



Catering & Partyservice

wunderlich



Lebensmittel sind unsere Leidenschaft.

Seit mehr als 50 Jahren bieten wir unseren Kunden als Event-Caterer Qualität auf höchstem Niveau.



Wir sind BIO-Zertifiziert nach DE-ÖKO-006.

Auf Wunsch sind fast alle Speisen auch in BIO Qualität lieferbar.

Liebe Kunden, vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Angebot.

Bitte füllen Sie das unten stehende Formular aus und kreuzen Sie auf den folgenden Seiten einfach Ihre Wünsche an. Dann lassen Sie uns das Formular **per Fax 02331 33 36 30**, per Post oder per E-Mail zukommen.

Wir werden Ihnen sicherlich ein zufriedenstellendes Angebot unterbreiten können.

Vielen Dank.

Das Wunderlich-Team

Vorname, Name *

PLZ, Ort, Straße

Telefonnummer *

E-Mail

Termin *

Veranstaltungsort *

Anlaß der Feier

Anzahl der Gäste * davon Kinder *

*Für die Angebotserstellung füllen Sie bitte alle mit einem * gekennzeichneten Felder aus.*

Warme Fleischgerichte



Warme Gerichte vom Schwein

- Zartes Geschnitzeltes oder Medallions aus der Lende
 - mit frischen Champignons in Rahm
 - mit Mini-Äpfeln in Calvadosrahm
 - in Pfefferrahmsoße
 - Toscana in Tomatensoße mit mediterranem Gemüse
 - mit saisonalen frischen Pilzen in Rahm mit Cognac verfeinert
- Zartes Rahmgeschnitzeltes aus der Oberschale in leichter Rahmsauce
- Saftige Schweineroulade Hausfrauen Art mit Speck und Gurke und Zwiebeln in leckerer Sauce
- Saftiger Schweinebraten, geschmort in leckerer Bratensoße
- Schnitzelpfanne aus dem Schweinerücken, mit frischen Champignons in leichter Rahmsauce
- Leckerer Grünkohl mit Speck, dazu Kasseler, Mettwurst und Bratkartoffeln

Warme Gerichte vom Rind

- Saftiger Rindergulasch aus der Keule mit frischen Champignons und Zwiebeln
- Zarter geschmorter Sauerbraten in herzafter Sauce mit oder ohne Rosinen
- Saftiges Westfälischer Pfefferpotthast mit Möhre, Lauch, und Zwiebeln
- Saftige Rinderroulade mit Speck und Gurke gefüllt in leckerer Sauce
- Saftiger Rinderbraten aus der Semmerrolle, geschmort in leckerer Bratensauce
- Zartes Geschnitzeltes oder Medallions aus der Lende
 - in Champignonrahm
 - mit saisonalen frischen Waldpilzen in Rahmsauce
 - in Pfefferrahmsauce mit grünen Pfeffer

Warme Gerichte vom Geflügel

- Saftiges Geschnitzeltes oder Medallions vom Hähnchen
 - mit frischen Champignons in Rahmsauce
 - mit Früchten in leichter Curryrahmsauce
 - mit Asia-Gemüse und Sprossen in süß-saurer Sauce
 - mit frischem mediterranem Gemüse in leichter Tomatensauce
- Saftiges Sahneschnitzel vom Hähnchenfilet in Rahmsoße mit frischen Champignons

Warme Nudelgerichte

- Italienische Lasagne Bolognese
- Lasagne mit frischem Gemüse
- Frische Tortellini mit Käsefüllung in Sahnesoße

Braten



Gegrillte saftige Braten aus dem Ofen

- Jägerbraten (Lummer/Nacken gefüllt mit Champignons, Speck und Hack)
- Fächerbraten a la Caja (Lummer mit Kochschinken, Käse und Hollandaise)
- Schweizer Braten (Lummer mit Käse, Kochschinken und Hack gefüllt)
- Gyrosbraten (Lummer mit Oliven, Feta, Zwiebeln und Hack gefüllt)
- Spießbraten (Nacken/Lummer mit Speck, Zwiebeln und Mett gefüllt)
- Kräuterbraten (Lummer mit würziger Kräuterkruste)
- Senfbraten (Lummer/Nacken mit Senfkruste)
- Burgunderschinken (Saftiger Schinken, gepökelt und geräuchert)
- Krustenbraten (Lummer/Schinken mit würziger Kruste)
- Kasseler Braten (Lummer oder Nacken gepökelt und geräuchert)
- Putenbrust (Pikant gewürzt, sehr mager)
- Försterbraten (Lummer mit Waldpilzen, Speck und Hack gefüllt)

Wildgerichte

- Rehrücken (kalt) auf Kiwis, mit Birnen und Sahnemeerrettich
- Hirsch-, Reh- oder Wildschweingulasch mit Waldpilzen in Sauce
- Wildschwein-, Reh- oder Hirschbraten in leckerer Wildsauce
- Wildmedaillons (Hirsch, Reh oder Wildschwein) in Pilzsauce gebacken

Unter unsere Braten empfehlen wir:

- Tomatenwürfel mit Kräutern
- Saftiges Sauerkraut mit Speck
- Bayerisches Sauerkraut mit Zwiebeln und Kümmel
- Frische geschmorte Champignons mit oder ohne Speckwürfel
- Frische herzhaftes Schmorzwiebeln

Alle Lummerbraten sind auch vom Kalbsrücken erhältlich.



