

Bankett im Haus

GASTSTÄTTE *Wintergarten*

„...ein Ort der gepflegten Gastlichkeit“

Sehr geehrter Gast!

Planen Sie eine Feier, anlässlich eines Geburtstages oder Jubiläums? Suchen Sie den geeigneten Rahmen für ein Firmenfest oder eine Hochzeit?

Die Gaststätte Wintergarten wird Sie mit exquisiter Küche, stilvollem Ambiente und aufmerksamem Service begeistern!

Unsere Gaststätte wird seit drei Generationen als Familienbetrieb geführt, dabei ist es unser Ziel, dass Sie sich bei uns wie zu Hause fühlen.

Kurz gesagt:

**Wir übernehmen alles,
Sie widmen sich ganz Ihren Gästen
und genießen die Feier!**

Ihre Familie Witzens und Mitarbeiter

Wir empfehlen:

- **gemütlicher Saal bis 65 Personen für Feierlichkeiten jeder Art**
- **großer Biergarten mit Getränkeauschank und Kinderspielplatz**
- **täglich wechselnder Mittagstisch (Montag bis Freitag)**
 - **den »Sonntag Mittagstisch«**
 - **unseren »Außer Haus Service«**
- **die Abendkarte von Montag bis Sonntag**
- **unser Hotel am »Wintergarten« für Ihre Übernachtung**

Auf den folgenden Seiten informieren wir Sie vorab, gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.

Wir stehen Ihnen mit unseren langjährigen Erfahrungen beratend zur Seite.





Ihr Festtagessen

» Liebe geht durch den Magen «

Diesen Spruch hat sich unser Küchenteam zum Credo gemacht, denn zu einer perfekten Feierlichkeit gehört auch ein perfektes Essen.

Wir bieten Ihnen an, Ihr Menü oder Büffet nach einem Baukastensystem, individuell zusammen zu stellen.

Dabei bleibt es Ihnen überlassen, ob Sie ein Menü am Tisch oder ein Buffet vorziehen.

Im Folgenden finden Sie eine Auflistung der verschiedenen Menü Bausteine, welche nach saisonalem Angebot variiert werden können. Gerne beraten wir Sie bei der Entscheidung.

»Hochzeitssuppen lösen Versprechen ein...«
In den unterschiedlichen Landesteilen verbinden sich konkrete Vorstellungen mit dem Genuss der Hochzeitssuppe.

So ging man davon aus, dass etwas mehr Salz in der Suppe die Kinder gesund auf die Welt kommen lasse.

In Thüringen wurde beim Verzehr der Suppe geklärt, wer in der Ehe sagen durfte, wo es langging – wer zuerst den Löffel ins köstliche Nass eintauchte, der hatte gewonnen.

Oder wenn das Brautpaar am Tage der Hochzeit die Suppe gleichzeitig aß und gleichzeitig aufhörte, dies eine Garantie dafür sein, dass keiner den anderen überlebte. Warum soll dieser Brauch nur für die Vergangenheit gelten.



Unser Bocholter Menü am Tisch serviert

Salatplatte mit Dressings zur Auswahl

Baguettebrot mit Kräuterbutter

Rinderrouladen in eigener Sauce

Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons und Pfefferrahmsauce

Paniertes Hähnchenbrustfilet mit gebackenem Obst und Fruchtcurrysauce

Feine Gemüseauswahl der Saison

(Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Speckbohnen, Kohlrabi oder Rosenkohl)

Schmörchen, Kroketten

Herrencreme

Erdbeerjoghurtcreme

**Salatvorspeise/3 Hauptgänge/
Gemüsebeilagen/2 Kartoffelbeilagen, etc./
2 Desserts**





Unser Feinschmecker Menü am Tisch serviert

Rohkostplatte, dazu 3 Dressings zur Auswahl

Baguettebrot mit Kräuterbutter

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Senf-Dill-Sauce

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit
Käse gratiniert, dazu Kräuterrahmsauce

