

Buffet- & Menüvorschläge

Sie haben die Wahl!

Weltmann - Das Catering

Weltmann - Der Foodtrailer

Weltmann's Hotel & Restaurant, Tel. 02333-8384210

Weltmann - Das Catering & Foodtrailer, Tel. 02333- 8384210

Web: www.weltmann-gastronomie.de

Email: mpw@weltmann-gastronomie.de

Weltmann - Das Catering – Buffetvorschläge

Pauschalangebot 74,90 € pro Person

- 3 Vorspeisen und 1 Suppe,
- Wählen Sie 2 Hauptgänge mit je 1 Beilage und frischem Gemüse,
- 2 Desserts
- Bier, Bier-Mixgetränke, Alt, Weizen
- alkoholfreie Getränke, inkl. Kaffee, Espresso
- Weiß- und Rotwein
- Sektempfang mit Sekt & Sekt-Orangensaft (1 Glas pro Person)
- Spirituosen: z.B. Ouzo, Obstler, Ramazotti
- incl. Stuhlhussen (Hotel), Kerzenleuchter, Personalkosten für die ersten 6 Stunden & Raummiete

Getränkepauschale für die ersten 6 Stunden, danach Berechnung nach Verzehr, Personalkosten nach den ersten 6 Stunden berechnen wir mit 20,00 € p. Stunde und Mitarbeiter

Getränkepauschale für jede weitere Stunde zu buchbar á 6,50 €, bei Buchungsgrundlage der Gesamtpersonenzahl

„Open-End“ Getränkpauschale + 19,50 € pro Person, bei Buchungsgrundlage der Gesamtpersonenzahl

1. Suppen (Service)

- Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Wurzelgemüsen
- Curry-Spinatcrèmesüppchen
- Tomatencrème mit Sahnehaube
- Westfälische Kartoffelsuppe mit Croûtons
- Lauchcrème mit Gartenkresse

2. Kalte Speisen

- Westfälisches Schinkenbrett
- Hausgemachte Bergmannspralinen
- buntes Salatbuffet mit 2 verschiedenen Dressings
- Strauchtomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Roulade von der Putenbrust mit Früchten und verschiedene Dips
- Strauchtomaten, gefüllt mit Ricotta und Basilikum
- Matjesfilet mit einer Apfel-Zwiebel-Marinade
- Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Thunfischcrème
- Hausgemachte eingelegte italienische Gemüse (Zucchini, Auberginen...), gegrillt

3. Warme Speisen

- Westfälischer Spießbraten mit Speck und Zwiebeln in Altbiersoße
- Bandnudeln mit frischen Pilzen und Frühlingszwiebeln
- Putengeschnetzeltes in Champignonrahm
- Hähnchenbrustmedaillons in provinzialischer Sauce

- Westfälischer Pfefferpotthast
- Schweineschulter im Ganzen
- Putenbrust (am Stück gebraten) gefüllt mit Spinat, vor Ort tranchiert
- Rinderbraten mit einer Rotweinsauce
- Schweinebraten, am Buffet tranchiert, mit Pfefferrahm
- Rindergulasch in eigener Sauce mit Paprika und Zwiebeln
- Frisches Seelachsfilet in Zitronen-Korianderbutter

Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Basmatireis
- Bunte Nudeln
- Salzkartoffeln
- Buttermilch-Kartoffelstampf
- Röstitaler
- frisches Gemüse

4. Desserts

- Schokoladen-Creme-Brûlée
- Bayerisch Crème mit Fruchtsauce
- Mousse au Chocolat
- Waldbeeren-Grütze mit Vanillesauce
- Rustikales Käsebrett
- Eisbar „Do it Yourself“ mit Hörnchen, Bechern, Löffeln, Sauce und Toppings
- „Candy Bar Black Angus“, verschiedene Süßwaren in Bon-Bonieren mit Tütchen und Klammern zum Selbstbefüllen

Buffetangebot 42,90 € pro Person

(inkl. Brot und Butter), Getränkepauschale aus dem Pauschalangebot für 44,50 € p. P. zu buchbar!

1. Suppen (Service)

- Lauchcrèmesuppe mit Crevetten
- Crème von jungem Spinat mit geräucherter Forelle
- Topinamburcrèmesuppe mit Kerbel

2. Kalte Speisen

- Grönlandcrevetten mit Cocktailsauce im Glas
- Vitello Tonnato: Glasierter Kalbsrücken mit Thunfischcreme und Kapern
- Roulade von der Putenbrust mit Früchten und versch. Dips
- Variation von Räucher- und Graved-Lachs vor Ort geschnitten mit Sahne-Meerrettich
- Ital. Wurst- und Schinkenspezialitäten mit Oliven und mariniertes Paprika
- Salatbuffet mit 2 verschiedenen Salatsoßen
- Strauch-Tomate mit Mozzarella und Basilikum
- Argentinisches Roastbeef, rosa gebraten, mit Sauce Remoulade

