonrahm

saftiges Kartoffelgratin ^g

Bohnen im Speckmantel

geschmorte Champignonköpfe

Dessert

Diplomatencreme ^{a,c,g}

Buffet „Niederrhein“

p. P. 14,50 €

Niederrheinischer Krustenbraten ^g

dazu herzhaft sahniges Kartoffelgratin

Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken ^{a,g}

dazu Spätzle

bunte Gemüseplatte mit Hollandaise ^{c,g}

bestehend aus zartem Blumenkohl, leckerem Broccoli und Pariser Karotten

Buffet „bei Oma“

p. P. 17,50 €

Vorsuppe nach Wunsch

Gemüse-, Hühnerbouillon oder Cremesüppchen

Hauptgang

Zarte Rinderrouladen geschmort mit Bratensoße, dazu Petersilienkartoffeln und köstlicher Apfelrotkohl

herzhafter Schinkenbraten mit oder ohne Schwarte, Bratkartoffeln und eine bunte Gemüseplatte

Dessert

locker geschlagene Herrencreme ^{c,g}

bei uns am Niederrhein auch „Diplomatencreme“ genannt

Buffet „Wolga“

p. P. 17,50 €

Hauptgang

Rindergeschnetzeltes nach Art des Herrn Stroganoff ^{c,g,j}

verfeinert mit saurer Gurke und Champignons, dazu feine Butterspätzle und mit Schalotten, geschmorte Champignons

Braten von der Putenbrust ^g

mit einer Kräuter-Rahmsoße, dazu Salzkartoffeln und zarte Blumenkohlröschen mit Hollandaise

Dessert

Vanillecreme mit Waldfrüchte-Komposition ^{c,g}

Käseplatte ^{c,g}

mit einer Auswahl internationaler Spezialitäten, dazu ein kleiner Brotkorb

Buffetvorschläge



Buffet „Italien“^{a,c,g,j}

p. P. 22,00 €

Gemischte Antipastiauswahl

- **Gegrilltes Gemüse**
- **Tomaten-Mozzarella-Platte** mit frischem Basilikum
- **Champignonköpfe** mit pikantem Frischkäse gefüllt
- **getrocknete Tomaten, Peperoni, Oliven**
- **gemischte Ciabatta und Kräuterbutter**

Hauptgang

Saltimbocca alla Romana

feine Kalbs- oder Hähnchenschnitzel mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei

Lasagne Bolognese

gegrillte Hähnchenbrust

überbacken mit Tomate und Mozzarella

Rosmarinkartoffeln

Tagliatelle

Böhnchen im Speckmantel

gerahmter Blattspinat

frischer Rucola mit gehobeltem Parmesan

Brotkorb und Butter

Dessert

Käseauswahl

Tiramisu

Buffet „Hütt'n Gaudi“^{a,c,g,j,2}

p. P. 17,90 €

Vorspeise

Raditeller, Obatzda dazu Brot und Brezen

Weißwurst mit bayerischem Senf

Hauptgang

Leberkäse mit gerösteten Zwiebeln

Grillhaxen

Nürnberger Rostbratwürstel

Kartoffelpüree

Geschmorte Kartoffelchen mit Speck und Zwiebeln

Sauerkraut

Kaisergemüse

Weißkrautsalat

Dessert

Bayerische Creme mit roten Beerenfrüchten

Gewürzgurken als Bierhappen

Buffet „Spanferkel“^{a,c,g,j}

p. P. 17,50 €

Ab 20 Personen

ganzes Spanferkel ohne Knochen

Schmörkes

Sauerkraut und Krautsalat

Brotkorb und Senf



BBQ

Rustikales Grillbuffet

p. P. 16,90 €

Westernsteak

saftiges Schweinesteak, herzhaft mariniert

Putensteaks

mariniert mit Honig und einem Hauch von Knoblauch

Rostbratwurst

frisches Salatbuffet

griechischer Hirtensalat ^g

Kartoffelsalat ^{c,g,i}

Nudelsalat ^{a,c,g}

mediterran oder klassisch

Krautsalat ^g

mit oder ohne Sahne

Zaziki ^g

Brotkorb ^{a,c,g}

mit Kräuterbutter

Senf, Ketchup, BBQ-Soße

Auf Wunsch auch Rindersteaks und Spareribs. Fragen Sie uns nach weiteren Grillspezialitäten, gerne setzen wir Ihre Wünsche um. Ab 50 Personen stellen wir den Holzkohlegrill und einen Grillkoch für 2 Stunden.



