

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen kleinen Einblick
in unsere Arbeit und unsere Ideenvielfalt.

Wir verarbeiten ausschließlich frische Produkte,
sodass sich die Buffet- und Menüvorschläge
nach den Jahreszeiten richten.

Ein individuelles Menü oder Buffet für Ihre Feier oder Veranstaltung
stellen wir Ihnen gerne unter Berücksichtigung Ihrer Wünsche zusammen.

Italienisches Buffet	Seite 3
Spanisches Buffet	Seite 4
Französisches Buffet	Seite 5
Frühlingserwachen	Seite 6
Sommertraum	Seite 7
Meeresfrüchtchen	Seite 8
Grillsaison	Seite 9
Herbstimpressionen	Seite 10
Winterzauber	Seite 11
Menüvorschläge	ab Seite 12

**Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen
und stehen Ihnen für Fragen und Wünsche gerne zur Verfügung.**



Herzlich Willkommen!

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste!

Wir freuen uns, Ihnen heute unsere Dienstleistung
in Form dieses Angebotes präsentieren zu dürfen.

Geschmack ist vielfältig,
Geschmack ist unterschiedlich
und immer anders...

Aus diesem Grund erstellen wir Ihnen immer ein individuelles,
speziell für Ihre Wünsche, passendes Speisenangebot.

Wir möchten Ihnen mit unseren Vorschlägen Appetit machen
und freuen uns, wenn wir Sie beraten und begeistern dürfen.

Gleich ob es Flying Fingerfood in Form von kleinen Tellergerichten,
Canapées oder ausgefallenem Gebäck;
ein kalt oder warmes Themenbuffet oder
ein exklusives Menu ist.

Wir stehen Ihnen gerne mit unserem
hohen Qualitätsanspruch zur Verfügung.

Pasta & Pesto

gebratene Entenbrust mit marinierten Feigen

Rinderfiletcarpaccio mit Parmesan

Rucola mit Pinienkerne und weißem Balsamicoessig

Lachsfilet im Limonensud
und Tomatenconfit

Scampis mit dicken Bohnen und Thymian

Vitello tonnato

mariniertes Roastbeef mit Senfvinaigrette

**Perlhuhnbrust mit Paprikagemüse,
Tomaten-Rosmarinsoße
und Schwenkkartoffeln**

Cappuccinocreme mit Schokoladenblätter

Mascarponetörtchen mit Beeren

Ciabatta, Pizzabrötchen

€ 33,00 / Person

zuzüglich der gültigen, gesetzlichen Mehrwertsteuer

Tapas

Seeteufelrücken mit Orangen-Paprikagemüse

Wolfsbarsch mit gebratenem grünem Spargel
Tomatenvinaigrette

Roastbeef mit Avocadosalat
im Zitronenaroma

Poulardenbrust mit Möhrensalat
und Knoblauch

Ziegenfrischkäse mit Kräutern und Oliven

gegrillte Gemüse mit Thymian

Schweinefilet mit Tomaten und Oliven, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Passionsfrucht-Vanilleschaum

