



Menükarte

Catering- und Veranstaltungs- Service

mal was Besonderes



Diakonisches Werk Wolfsburg e.V. Catering- und Veranstaltungsservice

Damit Ihre Feier oder Veranstaltung
zu Ihrem und unserem Erfolg wird!

**Catering- und Veranstaltungsservice,
Betriebsgastronomie, Kinder- und Seniorenverpflegung, Partyservice**

Ob Party oder Familienfeier zu Hause, ob Firmenevent oder festlicher Empfang, wir sind für Sie da und stehen Ihnen mit unserem Know how jederzeit gerne zur Seite.

Ein gelungenes Fest beginnt bereits bei der Vorbereitung.

In dieser Menükarte haben wir für Sie verschiedene Anregungen und Möglichkeiten ausgearbeitet.

Nutzen Sie unser Wissen, um Ihre Feier einzigartig zu gestalten und unvergesslich werden zu lassen.

Ihre kompetenten Ansprechpartner sind Ina Albinus oder Küchenmeister Henry Rausch.

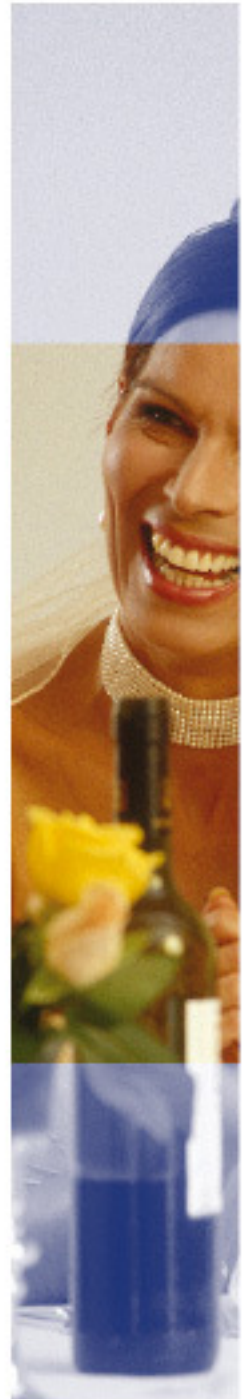
Wir beraten Sie gerne persönlich und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

Diakonisches Werk Wolfsburg e.V.
Catering- und Veranstaltungsservice
Nordsteimker Straße 1
38446 Wolfsburg

Tel. 05361 501 3307
Fax 05361 501 3557
Mobil 0163 37 89 110
Mobil 0163 37 89 112
catering@diakonie-wolfsburg.de

mal was

Besonderes



Ideal für den Steh-Empfang, für die Konferenz- pause oder das gemütliche Beisammensein

Schnittchen, halbe Weizen- oder Vollkornbrotzscheibe belegt und garniert:

Auswahl 1	1,40 €
Auswahl 2	1,90 €
Auswahl 3	2,90 €

Halbe Weizen- oder Roggenbrötchen belegt und garniert:

Auswahl 1	1,50 €
Auswahl 2	2,10 €
Auswahl 3	3,50 €

Canapés, Scheiben von französischem Stangenbrot belegt und fein garniert:

Auswahl 1	1,60 €
Auswahl 2	2,20 €
Auswahl 3	3,50 €

Auswahl 1

Salami, Bratenaufschnitt, Frischwurst, Schinken roh oder gekocht,
Lachsschinken, Schnittkäse, Camembert

Auswahl 2

Roastbeef, Barbarie Entenbrust, Parmaschinken,
geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs, vegetarischer Aufschnitt,
verschiedene Käsespezialitäten

Auswahl 3

Büsumer Krabbenfleisch, Riesengarnelen, Hummerschwanzfleisch,
Räucheraal, Krebschwänze



