

# 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 01.09.2022 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



<b>Frühstück &amp; Brunch</b>	<b>4</b>		
Frühstück			
Brunch			
Kleine Schnittchen vom Baguette			
Halbe Brötchen			
<b>Die kleinen Partyknüller</b>	<b>5</b>		
<b>Suppen</b>	<b>5</b>		
<b>Vorspeisen &amp; Fingerfood</b>	<b>6</b>		
Elegantes für den Empfang			
Wraps mit Kräutercreme			
Retro Fingerfood			
Fingerfood-Variationen			
<b>Fingerfood</b>	<b>7</b>		
Fingerfood-Party			
Fingerfood-Spieße			
Flying Buffet, klassisch			
<b>Kalte Platten</b>	<b>8</b>		
Tapasplatte			
Käseplatte			
Antipastiplatte			
Fischplatte			
<b>Salate</b>	<b>9</b>		
<b>Buffetvorschläge</b>	<b>10</b>		
Buffet „Rheinland“			
Buffet „Niederrhein“			
Buffet „bei Oma“			
		Buffet „Italien“	11
		Buffet „Hütt'n Gaudi“	
		Buffet „Wolga“	12
		Buffet „Spanferkel“	
		Buffet „Vegetarisch“	
		<b>Hochzeitsbuffets</b>	<b>13</b>
		Hochzeitsbuffet 1	
		Hochzeitsbuffet 2	
		<b>BBQ</b>	<b>14</b>
		Rustikales Grillbuffet	
		Texas BBQ	
		Grillbuffet Deluxe	15
		Vegetarisches Grillbuffet	
		<b>Kommunion &amp; Konfirmation</b>	<b>16</b>
		<b>Leckere Fleisch-Vielfalt</b>	<b>17</b>
		Vom Rind	
		Vom Geflügel	
		Vom Schwein	
		Vom Fisch	
		<b>Warme Beilagen &amp; Gemüse</b>	<b>18</b>
		warme Beilagen	
		Gemüse	
		<b>Desserts</b>	<b>19</b>
		<b>Franzuse Hüske</b>	<b>18</b>

**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. 17,50 €

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

## Kleine Schnittchen vom Baguette

Stck.

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

Wurst, Salami, Kochschinken, Bauernschinken, Mett, Käse

1,40 €

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

Roastbeef, Räucherlachs, Forellenfilet, Camembert

1,90 €

## Brunch

p.P. 22,50 €

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>g</sup>

## Halbe Brötchen

Stck.

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

Wurst, Salami, Kochschinken, Bauernschinken, Mett, Käse

1,70 €

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

Roastbeef, Räucherlachs, Forellenfilet, Camembert

2,30 €

ganze Brötchen gegen Aufschlag

0,60 €

# Die kleinen Partyknüller



In der Saison auch Spargelmenüs

	p.P.		p.P.
Lasagne Bolognese <sup>a</sup> mit Salat und Ciabatta	11,90 €	Currywurst <sup>a,g,i,j,4,8,11</sup> mit Brot/Brötchen, dazu Weißkrautsalat mit Sahne	7,50 €
Chili con Carne <sup>9</sup> mit Tacos und Käse	11,90 €	Schnitzelparty <sup>a,c,g,2,8</sup>	14,90 €
Spießbraten <sup>2</sup> mit geschmorten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Krautsalat	14,90 €	Schweineschnitzel, wahlweise mit Jägersoße oder Zigeunersoße, dazu Schmörkes und gemischter Salat	
Schaschliktopf <sup>a,c</sup> Schaschlik ohne Spieß mit viel Soße, dazu Brot/Brötchen	7,90 €	Grünkohl klassisch untereinander <sup>i,j,2,8</sup> mit Mettwurst	8,00 €
Sauerkraut <sup>g,2,8</sup> dazu Kasseler und Kartoffelpüree	11,50 €	mit Mettwurst und Kasseler	10,90 €
		Pfannen-Gyros (Hähnchenfleisch) <sup>g,2,8</sup> dazu Zaziki und Schmörkes oder Kartoffelecken	10,90 €

