



Wilhelmshöhe
Lingen



HOFBRÄU
AN DER 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



- Caesar-Salat
- Minischnitzel im Pankomantel
- Orientalische Hackbällchen mit BBQ-Pipette
- Hähnchenspieß im Cornflakesmantel mit Chili-Mangomayonaise
- Capresespieß (Tomate-Mozzarella)
- Blätterteigröllchen mit Frischkäse-Kräuterfüllung

15.50 € p.P.

REGIONAL

- Emsländer Kartoffelsalat mit knusprigem Speck, Zwiebeln und Gewürzgerken
- 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

21,90 € 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

25,90 € 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

29,90 € 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



3,20 € pro Stück
(mind.5 Stck.p.P.)

BUNT GEMISCHTER SALAT

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

6,90 € p.P.

Extras

Garnelenspieß	5,20 € Stck.
Hähnchenspieß	4,20 € Stck.
Roastbeefspieß	5,20 € Stck.
Lachsfiletspieß	5,20 € Stck.
Feta	2,00 € Port.

EXTRAS

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

- Brotkorb mit Pesto und Kräutercreme 3,50 € p.P.
- Emsländer Hochzeitssuppe 6.90 € p.P.
- Spitzpaprikasuppe 6.90 € p.P.
- Thai-Currysuppe 6.90 € p.P.
- Süßkartoffelsuppe 6.90 € p.P.
- Saisonale Suppen 6.90 € 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
- saisonale Erdbeer-Cantuccini-Tiramisu
- Herrencreme
- Crema Catalana mit Rosmarin
- Brownie mit Himbeerpüree
- Limettencreme mit Mangopüree

3,90 € pro Stück

LUNCH-BUFFETS

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

16,90 € p.P.

ASIA-BUFFET

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

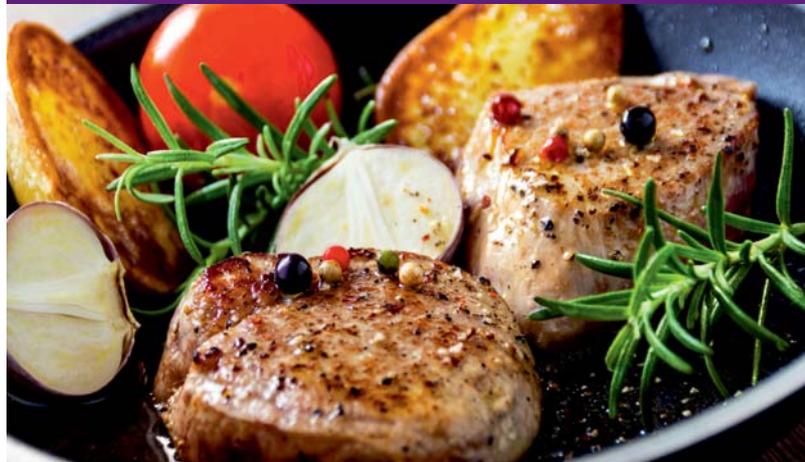
21,90 € p.P.



SCHNITZEL-BUFFET

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

22,50 € p.P.



Buffets für die kalte Jahreszeit

WINTERBUFFET

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



23,50 € p.P.



GRÜNKOHLBUFFET

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

21,90 € p.P.

EINTOPF-SUPPENBUFFET

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

10,90 € p.P.
500 ml p.P.



Buffet

DEUTSCHES BUFFET

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

32,50 € 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
 - Gemüse der Saison & Apfelrotkohl
 - Kartoffelgratin & Spätzle
- Dessert - Schokoladenmousse mit Orange und Chili
 - weiße Quark-Mousse mit Roter Grütze

36,90 € p.P.

MEDITERRANES BUFFET

- Vorspeisen - Tapas und Anti Pasti
gegrilltes und gefülltes Gemüse
- Ziegenfrischkäse im Speckmantel
- Rucolasalat mit Kirschtomaten,
Pinienkernen und Mozzarella,
Balsamico-Senf-Dressing und
Joghurdressing
- Mediterraner Nudelsalat mit Chorizo,
getrockneten Tomaten und Rucola-
Mandelpesto
- Olivenbrot & Ciabiatta / Dips und Pestos
- Suppen - Spitzpaprikasüppchen
- Hauptgänge - Rotbarben- und Lachsfilet
- Lambraten mit Aubergine und
Süßkartoffel
- geschmorte Ochsenbacke
- mediterranes Gemüse
- Mediterrane Pilzpfanne
- Rosmarinkartoffeln & Pesto-Nudeln
- Dessert - Erdbeer-Cantuccini-Tiramisu
- Panna Cotta mit Himbeeren

39,50 € p.P.

EXKLUSIVES BUFFET

- Vorspeisen - Tapas und Anti Pasti
Gegrilltes und gefülltes Gemüse
- Ziegenfrischkäse im Speckmantel
- Vitello Tonnato
- Garnelen in Knoblauch-Brandysud mit
Chili und Kräutern
- Frühlingsrollen
- Ciabiatta, Landbrot, Dips und Pestos
- Suppen - Thailändisches Currysüppchen
- Hauptgänge - Sous Vide gegartes Bentheimer Landschwein
- Lachsfilet und Garnelen mit Krustentiersauce
- Lambraten mit Portweinjus
- Ingwer-Karotten
- Saisonales Gemüse
- Safran-Risotto
- Kanarische Meersalzkartoffeln
& Mojo Verde
- Dessert - Erdbeer-Cantuccini-Tiramisu
- Mousse au chocolat
- Crema Catalana mit Rosmarin und Honig
- Käseauswahl oder Pralinenauswahl

45,00 € 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	25,00 €
Servicekraft	30,00 €
Köchin/Koch	40,00 €

je angefangene Stunde

Leihgebühr

Stoffserviette	1,00 €
Tischdecke eckig (1,40m x 2,80m)	5,00 €
Tischdecke rund (Ø 2,40m)	8,00 €
Stuhlhusse	4,00 €
Hauptgangteller, Messer und Gabel	2,00 €
Suppenteller und -löffel	1,50 €
Fingerfoodteller /-schälchen	0,60 €
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

Stehtisch inkl. Husse (Stretch weiß)	16,50 €
Bierzeltgarnitur	11,00 €

Anfahrt

innerhalb von Lingen	5,00 €
außerhalb von Lingen	pro km 0,80 €

(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
(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: April 2022
Preisänderungen vorbehalten

Wilhelmshöhe Lingen
An der Wilhelmshöhe 14, 49808 Lingen

 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