

# W Restaurant etterkamp



BANKETTMAPPE



#### KONTAKT

Hagenstr. 50  
44581 Castrop-Rauxel/Henrichenburg

Tel.: +49 2367 8583  
Fax: +49 2367 184839

wetterkamp.kontakt@gmail.com  
www.wetterkamp.de

# HERZLICH WILLKOMMEN

Sie planen entspannt, feiern unvergesslich und erinnern sich begeistert.

Alles mit uns: Individuell, flexibel, engagiert und zuverlässig  
Sie erhalten unsere Bankett-Mappe mit Angeboten und Arrangements.

Bitte beachten Sie, dass es sich um Vorschläge handelt und wir gern auf Ihre persönlichen Wünsche eingehen und Ihnen ein individuelles Angebot unterbreiten.

Bitte vereinbaren Sie einen Termin!  
Telefon 02367 / 8583

Ihr Team vom Restaurant Wetterkamp







# UNSERE LOCATION

Der Festsaal im Restaurant Wetterkamp ist die perfekte Location für Ihre Hochzeit oder Veranstaltung wie Firmenfeier, Tagung, Kommunion, Konfirmation oder Geburtstag.

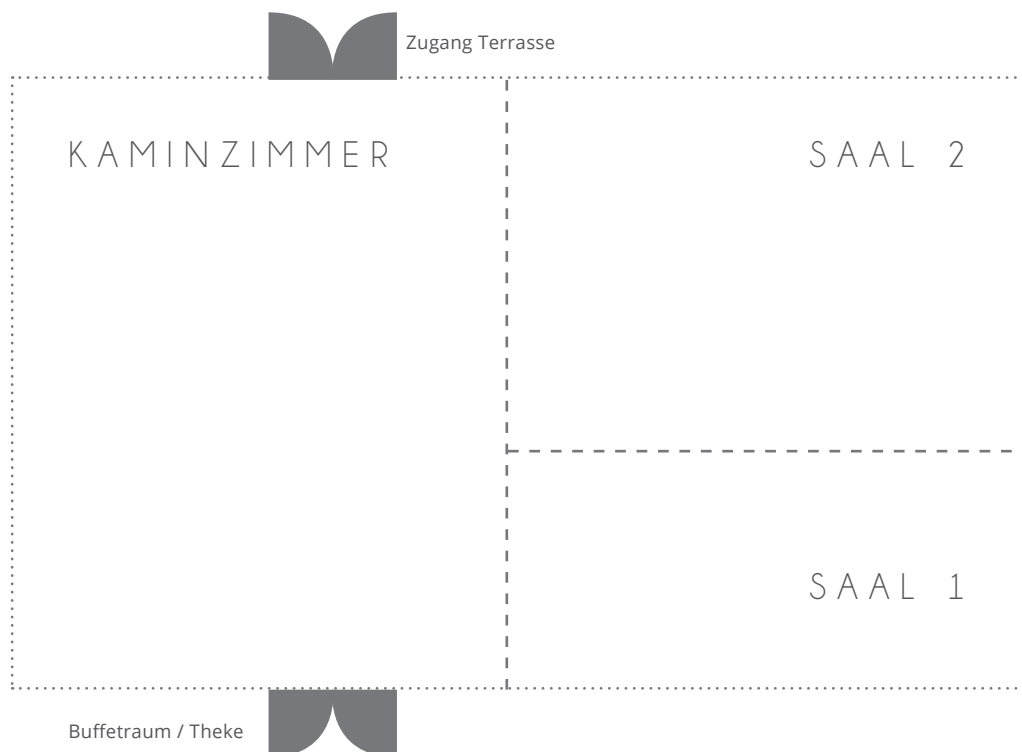
Direkt am Haus sowie in der Umgebung stehen Ihnen genügend Parkmöglichkeiten zur Verfügung. Sie erreichen uns auch mit der Buslinie 481 Haltestelle Hagenstrasse direkt vor unserem Eingang.

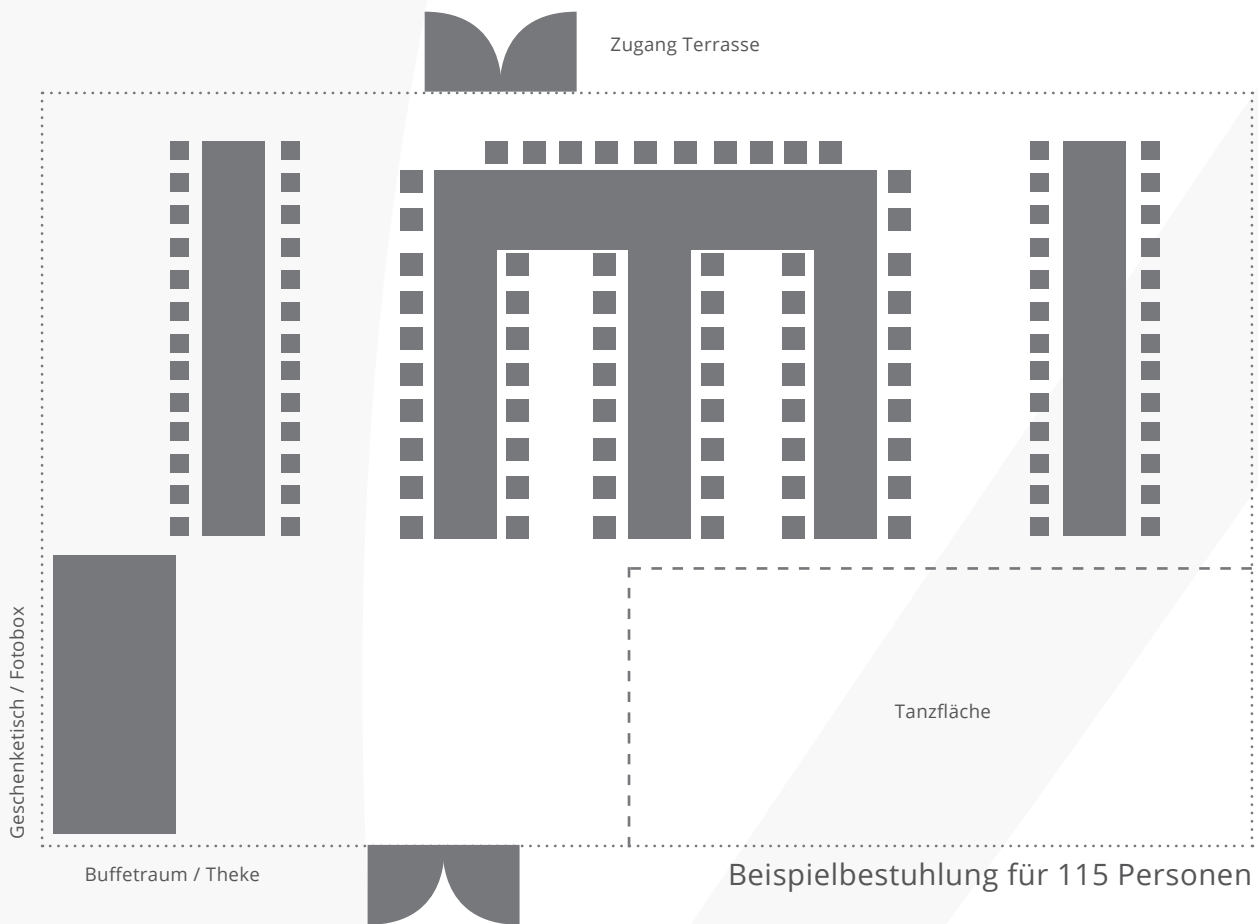
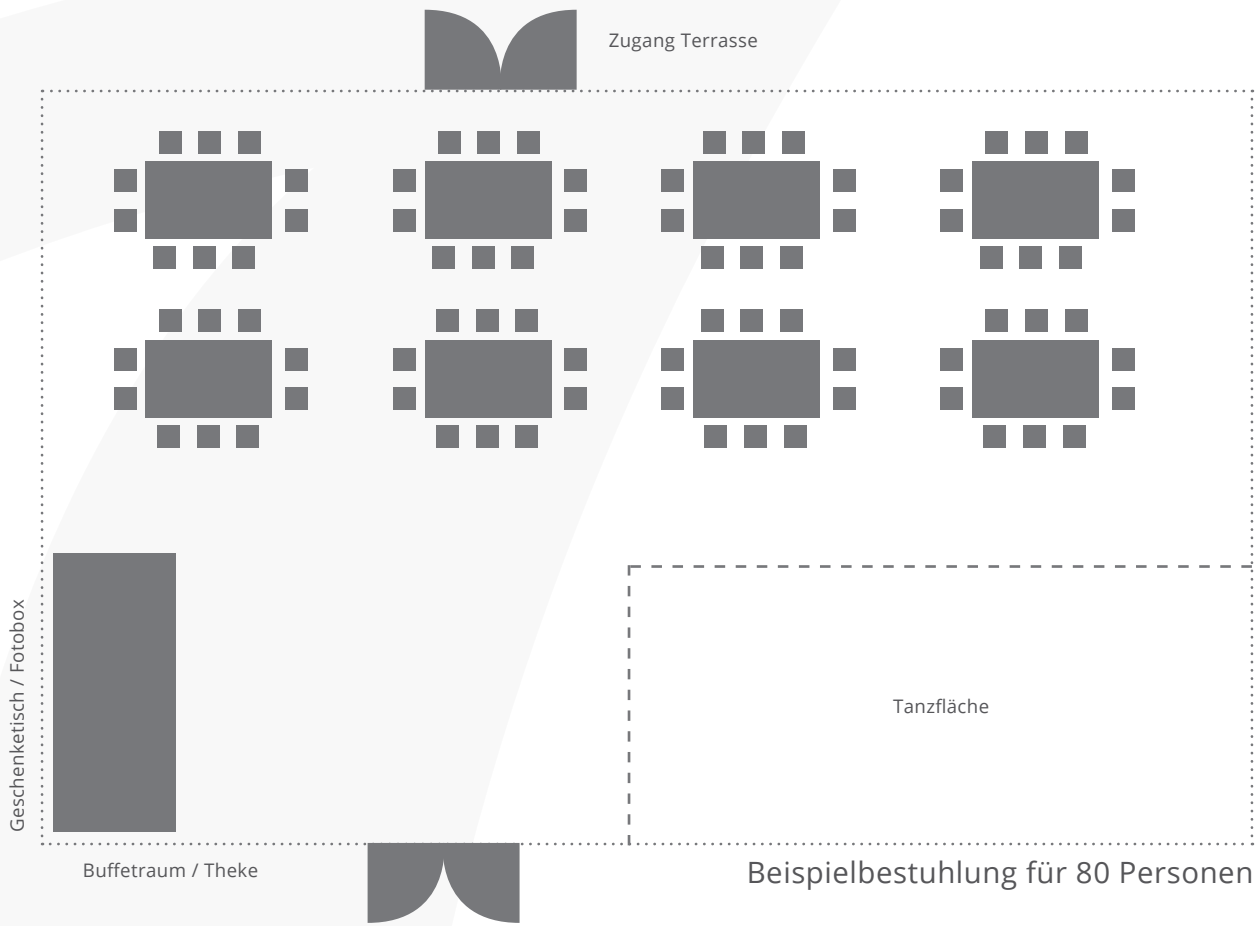
## FESTSAAL FÜR 120 PERSONEN