3. Warme Speisen

- Ragout von Edelfischen mit sautiertem Blattspinat
- Geschmorte Lammkeule vor Ort tranchiert, mit Thymianjus
- ganze Putenbrust, am Büfett tranchiert
- Lachsfilet mit Kirschtomaten, Oliven und Kräutern überbacken

- Arg. Angus-Steakhüfte, am Stück gebraten, mit Rotweinjus
- Medaillons vom Schweinefilet mit mildem Pfefferrahm
- Welsfilet, gebettet auf rahmigem Linsengemüse

Beilagen:

- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin,
- Basmatireis
- Tagliatelle
- Salzkartoffeln
- Hausgemachter Buttermilch- oder Süßkartoffelstampf
- Schupfnudeln
- frisches Gemüse (am Büfett zubereitet)

4. Desserts

- frischer Fruchtsalat mit Vanillesoße
- Mousse von weißer und brauner Schokolade
- Mango-Panna-Cotta mit Fruchtmark
- französische Käseauswahl
- „Eis-Bar“
- „Candy-Bar“

Buffetangebot 52,90 € pro Person

(inkl. Brot und Butter), Getränkepauschale aus dem Pauschalangebot für 44,50 € p. P. zu buchbar!

1. Suppen (Service)

- Petersilienwurzelcrèmesuppe mit frischem Trüffel
- Krustentierschaumsuppe mit Riesengarnelen
- Rote-Beete-Schaumsuppe mit gebratenem Lammfilet

2. Kalte Speisen

- Ital. Antipasti bestehend aus: Auberginen, Zucchini Knoblauch-Oliven, Salami, u.v.m.
- Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße, am Büffet zubereitet
- Roastbeef, rosa gebraten, mit hausgemachter Remoulade
- Cocktail von Eismeerkrabben
- buntes Salatbüffet mit 2 verschiedenen Salatsoßen
- Parmaschinken mit Cantaloupe-Melone
- Vitello Tonnato (Glasierter Kalbsrücken in Thunfischsoße)
- Lachs „Bellevue“: Im Ganzen gegarter Lachs mit Limonen Crème Fraîche und geräucherten Edelfischen
- Carpaccio vom Angus-Rind mit gehobeltem Parmesan
- Roastbeef, vor Ort tranchiert
- Lammrücken, am Stück gebraten,
- Zopf vom Fjord-Lachs mit Spinat und Tomaten

3. Warme Speisen

- Argentinisches Roastbeef, am Büffet tranchiert mit Sauce Bearnaise
- Lammrücken, am Stück gebraten, mit Kräuterjus

- Brust und Keule von der Barbarie-Ente mit Orangen-Pfefferrahm
- Seeteufelfilet auf Orangenfenchel
- Kalbsmedaillons in Morchelrahm

Beilagen:

- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Basmatireis
- Tagliatelle mit Waldpilzen
- Salzkartoffeln
- Röstitaler
- Schupfnudeln
- frisches Gemüse am Büffet zubereitet
- Hausgemachter Buttermilch- oder Süßkartoffelstampf

4. Desserts

- französisches Käsebrett
- Tiramisú
- Mousse von weißer und brauner Schokolade mit Vanillesoße
- frischer Fruchtsalat mit Vanillesauce
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Weisses Kaffeemousse
- Tonkabohnenmousse
- Himbeer-Crème-Brûlée
- „Eis-Bar“
- „Candy-Bar“

Weltmann - Das Catering – Menüvorschläge

Menü I – 34,90 € pro Person

Black Angus Rinder Schwert-Menü

Consommée vom Angus Rind mit Wurzelgemüsen und Wachtel-Ei

Rinderbraten vor Ihren Augen mit dem Schwert geteilt. Dazu reichen wir Speckbohnenbündchen und Pommes Gratin, sowie eine Kräuterjus

Bayerische Creme im Glas mit Pfirsichsauce und Kiwi-Salat

Menü II – 43,90 € pro Person

Carpaccio vom Angusrind mit Rucola Pesto und Parmesan

Filet-Mignons vom Angus-Rind mit Petersilienwurzeln und Kartoffel-Krapfen

Tonkabohnen Mousse auf Mandelbisquit und Schokoladencrème

Menü III – 39,50 € pro Person

Brunnenkresse-Schaumsuppe mit Himbeer-Creme Fraîche

Fangfrischer Loup de Mer (Wolfsbarsch) mit glasierten Kirschtomaten und Sepia-Graupen Risotto

Mousse von dunkler Kuvertüre mit saisonalen Früchten und Vanilleglace

Menü IV – 31,90 € pro Person

Vegetarisches Menü (auch vegan)

Rote Beete Schaumsuppe mit gelben Beete-Würfeln

*Hausgemachtes Strudelsäckchen von saisonalem Gemüse
mit provinzieller Sauce und Petersilienkartoffelstampf
(mit Soja-Sahne statt Milch)*

