



Wolfs  
CATERING

Versuchungen sollte man nachgeben.

Wer weiß, ob sie wiederkommen.

Oscar Wilde

## **Fingerfood**

Canapées und Snacks	Seite	3-4
Mini Spieße & Süßes	Seite	5-6
Schnittchen	Seite	7
Flying Buffet	Seite	8-10

## **Buffetangebote**

Querbeet	Seite	12
Wolfs Spezialitäten Buffet	Seite	13
In Westfalen zu Hause	Seite	14
Westfalen Buffet	Seite	15
Mediterrane Küche	Seite	16
Skandinavisch – Italienische Freundschaft	Seite	17
Italienische Küche	Seite	18

## **Menü**

Vorspeisen	Seite	20
Suppen	Seite	21
Zwischengerichte	Seite	22
Hauptgerichte	Seite	23
Süßer Abschluss	Seite	24

## **Getränke**

Alkoholfreie, Heißgetränke, Biere, Apéritif, Spirituosen	Seite	25-26
Sekt, Prosecco, Champagner & Weine	Seite	27-28

## **Produkte & Service – rund um Ihre Veranstaltung**

Personal/ Geschirr, Besteck, Gläser	Seite	29
Inventar, Mobilar, Transportkosten	Seite	30

## **Wörterbuch**

Deutsch – Speise/ Speise - Deutsch	Seite	32-34
------------------------------------	-------	-------

## FINGERFOOD

Als Fingerfood bezeichnet man Speisen, die mit den Fingern gegessen werden. Hierzu zählen Canapées, Snacks und kleine Mini-Spieße. Die kleinen Appetithäppchen werden mundgerecht geschnitten, ausgestochen oder auf Spießen serviert.

Ideal und besonders gut geeignet für festliche Empfänge und Cocktail-Partys, wahlweise auf Weiß-, Grau- oder Vollkornbrot oder französischem Baguettebrot.

*Mindestbestellmenge je Sorte 10 Stück*

### CANAPÉES & SNACKS

- Italienischer Kochschinken mit Birnenconfit
- Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Italienische Salami mit mediterranem Gemüse
- Mittelalter Gouda mit Kirschtomate
- Tarte mit Ruccola & Ricotta
- Tarte mit Ratatouille & Thymian
- Tarte mit Spinat & Pinienkernen
- Kleine Quiche Lorraine
  
- Forellentatar mit Birne
- Marinierte Shrimps mit Dill-Crème-fraiche
- Gebratene Garnele mit eingelegten Karotten
- Geräucherte Entenbrust auf Croutini mit Portweingelee
- Entenleberparfait mit Apfel

pro Stück € 2,10

### CANAPÉES & SNACKS

- Graved Lachs mit Senf-Dillsauce
- Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne
- Westfälischer Rohschinken mit Cornichons
- Poulardenbrüstchen mit Currycrème und Früchten
- Tranche vom Schweinefilet mit Früchten
- Roastbeef mit Remoulade
- Bruschetta mit Coppa di Parma und Birnenconfit
- Frischkäse auf Knoblauchbrot
- Bruschetta mit Rinderlende und Tomatenpesto
- Grissini mit Parmaschinken umwickelt
- Französischer Brikäse mit Walnuss
- „Kohlentrüffel“ – Frischkäse mit Pumpernickel
- Schafskäsesalat mit roter Zwiebel und Paprika im Chicoréeschiffchen angerichtet
- Manchego Käse in Olivenöl und Chili

pro Stück € 2,50

#### ***....ein kleiner Dispositionstip!***

**Für einen Empfang von ca. 2-3 - stündiger Dauer ohne anschließendem Essen, benötigen Sie nach unserer Erfahrung circa 6 bis 10 verschiedene kleine Canapées oder warme Snacks pro Person.**

**Für einen Apéritif von ca. 30 Minuten Dauer mit anschließendem Essen benötigen Sie ca. drei Canapées oder warme Snacks. Bei einer Dauer von 1 Stunde, ca. 5 Canapées oder warme Snacks pro Person.**

**Auf Wunsch richten wir Ihnen diese kleinen Appetithäppchen auf ½ Partybrötchen an. Hierfür berechnen wir einen Aufschlag von 20%.**

**Gern fertigen wir Ihre Lieblingskomposition ganz nach Ihren Wünschen an.**

*Mindestbestellung je Sorte 20 Stück*

**FINGERFOOD einmal anders...**

- Entenstopfleber mit Portweingelee auf Croutini
- Canapee mit geröstetem Kräuterschinken
- Getrüffeltes Pilzmousse
- Croutini mit Lardo und Rosmarin
- Tarte mit Ananas-Chili-Salat und gebratener Garnele à € 5,90