Zu diesem besonderen Anlass steht Ihnen die untere Auswahl zur Verfügung

1 Vorspeise, 2 Fleischkomponenten, 2 warme Beilagen, 1 Gemüsebeilage und 2 Desserts

p. P. **19,50 €**

Vorspeise

Salatbuffet ^g

von frischen Salaten, Tomaten, Gurken, Paprika, mit Joghurt-Dressing und italienischem Dressing

Fischplatte ^{a,g,j}

eine Komposition von Kaltwasserfischen wie Lachs, Forelle, Makrele, serviert mit süßer Senfsoße und Sahnemeerrettich

Spargel- oder Tomatencremesuppe

Fleischkomponente

Medallions vom Schweinefilet ^g

an Champignonrahm

Krustenbraten

Rinderbraten

aus der Hüfte

Rinderroulade

gefüllt

Geschnetzeltes ^g

von der Putenbrust

Hähnchenbrustfilet ^g

in Rahmsoße

Warme Beilage

Butterspätzle ^{a,c}

Kartoffelgratin ^g

Salzkartoffeln

Schmörkes

Gemüsebeilage

Blumenkohl, Broccoli, Fingermöhrrchen ^{a,c,g} mit Hollandaise

Bohnen

im Speckmantel

Geschmorte Champignons

Dessert

Frischer Obstsalat

Erdbeer-Quarkspeise ^g

Mousse au Chocolat ^{a,c,g}

Diplomatencreme ^{a,c,g} auf Wunsch auch ohne Rum



Hochzeitsbuffet

Buffet Hochzeit 1

p. P. 19,50 €

Vorspeise

Hochzeitssuppe

Hauptgang

Geschmorter Rinderbraten ^j

mit Bratensoße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Geschnetzeltes von der Putenbrust ^{c,g}

dazu in der Pfanne geschwenkte Champignons und Salzkartoffeln

Hähnchenbrustfilet in Tomatensugo ^g

überbacken mit Tomate und Mozzarella, dazu Kartoffelgratin

Dessert

Mousse von dunkler und weißer Schokolade ^{a,c,g}

einzelnen im Glas serviert

Obstsalat

von frischen Früchten

Buffet Hochzeit 2

p. P. 22,50 €

Fischplatte

Eine Komposition von Kaltwasserfischen

wie Lachs, Forelle, Garnelen und Makrele, serviert mit süßer Senfsoße und Sahnemeerrettich

Hauptgang

Zwiebelbraten vom Rind ^g

in Bratensoße, dazu Kartoffelgratin

Hähnchenbrustfilet ^g

auf Gemüsestreifen und Kräutersoße, dazu Reis

Schweinemedallions ^{a,g}

auf Champignonragout, dazu Spätzle

Gemüseauswahl

gemischter Blattsalat

diverse Dressings

Dessertbuffet

Mascarponecreme ^g

mit Früchten der Saison

Creme Karamell ^{c,g}

Kleine Käseplatte ^g

mit Weintrauben

Bei allen Hochzeitsbuffets bieten wir Ihnen, gegen einen Aufpreis von 5,00 € pro Person, zu später Stunde einen Mitternachts-Snack an, z. B. Currywurst oder Schaschlik mit ofenfrischem Baguette.

Hochzeitsbuffet



Buffet Hochzeit 3

p. P. 27,00 €

Vorspeise

Krabbencocktail ^{c,g,n}

im Glas serviert

Pralinés von Leberpastete

auf Preiselbeeren; auf Löffel serviert

Melonen-Schiffchen

mit italienischem Schinken

Salatbuffet ^{g,j}

von marktfrischen Salaten, Tomaten, Gurken, Paprika mit Joghurt- und Italienischem Dressing

