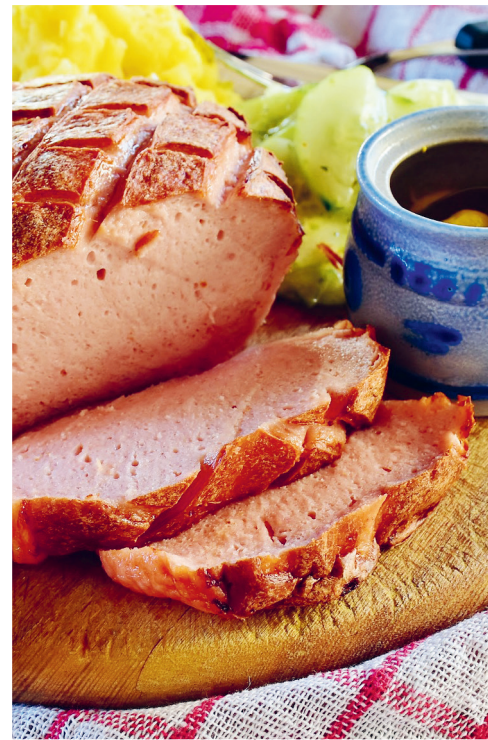


*Lust auf Lecker?*



*Wolff Catering*



*„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 01.05.2021 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.*

**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



## Frühstück & Brunch 4

Frühstück  
Brunch  
Kleine Schnittchen vom Baguette  
Halbe Brötchen

## Die kleinen Partyknüller 5

### Suppen 5

### Vorspeisen & Fingerfood 6

Elegantes für den Empfang  
Wraps mit Kräutercreme  
Retro Fingerfood  
Fingerfood-Variationen

### Fingerfood 7

Fingerfood-Party  
Fingerfood-Spieße  
Flying Buffet, klassisch

### Kalte Platten 8

Tapasplatte  
Käseplatte  
Antipastiplatte  
Fischplatte

### Salate 9

### Buffetvorschläge 10

Buffet „Rheinland“  
Buffet „Niederrhein“  
Buffet „bei Oma“

Buffet „Italien“ 11

Buffet „Hütt'n Gaudi“

Buffet „Volga“ 12

Buffet „Spanferkel“

Buffet „Vegetarisch“

### Hochzeitsbuffets 13

Hochzeitsbuffet 1

Hochzeitsbuffet 2

### BBQ 14

Rustikales Grillbuffet

Texas BBQ

Grillbuffet Deluxe 15

Vegetarisches Grillbuffet

### Kommunion & Konfirmation 16

### Leckere Fleisch-Vielfalt 17

Vom Rind

Vom Geflügel

Vom Schwein

Vom Fisch

### Warme Beilagen & Gemüse 18

warme Beilagen

Gemüse

### Desserts 19

### Franzuse Hüske 18

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





# Frühstück & Brunch

## Frühstück

p. P. **16,50 €**

**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<sup>f</sup>**

Konfitüren, Nuss-Nougat-Creme, Honig

**Frischkäse und Quark**

**Rührei oder gekochtes Ei mit Bacon**

**Orangensaft oder Multivitaminsaft**

**Kaffee, Tee und Kakao**

## Brunch

p. P. **21,50 €**

hier wird das Frühstück durch herzhaftere Komponenten ergänzt

**Räucherfischplatte<sup>2,3</sup>**

**Tomate-Mozzarella<sup>g</sup>**

mit frischem Basilikum

**Gulaschsuppe oder Tomatensuppe<sup>a</sup>**

**Chicken-Nugget-Spieße**

mit Dip

**Rote Grütze<sup>c,g</sup>**

mit Vanillesoße

**frischer Obstsalat<sup>9</sup>**

## Kleine Schnittchen vom Baguette

Stck.

**belegt mit:<sup>g,2,8</sup>**

Wurst, Salami, Kochschinken, Bauernschinken, Mett, Käse

**1,20 €**

**belegt mit:<sup>g,2,3</sup>**

Roastbeef, Räucherlachs, Forellenfilet, Camembert

**1,60 €**

## Halbe Brötchen

Stck.