**Kleine Mini-Spieße bestückt mit:**

- Bresaola mit Mozzarella, Haselnuss und Papaya
- Schinken mit Pistazien und Trauben
- Pastrami mit Cranberries
- Copa, Olive und Aprikose
- Entenbrust, Walnuß und Mango à € 3,40
- „Lolly“ Mango-Bruschetta
- „Lolly“ Ziegenkäse-Honig à € 2,40
- Gemüsesticks mit Kräuterquark à € 2,20
- Garnele mit Chili-Sauce à € 3,50
- Lachs-Tatar auf Blini à € 3,80

**Süße Laster:**

- Panna cotta mit Erdbeerschaum
- Obstsalat mit Pistazienschmand
- Pflaumengrütze mit Vanillesauce
- Mousse au Chocolat mit Gartengrütze
- Buttergebäck mit Äpfeln

à € 3,20

**Passend für das zünftige Betriebsfest,  
die Jahreshauptversammlung und viele andere Feste,  
..., klassisch oder regional**

**Wahlweise auf Bauern-, Schwarzbrot, Party- oder Treberbrötchen.**

*Mindestbestellmenge je Sorte 20 Stück*

**SCHNITTCHEN**

- Frisches Mett mit Zwiebeln
- Holsteiner Katenrauchschinken mit Pfeffergürkchen
- Luftgetrocknete Salami
- Geräucherte Putenbrust mit Walnusscreme
- Pumpernickel mit Kräuterfrischkäse
- Schweizer oder Holländer Käse
- Brie mit Radieschen und Trauben
- Tomate - Mozzarella mit Pesto

pro Stück € 2,60

**SCHNITTCHEN**

- Gebratenes Poulardenbrüstchen mit Currycrème und Früchten
- Camembert mit Trauben und Nüssen
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Parma Schinken mit Feige
- Graved -Lachs mit Senf-Dillsauce

pro Stück € 3,30

**DEFTIGES**

- Kleine knusprig gebratene Mini-Schweineschitzel
- Mettwürstchen

pro Stück € 3,00

pro Stück € 1,50

## FLYING BUFFETS

Ein Flying Buffet kann für jede Art von Veranstaltung eingesetzt werden. Es eignet sich auch hervorragend für Empfänge oder Veranstaltungen mit hohem Programmaufkommen. Die feinen und raffinierten Kompositionen werden den Gästen durch das Service Team auf kleinen Tellern oder auf außergewöhnlichem Geschirr serviert. Hier bleiben keine Wünsche offen. Aufgrund der gestiegenen Nachfrage haben wir ein **jahreszeitliches** Angebot für Sie erarbeitet. Gerne geben wir Ihnen nützliche Tipps bei der richtigen Zusammenstellung.

### FRÜHLING

#### **Vorspeisen:**

- Spargel-Orangensalat im Bananenblattkorbchen à 4,20 €
- Entencarpaccio auf Paprikasalat à 4,50 €
- Garnelen-Kartoffel-Nigiri mit Wasabi und Erdnusspüree à 4,90 €

#### **Suppen:**

- Orangen-Möhren-Süppchen mit Satespieß im Weckglas à 3,40 €

#### **Hauptgerichte:**

- Lammstreifen mit Aprico flambiert auf Auberginen-Zucchini-Tatar à 8,90 €

#### **Dessert:**

- Fruchtspieße mit Orangen-Basilikum-Quark à 3,20 €
- Caipirinha Mousse im Schokotropfen à 4,50 €
- Mini Windbeutel mit Bergpfirsichmousse gefüllt à 3,20 €



## SOMMER

### Vorspeisen:

- Lachs Lolly mit Safran und Zitrone à 4,50 €

### Suppen:

- Gurken-Lavendelsüppchen à 3,80 €

### Hauptgerichte:

- Roulade von Atlantikzunge, Lachs und Spinat auf Fenchelsalat à 10,90 €
- Schweinefilet mit Dörrobst gefüllt auf süß-saurem Pilzgemüse à 8,50 €
- Conchiglie mit Forelle und Fenchel im Weckglas à 7,20 €

### Dessert:

- Passionsfruchtmousse mit Himbeere à 4,90 €
- Erdbeertörtchen mit Minzsahne à 4,80 €
- Portweimelonenkugeln à 3,20 €

## HERBST

### Vorspeisen:

- Blumenkohl im Backteig mit Safran-Velouté à 5,90 €
- Aal-Konfekt mit Karotte im Meerwassergelee à 4,90 €
- Ziegenkäse mit Balsamico Kirschen à 3,90 €

### Hauptgerichte:

- Pfefferpotthast „neu interpretiert“ auf Stilmussalat à 6,90 €
- Currywurst in pikanter Sauce mit Weißbrot à 3,90 €

### Dessert:

- Auswahl von Petit Fours à 3,90 €
- Marmoriertes Mousse au Chocolat auf Gewürz-Ananas à 5,20 €
- Kürbis-Orangen-Ragout mit Vanille-Espuma à 4,90 €
- Süßes Sushi mit Milchreis, Mango und Himbeercoulis à 4,20 €