Hauptgang

Wildlachsfilet ^{a,g}

auf Blattspinat, dazu Tagliatelle

Medaillons vom Schweinefilet ^{a,g}

an Pfefferrahmsoße mit Grünem Pfeffer, dazu Spätzle

Geschnetzeltes aus der Rinderhüfte ^g

verfeinert mit Champignons, dazu geschmorte Pariser Kartoffelchen

Gemüseauswahl

Dessert

Bayerische Creme ^{c,g}

mit Waldfrüchten, einzeln im Glas serviert

Mousse au Chocolat ^{c,g}

einzeln im Glas serviert

Käseplatte ^g

Auswahl von Käsespezialitäten





Leckerer von Schwein & Rind

Vom Schwein

herzhafter Schinkenbraten

mit oder ohne Schwarte

Niederrheinischer Krustenbraten

pikanter Schweinebraten

mit Kräuterkruste

Kasseler

Spießbraten

mit geschmorten Zwiebeln

Rahmgeschnetzeltes^g

verfeinert mit Champignons

Medaillons vom Schweinefilet^g

mit Champignonrahm

mit Pfifferlingrahm

mit Pfefferrahm

Schweineschnitzel ca. 180 g^{a,c,g}

Partyschnitzel ca. 100 g^{a,c,g}

Prager Schinken

Vom Rind

Rinderbraten aus der Hüfte

nach Hausfrauenart, geschmort in der Bratensoße

Rheinischer Sauerbraten^j

Zwiebelrostbraten^j

Rinderrouladen^j

Rindergeschnetzeltes^{g,j}

klassisch oder nach Art des Herrn Stroganoff

herzhafter Gulasch

aus Rind und Schweinefleisch



Feines von Fisch & Geflügel

Vom Fisch

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein aktuelles und marktgerechtes Angebot nach Ihren Wünschen.

Vom Geflügel

Braten von der Putenbrust

mariniert mit Kräutern, mit Soße

Hähnchenbrustfilet

pikant gewürzt, mit Soße

Geschnetzeltes von der Putenbrust^{c,g}

verfeinert mit Champignons und Creme Fraiche

warme Beilagen & Gemüse



Kartoffeln & Co.

Salzkartoffeln

Kartoffeln

geschwenkt in Butter
mit Thymian oder Rosmarin

Schmörkes

geschmorte Pariser
Kartöffelchen mit Speck
und Zwiebeln

Kartoffelspalten

im Ofen gebacken

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin ^g

Folienkartoffel ^{g,j}
mit frischem Kräuterdip

Spätzle ^a

Bandnudeln ^a

Reis

Röstitaler ^{c,j}

Gemüse

Blumenkohl ^g

an Hollandaise

Broccoli ^g

an Hollandaise

Pariser Karotten

Rosenkohl

mit Speck und Zwiebeln

Erbsen & Möhren

Speckbohnen

Bohnen im Speckmantel

Geschmorte Champignons

mit Schalotten

kalte Platten



Tapasplatte

Serranoschinken

Chorizo

Manchego

Datteln im Speckmantel

marinierte Zucchini, Paprika, Champignons

Aioli mit Brot

Oliven

Käseplatte ^g

p. P. 5,00 €

Eine Auswahl von verschiedenen internationalen Käsespezialitäten, dekoriert mit Salat und Weintrauben

Antipastiplatte

gegrilltes Gemüse

gefüllte Champignons

Caprese

Oliven

getrocknete Tomaten

Ciabatta

p. P. 5,00 €

Fischplatte ^{g,j}

p. P. 5,00 €

Eine Komposition von Kaltwasserfischen wie Lachs, Forelle und Makrele. Serviert mit einer süßen Senfsoße und Sahnemeerrettich.



Partysalate

Geflügelsalat ^{a,c,g,j}

eine Komposition aus gebratenen Hähnchenbruststreifen, gekochten Eiern, Champignons, Mandarinen, verfeinert mit würziger Remoulade mit einem Hauch von Curry

Waldorfsalat ^{a,c,g,h,j}

knackige Streifen vom Sellerie mit feinen Apfelfstreifen und gehackten Walnüssen. Mit einer leichten Mayonnaise vermischt und mit Salz, Pfeffer und Zitrone abgeschmeckt.

Fleischsalat ^{c,g,j}

frische Schinkenfleischwurst in feinen Streifen geschnitten, dazu Omas eingelegte Gurken fein gewürfelt, etwas Petersilie und mit Remoulade verfeinert

Eiersalat ^{c,g,j}

hart gekochte Eier in feinen Scheiben, verfeinert mit Spargelspitzen und Mandarinen, in einer leichten Remoulade mit einer Spur Muskat und Curry

Kartoffelsalat ^{c,g,j}

gekochte Kartoffelscheiben, mit sauren Gurken und Zwiebeln mit Remoulade

Apfel-Lauchsalat ^{a,c,g,h,j}

Porreestreifen mit feinen Apfelscheiben verfeinert mit Schinkenwürfel, Zwiebeln, Kräutern und Mayonnaise

Nudelsalat „Mediterran“ ^g

Penne mit Thunfisch, Schafskäse, Tomate und Gurke, abgeschmeckt mit einer Vinaigrette

1,50 €

100 g

1,50 €

100 g

1,40 €

100 g

1,50 €

100 g

3,00 €

300 g

1,50 €

100 g

3,00 €

300 g

Weißkrautsalat, natur

Weißkohl fein gehobelt und gewürzt

Weißkrautsalat, mit Sahne ^g

verfeinert mit Kräutern, Mayonnaise und frischer Sahne

Tomatensalat

Tomatenscheiben mit Zwiebelwürfeln, Öl, Essig, Salz und Pfeffer

Gurkensalat ^g

Gurke in feine Scheiben geschnitten, verfeinert mit Kräutern, Öl und Essig oder Sahne

