



Wilhelmshöhe  
Lingen

# CATERING

Wilhelmshöhe Lingen



Wilhelmshöhe  
Lingen

# DIE EVENT LOCATION IM EMSLAND

DAS MUSS JEDER ERLEBT HABEN.



## *Event-Catering heißt für uns...*

- Wir übernehmen auf Wunsch die komplette Organisation Eurer Events.
- Wir liefern Euch den perfekten Cateringservice für Business, Konferenzen, Firmenfeiern, private Veranstaltungen und Gartenpartys.
- Wir machen Eure Feier zu einem Highlight, mit dem Ihr vor Euren Gästen glänzen könnt.
- Wir stehen für eine kreative Küche, die durch Leidenschaft, Wissen und Begeisterung sowie glanzvolle Menüs und Fingerfoodkreationen besticht.
- Wir arbeiten mit frischen regionalen Lebensmitteln.



**Steve Bormann**



**Marcel Hogenkamp**



**Steffi Hildburger**



## Fingerfood-Buffets / Flying-Buffets

### BASIC



- Ceasar-Salad
- Minischnitzel im Pankomantel
- Orientalische Hackbällchen mit BBQ-Pipette
- Hähnchenspieß im Cornflakesmantel mit Chili-Mangomayonaise
- Capresespieß (Tomate-Mozzarella)
- Blätterteigrollchen mit Frischkäse-Kräuterfüllung

12.80 € p.P.

### REGIONAL

- Emsländer Kartoffelsalat mit knusprigem Speck, Zwiebeln und Gewürzgurken
- Schweinefiletspieß im Kräutermantel
- Kräuterhackbällchen mit Senfcreme
- Pfannkuchen mit Räucherlachs und Senf-Dillsauce
- Hering-Rote Beete-Salat mit Äpfeln, Lauch, Creme Fraiche und Pumpernickel
- Blutwurst mit Apfel-Zwiebelkonfit
- Hähnchenspieß im Käse-Knuspermantel
- Emsländer Blätterteigrolle mit Rinderhack und Lauch

17,50 € p.P.

### TRENDY

- Couscoussalat mit Limettendressing und Orientalischem Hackbällchen
- Asia-Nudelsalat mit Chili-Knoblauchgarnele
- Mini Pulledbeefburger, Coleslaw und Chilimayonaise
- Königslachs mit Avocadosalsa und eingelegter Wassermelone
- Hähnchenspieß im Cocos-Pankomantel auf Mangochutney
- Wrapvariation mit Thunfisch und Hähnchen
- Geflügelbällchen mit Chili-Ingwerpipette
- Minifrühlingsrolle mit Sweet Asiadip

19,90 € p.P.

### EXKLUSIV

- Garnelenspieß auf Mangochutney
- Ziegen-Frischkäse-Lolli mit Mandelkruste auf Feldsalat und Feigen-Senfchutney
- Lachs auf Wasabi-Gurkensalat
- Antipasti-Spieß auf Rucola mit Basilikumpesto
- Mini Dry Aged-Burger mit Coleslaw, Chili-Mangomayonaise und BBQ-Pipette
- Sashimi vom Thunfisch im Sesammantel mit Avocado und getrockneter Tomate
- Rinder-Terryakispieß mit Rote Beete-Salat
- Vitello Tonnato
- Orientalisches Lammhackbällchen auf Limettenbulgur

25,90 € p.P.

## TRAMEZZINI & MINI-BURGER

(für den Empfang – Fast Food mal anders)

- Tramezzini** – Frischkäse, getrocknete Tomaten, Oliven, Basilikum
- Räucherlachs mit Dill-Senfcreme
  - Blauschimmelkäse, Birne, Feigen-Senfcreme
  - Serranoschinken, Rucola, Tomatenpesto, Parmesan

- Burger**
- Vitello Tonnato, Rucola, Pinienkerne, Kapern
  - Pulled beef/Pulled pork, Coleslaw, BBQ-Chilimayonaise



1,95 € pro Stück  
(mind. 5 Stck. p.P.)

## BUNT GEMISCHTER SALAT

mit Gurke, Tomate, Zwiebeln, Honig-Senfdressing und Croutons

4,90 € p.P.

*Extras*

Garnelenspieß	3,90 € Stck.
Hähnchenspieß	2,90 € Stck.
Roastbeefspieß	3,50 € Stck.
Lachsfiletspieß	3,50 € Stck.
Feta	1,50 € Port.