## WINTER

### Vorspeisen:

- Rosa gebratene Entenbrustvase mit Rapunzelsalat im Himbeerdressing à 7,90 €
- Nürnberger im Schlafrock à 3,50 €
- Hasenmousse auf Kräuterbisquit und Portweingelee à 8,90 €

### Hauptgerichte:

- Mini „Strammer Max“ mit Wachtel-Spiegelei à 5,20 €
- Süß-Saurer-Pilzsalat mit Thainudel, Sprossen, Bambus und Thunfisch im Sesammantel à 10,90 €
- Glacierte Maishähnchenbrust in Orangensoße à 10,50 €

### Dessert:

- Ziegenfrischkäsekonfekt mit Feigensenf à 5,90 €
- Glühweinmousse auf Zimtbisquit à 4,90 €
- Bratapfel-Bonbon mit Staubzucker à 3,90 €
- Williams Christbirne mit Schokoladen-Lebkuchensoße à 4,20 €

## BUFFET

*- buchbar ab 20 Personen -*

Der Vorteil des Buffets liegt darin, dass es einen hohen kommunikativen Charakter hat und dass Sie durch die Bandbreite und die Vielfältigkeit des Angebots nahezu jeden Geschmack treffen. Hierbei ist es gleich ob Sie sich für ein regionales, Länder- oder klassisches Buffet entscheiden.

Im Anhang finden Sie einige interessante und kreative Vorschläge, vom rustikal- westfälischen Buffet bis zur prächtigen- italienischen Küche.

Damit Sie sich wirklich um nichts kümmern müssen - außer um Ihre Gäste.

## Buffetvorschläge

### Querbeet

*ab 20 Personen*

#### Vorspeisen/ Salate:

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Gefüllte Kochschinkenröllchen mit Spargel

Geräucherte Putenbrust mit Sauce Cumberland

Roastbeef rosa gebraten, Sauce Remoulade

Berliner Kartoffelsalat,

Tomaten- und Gurkensalat

Nudelsalat mit Schinkenstreifen

Auswahl von Blattsalaten mit Dressing

#### Hauptgänge:

Glacierter Jungschweinerücken mit

Backpflaumen gefüllt, Malzbierjus

Schellfisch mit Senfsauce

Gemüseauswahl und Drillinge

#### Dessert/ Käse:

Rote Grütze

mit Vanillesauce

Käseauswahl mit diversen

Brotsorten und Butter

pro Person € 21,90

**Wolfs Spezialitäten Buffet**

*ab 20 Personen*

Vorspeisen /Salate:

Roast Beef –rosa gebraten mit Sauce Remoulade

Graved -Lachs mit Dill-Senfsauce

Shrimps Cocktail

Melonenschiffchen mit westfälischem Knochenschinken

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum

Rindfleischsalat „Teufels Art“

Waldorfsalat mit Walnüssen

Hauptgänge:

Schweinemedallions in Pfifferlingsrahmsauce

Lachstranchen in Vermouth-Safransauce

Gemüseauswahl, Kartoffelgratin und Champignonreis

Dessert/ Käse:

Sauerkirsch Grütze mit Vanillesauce

Mousse au chocolat

Käseauswahl mit Brot und Butter

pro Person € 26,90

**In Westfalen zu Hause**

*ab 20 Personen*

Vorspeisen/ Salate:

Würzig eingelegter Heringsstipp

Frikadellen mit Würzspießchen

Westfälischer Knochenschinken mit Sahnemeerrettich und Pfeffergurken

Wurstsalat in Essig und Öl

Gurkensalat in Sahne

Potthuke mit Schnittlauch-Tomaten-Vinaigrette und Ackersalat

Suppe:

Passierte Kartoffelsuppe mit Mettwursteinlage und Crôutons

Hauptgänge:

Westfälischer Rosenkranz

(hausgemachte, frische Schweinsbratwurst)

Sauerkraut

Reibekuchen mit Rübenkraut und Apfelmus

Dessert/ Käse:

Hausgemachter Grießflammerie mit Johannisbeersauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

Gemischte Käseplatte

Brotauswahl, Butter und Griebenschmalz

pro Person € 23,90

**Westfalen Buffet**

*ab 20 Personen*

Vorspeisen/ Salate:

Makrelehappen

Kasslerrücken mit Essiggemüse und Sahnemeerrettich

Westfälische Vorspeisenplatte mit Knochenschinken, frischem Mett und luftgetrockneter Mettwurst

Westfälischer Rindfleischsalat

Salat von grünen Bohnen

Wurstsalat in Essig und Öl

Hauptgänge:

Glacierter Schweineschinken mit Kartoffelauflauf

Malzbiersauce und Sauerkraut

Gebratene Blutwurst mit Apfelkompott

Münsterländer Zwiebelfleisch mit eingelegtem

Kürbis und Kartoffelpüree

Dessert/ Käse:

Quarkspeise mit Früchten

Pumpenickelcrème mit Sauerkirschen

Käseauswahl, Butter, Brotsortiment

pro Person € 25,90

**Mediterrane Küche**

*ab 20 Personen*

Vorspeisen/ Salate:

Tomate – Mozzarella

Auswahl verschiedener Antipasti

Marinierte Shrimps mit Ruccolasalat

bunter Tortellinisalat

Bauernsalat

Mailänder Gemüsenudelsalat

knackige Saison-Blattsalate

Hauptgänge:

Schweinemedallions in Champignonrahm

Lachstranchen in Vermouth-Safransauce

Hähnchenbrustroulade „Florentin“

mit Blattspinat gefüllt in Gorgonzolarahmsauce

Kartoffelgratin

bunte Gemüseplatte, Ratatouillerisotto

Dessert:/ Käse:

Cappuccinocreme

Panna Cotta mit Waldbeeren

Italienische Käseauswahl

pro Person € 26,90



**Skandinavisch - Italienische - Freundschaft**

*ab 20 Personen*

Vorspeisen/ Salate:

Vitello Tonato

Salm im Ganzen gedünstet

(ab 50 Personen, bis 50 Personen Lachsmedaillons)

geräuchertes Skandinavisches Fischpotpourri

Shrimpscocktail

Marinierte Sardellenfilets

Auswahl an Antipasti

Frutti di Mare Salat

Salat mit Schafskäse, Tomaten, Oliven, grünen Bohnen und Thunfisch

Auberginen mit Tomate und Mozzarella überbacken

buntes Salatbuffet mit dreierlei Dressings

Hauptgerichte:

Geschmorte Lammhaxen in Rosmarin-Schalottensauce und tomatisierten Zucchini, Gnocchis

Putensteaks mit Steinpilzrahm

Gemüseauswahl, Safranreis

Kabeljaufilet in Shrimps-Dillsauce und Petersilienkartoffeln

Dessert/ Käse:

Schwedische Mandeltorte

Tiramisu

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Italienische Käseauswahl mit Brot und Butter

Creme Caramel mit Sahne

Panna Cotta mit Maracuja

pro Person € 27,90

## Italienisches Buffet

*Ab 20 Personen*

### Vorspeisen/ Salate:

**\*fünf kalte Vorspeisen zur Auswahl\***

Frische Salate mit verschiedenen Dressings

Frische gegrillte Paprikaschoten in Zitrone und Öl

Alici marinate ( Sardellenfilets mariniert, mit Knoblauch und Petersilie )

Marinierte Artischockenherzen mit Crevetten

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Marinierte Zucchini und Auberginen

Melone mit Parma Schinken

Insalata di cozze ( Muschelsalat )

Champignons all'olio

Nudelsalat mit Pesto

### Hauptgänge:

Penne all'arrabiata in Knoblauch-Tomatensauce

Saltimbocca, Kalbshaxenfleisch in Barolojus

Zanderfilet in Balsamico- Gemüsesauce

Gemüseauswahl

Pinienkernreis, Tomatengnocchis

Rosmarinkartoffeln

### Dessert/ Käse:

Italienische Käseauswahl mit Brot und Butter  
Tiramisu, Obstsalat mit Maraschino

pro Person € 32,90

## MENÜ

*(Mindestbestellmenge 20 Personen)*

**Menüs** fordern ein hohes Maß an Professionalität und Zeitmanagement. Jeder Gang spricht geschmacklich und optisch für sich. Eine Zusammenstellung reicht von einem 2- Gang, bis zu einem 5-Gang-Menü und auf Wunsch auch darüber hinaus.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine klassische Menüabfolge. Wählen Sie passend zu Ihrem Anlass, Ihr ganz persönliches Wunschmenü. Gerne helfen wir Ihnen bei der Zusammenstellung, wie auch bei der Auswahl der korrespondierenden Weine.

Wer die Wahl hat, hat die Qual!

**Menü – Vorschläge**

ab 20 Personen

**VORSPEISEN**

(im Rahmen eines servierten Menüs)

Carpaccio von der Honig-Melone mit Parma Schinken	€ 8,90
Salatteller mit Balsamico-Dressing und marinierten Shrimps dazu reichen wir Stangenbrot	€ 8,90
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Croûtons, Pinienkernen und krossen Speckstreifen, Brot und Butter	€ 7,90
Türmchen von Büffelmozzarella mit Tomaten-Basilikum-Ragout	€ 8,90
In Curryöl gebratene Jacobsmuschel auf Risotto mit Passe-Pierre-Algen	€ 12,90
Lauwarm geräuchertes Saiblingsfilet auf Salatintermezzo mit Limonenschmand	€ 13,90
Ruccolasalat mit gebratenen Riesengarnelen und Streifen von warmer Poulardenbrust in Frenchdressing, dazu Nussbrot	€ 14,50
Italienischer Vorspeiseteller mit eingelegtem Gemüse, Parmaschinken, Melone, Scampi und Ciabatta Brot	€ 14,90

**Menü – Vorschläge**

*ab 20 Personen*

**SUPPEN:**

(im Rahmen eines servierten Menüs)