Hirtensalat ^{g,j}

Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse, Oliven. Abgeschmeckt mit Olivenöl, Kräutern und Zitronensaft

Gemischter Salat

Komposition aus grünem Salat mit Tomaten, Gurken, Mais und Paprika, serviert mit einer Vinaigrette

Salatbuffet ^{c,g,j}

bestehend aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Paprika und Mais, hierzu servieren wir separat ein Joghurt- und ein Italienisches Dressing

Rohkostteller mit Kräuterdip ^{c,g,j}

Möhren, Paprika, Stangensellerie, Kohlrabi und was die Saison sonst noch hergibt, in handlichen Stiften serviert, dazu ein Dip aus Quark und frischen Kräutern

1,00 €

100 g

1,20 €

100 g

1,00 €

100 g

0,80 €

100 g

2,00 €

100 g

1,00 €

100 g

2,50 €

100 g

2,00 €

100 g

Desserts



Obstsalat

frische Früchte der Saison, abgeschmeckt mit lieblichem Ahornsirup oder mit Quark verfeinert

Mousse au Chocolat ^{c,g}

dunkle Mousse mit zart schmelzenden Schokosplittern

Mousse au Chocolat blanc ^{a,c,g}

weiße Mousse garniert mit dunkler Schokolade

Creme Caramel ^{a,c,g}

schaumig geschlagene Creme mit traumhaftem Karamellgeschmack

Vanille-Creme ^{c,g}

sahnige Creme mit Bourbon-Vanille

p. P.

3,00 €

Diplomatencreme ^{a,c,g}

Creme aus Vanille und Sahne, verfeinert mit einem Schuss Rum und Schokosplittern

2,50 €

Tiramisu ^{a,c,g}

italienische Dessertspezialität mit Mascarpone, Kaffee und Amaretto

2,50 €

Mandarinenquark ^g

leckerer Sahnequark mit Mandarinen

2,50 €

Fruchtquark ^g

Sahnequark verfeinert mit Kirschen oder Früchten der Saison

2,50 €

Rote Grütze ^g

saftige Waldfrüchte mit Vanille-Soße

p. P.

2,50 €

3,00 €

2,00 €

2,00 €

2,50 €

Alle Desserts bieten wir auch portionsweise im dekorativen Einzelglas an; Aufpreis 0,60 €



Wolff Catering empfiehlt

Wir organisieren Events

Von der Autohauseröffnung bis zum Outdoor-Catering, von der Hausmesse bis zur Neuheitenpräsentation: Wolff Catering mit dem gesamten Team übernimmt für Sie die Organisation und Durchführung auch weit über die Grenzen Grefraths hinaus. Wir vermitteln Ihnen gerne die passende Location für Ihre Veranstaltung. Zusätzlich wird unsere Kompetenz für „Lust auf Lecker“ mit der unserer Partner ergänzt. Sollten Sie ein Groß- oder Outdoorveranstaltung planen, empfehlen wir:



VIP-Zelte & Party-Zelte

für Hochzeiten, Geburtstage
und Firmenfeiern.

Verleih von Partyzubehör wie
Tische, Stühle, Bänke, Stehtische.

Glabbach 31c
41334 Nettetal
Telefon: 021 58-408881
info@zelte-bloemen.de
www.zelte-bloemen.de



Platzhirsch Events



Konzeption Planung Umsetzung

Open Air – Party
Messen und Ausstellungen
Incentives/Teambuilding
Equipment
Catering
Künstlerervermittlung / DJ
uvm.

Stadionstraße 45
47929 Grefrath

Tel. 02158 – 912712

info@platzhirsch.events
www.platzhirsch.events

Franzuse Hüske



Als Location für Ihre Feier

Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen für eine gelungene Feier, ob eine stilvolle Hochzeitsfeier, der runde Geburtstag oder ein Firmenevent: Nutzen Sie unser Restaurant "Franzuse Hüske" im Herzen von Grefrath. Die Räumlichkeiten sind in einem geschmackvoll Mix aus Tradition und Moderne eingerichtet. Mit Wintergarten und Terrasse stehen Ihnen alle Möglichkeiten offen!

Weitere Infos unter: www.franzuse-hüske.de



Wolff Catering

Heidemarie & Reiner Wolff



Stadionstraße 45
47929 Grefrath

Telefon: 0 21 58 - 91 27 12
Fax: 0 21 58 - 69 23 31

E-Mail: info@wolff-catering.de
Website: www.wolff-catering.de