**belegt mit:<sup>g,2,8</sup>**

Wurst, Salami, Kochschinken, Bauernschinken, Mett, Käse

**1,50 €**

**belegt mit:<sup>g,2,3</sup>**

Roastbeef, Räucherlachs, Forellenfilet, Camembert

**2,00 €**

**ganze Brötchen gegen Aufschlag**

**0,50 €**



# Die kleinen Partyknüller



In der Saison auch Spargelmenüs

## Lasagne Bolognese<sup>a</sup>

mit Salat und Ciabatta

## Chili con Carne<sup>9</sup>

mit Tacos und Käse

## Spießbraten<sup>2</sup>

mit geschmorten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Krautsalat

## Schaschliktopf<sup>a,c</sup>

Schaschlik ohne Spieß mit viel Soße, dazu Brot/Brötchen

## Sauerkraut<sup>g,2,8</sup>

dazu Kasseler und Kartoffelpüree

p. P.

9,90 €

9,90 €

13,00 €

7,00 €

10,50 €

## Currywurst<sup>a,g,i,j,4,8,11</sup>

mit Brot/Brötchen, dazu Weißkrautsalat mit Sahne

## Schnitzelparty<sup>a,c,g,2,8</sup>

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

## Grünkohl klassisch untereinander<sup>i,j,2,8</sup>

mit Mettwurst  
mit Mettwurst und Kasseler

## Pfannen-Gyros (Putenfleisch)<sup>g,2,8</sup>

dazu Zaziki und Schmorke oder Kartoffelecken

p. P.

6,50 €

13,50 €

7,00 €

9,50 €

9,90 €

# Suppen



Wir rechnen mit 400 ml pro Gast

## Gulaschsuppe<sup>g</sup>

mit Rind- und Schweinefleisch

## Tomatensuppe<sup>g</sup>

mit Creme Fraiche

## Erbsensuppe<sup>2,8</sup>

mit Wiener Würstchen

## Lauchcremesuppe<sup>g,i</sup>

## Spargelcremesuppe<sup>g</sup>

4,90 €

3,00 €

4,00 €

4,00 €

4,00 €

## Käse-Porree-Suppe<sup>g,i</sup>

mit Hackfleisch

## Hühnersuppe<sup>a</sup>

mit Muschelnudeln

## Mitternachtssuppe<sup>2,8</sup>

mit Rindfleisch, Kalbanossi, Bohnen, Kartoffeln

## Chili con Carne

mild oder scharf

## Rindfleischsuppe<sup>i</sup>

4,50 €

4,00 €

5,50 €

4,50 €

4,90 €



# Vorspeisen & Fingerfood

## Elegantes für den Empfang

### Bratencanapés<sup>a</sup>

Roastbeef, Schweinebraten, Putenbrust, Kasseler

### Käsecanapés<sup>a,c,g</sup>

mit exklusiven Weichkäsespezialitäten

### Fischcanapés<sup>a</sup>

mit Räucherlachs, geräucherter Forelle oder Crevetten

## Wraps<sup>a,c,g</sup> (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

### Wrap-Häppchen

verschiedene Sorten

## Retro Fingerfood

### Spargelröllchen mit Kochschinken<sup>4,8,11</sup>

### Gefüllte Eier

### Mettigel<sup>g,j,2</sup>

### Käsehäppchen mit Trauben

### Pumpernickel mit Frischkäsecreme

Stck.