Kräftige Rindfleischsuppe mit Gemüsestreifen, Fleischklößchen und Eierstich	€ 4,50
Fruchtige Curry-Kokossuppe mit Zitronengras und Shrimps	€ 4,90
Klare Tomatenkraftbrühe mit Estragon- Klößchen und kleiner Käsestange	€ 4,90
Schwerter Senfsüppchen mit Estragoncroûton	€ 5,80
Karotten-Ingwer-Süppchen mit marinierten Garnelen	€ 6,90
Getrüffelte Kartoffel-Lauch-Suppe mit gebratener Jacobsmuschel	€ 6,90
Selleriesüppchen mit Lachsrollchen im Mangoldmantel	€ 6,90

**Menü – Vorschläge**

*ab 20 Personen*

**ZWISCHENGERICHTE**

(im Rahmen eines servierten Menüs)

In Lavendelhonig gebratener Ziegenkäse im Zucchini-mantel an kleinem Salatbouquet dazu Balsamico-Kirschen	€ 10,90
Doradenfilet mit Kartoffelschuppen und Zitronenlinguine	€ 12,90
Involtini vom Kalb mit Kräutersaitlingen, Rosmarinjus und Gnocchis	€ 13,90
Schwarzes Heilbuttfilet mit Thaispargel und Safranschaum	€ 13,90
Mit Steinpilzen gefüllte Raviolacci dazu Pinienkerne, getrocknete Tomaten Ruccola, Parmesan und Rindfleischstreifen	€ 14,90
Seeteufelfilet auf Ratatouille und Algenrisotto	€ 14,90

**Menü – Vorschläge**

*ab 20 Personen*

**HAUPGERICHTE**

(im Rahmen eines servierten Menüs)

Dortmunder Pfefferpotthast mit eingelegten Gürkchen, Rote Beete und Silberzwiebeln, dazu reichen wir Salzkartoffeln	€ 13,90
Tafelspitz mit Apfel- Meerrettichsauce, Vichykarotten und Bouillonkartoffeln	€ 15,90
Asiatisches Hähnchencurry in Kokos-Chilisauce mit Sojasprossen, Avocado und Koriander, Basmatireis	€ 16,50
Rinderfiletspitzen Stroganoff mit Gurkenstreifen, Rote Beete, Schmand und Reis	€ 18,50
Gebratene Maishähnchenbrust an Erdnuss-Tandoorisauce auf Gemüse von grünen Bohnenkernen, Sojasprossen und Shiitake-Pilzen	€ 18,50
Lammcarée in der Kräuterkruste auf Piemontesergemüse, Rosmarinjus und Kartoffel-Lauch-Gratin	€ 21,00
Gefüllte Entenbrust mit Foie Gras auf sautierten Shi-Take-Pilzen und Portweinsauce	€ 22,90
Im Auberginenmantel gegartes Kalbsfilet mit Tomatenpolenta und Gemüsefondue an Salbeijus	€ 27,90
Rinderfilet im Ganzen gebraten, Rotweinsauce oder Sauce Béarnaise dazu feine Gemüseauswahl und Kartoffel-Blätterteigschnitte	€ 27,00

**Menü – Vorschläge**

*ab 20 Personen*

**SÜSSER ABSCHLUSS:**

(im Rahmen eines servierten Menüs)

Grießflammerie mit Himbeersauce	€ 4,50
Milchreispudding mit Kirschgrütze	€ 4,50
Fruchtige Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 4,90
Crème Caramel an frischen Früchten	€ 5,50
Tiramisu mit Himbeercoulis	€ 5,50
Frischer Obstsalat mit Kirschwasser	€ 5,50
Mousse au chocolat mit Orangensalat und Pistazienschmand	€ 5,50
Vanilleeis mit heißen Zimtkirschen und Sahne	€ 5,50
Grand Marnier Parfait mit Waldbeerenragout und Schokostange	€ 5,50
Mousse von der Brombeere mit süßem Reis	€ 6,90
Dreierlei von der Panna cotta mit Erdbeersalat	€ 7,50
Charlotte von Kaffeemousse auf Mascarponesauce	€ 7,90
Pumpnickelmousse und Rotweibirne auf Karamelsauce	€ 8,50
Wir empfehlen: <i>Feingebäck, 1 kg</i>	€ 38,90



## GETRÄNKE

**Die Getränke werden gekühlt geliefert. Nicht angebrochene Flaschen, Kästen und Fässer werden auf Kommission wieder zurückgenommen.**

### Alkoholfrei

Mineralwasser	0,25 l/Fl.	€ 1,80	0,75 L/Fl.	€ 4,70
Fachingen	0,25 l/Fl.	€ 1,80		
Pepsi, Mirinda, 7up	0,2 l/Fl.	€ 1,80	1,0 L/Fl.	€ 6,00
Schweppes, Lemon, Tonic Water	0,2 l/Fl.	€ 1,80		
Orangensaft	0,2 l/Fl.	€ 2,00	1,0 L/Fl.	€ 5,90
Apfelsaft	0,2 l/Fl.	€ 2,00	1,0 L/Fl.	€ 5,90