Frische warme Fischgerichte

- Frisches Zanderfilet in Weißweinsauce
- Frisches Lachsfilet in leichtem Schnittlauchrahm
- Hausgemachte Lasagne mit frischem Lachsfilet und Blattspinat
- Hausgemachte Fischsalate
- Dill Heringshappen mit Senfgurke und Zwiebeln in Dressing
- Matjessalat mit Paprika, Gurke, Sellerie und Zwiebeln
- Heringsalat Kiel mit Äpfeln roter Beete und Zwiebeln
- Krabbencocktail mit Ananas, Sellerie in Mayonaise
- Krabbensalat mit Pfirsich und Kaiserkirschen

Fischplatten

- Geräucherter Norwegischer Lachs
- Geräucherter Schottischer Kodiak Wildlachs
- Gebeizter Norwegischer Lachs
- Verschiedene Fischpralinen von Edelfischen
- Deutsches Aalfilet geräuchert
- Pfeffer, Zwiebel oder Paprika Makrelenfilet
- Wacholder geräuchertes Forellenfilet
- Riesengarnelen in Knoblauchöl
- Riesengarnelen im Knoblauch Dressing

Zu allen Fischplatten erhalten sie Senf-Dillsauce gratis!



Sättigungsbeilagen

- Kartoffelgratin
- Kartoffelgratin mit Käse überbacken
- Leckere Bratkartoffeln mit Speck
- Mediterrane Rosmarinkartoffeln mit Meersalz
- Salzkartoffeln
- Serviettenknödel
- Kartoffelklöße
- Reis
- Wildreis
- Frische Spätzle
- Schupfnudeln
- Bandnudeln
- Frisches Marktgemüse
- Blumenkohl Röschen
- Romanesco Röschen
- Leipziger Allerlei
- Karamelisierte Karotten
- Erbsen und Möhren
- Frischer Rotkohl mit Apfelstücken
- Bohnenbündchen mit westf. Speck
- Rosenkohl mit Speckwürfel
- Kaisergemüse
(Blumenkohl, Broccoli und Möhren)
- Galagemüse
(Blumenkohl, Romanesco und Kaiserschoten)
- Ratatouille
(Zucchini, Auberginen, Tomate, Champignons)
- Frischer Deutscher Spargel (Saison)

Suppen und Eintöpfe

- Klare Hühnerbrühe mit Eierstich und Nudeln
- Klare Rinderkraftbrühe mit reichhaltiger Einlage
- Käse-Porree Hackfleischsuppe
- Gulaschsuppe mit reichhaltiger Einlage
- Westfälische Kartoffelsuppe mit Speck und Mettwurst
- Hausgemachte Kartoffelrahmsuppe mit verschiedenen Einlagen
- Tomatencremsuppe mit Kräutersahne
- Broccolirahmsuppe

Gern bieten wir Ihnen auch andere Suppen an. Fragen Sie nach.

Hausgemachte Saucen

- Bratensoße
- Rahmsoße mit frischen Champignons
- Herzhafte Tomatensoße mit Kräutern
- Pfefferrahmsoße mit grünen Pfeffer
- Rahmsoße mit saisonalen Waldpilzen



Bratenplatte

- Roastbeef
- Kassler
- Schweinebraten
- Putenbraten

Kalte Buffet Platten

- Party Mettwurst
- Partyschnitzel vom Schweinerücken
- Knusperschnitzel vom Hähnchen
- Party Frikadellen
- Mini Beefteki gefüllt
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Roher Schinken auf Melone
- Grissini mit Parmaschinken umwickelt
- Mini Cevapcici
- Vitello Tonnato (Kalbshüfte mit Thunfischsoße)

Schnittchen und Canapees

- Fischspezialitäten
- Rohen und Kochschinken
- Salamispezialitäten
- Käsespezialitäten
- Wurst und Sülzen
- Bratenaufschnitt

Dip`s und Saucen

- Senf Mittelscharf
- Ketchup
- Currysoße
- Aioli (Knoblauchsoße)
- Pfeffersoße
- Asia Dip
- Red Thai Dip
- Red Pepperjam
- Barbecue Sauce