Durch flexible Trennwände können wir den Festsaal unterteilen:

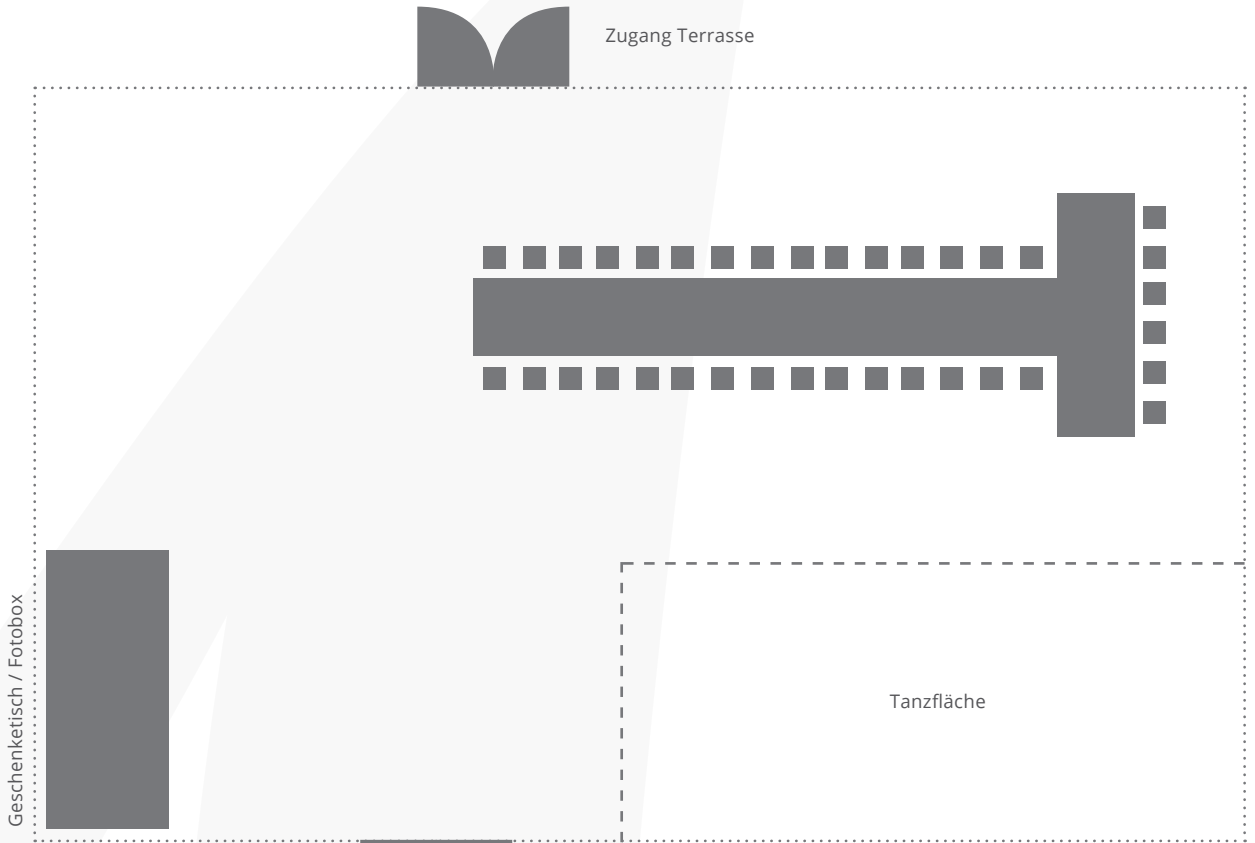
- Kaminzimmer für 50 Personen mit Zugang zur Sommerterrasse
- Saal 1 für 20 Personen
- Saal 2 für 40 Personen

Wenn das immer noch zu klein ist, können Sie das Restaurant Wetterkamp auch komplett buchen und mit bis zu 170 Personen zünftig feiern!