### Heißgetränke

Kaffee, Tee	Tasse	€ 1,80	1,0 L/Fl.	€ 12,00
Cappucino	Tasse	€ 2,40		
Latte Macchiato	Glas	€ 2,40		
Mocca	Tasse	€ 1,80		

### Bier vom Fass (inklusive Zapfanlage und Kohlensäure)

Hövels Original			1,0 L	€ 5,40
Thier Pils und andere Sorten			1,0 L	€ 5,20
Clausthaler, alkoholfrei			0,33 L/Fl.	€ 2,00
Brinkhoffs Pils			0,33 L/Fl.	€ 2,00
Hövels Original			0,5 L/Fl.	€ 2,70
Schöffelhofer Grapefruit			0,33 L/Fl.	€ 2,00
Schöffelhofer Weizenbier			0,5 L/Fl.	€ 3,30

**Aperitifs**

Vermouth Cinzano rot, weiß, dry	0,7 L/Fl.	€ 11,90
Sherry, extra dry	0,7 L/Fl.	€ 11,90
Sherry medium oder süß	0,7 L/Fl.	€ 11,90
Campari, Pernod	2 cl	€ 2,50
Portwein	0,7 L/Fl.	€ 11,90
Bitterino, alkoholfrei mit O-Saft aufgefüllt	0,2 L	€ 2,40

**Spirituosen- Auswahl**

Weizenkorn	2 cl	€ 1,80
Malteser	2 cl	€ 2,00
Kirschwasser/Himbeergeist/Birnengeist	2 cl	€ 2,00
Fernet Branca	2 cl	€ 2,00
Underberg	2 cl	€ 2,00
Remy Martin	2 cl	€ 2,50
Cointreau	2 cl	€ 2,50
Ramazzotti	2 cl	€ 2,20
Grappa	2 cl	€ 2,00

### Passend zum Empfang:

Prosecco	0,75 l/Fl.	€ 8,90
Wolf`s Privat Cuvée	0,75 l/Fl.	€ 8,90
Fl. Champagner/ Veuve Cliquot	0,75 l/Fl.	€ 69,00

## WEINE

### WEIßWEINE

2011er	Grauburgunder Qualitätswein <u>trocken</u> EDITION HILGERING Weingut Bergdold-Reif & Nett, Pfalz	0,75L / € 12,50
2011er	Grauer Burgunder Qualitätswein <u>trocken</u> Weingut Bercher, Baden	0,75L / € 12,90
2012er	Lugana DOC Ca'Lojera, Lombardei Top Gewächs	0,75L / € 19,50
2012er	"Nur Wein" QbA <u>trocken</u> Cuvée aus Scheurebe, Riesling & Müller-Thurgau Weingut Schloss Sommerhausen Franken	0,75L / € 12,90
2011er	Laumersheimer Kapellenberg Riesling Kabinett <u>trocken</u> Weingut Knipser, Pfalz	0,75L / € 16,50

## ROTWEINE

2010er	Spätburgunder Qualitätswein <u>trocken</u> Weingut Bercher, Baden	0,75L/ € 13,90
2011er	Heitlinger Cuvée Red „EveningShadow“ Pinot Noir, Lemberger & Cabernet Weingut Heitlinger, Baden	0,75L/ € 13,50
2009er	Merlot/Cabernet D.O.C. Riff Rosso Alois Lageder, Südtirol/Trentino	0,75L/ € 12,90
2009er	Valpolicella D.O.C. Calssico Superiore La Cengia “Ripasso” Azeinda Agricola Begali Lorenzo, Venetien	0,75L/ € 18,90
2009er	Blauer Spätburgunder Qualitätswein <u>trocken</u> Weingut Knipser, Pfalz	0,75L/ € 19,50
2009er	Château Le Temple Cuvée Prestige Cru Bourgeois – Medoc, Bordeaux	0,75L/ € 22,50

## Produkte & Service- rund um Ihre Veranstaltung

### Personal

Servicemitarbeiter/in	€ 34,50 je Std
Koch/ Köchin	€ 34,50 je Std
Auf- und Abbauarbeiten	€ 29,50 je Std

### Geschirr/ Besteck/ Gläser

(einschließlich Verpackung und Spülen)

Teller	€ 0,35 Stück
Kuchenteller	€ 0,30 Stück
Kaffeegedeck	€ 0,60 Stück
Suppengedeck	€ 0,65 Stück
Besteck	€ 0,20 Stück
Silberbesteck	auf Anfrage
Sektglas	€ 0,25 Stück
Weinglas	€ 0,40 Stück
Bierglas	€ 0,35 Stück
Wasserglas	€ 0,35 Stück
Limonadenglas	€ 0,25 Stück
Longdrinkglas	€ 0,35 Stück
Pinnchen	€ 0,25 Stück

