

WILLKOMMEN BEI FREUNDEN !

MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE
FÜR
FESTE UND FEIERN



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

Kurz & Knapp

Das Restaurant

Große Vielfalt und regionales Produktangebot

Festsäle (bis zu 100 Personen)

für Ihre nächste große oder kleine Feier

Herrlicher großer Biergarten

...Der Sommer kann kommen...

Das besondere Gruppenerlebnis:

Unterhaltsame Planwagenfahrten

&

Vollautomatische Kegelbahn

Der „Alte Bahnhof“

Am Wochenende für groß & klein zum Kaffeetrinken geöffnet,
Abends umfunktioniert zu Ihrer Partylocation

Scholemann's Party-Service

Leistungsstark, zuverlässig und preiswert

Unsere Öffnungszeiten

Das Hotel ist täglich geöffnet

Restaurant-Ruhetag ist am Donnerstag - sonst täglich von 9:00 Uhr geöffnet

Küche von 11:30 bis 14:00 Uhr und von 17:30 bis 21:30 Uhr

Canapes und Fingerfood

Canapes belegt mit:

Tomate – Mozzarella	1,80 €
Frischkäse	1,80 €
Scheiben von der Putenbrust	1,80 €
Roastbeef	1,80 €
Zwiebelmett	1,80 €
Parmaschinken	1,80 €
Sauerländer Knochenschinken	1,80 €
Fischspezialitäten	1,80 €

Fingerfood:

Shrimps im Teigmantel	1,50 €
Räucherlachs auf Reibeplätzchen mit Kräuterrahm	2,00 €
Spieße mit Cherrytomaten, Mozzarella und Basilikum	2,00 €
Mini Pizza verschieden belegt	1,80 €
Pikante Blätterteighäppchen	1,60 €
Hähnchen in Knuspermantel	1,60 €
Schweinefilet mit Aprikose	2,20 €
Geflügelspieß mit Obst	2,00 €
Kleine Frikadellchen	1,40 €
Käsespießchen mit Obst	1,60 €
Partyfrikadellchen am Spieß	1,40 €
Kleine Schnitzelchen	1,80 €
Hähnchenbrust in Mandelkruste	2,00 €
Pfefferbeißer	1,40 €
verschiedene Dips (Salsa, Honig-Senf, Kräuterbutter)	
Brotkonfekt	0,30 €
Räucherlachsrollchen mit Spinat	1,80€

Alle Preise sind Stück Preise.

Kalte Vorspeisen

Melone mit Parmaschinken,
Blattsalate mit Räucherfischvariationen oder Putenbruststreifen
Geräucherte Fischplatte
Spargel – Schinkenröllchen
Tomate Mozzarella
Anti – Pasti
Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce)
Roastbeef an Remouladensauce

Warme Vorspeisen

Gebackene Champignons an Remouladensauce
Penne – Nudeln mit Scampi in Rahm
Räucherlachsscheiben mit Reibekuchen
Kleine gebackene Camembert mit Preiselbeeren
Lachsschnitte auf Möhren - Lauchgemüse
Zander an Dill - Weinschaumsauce

Gebundene Suppen

Spargelcremesüppchen (Saison)
Kürbiscremesüppchen (Saison)
Waldpilzrahmsüppchen
Broccolicremesüppchen
Currycremesüppchen
Kräuterrahmsüppchen
Käse-Sahnesüppchen mit Lauch & Hack
Kartoffelcremesüppchen mit Mettenden
Tomatencremesüppchen
Gulaschsuppe
Mitternachtssuppe
Gyrossuppe
Chili con carne

Klare Suppen

Minestrone
Hühnerbrühe mit Einlage
Rinderbrühe „Blumenmädchen Art“
Klare Tomatenbrühe mit Gnocchi
Wildkraftbrühe

Salat

Feldsalat (nach Saison)
Gemischter grüner Salat
Thunasalat
Griechischer Bauernsalat
Chefsalat (mit Käse und Kochschinken)
Pikanter Reissalat
Geflügelsalat
Porree-Mais-Salat
Krautsalat
Salat „Vierjahreszeiten“
Farmersalat
Möhrensalat
Gurkensalat
Radieschensalat
gemischte Salate der Saison
Nudelsalat nach Art des Hauses
Italienischer Nudelsalat (mit Rucola & Kirschtomaten)
Kartoffelsalat
Tomaten – Salat
Eisbergschichtsalat

