

Party Service und Buffetangebote

Gaststätte „Zur Weintraube“

Sie feiern – wir kochen!



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

Bei einem persönlichen Gespräch stellen wir Ihnen gerne
Ihr Wunsch Buffet zusammen.

Menüangebote je nach Absprache.

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.

Canapés verschieden belegt und dekoriert
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
hausgebeizter Lachs auf Algensalat

Vitello Tonato (Kalbfleisch) mit Thunfischcreme und Kapern
Rosa Roastbeef mit Remouladen Sauce

Datteln im Speckmantel
Honigmelone mit Serrano Schinken
Hausgeräucherte Entenbrust auf Linsensalat

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

Suppen

Cremesüppchen



Tomate
Pilze
Möhre
Erbsen
Mais
Kartoffel
Spargel
Kürbis
Käse – Lauchcreme Süppchen
Blumenkohl

Klare Suppen

Rinderbrühe mit Gemüse & Fädle
Rinderbrühe mit Gemüse & Maultaschen
Hochzeitsuppe
Zwiebelsuppe

Eintöpfe

Erbsensuppe
Linsensuppe
Mexikanischer Eintopf
Kartoffelsuppe
Gulaschsuppe
Soljanka
Nudelsuppe

Kalte Suppen

Gazpacho
Kalte Gurkensuppe

Salate

Rohkostsalate

Gurke, Tomate, Bohne

Blumenkohl, Sellerie

Möhrensalat

Rote Bete

Griechischer Salat mit Feta

Hirtensalat mit Feta & Oliven

Brotsalat

Blattsalate mit Dressing

Feinkost Salate

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Gnocchi Salat

Bulgursalat

Fleischsalat

Bayrischer Wurstsalat

Eiersalat

Schichtsalat

Linsen- Salat

Couscous Salat

Tomate- Mozzarella- Salat

Geflügelsalat

Käsesalat

Nacho Salat

Hähnchen-Curry Salat

Rindfleisch Salat

Meeresfrüchte Salat

Heringsalat

Plattenvariationen

Gerne reichen wir Ihnen zu Ihren Platten ein Brot oder Baguette Korb.

Wurstplatte

Salami & Schinkenvariationen

Schlachte- Wurst

Leberwurst, Blutwurst, Sülze, Gehacktes & Knackwurst

Käseplatte

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

Gemischte Wurst- & Käseplatte

Gemischte Wurst- und Käseplatte

Gehacktes Schwein

Schweinegehacktes mit Zwiebeln

Räucherfischplatte

Verschiedene Räucherfischspezialitäten

Antipasti Platte

Leckere kleine Vorspeisen wie gerillte Aubergine, Paprika, Tomaten, Pilze,
Zucchini, Fenchel & Oliven

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 überbacken mit Ananas, Tomate-Mozzarella & Würzfleisch
Schweineschnitzel
Schweinekrustenbraten

Schwarzbierbraten
Schweinshaxe
Rippchen mit Barbecue Sauce
Schweinefilet im Speckmantel

Gyros mit Tzatziki oder in Metaxa Sauce
Sülze mit Remouladensoße
Schweinesteak Saltimbocca

Kassler Kamm
Kassler Rücken

Bratwurst, Rostbrätel mit geschmorten Bierzwiebeln; Bratklop

Rindfleisch

Rouladen
Sauerbraten

Rinderschmorbraten
Rindergulasch
Rindergeschnetzeltes „Stronganoff“

Rinderhüftsteak
Geschmorte Ochsenbäckchen
Rinderzunge
Kalbsschnitzel

Hähnchen & Pute

Hähnchenschenkel
Hähnchenflügel
Hähnchen- oder Putengeschnetzeltes mit Pilzen

Hähnchenbrust Natur gebraten
Hähnchensteak überbacken mit Ananas & Tomate Mozzarella
Gebratene Hähnchenbrust in Rahmsoße