**Inventar:**

(Tischwäsche in weiß oder creme)		
Decken	1,30 m x 1,30 m	€ 4,80 Stück
	1,30 m x 1,70 m	€ 7,20 Stück
	2,40 m x 1,30 m	€ 8,50 Stück
Mundtücher groß		€ 1,00 Stück
Stuhlhusse		€ 4,90 Stück
Stehtischhusse		€ 4,90 Stück

**Mobiliar:**

Sonnenschirme	5,00 m x 5,00 m	€ 59,50
Kleinzelt/Pavillon	4,00 m x 4,00 m	€ 59,50
Stehtische		€ 11,90
Biertisch und 2 Bänke		€ 11,90
Tisch	1,80 m x 0,45 m	€ 9,50
Tisch	1,50 m x 0,75 m	€ 10,90
Tisch	1,20 m x 0,75 m	€ 11,90
Tisch, rund	1,35 m Durchm.	€ 9,50
Tisch, rund	1,50 m Durchm.	€ 10,90
Tisch, rund	1,60 m Durchm.	€ 11,90
Polsterstuhl Velours		€ 4,80
Gartentisch weiß, rund		€ 5,90
Gartentisch weiß, oval		€ 9,50
Gartenstuhl weiß mit Kissen		€ 3,60
Großer Kühlschrank		€ 30,90
Marktstand/Buffetaufbau		€ 20,00
Lackfolie für Buffets und Deko in verschiedenen Farben	pro lfdm.	€ 3,90
Garderobenständer mit Bügel		€ 23,90

**Transportkosten**

Lieferung	je km	€ 1,19
-----------	-------	--------

## Veranstaltungsabwicklung

Gerne helfen wir Ihnen auch bei der Gestaltung des Rahmenprogrammes. Wir haben gute Verbindungen zu vielen Künstlern, die wir Ihnen gerne unverbindlich nennen.

Sie haben noch nicht die passende Location gefunden? Gern unterstützen wir Sie bei der Wahl der passenden Eventlocation:

- auf einem schlossähnlichen Gutshof in der Nähe von Dortmund
- für besondere Anlässe ein echtes Wasserschloss
- verschiedene Industriedenkmäler
- im Herzen von Dortmund im Westfälischen Industrieklub

Fragen Sie uns nach besonderen Ausstattungen wie Zelte, Dekorationen, Blumenarrangements und allem, was Ihre Party zu einem besonderen Erlebnis werden lässt. Wir sind gerne für Sie da!

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Freischütz Catering GmbH & Co. KG. Gerne übersenden wir Ihnen auf Wunsch ein Exemplar oder informieren Sie sich auf unserer Homepage unter [www.wolfs-catering.de](http://www.wolfs-catering.de) oder unter [info@wolfs-catering.de](mailto:info@wolfs-catering.de) .

Mit dieser Preisliste 10/2010 verlieren alle bisherigen Preislisten ihre Gültigkeit.  
Stand 1. März 2013

## Wörterbuch Deutsch – Speise/ Speise – Deutsch

**Manchego:** Spanischer Schafskäse aus der Region Kastilien-La Mancha. Der Hartkäse ist unter der Herkunftsbezeichnung D.O. Queso Manchego geschützt.

**Conchiglie:** Diese Nudelform hat eine graziöse, abgerundete Form und erinnert den Betrachter an Muscheln auf einem Meeresboden. Die Außenfläche ist leicht geriffelt.

**Coppa di Parma:** Coppa ist eine traditionelle italienische Spezialität aus Schweinenacken und -filet. Das Fleisch wird in Därme gefüllt und in Netze gehüllt, ähnlich wie Rohschinken zuerst gepökelt und dann luftgetrocknet, allerdings nur für fünf bis sechs Monate. Dabei verliert es etwa 40 % seines ursprünglichen Gewichts.

**Confit:** Heute werden auch würzige Beilagen wie Zwiebeln oder Tomaten, die langsam mit Essig und anderen Zutaten geschmort wurden, Confit genannt.

**Croutini:** Das Grundrezept besteht aus Scheiben von Landbrot aus Weizenmehl. Je nach Region werden aber auch Brote aus andere Getreidesorten verwendet. Diese werden mit Knoblauch eingerieben und vor dem Verzehr mit Olivenöl beträufelt.

**Cous Cous:** ist ein Grundnahrungsmittel der nordafrikanischen Küche. Er wird aus befeuchtetem und zu Kügelchen zerriebenem Grieß von Weizen (Hartweizengrieß), Gerste oder Hirse hergestellt.