## Suppen



Wir rechnen mit 400 ml pro Gast

Gulaschsuppe <sup>9</sup> mit Rind- und Schweinefleisch	5,90 €	Käse-Porree-Suppe <sup>g,i</sup> mit Hackfleisch	5,00 €
Tomatensuppe <sup>9</sup> mit Creme Fraiche	3,90 €	Hühnersuppe <sup>a</sup> mit Muschelnudeln	4,90 €
Erbsensuppe <sup>2,8</sup> mit Wiener Würstchen	5,00 €	Mitternachtsuppe <sup>2,8</sup> mit Rindfleisch, Kalbanossi, Bohnen, Kartoffeln	5,90 €
Lauchcremesuppe <sup>g,i</sup>	4,90 €	Chili con Carne mild oder scharf	6,90 €
Spargelcremesuppe <sup>9</sup>	4,90 €	<b>Rindfleischsuppe<sup>i</sup></b>	5,50 €



# Vorspeisen & Fingerfood

## Elegantes für den Empfang

Bratencanapés <sup>a</sup>	Stck.	2,80 €
Roastbeef, Schweinebraten, Putenbrust, Kasseler		
Käsecanapés <sup>a,c,g</sup>	Stck.	2,30 €
mit exklusiven Weichkäsespezialitäten		
Fischcanapés <sup>a</sup>	Stck.	2,80 €
mit Räucherlachs, geräucherter Forelle oder Crevetten		

## Wraps <sup>a,c,g</sup> (immer mit Kräutercreme)

Nizza	Stück	2,40 €
Thunfisch, Gurke, Mais, Eisbergsalat		
Grecco	Stück	2,40 €
Schafskäse, Weißkraut, Paprika, Eisbergsalat		
Italia	Stück	2,40 €
Mozzarella, Tomate, Zwiebeln, Eisbergsalat		
Arab	Stück	2,40 €
Hähnchenfleisch, Paprika, Zwiebeln, Eisbergsalat		
Vegi	Stück	2,40 €
Tomate, Gurke, Mais, Zwiebeln, Eisbergsalat		
Wrap-Häppchen	Stück	0,90 €
verschiedene Sorten		

## Retro Fingerfood

Spargelröllchen mit Kochschinken	p.P.	12,50 €
4,8,11		
Gefüllte Eier		
Mettigel <sup>g,j,2</sup>		
Käsehäppchen mit Trauben		
Pumpnickel mit Frischkäsecreme		

## Fingerfood-Variationen

Garnelenspieß	p. Stck. bzw. 100g	3,00 €
1-3 Stück, in Olivenöl gebraten, mit Knoblauch		
Krabbencocktail		2,90 €
Minifrühlingsrollen mit Dip		1,00 €
Spitzpaprika <sup>g</sup>	100g	2,50 €
gefüllt mit pikanter Käsecreme		
Geschmorte Champignons <sup>g</sup>	100g	3,00 €
gefüllt mit Käsecreme		
Bruschetta, herzhaft		2,00 €
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>		1,00 €
Oliven	100g	2,50 €
Pumpnickeltaler mit Frischkäse		1,20 €
Vitello Tonato		4,00 €
Kalbfleisch mit Thunfisch		
Capaccio vom Rind		4,00 €
Pralinés von Leberpastete		1,50 €
auf Preiselbeeren; auf Löffel serviert		
Melonen-Schiffchen		2,00 €
mit italienischem Schinken		
Caprese <sup>g</sup>		2,50 €
Tomate mit Mozzarella und Basilikum		

# Fingerfood



## Fingerfood-Party

p.P. 22,90 €

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

## Fingerfood-Spieße

auf Platte im Glas

Tomate-Mozzarella-Spieß <sup>g</sup> 1,20 € 1,70 €  
mit frischem Basilikum

Chicken-Nugget-Spieß 1,20 € 1,40 €  
mit Dip

Friko-Spieß <sup>a,c,j</sup> 1,30 € 1,50 €  
mit Gürkchen

Pfefferbeißer-Spieß <sup>2,8</sup> 1,00 € 1,30 €  
mit Paprika

Chorizo-Spieß <sup>2,8</sup> 1,20 € 1,50 €  
mit Olive

Wrap-Häppchen <sup>a,c,g</sup> 0,90 € 1,10 €  
verschiedene Sorten

Garnelen-Spieße <sup>b</sup> 2,00 € 2,40 €  
mit Zitrone-Knoblauch-Marinade

Stückpreise (auf Platte oder einzeln im Glas serviert)

