



## All-inklusive-Pauschalen 2016

Versuchungen sollte man nachgeben.  
Wer weiß, ob sie wiederkommen.

Oscar Wilde

## All- Inklusive- Pauschalen 2016

Gilt für Gesellschaften ab 50 Personen und eine Feiergarantie bis 4.00 Uhr.

Das Büffet steht Ihren Gästen bis 23.00 Uhr zur Verfügung.

Das All In Angebot gilt für einen Zeitrahmen von 8 Stunden z.B. von 18.00 Uhr bis 2.00 Uhr. Nach 8 Stunden wird jeder weitere Verzehr nach Verbrauch berechnet.

Kinder bis 5 Jahre nehmen gratis teil, Kinder von 6 - 10 Jahre werden mit 1/3 des Pauschalpreises berechnet.

### Tischeindeckung:

Tischwäsche inkl. passender Mundservietten

### Getränkepauschale :

inkl. Sektempfang

Brinkhoffs No.1 & Hövels Original vom Faß, Radler, Alster, Pils-Cola, Clausthaler alkoholfrei, Weizenbier und Weizenbier alkoholfrei

Auswahl an alkoholfreien Getränken: Pepsi-Cola, Pepsi-light, Mirinda, Seven-Up

Schweppes: Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Apfel- und Orangensaft

Mineralwasser (in großen Flaschen am Tisch eingedeckt)

Rot- und Weißwein (Hauswein), Sekt

**Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.**

**Zusätzlich zum All- Inklusive- Angebot fallen Raumbereitstellungsgebühren an.**

**Für die Anmietung des ½ FestsaaIs berechnen wir 460,00€ brutto.**

**Für den ganzen Festsaal werden 920,00€ brutto berechnet.**

Preisänderungen vorbehalten

## Klassische Reiseroute I

### Das erste Treffen:

Herzhafter Salat von Strauchtomate und Fetakäse mit Basilikumpesto  
Zarte Hähnchenbrust in Tranchen geschnitten mit Sauce Cumberland  
Rauchiger Kassler und Truthahnbrust hauchdünn aufgeschnitten mit Schwerter Senf  
und sauer eingelegtem Gemüse  
Duett vom Lachs, Rauchlachs und Gravedlachs mit Honig-Dill-Senf-Dip und Sahnemeerrettich  
Pellkartoffelsalat mit Mayonnaise und Ei  
Leckerer Nudelsalat in Tomatenmarinade

\*\*\*

### Die Salatwiese - Der erste Kuss:

Lollo Rosso, Eichblatt, Rauke und Chicorée  
Senfdressing und Balsamicodressing  
Möhrenraspel, Paprikastreifen, Tomate, Gurke und Mais  
Sonnenblumenkerne, Croutons und frische Gartenkresse

\*\*\*\*

### Der ständige Begleiter:

Rustikale Brotauswahl mit Butter, Kräuterbutter und Frischkäsedipp

\*\*\*

### Zweisamkeit:

Hochzeitssuppe - Rinderkraftbrühe mit reichlich Einlage  
Geschmorter Schweinebraten in Pfeffersauce  
Putengeschnetzeltes in leicht würziger Senf-Sauce  
Gedämpftes Kabeljaufilet in Kräuter-Rahmsauce  
Kleine gebratene Drillinge mit getrockneten Tomaten und Rosmarin verfeinert  
Reis mit sautierten Champignons  
Reichhaltige Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise und gerösteten Mandeln

\*\*\*

### Zärtliche Stunden:

Cappuccinomousse mit gerösteten Kaffeebohnen  
Rote Beerengrütze mit Pistazienschmand  
Crème Caramel mit Fruchtsauce

**Preis pro Person inkl. Getränkepauschale (8 Stunden) 62,00€**

## Klassische Reiseroute II

### Das erste Treffen:

Kleine Zucchini-Häppchen mit Ricotta gefüllt  
Mild geräucherter Lachsschinken mit Melonenperlen  
Kleine Wraps gefüllt mit gartenfrischen Salat, Streifen von der Truthahnbrust und Salsadip  
Leckere hausgemachte Frikadellen mit sauer eingelegtem Gemüse  
Weißkrautsalat mit krossem Speck und Kümmel  
Feiner Lauchsalat mit Ananasstücken

