

# *Buffet- & Menüvorschläge 2025/2026*

*Sie haben die Wahl!*



***WELTMANN'S Hotel & Restaurant***  
***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](http://www.weltmann-gastronomie.de)  
E-Mail: [mpw@weltmann-gastronomie.de](mailto:mpw@weltmann-gastronomie.de)

## Pauschalangebot 99,90 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 (im 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 32,50 € p. Stunde und Mitarbeiter

- Getränkepauschale für jede weitere Stunde zu buchbar á 8,50 €, bei Buchungsgrundlage der Gesamtpersonenzahl

- „Open-End“ Getränkepauschale + 22,50 € pro Person, bei Buchungsgrundlage der Gesamtpersonenzahl

### Suppen (Service)

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

### 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

## 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 Büffet tranchiert, mit Pfefferrahm
- Rindergulasch in eigener Soße mit Paprika und Zwiebeln
- Frisches Seelachsfilet in Zitronen-Korianderbutter

## Beilagen

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

## 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

## **Euro 56,90 p.P. (inkl. Brot und Butter)**

**Getränkepauschale aus dem Pauschalangebot für 48,50 € 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 marinierter 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“

**Euro 65,90 p.P. (inkl. Brot und Butter)**  
**Getränkepauschale aus dem Pauschalangebot für 48,50 € 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“

# Menüvorschläge

## 3-Gang-Menü

### MENÜ I 36,90 € p. P.

#### **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 III 43,90 € p. P.

#### **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 II 39,50 € p. P.

#### **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 € p. P.

#### **Vegetarisches Menü**

(auch vegan)

Rote Beete Schaumsuppe  
mit gelben Beete-Würfeln

\*\*\*

#### **Hausgemachtes Strudelsäckchen**

von saisonalem Gemüse  
mit provinzialischer Sauce  
und Petersilienkartoffelstampf  
(mit Soja-Sahne statt Milch)

\*\*\*

#### **Zweierlei Melonensalat**

mit hausgemachtem Fruchtsorbet

## 4-Gang-Menü

### MENÜ V 43,50 € p.P.

**Kleiner Wildkräutersalat**  
mit gebratenen Kräutersaitlingen

\*\*\*

**Leichte Tomatenkraftbrühe**  
mit frischem Basilikum

\*\*\*

**Gegrillte Maishähnchenbrust**  
mit Pfeffer-Melonenzwiebeln und Herzoginkartoffeln

\*\*\*

**Weißes Kaffeemousse mit marinierten Waldbeeren**

### MENÜ VI 46,90 € P. P.

**Hausgemachter Mettwurststrudel**  
an leichter Kartoffelcrème mit Tomaten-Friseésalat

\*\*\*

**Kleines Welsfilet unter der Kräuterkruste**  
auf Sepia-Graupenrisotto

\*\*\*

**Gefülltes Schweinefilet mit saisonalem Gemüsekorbchen**  
und gebratenen Salbei-Schupfnudeln

\*\*\*

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

# Foodtrailervorschläge

## Livecooking & Streetfood aus Weltmann`s Foodtrailer

“Das besondere Event”

### Weltmann`s Crêperie

**ab 29,50 € p.P.**

#### 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 Ruccola, 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

**ab 36,50 € p.P.**

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, Ruccolasalat-

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



**Weltmann`s Klassiker “Mobil”**  
**ab 34,50 € p.P.**

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. der aktuell geltenden MwSt., sowie Anfahrt, Personal- und Reinigungskosten!**

**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, bei Buchung incl. Speisen & Getränke
- günstige Zimmerpreise für Übernachtungsgäste
- das Hochzeitszimmer für das Brautpaar ist gratis (je nach Verfügbarkeit)
- individuell gestaltete Menükarten
- Büffet: 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](http://www.weltmann-gastronomie.de)

[mpw@weltmann-gastronomie.de](mailto:mpw@weltmann-gastronomie.de)