Canapés

trendiges Fingerfood als beliebte Alternative zu Canapés

Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse

Hähnchenbrustfilet am Bambusspieß

Verschiedene Pastetchen

Riesengarnelen am Spieß

Chicken Wings

Gefüllte halbe Eier
mit Räucherlachswürfel, Dill und Ketakaviar
mit Kräutercreme und Forellenkaviar
mit Kräutercreme und Schrimps

Gefüllte Crepesröllchen
mit Räucherlachs und Frühlingszwiebeln
mit Kräuterquark und Schinkenstreifen

Kirschtomaten mit Mozzarella

Mozzarella Sticks

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Mini-Fleischbällchen

Mini-Pizzen verschieden belegt

Käse-Weintraubenspieße

Zu allen Fingerfood-Spezialitäten reichen wir verschiedene Dips

Fingerfood-Platte (7 Stück gemischt, ab 5 Personen)

9,50 €



Fingerfood

Suppen

Hochzeitssuppe	2,80 €
Klare Hühnersuppe mit Gemüsestreifen	2,50 €
Broccolisuppe mit Mandelblättchen	2,80 €
Minestrone, tomatisierte Gemüsesuppe	2,80 €
Waldpilzrahmsuppe mit „Altdeutschem Weinbrand“	3,00 €

Diverse weitere Suppen auf Anfrage

Pro Person 200 ml

Zu allen Suppen reichen wir Stangenbrot

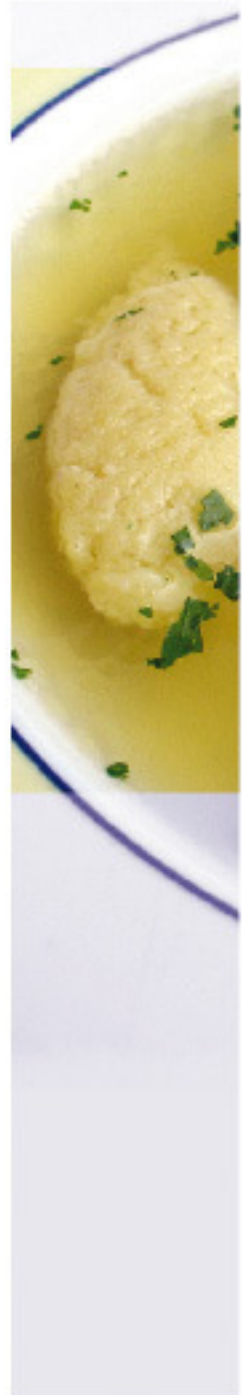
Eintöpfe

Erbseneintopf	3,80 €
Linseneintopf	3,80 €
Bohneneintopf mit Speck	3,80 €
Käse-Lauch-Eintopf mit Hackfleisch	4,50 €
Ungarische Gulaschsuppe	4,50 €

Diverse weitere Eintöpfe auf Anfrage

Pro Person 500 ml

Unsere Eintöpfe servieren wir mit Stangenbrot



Suppen und Eintöpfe

Aufläufe und Gratins

Lasagne, Italienischer Nudelaufwurf

Port. 5,80 €

Kartoffel-Schinken-Lauchgratin

Port. 4,80 €

Gemüse-Kartoffel- Gratin

Port. 4,50 €

saisonale frische Salate

Salate

Frischer bunter Salat der Saison

Port. 2,50 €

Frischer bunter Salat der Saison mit

Port. 3,20 €

- Kochschinken,
- Käse und Ei
- Schafskäse, Oliven und Peperoni
- Thunfisch, Oliven und Peperoni

Dressing nach Wahl:

French
Joghurt
American

Zu allen Salaten reichen wir Stangenbrot



Aufläufe, Gratins und saisonale Salate

saftige Braten und Fleischspezialitäten mit abwechslungsreichen Beilagen

	<i>Rohgewicht</i>	
Kasslernacknbraten	300 g	5,00 €
Sauerbraten	300 g	8,60 €
Gefüllter Spießbraten	300 g	7,80 €
Senf-Krustenbraten	300 g	6,50 €
Lammkeule	180 g	9,60 €
Rinderfilet „Wellington“ mit Schinken-Champignonmus im Blätterteigmantel	160 g	19,80 €
Schweinefilet mit Kräuterspeck im Blätterteigmantel	180 g	7,80 €

