

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 05.03.2026 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



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



Brötchen & Canapés

Kleine Schnittchen vom Baguette

belegt mit: ^{g,2,8} **1,60 €**
Wurst, Salami, Kochschinken, Bauernschinken, Mett, Käse

belegt mit: ^{g,2,3} **2,20 €**
Roastbeef, Räucherlachs, Forellenfilet, Camembert

Halbe Brötchen

belegt mit: ^{g,2,8} **1,80 €**
Wurst, Salami, Kochschinken, Bauernschinken, Mett, Käse

belegt mit: ^{g,2,3} **2,60 €**
Roastbeef, Räucherlachs, Forellenfilet, Camembert

ganze Brötchen gegen Aufschlag **0,60 €**

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

Nizza **2,60 €**
Thunfisch, Gurke, Mais, Eisbergsalat

Grecco **2,60 €**
Schafskäse, Weißkraut, Paprika, Eisbergsalat

Italia **2,60 €**
Mozzarella, Tomate, Zwiebeln, Eisbergsalat

Arab **2,60 €**
Hähnchenfleisch, Paprika, Zwiebeln, Eisbergsalat

Vegi **2,60 €**
Tomate, Gurke, Mais, Zwiebeln, Eisbergsalat

Wrap-Häppchen **1,10 €**
verschiedene Sorten

Elegantes für den Empfang

Bratencanapés ^a **3,00 €**
Roastbeef, Schweinebraten, Putenbrust, Kasseler

Käsecanapés ^{a,c,g} **2,50 €**
mit exklusiven Weichkäsespezialitäten

Fischcanapés ^a **3,00 €**
mit Räucherlachs, geräucherter Forelle oder Crevetten

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



Fingerfood-Spieße

Tomate-Mozzarella-Spieß^g
mit frischem Basilikum

auf Platte **1,40 €**
im Glas **1,90 €**

Chicken-Nugget-Spieß
mit Dip

1,40 € **1,60 €**

Friko-Spieß^{a,c,j}
mit Gürkchen

1,50 € **1,70 €**

Pfefferbeißer-Spieß^{2,8}
mit Paprika

1,20 € **1,50 €**

Chorizo-Spieß^{2,8}
mit Olive

1,40 € **1,70 €**

Garnelen-Spieße^b
mit Zitrone-Knoblauch-Marinade

2,20 € **2,60 €**

Stückpreise (auf Platte oder einzeln im Glas serviert)

Fingerfood-Variationen

Falafel (vegan)
mit Kräuter- oder Hummus-Dip

p. Stck. bzw. 100g
1,10 €

Krabbencocktail

3,50 €

Minifrühlingsrollen mit Dip (vegan)

1,00 €

Spitzpaprika^g
gefüllt mit pikanter Käsecreme

100g **2,50 €**

Geschmorte Champignons^g
gefüllt mit Käsecreme

100g **3,00 €**

Bruschetta, herzhaft (vegan)
mit Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Basilikum

2,00 €

Peperoni und Schafskäse^g
mit Kräutern und Olivenöl

100g **2,50 €**

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

100g **1,20 €**

Partyfrikadellen^{a,c,j}

1,20 €

Oliven (vegan)

100g **2,50 €**

Pumpnickeltaler mit Frischkäse

1,20 €

Vitello Tonato
Kalbfleisch mit Thunfisch

5,00 €

Capaccio vom Rind

5,00 €

Pralinés von Leberpastete
auf Preiselbeeren; auf Löffel serviert

1,50 €

Melonen-Schiffchen
mit italienischem Schinken

2,20 €

Caprese^g
Tomate mit Mozzarella und Basilikum

2,80 €



Fingerfood

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

Brotkorb und Kräuterbutter ^{a,c,g}

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

p. P. 23,50 €

Retro Fingerfood

Spargelröllchen mit Kochschinken ^{4,8,11}

Gefüllte Eier

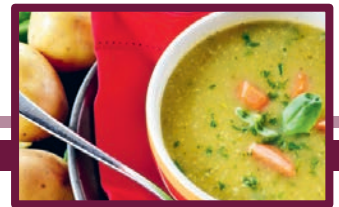
Mettigel ^{g,j,2}

Käsehäppchen mit Trauben

Pumpernickel mit Frischkäsecreme

p. P. 12,50 €

Suppen & Brot



Suppen

Wir rechnen mit 400 ml pro Gast

Gulaschsuppe ^g mit Rind- und Schweinefleisch	6,50 €
Erbsensuppe ^{2,8} mit Wiener Würstchen	6,00 €
Käse-Porree-Suppe ^{g,i} mit Hackfleisch	6,00 €
Hühnersuppe ^a mit Muschelnudeln	5,50 €
Mitternachtssuppe ^{2,8} mit Rindfleisch, Kalbanossi, Bohnen, Kartoffeln	7,50 €
Chili con Carne mild oder scharf	7,50 €
Rindfleischsuppe ⁱ	6,50 €
Gyrossuppe mit Hähnchengyros, Paprika, Kräutern und Sahne abgeschmeckt	6,50 €
Tomatensuppe ^g (vegetarisch) mit Creme Fraiche	4,50 €
Lauchcremesuppe ^{g,i} (vegetarisch)	5,50 €
Spargelcremesuppe ^g (vegetarisch)	6,00 €
Kürbissuppe (vegan) mit Kokosmilch	5,50 €