**Happy Spoon:** Gebogener Löffel zum Anrichten von Fingerfood

**Lardo:** Lardo (italienisch für „Speck“) ist ein besonders gereifter, fetter Speck der italienischen Küche. Für Lardo wird Rückenspeck von Landschweinen verwendet und davon nur der feste, obere Teil direkt unter der Schwarte. Da Landschweine wesentlich schwerer und fettreicher als übliche Mastschweine sind, ist dieser Teil des Rückenspecks etwa fünf Zentimeter dick. Die Herstellung von Lardo variiert regional, aber üblicherweise wird der Speck in große rechteckige Stücke geschnitten, mit Gewürzen wie Lorbeer, Pfeffer, Salbei, Rosmarin, Nelken, Zimt, Wacholder, Muskatnuss und Knoblauch gewürzt, in Salzlake eingelegt, übereinandergeschichtet und beschwert für drei bis sechs Monate in Tröge aus speziellen Sorten des Carrara-Marmors reifen gelassen.



## Wörterbuch

### Deutsch – Speise/ Speise – Deutsch

**Bresaola:** Bresaola ([bre'saola]) (genauer Bresaola della Valtellina) ist die geschützte geographische Angabe (g.g.A.; italienisch IGP) für einen luftgetrockneten Rinderschinken aus Italien. Für diesen Schinken werden nicht wie typisch Stücke aus der Keule genommen, sondern Stücke aus dem Nacken verwendet. Es ist vom Geschmack milder und etwas zarter als das schweizerische Pendant Bündnerfleisch.

**Pastrami:** Pastrami bezeichnet ein geräuchertes und gewürztes Fleischstück, meist „rotes“ Fleisch (häufig das Schulterstück vom Rind, in den USA meistens Rinderbrust), das in dünnen Scheiben als Brot- oder Sandwichbelag verzehrt wird.

Das rohe Fleisch wird in einer stark mit Muskat, Knoblauch, Nelkenpfeffer, Pfeffer, Paprika und Salpeter gewürzten Lake gepökelt und dann geräuchert und meist mit einer Kruste von Pfefferkörnern ummantelt. Ähnlich wie beim Corned Beef diente die Herstellungsmethode ursprünglich zur Verlängerung der Haltbarkeit des Fleisches, bevor es zuverlässige Kühlmöglichkeiten gab.

**Blini:** sind eine aus Osteuropa stammende Teigspeise, die Eierkuchen ähnelt. Sie werden in Form dünner Fladen zubereitet, warm und teilweise eingerollt mit unterschiedlichsten Füllungen und Aufstrichen (Quark, Konfitüre, Hackfleisch, Kaviar) gegessen.

**Panna Cotta:** Panna cotta (italienisch für „gekochte Sahne“) ist ein norditalienisches Dessert aus Sahne, Zucker und Gelatine. Oft wird zusätzlich Vanille hinzugegeben.

**Nigiri:** Beim Nigiri-Sushi ( dt. „Ballen-Sushi“) wird der Reis mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt und mit Fisch, Meeresfrüchten oder Omelette belegt. Manchmal werden Nigiri noch mit einem Streifen Nori zusammengebunden.

**Wasabi:** japanischer Meerrettich, Wassermeerrettich oder Bergstockrose genannt, ist eine zur Familie der Kreuzblütengewächse gehörende Pflanze, deren Wurzel in der japanischen Küche als scharfes Gewürz dient. Die Pflanze kommt wild nur in Japan und auf der Insel Sachalin vor. Sie gedeiht wild in sumpfigem Gelände am Rand von Fließgewässern.

## Wörterbuch

### Deutsch – Speise/ Speise – Deutsch

**Vitello Tonnato:** Vitello tonnato ist ein Antipasto, d. h. eine Vorspeise der italienischen Küche, die aus Piemont stammt. Es handelt sich um dünn aufgeschnittenes, mit Weißwein und Gemüse gekochtes Kalbfleisch, das erkaltet mit einer Thunfischsauce überzogen wird.

**Foie Gras:** Foie gras (französisch für „fette Leber“) oder Stopfleber ist eine kulinarische Spezialität, die aus der Leber von Gänsen oder Enten gewonnen wird.

**Shi –Take:** Der japanische Name Shiitake bedeutet Pilz (take) der am Pasania-Baum (shii) wächst und im Deutschen daher auch Pasaniapilz genannt wird. Er besitzt einen hell- bis dunkelbraunen Hut und wächst auf verschiedenen Laubbäumen, vorzugsweise auf solchen mit hartem Holz. In China und Japan wird er schon seit langem angebaut, z. B. auf Buche, Eiche, Esskastanie, Ahorn, Walnuss und anderen.

**Tandoori:** Tanduri Masala (auch Tandoori Masala) ist eine Gewürzmischung der indischen Küche, die für das Marinieren von Fleischgerichten aus dem Tandur, einem Holzkohle-Ofen, dient. Bestandteile des Tanduri Masala sind im Wesentlichen gemörserte Chilis, Kreuzkümmel und Koriandersamen. Für die Hähnchen-Marinade wird es mit Joghurt vermischt, zusammen mit Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer, Salz und Zitronensaft. Der Farbe wegen wird manchmal noch Safran, heute häufig etwas roter Lebensmittelfarbstoff hinzugegeben.