Hähnchenbrustfilet in Pesto mariniert auf
mediterrane Gemüse, dazu Tomatensauce

Buntes Gemüse der Saison

*(Blumenkohl, Brokkoli, Karotten,
Speckbohnen, Kohlrabi oder Rosenkohl)*

Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle

Herrencreme mit Sahne

Mascarponecreme auf Himbeeren
mit Mandelspiegel

**Salatvorspeise/3 Hauptgänge/
Gemüsebeilagen/2 Kartoffelbeilagen, etc./
2 Desserts**



Unsere Partyklassiker

Rohkostplatte, dazu 3 Dressings zur Auswahl

Baguettebrot mit Kräuterbutter

Schweineschnitzel mit 2 Saucen

*(Champignonrahmsauce/Zigeunersauce/
Pfefferrahmsauce/Sauce Bernaise)*

Schaschlikspieß in pikanter Sauce

Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat
mit Tomaten und Mozzarella gratiniert

Buntes Gemüse der Saison

Schmörchen & Kroketten

Herrencreme mit Sahne

Erdbeerjoghurtcreme

**Salatvorspeise/3 Hauptgänge/
Gemüsebeilagen/2 Kartoffelbeilagen, etc./
2 Desserts**





Unser Hochzeitsessen am Tisch serviert

wahlweise am Tisch serviert oder als Menü/Büffet Kombination

Münsterländer Rindfleischsuppe
mit Einlage

Salatplatte

Suppenfleisch mit Remouladensauce,
Cornichons und Silberzwiebeln

Rinderrouladen in eigener Sauce

Schweinefiletmedaillons
mit frischen Champignons in Pfefferrahmsauce

Paniertes Hähnchenbrustfilet
mit gebackenem Obst und Fruchtcurrycauce

Schmörchen, Kroketten

Bunte Gemüseauswahl der Saison

Herrencreme

Vanilleeis mit heißen Kirschen



3 Gang Menü

Brokkolicremesuppe mit Courtons

Gebratenen Lachs auf Blattspinat mit Senf-Dill-Sauce

Schweinefilet im Speckmantel mit Käse gratiniert
und Kräuterrahmsauce

Hähnchenbrustfilet in Pesto mariniert auf
mediterranem Gemüse mit Tomaten-Basilikum-Sauce

Buntes Gemüse der Saison

*(Blumenkohl, Brokkoli, Karotten,
Speckbohnen, Kohlrabi oder Rosenkohl)*

Rosmarinkartoffeln
Kartoffelkroketten

Herrencreme

Mascarponecreme auf Himbeeren mit Mandelspiegel

4 Gang Menü

Buntes Salatbouquet mit Kräutervinaigrette mit
gebratenen Hähnchenbruststreifen (Tellerservice)

Münsterländer Rindfleischsuppe

Rosa gebratenes Roastbeef mit einer Zwiebel-Senf-Kruste,
dazu Pfefferrahmsauce

Schweinefilet im Kräutermantel

Gebratenen Zander auf Lauchgemüse mit Krabbensauce

Buntes Gemüse der Saison

Schmörchen mit Speck und Zwiebeln gebraten
Kartoffelkroketten

Herrencreme
Himbeerjoghurtcreme



Mediterranes Menü

Tapasvariationen: Oliven, Gambas im Kartoffelnest, Datteln im Speckmantel, Champignons mit Aiolidip, Marinierte Hähnchenbrust, Melone mit Schinken, pikante Fleischspieß

Involtini vom Schweinefilet mit Spinat und Mozzarella gefüllt

Picata Milanese vom Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Basilikum-Sauce

Rinderfilet an Cognac-Pfeffersauce

Gebrautes Gemüse:
Paprika, Zucchini, Kirschtomaten,
Möhren, Champignons

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquarkdip
Tagliatelle in Olivenöl geschwenkt

Quarkmousse mit Früchten
Spanischer Mandelkuchen mit Zimt
Himbeerjoghurtcreme



Menü/Buffer Bausteine

Vorspeisen:

Gemischte Antipasti Auswahl

Vitello Tonato von der Pute

Tomate-Mozzarella mit Balsamicoessig und Olivenöl

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade

Honigmelone mit westfälischem Knochenschinken
oder Parmaschinken

Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilet, Pfeffermakrelen

Baguettebrot und Kräuterbutter

**Gerne stellen Sie sich zu Ihrem Buffet
ein individuelles Vorspeisenbuffet zusammen**

Unsere Auswahl an Suppen:

Münsterländer Rindfleischsuppe mit Einlage

Gulaschsuppe

Käse-Lauchsuppe

Gyrossuppe

Mitternachtssuppe

Tomatencremesuppe

Brokkolicremesuppe

usw.