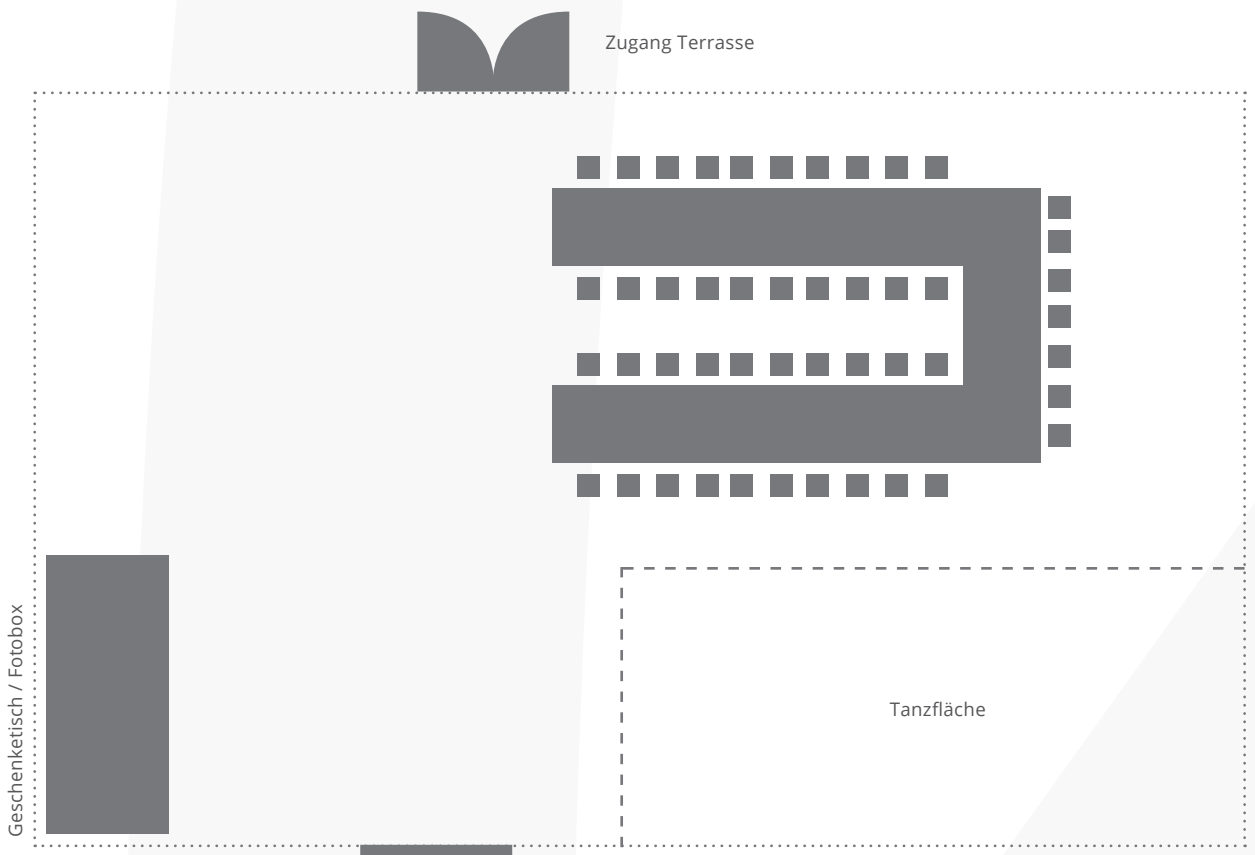
Zugang Terrasse

Geschenketisch / Fotobox

Buffetraum / Theke

Tanzfläche

Beispielbestuhlung für 36 Personen



Zugang Terrasse

Geschenketisch / Fotobox

Buffetraum / Theke

Tanzfläche

Beispielbestuhlung für 47 Personen



# M I T T E R N A C H T S S N A C K

Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Portionen 0,25l. Dazu reichen wir ofenfrisches Stangenbaguette.

## CURRYWURSTTOPF

**3,50€ / p. Pers.**

## SUPPE

deftige Gulaschsuppe  
Käse-Lauch-Suppe  
Kartoffelcreme mit Lachsstreifen  
Gyrossuppe

**4,00€ / p. Pers.**

### Deutsche Käseplatte ab 10 Portionen

Verschiedene  
Weichkäsesorten und  
Schnittkäsesorten mit  
Weintrauben,  
Nüssen und Feigensenf  
dazu Butter und  
hausgebackener Stuten

**11,70€ / p. Pers.**

### Vesperplatte ab 10 Portionen

Schinkenspezialitäten,  
Mettwürstchen,  
Frikadellen  
dazu Sauergemüse und Senf  
Deutsche Käsespezialitäten  
Körnerbrot dazu Kräuterbutter  
und Butter  
Salsa-Dip

**11,70€ / p. Pers.**

### Kalte Gemischte Platte ab 10 Portionen

Hähnchenmedaillons,  
Putenschnitzel in Mandelkruste  
Schinkenröllchen gefüllt  
mit Spargel,  
Frikadellen,  
Mettwürstchen  
Kartoffelsalat,  
Nudelsalat  
Hausgebackener Stuten mit  
Kräuterbutter

**13,70€ / p. Pers.**

# ZUM EMPFANG

mindestens 15 Stück pro Sorte

## FINGERFOOD

### VEGETARISCH 2,40€ / STÜCK

Bruschetta mit Tomate  
Frühlingsrollen mit vegetarischer Füllung  
Gebackene Briespitzen mit Preiselbeeren  
Pizzaschnecken  
Flammkuchen  
Kirschtomaten mit Babymozarella  
und Basilikumpesto

### FLEISCH 2,50€ / STÜCK

Tafelspitzröllchen mit Rucolapesto gefüllt  
Spießchen aus Parmaschinken und  
Melone  
Fleischbällchen mit einer pikanten Sauce  
Vitello-tonato -Röllchen auf Ciabatta  
Hähnchenspieße mit Früchten  
und Currydip  
Datteln im Speckmantel  
Mettwurstspieße mit Gurke  
Schinkenröllchen mit Spargel  
Blätterteigtaschen gefüllt mit Hackfleisch

### FISCH 2,50€ / STÜCK

Garnelenspieße  
Mini Wraps mit Räucherlachs  
Matjesröllchen auf Pumpernickeltaler  
mit Frischkäse

### SÜSSES 2,50€ / STÜCK

Mini Berliner  
Muffins  
Pancakes mit Nougatfüllung  
Windbeutel mit Mascarponecreme  
Blechkuchenwürfel  
Obstspieße mit Schokoladenmantel

## CANAPE'S

### 2,50€ / STÜCK

Edelsalami  
Rosa gebratenes Roastbeef  
Parmaschinken  
Putenbrust  
Kochschinken  
Serranoschinken  
Schweinebraten

Camembert  
Gouda

Räucherlachs  
Forellenfilet  
Nordseekrabben  
Räucheraal

## QUICHES

### 14,90€ / 12 STÜCKE

Elsässer Zwiebelquiche  
Lauch-Champignonquiche  
Spinatquiche mit Schafskäse  
Brokkoliquiche mit Pinienkerne  
Kartoffel-Gemüse-Quiche

# K U C H E N & T O R T E N

Wir bieten Ihnen eine Auswahl feinsten Blechkuchen und Torten, nach traditionellen Familienrezepten mit Früchten, Streuseln und viel Liebe an, wie zum Beispiel:

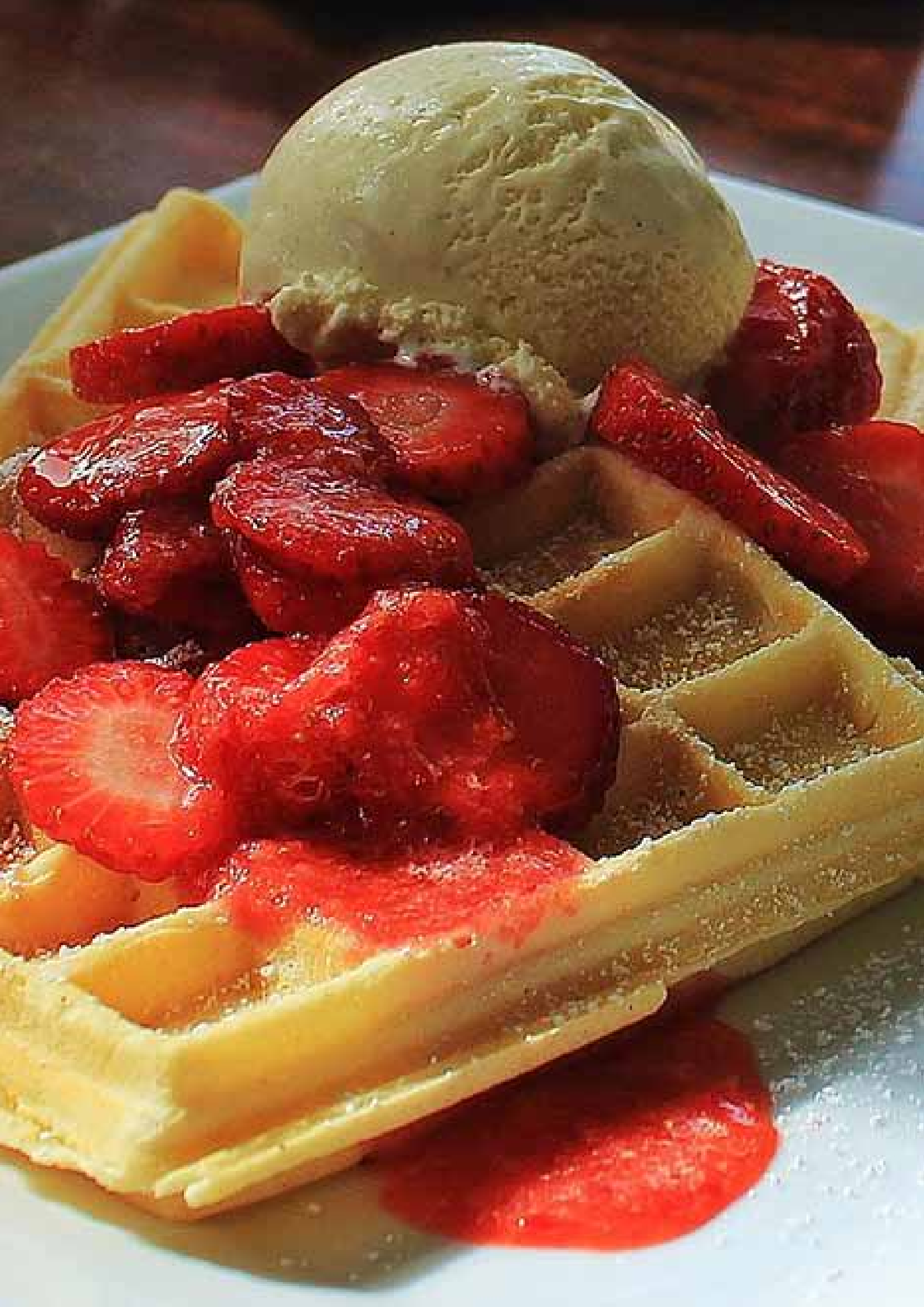
mindestens 8 Stücke pro Sorte

Streuselkuchen mit Quarkfüllung	2,40€	Bienenstich	2,20€
Apfelkuchen	2,40€	Mandarinen-Schmand-Kuchen	2,40€
Kirsch-Schmand	2,40€	Käsekuchen mit Baiserhaube	2,40€
Mohnstreusel	2,40€	Rüblikuchen	2,20€
Kirsch-Streusel	2,40€	Rhabarber-Streusel	2,40€
Limokuchen	1,90€	Russischer Zupfkuchen	2,40€
Pflaumenkuchen	2,40€	Donauwelle	2,80€
Erdbeerboden	34,00€	Herrentorte	38,00€
Erdbeer-Sahne-Torte	38,00€	Frankfurter Kranz	42,00€
Schwarzwälder-Kirschtorte	38,00€	Himbeertorte	38,00€
Stachelbeer-Baier-Torte	32,00€	Käse-Sahne-Torte	38,00€
Sacher-Torte	42,00€	Gemischter Obstboden	34,00€

Gerne können Sie Ihre eigene Hochzeitstorte mitbringen.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen diese mit einem Tischfeuerwerk aus Fontänen und Wunderkerzen.

2,50€ / P. P E R S .



# W A F F E L - S T A T I O N

Suchen Sie sich 2 verschiedene Sorten Waffelteig aus und 6 dazu passende Toppings.

Wetterkamps Waffeln nach traditionellem Rezept

Apfel-Zimt-Waffeln

Schwarzwälder Waffeln

Bananenwaffeln

Mandelwaffeln

## STEP I AUFSTRICH

heiße Himbeeren, heiße Kirschen

Schokoladensauce hell / dunkel, Vanillesauce, Erdbeersauce, Karamellsauce, Ahornsirup, Joghurt,

Schlagsahne, Stracciatella-Sahne, Vanille-Sahne,

Nutella, Apfelmus, Honig, Marmelade

## STEP II FRÜCHTE

Erdbeeren, Ananas, Kiwi, Banane, Blaubeeren, Himbeeren, Honigmelone, Apfel, Birne

## STEP III BELAG

Krokant, Smarties, Kinder Riegel, Toffifee, Schokostreusel, Marshmallow,

Raffaello, Kinder Bueno, Oreo

Vanilleeis / Schokoladeneis / Erdbeereis / Walnusseis

6,90€ / P. PERS.

Gerne können Sie auch einen Koch zum Waffeln backen dazu buchen  
je angefangene Stunde 33,00€.





# C A N D Y - B A R

zuckersüße Candy Bar  
wählen Sie 5 Sorten aus

Lakritz-Ecken  
Fruchtgummi-Herz  
Schnüre-Fruchtgummi  
Fruchtbonbons  
Saure Strips

Zuckerstangen  
Lollipops  
Gummibärchen  
Schlumpfe

AB 30 PERSONEN  
PREIS PRO PERSON 4,50€



Candy Bar weihnachtlich  
wählen Sie 5 Sorten aus

Christstollen  
Lebkuchen  
Spekulatius  
Spritzegebäck

gebrannte Mandeln  
Dominosteine  
Glühweinbonbons  
Zuckerstangen

AB 30 PERSONEN  
PREIS PRO PERSON 4,50€



Candy Bar Zubehör

Wimpelkette  
1 Etagere  
3 große Bonbonieren  
3 Gebäckzangen  
Tüten

2 Glasschalen  
1 Glas-Cloche  
1 Glasteller  
1 Schütte

32,50€  
MIETPREIS OHNE INHALT

# W E T T E R K A M P S " A L L I N C L U S I V E "

Flatrate	I	II	III	IV	V
Biere	Veltins Hövels Veltins alkoholfrei	Veltins Hövels Veltins alkoholfrei Veltins Radler alkoholfrei	Veltins Hövels Veltins alkoholfrei Veltins Radler alkoholfrei Maisel´s Weisse Hefe-Weissbier Maisel´s Weisse alkoholfrei	Veltins Hövels Veltins alkoholfrei Veltins Radler alkoholfrei Maisel´s Weisse Hefe-Weissbier Maisel´s Weisse alkoholfrei	Veltins Hövels Veltins alkoholfrei Veltins Radler alkoholfrei Maisel´s Weisse Hefe-Weissbier Maisel´s Weisse alkoholfrei
Softgetränke	Coca-Cola Coca-Cola light Coca-Cola zero Fanta Sprite Tafelwasser	Coca-Cola Coca-Cola light Coca-Cola zero Fanta Sprite Tafelwasser	Coca-Cola Coca-Cola light Coca-Cola zero Fanta Sprite Tafelwasser	Coca-Cola Coca-Cola light Coca-Cola zero Fanta Sprite Tafelwasser Vita Malz	Coca-Cola Coca-Cola light Coca-Cola zero Fanta Sprite Tafelwasser Vita Malz
Säfte		Orangensaft Apfelsaft	Orangensaft Apfelsaft	Orangensaft Apfelsaft Maracujasaft	Orangensaft Apfelsaft Maracujasaft
Sekt		Wetterkamp´s Rieslingsekt	Wetterkamp´s Rieslingsekt	Wetterkamp´s Rieslingsekt	Wetterkamp´s Rieslingsekt
Weißwein		Chardonnay, trocken	Chardonnay, trocken	Chardonnay, trocken	Chardonnay, trocken Silvaner, halbtrocken
Roséwein		Spätburgunder Weißherbst, trocken	Spätburgunder Weißherbst, trocken	Spätburgunder Weißherbst, trocken	Spätburgunder Weißherbst, trocken
Rotwein		Merlot, trocken	Merlot, trocken	Merlot, trocken	Merlot, trocken Spätburgunder, halbtrocken
Spirituosen	Wählen Sie 2 Sorten aus: Waldgeist grün Waldgeist Maracuja Jägermeister Ouzo Wodka Ramazotti	Wählen Sie 3 Sorten aus: Waldgeist grün Waldgeist Maracuja Jägermeister Ouzo Wodka Ramazotti Baileys Sambuca	Wählen Sie 3 Sorten aus: Waldgeist grün Waldgeist Maracuja Jägermeister Ouzo Wodka Ramazotti Baileys Sambuca	Wählen Sie 3 Sorten aus: Waldgeist grün Waldgeist Maracuja Jägermeister Ouzo Wodka Baileys Sambuca Williams Malteser Aquavit Jubiläums Aquavit	Wählen Sie 4 Sorten aus: Waldgeist grün Waldgeist Maracuja Jägermeister Ouzo Wodka Bacardi Rum Ramazotti Baileys Sambuca Williams Malteser Aquavit Jubiläums Aquavit
Heißgetränke		Kaffee verschiedene Sorten Tee	Kaffee verschiedene Sorten Tee	Kaffee verschiedene Sorten Tee	Kaffee verschiedene Sorten Tee heiße Schokolade
Preis pro Person	20,00€	24,00€	28,00€	31,00€	33,00€