2,40 €

2,10 €

2,30 €

Stück

2,00 €

2,00 €

2,00 €

2,00 €

2,00 €

0,70 €

p. P. 11,50 €

## Fingerfood-Variationen

p. Stck. bzw. 100g

### Garnelenspieß

3,00 €

1-3 Stück, in Olivenöl gebraten, mit Knoblauch

### Krabbencocktail

2,00 €

### Minifrühlingsrollen mit Dip

1,00 €

### Spitzpaprika<sup>g</sup>

100g 2,50 €

gefüllt mit pikanter Käsecreme

### Geschmorte Champignons<sup>g</sup>

100g 2,50 €

gefüllt mit Käsecreme

### Bruschetta, herzhaft

1,80 €

mit Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Basilikum

### Peperoni und Schafskäse<sup>g</sup>

100g 2,50 €

mit Kräutern und Olivenöl

### Chicken-Wings mit Dip<sup>a,c,g</sup>

100g 1,20 €

### Partyfrikadellen<sup>a,c,j</sup>

0,90 €

### Oliven

100g 1,50 €

### Pumpernickeltaler mit Frischkäse

1,00 €

### Vitello Tonato

3,00 €

Kalbfleisch mit Thunfisch

### Capaccio vom Rind

3,00 €

### Pralinés von Leberpastete

1,00 €

auf Preiselbeeren; auf Löffel serviert

### Melonen-Schiffchen

1,70 €

mit italienischem Schinken

### Caprese<sup>g</sup>

2,50 €

Tomate mit Mozzarella und Basilikum



## Fingerfood-Party

**Saftige Wraps, sortiert** <sup>a,c,g</sup>

### Bruschetta

mit Tomate und Basilikum

**Chicken-Wings und Drum Sticks** <sup>a,c</sup>

**Partyfrikadellen** <sup>a,c,j</sup>

hausgemacht mit pikanter Note

**Spitzpaprika oder Pepperballs** <sup>g</sup>

gefüllt mit pikanter Käsecreme

**Peperoni und Schafskäse** <sup>g</sup>

mit Kräutern und Knoblauch in Olivenöl

**Mozzarella-Spieße und Chicken-Nugget-Spieße** <sup>a,c,g</sup>

**Weißkrautsalat** <sup>g</sup>

mit und ohne Sahne

**Rohkost** <sup>g</sup>

mit feinem Kräuterdip, im Glas serviert

**Salatbuffet von dem was der Markt hergibt:**

Eisberg, Gurken, Tomaten, Paprika, Mais.