\*\*\*

### Die Salatwiese - Der erste Kuss:

Lollo Rosso, Eichblatt, Rauke und Chicorée  
Senfdressing und Balsamicodressing  
Möhrenraspel, Paprikastreifen, Tomate, Gurke und Mais  
Sonnenblumenkerne, Croutons und frische Gartenkresse

\*\*\*\*

### Der ständige Begleiter:

Rustikale Brotauswahl mit Butter, Kräuterbutter und Frischkäsedipp

\*\*\*

### Zweisamkeit:

Geräucherter Krustenbraten in Bier-Bratensauce  
Kleine Roulade vom deutschen Rind in deftiger Sauce  
Sahniges Kartoffelgratin frisch aus dem Ofen  
Kräuterspätzle  
Lasagne mit Streifen vom Rauchlachs und Blattspinat  
Ausgewähltes Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise und gerösteten Mandeln

\*\*\*

### Zärtliche Stunden:

Cappuccinomousse mit gerösteten Kaffeebohnen  
Bunter Obstsalat mit Vanilleschaum  
Herrencrème mit Rum und Sauerkirschen

**Preis pro Person inkl. Getränkepauschale (8 Stunden) 62,00€**

## Gourmet Route I

### Das erste Treffen:

Feine Medaillons vom Truthahn und Landschwein auf fruchtigem Sockel mit Lebermousse und Beeren  
In Olivenöl gebratene Paprika, Zucchini und Aubergine mit Knoblauch und Rosmarin mariniert  
Pochierter Kalbstafelspitz hauchdünn aufgeschnitten in Tomaten-Kräuter-Vinaigrette  
Luftgetrockneter Italienischer Landschinken mit Melonenperlen  
Vitello Tonnato von der Truthahnbrust mit Kapern und würzigen Sardellen

\*\*\*

### Die Salatwiese - Der erste Kuss:

Lollo Rosso, Eichblatt, Rauke und Chicorée  
Senfdressing und Balsamicodressing  
Möhrenraspel, Paprikastreifen, Tomate, Gurke und Mais  
Sonnenblumenkerne, Croutons und frische Gartenkresse

\*\*\*\*

### Der ständige Begleiter:

Rustikale Brotauswahl mit Butter, Kräuterbutter und Frischkäsedipp

\*\*\*

### Zweisamkeit:

Seelachsfilet unter der Tomaten-Olivenkruste in Kräuterrahmsoße  
Gebratene Medaillons vom Schweinefilet in leicht-würziger Gorgonzolasoße  
Sautierte Maishähnchenbrust in fruchtigem Curry-Kokossud  
Tagliatelle in Tomatensoße und gebratenem mediterranen Gemüse  
Sahniges Kartoffelgratin  
Leckeres Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise und gerösteten Mandeln

\*\*\*

### Zärtliche Stunden:

Sinnliche Mousse au Chocolat von der Belgischen Schokolade mit Sauerkirschen  
Mascarpone Tiramisu mit feinem Kakao  
Maracujamousse  
Obstsalat

Preis pro Person inkl. Getränkepauschale (8 Stunden) 64,00€

## Gourmet Route II

### Das erste Treffen:

Marinierte Artischockenherzen in luftgetrocknetem Schinken-Mantel  
Pikant mariniertes Schafskäse in Rosmarin und Honig  
Melonenperlensalat mit Parmaschinken und rosa Pfeffer  
Heiß geräucherter Stremellachs mit Limetten und Honig-Dill-Senfdip  
Zartes Hähnchenbrustfilet mit schwarzer Oliven Tapenade  
Knackige Rohkoststicks mit Kräuterschmand

\*\*\*

### Die Salatwiese - Der erste Kuss:

Lollo Rosso, Eichblatt, Rauke und Chicorée  
Senfdressing und Balsamicodressing  
Möhrenraspel, Paprikastreifen, Tomate, Gurke und Mais  
Sonnenblumenkerne, Croutons und frische Gartenkresse

\*\*\*\*

### Der ständige Begleiter:

Rustikale Brotauswahl mit Butter, Kräuterbutter und Frischkäsedipp

\*\*\*

### Zweisamkeit:

Medaillons von der Truthahnbrust in Aprikosen-Chili-Sauce  
Gebratenes Zanderfilet in mild würziger Senf-Sauce von der Schwerter Mühle  
Osso Bucco auf geschmortem mediterranen Gemüse in Tomatensauce  
Sahniges Kartoffel-Lauch Gratin mit Käse gratiniert  
In Butter geschwenkte Tagliatelle  
In Olivenöl gebratenes Zucchini-Gemüse mit Rosmarin und Knoblauch  
Ausgewählte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise und gerösteten Mandeln

