

WILLKOMMEN BEI FREUNDEN !

MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE
FÜR
FESTE UND FEIERN



HOTEL & RESTAURANT
HAUS WIGGER

Familie Scholemann
Vorm Bahnhof 4
57489 Drolshagen-Hützemert
Tel. 02763 - 91 53-0 Fax 02763 - 91 53 28
www.haus-wigger.de

Willkommen bei Freunden !

Wir über uns

Urgemütliche Gaststube
DER beliebte Treffpunkt der Region !

Restaurant Wigger
mit vielen regionalen und internationalen Spezialitäten

Festsaal für bis zu 100 Personen
und Gesellschaftsräume
für Ihre nächste große oder kleine Feier

...Der Sommer kann kommen...
Herrlicher großer Biergarten
mit Grillplatz und Grillhütte

„Gut Holz !“
Vollautomatische Bundeskegelbahn

Das besondere Gruppenerlebnis:
Unterhaltsame Kutsch- und Planwagenfahrten

Leistungsstark, zuverlässig und preiswert:
Scholemann's Party-Service

...wohnen wie bei Freunden...
11 gemütliche Gästezimmer
mit DU/WC und zum Teil mit TV und Radio
Unterkunft mit Frühstück, Halbpension
oder auf Wunsch mit Vollpension

Unsere Öffnungszeiten

Das Hotel ist täglich geöffnet
Restaurant-Ruhetag ist Donnerstag - sonst täglich ab 9:00 Uhr geöffnet
Küche von 11:30 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 22:00 Uhr

Unsere Menüvorschläge

für Ihre Veranstaltung im Haus Wigger

-Alle Menüs auf Vorbestellung ab 8 Personen-
Wir servieren alle Menüs mit einer Rinderkraftbrühe
und einem Schwarzwälder Kirschcreme- Dessert.

Nr. 1

Salatteller

Rinderschmorbraten und Schweinekräuterkrustenbraten
Salzkartoffeln, Krokette und Gemüseplatte

21,50 €

Nr. 2

Salatteller

Putengeschnetzeltes in Obstrahmsauce, Zwiebelrostbraten
Butterreis, Salzkartoffeln und feines Saison-Gemüse

20,90 €

Nr. 3

Grüner Salat

Tafelspitz an Meerrettichsauce, Schweinemedallions mit
Champignonrahmsauce, Butterkartoffeln, Krokette,
und Speckbohnen

24,90 €

Nr. 4

Salatteller

Mandel-Putenbrustfilet an Aprikosensauce,
Schweinemedallions im Speckmantel an Pfefferrahmsauce,
Gemüseplatte, Spätzle und Rosmarinkartoffeln

25,90 €

Nr.5

Salatteller

Rehgeschnetzeltes mit gefüllter Birne an Pfifferlingsrahmsauce
Schweinefilet mit Mandelrahmsauce, Rotkohl, Broccoli,
Rösti und Schlosskartoffeln

25,50 €

Unsere Menüvorschläge

Nr.6

Salatteller

Burgunderbraten vom Weiderind

Schweinefilet mit Camembert gratiniert an Preiselbeerjus,
Gemüseplatte, Kartoffelgratin und Krokette

26,50 €

Nr. 7

Salatteller

Reh- oder Wildschweinkeule „Hubertus“
mit gebratenen Apfelscheiben,

Schweinefilet in Mandelrahmsauce,

Gemüseplatte, Rösti und Schlosskartoffeln

28,90 €

Nr. 8

Salatteller

Schweinefilet „Saltimbocca“,

Putensteak an Curry-Obstsauce,

Gemüseplatte, Rösti, Serviettenknödel und Bandnudeln

26,50 €

Wir servieren zu allen Menüs eine Suppe und ein Dessert.

Dessert-Extras:

Für Parfait und Dessertteller

berechnen wir einen Aufpreis von 4,00 €,

für **Dessert- und Eisbuffet** 6,50 €.

Käse-Dessert mit Brot und Butter 4,90 €

Alle Preise in dieser Mappe sind Inklusivpreise

Bitte wählen Sie für Ihr Menü gegen Aufpreis:

Suppen:

Broccolicremesüppchen
Currycremesuppe
Oxtail clair mit Käsecroutons
Dillrahmsuppe
Hühnersuppe „Risi Bisi“
Steinpilzrahmsuppe
Kräuterrahmsüppchen
Klare Tomatensuppe mit Basilikumnocken
Wildkraftbrühe mit Einlage
Kressesüppchen

Vorspeisen:

Geeiste Melone mit Parmaschinken, Sahnemeerrettich und Toast
Räucherlachsrollchen mit Reibeküchlein und Senfsahnesauce
Gebackene Champignons mit Remouladensauce
Lachs an Dill-Weinschaumsauce, Blattspinat und Wildreis
Kleiner Vorspeisenteller
Blattsalate mit Räucherfischvariationen oder Putenbruststreifen
Zander mit Weinkruste, Zucchini Gemüse und Kartoffelschnee
Fisch in Hummerrahmsauce an Feldsalat
Fischterrine an Salatbukett mit Cognacsauce und Röstbrot

Desserts:

Walnuss Eis mit Eierlikör und Sahnehaube
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Kirschen und Sahnehaube
Herrencreme
Schwarzwälder-Kirsch-Creme
Mousse au chocolat oder Walnuss-Mousse
Cappuccinocreme
Rote oder grüne Grütze mit Schmand und Vanilleeis
Mascarpone-Creme mit frischen Früchten
Dessert-Variation „Wigger“
Halbgefrorenes mit marinierten Früchten
Apfelgratin an Vanilleeis
Dessert- oder Eisbuffet

RUSTIKALES BÜFFET „HAUS WIGGER“

Kaltteil

Fischplatte

mit geräucherten Fischspezialitäten von Lachs, Forelle
und Makrele

Rustikale Platte

Mit Mini–Wienern und Rohessern, Hackfleischbällchen
Gekochter Schinken mit Spargel
Roher Schinken mit Melone

Salatbuffet

Krabben- und Geflügelsalat, Tomate-Mozzarella,
Antipasti, Farmer- und Waldorffsalat, Blattsalate
Verschiedene Dressings

Warmteil

Lachsschnitte in Rieslingrahm

Roastbeef, rosa gebraten im Pfefferrahm

Wildragout mit Waldpilzen

Schweinefilet in Champignonrahm mit Käse überbacken

Als Beilage reichen wir

Kartoffelgratin, Pommes Frites, Butterspätzle
Bohnen mit Speck, Apfel-Rotkohl

Nachtisch

Dessertbuffet mit Obstsalat, Eis mit heißen Kirschen,
Mousse au Chocolat

Käse vom Brett

Pro Person 28,90 €

Unsere zusätzliche besondere Empfehlung:

Gegrillte Scampi in Knoblauch-Aioli

Aufpreis pro Person 4,90 €

-Alle Kalt-Warmen Buffets ab 15 Personen-

WIGGER'S ALL-INCLUSIVE

!! Unser Super-Komplett-Angebot für Ihre Feierlichkeit !!

All-inclusive beinhaltet

Biere, Tischweine, Wasser, Limonaden, Cola und Kaffee
für 5 Stunden

-Nicht enthalten sind Schnäpse, Cocktails und Mixgetränke-

Kalt Warmes Buffet

Platte vom geräucherten Edelfisch

Schinkenplatte

Krabbensalat

Geflügelsalat „Bombay“

Antipasti, Tomate Mozzarella, gemischte Blattsalate

Rinderspikbraten mit Pfifferlingen

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“

Verschiedene Beilagen und Gemüseplatte

Schokoladen-Creme und Vanilleeis

mit heißen Himbeeren,

Käse vom Brett

Late Night Imbiss:

Gemischte kalte Platte mit kleinen Wienern und Rohessern

kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“, roher Schinken,

gekochter Schinken mit Spargel

Brot und Butter

All-Inclusive Pro Person Nur 49,99 € !!

-Alle Kalt-Warmen Buffets ab 15 Personen-

Eine alte Tradition lebt wieder auf:

DAS HÜTZEMERTER TAFEL-ESSEN

-Wir servieren alle Gerichte auf Platten und in Schüsseln am Tisch-

Etwas Gutes vorweg:

SCHOLEMANNS HOCHZEITS-SUPPE

Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Fleisch- und Gemüseeinlage

Platte mit

Salaten der Saison

2 verschiedene Haus-Dressings

Fleischplatten mit

3 verschiedenen Bratensorten

mit Soßen nach Wahl

Beilagen- und Gemüseplatten mit

4 verschiedenen Beilagen

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Pro Person 25,80 €

Unsere zusätzliche besondere Empfehlung:

Käseplatte mit deutschen und französischen Spezialitäten

Pro Person 4,50 €

...und falls Sie noch nicht Ihre Liebesspeisen gefunden haben:
Sprechen Sie mit uns - wir erfüllen gerne Ihre persönlichen Wünsche !