Zu allen Bratengerichten servieren wir harmonisierende Saucen

Beilagen

Portion 200g

Gemüseauswahl	pro Port. 2,50 €
Weinsauerkraut/Apfelrotkraut	pro Port. 1,80 €
Kartoffelklassiker	pro Port. 1,70 €
Kartoffelklöße	pro Port. 2,10 €
Nudelvariationen	pro Port. 1,70 €
Reisbeilage	pro Port. 1,70 €
Kartoffelgratin	pro Port. 2,30 €

Auf Anfrage Sauce Hollandaise/Bernaise



Braten und Fleischspezialitäten

Salate und kreative Vorspeisen

Hausgemacht Salatvielfalt

Portion 200 g

Krautsalat	1,50 €
Geflügelsalat	2,80 €
Nudelsalat	2,00 €
Kartoffelsalat	2,00 €
Eiersalat	2,10 €
Matjessalat	2,90 €
Tomate Mozzarella	2,50 €
Shrimpsalat	3,50 €
Obstsalat	2,80 €

diverse weitere Salate auf Anfrage

Vorspeisen

Melonenschiffchen mit Parmaschinken	2,20 €
Krabbencocktail	3,80 €
Räucherfischauswahl von Forelle, Lachs, Makrelenfilet Heilbutt und Schillerlocke mit Sahnemeerrettich und Honigsenssauce	6,80 €



Salate und kreative Vorspeisen

Klassische Fleischgerichte

Geschnetzeltes vom Schwein mit Rahmchampignons und Rösti	pro Pers. 6,90 €
Schweinemedallions mit Gorgonzolasauce, Broccoli mit Mandelsplitter, Kroketten	pro Pers. 10,30 €
Tafelspitz in Meerrettichrahmsauce, Bouillonkartoffeln und Wurzelgemüse	pro Pers. 9,80 €
Lammkeule <i>Provencale</i> mit Rosmarinsud, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin	pro Pers. 11,50 €
Hirschragout <i>Hubertus</i> mit Apfelrotkraut, Waldbeeren und Butterspätzle, Preiselbeerbirne	pro Pers. 9,50 €
Poulardenbrust mit Steinpilzrahmsauce, Kaiserschoten und Petersilienkartoffeln	pro Pers. 8,50 €

feine Fischgerichte

Gebratenes Schollenfilet mit warmem Speckkartoffelsalat	pro Pers. 8,50 €
Pochiertes Lachsfilet auf Gemüsebett mit Rieslingsauce, Shrimps und Dillkartoffeln	pro Pers. 11,50 €
Gebratenes Zanderfilet mit Zitronen, Mandel-Speckbutter, Salzkartoffeln	pro Pers. 12,50 €
Pochiertes Steinbuttfilet mit Dijonsensauce Broccoliröschen und Butterkartoffeln	pro Pers. 15,50 €

Auf Wunsch auch andere Fischarten möglich

klassische Fleisch- und Fischgerichte



Nachspeisen

Feine Käseauswahl mit Trauben	Port. 4,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	Port. 2,20 €
Frischer Obstsalat	Port. 2,80 €
Helles und dunkles Schokoladen-Mousse mit Sahne	Port. 2,10 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen	Port. 2,20 €

Eisplatte auf Anfrage

Wir unterbreiten Ihnen auch saisonbedingte besondere Angebote und fragen Sie gerne nach Ihrem persönlichen Lieblingsnachtisch.

Getränke

*Wünschen Sie Beratung bei der Getränkeauswahl?
Wir sind für Sie da, sprechen Sie uns an.*



Nachspeisen

Das richtige Buffet zur passenden Gelegenheit!

