

Außer-Haus Service

GASTSTÄTTE *Wintergarten*

„...ein Ort der gepflegten Gastlichkeit“

Sehr geehrte Gäste!

Planen Sie eine Feier, anlässlich eines Geburtstages, Jubiläums, zu Hause oder in einem Festsaal? Suchen Sie den geeigneten Rahmen für ein Firmenfest oder eine Hochzeit?

Die Gaststätte Wintergarten wird Sie mit exquisiter Küche und aufmerksamem Außer-Haus Service begeistern!

Kurz gesagt:

**Wir übernehmen alles,
Sie widmen sich ganz Ihren Gästen
und genießen die Feier!**

Auf den folgenden Seiten informieren wir Sie vorab, gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.

Informieren Sie sich auch über Frontcooking, Grillbuffet, Brunchen, Bayrisches Buffet, Burger Station, Flying Buffet und Finger Food für Ihre Veranstaltung.

Wir stehen Ihnen mit unseren langjährigen Erfahrungen beratend zur Seite.

Ihre Familie Witzens und Mitarbeiter





Ihr Festtagessen

» Liebe geht durch den Magen «

Diesen Spruch hat sich unser Küchenteam zum Credo gemacht, denn zu einer perfekten Feierlichkeit gehört auch ein perfektes Essen.

Wir bieten Ihnen an, Ihr Menü oder Büffet nach einem Baukastensystem, individuell zusammen zu stellen.

Dabei bleibt es Ihnen überlassen, ob Sie ein Menü am Tisch oder ein Buffet vorziehen.

Im Folgenden finden Sie eine Auflistung der verschiedenen Menü Bausteine, welche nach saisonalem Angebot variiert werden können. Gerne beraten wir Sie bei der Entscheidung.

»Hochzeitssuppen lösen Versprechen ein...«
In den unterschiedlichen Landesteilen verbinden sich konkrete Vorstellungen mit dem Genuss der Hochzeitssuppe.

So ging man davon aus, dass etwas mehr Salz in der Suppe die Kinder gesund auf die Welt kommen lasse.

In Thüringen wurde beim Verzehr der Suppe geklärt, wer in der Ehe sagen durfte, wo es langging – wer zuerst den Löffel ins köstliche Nass eintauchte, der hatte gewonnen.

Oder wenn das Brautpaar am Tage der Hochzeit die Suppe gleichzeitig aß und gleichzeitig aufhörte, dies eine Garantie dafür sein, dass keiner den anderen überlebte. Warum soll dieser Brauch nur für die Vergangenheit gelten.



Außer-Haus Service

»Allgemeine Informationen«

Preise siehe Preisliste

Die genaue Personenanzahl benötigen wir 10 Tage vor Ihrem Veranstaltungstag.

Eine weitere Reduzierung der Personen ist danach nicht mehr möglich.

Zusätzlich zu den Kosten für das Menü/Buf fet berechnen wir eine Liefergebühr bzw. Abholgebühr.

Wird zusätzlich ein Eindeckservice mit Tischwäsche, Tischbändern, Servietten, Kerzen und Kerzenständern gewünscht, wird dieses je nach Aufwand berechnet.

Im Rahmen unseres Services leihen wir Ihnen gerne Geschirr, Besteck, Kaffeegedecke und Weingläser, sowie Tischwäsche ohne Personaleinsatz.

Tischdeckenverleih inkl. Reinigung

Tischdeckengröße:

1,20 Meter × 1,60 Meter

1,20 Meter × 2,20 Meter

1,20 Meter × 2,80 Meter

Servicepersonal/Küchenpersonal
Buchungszeit für Personal ohne Getränkeservice =
mindestens 3 Stunden.