## Flying Buffet, klassisch

<sup>a,c,g</sup> p.P. 8,00 €

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. 7,00 €

Serranoschinken

Chorizo

Manchego

Datteln im Speckmantel

marinierte Zucchini, Paprika, Champignons

Aioli mit Brot

Oliven

### **Käseplatte** <sup>g</sup>

p.P. 6,00 €

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

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

p.P. 6,00 €

gegrilltes Gemüse

gefüllte Champignons

Caprese

Oliven

getrocknete Tomaten

Ciabatta

### **Fischplatte** <sup>gj</sup>

p.P. 6,00 €

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

# Salate



<b>Geflügelsalat</b> <sup>a,c,g,j</sup> eine Komposition aus gebratenen Hähnchenbruststreifen,gekochten Eiern, Champignons, Mandarinen, verfeinert mit würziger Remoulade mit einem Hauch von Curry	2,00 € 100 g	<b>Weißkrautsalat, natur</b> Weißkohl fein gehobelt und gewürzt	1,00 € 100 g
<b>Waldorfsalat</b> <sup>a,c,g,h,j</sup> knackige Streifen vom Sellerie mit feinen Apfelstreifen und gehackten Walnüssen. Mit einer leichten Mayonnaise vermengt und mit Salz, Pfeffer und Zitrone abgeschmeckt.	2,00 € 100 g	<b>Weißkrautsalat, mit Sahne</b> <sup>g</sup> verfeinert mit Kräutern, Mayonnaise und frischer Sahne	1,20 € 100 g
<b>Fleischsalat</b> <sup>c,g,j</sup> frische Schinkenfleischwurst in feinen Streifen geschnitten, dazu Omas eingelegte Gurken fein gewürfelt, etwas Petersilie und mit Remoulade verfeinert	2,00 € 100 g	<b>Apfel-Lauchsalat</b> <sup>a,c,g,h,j</sup> Porreestreifen mit feinen Apfelscheiben verfeinert mit Schinkenwürfel, Zwiebeln, Kräutern und Mayonnaise	2,00 € 100 g
<b>Eiersalat</b> <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	2,00 € 100 g	<b>Gurkensalat</b> <sup>g</sup> Gurke in feine Scheiben geschnitten, verfeinert mit Kräutern, Öl und Essig oder Sahne	1,00 € 100 g
<b>Kartoffelsalat</b> <sup>c,g,j</sup> gekochte Kartoffelscheiben, mit sauren Gurken und Zwiebeln mit Remoulade	3,50 € 300 g	<b>Hirtensalat</b> <sup>g,j</sup> Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse, Oliven. Abgeschmeckt mit Olivenöl, Kräutern und Zitronensaft	2,50 € 100 g
<b>Nudelsalat „Mediterran“</b> <sup>g</sup> Penne mit Thunfisch, Schafskäse, Tomate und Gurke, abgeschmeckt mit einer Vinaigrette	3,50 € 300 g	<b>Gemischter Salat</b> Komposition aus grünem Salat mit Tomaten, Gurken, Mais und Paprika, serviert mit einer Vinaigrette	1,00 € 100 g
<b>Nudelsalat „Vegetarisch“</b> <sup>g</sup> Penne mit Paprika, Tomate und Gurke, abgeschmeckt mit einer Vinaigrette	2,50 € 300 g	<b>Salatbuffet</b> <sup>c,g,j</sup> bestehend aus Eisbergsalat, Gurken, Tomaten, Paprika und Mais, hierzu servieren wir separat ein Joghurt- und ein Italienisches Dressing	2,50 € 100 g
		<b>Rohkoststeller mit Kräuter dip</b> <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	2,00 € 100 g