Hierzu reichen wir zweierlei Dressings <sup>g</sup>

**Brotkorb und Kräuterbutter** <sup>a,c,g</sup>

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

p. P. **21,50 €**

## Fingerfood-Spieße

auf Platte

im Glas

**Tomate-Mozzarella-Spieß** <sup>g</sup>

mit frischem Basilikum

**1,20 €**

**1,70 €**

**Chicken-Nugget-Spieß**

mit Dip

**1,20 €**

**1,40 €**

**Friko-Spieß** <sup>a,c,j</sup>

mit Gürkchen

**1,20 €**

**1,50 €**

**Pfefferbeißer-Spieß** <sup>2,8</sup>

mit Paprika

**1,00 €**

**1,30 €**

**Chorizo-Spieß** <sup>2,8</sup>

mit Olive

**1,20 €**

**1,50 €**

**Wrap-Häppchen** <sup>a,c,g</sup>

verschiedene Sorten

**0,70 €**

**1,10 €**

**Garnelen-Spieße** <sup>b</sup>

mit Zitrone-Knoblauch-Marinade

**2,00 €**

**2,40 €**

*Stückpreise (auf Platte oder einzeln im Glas serviert)*

**Flying Buffet, klassisch** <sup>a,c,g</sup>

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





## *kalte Platten*

### **Tapasplatte** <sup>a,2</sup>

p. P. **6,00 €**

**Serranoschinken**

**Chorizo**

**Manchego**

**Datteln im Speckmantel**

**marinierte Zucchini, Paprika, Champignons**

**Aioli mit Brot**

**Oliven**

### **Käseplatte** <sup>g</sup>

p. P. **5,00 €**

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

### **Antipastiplatte** <sup>a</sup>

p. P. **5,00 €**

**gegrilltes Gemüse**

**gefüllte Champignons**

**Caprese**

**Oliven**

**getrocknete Tomaten**

**Ciabatta**

### **Fischplatte** <sup>g,j</sup>

p. P. **5,00 €**

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



## **Geflügelsalat** <sup>a,c,g,j</sup>

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

## **Waldorfsalat** <sup>a,c,g,h,j</sup>

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

## **Fleischsalat** <sup>c,g,j</sup>

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

## **Eiersalat** <sup>c,g,j</sup>

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

## **Kartoffelsalat** <sup>c,g,j</sup>

gekochte Kartoffelscheiben, mit sauren Gurken und Zwiebeln mit Remoulade

## **Nudelsalat „Mediterran“** <sup>g</sup>

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

## **Nudelsalat „Vegetarisch“** <sup>g</sup>

Penne mit Paprika, 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

**3,00 €**  
300 g

**2,00 €**  
300 g

## **Weißkrautsalat, natur**

Weißkohl fein gehobelt und gewürzt

## **Weißkrautsalat, mit Sahne** <sup>g</sup>

verfeinert mit Kräutern, Mayonnaise und frischer Sahne

## **Apfel-Lauchsalat** <sup>a,c,g,h,j</sup>

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

## **Gurkensalat** <sup>g</sup>

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

## **Hirtensalat** <sup>g,j</sup>

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** <sup>c,g,j</sup>

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

## **Rohkostteller mit Kräuterdip** <sup>c,g,j</sup>

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

**1,50 €**  
100 g

**0,80 €**  
100 g

**2,00 €**  
100 g

**1,00 €**  
100 g

**2,50 €**  
100 g

**2,00 €**  
100 g

*Wir bieten die Salate auch in Paketen zur Mitnahme an. Sprechen Sie uns einfach an!*