Nachfolgend haben wir eine kleine Reihe von Buffet-Vorschlägen ausgearbeitet.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch Ihr individuelles Buffet zusammen. Wir freuen uns darauf, Sie persönlich zu beraten.

Frühstückbuffet	ab 10 Pers.
Rustikales Buffet	ab 10 Pers.
Italienisches Buffet	ab 15 Pers.
Klassisches Buffet	ab 15 Pers.
Festliches Buffet	ab 20 Pers.
Gala Buffet	ab 20 Pers.
Exklusive Delikatessen	auf Anfrage



Buffet

Das richtige Buffet zur passenden Gelegenheit!

Kleines Frühstücksbuffet

Honig und verschiedene Marmeladen

Aufschnitt und Schinken

Käse und Quark

verschiedene Sorten Obst, Joghurt

Butter, Brötchen und Brot

pro Pers. 6,00 €

Großes Frühstücksbuffet

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

gemischter Wurst- und Bratenaufschnitt

internationale Käsespezialitäten mit Trauben

Rührei mit Speck und gebratenen Würstchen

Fleischsalat

Obstteller

Vollkorn-Müsli und Cornflakes mit Milch

Butter, gemischter Brot- und Brötchenkorb

Dazu reichen wir ein Glas Sekt oder Orangensaft

pro Pers. 12.50 €

Kaffee und Tee sind im Preis enthalten



Frühstück

Das richtige Buffet zur passenden Gelegenheit!

Rustikales Buffet

Schlachte-Platte mit Rotwurst, Leberwurst und Mettwurst

Schinkenplatte mit Sauergemüse

Hausmacher Sülze mit Remouladensauce

Krautsalat, Bohnensalat, Gurken, Rollmöpfe

Rustikale Käsevariationen mit Harzer Käse und Schmalz

Butter, verschiedene Brotspezialitäten

pro Pers. 9,50 €

Zur Erweiterung empfehlen wir Ihnen:

Ungarische Gulaschsuppe

pro Pers. 3,80 €

Kasslerbraten auf Sauerkraut

pro Pers. 5,80 €

Italienisches Buffet

Anti – Pasti

Mediterranes Gemüse gebraten mit Olivenöl und Balsamico mariniert

Italienische Schinken- und Wurstsorten

Meeresfrüchtesalat

Marinierte Oliven, Spaghettisalat, Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Galia-Melonenschiffchen mit luftgetrockneten Schinken

Brotauswahl mit Ciabatta, Butter

pro Pers. 14,50 €

Zur Erweiterung empfehlen wir Ihnen:

Minestrone

pro Pers. 2,80 €

Lasagne (Nudel-Fleischauflauf)

pro Pers. 4,80 €



Rustikal oder italienisch

Das richtige Buffet zur passenden Gelegenheit!

Klassisches Buffet

Frisch aus dem Rauch

Makrelenfilets mit verschiedenen Auflagen

Heilbutt und Lachs mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich

Gebratene Partyfrikadellen und Hähnchenkeulen
bunt garniert

Kleine Schnitzel

Gefüllte Eier

Gemischte Bratenplatte

Krautsalat, Geflügelsalat, Kartoffelsalat

gemischtes Käsebrett mit Obst

Rote Grütze mit Vanillesauce

Butter, Brot und Brötchenkorb

pro Pers. 12,80 €

Zur Erweiterung empfehlen wir Ihnen:

Waldpilzrahmsuppe mit „Altdeutschem Weinbrand“

pro Pers. 3,00 €

Schweinebraten mit Zwiebelsauce,
bunte Gemüseplatte, Kartoffelgratin

pro Pers. 6,50 €



Klassisch

Das richtige Buffet zur passenden Gelegenheit!