\*\*\*

### Zärtliche Stunden:

Große Obstplatte mit Vanillesauce  
In Noilly Prat eingelegte Pflaumen auf Vanille-Mousse  
Panna Cotta mit Beerenfrüchten garniert

Preis pro Person inkl. Getränkepauschale (8 Stunden) 64,00€

## Reise Royal I

### Das erste Treffen:

Knusprige Wantan gefüllt mit Steinpilz-Geflügelfarce  
Garnelen im Kartoffelteig ausgebacken  
Westfälischer Knochen- und italienischer luftgetrockneter Schinken mit Melonenspalten  
In Olivenöl gebratenes Gemüse mit Knoblauch-Rosmarin Marinade auf Bambusspieß  
Medaillons vom Kalbsfilet auf fruchtigem Sockel  
Ganzer geräucherter Lachs mit Gravedlachs und geräucherter Makrele mit Sahnemeerrettich und Honig-Dill-Senfsoße  
Putenbrustsalat, Flusskrebssalat mit Calvados abgeschmeckt

\*\*\*

### Die Salatwiese - Der erste Kuss:

Lollo Rosso, Eichblatt, Rauke und Chicorée  
Senfdressing und Balsamicodressing  
Möhrenraspel, Paprikastreifen, Tomate, Gurke und Mais  
Sonnenblumenkerne, Croutons und frische Gartenkresse

\*\*\*\*

### Der ständige Begleiter:

Rustikale Brotauswahl mit Butter, Kräuterbutter und Frischkäsedipp

\*\*\*

### Zweisamkeit:

Tomatenessenz mit Griesklösschen  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Kerbelrahmsoße  
Schweinelendchen in Salbeisoße  
Dorade Royal und Lachsfilet an Safransoße  
Lauch-Sahne Gratin  
Kräuterspätzle  
Vegetarische Gemüsepfanne in Rosmarin-Honigmarinade

\*\*\*

### Zärtliche Stunden:

Panna Cotta mit Fruchtsoße  
Belgisches Mousse au Chocolat Blanc  
Exotische Obstplatte mit Vanilleschmand

Preis pro Person inkl. Getränkepauschale (8 Stunden) 68,00€

## Reise Royal II

### Das erste Treffen:

Melonenperlen und luftgetrockneter Italienischer Schinken auf Bambusspießen  
Mit Rauchlachs und Frischkäsecreme gefüllte Kräutercrêpes  
Luftige Blätterteigtaschen mit Pilzen gefüllt  
Hähnchenspieße „Saté“ mit Erdnussauce  
Sushi Ura-Maki im Sesamrand mit Wasabi und Meerrettich  
Triologie vom Lachs - Rauchlachs, Ganzer Salm und Gravedlachs an Honig-Dill-Senfsauce und Preiselbeersahne

\*\*\*

### Die Salatwiese - Der erste Kuss:

Lollo Rosso, Eichblatt, Rauke und Chicorée  
Senfdressing und Balsamicodressing  
Möhrenraspel, Paprikastreifen, Tomate, Gurke und Mais  
Sonnenblumenkerne, Croutons und frische Gartenkresse

\*\*\*\*

### Der ständige Begleiter:

Rustikale Brotauswahl mit Butter, Kräuterbutter und Frischkäsedipp

\*\*\*

### Zweisamkeit:

Ochsenschwanz Consomée mit Gemüsebrunoise  
Gebratenes Lachsfilet in Rosa-Beeren-Sauce  
Sautierte Schweinefiletspitzen an Cognac-Pfeffer-Sauce  
Kleine Roulade vom Rind in deftiger Bratensauce  
Sahniges Lauch-Kartoffeln Gratin mit Käse überbacken  
In Butter geschwenkte Bandnudeln & Salzkartoffeln mit Blattpetersilie  
Ausgewählte feine Gemüsauswahl mit Romanesco, Sauce Hollandaise und gerösteten Mandeln

\*\*\*

### Zärtliche Stunden:

Herrencrème mit Schokoladensplittern und Sauerkirschen  
Mascarpone Tiramisu mit Kakao  
Exotische bunte Obstplatte mit Mascarponeschäum

**Preis pro Person inkl. Getränkepauschale (8 Stunden) 68,00€**



## „Extras“

### **Tischdekoration:**

Berechnung pro Stück/pro Tisch

- Titanicleuchter mit Stumpenkerzen 20,00 €
- 5-armiger Silberleuchter mit Spitzkerzen 15,00 €
- Organzastoff in den Farben Ihrer Wahl 5,00 €
- Blütenblätter 5,00 €
- Efeuranken oder Gräser 3,00 €
- 4 Teelichter 3,00 €

\*\*\*

Blumengestecke, Blumenkränze oder Dekorationen nach Ihren Wünschen sprechen wir auch gern individuell mit Ihnen ab.

