

Party Service und Buffetangebote

Gaststätte „Zur Weintraube“

Sie feiern – wir kochen!

Hochzeiten Geburtstage Party´s
Jubiläen Familienfeiern Schuleinführung
Mittagstisch Betriebsfeiern Trauerfeiern u.v.m.

Buffetangebot 1

Inhalt:

1x Suppe, 3x Salat, 2x Vorspeise,
2x Hauptgang, 2x Dessert,
1x Plattenvariation

Buffetangebot 2

Inhalt:

1x Suppe, 3x Salate, 2x Vorspeisen,
3x Hauptgang, 2x Dessert,
1x Plattenvariationen,

Buffetangebot 3

Inhalt:

1x Suppen, 3x Salate, 2x Vorspeisen
4x Hauptgang, 2x Dessert
1x Plattenvariationen

Preis richtet sich je nach Inhalt des Buffets

Buffetangebote ab 20 Personen.

Kinder von 0 bis 6 Jahren Essen Frei. Kinder von 6 bis 12 Jahren Essen für die Hälfte des Preises. Kinder ab 12 Jahren zahlen den vollen Preis.

Kontakt: Patrick Langbein

Telefonnummer: 0152/ 01677109

E-Mail: PatrickWeintraube@outlook.de

Adresse: Tiefer Weg 18, 99428 Hopfgarten

Fingerfood und Vorspeisen

Fingerfood als kleinen Snack, Aperitif zum Sektempfang oder als Vorspeise zum klassischen Büffet.

- Canapes verschieden belegt und dekoriert
 - Bruschetta – klassischer Belag
 - Ziegenkäse im Speckmantel
- Panierter Camembert mit Preiselbeer- Gelee
 - Eihälften gefüllt und dekoriert
- Lachsrolle – Pfannkuchenteig mit Frischkäsecreme und Räucherlachs gefüllt
 - Räucherfischmousse
 - Räucherlachs auf Kartoffelpuffer mit Dip
 - kleines Forellenfilet auf Apfel- Selleriesalat
- Vitello Tonato (Kalbfleisch) mit Thunfischcreme und Kapern
 - Rosa Roastbeef mit Remouladensauce
 - Miniburger
 - Mini Frühlingsrolle mit Sweet- Chili -Soße
 - Datteln im Speckmantel
- Weißwursthäppchen mit Süßem Senf und Bretzel
 - Honigmelone mit Serrano Schinken
- Mit Frischkäse gefüllte Tomaten überbacken mit Käse
 - Gebratene Grüne Spargelstangen mit Bacon
- Verschiedene gefüllte Mini Paprika überbacken mit Käse
- Verschiedene gefüllte Riesen- Champignons überbacken mit Käse
 - Verschiedene Obstspieße
 - Käsespieße je nach Wunsch

Dip's zur Wahl:

- Knoblauch, Kräuterquark, Cocktail, Salsa, Chili
- Senf, Ketchup, Mayonnaise, Remoulade
 - Honigsenf, Süßer Senf
- Guacamole, Curry, Süß- Sauer, Sweet-Chili-Soße

Suppenpreis

ab 10 Personen

(1 Portion Suppe entspricht 300 ml)

Cremesüppchen

- Tomate, Pilze,
- Möhre, Erbse
- Mais, Kartoffel
- Spargel
- Kürbis
- Käse – Lauch- Creme
- Blumenkohl
- je nach Wunsch

Klare Suppen

- Rinderbrühe mit Fädle oder Maultaschen
- Hochzeitssuppe
- Zwiebelsuppe

Eintöpfe

- Erbsensuppe, Linsensuppe
- Mexikanischer Eintopf
- Kartoffelsuppe
- Gulaschsuppe, Soljanka
- Nudelsuppe, Fischsuppe

Kalte Suppen

- Gazpacho, kalte Gemüsesuppe
- Kalte Gurkensuppe

Topping zu den Suppen

- Petersilie, Schnittlauch
- Sonnenblumenkerne
- Bacon Würfel
- Croutons, Reibekäse

Salate in Schüsseln &

Brotkorb Variationen

Angemachte Salat

- Gurke, Tomate, Bohne
- Blumenkohl, Sellerie
 - Möhrensalat
 - Mairübchen
 - Rote Bete
- Griechischer Salat, Brotsalat
- Blattsalate mit Dressing
 - Je nach Wunsch