# PIMP YOUR PROSECCO

wählen Sie 10 Sorten aus

Aperol, Sekt, Schweppes Russian Wild Berry,  
alkoholfreier Sekt Limette, Orange, Beerenfrüchte,  
Minze, Erdbeeren, Holdunderblüte, Erdbeere,  
Himbeere, Waldmeister, Johannisbeere

4,50€ / P. PERSON



## ZUSATZANGEBOTE

Sektpauschale  
2,60€

Aperitif – 2 Sorten  
Lillet Wild Berry, Hugo, Aperol Spritz, Kir Royal  
1,90€

Mix-Pauschale – 2 Sorten  
Red Bull, Schweppes Lemon, Tonic oder  
Russian Wild Berry, Kirschsafft,  
Maracujasaft, frische Milch  
0,90€

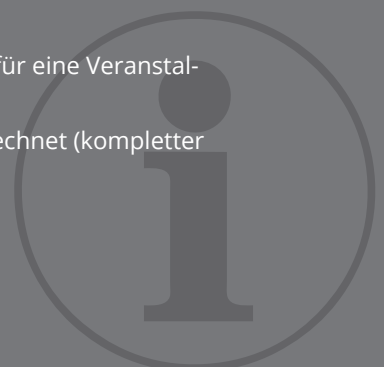
Cocktails – 2 Sorten  
Caipirinha, Pina Colada, Sex on the Beach,  
Tequila Sunrise, Swimming Pool, Cuba Libre  
4,10€

Kaffeespezialitäten  
Cappuccino, Espresso,  
Latte Macchiato, Milchkaffee  
1,90€

Alle Preise gelten inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Pauschalpreise gelten für eine Veranstaltungsdauer von 8 Stunden

Zusätzliche Veranstaltungsstunden werden pro angegebener Person mit 1,60€ nachberechnet (kompletter Gästekreis exkl. Kinder unter 6 Jahren).

**Selbstverständlich sind alle „all inclusive“-Angebote kombinierbar.**





*Wetterkamp*

*HOCHZEIT*  
*Julia & Martin*

02.09.2017

# MENÜ AM TISCH SERVIERT

Stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen.

Vorweg reichen wir unseren hausgebackenen Stuten mit Kräuterbutter.

## VORSPEISE

Rinderfilet-Carpaccio an Rucolasalat und Parmesanspänen  
Garnelen in Knoblauchöl gebraten auf Feldsalat mit Birnen-Senf-Dressing  
Rosen vom Rauchlachs mit Reibeküchlein, Kräutersalat und Senf-Dill-Sauce  
Rucolasalat in Zitronen-Joghurt-Dressing mit Parmesanspänen und Kirschtomaten  
Tatar vom Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce und Kresse-Kräuter-Salat  
Mild geräucherte Forelle an Kerbelsauce und Kräutersalat  
Sautiertes Steinbuttfilet in Nussbutterschaum auf Blattspinat und Pinienkernen

## SUPPE

Hausgemachte Hühnerbrühe mit Nudeln, Eierstich und Gemüsestreifen  
Kartoffelsuppe mit Croûtons | Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen  
Basilikum-Rucolaschaumsuppe | Mango-Möhren-Kokossuppe  
Süßkartoffel-Curry-Suppe mit Kräuterchip

## HAUPTGANG FLEISCH

Tafelspitz / Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce, Brokkoli und Petersilienkartoffeln  
Tranchen vom Schweinefilet an Kräuterrahmsauce, Speckbohnen und Röstkartoffeln  
Barbarie-Entenbrust in Orangensauce mit Spitzkohlgemüse und Macairekartoffeln  
Tranchen vom rosa Roastbeef an Sauce Bèarnaise mit Speckböhnchen und Kartoffelgratin  
Scheiben vom Rinderfilet an Thymiansauce, Kohlrabi-Trüffel-Gemüse und Kartoffel-Apfelstrudel  
Kalbsrückenbraten mit Kräuterkruste, Brokkoli, glasierte Möhren und Kartoffelkrapfen  
Lammcarrée mit Ziegenkäsekruste und Rosmarinsauce, grüne Bohnen und Kartoffelgratin

## HAUPTGANG FISCH

Gebratenes Lachssteak in Limettenbutter auf Rahmspinat und gebratenen Kartoffelgnocchi  
Wolfsbarschfilet an Safransauce, Pilzravioli und feines Ratatouille

## DESSERT

Münsterländer Herrencreme | Schwarzwälder-Kirsch-Creme  
Apfelbeignets mit Vanilleeiskugel | Panna Cotta an Orangen-Minz-Salat  
Karamellcreme mit Vanilleeis und Mandelhippe | Mascarponecreme mit Himbeerspiegel  
Schokoladen-Vulkan an Beerenfrüchten | Crème brûlée

## BRUNCHBUFFET ab 25 Personen

Verschiedene Sorten Aufschnitt  
roher und gekochter Schinken  
Mett mit Zwiebeln

Schnittkäse & Weichkäse mit Weintrauben  
Räucherlachs dazu Senf-Dill-Sauce

Rührei mit Schnittlauch  
Blattsalat mit Tomate, Gurke  
und Frühlingszwiebeln dazu Joghurtdressing

gemischte Brötchenauswahl  
hausgebackener Stuten

Zwei Hauptgerichte zur Auswahl:  
Hähnchengeschnetzeltes mit Früchten  
in Currysauce  
Tafelspitz mit Meerrettichsauce  
Pasta mit Lachswürfel oder Hackfleischsauce

Bunte Gemüseauswahl  
dazu Sauce Hollandaise

Spätzle  
Schmorkartoffeln

frischer Obstsalat  
Zweierlei Mousse hell & dunkel

**22,00€ / p. Pers.**

mit Kaffee, Tee und Kakao +5,90€

## SPEZIALITÄTENBUFFET ab 35 Personen

Baguette dazu Kräuter-Dip

Putenbrust an Orangenvinaigrette  
Hacksteaks dazu Salsa-Dip  
Party-Mettwürstchen dazu Senf  
Schinken an Melone

Mini-Wraps mit Rucola und Tomaten  
Kartoffelsalat mit Paprikawürfel  
Römersalat mit Parmesansplitter  
und Caesar-Dressing

Hähnchenbrustfilet mit Spinat gefüllt  
an Tomatensauce

Filet vom Schwein dazu Pfeffersauce

Garnelen in Knoblauchsauce

Tagliatelle  
Herzoginkartoffeln  
Kartoffel-Apfelstrudel

Speckbohnen, Blumenkohl, Brokkoli  
Erbsenschoten, Möhren  
dazu Sauce Hollandaise

Obstsalat dazu Vanillesauce  
Haselnusscreme

Kleine Käseauswahl mit Weintrauben

**24,90€ / p. Pers.**

FÜR ALLE  
ANGEBOTE GILT  
Suppe am Tisch serviert  
4,00€ / p. Pers.