Dressings

Joghurtdressing
Essig – Öl Dressing
Cocktail - Dressing

Fleisch & Fisch

Schwein:

Schweinebraten
Schweinebraten in Kräuterkruste
Schweinefächerbraten
Spießbraten
Schnitzel
Schweinegeschnetzeltes
Schweinemedallions „natur“
Schweinemedallions im Speckmantel
Schweinerückensteak
Schweinenacken in Paprikamarinade
Schweinefilet am Stück gebraten
Schweinefilet in Champignonragout & Käse gratiniert
Schweinefilet „Saltim Bocca“ (mit Parmaschinken und Salbei umwickelt)
Schweine – Spießchen (mit Gemüse , Zwiebeln etc.)

Rind:

Rinderzwiebelbraten
Rinderschmorbraten
Rinderfiletgulasch „Stroganoff Art“
Rinder - Filetsteak
Roastbeef „Rosa gebraten“ am Stück
Rinderrouladen „Hausfrauen Art“
Rindergulasch
Rundergeschnetzeltes
Rinderzunge
Sauerbraten
Kalbsrücken „Saltim Bocca“ mit (Parmaschinken und Salbei umwickelt)

Wild/Wildgeflügel:

Wildgulasch
Rehrücken
Entenbrust
Rehragout
Wildschweinkeule
Gänsekeule

Geflügel:

Hähnchenbrust „natur“
Hähnchen im Knuspermantel
Hähnchenspießchen mit Obst
Hähnchengeschnetzeltes
Putengeschnetzeltes
Putensteak
Mandelputenbrustfilet
Hähnchenbrust mit Ananas oder Tomaten und Käse gratiniert

Fisch:

Lachsfilet
Zanderfilet
Zander überbacken mit Champignons

Saucen

Rahmsauce
Champignonrahmsauce
Mandelrahmsauce
Pustasauce
Curryobstsauce
Pfefferrahmsauce
Zwiebelsauce
Pfifferlingrahmsauce
Mischpilzsauce
Kräuterrahmsauce
Rotweinsauce
Rieslingsauce
Marsalasauc
Madeirasauc

Gemüse & Beilagen

Gemüse:

Gemüseplatte „Gärtnerinnen Art“
Mischgemüse
Spargel (nach Saison)
Rotkohl
Rosenkohl
Möhren – Lauch Gemüse
Erbsen & Möhrengemüse
Grillgemüse
Speckböhnchen
Grünkohl
Sauerkraut
Wirsing in Rahm
Mediterranes Gemüse (in Kräuterrahm)

Kartoffelbeilagen:

Kartoffelgratin
Bandnudeln
Warmer Kartoffelsalat
Bratkartoffeln
Salzkartoffeln
Rosmarinkartoffeln mit Schale
Butterspätzle
Butterreis
Schlosskartoffeln
Röstis
Kroketten
Pommes Frites
Herzoginkartoffeln
Bratlinge
Folienkartoffeln

Dessert

Alkohlfrei:

Erdbeerschaumcreme
Walnussmousse
Obstsalat
Englisches Dessert
Schokoladenmousse
Panna Cotta mit Himbeeren oder Erdbeersauce
Joghurtbombe
Schokoladencreme
Parfait (Halbgefrorenes)
Diverse Eisvariationen

Mit Alkohol:

Schwarzwälderkirschcreme
Herrencreme
Weinschaumcreme (Rot oder Weiß)
Eierlikörcreme
Tiramisu
Baileys – Mascarponecreme
Bayrischcreme
Mascarponecreme mit Früchten der Saison
„Süße Zauberei“
Mit Kirschen und Schmandcreme

Unsere Menüvorschläge

für Ihre Veranstaltung im Haus Wigger
-Alle Menüs auf Vorbestellung ab 10 Personen-
Wir servieren alle Menüs mit einer Rinderkraftbrühe
und einer Schokoladencreme

Nr. 1

Salatteller

Hähnchengeschnetzeltes in Curryobst,
Schweinebraten in Kräuterkruste,
Butterreis, Herzoginkartoffeln und Gemüseplatte
24,20 €