Feinkost Salat

- Kartoffel- Salat
- Nudel-Salat
- Gnocchi Salat
- Bulgur Salat
- Fleischsalat
- Bayrischer Wurstsalat
 - Eiersalat
 - Schichtsalat
 - Linsen- Salat
 - Couscous Salat
- Tomate- Mozzarella- Salat
 - Geflügelsalat
 - Chefsalat
- Käsesalat, Nacho Salat

Gourmet Salat

- Hähnchen-Curry Salat
- Rindfleisch Salat
- Meeresfrüchte Salat
 - Heringsalat

Brotkorb Variationen klein & groß mit Butter und Schmalz

Plattenvariationen

Wurstplatte

Eine Auswahl von Braten Aufschnitt, Salami, Schinken, Schlachte- Wurst, Meerrettich- und Senf Dip, dekoriert mit Salat.

Käseplatte

Eine Auswahl von mindestens 6 verschiedenen Käsesorten
Dekoriert mit Frischobst und Feigensenf.

Mixplatte

Gemischte Wurst- und Käseplatte und Dips.

Kinderparty Platte

Bärchen- Wurst, Mini Wiener, Mini Salami, Leberkäse, Käsewürfel, Babybel, Salzstangen, Weintrauben, dekoriert mit Süßigkeiten.

Gehacktes Schwein

Schweinegehacktes mit Zwiebeln

Räucherfischplatte (nicht im Buffetangebot)

Verschiedene Räucherfischspezialitäten, serviert mit Zitrone und Meerrettichdip.

Antipasti Platte

Leckere kleine Vorspeisen wie gerillte Aubergine, Paprika, Tomaten, Pilze, Oliven, Kapernäpfel, Peperoni, Italienische Salami, Serrano Schinken, marinierte Käsewürfel.

Gemüseplatte

Verschiedenes Gemüse in Sticks geschnitten, dazu Kräuterdip.

Exotische Obstplatte

Verschiedenes Obst, mundgerecht geschnitten

Hauptgang mit Fleisch

Schweinefleisch

- Schweinerahmgulasch, Szegediner Gulasch, Gulasch Halb und Halb
 - Schweinegeschnetzelte Züricher Art
- Schweinesteak verschieden überbacken je nach Wunsch
 - Schweineschnitzel
- Schweinekrustenbraten, Schwarzbierbraten, Schweinshaxe
 - Rippchen mit Barbecue Sauce
 - Schweinefilet im Speckmantel
- Gyros mit Tzatziki oder in Metaxa Sauce
 - Sülze mit Remouladensauce
 - Saltimbocca
 - Kassler Kamm, Kassler Rücken
- Bratklops, Königsberger Klopse mit Kapernsauce
- Currybratwurst, Bratwurst, Rostbrätel mit geschmorten Bierzwiebeln

Rindfleisch

- Rouladen
- Sauerbraten
- Rinderschmorbraten
- Rinderfilet „Wellington“ oder „Stroganoff“
 - Rinderhüftsteak
 - Ochsenbackchen,
 - Rinderzunge
 - Kalbsschnitzel

Hähnchen & Pute

- Hähnchenschenkel, Hähnchenflügel
- Hähnchen- oder Putengeschnetzeltes mit Pilzen oder Fruchtcocktail
- Hähnchenbrust Natur oder verschieden überbacken mit Käse nach Wahl
 - Hähnchen-Curry, Hühnerfrikassee
 - Hähnchenschnitzel oder Putenschnitzel
 - Putenrollbraten

Wild, Innerei & Lammfleisch

- Wildschweingulasch mit Waldpilzen
- Hirschgulasch mit Preiselbeeren
 - Wildschweinbraten
- Geschmorte Rehbraten oder Hirschbraten
 - Entenbrust oder Entenkeule
 - Gänsebrust oder Gänsekeule
 - Tote Oma
 - Schweineleber
 - Pikantes Nierenragout
- Lamm Rücken, Lammkeule