## DAS PASTABUFFET ab 20 Personen

Ciabattabaguette und Kräuterbutter  
Bruschetta mit Tomate  
Hirtensalat mit Schafskäse, Oliven  
und Tomaten  
Gemischter Blattsalat mit Gurke, Tomate  
und Frühlingszwiebeln  
dazu Birnen-Senf-Dressing

Spinatlasagne  
Spaghetti mit Hackfleischsauce  
Penne in Gorgonzolasauce  
Tortellini mit Hackfleischfüllung  
in Käse-Sahne-Sauce

**15,40€ / p. Pers.**

## DAS FLAMMKUCHENESSEN ab 10 Personen

Kartoffelschaumsuppe  
Verschieden belegte Flammkuchen

**17,30€ / p. Pers.**

## DAS SPANFERKELESSEN ab 15 Personen

Knuspriges Spanferkel aus dem Ofen  
Champignon-Rahm-Sauce  
Drillinge mit Speck und Zwiebeln  
Sauerkraut

**18,60€ / p. Pers.**

## KRUSTENBRATENESSEN ab 10 Personen

Hausgebackener Stuten dazu Kräuterbutter

Krustenbraten mit Schmorzwiebeln  
Sauerkraut  
Kartoffelgratin oder Kartoffelpüree

**18,90€ / p. Pers.**

## PFEFFERPOTTHASTESSEN ab 10 Personen

Westfälischer Pfefferpotthast  
Salzkartoffeln  
Sahnesalat

**14,20€ / p. Pers.**

## GRÜNKOHLBUFFET ab 10 Personen

Grünkohl  
Kasseler, Mettwurst dazu Senf  
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln  
Salzkartoffeln

Herrencreme

**15,40€ / p. Pers.**

## SCHNITZELBUFFET ab 15 Personen

Hausgebackener Stuten dazu Kräuterbutter

Zwei Schweinelachsschnitzel  
Pommes, Kroketten oder Bratkartoffeln  
Jägersauce, Zigeunersauce, Currysauce  
oder Sambalsauce  
Gemischter Blattsalat  
mit Birnen-Senf-Dressing  
Krautsalat mit Paprikawürfel

**17,30€ / p. Pers.**

## ROULADENBUFFET ab 20 Personen

Mini-Rinderrouladen „Hausfrauen Art“  
Kleine Rouladen vom Schwein in Rahmsauce mit  
Champignons  
Salzkartoffeln und Serviettenklöße  
Rotkohl & Blumenkohl  
dazu Sauce Hollandaise

**19,70€ / p. Pers.**

## TRUTHAHNESSEN ab 10 Personen

Ganzer Truthahn  
mit Johannisbeer-Sauce  
oder Kräuterrahmsauce  
Kartoffelgratin  
Möhrenscheiben, Blumenkohl und Brokkoli dazu  
Sauce Hollandaise

Dessert nach Wahl

**24,40€ / p. Pers.**

## DAS WILDESSEN ab 10 Personen

Hirschragout mit Waldpilzen  
Spätzle  
Apfelrotkohl

**21,30€ / p. Pers.**

## DAS WILDSCHWEINESSEN ab 10 Personen

Wildschweinbraten  
mit Portwein-Cranberriesauce  
Serviettenklöße  
Waldpilze  
Apfelrotkohl

**22,30€ / p. Pers.**

## DAS ENTENESSEN ab 10 Personen

Knusprige Entenbrust mit Orangensauce  
Kartoffelklöße  
Apfelrotkohl oder Rosenkohl  
mit Bechamelsauce

**25,60€ / p. Pers.**



## SCHLEMMERBUFFET ab 30 Personen

Räucherlachs und Forellenfilet  
dazu Senf-Dillsauce

Rohkostsalate dazu Birnen-Senf-Dressing  
Brokkolisalat mit Apfel- und Paprikawürfeln

Mehrkornbaguette und Partybrötchen  
Butter und Avocado-Bärlauch-Dip

Wildragout mit Waldpilzen in Burgundersauce  
Filet vom Schwein dazu Metaxasauce  
Hähnchenbrustfilet in Mandelkruste  
dazu Currysauce und Früchte

Gemüse der Saison dazu Sauce Hollandaise  
Pommes Macaire, Schupfnudeln  
und Berner Rösti

Kokos-Kirsch-Tiramisu  
Maracujacreme

**28,50€ / p. Pers.**

Dazu Empfehlen wir  
eine Käseauswahl:

Verschiedene Weichkäsesorten  
und Schnittkäsesorten mit Weintrauben, Nüssen  
und Feigensenf  
dazu Butter und hausgebackener Stuten

**11,70€ / p. Pers.**

## ERLEBNISBUFFET ab 30 Personen

Baguette dazu Knoblauchbutter

Bruschetta mit Thunfisch & Zwiebeln  
Blätterteigtaschen mit Lachsfüllung  
Pizzaschnecken

Spinatquiche mit Schafskäsewürfel  
Salatauswahl mit Himbeerdressing  
Hacksteaks mit Sauergemüse

Rinderbraten mit Schmorzwiebeln  
dazu Burgundersauce

Putengeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce  
mit Champignons  
Dorschfilet auf Wirsinggemüse  
dazu Dijon-Senf-Sauce

Scharfes Wokgemüse und Rotkohl  
Salzkartoffeln und Spätzle

Schwarzwälder-Kirsch-Creme  
Panna Cotta mit Himbeersauce

**27,30€ / p. Pers.**



## RUSTIKALES BBQ ab 20 Personen

Kartoffelsalat mit Ei und Gurke  
Weißkrautsalat mit grünen Paprikastreifen  
Gemischter Rohkostsalat mit Dressing nach Wahl

Vom Grill

Filet von der Hähnchenbrust mit Mango-Curry-  
Marinade  
Steaks vom Schweinenacken in Paprikamarinade  
Cevapcici-Hackfleisch-Röllchen  
Bratwurstschnecken  
Thüringer Rostbratwurst  
Bauchfleisch mit Kräutermarinade

Tomatenketchup und Senf  
Curry-Dip, Aioli und Kräuterbutter  
Verschiedene Baguettesorten

**21,30€ / p. Pers.**

zzgl.

1 Gasgrill 40,00€  
1 Propangasflasche 11l 20,00€  
1 Grillmeister 33,00€ pro Stunde

## VOM SPIESSGRILL

Wildschwein dazu Burgundersauce  
Spanferkel dazu Altbiersauce  
Lamm dazu Thymiansauce

**Preis auf Anfrage**

zzgl.

1 Spießgrillanlage 100,00€  
1 Propangasflasche 11l 20,00€  
1 Grillmeister 33,00€ pro Stunde

BBQ IM BIERGARTEN  
ab 35 Personen

Rotkrautsalat  
Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten  
Blattsalat mit Tomate, Gurke  
und Frühlingszwiebeln  
dazu Birnen-Senf-Dressing  
  
Baguette und Partybrötchen  
BBQ-Dip, Aioli, Kräuterbutter

Vom Grill  
Rinderhüftsteaks in pikanter Marinade  
Putensteaks mit Currymarinade  
Bauchfleisch  
Schweinenackensteaks mit Kräutermarinade  
Currywurst in scharfer Sauce  
  
Tomaten mit Parmesanfüllung  
gebratene Paprika und Zucchini

Rosmarinkartoffeln

**23,80€ / p. Pers.**

zzgl.

1 Gasgrill 40,00€

1 Propangasflasche 11l 20,00€

1 Grillmeister 33,00€ pro Stunde

BBQ IM BIERGARTEN  
ab 40 Personen

Süßkartoffelsalat  
Antipastiplatte  
Salat von gegrillten Meeresfrüchten  
Tomatensalat mit Mozzarella  
und Pinienkernen  
Vitello Tonnato von der Poulardenbrust  
Salatbuffet mit Honig-Balsamico  
und Cocktaildressing  
Brotkorb mit Butter, Kräuterbutter und Aioli

Vom Grill  
Wildbratwürstchen  
Nackensteaks  
Putensteaks  
Rumpsteak mit Zwiebeln  
Lachssteak in der Folie  
Gamba-Spieße  
Ziegenkäse im Baconmantel

Mediterrane Gemüse-Spieße  
Folienkartoffeln mit Sour Cream  
Verschiedene Dips und Saucen

**27,90€ / p. Pers.**

zzgl.