Unser Bocholter Buffet

Rohkostplatte mit 3 Dressings zur Auswahl

Baguettebrot mit Kräuterbutter

Rinderrouladen in eigener Sauce

Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons
und Pfefferrahmsauce

Paniertes Hähnchenbrustfilet mit gebackenem
Obst und Fruchtcurrysauce

Feine Gemüseauswahl der Saison

*(Blumenkohl, Brokkoli, Karotten,
Speckbohnen, Kohlrabi oder Rosenkohl)*

Schmörchen, Butterspätzle

Herrencreme

Erdbeerjoghurtcreme

**Salatvorspeise/3 Hauptgänge/
Gemüsebeilagen/2 Kartoffelbeilagen, etc./
2 Desserts**



Unser Feinschmecker Buffet

Rohkostplatte, dazu 3 Dressings zur Auswahl

Baguettebrot mit Kräuterbutter

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Senf-Dill-Sauce

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
mit Käse gratiniert, dazu Kräuterrahmsauce

Hähnchenbrustfilet in Pesto mariniert auf
mediterrane Gemüse, dazu Tomatensauce

Buntes Gemüse der Saison

*(Blumenkohl, Brokkoli, Karotten,
Speckbohnen, Kohlrabi oder Rosenkohl)*

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Herrencreme mit Sahne
Mascarponecreme auf Himbeeren
mit Mandelspiegel

**Salatvorspeise/3 Hauptgänge/
Gemüsebeilagen/2 Kartoffelbeilagen, etc./
2 Desserts**





Unsere Partyklassiker (Buffet)

Rohkostplatte, dazu 3 Dressings zur Auswahl

Baguettebrot mit Kräuterbutter

Schweineschnitzel mit 2 Saucen

(Champignonrahmsauce/Zigeunersauce/
Pfefferrahmsauce/Sauce Bernaise)

Schaschlikspieß in pikanter Sauce

Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat mit
Tomaten und Mozzarella gratiniert

Buntes Gemüse der Saison

*(Blumenkohl, Brokkoli, Karotten,
Speckbohnen, Kohlrabi oder Rosenkohl)*

Schmörchen & Kartoffelgratin

Herrencreme mit Sahne

Erdbeerjoghurtcreme

Salatvorspeise/3 Hauptgänge/
Gemüsebeilagen/2 Kartoffelbeilagen, etc./2 Desserts



Unser Hochzeitsessen

wahlweise am Tisch serviert oder als Menü/Büffet Kombination

Münsterländer Rindfleischsuppe
mit Einlage

Salatplatte

Suppenfleisch mit Remouladensauce,
Cornichons und Silberzwiebeln

Rinderrouladen in eigener Sauce

Schweinefiletmedaillons
mit frischen Champignons in Pfefferrahmsauce

Paniertes Hähnchenbrustfilet
mit gebackenem Obst und Fruchtcurrycauce

Schmörchen, Butterspätzle

Bunte Gemüseauswahl der Saison

Herrencreme

Erdbeerjoghurtcreme





Gerne können Sie Ihren Hauptgang nach Kategorien austauschen

Kategorie 1

Rinderrouladen in eigener Sauce

Rinderschmorbraten in eigener Sauce
mit frischen Champignons

Rheinischer Sauerbraten in Preiselbeersauce

Burgunderbraten, serviert in Rotweinjus

Suppenfleisch mit Remouladensauce und saurer Beilage

Gebratenes Zanderfilet auf Lauchgemüse mit Krabbensauce

Zanderfilet auf mediterranem Gemüse und Lauchsauce

Gebratenes Lachsfilet auf mediterranem Gemüse mit
Shrimps und Käse gratiniert

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Senf-Dill-Sauce

Kategorie 2

Saftiger Rindergulasch

Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons
und Pfefferrahmsauce

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit Käse
gratiniert, dazu Kräuterrahmsauce