Zweierlei Melonensalat mit hausgemachtem Fruchtsorbet

4-Gang-Menü

Menü V – 43,50 € pro Person

Kleiner Wildkräutersalat mit gebratenen Kräutersaitlingen

Leichte Tomatenkraftbrühe mit frischem Basilikum

Gegrillte Maishähnchenbrust mit Pfeffer-Melonenzwiebeln und Herzoginkartoffeln

Weißes Kaffeemousse mit marinierten Waldbeeren

Menü IV – 46,90 € pro Person

Hausgemachter Mettwurststrudel an leichter Kartoffelcrème mit Tomaten-Friseésalat

Kleines Welsfilet unter der Kräuterkruste auf Sepia-Graupenrisotto

Gefülltes Schweinefilet mit saisonalem Gemüsekörbchen und gebratenen Salbei-Schupfnudeln

Westfälische Götterspeise im Glas geschichtet (Kirschgrütze, Vanillecreme und Pumpernickel)

Weltmann - Der Foodtrailer

Livecooking & Streetfood aus Weltmann's Foodtrailer

„Das besondere Event“

Weltmann's Crêperie – 32,50 € pro Person

Herzhaft:

Crêpe mit Käse

Crêpe mit Käse und gekochtem Schinken

Crêpe mit Tomate – Mozzarella

Crêpe mit Serranoschinken und Rucola

Crêpe mit gebratenen Waldpilzen und Frühlingszwiebeln

Crêpe mit Ziegenkäse und Thymianhonig

Crêpe mit Räucherlachs und Dillsauce

Crêpe mit Pastrami und Trüffelmayonnaise

Alle herzhaften Crêpes bereiten wir mit Rucola, frischen Gartenkräutern und leichter Crème Fraîchesauce zu. Diese Komponenten können natürlich auf Wunsch auch weggelassen werden!

Süß:

Crêpe mit Zimt & Zucker

Crêpe mit Nutella

Crêpe mit Apfelmus

Weltmann's Burger – „Bau“-Stelle – 38,50€ pro Person

Weltmann's Klassik Burger

Weltmann's Cheese Burger

Weltmann's Cheese & Bacon Burger

Weltmann's Ziege – Beef Burger

Weltmann's Veggi Waldpilzburger

Weltmann's Kabeljau Burger

- Alle Beef Burger sind aus 100% argent. Rindfleisch und „gebaut“ mit hausgem. Remouladensauce, Tomaten, Zwiebeln, BBQ-Sauce, Rucolasalat

Dazu bieten wir frische und knusprige Pommes Frites mit Schale und knusprige Süßkartoffelpommes an!

Weltmann's Oldtimer-„Mobil“ – 36,50 € pro Person

Original „Prager Schinken“ am Stück, oder alternativ Spießbraten (Pute oder Schwein) am Stück

Smoked Beef-Ribs, Dazu Farmersalat und hausgemachte BBQ-Sauce

Grill- Rostbratwurst im Brötchen

Grill Krakauer im Brötchen

Weltmann's Currywurst

Weltmann's Currywurst „spezial“, mild oder scharf

Dazu bieten wir frische und knusprige Pommes Frites mit Schale und knusprige Süßkartoffelpommes an!

Alle Angebotsvarianten des Foodtrailers gelten ab einer Mindestpersonenzahl von 35 Personen, und alle Preise verstehen sich incl. Schälchen, Einwegbesteck/Pommes Piekser, Servietten, der aktuell geltenden MwSt., sowie Anfahrt und Reinigungskosten! Lediglich die Personalkosten werden zusätzlich berechnet.

Selbstverständlich stellen wir das Angebot auch alternativ nach Ihren individuellen Wünschen zusammen. Egal ob Menü, Buffet, Catering oder Foodtrailer, Ihre Wünsche und Gaumenfreuden setzen wir gerne um, und können natürlich auch entsprechende Getränkepauschalen mit anbieten.

Ihr Gastgeber sind wir!

- alle Feiern ab 20 Personen ohne Raummiete
- günstige Zimmerpreise für Übernachtungsgäste
- das Hochzeitszimmer für das Brautpaar ist gratis (je nach Verfügbarkeit)
- individuell gestaltete Menükarten
- Büffet & Foodtrailer: Kinder bis einschl. 5. Lebensjahr essen kostenlos, Kinder ab dem 6., bis einschl. 11 Lebensjahr zahlen die Hälfte (50%)
- persönliche, kompetente Beratung
- höchste Service- und Küchenqualität
- Unterstützung bei Unterhaltungs- und Floristikfragen
- Veranstaltungsräume bis zu 180 Personen

Marlene und Marcus Weltmann

Breckerfelderstr. 15
58256 Ennepetal
Telefon 02333-8384210

Auch auf Facebook
www.weltmann-gastronomie.de
mpw@weltmann-gastronomie.de