

WOT <sup>CATERING</sup> GmbH&Co.KG

Präsentiert

# *Hochzeits Buffets*





# Empfangs Buffets

## Sekt und Häppchen 1

### Canapés

3 verschiedene Sorten mit feiner Dekoration

### Das süße Finale

Früchte am Spieß serviert

ab 20 Personen / 7,50 € p.P.

ab 50 Personen / 6,90 € p.P.

### Getränke

Krämer Sekt (trocken & halbtrocken)

Orangensaft

Wasser (Medium & Still)

ab 20 Personen / 10,90 € p.P.

ab 50 Personen / 10,30 € p.P.

+



Equipment und Personal sind noch nicht inkl. und können nach Absprache gebucht werden

# Sekt und Häppchen 2



## Canapés

Französischer Käse mit Früchten garniert  
Schinken Spargelröllchen  
Roastbeef mit Remouladendip  
Tomaten – Mozzarella mit Gartenkresse  
Räucherlachs mit Dill und Senfcreme

## Das süße Finale

Früchte am Spieß serviert

ab 20 Personen / 11,50 € p.P.

ab 50 Personen / 10,90 € p.P.

## Getränke

Krämer Sekt (trocken & halbtrocken)  
Orangensaft  
Wasser (Medium & Still)

ab 20 Personen / 14,90 € p.P.

ab 50 Personen / 14,30 € p.P.



Equipment und Personal sind noch nicht inkl. und können nach Absprache gebucht werden

# Sekt und Häppchen 3



## Canapés

- Paprika Cashew Dip mit Gartenkresse
- Spanische Salami mit Karottenstroh
- Bruschetta nach WOT Art\*

## Fingerfood

- gegrillte Garnele an Ananas Chutney
- Tomate – Mozzarella am Spieß
- Datteln im Speckmantel serviert

## Das süße Finale

- Früchte am Spieß serviert

ab 20 Personen / 12,80 € p.P.

ab 50 Personen / 12,20 € p.P.

## Getränke

- Krämer Sekt (trocken & halbtrocken)
- Orangensaft
- Wasser (Medium & Still)

ab 20 Personen / 16,20 € p.P.

ab 50 Personen / 15,60 € p.P.



Equipment und Personal sind noch nicht inkl. und können nach Absprache gebucht werden



# Hochzeitsbuffet 1

## Fingerfood

- Kirschtomaten mit Kräuter Couscous gefüllt
- Satéspieß von der Hähnchenbrust mit Ananas

## Vorspeise / Salate

Gurken-Räucherlachsplatte mit Dill und Schmand  
Schinken Melonenröllchen  
Hähnchen-Paprikasalat mit Schafskäse und Chili

## Suppe

Schneeweiße Tomatensuppe mit Kräuterschaum  
(auch als servierte Form möglich)

## Hauptgang

Schweinemedallions unter der Kräuterkruste mit  
Marsalasauce, Bohnenpfanne und Kartoffelgratin

Gebratener Buntbarsch mit gegrilltem Gemüse und Tagliatelle

## Das süße Finale

Mango - Joghurtcreme  
Mousse au Chocolat mit Roten Früchten garniert

ab 20 Personen / 39,30 € p.P.

ab 50 Personen / 38,30 € p.P.





# Hochzeitsbuffet 2

## Fingerfood

- Asiatische Nudelspieße mit Süßsauer Dip
- Satéspeiß von der Hähnchenbrust mit Ananas und Radieschen
  - Champignons mit Pinienkernspinat
- Mini Rösti mit Lachsrose und Rote Beete

## Vorspeise

- toskanischer Nudelsalat mit Anti-Pasti-Gemüse
- Feldsalat mit gerösteten Nüssen, Parmesan und Kirschtomaten, dazu servieren wir Ihnen Joghurtdressing



## Suppe

- Tomaten-Paprikacreme mit Kokosschaum

## Hauptgang

- Rinderfilet-Streifen in Burgunder – Jus und Pfefferkirschen, dazu servieren wir Ihnen Mandel-Brokkoli und Süß-Kartoffelgratin
- Piccata von der Hähnchenbrust mit Ratatouille Gemüse und Kräuter Tagliatelle
- Zander in Citrusfrüchten mariniert, mit Prosecco – Rahmkraut und Bunten Kartoffel

## Das Süße Finale

- Orangen-Grießmousse
- Tonkabohnen Creme Brûlée
- Frucht Tiramisu

ab 20 Personen / 49,90 € p.P.

ab 50 Personen / 48,70 € p.P.





# Hochzeitsbuffet 3

## Fingerfood

- Ziegenkäse - Tomatenterrine
- Datteln im Speckmantel
- Mini Wraps mit Spinat und Lachs

## Vorspeise / Salate

- Blattsalatvariation mit Gartengemüse & Joghurt Dressing
- Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola
- Antipasti Variation

## Suppe

Hochzeitssuppe mit 5erlei Einlage und Baguettes  
(auch als servierte Form möglich)

## Hauptgang

Entrecote (live tranchiert) mit Sauce Bearnaise, Ratatouille Gemüse und  
butterweicher Fondant Kartoffeln

Hähnchenbrust mit Waldpilz- oder Kräuterfüllung, dazu servieren wir Ihnen  
Zuckerschoten – Blumenkohl – Gemüse und hausge. Semmelknödel

- Lachstranche unter der Rote Beete Kruste mit glasierten Tomaten – Lauchgemüse und  
gekräuterter Tagliatelle

## Das süße Finale

- Mousse au Chocolat mit Roten Früchten garniert
- Tonkabohnen Creme Brûlée
- Panna Cotta von der Erdbeere

ab 20 Personen / 55,40 € p.P.

ab 50 Personen / 54,40 € p.P.





Alle Preise sind Bruttopreise inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wenn Sie sich für ein Buffet entscheiden, ist die Tischwäsche zum Aufbau des Speisenbuffets im Preis inklusive. Kommt es zu einem Vertragsabschluss gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Haben Sie noch Fragen oder wünschen sich einen Termin um Ihr individuelles Angebot zu besprechen? Gerne sind wir unter Tel. 036425 20 85 10 oder Mail [info@wotcatering.de](mailto:info@wotcatering.de) zwischen 8.00 und 18.00 Uhr jederzeit für Sie erreichbar. Wir freuen uns, zu einem guten Gelingen Ihrer Veranstaltung beitragen zu dürfen.

