

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

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
Maishähnchenbrust mit Paprikarahmsoße

Buntes Gemüse der Saison
Münsterländer Potthucke • Petersilienkartoffeln • Spätzle

Dessert

Münsterländer Herrencreme
Westfälische Quarkspeise mit Sauerkirschen und Pumpernickel

Buffet 4-Gang	0,00 €
Buffet 3-Gang (ohne Suppe)	0,00 €
Menü 4-Gang	0,00 €
Menü 3-Gang	0,00 €

Mediterran

Vorspeisen

Chiabattabrot mit Tomate, Kräuter und Oliven • Butter, Pestocreme und Dips
Rucolasalat mit Balsamico- und **Cessordressing**
Croutons • Parmesan • Tomaten
Charentais-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 Hühnerbrust 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

Buffet 4-Gang	0,00 €
Buffet 3-Gang (ohne Suppe)	0,00 €
Menü 4-Gang	0,00 €
Menü 3-Gang	0,00 €

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 und ...
Sesamhähnchen mit orientalischem Cous Cous
Heilbutt mit Melonen-Gurkensalat

Suppe

...

Hauptgänge

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

Brokkoli • Butterkarotten • gebackene Süßkartoffel
Basmatireis • Bandnudeln

Dessert

Kokos-Milchreis mit Mangoragout
Erdnuss-Brownie mit Karamellsoße

Buffet 4-Gang	0,00 €
Buffet 3-Gang (ohne Suppe)	0,00 €
Menü 4-Gang	0,00 €
Menü 3-Gang	0,00 €

Vorspeisen

Brot

Schnittchenbrot mit Butter, Kräuterbutter und Schmalz

Ciabattabrot (Tomate, Kräuter und Olive) mit Butter, Tomate-Basilikum-Frischkäse und Pestodip

Baguettes mit Butter, Kräuter-Hüttenkäse und Curry-Ananasdip

Salate

Gemischte Blattsalate mit zwei Dressings (zur Wahl) und drei Toppings (zur Wahl)

Dressings

French-Dressing

Sahnedressing

Cocktaildressing

Ceasardressing

Balsamicodressing

Kräuter-Vinaigrette

Mango-Kurkumadressing

Himbeervinaigrette

Toppings

Croutons

Parmesan

Emmentaler

Tomatenwürfel

Gurke

Oliven

Feta

Radieschen

Walnüsse

gemischte Körner

Ananas

Zum

angemachte Salate

Wolfsjäger

Fisch

Räucherfisch mit Honig-Dill-Senfsoße und Meerrettichschmand
Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße
Räucherforelle mit Dillcreme und Rote Bete-Salat
Garnelen in Aiolimarinate oder Kräutermantel
Tintenfischsalat mit Tomate, Paprika und Olive
Heringsdip (dreierlei)
Matjes nach Hausfrauen Art und rote Zwiebeln
Asiatisch gebeizte Lachsforelle mit Mango-Chutney und Sesam-Sojasoße
Gratinierte Grünschalmuscheln mit Kräutern und Schinken
Thailändische Fischküchlein mit Ketjap Manis

Fleisch

Rindfleischröllchen mit grünem Spargel
Blutwurst-Apfel-Rösti-Türmchen

Zum
Wolfsjäger