Nr.2

Salatteller

Rinderzwiebelbraten und Schnitzelchen mit zwei Saucen nach Wahl,
Salzkartoffeln, Krokette und Gemüseplatte
23,80 €

Nr. 3

Gemischter grüner Salat
Lachssteak in Kräuterkruste ,
Schweinemedallions mit Champignonragout,
Spätzle, Pommes Frites,
und Wirsing
27,50 €

Nr. 4

Salatteller

Rehragout in Pfifferlingrahmsauce mit gefüllter Birne
Schweinemedallions in Mandelrahmsauce, Rotkohl, Broccoli,
Krokette und Schlosskartoffeln
28,90 €

Nr.5

Salatteller

Hähnchenbrustfilet in Knuspermantel an Paprikarahmsauce,
Schweinemedallions im Speckmantel an Pfefferrahmsauce,
Gemüseplatte, Kartoffelgratin und Röstlinchen

29,90 €

Nr.6

Salatteller

Rinder – Roulade „Hausfrauen Art“

Schweinemedallions mit Camembert überbacken, Preiselbeeren
Gemüseplatte, Spätzle und Pommes Frites

29,90 €

Nr.7

Salatteller

Reh- oder Wildschweinkeule „Hubertus“
mit Pfifferlingen in Preiselbeersauce,
Schweinemedallions in Curryobstsauce,
Gemüseplatte, Spätzle und Schlosskartoffeln

31,90 €

Wir servieren zu allen Menüs eine Suppe und ein Dessert Ihrer Wahl.

RUSTIKALES BÜFFET „HAUS WIGGER“

Kaltteil

Fischplatte
mit geräucherten Fischspezialitäten von Lachs, Forelle
und Makrele

Gekochter Schinken mit Spargel
Roher Schinken mit Melone
Tomate – Mozzarella
Anti – Pasti

Salatbuffet

Warmteil

Roastbeef, rosa gebraten an Pfefferrahm
Wildragout
Schweinefilet in Champignonrahm mit Käse gratiniert
Lachsschnitte an Kräuterrahmsauce

Als Beilage reichen wir

Kartoffelgratin, Pommes Frites, Butterspätzle
Gemüseplatte „Gärtnerinnen Art“

Dessert

Dessertbuffet mit Obstsalat, Vanilleeis mit heißen Kirschen,
Schokoladencreme

Late Night:
Käse vom Brett, kleine Schnitzelchen

Pro Person 31,50 €

-Alle Kalt-Warmen Buffets ab 15 Personen-

„TIGGES“ ALL-INCLUSIVE

Unser Super-Komplett-Angebot für Ihre Feierlichkeit

All-inclusive beinhaltet:

Biere, Tischweine, Wasser, Softgetränke und Kaffeespezialitäten
für 5 / 7 Stunden

-Nicht enthalten sind Schnäpse und Mixgetränke-

Kalt Warmes Buffet

Platte mit geräucherten Edelfischen (Lachs , Forelle , Makrele)

Melone mit Schinken

Farmersalat

Pikanter Reissalat

Antipasti, Tomate Mozzarella, gemischte Blattsalate

Sauerbraten

Schweineschnitzel

Hähnchensticks in Knuspermantel

dazu Saucen nach Wahl

Verschiedene Beilagen nach Wahl

Schokopudding mit Sahnenestern

und

Joghurtbombe

Late Night Imbiss:

Gemischte kalte Platte mit Pfefferbeißern

kleine Schweineschnitzel, Frikadellen,

Käse vom Brett,

Brot und Butter

All-Inclusive	Pro Person	5 Std. = 55,00 €
		7 Std. = 74,00 €

Eine alte Tradition lebt wieder auf:

„DAS HÜTZEMERTER TAFEL-ESSEN“

-Wir servieren das Menü am Tisch-

RINDERBRÜHE „BLUMENMÄDCHEN ART“

Rindfleischsuppe mit Markklößchen, Fleisch- und Gemüseeinlage

Gemischter grüner Salatteller

Fleischplatten mit

3 verschiedenen Fleischsorten

mit Saucen nach Wahl

Gemüseplatte und

4 verschiedenen Beilagen

Dessertvariation

Zwei Dessert nach Wahl, als Dessertteller serviert

Pro Person

29,50 €

Kalt-Warmes Buffet „Italia“

Vorspeisen

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

Salate

Insalata all Contadina / gemischter Salat mit
Schafskäse, Schinken, Peperoni, Zwiebeln und Oliven
Und zwei Dressing nach Wahl