Hauptgang mit

Fisch & Krustentiere

- Gebratenes Lachsfilet
- Gebratenes Zanderfilet

- Gebratenes Kabeljaufilet
- Gebratenes Rotbarschfilet

- Thunfischfilet
- Dorade „Grenobler Art“

- Forelle „Blau“
- Forelle „Müllerin Art“

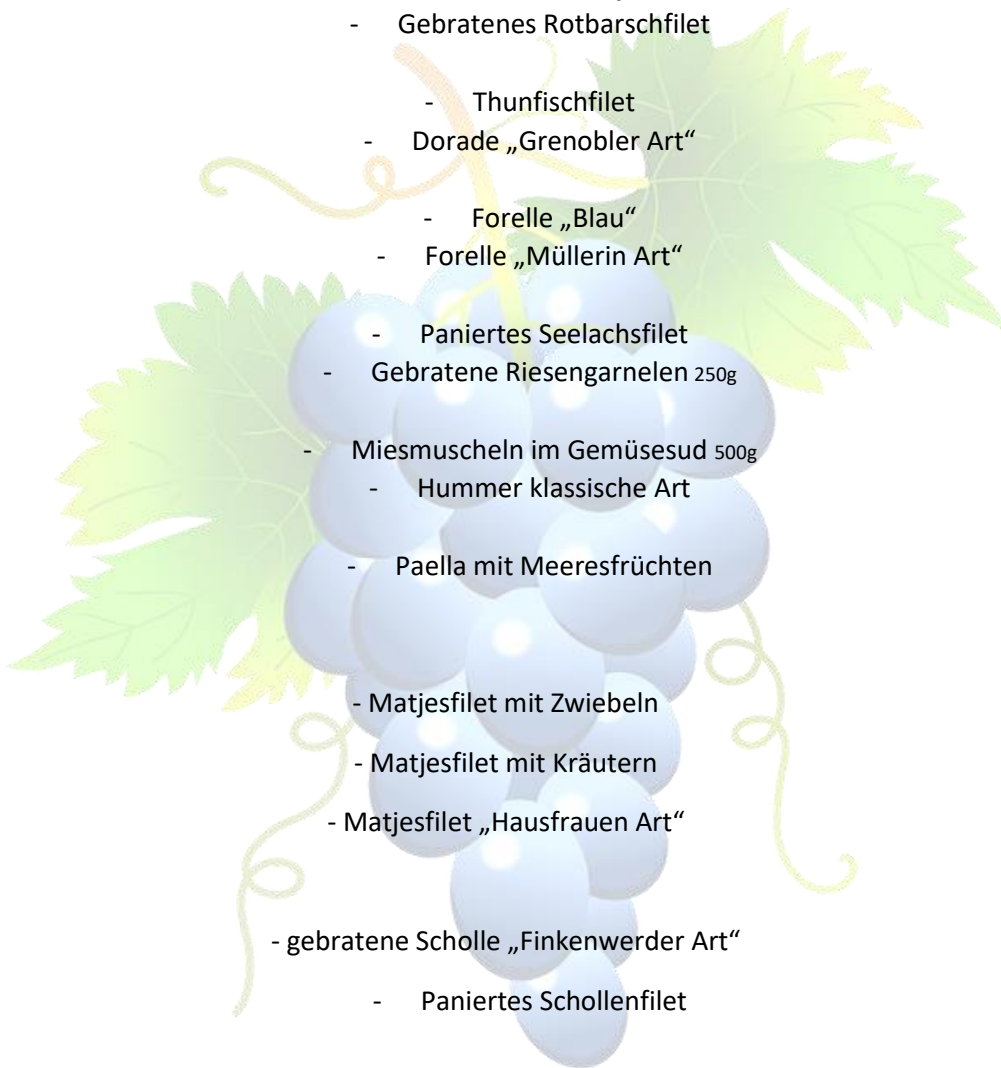
- Paniertes Seelachsfilet
- Gebratene Riesengarnelen 250g

- Miesmuscheln im Gemüsesud 500g
 - Hummer klassische Art

- Paella mit Meeresfrüchten

- Matjesfilet mit Zwiebeln
- Matjesfilet mit Kräutern
- Matjesfilet „Hausfrauen Art“

- gebratene Scholle „Finkenwerder Art“
 - Paniertes Schollenfilet



Beilagen Gemüse & Co

Gemüsebeilagen

- Rotkraut, Sauerkraut, Bayrisch Kraut, Spitzkohl
 - Rosenkohl, Grünkohl, Blumenkohl
 - Wurzelgemüwestreifen
 - Brokkoli, Kohlrabi
 - Bohnen im Speckmantel
 - Möhrenwürfel
 - Fingermöhren
 - Buttererbsen
 - Mischgemüse
 - Rahmwirsing
 - Blattspinat
 - Rahmspinat
 - Rahm Champignons
 - gebratene Champignons
 - **Gemischtes Ofengemüse mit**
Paprika, Fenchel, Aubergine, Zucchini, Champignons
 - **Gemischte Gemüseplatte mit**
Möhre, Erbsen Blumenkohl, Broccoli Rosenkohl & Sauce Hollandaise
- Spargel (je nach Saison) mit Butter oder Sauce Hollandaise