Zitronen-Quarkcreme
mit frischen Früchten

Brotauswahl, Butter

€ 33,00 / Person

zuzüglich der gültigen, gesetzlichen Mehrwertsteuer



TAFELSERVICE
THOMAS WERNEKE

Französisches Buffet

Terrine von Waldpilzen mit Trüffelvinaigrette

Feldsalat mit Speckstreifen und Crôutons

Salat von Flusskrebse mit Avocados

Rotbarben mit Zucchini – Auberginengemüse
mit leichtem Knoblauchrahm

Bresse-Poularde auf Eichblattsalat
mit Honig-Schalottenconfit

Barbarie-Entenbrust mit Linsensalat
und Sherryvinaigrette

**Roastbeef am Stück gebraten, Pommery-Senf-Soße,
Wirsinggemüse, Rosmarinkartoffeln**

Amaretto-Mandelcreme
mit Kirschen

Mohnmousse mit Cassismark

Baguette, Brot

€ 32,50 / Person
zuzüglich der gültigen, gesetzlichen Mehrwertsteuer



TAFELSERVICE
THOMAS WERNEKE

Frühlingserwachen

Filet und Rücken vom Kaninchen
mit jungen Erbsen und Morcheln

Spargelsalat mit Balsamicoessig und Frühlingslauch

Stubenküken auf Spargelsalat
mit jungem Eichblattsalat

gebratenes Lachsforellenfilet
auf neuen Kartoffeln mit Sauerrahm

grüner Spargel mit Garnelen und Zitronenvinaigrette

Kalbstafelspitz mit Radieschenvinaigrette

Ragout von der Putenbrust in Curryrahm mit jungem Gemüse und Spätzle

Rharbarbertörtchen mit Vanillerahm

Grießschaum mit Erdbeeren
und Tonkabohnensoße

kleine Brötchen, Butter

€ 31,50 / Person

zuzüglich der gültigen, gesetzlichen Mehrwertsteuer

Sommerliches Buffet

Seezungenröllchen mit Hummer
und sommerlicher Gemüsevinaigrette

Salat von Avocados mit Crevetten
und Limonenmarinade

Hummerkrabben mit Cavaillonmelone

Perlhuhnbrust mit Pfifferlingen und Thymian

Entenbrust mit Rucolasalat und Pesto

Sommerlicher Salat mit Wachtelbrust

Kalbsrücken mit einer Kräuterkruste, Bohngemüse und gratinierten Kartoffeln

Himbeervariationen

weißes Schokoladentörtchen mit Pfirsichgrütze

Brot, Butter

€ 34,00 / Person

zuzüglich der gültigen, gesetzlichen Mehrwertsteuer

Meeresfrüchtchen

Variation vom Thunfisch mit Nadelbohnen
und Sesamvinaigrette

Seeteufelrücken mit grünem Spargel

gebeizter Lachs mit Limonenaroma

Lachsforelle mit Safranvinaigrette,
Brunnenkresse und Schöpfrahm

Spagettinialat mit gebratenen Scampi,
weißem Balsamessig

Zander-Lachs-Terrine mit jungen Erbsen, Friséesalat

Variation von Meeresfrüchten auf Blattspinat, Schwenkkartoffeln und Rieslingsoße

Mango-Vanillecreme mit Himbeeren

Erdbeer-Joghurt-Timbale

Brot, Butter

€ 34,00 / Person

zuzüglich der gültigen, gesetzlichen Mehrwertsteuer

Grillsaison !!!

Salate:

Tomaten-Mozarella-Basilikum

Tomaten-Oliven-Schafskäse

Kartoffeln-Gurken

Möhren-Knoblauch-Zwiebellauch

Tomaten-Gurken-Schalotten

Strauch-Bohnen-Dicke-Bohnen-Stangen-Bohnen

Zucchini-Aubergine-Paprika

Champingons-Schnittlauch

Dips:

Paprika-Schnittlauch-Kräuter-Senf-Tomaten-Sauerrahm-Chili

Thunfisch-Avocado

zum Grillen:

Würstchen, Geflügel, Rind, Lamm, Schwein, Spieße,
Lachs, Scampi, Seeteufel, Gemüse

Die Auswahl richtet sich ganz nach Ihren Wünschen,
Sie können einzelne Salate oder einzelnen
Grillprodukte bestellen, wir liefern Ihnen Ihre Auswahl
angerichtet oder zum grillen vorbereitet.



TAFELSERVICE
THOMAS WERNEKE

Herbstimpressionen

marinierte Waldpilze mit Himbeervinaigrette

Tranchen vom Spanferkelrücken mit
Salat von rosa Linsen

Perlhuhnbrust auf Petersilienwurzeln
und Kerbelvinaigrette

Feldsalat mit Speck und Kartoffeldressing

pochierter Lachs mit Chicoréesalat
und Schwarzwurzelgemüse

gebratener Zander mit
Hokkaido-Kürbis-Kartoffelvinaigrette

Rinderfilet vom Angus Rind mit Schalottenjus, Spitzkohlgemüse und Gratin

Walnusstörtchen mit pochierter Birne
auf Vanillemark

Mandelcreme mit eingelegten Kirschen

Brötchen, Butter

€ 34,50 / Person
zuzüglich der gültigen, gesetzlichen Mehrwertsteuer

Winterzauber

Feldsalat mit gebratener Wachtelbrust
und Apfelsalat

Scheiben vom Roastbeef mit Schalottenconfit
und Trüffelvinaigrette

Entenbrust mit frischen Feigen

winterlicher Salat mit geschmorten Waldpilzen
und Parmesan

Roulade vom Zander im Spitzkohlmantel
mit Schalottenvinaigrette

Brunnenkresse mit Scampis und Frisée

**Hirschkalbsrücken auf Rotweinjus,
mit Rosenkohl-Schwarzwurzelgemüse
und gratinierten Kartoffeln**

Portweinmousse mit eingelegten Birnen

Vanille-Quarkschaum mit Orangen

Brötchen, Butter

€ 35,50 / Person

zuzüglich der gültigen, gesetzlichen Mehrwertsteuer

Auf den nachfolgenden Seiten haben Sie die Möglichkeit ein individuelles Menu unter Berücksichtigung Ihrer Vorstellungen, des Anlasses und der Anzahl der Gäste zusammenzustellen.

Besprechen Sie Ihre Veranstaltungswünsche persönlich mit uns, gerne unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Das Menu servieren wir Ihnen in Ihren Räumlichkeiten.
Die Vorbereitung erfolgt bei uns,
für die Zubereitung benötigen wir ein wenig Platz in Ihrer Küche.