Brot

	p. P.
Brotkorb bestehend aus Weizenbrötchen (2 Stück p. P.)	1,80 €
Brotkorb bestehend aus Mini-Brötchen sortiert in Weizen, Mehrkorn und Mohn (2 Stück p. P.)	1,50 €
Steinofenbaguette ungeschnitten Weizen, Mehrkorn oder Zwiebel	2,50 €
Ciabatta geschnitten oder ungeschnitten	2,00 €



Die kleinen Partyknüller

Lasagne Bolognese^a

mit Salat und Ciabatta

Spießbraten²

mit geschmorten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Krautsalat

Schaschliktopf^{a,c}

Schaschlik ohne Spieß mit viel Soße, dazu Brot/Brötchen

Sauerkraut^{g,2,8}

dazu Kasseler und Kartoffelpüree

p. P.

12,90 €

16,50 €

8,90 €

12,50 €

p. P.

8,50 €

15,90 €

9,50 €

12,90 €

12,00 €

Currywurst^{a,g,i,j,4,8,11}

mit Brot/Brötchen, dazu Weißkrautsalat mit Sahne

Schnitzelparty^{a,c,g,2,8}

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

Grünkohl klassisch untereinander^{i,j,2,8}

mit Mettwurst mit Mettwurst und Kasseler

Pfannen-Gyros (Putenfleisch)^{g,2,8}

dazu Zaziki und Rosmarinkartoffeln



Kalte Platten

Tapasplatte^{a,2}

Serranoschinken
Chorizo
Manchego
Datteln im Speckmantel

p. P. 7,00 €

Aioli mit Brot
Oliven
marinierte Zucchini,
Paprika, Champignons

Antipastiplatte^a

gegrilltes Gemüse
gefüllte Champignons
Caprese

p. P. 6,00 €

Oliven
getrocknete Tomaten
Ciabatta

Käseplatte^g

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

p. P. 6,00 €

Fischplatte^{g,j}

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

p. P. 6,00 €

Vesperplatte

Bayerische Wurst- und Käsespezialitäten, garniert mit Radieschen und Lauchzwiebeln

p. P. 6,00 €



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



Buffetvorschläge

Buffet „Rheinland“^{a,c,g,j,2}

p. P. 24,50 €

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

Mousse au Chocolat

Buffet „Spargel“

Nur erhältlich von April bis Juni.

ab p. P. 21,50 €

Spargel von regionalen Höfen

mit Salzkartoffeln, dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

mit Kochschinken

mit Schnitzel

p. P. 21,50 €

p. P. 23,50 €

Buffet „Niederrhein“^{a,c,g,2}

p. P. 20,00 €

Niederrheinischer Krustenbraten

dazu herzhaft sahniges Kartoffelgratin

Rahmgeschnetzeltes vom Schweinerücken

dazu Spätzle

bunte Gemüseplatte mit Hollandaise

bestehend aus zartem Blumenkohl, leckerem Brokkoli und Pariser Karotten

Buffet „bei Oma“^{c,g,j,2,3}

p. P. 23,50 €

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. 28,90 €

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 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 „Vegetarisch“^{a,g,i,j}

p. P. 19,90 €

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



Buffetvorschläge

Buffet „Wolga“^{c,g,j}

p. P. 23,50 €

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 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. 22,50 €

Ab 20 Personen

ganzes Spanferkel

ohne Knochen

Schmörkes

Sauerkraut und Krautsalat

Brotkorb und Senf

Passend zu den bayerischen Buffets bieten wir, gegen einen Aufpreis von 5,00 €, eine Vesperplatte als Bier begleitende Speise zur späten Stunde an.

Buffet „Hütt'n Gaudi“^{a,c,g,j,2,8}

p. P. 23,90 €

Vorspeise

Obatzda

dazu Brot und Brezen

Weißwurst

klassischer und bayerischer Senf

Hauptgang

Leberkäse

mit gerösteten Zwiebeln

Grillhaxen

mit Schwarte oder Mini-Haxen

Nürnberger Rostbratwürstel

Kartoffelpüree

Geschmorte Kartoffelchen

mit Speck und Zwiebeln

Sauerkraut

Kaisergemüse

Weißkrautsalat

natur oder mit Sahne verfeinert

Dessert

Bayerische Creme

mit roten Beerenfrüchten

Gewürzgurken

als Bierhappen

Hochzeitsbuffet



Buffet Hochzeit 1 ^{a,c,g,j}

p. P. 27,50 €

Vorspeise

**Antipasti, Salatbuffet,
Brotkorb, Kräuterbutter**

Hauptgang

Geschmorter Rinderbraten

mit Bratensoße, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Geschnetzeltes von der Putenbrust

dazu in der Pfanne geschwenkte Champignons
und Butterspätzle

Hähnchenbrustfilet in Tomatensugo

überbacken mit Tomate und Mozzarella, dazu Gemüsereis

Dessert

Mousse von dunkler und weißer Schokolade

einzelnd im Glas serviert

Obstsalat

von frischen Früchten

Buffet Hochzeit 2 ^{a,c,g,i,j}

p. P. 29,50 €

Fischplatte

Eine Komposition von Kaltwasserfischen

wie Lachs, Forelle, Garnelen und Makrele,
serviert mit süßer Senfsoße und Sahnemeerrettich,
gemischter Blattsalat mit zwei Dressings