Ihre Familie Scholemann

Unser besonderer Vorschlag für Ihre Feier:
Kalt-Warmes Buffet „Italia“

Vorspeisen

Prosciutto di Parma con Melone / Parmaschinken mit Melone
Caprese / Mozzarella mit Tomaten
Fischplatte

Suppe

Minestrone / Gemüsesuppe

Salate

Insalata Mista / Gemischter Salat
Insalata all Contadina / gemischter Salat mit
Schafskäse, Schinken, Peperoni, Zwiebeln und Oliven

Pasta & Co

Gnocchi al Gorgonzola / Kartoffelnudeln mit Gorgonzolasauce
Tagliatelle alla Bolognese / Bandnudeln mit Hackfleischsauce

Hauptgerichte

Saltimbocca alla Romana / Schweinerückensteak mit Parmaschinken und Salbei
Filetto Speciale / Schweinefilet mit Champignons und Paprika in Sahnesauce
Pollo in Padella / Geflügelragout mit Tomaten

Dessert

Tiramisucreme
mit Erdbeeren oder frischen Früchten

Preis pro Person 29,80 €

Unsere zusätzliche besondere Empfehlung:

Käseplatte mit italienischen Spezialitäten

Pro Person 4,50 €

Weitere Vorschläge für Ihren
„Italienischen Abend“

Antipasti freddi / Kalte Vorspeisen

Prosciutto di Parma con Melone / Parmaschinken mit Melone
Caprese / Mozzarella mit Tomaten
Vitello tonnato / Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Pomodori ripieno / Tomaten mit Thunfisch und Mozzarella gefüllt
Fischplatte

Zuppe / Suppen

Zuppa di Broccoli / Broccolisuppe
Minestrone / Gemüsesuppe

3 verschiedene Sorten Pizza

Insalata / Salate

Insalata Mista / Gemischter Salat
Insalata dello Chef / gemischter Salat mit
Thunfisch, Artischocken, Käse, Oliven, Ei und Zwiebeln
Insalata all Contadina / gemischter Salat mit
Schafskäse, Schinken, Peperoni, Zwiebeln und Oliven

Pasta / Nudelgerichte

Gnocchi al Gorgonzola / Kartoffelnudeln mit Gorgonzolasauce
Tortellini alla Panna e Prosciutto / mit Sahne-Erbсен-Schinkensauce
Tagliatelle alla Bolognese / Bandnudeln mit Hackfleischsauce
Lasagne
Tris di Pasta al Forno / 3 verschiedene Nudelsorten mit Käse überbacken
Penne al Salmone / Makkaroni mit Sahnesauce und Lachsstreifen

Carne / Fleischgerichte

Saltimbocca alla Romana / Schweinerückensteak mit Parmaschinken und Salbei
Filetto Speciale / Schweinefilet mit Champignons und Paprika in Sahnesauce
Brasato alla milanese / Schmorbraten in Rotweinsauce
Scaloppine al marsala / Kalbsschnitzel in Marsalasauce
Pollo in Padella / Geflügelragout mit Tomaten

Dessert / Nachtisch

Tiramisucreme mit Erdbeeren oder frischen Früchten
Obstsalat mit Zabaione

Preis nach Absprache

Spezialitäten für Ihr Buffet

Salate:

Gartensalat
Gemischter grüner Salat
Bauernsalat
Chefsalat
Geflügelsalat
Porree-Mais-Salat
Krautsalat
Salat „Vierjahreszeiten“
„Florida“ Salat
gemischte Salatplatte
Nudelsalat nach Art des Hauses
-Dressings nach Wahl-

Kalte Vorspeisen / Käse

Mozzarella mit Tomaten
Melone mit Parmaschinken
Gefüllte Eier und Tomaten
Schinkenröllchen
Fischplatte mit Lachs, Forelle und Krabben
Heringstopf
Frikadellen
Roastbeef mit Remouladensauce
Rehrücken mit Pfifferlingen und Preiselbeersahne
Deftiges Wurstbrett
Käsebrett mit Butter und Brotkorb

Spezialitäten für Ihr Buffet

Warme Speisen

- Eingelegte Schnitzelchen in Zwiebelrahmsauce
 - Schweineschnitzelchen in Mandelrahmsauce
 - Kleine Spieße in Paprikarahmsauce
 - Schweinefächerbraten
 - Zünftiger Spießbraten
 - Filetgulasch „Stroganoff“
 - Schweine- oder Putengeschnetzeltes in Rahmsauce
 - Schweine-Kräuterkrustenbraten
 - Schweinemedallions mit Champignonragout
 - Schweinefilet „Wellington Art“ im Blätterteigmantel
 - Saltim Bocca alla Romana
(Schweinefilet umhüllt mit Parmaschinken und Salbei)
 - Rinderzwiebelrostbraten
 - Rinderrotweinbraten
 - Rehgeschnetzeltes oder Hirschgulasch in Pfifferlingrahmsauce
 - Wildschweinkeule mit Holundersauce
 - Mandelputenbrustfilet an Aprikosensauce
 - Geflügelpfanne mit Reis
-
- Gemüseplatte „Gärtnerin Art“
 - Gebackene Champignons mit Remouladensauce
 - Broccoli- oder Blumenkohlaufauf
 - Kartoffelgratin
 - Bandnudeln mit Erbsen-Schinkensauce
 - Schmandkartoffeln
 - Speckkartoffeln
 - Spätzle
 - Schlosskartoffeln