1 Gasgrill 40,00€

1 Propangasflasche 11l 20,00€

1 Grillmeister 33,00€ pro Stunde

## WEISSE HOCHZEIT ab 40 Personen

Antipastiplatte mit Edelsalami und Serranoschinken  
Kräuteroliven

Chiabattabaguette dazu Paprikabutter

Blätterteigtaschen gefüllt mit Tomate und Kräutern  
Mini Hacksteaks

Pastasalat mit Ratatouille Gemüse

Feldsalat mit Granatapfelperlen

Peperoni mit Frischkäsefüllung

Putenbrustfilet mit Tomaten und Käse überbacken  
Mini Roulade vom Schwein mit Salbei und

Parmaschinken gefüllt

Rinderschmorbraten mit Zwiebeln und Rotweinsauce

Spätzle, Kroketten, Salzkartoffeln

Straciatellamousse

Vanille-Himbeer-Tiramisu

Kleine Käseplatte mit Weintrauben

**29,70€ / p. Pers.**

## DER SCHÖNSTE TAG ab 50 Personen

Insalata Caprese, Strauchtomaten mit Mozzarella,  
Basilikum und Olivenöl

In Kräuteröl und Knoblauch eingelegte Zucchini,  
Auberginen und Paprika

Brötchenrad und Zwiebelbaguette  
dazu Basilikumbutter

Melonenschiffchen mit Serranoschinken  
Blätterteigtaschen mit Paprikafüllung  
und Hackfleischfüllung

Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel  
und Kräuterremoulade

Wraps gefüllt mit Salat, Hähnchenstreifen  
und Salsa-Dip

Schweine-Rückenschnitzel mit Zitronenspalten  
dazu BBQ-Sauce

Hacksteaks mit Sauergemüse  
Party-Mettwürstchen mit Senf

Herzhafter Weißkrautsalat  
mit grünen Paprikastreifen

Rohkostgemüse mit Dressing nach Wahl  
Hirtensalat mit aromatischen Strauchtomaten,  
Oliven und Schafskäse

Ganzer Königspüter dazu Johannisbeersauce  
Schinkenbraten vom Schwein  
dazu Zwiebelsauce

Spätzle, Kartoffelgratin, Salzkartoffeln

Lasagne mit Räucherlachsstreifen  
und frischem Blattspinat

Rotkohl, Erbsenschoten, Möhren, Butterböhnchen  
und Brokkoli

dazu Sauce Hollandaise

Gebratene Champignons in Knoblauchsauce

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce  
Cappuccinocreme und Orangencreme

**29,20€ p. Pers. mit Dessert**

**26,10€ p. Pers. ohne Dessert**

## UNVERGESSLICHER TAG ab 80 Personen

Antipastivariationen mit Edelsalami und  
Schinkenspezialitäten

„Vitello Tonnato“ Kalbfleischscheiben mit  
Thunfisch-Kapernsauce

Bruschetta mit Tomate und Basilikum

Roastbeef mit Kräuterremoulade

Mini-Burger mit Falafelpatty mit Rispen Tomaten,  
Rucola, Cheddar, Gurke und Guacamole

Quiche mit Speck und Zwiebelwürfeln  
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit dazu Mango-  
Chutney

Partymettwürstchen mit Senf  
Pikante Hacksteaks dazu Salsa-Dip  
Vegetarische Mini-Wraps mit Rucola, Sauerrahm und  
Tomaten

Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen, Par-  
mesanspänen und Dressing nach Wahl  
Weißkrautsalat

Nudelsalat mit Cocktailtomaten, Rucola und  
Pinienkerne

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

Grillschinken mit Zwiebelsauce  
Gebratene Schweinefiletmedaillons mit  
Cognac-Pfeffersauce

Putensteaks dazu Curry-Ananassauce

Tortellini, vegetarisch gefüllt, mit Käse-Sahnesauce  
Kartoffelgratin „Italia“ mit Tomaten und  
Mozzarella überbacken

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Eierspätzle

Gemüseauswahl mit Erbsenschoten, Möhren,  
Blumenkohl und Brokkoli dazu Sauce Hollandaise  
Champignons gefüllt mit Blattspinat und Käse dazu  
Knoblauchsauce

Spitzkohl in Weißweinsauce

Obstauswahl mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

Bayrische Creme mit Kirschragout

Panna cotta mit Mangoragout

Käsespezialitäten dazu gemischter Brot- und Bröt-  
chenkorb, Butter und Kräuterbutter

**28,60€ / p. Pers.**

## TRAUMHOCHZEIT

Ab 50 Personen

Ganze Lachsforellen an Senf-Dillsauce

Verschiedene Sorten Stremellachs

Gebratene Knoblauch-Garnelen

In Kräuteröl und Knoblauch eingelegte

Zucchini, Auberginen und Paprika

Gebackener Schafskäse mit Tomaten und  
Knoblauch

Barbarie Flugentenbrust an Cumberlandsauce  
und Orangensauce

Gebratene Falafel dazu Aioli

Wraps mit geräuchertem Lachs, Salat und  
Joghurt-Dressing

Romanasalat mit Parmesanspänen,  
Räucherspeck und Caesar-Dressing

Kartoffelsalat mit Basilikumpesto und  
getrockneten Tomaten

Couscoussalat mediterran

Roastbeef dazu Cognac-Pfeffersauce

Saltimbocca vom Hähnchen mit

Parmaschinken und Salbei

Filet vom Schwein mit Champignon-Rahmsauce

Bandnudeln

Kartoffelgratin mit Paprikawürfeln

Kroketten

Grüne Böhnchen mit Speckwürfeln

Gemüseauswahl mit Erbsen, Möhren, Blumen-  
kohl und Brokkoli dazu Sauce Hollandaise

Baileys-Mousse

Erdbeer-Tiramisu

Panna cotta mit Himbeersauce

Käsespezialitäten dazu verschiedene  
Baguettesorten, Butter und Feigenmarmelade

**34,90€ / p. Pers. ohne Fischbuffet**

**38,70€ / p. Pers. mit Fischbuffet**

## RUSTIKALES BUFFET ab 25 Personen

Gemischte Salatauswahl  
Stuten mit Zwiebelbutter

Krustenbraten dazu Zwiebelsauce  
Schweinelachsschnitzel  
dazu Kräuterrahmsauce  
Mini Nürnberger Rostbratwürstchen

Brokkoli, Kohlrabi in Rahm,  
glasierte Möhren und Erbsenschoten

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Kartoffelgratin

**18,90€ / p. Pers.**

Dazu empfehlen wir  
eine kalte Fleischplatte:

Hähnchenmedaillons  
Putenschnitzel in Mandelkruste  
Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel  
Frikadellen, Mettwurstchen  
Kartoffelsalat, Nudelsalat  
Hausgebackener Stuten mit Kräuterbutter

**13,70€ / p. Pers.**

## FAMILIENFEIER ab 20 Personen

Feldsalat mit Walnüssen, frischen Orangenspalten  
und Dressing nach Wahl

Exotischer Hähnchen-Mango-Chili-Salat  
in einer Kräuter-Vinaigrette

Herzhafter Spanferkelrücken  
mit würziger Altbiersauce  
Hähnchengeschnetzeltes  
in einer fruchtigen Curry-Ananas-Sauce

Butterspätzle  
Kartoffelgratin mit Paprikawürfeln  
Rosmarinkartoffeln

Gemüseplatte  
Kräuter-Champignons, Brokkoli, Möhren  
und Rotkohl dazu Sauce Hollandaise

Schokoladenmousse  
Himbeer-Tiramisu

Laugenkonfekt und Ciabattabaguette  
dazu Paprikabutter und Kräuter-Dip

**24,90€ / ohne Dessert p. Pers.**

**29,20€ / mit Dessert p. Pers.**

## SPEZIALITÄTENBUFFET ab 30 Personen

Partybrötchen und Baguette dazu Kräuterbutter  
und Tomaten-Basilikum-Dip

Feldsalat mit Walnüssen und Orangendressing  
Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen,  
Parmesanspänen  
und Dressing nach Wahl

Tournedos vom Rinderfilet dazu Rotwein-Schalotten-Sauce

Gebratene Lachssteaks dazu Limettensauce  
Putensteaks dazu Tomaten-Mozzarella-Sauce

Bandnudeln  
Rosmarinkartoffeln  
Gemüsevariation mit Blumenkohl, Erbsenschoten,  
Möhren und Bohnen  
dazu Sauce Hollandaise