Pasta & Co

Gnocchi alla Panna / Kartoffelnudeln mit Käse – Sahnesauce
Makkaroni alla Bolognese / Makkaroni 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 Tomatensauce

Dessert

Tiramisu
„Art des Hauses“

Preis pro Person 33,90 €

Late Night Empfehlung:
Käseplatte mit diversen Spezialitäten
Pro Person 7,50 €

Erweiterung zum „Italienischer Abend“

Buscetta „classic“ / Italienische Brotvorspeise
Antipasti in Öl
Vitello tonnato / Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Pomodori ripieno / Tomaten mit Thunfisch und Mozzarella gefüllt

3 verschiedene Sorten Pizza

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 / Penne mit Sahnesauce und Lachsstreifen

Carne / Fleischgerichte

Brasato alla milanese / Schmorbraten in Rotweinsauce
Scaloppine al marsala / Kalbsschnitzel in Marsalasaucе
Pollo in Padella / Geflügelragout in Tomatensauce

Dessert / Nachtisch

Obstsalat mit Zabaione
Panna Cotta mit Erdbeersauce

Grillbuffet:

Schweinenackensteak
Rinderhüftsteak
Hähnchensteak
Grillwürsten
Kartoffelspalten

Gemischter grüner Salat
Krautsalat
Kartoffelsalat

Tzaziki
Kräuterquark
Pustadip
Kräuterbutter

Stangenbrot

Preis pro Person 13,80 €

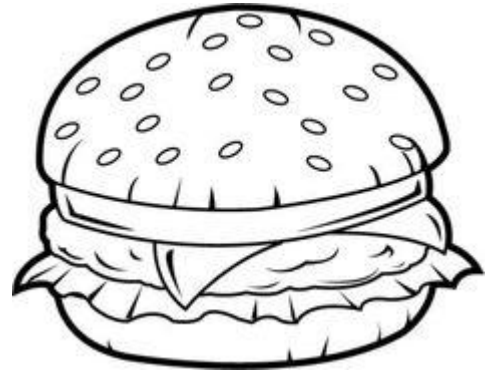
Mögliche Erweiterungen:

Hähnchen in Zitronenknoblauchmarinade
Grillgemüse (Champignons, Zwiebeln, Paprika, etc.)
Lachssteak unter Kräuterkruste
Diverse Salate