Spezialitäten für Ihr Buffet

Nachspeisen:

Rote und grüne Grütze mit Vanillesauce oder Schmand
SchwarzwälderKirschcreme
Cappuccinocreame
Erdbeerschaumcreme
Herrencreme
Weinschaumcreme (rot oder weiß)
Walnussmousse
Eierlikörcreme
Obstsalat
Eisbombe mit Früchten
Tiramisu mit Früchten
Baileys-Mascarponecreme

Preise nach Absprache

...und falls Sie auch hier noch nicht Ihre Lieblingsspeisen gefunden haben:
Sprechen Sie mit uns - wir machen (fast) alles möglich!

Ihre Familie Scholemann und das Mitarbeiter-Team

Auszug aus unserer Getrankekarte

| | | | | | |
|---------------------------|--------|--------|--------------------------|--------|--------|
| Krombacher | 0,25 | 1,70 € | Orangensaft | 0,2 l | 2,00 € |
| | 0,4 l | 2,60 € | Apfelsaft | 0,2 l | 2,00 € |
| Flieger | 0,25 | 1,70 € | Apfelsaftschorle | 0,3 l | 1,90 € |
| Alster | 0,25 | 1,70 € | Traubensaft | 0,2 l | 2,20 € |
| Radler | 0,25 | 1,70 € | Johannisbeer-Saft | 0,2 l | 2,20 € |
| Schuss | 0,25 | 1,70 € | Tomatensaft | 0,2 l | 2,20 € |
| Diebels Alt | 0,25 | 1,70 € | Bitter Lemon | 0,2 l | 2,00 € |
| Krefelder | 0,25 | 1,70 € | Fachinger | 0,25 l | 1,80 € |
| Malzbier | 0,3 l | 1,70 € | Tonic | 0,2 l | 2,00 € |
| Weissbier | 0,5 l | 2,80 € | | | |
| Weissbier | 0,3l | 1,90 € | | | |
| Krombacher Alkoholfrei | 0,33 l | 2,30 € | | | |
| | | | | | |
| Korn | 2 cl | 1,30 € | Weinschorle | 0,2 l | 2,50 € |
| Wacholder | 2 cl | 1,30 € | Mosel lieblich | 0,2 l | 4,20 € |
| Gespritzter | 2 cl | 1,30 € | Mosel halbtrocken | 0,2 l | 4,20 € |
| Sauerlander | 2 cl | 1,40 € | Mosel trocken | 0,2 l | 4,20 € |
| Pflaume | 2 cl | 1,40 € | Rheinhessen lieblich | 0,2 l | 4,20 € |
| Aufgesetzter | 2 cl | 1,40 € | Rheinhessen halbr. | 0,2 l | 4,20 € |
| Dornkaat | 2 cl | 1,60 € | Rheinhessen trocken | 0,2 l | 4,20 € |
| Grappa | 2 cl | 2,90 € | Rosewein | 0,2 l | 4,20 € |
| Malteser | 2 cl | 1,90 € | Rotwein | 0,2 l | 4,50 € |
| Jubilaums Aquavit | 2 cl | 2,20 € | Rotwein halbtrocken | 0,2 l | 4,50 € |
| Linie Aquavit | 2 cl | 2,20 € | Rotwein trocken | 0,2 l | 4,50 € |
| Ouzo | 2 cl | 1,40 € | | | |
| Pfirsich-Likor | 2 cl | 1,40 € | Tasse Kaffee | | 1,80 € |
| Bommerlunder | 2 cl | 1,70 € | Kannchen Kaffee | | 3,50 € |
| | | | Tasse Kaffee koffeinfrei | | 1,80 € |
| Saure Kirsche | 2 cl | 1,40 € | Tasse Schokolade | | 2,00 € |
| Himbeergeist | 2 cl | 2,50 € | Espresso | | 1,90 € |
| Kirschwasser | 2 cl | 2,50 € | Glas Tee | | 1,50 € |
| Williams Birne | 2 cl | 2,70 € | Cappuccino | | 2,30 € |
| Jagermeister | 2 cl | 1,70 € | Grog | | 2,60 € |
| Obstler | 2 cl | 1,80 € | Gluhwein | | 2,60 € |
| Kabanes | 2 cl | 1,40 € | Jagertee | | 2,80 € |
| Ramazotti | 2 cl | 2,20 € | Tee mit Rum | | 2,50 € |
| Fernet | 2 cl | 2,00 € | Irish Coffee | | 3,10 € |
| Asbach | 2 cl | 2,50 € | Macchiato | | 2,50 € |
| Asbach mit Cola | | 2,70 € | Milchkaffee | | 2,00 € |
| Mariacron | 2 cl | 2,50 € | | | |
| Baileys | 2 cl | 2,20 € | Fanta | 0,2 l | 1,60 € |
| Bergfeuer | 2 cl | 2,00 € | | 0,3 l | 2,10 € |
| Wodka Feige | 2 cl | 3,00 € | Coca-Cola | 0,2 l | 1,60 € |
| Cognac | 2 cl | 3,00 € | | 0,3 l | 2,10 € |
| Underberg | 2 cl | 2,00 € | Coca-Cola light | 0,2 l | 1,60 € |
| Kummerling | 2 cl | 2,00 € | | 0,3 l | 2,10 € |
| Calvados mit Apfel | 2 cl | 2,50 € | Sprite | 0,2 l | 1,60 € |
| Wodka Lemon | | 3,80 € | | 0,3 l | 2,10 € |
| Bacardi mit Cola | | 3,80 € | Spezi | 0,2 l | 1,60 € |
| Campari mit O-Saft | | 3,80 € | | 0,3 l | 2,10 € |
| Whisky mit Cola | | 3,80 € | Mineralwasser | 0,25 l | 1,60 € |
| S. Comfort mit Kirschsaft | | 3,80 € | | 0,75 l | 5,00 € |
| Amaretto | 2 cl | 1,80 € | | | |
| Kir Royal | | 3,90 € | | | |
| Sherry | 5 cl | 2,80 € | | | |
| Martini | 5 cl | 2,80 € | | | |