Hauptgang

Zwiebelbraten vom Rind

in Bratensoße, dazu Kartoffelgratin

Hähnchenbrustfilet

auf Gemüsestreifen und Kräutersoße, dazu Reis

Schweinemedallions

auf Champignonragout, dazu Spätzle

Beilagen

Blumenkohl, Brokkoli, Fingermöhren

und Sauce Hollandaise

Desserbuffet

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. **22,00 €**

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. **25,00 €**

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. 29,90 €

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. 19,90 €

Antipasti „Vegetarisch“

Baked Potato mit Kräuter-Quark-Creme

Gegrillte Maiskolben

mit Butter und Salz

Gemüse-Spieße

Gegrillter Schafskäse oder Grillkäse

Hirtensalat

Nudelsalat „Mediterran“

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 Grill 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. **24,50 €**

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

Schnitzel

Schwein oder Hähnchen

Rinderbraten

aus der Hüfte

Rinderroulade ^{2,8}

gefüllt mit Senf, Speck und Gurke

Geschnetzeltes ^g

von der Putenbrust

Hähnchenbrustfilet ^g

in Kräuterrahmsoße

Warme Beilage

Butterspätzle ^{a,c}

Kartoffelgratin ^g

Salzkartoffeln

Schmörkes ^{2,8}

Gemüsebeilage

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

Bohnen ²

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



Vom Rind

Rinderbraten aus der Hüfte

nach Hausfrauenart, geschmort in der Bratensoße

Rheinischer Sauerbraten ^j

Zwiebelbraten vom Rind ^j

Rinderrouladen ^j

Rindergeschnetzeltes ^{g,j}

klassisch oder nach Art des Herrn Stroganoff

herzhafter Gulasch

aus Rind und Schweinefleisch

Saltimbocca

vom Kalb oder Hähnchen

Vom Geflügel

Hähnchenbrustfilet

verschiedene Variationen

Hähnchenschnitzel ^{a,c,g}

Braten von der Putenbrust

mariniert mit Kräutern, mit Soße

Geschnetzeltes von der Putenbrust ^{c,g}

verfeinert mit Champignons und Creme Fraiche

Gänsebrust oder Gänsekeule

nach Saison

Vom Schwein

herzhafter Schinkenbraten ²

mit oder ohne Schwarte

Niederrheinischer Krustenbraten ²

pikanter Schweinebraten

mit Kräuterkruste

Kasseler ²

Spießbraten

mit geschmorten Zwiebeln

Rahmgeschnetzeltes ^g

verfeinert mit Champignons

Medaillons vom Schweinefilet ^{g,2}

mit Champignonrahm

mit Pfifferlingrahm

mit Pfefferrahm

Schweineschnitzel ^{a,c,g}

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

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 ^{2,8}

geschmorte Pariser
Kartöffelchen mit Speck
und Zwiebeln

Bratkartoffeln

Kartoffelspalten

im Ofen gebacken

Kartoffelgratin ^g

Folienkartoffel ^g
mit frischem Kräuterdip

Röstitaler ^c

Spätzle ^a

Bandnudeln ^a

Reis

Gemüse

Blumenkohl ^g

an Hollandaise

Brokkoli ^g

an Hollandaise

Pariser Karotten

Rosenkohl ²

mit Speck und Zwiebeln

gegrilltes Gemüse

Erbsen & Möhren

Speckbohnen ²

**Bohnen im
Speckmantel** ²

**Geschmorte
Champignons**

mit Schalotten

Bitte zu Tisch!



**Kennen Sie schon
unser Mittagsangebot?**

Wir bieten **täglich Mittagstisch** an.
Günstige **Hausmannskost**, frisch gekocht
auf den Tisch!

Für Grefrather Kunden bieten wir auch einen
Lieferservice an. Sprechen Sie uns an!

Weitere Infos unter: www.wolff-catering.de



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

Diplomatencreme ^{a,c,g}

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

p. P.

3,90 €	Tiramisu ^{a,c,g}	3,90 €
	italienische Dessertspezialität mit Mascarpone, Kaffee und Amaretto	
3,50 €	Mandarinenquark ^g	3,00 €
	leckerer Sahnequark mit Mandarinen	
3,50 €	Fruchtquark ^g	3,00 €
	Sahnequark verfeinert mit Kirschen oder Früchten der Saison	
3,50 €	Rote Grütze ^g	3,50 €
	saftige Waldfrüchte mit Vanille-Soße	
3,50 €	Joghurtcreme	3,50 €
	mit Früchten	
3,50 €		

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

Wolff Catering

Mona 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