Hähnchen-Curry
Hähnchenschnitzel

Putenschnitzel
Putenrollbraten

Wild & Lammfleisch

Wildschweingulasch mit Waldpilzen oder Hirschgulasch mit Preiselbeeren

Wildschweinbraten

Rehbraten oder Hirschbraten

Entenbrust

Entenkeule

Gänsebrust

Gänsekeule

Lamm Rücken

Lammkeule

Lammgulasch

Lammkarree

Hauptgang mit Fisch

Zanderfilet, Kabeljaufilet, Schollenfilet oder Rotbarschfilet

Wahlweise mit Zitronen Butter Soße oder Kräutersoße

Paniertes Fischfilet mit Remouladensoße

In Knoblauch geschwenkte Garnelen

Paella mit Meeresfrüchten

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

gebratene Scholle „Finkenwerder Art“

gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat

Beilagen Gemüse & Co

Gemüsebeilagen

Gemischte Gemüseplatte mit

Möhre, Erbsen Blumenkohl, Broccoli Rosenkohl, Spargel & Sauce Hollandaise

Rotkraut
Sauerkraut
Bayrisch Kraut
Speckrosenkohl

Grünkohl
Mandelbrokkoli
Buttererbsen

Mischgemüse mit Erbse & Möhren
Kaisergemüse mit Blumenkohl, Brokkoli & Möhren & Sauce Hollandaise

Rahmwirsing
Rahm Champignons

Mediterranes Gemüse mit Paprika, Fenchel, Aubergine, Zucchini, Champignons

Kartoffelbeilage & Co

Rosmarinkartoffeln
Kartoffelgratin
Bratkartoffeln

Thüringer Klöße
Serviettenknödel

Steakhouse Pommes
Süßkartoffelpommes
Kroketten

Tomatenreis, Butterreis oder Wildreis

Spätzle
Nudel aller Art

Kindergerichte

hausgemachte Nuggets mit Steakhouse Pommes

Nudeln mit hausgemachter Tomatensoße

Nudel mit Bolognese & Reibekäse

Lasagne im Chafing Einsatz

Kartoffelpuffer mit Apfelmuss

Eierkuchen mit Apfelmuss

Veggi Gerichte

Paprikaschoten mit Couscous & Käse überbacken

Blumenkohl Bratlinge

Bunte Ebly Pfanne mit Tomatensoße

Nudeln mit Gemüsebolognese



Dessert Variationen

DDR Rote Grütze mit Vanillesoße
Apfelstrudel mit Vanillesoße

Wackelpudding mit Vanillesoße
Schokoladenpudding mit Vanillesoße
Vanillepudding mit Schokoladensoße

Beerengrütze mit Vanillesoße
Tiramisu

Weißes Schokoladenmouse mit Fruchtspiegel
Dunkles Schokoladenmouse mit Fruchtspiegel

Hausgemachte Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Hausgemachte Creme Brûlée

Griechischer Joghurt mit Beeren und Braunen Zucker

Obstsalat im Glas mit Naturjoghurt
Bunte Obstspieße
Exotische Obstplatte
Schokoladenbrunnen mit frischem Obst



Getränkepauschale

Alkoholfreie Getränke

TWQ Wasser Classic, Medium, Pur
Vita Cola Pur, Original, Orange, Zitrone
Saft 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

2x Longdrink zur Wahl

Spirituosen

1x Obstler, 1x Kräuter, 3x Liköre zur Wahl

Kuchenplatten

Gerne können Sie auch Ihren Kuchen über uns bestellen,
wir arbeiten mit Bäckerei Thomas Rose in Weimar zusammen.

Wir übernehmen die Bestellung und Abholung für Sie.

Dazu können sie folgende Getränke Wählen:

Frischer Filterkaffee 1 l 11,00 €
Verschiedene Teesorten (je nach Wunsch) 0,2 l 3,20 €
Heiße Milch oder heißer Kakao 0,2 l 2,50 €

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.

Dekorationspauschale: 3,00 € bis 5,00 € pro Person

Tischdeckenreinigung: 3,00 € pro Person

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