## EXTRAS

(zusätzlich zu den anderen Angeboten, nicht als Einzelbestellung möglich)

- Brotkorb mit Pesto und Kräutercreme 2,00 € p.P.
- Emsländer Hochzeitssuppe 4,50 € p.P.
- Spitzpaprikasuppe 4,90 € p.P.
- Thai-Currysuppe 4,90 € p.P.
- Süßkartoffelsuppe 4,90 € p.P.
- Saisonale Suppen 5,50 € p.P.  
(u.a. mit Kürbis, Spargel oder Pfifferlingen)

350ml p.P.



Wilhelmshöhe  
Lingen

## DESSERTS IM CUBE

- Panna Cotta von weißer Schokolade und Himbeerpüree
- Panna Cotta von dunkler Callebautschokolade und Mandelcrisp
- Weiße Schokoladen-Quarkmousse mit marinierten Erdbeeren
- Erdbeer-Cantuccini-Tiramisu
- Herrencreme
- Crema Catalana mit Rosmarin
- Brownie mit Himbeerpüree
- Limettencreme mit Mangopüree

2,90 € pro Stück



## LUNCH-BUFFETS

- Nudelbuffet
- Nudelaufbau „Hollo Bollo“  
(Rindergehacktes/Gemüse/Tomatensauce)
- Asianudeln (Asiagemüse/Hähnchen/Terryaki)
- Nudel-Gemüseauflauf
- Gemischter Salat  
(Blattsalat/Rucola/Tomaten/Mozzarella/Balsamico)

13,90 € p.P.

## ASIA-BUFFET

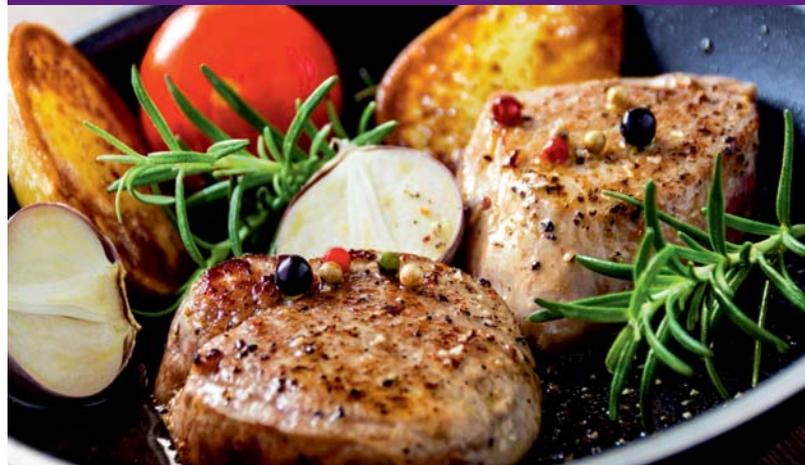
- Hähnchen-Terryaki mit Sprossen und Gemüse
- Garnelen-Thaicurry
- Reis
- Mienudeln
- Asiatischer Kohlsalat mit Limettendressing (kalt)
- Gurken-Wasabisalat (kalt)

15,90 € p.P.

## SCHNITZEL-BUFFET

- Hähnchenschnitzel im Cornflakesmantel
- Schweineschnitzel im Pankomantel
- Schweinefilet in der Kräuterkruste
- Paprikasauce
- Rahmsauce mit frischen Pilzen
- Kartoffelgratin oder Nudelgratin
- Caesar-Salat
- Grüner Salat

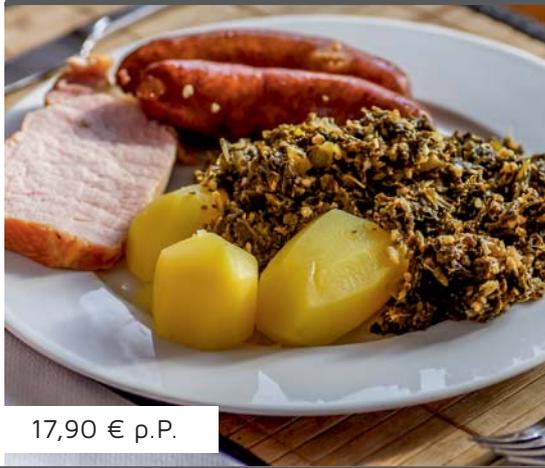
17,50 € p.P.



# Buffets für die kalte Jahreszeit

## WINTERBUFFET

- Grünkohl-Kartoffelstampf
- Sauerkrautauflauf
- Möhren-Kartoffelstampf
- Kassler
- Rippchen
- Mettendchen
- Bauchspeck
- Bratensauce
- Senf, Essig
- Gurkensalat



17,90 € p.P.



