

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

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

„Gut Holz !“

Vollautomatische Bundeskegelbahn

Das besondere Gruppenerlebnis:

Unterhaltsame Planwagenfahrten

Leistungsstark, zuverlässig und preiswert:

Scholemann's Party-Service

...wohnen wie bei Freunden...

6 gemütliche Gästezimmer

mit DU/WC und zum Teil mit TV und Radio

Unterkunft mit Frühstück, Halbpension

oder auf Wunsch mit Vollpension

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

Rinderzwiebelbraten und Schweinekräuterkrustenbraten
Salzkartoffeln, Krokette und Gemüseplatte

Nr. 2

Salatteller

Geschnetzeltes von der Poulade in Curryobst,
kleine Schnitzel mit Sauce nach Wahl
Butterreis, Speckkartoffeln und feines Saison-Gemüse

Nr. 3

Grüner Salat

Tafelspitz an Meerrettichsauce,
Schweinemedallions mit Champignon - Käsekruste, Rahmsauce
Butternudeln, Krokette,
und Speckbohnen

Nr. 4

Salatteller

Rehragout in Pfifferlingsrahmsauce mit gefüllter Birne
Schweinemedallions in Mandelrahmsauce, Rotkohl, Broccoli,
Krokette und Schlosskartoffeln

Nr.5

Salatteller

Hähnchenbrustfilet in Knuspermantel an Champignonrahm,
Schweinemedallions im Speckmantel an Pfefferrahmsauce,
Gemüseplatte, Spätzle und Röstlinchen

Unsere Menüvorschläge

Nr.6

Salatteller

Burgunderbraten vom Weiderind
Schweinemedallions mit Camembert überbacken, Preiselbeerrahm
Gemüseplatte, Kartoffelgratin und Kroketten

Nr. 7

Salatteller

Geschnetzeltes Lendchen in Paprika- Champignonrahm,
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten- Basilikumragout
und Mozzarella gratiniert,
Gemüseplatte, Röstinchen, und Bandnudeln

Nr.8

Salatteller

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

Wir servieren zu allen Menüs eine Suppe und ein Dessert.

Suppen:

Waldpilzrahmsüppchen
Broccolicreme
Currycremesuppe
Oxtail clair mit Käsecroutons
Dillrahmsuppe
Hühnersuppe „Risi Bisi“
Steinpilzrahmsuppe
Kräuterrahmsüppchen
Klare Tomatensuppe mit Basilikumnocken
Wildkraftbrühe mit Einlage
Käse-Sahnesüppchen

Vorspeisen:

Schiffchen der Melone mit Parmaschinken, Sahnemeerrettich und Toast
Räucherlachsrollchen mit Reibeküchlein und Senfsahnesauce
Gebackene Champignons mit Remouladensauce
Lachs an Dill-Weinschaumsauce, Blattspinat und Wildreis
Pennnudeln mit Skampis in Rahm
Kleiner Vorspeisenteller
Blattsalate mit Räucherfischvariationen oder Putenbruststreifen
Zander mit Weinkruste, Zucchini Gemüse und Kartoffelschnee

Desserts:

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Kirschen und Sahnehaube
Herrencreme
Bayrischcreme mit Himbeeren
Pannacotta mit Erdbeersauce
Schokopudding mit Sahneneiern
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

Geflügelsalat, Tomate-Mozzarella,
Antipasti, Farmersalat, Blattsalate
Verschiedene Dressings

Warmteil

Lachsschnitte in Kräuterrahmsauce

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,
Schokoladenpudding mit Sahnenestern

Käse vom Brett

-Alle Kalt-Warmen Buffets ab 15 Personen-

-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/ Kirschen

...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
Makkaroni 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

Unsere zusätzliche besondere Empfehlung:
Käseplatte mit italienischen Spezialitäten

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/Putenbrust 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-Erbsen-Schinkensauce
Tagliatelle alla Bolognese / Bandnudeln mit Hackfleischsauce
Pennnudeln mit Skampis in Rahm
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
Pannacotta mit Erdbeersauce

Preis nach Absprache

Griechisches Buffet

**Gebratene Aubergine und Paprika
Antipasti
Weinblätter gefüllt mit Reis
Scampi mit Tomatensauce
Tzatziki mit Weißbrot**

**Hähnchenbrustfilet in Metaxasauce
Gyros überbacken
Suflaki Schweinespieße
Bifteki mit Fetakäse gefüllt
Moussaka
Broccoli, Bohnen,
Krautsalat, Bauernsalat, Tomatensalat,
Reis, Pommes frites, Kartoffeln**

**Griechischer Joghurt mit Nüssen und Honig
Obstsalat mit Sahne**

Spezialitäten für Ihr Buffet

Salate:

Thunasalat
Gemischter grüner Salat
Bauernsalat
Chefsalat
Pikanter Reissalat
Geflügelsalat
Porree-Mais-Salat
Krautsalat
Salat „Vierjahreszeiten“
Farmersalat
gemischte Salate der Saison
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
Gebackene Champignons mit Remoulade
Anti-Pasti
Deftiges Wurstbrett
Käsebrett mit Butter und Brotkorb

Spezialitäten für Ihr Buffet

Warme Speisen

Eingelegte Schnitzelchen in Zwiebelrahmsauce

Schweineschnitzelchen mit Sauce nach Wahl

Kleine Spieße in Paprikarahmsauce

Hähnchenspieße in Curryobstsauce

Schweinefächerbraten

Eingelegter Spießbraten mit Kräuterrahmsauce

Filetgulasch „Stroganoff“

Schweine- oder Putengeschnetzeltes in Rahmsauce

Schweine-Kräuterkrustenbraten

Schweinemedailleurs mit Champignonragout

Schweinefilet „Wellington Art“ im Blätterteigmantel

Saltim Bocca alla Romana

(Schweinefilet umhüllt mit Parmaschinken und Salbei)

Rinderzwiebelrostbraten

Rinderrotweinbraten

Rehgeschnetzeltes oder Wildschweingulasch in Pfifferlingrahmsauce

Wildschweinkeule mit Holundersauce

Mandelputenbrustfilet an Aprikosensauce

Geflügelpfanne mit Reis

Hähnchenbrustfilet in Knuspermantel

Gemüseplatte „Gärtnerin Art“

Gebackene Champignons mit Remouladensauce

Broccoli- oder Blumenkohlauflauf

Rosenkohl

Kartoffelgratin

Bandnudeln mit Erbsen-Schinkensauce

Warmer Kartoffelsalat

Schmandkartoffeln

Speckkartoffeln, Butterkartoffeln

Spätzle, Butterreis

Schlosskartoffeln, Röstis, Kroketten

Spezialitäten für Ihr Buffet

Nachspeisen:

Rote und grüne Grütze mit Vanillesauce oder Schmand

Schwarzwälderkerchcreme

Cappuccinocreme

Erdbeerschaumcreme

Herrencreme

Weinschaumcreme (rot oder weiß)

Walnussmousse

Eierlikörcreme

Obstsalat

Eisbombe mit Früchten

Tiramisu mit Früchten

Baileys-Mascarponecreme

Englisches Dessert

Mascarponecreme mit frischen Früchten

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