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Maracujacreme

**40,40€ / p. Pers.**

## FEIERN MIT DEN LIEBSTEN ab 10 Personen

Gemischter Brotkorb mit Butter  
und Kräuterbutter  
Rindfleischsuppe mit Eierstich und Nudeln

saftiger Schweinerückenbraten dazu  
Champignonrahmsauce  
Rinderbraten dazu Bratensauce und Zwiebeln  
Salzkartoffeln und Kartoffelklöße  
Erbsenschoten, Möhren, Blumenkohl und  
Brokkoli dazu Sauce Hollandaise

Münsterländer Herrencreme mit  
Schokoraseln und Rum  
Limetten-Quark-Creme

**29,10€ / mit Suppe p. Pers.**  
**26,80€ / ohne Suppe p. Pers.**

## FEIERLICHES BUFFET ab 20 Personen

Hühnersuppe mit Einlage  
Hausgebackener Stuten dazu Chilibutter

Suchen Sie zwei Fleischsorten aus:  
Krustenbraten dazu Zwiebelsauce  
Putengeschnetzeltes mit Champignonsauce  
Rinderrouladen traditionell gefüllt

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Kartoffelklöße und Spätzle  
Rotkohl, Brokkoli und Möhren  
dazu Sauce Hollandaise  
Panna Cotta mit karamellierter Ananas  
Stracciatella-Mousse mit Schokoladenstreusel

**29,10€ / mit Suppe p. Pers.**  
**26,70€ / ohne Suppe p. Pers.**

## GRIECHISCHES BUFFET ab 35 Personen

Garnelenspieße dazu Aioli  
Tomaten-Fetacreme dazu Pita  
Kräuteroliven  
gefüllte Zucchini  
Bauernsalat  
Blätterteigtaschen mit Blattspinat  
und Fetakäse gefüllt

Gyros dazu Zwiebelringe und Tzaziki  
Souvlaki-Fleischspieße  
Medaillions vom Schwein mit Metaxasauce

Bunte Gemüsepfanne  
Pommes, Würziger Tomatenreis

Griechischer Joghurt mit Honig & Walnüsse  
Frische Früchte dazu Vanillesauce

**28,50€ / p. Pers.**

## OKTOBERFEST ab 35 Personen

Griebenschmalz  
Bayerischer Rettichsalat  
Partymettwürstchen  
Obatzter Käse & Laugenbrezel  
Wurstsalat

Leberkäse  
Weißwürste mit süßem Senf  
Schweinehaxen  
Zwiebelbraten mit Biersauce

Blaukraut & Semmelknödel  
Bayerisch Kraut & Schupfnudeln

Bayerische Creme mit Kirschragout  
Zwetschgendatschi

**25,60€ / p. Pers.**



## BELLA ITALIA ab 25 Personen

Hirtensalat mit Strauchtomaten, Oliven und Schafskäse  
Rucolasalat mit Tomate, Pinienkerne, Parmesan und Dressing nach Wahl  
Parmaschinken und Melone  
Mozzarella mit Tomate & Basilikum  
Thunfischsalat  
Mariniertes Gemüse von:  
Zucchini, Aubergine und Champignons  
Ciabattabrot mit Basilikumbutter und Olivencreme  
Filet vom Schwein dazu Kräuterrahmsauce  
Putenschnitzel Milanese  
Paprikagemüse, Kräuterchampignons, Brokkoli  
Gnocchis und Rosmarinkartoffeln  
Tiramisu  
Panna Cotta mit Erdbeertopping

**30,50€ / p. Pers.**

## SÜDLÄNDISCHES BUFFET ab 30 Personen

Mariniertes Gemüse von:  
Champignons, Auberginen, Zucchini & Paprika  
Tomate mit Mozzarella & Basilikum  
Bauernsalat mit Oliven & Schafskäse  
Rucolasalat mit Parmesan  
Saltimbocca vom Schweinefilet an Kräutersauce  
Gambastation mit Knoblauchsauce  
Hähnchenbrust in Parmesan-Pistazienmantel  
Ratatouille Gemüse und Speckböhnchen  
Drillinge  
Pastastation  
Maracujacreme  
Erdbeer-Mascarponecreme

**31,60€ / p. Pers.**



## GANS TO GO

Im Herbst und Winter:

Vom 1. November bis zum 24. Dezember /  
Heiligabend bieten wir Ihnen  
unser Gans to go an.

Laden Sie Ihre Gäste zur Martins-  
und Weihnachtszeit zu sich nach Hause ein und  
servieren Ihnen die Gans, im Ganzen  
oder von unserem Küchen-Team  
schon vorportioniert.

Die Gans mit herbstlich gefüllten Bratäpfeln, gla-  
cierten Maronen, Rotkraut  
und Klöße, für 4 Personen 99,00€

Oder genießen Sie mit Freunden oder Geschäfts-  
partnern ganz einfach ein köstliches Gänsemenü  
bei uns im Restaurant.

Ab 4 Personen

**23,00€ / p. Pers.** incl. ein Dessert der Wahl

Heiligabend von 17 - 19 Uhr zum Abholen!

## WEIHNACHTSBUFFET

ab 30 Personen

Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen  
und Parmesan  
Feldsalat mit Entenbruststreifen

Hausgebackener Stuten mit Paprikabutter

Pastastation mit Lachsfilet in Sahnesauce  
Hirschroulade mit Pfifferling-Füllung  
Wetterkamps Schweinelendchen mit Rotweinsauce

Herzoginkartoffeln und Kartoffel-Apfelstrudel  
Buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise

Zimt-Mandel PannaCotta

Weißer Mousse au chocolat mit Himbeersauce

**31,90€ / p. Pers.**

## ADVENTSBUFFET

ab 30 Personen

Blattsalate mit Honig-Balsamicodressing  
Vitello Tonnato von der Poulade  
Blätterteigtaschen mit Hähnchenfüllung  
Gemischte Antipasti-Platte

Gemischten Brötchenkorb und Baguette  
Butter und Estragon-Pernodbutter

Dorschfilet mit Wirsinggemüse  
Hähnchen im Parmesan-Nussmantel an  
tomatisierter Korinaderjus

Wildschweingulasch mit Waldpilze  
Schmorkartoffeln

Kartoffel-Apfelstrudel

Spätzle

Buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise

Früchte der Saison mit Schokoladenbrunnen  
Spekulatiusmousse

**35,30€ / p. Pers.**

## WINTERBUFFET

ab 30 Personen

Spinatquiche mit Schafskäse  
Spießchen aus Parmaschinken und Melone  
Kirschtomaten mit Babymozzarella und Basilikum-  
pesto

Gemischter Brötchenkorb und Baguette  
Paprikamarmelade  
Estragon-Pernodbutter

Ganzer Königspüter mit Johannisbeersauce  
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce  
Rosmarinkartoffeln

Schupfnudeln

Rotkohl und Brokkoli

Bratapfel mit Vanillesauce  
Milchreis mit Zimt und Zucker

**33,00€ / p. Pers.**

## EQUIPMENT

Stuhlhusse mit Schleife – weiß	4,90€ / Stück
Stoffserviette – weiß	2,50€ / Stück
Silberleuchter – 5-armig	10,50€ / Stück
Blumen und Tischdekoration	Nach Aufwand
roter Teppich – nur bei gutem Wetter	39,00€
Leinwand und Beamer	45,00€
Fackeln – Brennzeit 90 Minuten	6,60€ / Stück
Plattteller – silber	1,50€ / Stück

## EQUIPMENT PAUSCHALE

Stoffserviette  
Stuhlhusse  
Menükarten weiß  
Spitzkerzen weiß  
Plattteller & Blumendekoration

**8,90€ / p. Pers.**

## MENÜKARTEN

Wetterkamp-Design  
ivory oder weiß

**1,90€ pro Stück**



IHRE NOTIZEN



## KONTAKT

Hagenstr. 50  
44581 Castrop-Rauxel/Henrichenburg

Tel.: +49 2367 8583  
Fax: +49 2367 184839

wetterkamp.kontakt@gmail.com  
www.wetterkamp.de