Unser Suppenbuffet inkl. Baguettebrot & Kräuterbutter:

Auswahl einer weiteren Suppe – Aufpreis



Hauptgänge

Gerne können Sie Ihren Hauptgang nach Kategorien austauschen

Kategorie 1

Rinderrouladen in eigener Sauce

Rinderschmorbraten in eigener Sauce
mit frischen Champignons

Rheinischer Sauerbraten in Preiselbeersauce

Burgunderbraten, serviert in Rotweinjus

Suppenfleisch mit Remouladensauce und saurer Beilage

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat mit Krabbensauce

Zanderfilet auf mediterranem Gemüse und Lauchsauce

Gebratenes Lachsfilet auf mediterranem Gemüse
mit Shrimps und Käse gratiniert

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Senf-Dill-Sauce

Kategorie 2

Saftiger Rindergulasch

Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons
und Pfefferrahmsauce **oder** Sauce Bearnaise

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
mit Käse gratiniert, dazu Kräuterrahmsauce

Medaillons vom Schweinefilet im Kräutermantel
mit Rahmsauce

Schweinefilet, gefüllt mit einer
Champignons-Zwiebel-Farce an Pfefferrahmsauce

Schweinefilet, gefüllt mit Mozzarella und Spinat,
Champignonsauce



Kategorie 3

Spießbraten vom Schwein,
gefüllt mit Zwiebeln in eigener Sauce

Krustenbraten in eigener Sauce

Kasselerlummerbraten

Minihaxe in eigener Jus

Gyros mit Tzatziki

Schweinebraten mit frischen Champignons
und Röstzwiebeln

Schweineschnitzel **oder** Hähnchenschnitzel
mit 2 Saucen

Spareribs in pikanter Sauce

Schaschlikspieß in pikanter Sauce

Currywurst in pikanter Sauce

Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat mit Tomaten
und Mozzarella gratiniert

Hähnchenbrustfilet »Picata Milanese«

Hähnchenbrustfilet in Pesto mariniert auf
mediterranem Gemüse,
dazu Tomatensauce – Basilikumsauce

Hähnchenbrustfilet in »Piri Piri« Marinade
mit verschiedenen Dips

Hähnchenbrustfilet, gebackenes Obst
und Fruchtcurrysauce

Hähnchenbrustfilet im Kartoffelmantel
mit Kräuterquark

Putengeschnetzeltes in Frischkäsesauce
auf Paprika-Zucchini-Gemüse

Putengeschnetzeltes in roter Pfefferrahmsauce
mit Champignons **oder** wahlweise
in Süßer-Senf-Pfefferrahmsauce

Putengeschnetzeltes in Fruchtcurrysauce



Gemüsebeilagen variabel austauschbar

Buntes Gemüse der Saison (gemischt)

Auch einzeln wählbar:

Blumenkohl	Mediterrane Gemüsepfanne
Brokkoli	Ratatouille
Speckbohnen	Kohlrabi
Erbsen und Möhren	Apfelrotkohl*
Sauerkraut	Rosenkohlkohl*
	Grünkohl*

Gegen Aufpreis als Gemüse austauschbar:

Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf
 Gebratene Champignons mit Knoblauchdip
 Mediterrane Gemüseauswahl (einzeln serviert)

»Paprika, Zucchini, Kirschtomaten, Karotten, Lauchgemüse, Brokkoli«

Spargel/Aufpreis nach Saisonpreis

Sättigungsbeilagen variabel austauschbar:

Schmörchen	Salzkartoffeln
Kartoffelgratin	Rosmarinkartoffeln
Reis	Kartoffelpüree
Butterspätzle	Bandnudeln in Olivenöl
Röstkartoffeln	
Mediteraner Nudelaufwurf in Tomatensauce mit Schafskäse gratiniert	

Aufpreis 3. Beilage beim Menü/Buffet

Salatbeilagen:

Rohkostplatte mit 3 Dressings bestehend aus Eisbergsalat, Ruccolasalat, Lollo Rosso, Tomaten, Gurken, Radieschen, Mais, Zwiebeln, Möhren	<u>Gegen Aufpreis zusätzlich zur Rohkostplatte wählbar:</u>
<u>austauschbar als Salatvorspeise:</u>	Bauernsalat
Blattsalate oder	Rucola
Bohnensalat oder	Feldsalat
Gurkensalat oder	Kartoffelsalat
Paprika-Mais-Salat oder	Nudelsalat
Möhrensalat	Mediterraner Nudelsalat

Gerne stellen Sie sich zu Ihrem Buffet ein individuelles Salatbuffet zusammen

Dessert

Herrencreme mit Sahne

Vanillecreme auf Roter Grütze mit Fruchtspiegel

Quarkmousse mit Früchten

Erbeerjoghurtcreme

Himbeerjoghurtcreme

Pfirsichjoghurtcreme

Mascarponecreme auf Himbeeren/Pfirsichen/Sauerkirschen und Mandelspiegel

Obstsalat mit Vanillesauce

Schokoladencreme mit Sauerkirschen

Baileyscreme auf Sauerkirschen

Welfencreme

Bayrisch Creme mit Schokoladen oder Himbeersauce

FrISChe Erdbeeren mit Sahnejoghurt*

Mousse von dunkler und weißer Schokolade

Rotweincreme

Tiramisu (ab 50 Pers.)

Aufpreis 3. Dessert beim Menü/Buffet





Mitternachtsbuffet

Käseauswahl
 Schinkenauswahl
 Gyrossuppe
 Gulaschsuppe
 Currywurst in pikanter Sauce

dazu

Partybrötchen

oder

Baguettebrot
 Kräuterbutter & Butter

Kuchenauswahl

Apfelstreusel
 Aprikosenstreusel
 Kirschstreusel

Pfirsichschnitte mit
 Knusperboden
 Käsesahne mit
 Mandarinen

Erdbeer-Schmand*
 Pflaumenstreusel*
 Rhabarberstreusel*

Tortenauswahl

Pfirsichtorte
 Stachelbeer-Baisertorte
 Preiselbeeryoghurttorte
 Zitronenjoghurttorte
 Mandarinen-Schmand Torte
 Mandarinenquarktorte
 Himbeerquarktorte

Philadelphia Torte
 Quarksahnetorte

Mokkatorte
 Eierlikörtorte
 Apfelweintorte
 Schwarzwälder-Kirschtorte
 Cappucinotorte

Apfelweintorte
 Nusstorte

| *=Saison

Brunchbuffet (am Tisch serviert oder als Buffet)

(buchbar ab 15 Personen)

Gemischte ofenfrische Brötchen
 Verschiedene Brote
 Butter
 Marmelade und Konfitüren, Nutella, Honig, Rübenkraut

Kaffee und Tee
 Milch, Kakao
 Orangensaft
 Multivitaminensaft

Hochwertiger Aufschnitt
 Diverse Käsesorten
 Joghurt und Quark
 Milch
 Obstsalat

Cornflakes & Müsli
 Gekochte Eier
 Rührei mit Speck
 Gurken, Tomaten, Paprika mit Dip

Gerne buchen Sie noch dazu:

Antipastiauswahl
 Spargelröllchen
 Tomato-Mozzarella mit Balsamicoessig und Olivenöl
 Nürnberger Würstchen
 Roastbeef mit Remoulade
 Räucherfischplatte
 Reibekuchen, Pfannkuchen

Münsterländer Rindfleischsuppe mit Einlage

Suppenfleisch mit Remouladensauce,
 saure Beilage und Röstkartoffeln,
 Salatplatte der Saison

Herrencreme



Gaststätten- und Saalveranstaltungen

»Checkliste«

Name:	
Vorname:	
Straße:	Hausnr.:
PLZ:	
Ort:	
Telefon:	
Handy	
E-mail-Adresse	

Veranstaltungsanlass:	
Veranstaltungsdatum:	
Veranstaltungsbeginn:	
Veranstaltungsgäste:	davon Kinder unter 6 Jahren:

Menü- oder Buffetauswahl:

Menüauswahl am Tisch serviert <input type="radio"/>	Buffetauswahl <input type="radio"/>	Kombination aus Menü/Buffetauswahl <input type="radio"/>
---	--	--

Beginn Menüservice/ Büffet:

Tischform:	Lange Reihen <input type="radio"/>	Blocks <input type="radio"/> (maximal 4 Blocks möglich, 3 Blocks a 14 Personen, 1 Block a 8 Personen)
------------	---------------------------------------	--



Gaststätten- und Saalveranstaltungen

»Checkliste«

Dekorationsfarbe:	
Stoffservietten (weiß):	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein
Blumendekoration:	<input type="radio"/> Ja, Anzahl: <input type="radio"/> Nein
Kerzenständer/Kerzen:	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein

Blumendekoration beziehen wir vom Floristen und wird separat berechnet.

Getränkesservice:

Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl Ihrer Getränkeauswahl- auch eine Getränkepauschale wäre möglich.

Sektempfang: Sekt/Orangensaft/Rhabarbersaft	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein
Getränke Verzehr nach Verbrauch berechnen	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein
Absacker nach dem Essen:	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein
Kaffeetafel: (Filterkaffee, verschiedene Teesorten, Kakao)	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein
Getränkepauschale:	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein

Zu Ihrer Kaffeetafel:

Kaffeebeginn: Uhr

Kuchenauswahl:	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein
Tortenauswahl:	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein
Plätzchenauswahl:	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein
Handschnittchen:	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein
Kuchen selbst (Tellergeld):	<input type="radio"/> Ja <input type="radio"/> Nein

Ihre Auswahl:
.....

Mitternachtsbuffet:	<input type="radio"/> Ja	<input type="radio"/> Nein
Personenanzahl:	



Auszug aus unserer Getränkekarte

Bitburger Pils vom Fass
Radler/Alster
Diebels Altbier aus der Flasche
Erdinger Weizenbier aus der Flasche
Erdinger alkoholfrei aus der Flasche
Bitburger Alkoholfrei
Bitburger Radler Alkoholfrei
Malzbier

Coca Cola
Coca Cola light/Coca Cola Zero
Fanta/Sprite
Tönissteiner Quelle Medium
Tönissteiner Quelle Naturelle
Schweppes Bitter Lemon
Apfelsaft
Orangensaft & Rhabarbersaft

Sekt

Sekt Schloss Trier, Jahrgangssekt, trocken

Auszug aus der Weinekarte

Grauer Burgunder, Q.b.A., trocken
Weingut Franziskus-Hof, Longuich-Mosel

Rosé, Q.b.A., halbtrocken
Weingut Franziskus-Hof, Longuich-Mosel,

Blauer Spätburgunder, Q.b.A., trocken
Weingut Franziskus-Hof, Longuich-Mosel,

Absackerauswahl

(Nicht in der Getränkepauschale erhalten)

Ramozzotti, Fernet Branca
Jägermeister, Underberg, Kümmerling
Vanillelikör, Pflaumenlikör



Gaststätten- und Saalveranstaltungen »Allgemeine Informationen« mit eigener Theke

Unser Saal ist für eine Personenanzahl von
bis zu 65 Personen ausgerichtet.

Geschlossene Gesellschaft (siehe Preisliste)

Der Saal wird exklusiv für Sie gebucht.
Die Bedienungskosten werden separat berechnet
oder Sie wählen eine Getränkepauschale.

Serviceentgeld Servicepersonal

Buchungszeit für Personal = mindestens 3 Stunden

Die genaue Personenanzahl benötigen wir 10 Tage vor
Ihrem Veranstaltungstag. Eine weitere Reduzierung der
Personen ist danach nicht mehr möglich.
Das Eindecken und Dekorieren der Tische/Bufetts zu Ihrer
Veranstaltung mit Tischwäsche und Geschirr/Besteck ist
im Menü/Buffetpreis einkalkuliert.

Blumengestecke werden ggf. exklusiv für Sie
bestellt und dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

Stornierungsbedingungen

20 % der Rechnungssumme des gewählten Menüs
und ggf. Blumendekoration und Serviceentgeld