Medaillons vom Schweinefilet im Kräutermantel
mit Rahmsauce

Schweinefilet, gefüllt mit einer
Champignons-Zwiebel-Farce an Pfefferrahmsauce

Schweinefilet, gefüllt mit Mozzarella und Spinat,
Champignonsauce



Kategorie 3

Spießbraten vom Schwein,
gefüllt mit Zwiebeln in eigener Sauce

Krustenbraten in eigener Sauce

Kasselerlummerbraten

Minihaxe in eigener Jus

Gyros mit Tzatziki

Schweinebraten mit frischen Champignons
und Röstzwiebeln

Schweineschnitzel **oder** Hähnchenschnitzel
mit 2 Saucen

Spareribs in pikanter Sauce

Schaschlikspieß in pikanter Sauce

Currywurst in pikanter Sauce

Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat mit Tomaten
und Mozzarella gratiniert

Hähnchenbrustfilet »Piccata Milanese«

Hähnchenbrustfilet in Pesto mariniert auf
mediterranem Gemüse,
dazu Tomatensauce – Basilikumsauce

Hähnchenbrustfilet in »Piri Piri« Marinade
mit verschiedenen Dips

Hähnchenbrustfilet, gebackenes Obst
und Fruchtcurrysauce

Hähnchenbrustfilet im Kartoffelmantel
mit Kräuterquark

Putengeschnetzeltes in Frischkäsesauce
auf Paprika-Zucchini-Gemüse

Putengeschnetzeltes in roter Pfefferrahmsauce
mit Champignons **oder** wahlweise
in Süßer-Senf-Pfefferrahmsauce

Putengeschnetzeltes in Fruchtcurrysauce



Gemüsebeilagen variabel austauschbar

Buntes Gemüse der Saison (gemischt)

Auch einzeln wählbar:

Blumenkohl	Mediterrane Gemüsepfanne
Brokkoli	Ratatouille
Speckbohnen	Kohlrabi
Erbsen und Möhren	Apfelrotkohl*
Sauerkraut	Rosenkohlkohl*
	Grünkohl*

Gegen Aufpreis als Gemüse austauschbar:

Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf

Gebratene Champignons mit Knoblauchdip

Mediterrane Gemüseauswahl (einzeln serviert)

»Paprika, Zucchini, Kirschtomaten, Karotten, Lauchgemüse, Brokkoli«

Spargel/Aufpreis nach Saisonpreis

Sättigungsbeilagen variabel austauschbar:

Schmörchen	Salzkartoffeln
Kartoffelgratin	Rosmarinkartoffeln
Reis	Kartoffelpüree
Butterspätzle	Bandnudeln in Olivenöl
Röstkartoffeln	
Mediteraner Nudelaufbau in Tomatensauce mit Schafskäse gratiniert	

Aufpreis 3. Beilage beim Menü/Bufferet

Salatbeilagen:

Rohkostplatte mit 3 Dressings bestehend aus Eisbergsalat, Ruccolasalat, Lollo Rosso, Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais, Zwiebeln, Möhren austauschbar als Salatvorspeise:	<u>Gegen Aufpreis zusätzlich zur Rohkostplatte wählbar:</u>
	<i>Bauernsalat</i>
	<i>Rucola</i>
	<i>Feldsalat</i>
	<i>Kartoffelsalat</i>
	<i>Nudelsalat</i>
	<i>Mediterraner Nudelsalat</i>

Gerne stellen Sie sich zu Ihrem Buffet ein individuelles Salatbuffet zusammen

Menü/Bufferet Bausteine

Vorspeisen:

Gemischte Antipasti Auswahl

Vitello Tonato von der Pute

Tomate-Mozzarella mit Balsamicoessig und Olivenöl

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade

Honigmelone mit westfälischem Knochenschinken oder Parmaschinken

Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilet, Pfeffermakrelen

Baguettebrot und Kräuterbutter

Gerne stellen Sie sich zu Ihrem Buffet ein individuelles Vorspeisenbuffet zusammen

Unsere Auswahl an Suppen:

Münsterländer Rindfleischsuppe mit Einlage

Gulaschsuppe

Käse-Lauchsuppe

Gyrossuppe

Mitternachtssuppe

Tomatencremesuppe

Brokkolicremesuppe

usw.

