

Verehrte Gäste,

wir freuen uns, dass Sie sich für eine Veranstaltung in unserem Haus oder auch an einem Ort ihrer Wahl interessieren.

Auf den folgenden Seiten haben wir einige Menüs und Gerichte zusammengestellt, um Ihnen bei der Auswahl des Essens behilflich zu sein. Weiterhin finden Sie Informationen zu Dekoration, Menükarten und anderen Punkten, die bei einer Veranstaltung berücksichtigt werden sollten.

Bitte beachten Sie, dies sind lediglich Vorschläge, gerne helfen wir Ihnen bei der Umsetzung ihrer eigenen Ideen.

**Zur Menübesprechung Ihrer Veranstaltung vereinbaren wir mit Ihnen einen separaten Termin.**

Bei Fragen oder zur Terminabsprache können Sie uns telefonisch unter **02599-414** oder per Mail an **info@hotel-wolfsjaeger.de** erreichen.

Familie Hammwöhner + Team

Zum  
Wolfsjäger

# Frühstücken im Wolfsjäger

Ab 10 Personen

## Westfälisches Frühstück

12,90 €/pro Person

Frische Brötchen · Croissants · Brotauswahl · Rosinenstuten · Pumpernickel

Rührei · Knusperspeck · Nürnberger Rostbratwürstchen  
Westfälischer Schinken · Hausmacher Wurst · Aufschnitt  
Käseauswahl · Brie · Schnittlauchquark

Butter · Margarine · Honig · Nutella · Marmeladen · Rübenkraut  
Tomate · Gurke · Paprika

Bunter Obstsalat · Cerealien · Joghurt · Milch

Kaffee · Tee · Kakao · Saft

## Schlemmer Frühstück

14,90 €/ pro Person

Zusätzlich zum Westfälischen Frühstück servieren wir noch:

Lachs · Räucherforelle · Honig-Dill-Senfsoße  
Anti Pasti · Tomate-Mozzarella · Zwiebelmett  
Bircher Müsli · Obst Smoothies

Unsere Frühstücke servieren wir ab ca. 20 Personen als Buffet.

Andere Kaffeespezialitäten werden extra berechnet.  
z.B. Cappuccino, Latte Macchiato oder Milchkaffee

## Darf es noch ein bisschen mehr sein?

Gerne servieren wir Ihnen zum Mittag noch eine leckere Suppe.

## Menues

Kartoffelsuppe mit geräuchertem Schinken  
und Schnittlauchschand

...

Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichjus,  
buntem Gemüse und westfälischer Potthucke

...

Vanillecreme mit Beerenragout und Crumble

26,50 €

Geräucherte Entenbrust mit Mango-Chutney,  
Kräutersalat und Sesamvinaigrette

...

Saltimbocca vom Reh mit Waldpilzrisotto  
und Pesto

...

Zum Himbeerclafoutis mit Vanilleeis

32,50 €

Lauwarmer Lachs mit Tandoori,  
Apfel-Rettichsalat und Granatapfelkernen

...

Gebratener Zander mit Kräuterrisotto  
Lauchzwiebeln und Kirschtomaten

und/oder

Maishähnchenbrust mit Thymianjus,  
Ratatouille und gerösteter Polenta

...

Weißer Schokoladenmousse mit Mango  
und Passionsfrucht

3 Gang-Menü	4 Gang-Menü
30,50 €	39,50 €

Unsere Menüs werden als Tellergericht serviert

# Buffets

## Westfälisch

### Vorspeisen

Gemischter Brotkorb mit Butter, Schmalz und Kräuterquark  
Gemischter Blattsalat mit Sahnedressing und Vinaigrette  
Gurkensalat • Krautsalat • Karottensalat  
Westfälischer Schinken mit Schmandmousse und Pumpernickel  
Marinierte Blutwurst mit Apfel-Kartoffelsalat  
Räucherforelle mit Dillcreme und Rote-Bete-Salat

### Suppe

Kartoffelcremesuppe mit Mettwurst und Schnittlauch-Sauerrahm

### Hauptgänge

Gekochtes Rindfleisch mit Zwiebelsoße  
Schweinefilet im Speckmantel mit Balsamico-Pflaumenjus  
Hähnchenbrust mit Paprikarahmsoße

Buntes Gemüse der Saison

Münsterländer Potthucke • Petersilienkartoffeln • Spätzle

### Dessert

Münsterländer Herrencreme  
Westfälische Quarkspeise mit Sauerkirschen und Pumpernickel

Buffet 4-Gang	29,90 €
Buffet 3-Gang (ohne Suppe)	26,90 €
Buffet 3-Gang (ohne Vorspeisen)	24,90 €

Wolfsjäger

## Mediterran

### Vorspeisen

Chiabattabrot mit Tomate, Kräutern und Oliven • Butter, Pestocreme und Dips  
Romanasalat mit Balsamico- und Ceasardressing  
Croutons • Parmesan • Tomaten  
Cantaloupe-Melone mit Coppa di Parma (Schinken) und Pesto  
Rosa Kalbstafelspitz mit Thunfischmayonnaise und Kapern  
Riesengarnelen in Aioli  
Gegrilltes Gemüse in Kräutermarinade

### Suppe

Minestrone mit Gemüse und Reis

### Hauptgänge

Saltimbocca vom Kalb mit Salbei, Schinken und Marsalasoße  
Piccata von der Pute mit Parmesan-Ei-Hülle und Tomatensoße  
Gebratenes Doradenfilet mit Zitronen-Velouté

Tomaten-Zucchini-Gemüse • Buntes Bohnen-Cassoulet  
Kartoffel-Gnocchi • Tagliatelle • gebratene Polenta

### Dessert

Tiramisu  
Panna Cotta mit Amarenakirschen und Cantuccini-Crumble

Zum  
Wolfsjäger

Buffet 4-Gang	32,90 €
Buffet 3-Gang (ohne Suppe)	29,90 €
Buffet 3-Gang (ohne Vorspeisen)	26,90 €

## Aus aller Welt/Weltreise

### Vorspeisen

Baguette, Graubrot,...  
Butter • Curry-Ananas-Dip • Kräuter-Hüttenkäse  
Gemischter Blattsalat mit Cocktaildressing und Vinaigrette  
Tomaten • Gurken • Oliven • Feta  
Rosa Rinderhüfte mit Ratatouille-Confit  
Sesamhähnchen mit orientalischem Cous Cous  
Geräucherter Heilbutt mit Melonen-Gurkensalat

### Suppe

...

### Hauptgänge

Gebratener Kalbstafelspitz mit Spätburgunderjus  
Würziges Lammragout mit Garam Masala  
Norwegischer Lachs mit Estragon-Senfsoße

Brokkoli • Bunte Karotten • gebackene Süßkartoffeln  
Basmatireis • Bandnudeln

### Dessert

Kokos-Milchreis mit Mangoragout  
Erdnuss-Brownie mit Karamellsoße

Zum  
Wolfsjäger

Buffet 4-Gang	32,90 €
Buffet 3-Gang (ohne Suppe)	29,90 €
Buffet 3-Gang (ohne Vorspeise)	26,90 €