# Buffetvorschläge

## Buffet „Rheinland“<sup>a,c,g,j,2</sup>

p. P. 20,50 €

### Vorspeise

#### Eine Komposition von Kaltwasserfischen

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

### Hauptgang

#### Rinderbraten aus der Hüfte

geschmort mit Bratensoße

#### Pariser Kartoffelchen

in Butter geschwenkt

#### zarte Medaillons vom Schweinefilet

herzhaft gewürzt an Champignonrahm

#### saftiges Kartoffelgratin

#### Bohnen im Speckmantel

#### geschmorte Champignonköpfe

### Dessert

#### Diplomatencreme

## Buffet „Niederrhein“<sup>a,c,g,2</sup>

p. P. 16,00 €

### Niederrheinischer Krustenbraten

dazu herzhaft sahniges Kartoffelgratin

### Rahmgeschnetztes vom Schweinerücken

dazu Spätzle

### bunte Gemüseplatte mit Hollandaise

bestehend aus zartem Blumenkohl, leckerem Broccoli und Pariser Karotten

## Buffet „bei Oma“<sup>c,g,j,2,3</sup>

p. P. 19,50 €

### 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

bei uns am Niederrhein auch „Diplomatencreme“ genannt

# Buffetvorschläge



## Buffet „Italien“<sup>a,c,g,j,2,8</sup>

p. P. 23,50 €

### 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“<sup>a,c,g,j,2,8</sup>

p. P. 19,50 €

### 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



# Buffetvorschläge

## Buffet „Wolga“ <sup>c,g,j</sup>

p. P. 19,50 €

### Hauptgang

#### Rindergeschnetzeltes nach Art des Herrn Stroganoff

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

#### Braten von der Putenbrust

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

### Dessert

#### Vanillecreme mit Waldfrüchte-Komposition

#### Käseplatte

mit einer Auswahl internationaler Spezialitäten, dazu ein kleiner Brotkorb

## Buffet „Spanferkel“ <sup>a,c,g,j,2</sup>

p. P. 18,50 €

Ab 20 Personen

#### ganzes Spanferkel

ohne Knochen

#### Schmörkes

#### Sauerkraut und Krautsalat

#### Brotkorb und Senf

## Buffet „Vegetarisch“ <sup>a,g,i,j</sup>

p. P. 17,90 €

### Vorspeise

#### Gefüllte Champignons

mit Frischkäsecreme

#### Gegrilltes Gemüse

Paprika, Zucchini, Aubergine

#### Salatbuffet

mit zwei Dressings

### Hauptgang

#### Spaghetti aglio e olio

mit mediterranem Gemüse

#### Fruchtiges Gemüse-Curry

mit Kokosmilch, dazu lockerer Wildreis

### Dessert

#### Joghurtcreme

mit Früchten der Saison

#### Käseplatte



# Hochzeitsbuffet



## Buffet Hochzeit 1 <sup>a,c,g,j</sup>

p. P. 20,50 €

### Vorspeise

#### Hochzeitssuppe

### Hauptgang

#### Geschmorter Rinderbraten

mit Bratensoße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

#### Geschnetzeltes von der Putenbrust

dazu in der Pfanne geschwenkte Champignons und Salzkartoffeln

#### Hähnchenbrustfilet in Tomatensugo

überbacken mit Tomate und Mozzarella, dazu Kartoffelgratin

### Dessert

#### Mousse von dunkler und weißer Schokolade

einzelnen im Glas serviert

#### Obstsalat

von frischen Früchten

## Buffet Hochzeit 2 <sup>a,c,g,i,j</sup>

p. P. 23,50 €

### Fischplatte

#### Eine Komposition von Kaltwasserfischen

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

### Hauptgang

#### Zwiebelbraten vom Rind

in Bratensoße, dazu Kartoffelgratin

#### Hähnchenbrustfilet

auf Gemüsestreifen und Kräutersoße, dazu Reis

#### Schweinemedallions

auf Champignonragout, dazu Spätzle

### Gemüseauswahl

#### gemischter Blattsalat

mit zwei Dressings

### Dessertbuffet

#### Mascarponecreme

mit Früchten der Saison

#### Creme Karamell

#### Kleine Käseplatte

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 offenfrischem Baguette.