Festliches Buffet

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

geräucherte und gebeizte Lachsvariation mit Preiselbeermeerrettich und Senf-Dillsauce

Shrimpscocktail

Zarte Schweinemedallions fein garniert

Erlesene Auswahl an Braten mit Remouladensoße

Feine Pouladenbrüste mit Obst garniert

Eier mit verschiedenen Cremes gefüllt

Roastbeef- und Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt

Frische Salatauswahl mit verschiedenen Dressings, Nudelsalat, griechischer Bauernsalat

Käseplatte mit ausgewählten internationalen Sorten

Obstplatte

Rote Grütze mit Vanillesauce

Butter, Brot und Brötchenauswahl

pro Pers. 21,50 €

Zur Erweiterung empfehlen wir Ihnen:

Hochzeitssuppe

pro Pers. 2,50 €

Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignonrahm, Broccoli mit Mandeln, Rösti und Salzkartoffeln

pro Pers. 6,80 €

Lachsfilet auf Gemüsestreifen mit Rieslingsauce, Shrimps und Dillreis

pro Pers. 11,50 €



Festlich

Das richtige Buffet zur passenden Gelegenheit!

Gala Buffet

Fischplatte von Matjestatar

Edelfischterrine

Lachs und Aalvariationen mit Limettenmeerrettich und Dillsauce

Hummermedaillon fein garniert

Pochierter Wildlachs im Ganzen präsentiert

Rehrücken auf Waldorfsalat am Knochen mit gefüllter Williamsbirne und Cumberlandsauce

Medaillons vom Schwein mit Artischocken und Wachteleiern garniert

Broccoli-Schinken-Salat

Käseauswahl der edelsten internationalen Sorten

Zweierlei Schokoladen Mousse mit Beeren

erlesene Obstauswahl

Butterrosen und Brotauswahl, Partybrötchen Stangenbrot

pro Pers. 35,00 €

Zur Erweiterung empfehlen wir Ihnen:

Rinderfilet *Wellington* mit Schinken-Champignonmus im Blätterteigmantel, Madeirasauce, Bohnenbündchen, Herzoginenkartoffeln

pro Pers. 25,60 €



Gala

Exklusive Delikatessen für den besonderen Anlass

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Gefüllte Eier mit verschiedenen Cremes

Gefüllte Tomaten mit Kräuterfrischkäse

Gefüllte Artischockenböden mit Räucherlachs

Schinkenröllchen mit Spargelkräutercreme

Röllchen vom Roastbeef mit Remouladensauce

Pochierte Salmschnitte ausgarniert

Edelfischterrine

Auswahl an verschiedenen kalten Braten

Cocktail von Meeresfrüchten

Rauchlachsscheiben mit Sahnemeerrettich

Ketakaviar

Shrimpscocktail

Preis auf Anfrage



Delikatessen

Sonstige Angebote und Leistungen

Neben der reichhaltigen Auswahl an kalten und warmen Speisevariationen stellen wir Ihnen auf Wunsch die komplette Ausstattung vom Tischtuch, über Geschirr bis zum Besteck.

Wir beraten Sie auch gerne bei Dekorationsideen und Blumengestaltung und vermitteln auf Wunsch die Unterstützung eines Floristen.

Wenn Sie möchten, steht Ihnen auch unser kompetentes und freundliches Servicepersonal während Ihrer Feier hilfreich zur Seite.

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Bei unseren einzelnen Positionen gehen wir von einer Mindestbestellmenge von 10 Personen aus.

Alle Preise verstehen sich als Festpreise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

In Absprache Ihrer individuellen Bestellwünsche organisieren wir die Anlieferung sowie den Rücktransport.

Die Kosten für die Lieferung sind abhängig von Entfernung und Personenzahl. Gerne unterbreiten wir Ihnen ein konkretes Angebot.

Preise für sonstige Leistungen wie Leihgeschirr, Servicepersonal, Tischschmuck, Blumendekoration teilen wir Ihnen auf Anfrage ebenfalls gerne mit.

Kommen Sie auf uns zu und lassen Sie sich beraten!



Angebote und Leistungen