Spirituosenausschank und Cocktails legen wir gemeinsam nach Ihrem Bedarf fest.

\*\*\*\*

### **Pauschale für Musiker und Fotografen:**

Inklusive Teilnahme am Büffet und alkoholfreie Getränke 26,00 €

## „Extras“

### Finger Food:

Lolly Pop Ziegenkäse-Honig 1,90 €

Lolly Pop Mango Bruschetta 1,90 €

\*\*\*

### Happy Spoon:

Zander mit Lachsfarce im Wirsingblatt 2,60 €

Pflaume im Speckmantel 1,60 €

Schwerter Kohletrüffel 2,40 €

Räucherlachs Roulade 2,60 €

\*\*\*\*

### Weckgläschen:

Vegetarische Frühlingsrollchen, sü. sauer, Glasnudelsalat 2,60 €

Mozzarella-Oliven-Spieß mit Kräuterschmand 2,40 €

Cous-Cous-Salat mit Dörrobst und Minze 2,20 €

Bruschetta mit Tomate, Mozzarella und Basilikum 2,60 €

\*\*\*

### Canapees belegt:

mit Frischkäsecreme und Kräutern

mit Brie und Trauben

mit geräuchertem Schinken und Gurke

2,10 €

mit Riesengarnelen und Zitronenschmand

mit Schweinefilet und Feigensauce

mit Hähnchenbrust und Ananas

2,40 €

mit hausgeräucherter Entenbrust und Mango-Chutney

mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich

mit rosa gebratenem Roastbeef

2,90 €

## „Extras“

### **Käseauswahl „Rustikal“**

3,50 € pro Person

\*\*\*

### **Käseauswahl „Gourmet“** (Auswahl von internationalen Rohmilchkäsen)

5,50 € pro Person

\*\*\*\*

### **Schokobrunnen mit Obst der Saison**

3,50 € pro Person

\*\*\*

### **Suppe serviert innerhalb eines Buffets**

2,00 € pro Person

\*\*\*\*

### **Tranchieren am Buffet (zusätzlicher Koch)**

34,50 € pro Stunde

\*\*\*

### **Mitternachtssnack**

#### **Currywurst mit Toastbrot**

2,50 € pro Person

\*\*\*

#### **Rustikale Kartoffelsuppe**

3,50 € pro Person

\*\*\*

#### **Mini-Frikadelle und Mettwurst mit Senf und rustikalem Brot**

2,90 € pro Person

\*\*\*

#### **Ungarische Gulaschsuppe**

3,90 € pro Person

## „Extras“

**Personalkosten, falls ein Mitternachtssnack nach 0:00 Uhr gewünscht wird**

34,50 € pro Stunde

\*\*\*

**Individuelle Hochzeits- und Geburtstagstorte**

Preis auf Anfrage

**Tellergeld**

1,50 € pro angemeldete Person

für Hochzeitstorten, Tauftorten und selbstmitgebrachte Kuchen

\*\*\*

**Menükarten**

2,50 € / Stück

\*\*\*

**Namenslisten**

10,00 €

\*\*\*

**Stuhlhusse**

Polsterstuhl mit Husse 8,90 € / Stück

\*\*\*

**Entertainment / Rahmenprogramm**

Sie suchen noch einen DJ, eine Band, einen Zauberer oder Feuerwerker, dann sind wir für Sie da.

Machen Sie Wolfs Catering zu Ihrem professionellen Partner für Ihre Hochzeitsfeier.

Wie ausgefallen Ihr Wunsch auch immer, das Ermöglichen von „Unmöglichem“ ist unsere Motivation.

**Gerne unterbreiten wir Ihnen je nach Saison ein individuelles Angebot inkl. aller Gebühren.**

Wolfs Catering GmbH & Co. KG

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Preisänderungen vorbehalten  
Stand April 2016