Kartoffelbeilage & Co

- Salzkartoffeln
- Butterkartoffeln
- Ofen Kartoffelspalten mit Rosmarin
 - Kartoffelgratin
 - Bratkartoffeln
- Folien Kartoffeln mit Quark
 - Kartoffelbrei
 - Thüringer Klöße
- Steakhouse Pommes
- Süßkartoffelpommes, Kroketten
 - Tomatenreis, Butterreis
 - Wildreis, Risotto
 - Serviettenknödel
 - Spätzle
- Nudel aller Art, Vollkornnudeln, Dinkelnudeln
 - Röstitaler
 - Herzoginkartoffeln

Kindergerichte

für

groß & klein

- hausgemachte Nuggets mit Steakhouse Pommes
- Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße
- Nudeln mit Tomatensoße und Jägerschnitzel
- Nudel mit Bolognese Soße und Reibekäse
- Lasagne im Chafing Einsatz
- Mini Schnitzel mit Mischgemüse und Kartoffelbrei
- Igelwiener mit Kartoffelbrei, Rostzwiebeln und Ketchup
- Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Dill Soße
- Kartoffelpuffer mit Apfelmuss
- Eierkuchen mit Apfelmuss
- Milchreis mit Zucker und Zimt oder Apfelmuss
- Grießbrei mit heißen Kirschen
- Miniburger
- Hot Dog zum selbst belegen

Dessert Variationen

**Unsere Desserts werden je nach Wunsch im Glas,
Schüssel oder Chafing serviert.**

- 
- Rote Grütze mit Vanillesoße
 - Apfelstrudel mit Vanillesoße
 - Bratapfel mit Vanillesoße

 - Wackelpudding verschiedene Farben mit Vanillesoße
 - Pudding verschiedene Sorten mit Soße und Dekoration

 - Beerengrütze mit Vanillesoße
 - Kaltschale, verschiedene Sorten
 - Tiramisu

 - Weißes Schokoladenmouse mit Fruchtspiegel
 - Dunkles Schokoladenmouse mit Fruchtspiegel

 - Mousse au Chocolat mit Dekoration
 - Bayrisch Creme
 - Panna Cotta mit Fruchtspiegel
 - Creme Brûlée

 - Griechischer Joghurt mit Beeren und Braunen Zucker
 - Quarkkeulchen 2 Stück mit Apfelmuss
 - Obstsalat im Glas mit Naturjoghurt

 - Dessert nach Wunsch

Getränkepauschale

Alkoholfreie Getränke

TWQ Wasser Classic, Medium, Pur
Vita Cola Pur, Original, Orange, Zitrone
Soft Orange & Apfel

Fassbier

Köstritzer Edel Pils,
Radler, Diesel
Köstritzer Schwarzbier
Benediktiner Hefeweizen Naturtrüb

Flaschenbier

Benediktiner Hefeweizen Alkoholfrei
Bitburger Alkoholfrei 0,0 %
Bitburger Alkoholfreies Radler 0,0 %

Wein/ Sekt

Weißwein Pinot Grigio „Le Anfore“
Trocken, Italien

Rotwein Primitivo „Le Anfore“
Trocken, Italien

Sekt Hausmarke trocken/ halbtrocken
Sektkellerei Bernard-Massard, Trier

Weißweinschorle

Longdrinks

Aperol Spritz, Lillet Wild Berry

Spirituosen

Eierlikör, Saure Kirsche,
Obstler, Wildkräuter, Aromatique, Goldkrone

Kuchenplatten

Gerne können Sie auch Ihren Kuchen über uns bestellen,
wir arbeiten mit Bäckerei Rose in Weimar zusammen.
Wir übernehmen die Bestellung und Abholung für Sie.

Dazu können sie folgende Getränke Wählen:

Frischer Filterkaffee
Verschiedene Teesorten (je nach Wunsch)
Heiße Milch oder heißer Kakao

Geschirr für Ihre Feier Zuhause

Wenn Sie lieber Zuhause feiern, können wir Ihnen Geschirr, Besteck & Gläser
für bis zu 50 Personen zum Ausleihen anbieten.