Preis pro Person 16,90€

Alle Preise in dieser Mappe sind Inklusivpreise

...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



Burger Buffet zum selber basteln

Selbstgebackene Burgerbrötchen

Salat

Gurke

Tomaten

Zwiebeln

Serviert in Schälchen

Krautsalat

Möhrensalat

Hackfleischpatties aus Rinderhack

Hähnchenpatties

Pulled Pork

2 Burgersaucen

Kartoffelspalten und Pommes Frites

Kräuterquark

Preis pro Person

14,90

Auf Wunsch Dessert nach Wahl

Auszug aus unserer Getränkekarte

Krombacher	0,25	2,00 €	Orangensaft	0,2 l	2,20 €
		3,20 €	Apfelsaft	0,2 l	2,20 €
Flieger	0,25	2,00 €	Apfelsaftschorle	0,3 l	2,30 €
Alster	0,25	2,00 €	Traubensaft	0,2 l	2,20 €
Radler	0,25	2,00 €	Johannisbeer-Saft	0,2 l	2,20 €
Schuss	0,25	2,00 €	Tomatensaft	0,2 l	2,20 €
Malzbier	0,33l	2,50 €	Bitter Lemon	0,2 l	2,00 €
KrombacherWeizen	0,5l	3,50 €	Fachinger	0,25 l	2,00 €
Weizen alkoholfrei	0,5l	3,50 €			
Weizen dunkel	0,5l	3,50 €	Fassbrause Holunder	0,33l	2,50 €
Kromb.Radler alk.frei	0,33l	2,50 €	Fassbrause Zitrone	0,33l	2,50 €
Krombacher alk.frei	0,33l	2,50 €	Fassbrause Cola-Mix	0,33l	2,50 €
Krombacher dunkel	0,3l	2,40 €			
Korn	2 cl	1,30 €	Weinschorle	0,2 l	3,00 €
Wacholder	2 cl	1,30 €	Mosel lieblich	0,2 l	4,20 €
Gespritzter	2 cl	1,30 €	Mosel halbtrocken	0,2 l	4,20 €
Sauerländer	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 halbtr.	0,2 l	4,20 €
Pfefferminz-Klarer	2 cl	1,40 €	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 €
Jubiläums 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-Likör	2 cl	1,40 €	Tasse Kaffee		1,80 €
Schoko-Chili	2 cl	1,80 €	Kännchen Kaffee		3,50 €
Schoko-Mint	2 cl	1,80 €	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 €
Jägermeister	2 cl	1,70 €	Punsch		2,90 €
Obstler	2 cl	1,80 €	Glühwein		2,60 €
			Latte acchiato		2,50 €
Ramazotti	2 cl	2,40 €	Milchkaffee		2,00 €
Fernet	2 cl	2,00 €			
Weinbrand	2 cl	2,50 €			
Baileys	2 cl	2,40 €	Fanta	0,2 l	2,00 €
Bergfeuer	2 cl	2,20 €		0,3 l	2,30 €
Alte Marille	2cl	2,80 €	Coca-Cola	0,2 l	2,00 €
Haus Schnaps(Marille)	2cl	1,80 €		0,3 l	2,30 €
Underberg	2 cl	2,00 €	Coca-Cola light	0,2 l	2,00 €
Kümmerling	2 cl	2,00 €		0,3 l	2,30 €
Wodka	2cl	2,50 €	Sprite	0,2 l	2,00 €
Wodka Lemon		3,80 €		0,3 l	2,30 €
			Spezi	0,2 l	2,00 €
Whisky	2cl	2,50 €		0,3 l	2,30 €
Whisky mit Cola		3,80 €	Mineralwasser	0,25 l	2,00 €
			Mineralwasser	0,75 l	5,50 €
Amaretto	2 cl	1,80 €			
Schoko-Mint	2cl	1,80 €			
Sherry	5 cl	2,80 €			
Martini	5 cl	2,80 €			

Auszug aus unserer Weinkarte

Flaschenweine

Weißwein

- | | | |
|----|--|---------|
| 1. | 2016er Oppenheimer
Krötenbrunnen
Rheinhessen, Spätlese | 15,50 € |
| 2. | 2016er Bischoffinger
weißer Burgunder
Baden, halbtrocken | 18,50 € |
| 3. | 2016er Bischoffinger
Grauer Burgunder
Baden, trocken | 19,50 € |
| 4. | 2010er Pündericher Marienburg
Riesling, Spätlese
Mosel | 17,80 € |
| 5. | 2015er Priara
Pinot Grigio
Italien, trocken | 19,20 € |
| 6. | 2015er Ernst Eifel
„Altärchen“
Riesling, Spätlese
Mosel | 20,50€ |
| 7. | 2015er Ernst Eifel
Weißburgunder
Trocken, Mosel | 20,50€ |

Rosewein

- | | | |
|----|--|---------|
| 6. | 2016er Bischoffinger
Weißherbst
Baden, trocken | 18,00 € |
| 7. | 2014er Deidesheimer Hofstück
Portugieser Weißherbst
Pfalz, halbtrocken | 18,50 € |

Rotwein

- | | | |
|----|--|---------|
| 8. | 2014er Bischoffinger
Spätburgunder
Baden, trocken | 20,10 € |
| 9. | 2015er Wasenweiler Kreuzhalde
Spätburgunder
Baden, halbtrocken | 17,00 € |

Schaumwein

- | | |
|--|---------|
| Glas Sekt
0,2 l | 3,60€ |
| Hausmarke halbtrocken
0,75 l | 21,00 € |
| Hausmarke trocken
0,75 l | 22,90 € |
| Prosecco "Villa dei Fiori "
Italien , trocken
0,75 l | 24,00 € |



**...Gastliche
Perspektiven...**