Flaschenwein - Auswahl

Weißweine

1. **2003er Kaseler Hitzlay**
Riesling , feinherb
Mosel – Saar - Ruwer
14,90 €
2. **2002er Mainzer Domherr**
Spätlese, Rheinhessen
13,90 €
3. **2003er Pündericher Nonnengarten**
Riesling, Spätlese, feinherb
Mosel - Saar - Ruwer
14,90 €

4. **2005er Bischoffinger**
Weißer Burgunder
Baden, halbtrocken
15,90 €
5. **2005er Bischoffinger**
Grauer Burgunder, trocken, Baden
16,70 €
6. **2002er Pündericher Marienburg**
Riesling Spätlese
Mosel – Saar - Ruwer
16,50 €
7. **2004er Wasenweiler Cupido**
Baden, trocken
15,50 €
8. **2005er Priara**
Pinot Grigio, Italien, trocken
15,50 €
9. **Dürkheimer Feuerberg**
Riesling Kabinett
Pfalz, halbtrocken
17,90 €

Roséweine

10. **2005er Bischoffinger**
Weißherbst, Baden, trocken
15,90 €
11. **2005er Deidesheimer Hofstück**
Portugieser Weißherbst
Pfalz, halbtrocken
15,50 €

Rotweine

- 12. 2004er Bischoffinger**
Spätburgunder
Baden, trocken
17,90 €
- 13. 2004er Pündericher Goldlay**
Dornfelder, trocken
Mosel – Saar - Ruwer
15,90 €
- 14. 2005er Wasenweiler Kreuzhalde**
Spätburgunder
Baden, halbtrocken
14,90 €
- 15. 2005er Dürkheimer Feuerberg**
Dornfelder
Pfalz, trocken
16,50 €
- 16. 2003er Baron de Rothschild**
Rouge Bordeaux
Frankreich, trocken
24,90 €
- 17. Chianti Classico**
Riserva 2003, Italien
Trocken
23,90 €

Sekt

Glas Kir 3,90 €

Glas Sekt 2,70 €

Hausmarke Sekt halbtrocken

0,75 l 20,50 €

Piccolo 6,20 €

Hausmarke Sekt trocken

0,75 l 21,50 €

M+M, trocken 0,75 21,90 €

Fürst von Metternich

0,75 l 27,90 €

Prosecco

0,75 l 22,90 €

Weitere Weine und Sekt auf Anfrage

...Gastliche Perspektiven...