Buffetteller groß je Teller 0,50 €
Buffetteller klein ja Teller 0,40 €
Suppentassen mit Untertassen je Tasse 0,50 €
Messer, Gabeln, Löffel, Kuchengabel, Teelöffel je Besteck 0,25 €
Weingläser, Sektgläser, Wassergläser, Saftgläser, Biergläser 0,40 €

Schlusswort

Der Catering Katalog für Ihre Feier finden Sie online unter www.weintraube-hopfgarten.de zum
Anschauen und Ausdrucken, damit Sie sich Zuhause in Ruhe Ihr Buffet oder Menü zusammenstellen
können.

Für Dekoration und Tischdeckenreinigung werden extra Kosten erhoben.

Hinweise zu Unverträglichkeiten oder Allergien bitten wir bis zu unserem Gesprächstermin
abzuklären und uns mitzuteilen.

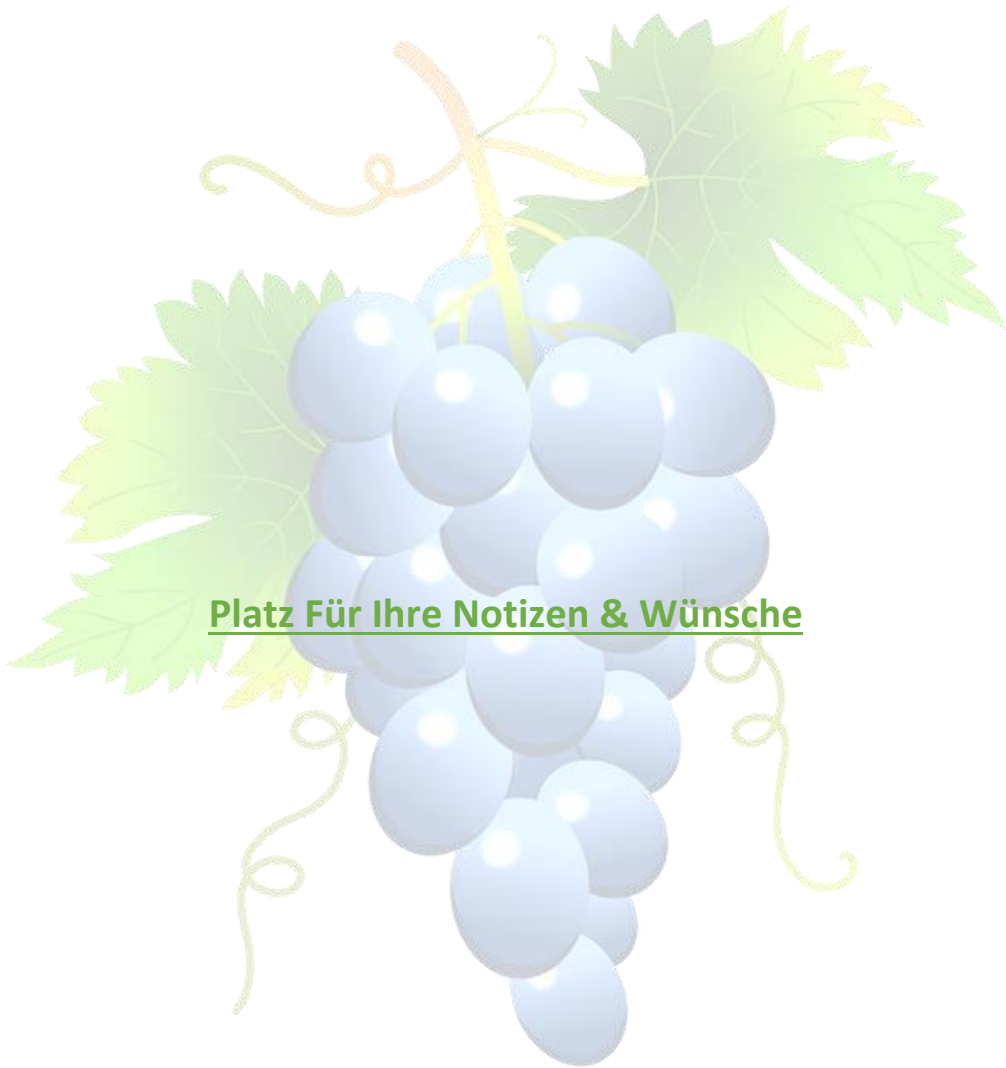
Gern helfen wir Ihnen auch dabei, das passende zu finden.
Bei Fragen oder Anregungen Sprechen Sie uns bitte an.

Inhaber Patrick Langbein, Tel: 0152/ 01677109

Plattenvariationen







Platz Für Ihre Notizen & Wünsche