BBQ

## **Rustikales Grillbuffet** <sup>a,c,g,i,j,4,8,11</sup>

p. P. **17,90 €**

### **Westernsteak**

saftiges Schweinesteak, herzhaft mariniert

### **Putensteaks**

mariniert mit Honig und einem Hauch von Knoblauch

### **Rostbratwurst**

### **frisches Salatbuffet**

### **griechischer Hirtensalat**

### **Kartoffelsalat**

### **Nudelsalat**

mediterran oder klassisch

### **Krautsalat**

mit oder ohne Sahne

### **Zaziki**

### **Brotkorb**

mit Kräuterbutter

### **BBQ-Soße, Ketchup, Senf**

## **Texas BBQ** <sup>a,c,g,2</sup>

p. P. **20,00 €**

### **Burger zum Selbstbelegen**

saftiges Rinderpatty, Buns, Salat, Gurke, Tomate

### **Spareribs in Honey/BBQ Marinade**

### **Chicken Wings**

pikant oder mild

### **Cole Slaw Salat**

Krautsalat angemacht mit Möhren

### **Tex-Mex-Salat**

mit Kidneybohnen, Mais und Paprika

### **Kartoffelsalat „Texas Style“**

mit Bacon und Bohnen

### **Baked Potato mit Dip**

### **Brotkorb**

### **BBQ-Soße, Hamburger-Soße, Ketchup, Senf**



## Grillbuffet Deluxe <sup>a,b,c,g</sup>

p. P. 25,00 €

### Gegrillte Maiskolben

mit Butter und Salz

### Country Potatoes mit Dip

### Brotkorb

### Western Steaks

herzhaft mariniert

### Puten-/Hähnchensteaks

in einer Honey-Garlic-Marinade

### Rindersteaks

### Gambas

in Knoblauch-Kräuter-Marinade

### Hirtensalat

### Nudelsalat „Mediterran“

### Kartoffelsalat

### Geflügelsalat

Aioli, BBQ-Soße, Ketchup, Mango Chutney,  
Senf, Zaziki,

Obstsalat oder Rote Grütze mit Vanille-Soße

## Vegetarisches Grillbuffet <sup>a,c,g,j</sup> p. P. 15,90 €

### Antipasti „Vegetarisch“

### Baked Potato mit Kräuter-Quark-Creme

### Gegrillte Maiskolben

mit Butter und Salz

### Gemüse-Spieße

### Gegrillter Schafskäse oder Grillkäse

### Hirtensalat

### Nudelsalat „Mediterran“ oder „Klassisch“

### Gemischter Salat mit zwei Dressings

### Brotkorb

Aioli, Ketchup, Senf, Zaziki

*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.*



# Kommunion & Konfirmation

**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. **20,50 €**

## Vorspeise

### Salatbuffet <sup>g</sup>

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

### Fischplatte <sup>a,g,j</sup>

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

### Spargel- oder Tomatencremesuppe

## Fleischkomponente

### Medallions vom Schweinefilet <sup>g</sup>

an Champignonrahm

### Krustenbraten

### Rinderbraten

aus der Hüfte

### Rinderroulade <sup>2,8</sup>

gefüllt mit Senf, Speck und Gurke

### Geschnetzeltes <sup>g</sup>

von der Putenbrust

### Hähnchenbrustfilet <sup>g</sup>

in Rahmsoße

## Warme Beilage

### Butterspätzle <sup>a,c</sup>

### Kartoffelgratin <sup>g</sup>

### Salzkartoffeln

### Schmörkes <sup>2,8</sup>

## Gemüsebeilage

### Blumenkohl, Broccoli, Fingermöhrrchen <sup>a,c,g</sup>

mit Hollandaise

### Bohnen <sup>2</sup>

im Speckmantel

### Geschmorte Champignons

## Dessert

### Frischer Obstsalat

### Erdbeer-Quarkspeise <sup>g</sup>

### Mousse au Chocolat <sup>a,c,g</sup>

### Diplomatencreme <sup>a,c,g</sup>

auf Wunsch auch ohne Rum



## Vom Rind

### Rinderbraten aus der Hüfte

nach Hausfrauenart, geschmort in der Bratensoße

### Rheinischer Sauerbraten <sup>j</sup>

### Zwiebelbraten vom Rind <sup>j</sup>

### Rinderrouladen <sup>j</sup>

### Rindergeschnetzeltes <sup>g,j</sup>

klassisch oder nach Art des Herrn Stroganoff

### herzhafter Gulasch

aus Rind und Schweinefleisch

### Saltimbocca

vom Kalb oder Hähnchen

## Vom Geflügel

### Hähnchenbrustfilet

verschiedene Variationen

### Hähnchenschnitzel <sup>a,c,g</sup>

### Braten von der Putenbrust

mariniert mit Kräutern, mit Soße

### Geschnetzeltes von der Putenbrust <sup>c,g</sup>

verfeinert mit Champignons und Creme Fraiche

### Entenbrust

nach Saison

### Gänsebrust oder Gänsekeule

nach Saison

## Vom Schwein

### herzhafter Schinkenbraten <sup>2</sup>

mit oder ohne Schwarte

### Niederrheinischer Krustenbraten <sup>2</sup>

### pikanter Schweinebraten

mit Kräuterkruste

### Kasseler <sup>2</sup>

### Spießbraten

mit geschmorten Zwiebeln

### Rahmgeschnetzeltes <sup>g</sup>

verfeinert mit Champignons

### Medaillons vom Schweinefilet <sup>g,2</sup>

mit Champignonrahm

mit Pfifferlingrahm

mit Pfefferrahm

### Schweineschnitzel <sup>a,c,g</sup>

### Partyschnitzel <sup>ca. 100 g <sup>a,c,g</sup></sup>

vom Schwein oder Hähnchen

## Vom Fisch

Im Gegensatz zu vielen Fleischsorten eignet sich Fisch (durch das „Warmhalten“) nicht gut für ein Buffet. Eine Ausnahme ist hier sicherlich Lachsfilet auf Blattspinat.