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



# Buffetvorschläge

## Buffet „Rheinland“

a,c,g,j,2

p.P. 23,50 €

### 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“

a,c,g,2

p.P. 19,00 €

Niederrheinischer Krustenbraten

dazu herzhaft sahniges Kartoffelgratin

Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken

dazu Spätzle

bunte Gemüseplatte mit Hollandaise

bestehend aus zartem Blumenkohl, leckerem Broccoli  
und Pariser Karotten

## Buffet „bei Oma“

c,g,j,2,3

p.P. 22,50 €

### 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“ a,c,g,j,2,8

p.P. 27,50€

### 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“

a,c,g,j,2,8

p.P. 22,90€

### 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



# Buffetvorschläge

## Buffet „Wolga“

c,g,j

p.P. 23,00 €

### 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 Blumenkohlröschen mit Hollandaise

### Dessert

Vanillecreme mit Waldfrüchte-Komposition

Käseplatte

mit einer Auswahl internationaler Spezialitäten,  
dazu ein kleiner Brotkorb

## Buffet „Spanferkel“

a,c,g,j,2

p.P. 21,50 €

Ab 20 Personen

ganzes Spanferkel  
ohne Knochen

Schmörkes

Sauerkraut und Krautsalat

Brotkorb und Senf

## Buffet „Vegetarisch“

a,g,i,j

p.P. 18,90 €

### 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 a,c,g,j

p.P. 23,50 €

### 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  
einzeln im Glas serviert

Obstsalat  
von frischen Früchten

## Buffet Hochzeit 2 a,c,g,i,j

p.P. 28,00 €

### 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 ofenfrischem Baguette.



# BBQ

## Rustikales Grillbuffet

a,c,g,i,j,4,8,11

p.P. 21,00 €

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

a,c,g,2

p.P. 24,00 €

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

a,b,c,g

p.P. 29,00 €

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

a,c,g,j

p.P. 17,90 €

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. 23,50 €

## Vorspeise

Salatbuffet <sup>9</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>9</sup>

an Champignonrahm

Krustenbraten

Rinderbraten

aus der Hüfte

Rinderroulade <sup>2,8</sup>

gefüllt mit Senf, Speck und Gurke

Geschnetzelt <sup>9</sup>

von der Putenbrust

**Hähnchenbrustfilet** <sup>9</sup>

in Rahmsauce

## Warme Beilage

Butterspätzle <sup>a,c</sup>

Kartoffelgratin <sup>9</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>9</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 ca. 100 g <sup>a,c,g</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.		
<b>Obstsalat</b> frische Früchte der Saison, abgeschmeckt mit lieblichem Ahornsirup oder mit Quark verfeinert	3,50 €	<b>Diplomatencreme</b> <sup>a,c,g</sup> Creme aus Vanille und Sahne, verfeinert mit einem Schuss Rum und Schokosplittern	3,00 €
<b>Mousse au Chocolat</b> <sup>c,g</sup> dunkle Mousse mit zart schmelzenden Schokosplittern	3,00 €	<b>Tiramisu</b> <sup>a,c,g</sup> italienische Dessertspezialität mit Mascarpone, Kaffee und Amaretto	3,90 €
<b>Mousse au Chocolat blanc</b> <sup>a,c,g</sup> weiße Mousse garniert mit dunkler Schokolade	3,00 €	<b>Mandarinenquark</b> <sup>g</sup> leckerer Sahnequark mit Mandarinen	2,50 €
<b>Creme Caramel</b> <sup>a,c,g</sup> schaumig geschlagene Creme mit traumhaftem Karamellgeschmack	3,00 €	<b>Fruchtquark</b> <sup>g</sup> Sahnequark verfeinert mit Kirschen oder Früchten der Saison	3,00 €
<b>Vanille-Creme</b> <sup>c,g</sup> sahnige Creme mit Bourbon-Vanille	3,00 €	<b>Rote Grütze</b> <sup>g</sup> saftige Waldfrüchte mit Vanille-Soße	3,00 €

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



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)