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffel oder Parmesankäse

Wildentenbrust auf rosa Linsen mit Himbeervinaigrette

Salat vom grünen Spargel mit Stubenküken

Perlhuhnbrust auf Pfifferlingsvinaigrette

Feldsalat mit Wachtelbrust und Apfelsalat

gebratene Gänsestopfleber mit glasierten Apfelspalten

kanadischer Hummer auf grünen Spargelspitzen

Hummerkrabben mit Tomatenconcassé

gebratenes Zanderfilet auf Kartoffeldressing mit Kartoffelstroh

pochierte Lachsforelle auf Majoran-Sauerrahm

Rotbarbenfilet mit Raukesalat und geschmolzenen Tomaten



TAFELSERVICE
THOMAS WERNEKE

Suppen

Cremesuppe vom Muskatkürbis
mit Kürbiskernen und Kartoffeln

Tomatencremesuppe mit
Basilikum und Concassé

Kohlrabicremesuppe mit
Kaninchenfilet und Trüffel

Essenz von Baumpilzen
mit Gemüsestreifen

Kartoffel-Lauchcreme mit Croûtons

Brunnenkressecremesuppe
mit Scampis

Tomatenessenz mit Basilikum

Cremesuppe von Staudensellerie

Petersilienwurzelcreme
mit gebratenen Waldpilzen

Kräutercremesuppe

Cremesuppe vom Frühlingslauch
mit Kartoffelrauten

Selleriecremesuppe
mit schwarzem Trüffel

Spargelcremesuppe (saisonbedingt) mit Crevetten

Fischvariationen

gebratener Zander auf Wurzelgemüse
mit Rieslingsoße

Steinbutt mit Kräutern überbacken
auf Petersilienwurzeln mit Schalottensoße

Seezungen-Lachsroulade
auf Blattspinat mit Champagnersoße

Gebratenes Rotbarbenfilet mit
leichtem Knoblauchrahm auf Blattspinat

Seeteufelmedallions auf Rosmarinsoße
mit Ratatouille

gebratener Thunfisch auf Nadelbohnen
mit Senfkörnersoße

Loup de Mer mit grünem Spargel
auf Thymiansoße

soufflierte Seezungenschleifen
auf Zuckerschotengemüse und Curryschaum

Lachsforellenfilet auf Schmorgurken
mit Dillrahm

Scampis auf Blattspinat
mit Hummersoße

gebratener Lachs mit Brokkoligemüse und Weißweinssoße

Fleischgerichte

Schweinefilet mit Wiesenchampignons,
Spitzkohlgemüse, Spätzle

Perlhuhnbrust mit frischen Pfifferlingen,
Brokkoligemüse und Spätzle

Barbarie-Entenbrust auf Orangen-Pfeffer-Soße
mit Zuckerschoten und Kartoffelplätzchen

Taubenbrust auf Burgunderjus
mit Kohlrabitrüffelgemüse und Schupfnudeln

Kalbsrücken mit einer Kräuterkruste,
gemischtes Gemüse, Thymiansoße

Kalbsfilet auf Trüffelsoße mit
grünem und weißem Spargel

Roastbeef mit Monschauer Senfsoße
Schwarzwurzelgemüse, gratinierten Kartoffeln

Rinderfilet auf Rotweinjus mit
Bohngemüse und Kartoffelgratin

Hirschkalbsrücken auf Maronensoße,
Schwarzwurzel-Rosenkohl und Spätzle

Wildragout mit Waldpilzen und Rosenkohlblätter,
Servierttenknödel und Kohlrabigemüse



TAFELSERVICE
THOMAS WERNEKE

Dessertvariationen

Limonenschaum mit Pfirsich-Sektgelee und Himbeeren

weißes Schokoladentörtchen auf Himbeermark
mit Passionsfruchtparfait

Vanille-Quarkcreme mit marinierten Erdbeeren

Cassisschaum mit frischen Feigen auf süßem Schmand

Cappuccinotörtchen auf Vanillemark

Limoneneisparfait mit Zartbitterkuvertüre

Haselnussparfait mit eingelegten Kirschen

Quarksoufflé mit Zitrusfruchtsalat

Sacherpraline mit Vollmilchmousse
auf Himbeermark

Mango-Vanillecreme mit Erdbeeren

Tricolor von Mousse au chocolate

Walnusstörtchen mit Apfel-Quittenkompott

pochierte Weißweibirne mit Haselnussparfait

Törtchen von der Williams-Christ-Birne auf Nougatsoße

Mohntörtchen auf Cassisschaum

Punschbirne mit weißem Schokoladenmousse

Personal & Mobiliar

Service-Personal

Küchenchef	35,- € pro Stunde
Küchenhilfe	15,- € pro Stunde
Service	15,- € pro Stunde

Geschirr & Gläser

Reichlich Geschirr, Besteck und Weingläser liefern wir Ihnen zum Pauschalpreis, bei gereinigter Rückgabe.

	2,50 € pro Person
weiteres Geschirr	auf Anfrage
Stehtische	6,- € pro Tisch

inklusive Anlieferung und Abholung.

Weine

Bei der Auswahl korrespondierender Getränke – vom Aperitif bis zum Digestif – helfen wir gerne.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