## warme Beilagen & Gemüse

### warme Beilagen

#### Salzkartoffeln

#### Rosmarinkartoffeln

#### Kartoffeln

geschwenkt in Butter  
mit Thymian oder Rosmarin

#### Schmörkes <sup>2,8</sup>

geschmorte Pariser  
Kartöffelchen mit Speck  
und Zwiebeln

#### Bratkartoffeln

#### Kartoffelspalten

im Ofen gebacken

#### Kartoffelgratin <sup>9</sup>

**Folienkartoffel** <sup>9</sup>  
mit frischem Kräuterdip

#### Röstitaler <sup>c</sup>

#### Spätzle <sup>a</sup>

#### Bandnudeln <sup>a</sup>

#### Reis

### Gemüse

#### Blumenkohl <sup>9</sup>

an Hollandaise

#### Broccoli <sup>9</sup>

an Hollandaise

#### Pariser Karotten

#### Rosenkohl <sup>2</sup>

mit Speck und Zwiebeln

#### gegrilltes Gemüse

#### Erbsen & Möhren

#### Speckbohnen <sup>2</sup>

**Bohnen im  
Speckmantel** <sup>2</sup>

**Geschmorte  
Champignons**  
mit Schalotten

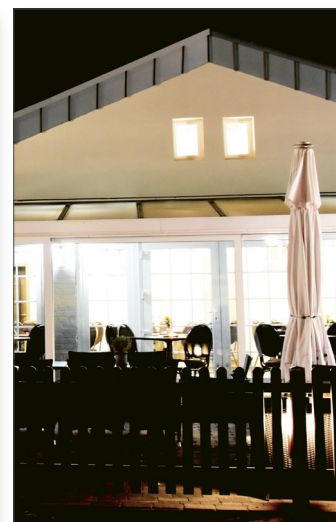


## Franzuse Hüske

### 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](http://www.franzuse-hüske.de)





# Desserts



p. P.

## Obstsalat

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

## Mousse au Chocolat <sup>c,g</sup>

dunkle Mousse mit zart schmelzenden Schokosplittern

## Mousse au Chocolat blanc <sup>a,c,g</sup>

weiße Mousse garniert mit dunkler Schokolade

## Creme Caramel <sup>a,c,g</sup>

schaumig geschlagene Creme mit traumhaftem Karamellgeschmack

## Vanille-Creme <sup>c,g</sup>

sahnige Creme mit Bourbon-Vanille

3,50 €

2,50 €

2,50 €

2,50 €

2,50 €

## Diplomatencreme <sup>a,c,g</sup>

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

## Tiramisu <sup>a,c,g</sup>

italienische Dessertspezialität mit Mascarpone, Kaffee und Amaretto

## Mandarinenquark <sup>g</sup>

leckerer Sahnequark mit Mandarinen

## Fruchtquark <sup>g</sup>

Sahnequark verfeinert mit Kirschen oder Früchten der Saison

## Rote Grütze <sup>g</sup>

saftige Waldfrüchte mit Vanille-Soße

2,50 €

3,00 €

2,00 €

2,00 €

2,50 €

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



**PARTYZELTE**  
niederrhein  
[www.partyzelte-niederrhein.de](http://www.partyzelte-niederrhein.de)

- Verkauf
- Vermietung
- Auf- und Abbau
- Verleih von Partyzubehör

Tel.: 02158 40 88 81  
Mail: [shop@partyzelte-niederrhein.de](mailto:shop@partyzelte-niederrhein.de)

Sollten Sie ein Groß- oder Outdoorveranstaltung planen, empfehlen wir:

**Partyzelte-Niederrhein.de**  
Inh. Hans Bloemen  
Glabbach 31c  
41334 Nettetal

# Wolff Catering

Heidemarie & Reiner Wolff



**DEHOGA**  
NORDRHEIN



Stadionstraße 45  
47929 Grefrath

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

**E-Mail:** [info@wolff-catering.de](mailto:info@wolff-catering.de)  
**Website:** [www.wolff-catering.de](http://www.wolff-catering.de)