Fingerfood

- Hähnchen Spieß Sweet-Chili
- Hähnchen Spieß Mediterran
- Hähnchen Minispieß Thai Green Curry
- Hähnchen Minispieß Thai Red Curry
- Hähnchenspieß gerollt Parika süß Scharf
- Hähnchenspieß Teryaki
- Hähnchenspieß Ananas
- Hähncheninnenfilet mit Knusperpanade
- Wraps Hähnchen BBQ art
- Wraps Hähnchen Afrikanisch
- Wraps Hähnchen Lemon
- Wraps Hähnchen Orientalisch
- Mini Blätterteigtaschen verschieden gefüllt
- Wrap mit Frischkäse und Räucherlachs
- Hausgemachte Feigen im Speckmantel
- Hausgemachte Datteln im Speckmantel
- Hausgemachte Pflaumen im Speckmantel

Vegetarischer Fingerfood

- Tomaten Mozzarella Kugeln gebacken
- Jalapeno Popper mit Cream Chees
- Mozzarella Stick
- Gemüsesäckchen gefüllt
- Broccoli Chees Nugget
- Chili Chees Nugget
- Mini Blätterteigtaschen verschieden gefüllt
- Wrap mit Frischkäse und Gemüse
- Mini Wrap Vegetarisch
- Herzhaftes Käsebrett aus heimischen Käsesorten mit Traube und Cracker**



Hausgemachte Salate

- Mini Strauchtomaten mit Mini Mozzarella-Kugeln in Pestosauce mit Parmesan-Hobel
- Krautsalat Natur würzig süß
- Krautsalat in Dillsahnesauce
- Oldenburger Kartoffelsalat mit Wurst, Gurke, Ei und Zwiebeln
- Kartoffelsalat mit Speck in klarem Dressing
- Westfälischer Nudelsalat mit Wurst, Erbsen in Sahnedressing
- Nudelsalat Toskana mit Porree und Paprika in klarem Basilikumdressing
- Nudelsalat Roma mit Mozzarella, Oliven, Lauchzwiebeln im klaren Dressing mit Parmesan
- Geflügelsalat Hawaii mit Ananas, Mandarinen mit feiner Mayonnaise
- Gurkensalat in Dilldressing
- Gartensalat mit Gurke, Bohnen, Paprika, Karotten und Dressing
- Brechbohnsensalat mit klarem Dressing
- Hirtensalat mit Feta, Porree, Zwiebeln, Paprika und Oliven
- Partysalat aus Sellerie, Mais, Ananas, Schinken, Ei, Porree und Zwiebeln
- Schinken Lauchsalat mit Sellerie in leichtem Dressing
- Schlemmersalat mit Champignons, Spargel, Ei, Schinken in Dressing
- Broccolisalat mit Kochschinken, Paprika, Mais und Apfelstückchen
- Leckerer Tsatsiki aus griechischem Joghurt, Quark, Gurke und Knoblauch
- Griechischer Salat Tomate, Gurke, Oliven, Zwiebeln und Fetakäse in Essig & Öl
- Gemischter bunter Salat Blattsalat mit Gurke, Tomate, Bohnen und Mais

Vorspeisen Antipasti

- Hausgemachte Champignons gegrillt in Öl
- Hausgemachte Getrocknete Tomaten in Olivenöl
- Hausgemachte Auberginen gegrillt in Olivenöl
- Peperoni mit Frischkäsefüllung
- Mini-Paprika gefüllt mit Frischkäse
- Champignons gefüllt mit Frischkäse
- Cherry Tomaten mit Frischkäsefüllung
- Hausgemachte Gegrillte Zucchini in Olivenöl
- Hausgemachte Paprika gegrillt in Olivenöl
- Oliven mit Käsefüllung
- Oliven mit Knoblauch gefüllt
- Oliven mit Mandeln gefüllt

Brot und Brötchen

- Stangenbrot (Zwiebel, Speck, Mohn, Sesam, Natur, Tomate, Pizza)
- Italienisches Pane Brot
- Partybrötchen mit versch. Auflagen
- Party Trauben, Eheringe oder Zahlen
- Verschiedene Körnerbrote
- Diverse Graubrote

Salat-Dressings

- Joghurt
- French
- Thousand Island
- Sylter
- Italian



Hausgemachte Nachspeisen

- Mousse au Chocolat
- Mousse von der weißen Schokolade
- Mousse von Joghurt mit frischen Waldbeeren
- Mousse vom Quark mit Orangenfilet und Schokosplitter
- Original Tiramisu mit Amaretto und Espresso
- Ital. Panna Cotta auf Fruchtspiegel
- Obstsalat aus frischen Früchten
- Fruchtquark mit frischen Früchten

In der Erdbeerzeit (April-Juni)

- Sahnequark mit frischen Erdbeeren
- Erdbeer Tiramisu mit weißer Schokolade (ohne Espresso und Alkohol)