Unser Suppenbuffet inkl. Baguettebrot & Kräuterbutter:

Auswahl einer weiteren Suppe – Aufpreis



Dessert

Herrencreme mit Sahne

Vanillecreme auf Roter Grütze mit Fruchtspiegel

Erbeerjoghurtcreme

Himbeerjoghurtcreme

Pfirsichjoghurtcreme

Mascarponecreme
auf -Himbeeren/ -Pfirsichen/ -Sauerkirschen
und Mandelspiegel

Quarkmousse mit Früchten

Obstsalat mit Vanillesauce

Schokoladencreme mit Sauerkirschen

Baileyscreme auf Sauerkirschen

Welfencreme

Bayrisch Creme mit Schokoladen oder Himbeersauce

Frische Erdbeeren mit Sahnejoghurt*
Aufpreis nach Saisonpreis

Mousse von dunkler und weißer Schokolade

Rotweincreme

Zitronenmousse mit Pfirsichspiegel

Tiramisu (ab 50 Pers.)

Aufpreis 3. Dessert beim Menü/Buffet

| *=Saison



Mitternachtsbuffet

Käseauswahl

Schinkenauswahl

Gyrossuppe

Gulaschsuppe

Currywurst in pikanter Sauce

dazu

Partybrötchen

oder

Baguettebrot

Kräuterbutter &
Butter





Außer-Haus Service

»Checkliste«

Name:	
Vorname:	
Straße:	Hausnr.:
PLZ:	
Ort:	
Telefon:	
Handy	
E-mail-Adresse	

Veranstaltungsanlass:	
Veranstaltungsdatum:	
Veranstaltungsbeginn:	
Veranstaltungsgäste:	davon Kinder unter 6 Jahren:

Lieferung des Menü/Buffet	durch uns <input type="radio"/>	vom Gast <input type="radio"/>
	Uhrzeit	Uhrzeit
Retoure des Menü/Buffet	durch uns <input type="radio"/>	vom Gast <input type="radio"/>
	Uhrzeit	Uhrzeit
	(bis 22 Uhr)	

Lieferadresse:	
----------------	--

Benötigen Sie Geschirr und Besteck?

Geschirr & Besteck:	<input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nein
Kaffeegeschirr mit Kaffeemaschine:	<input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nein
Vorlegebesteck:	<input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nein



Außer-Haus

mit (Eindeck)Service – Aufpreis

Eindeckzeit: zw. 10.00 und 16.00 Uhr; nach Absprache	
---	--

Menü- oder Buffetauswahl

Menüauswahl am Tisch <input type="radio"/>	Buffetauswahl <input type="radio"/>	Kombination aus Menü/Buffetauswahl <input type="radio"/>
---	--	---

Tischform:	Lange Reihen <input type="radio"/>	Blocks <input type="radio"/>	Runde Tische <input type="radio"/>
Anzahl der Tische:			

Dekorationsfarbe:	
Serviettenfarbe:	

Blumendekoration:	<input type="radio"/> Ja, Anzahl:	<input type="radio"/> Nein
Kerzenständer/Kerzen:	<input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nein

Blumendekoration beziehen wir vom Floristen und wird separat berechnet.

Außer-Haus mit Komplett-Service

Buffetservice: (das Buffet wird betreut)	<input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nein
Menüservice: (das Essen wird am Tisch serviert)	<input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nein
Getränkesservice & Speisenservice: (von Anfang bis Ende ein Ansprechpartner vor Ort)	<input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nein

Getränkesservice:

Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl Ihrer Getränkeauswahl – auch eine Getränkepauschale ist möglich.

Mitternachtsbuffet:	<input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nein
Personenanzahl:	