## GRÜNKOHLBUFFET

- Grünkohl-Kartoffelstampf
- Bratkartoffeln
- Mettendchen
- Kassler
- Rippchen
- Bauchspeck
- Bratensauce
- Senf, Essig

15,90 € p.P.

## EINTOPF-SUPPENBUFFET

- Erbsensuppe mit Speck und Räucherwurst
- Gulaschsuppe (Kartoffeln/Paprika/Rindfleisch)
- Kartoffelsuppe (Lauch / Wurzelgemüse) vegetarisch
- Schwarzbrot mit Katenspeck

10,90 € p.P.  
750 ml p.P.



## DEUTSCHES BUFFET

- Suppe - Hochzeitssuppe
- Vorspeise - leichter Kartoffelsalat mit Apfel, Zwiebel, kross gebratenem Speck, Lauch und Essig  
- Blattsalate der Saison mit Dressing und Crouton
- Hauptgang - Schweinebraten Sous-Vide mit Honig-Senfmarinade  
- Rinderrouladen  
- gebratenes Zanderfilet  
- Apfelrotkohl  
- Gemüse der Saison  
- Kartoffelgratin / Salzkartoffeln / Spätzle
- Dessert - Hausgemachte Herrencreme  
- weiße Quark Mousse mit Beeren

25,50 € p.P.



## RUSTIKALES BUFFET

- Suppe - Hochzeitssuppe
- Vorspeisen - Matjessalat mit Apfel und Zwiebeln  
- Tomate Mozzarella mit Rucolapesto  
- leichter Kartoffelsalat mit Apfel, Zwiebel, kross gebratenem Speck, Lauch und Essig  
- Ceasar-Salad mit Parmesandressing und Croutons  
- Brezeln und süßer Senf / Rustikales Brot Schmalz und Kräuterquark
- Hauptgänge - Schweinefilet mit Rotweinreduktion  
- Rindergulasch mit Paprika und Champignons oder Hähnchengeschnetzeltes  
- gebratenes Lachsfilet  
- Bohnen im Speckmantel / Apfelrotkohl / Wirsinggemüse  
- Gemüse der Saison  
- Kartoffelgratin / Petersilienkartoffeln / Spätzle / Nudelgratin
- Dessert - Schokoladenmousse mit Orange und Chili  
- weiße Quark-Mousse mit Roter Grütze

29,90 € p.P.

## MEDITERRANES BUFFET

- Vorspeisen
  - Tapas und Anti Pasti
  - Gegrilltes und gefülltes Gemüse
  - Ziegenfrischkäse im Speckmantel
  - Oliven
  - Chorizo
  - Rucolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Mozzarella, Balsamico-Senf-Dressing und Joghurdressing
  - Mediterraner Nudelsalat mit Chorizo, getrockneten Tomaten und Rucola-Mandelpesto
  - Honigmelone mit Serrano
  - Olivenbrot & Ciabiatta / Dips und Pestos
- Suppen
  - Spitzpaprikasüppchen oder Gazpacho mit Croutons (kalt)
- Hauptgänge
  - Rotbarben- und Lachsfilet
  - Lamnbraten mit Aubergine und Süßkartoffel
  - geschmorte Ochsenbacke oder Saltimbocca von der Maishähnchenbrust
  - mediterranes Gemüse
  - Pimientos de Padrón
  - Mediterrane Pilzpfanne
  - Rosmarinkartoffeln / Pesto-Nudeln / Gnocchis
- Dessert
  - Erdbeer-Cantuccini-Tiramisu
  - Crema Catalana mit Rosmarin und Honig
  - Panna Cotta mit Himbeeren

32,50 € p.P.

## EXKLUSIVES BUFFET

- Vorspeisen
  - Tapas und Anti Pasti
  - Gegrilltes und gefülltes Gemüse
  - Ziegenfrischkäse im Speckmantel
  - Oliven
  - Chorizo
  - Vitello Tonnato
  - Sashimi vom Lachs und Thunfisch mit Avocado und Wassermelone
  - Garnelen in Knoblauch-Brandysud mit Chili und Kräutern
  - Frühlingsrollen mit Huhn und Garnele
  - Ciabiatta, Landbrot, Dips und Pestos
- Suppen
  - Thailändisches Currysüppchen oder Karotten-Kokos-Ingwersuppe
- Hauptgänge
  - Sous Vide gegartes Bentheimer Landschwein
  - Lachsfilet und Garnelen mit Krustentiersauce
  - Lamnbraten mit Portweinjus oder geschmorte Ochsenbacke
  - Pimientos de Padrón
  - Ingwer-Karotten
  - Saisonales Gemüse
  - Safran-Risotto
  - Kanarische Meersalzkartoffeln und Mojo Verde
  - gefüllte Ravioli
- Dessert
  - Erdbeer-Cantuccini-Tiramisu
  - Mousse au chocolat
  - Crema Catalana mit Rosmarin und Honig
  - Käseauswahl oder Pralinenauswahl

37,50 € p.P.

Wir erstellen Euch gerne ein individuelles Angebot und Konzept für Eure Veranstaltung, damit diese zum einzigartigen Event wird.

### Aufbau

Selbstverständlich übernehmen wir auch den Aufbau von Tischen, Stühlen und Theken sowie das Eindecken der Tische für Euch.

### Personalkosten

Aufbaukraft	22,50 €
Servicekraft	25,00 €
Köchin/Koch	28,00 €

*je angefangene Stunde*

### Leihgebühr

Stoffserviette	0,80 €
Tischdecke eckig (1,40m x 2,80m)	4,50 €
Tischdecke rund (2,40m Durchmesser)	7,50 €
Stuhlhusse	4,00 €
Hauptgangteller, Messer und Gabel	1,50 €
Suppenteller und -löffel	1,00 €
Fingerfoodteller /-schälchen	0,40 €
Kaffeegedeck (Tasse/Unterteller/Löffel/Kuchenteller/Gabel)	2,00 €
je Glas	0,30 €

(Alle Preise inklusive Reinigung.)

Bei Beschädigung, Verlust oder Bruch von Tischdecken, Servietten, Geschirr, Gläsern und Besteck berechnen wir den Neupreis.

### Leihgüter für Veranstaltungen

Scavi & Ray Proseccodose	250,00 €
Steh­tisch inkl. Husse (Stretch weiß)	12,50 €
Bierzeltgarnitur	10,00 €

### Anfahrt

innerhalb von Lingen	kostenfrei
außerhalb von Lingen	0,50 €/km

(alle Preise auf dieser Seite  
zzgl. 19% MwSt.)



# DEKLARATIONEN

Zu Deiner und unserer Sicherheit weisen wir darauf hin, dass in allen Gerichten Allergene enthalten sein können. Diese Allergene können durch direkte Verwendung eines Lebensmittels oder z.B. durch Kreuzkontamination in der Herstellung in die Speisen gelangt sein.

Sofern Du oder einer Deiner Gäste allergisch auf eines der unten aufgeführten Allergene sind, sprich uns bitte an, damit wir die Gerichte dieser Vorgabe entsprechend anpassen können.

- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1 - glutenhaltig  | 2 - Krebstiere                     |
| 3 - Eier und Eiererzeugnisse                            | 4 - Fisch und Fischerzeugnisse     |
| 5 - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse                     | 6 - Soja und Sojaerzeugnisse       |
| 7 - Milch und Milcherzeugnisse (Lactose)                | 8 - Schalenobst (Nüsse)            |
| 9 - Sellerie und Sellerieerzeugnisse                    | 10 - Senf und Senferzeugnisse      |
| 11 - Sesamsamen   | 12 - Knoblauch und Zwiebelgewächse |
| 13 - Weichtiere (Schnecken, Kalmare, Muscheln, Austern) |                                    |

Je nach gewähltem Gericht können folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe enthalten sein:

- |                                |  |
|--------------------------------|--|
| A - Konservierungsstoffe       | B - Farbstoffe   |
| C - Antioxidationsmittel       | D - Süßungsmittel Saccharin                                |
| E - Süßungsmittel Cyclamat     | F - Süßungsmittel Aspartam<br>(enthält Phenylalaninquelle) |
| G - Süßungsmittel Acesulfram   | H - Phosphat   |
| I - Schwefel                   | J - Chinin   |
| K - Geschmacksverstärker       | L - "geschwärzt" (z.B. bei Oliven)                         |
| M - "gewachst" (z.B. bei Obst) | N - "gentechnisch verändert"+                              |

Sollten auch hier Unverträglichkeiten bekannt sein, zögere nicht, uns anzusprechen. Wir werden gerne die Gerichte dieser Vorgabe anpassen.



*Vielen Dank für Dein Verständnis!*



Stand: August 2018

Wilhelmshöhe Lingen  
An der Wilhelmshöhe 14, 49808 Lingen

 [www.wilhelmshoehe-lingen.de](http://www.wilhelmshoehe-lingen.de)  0591 9649 815

Layout und Druck



**VAN DEN HOOVEN**  
CAD-Plot Service GmbH

Max-Planck-Str. 11  
48529 Nordhorn  
Tel. 0 59 21 . 88 26 0  
Web [www.van-den-hooven.de](http://www.van-den-hooven.de)