



Klassisch und Gut

Vorsuppe

Rinderkraftbrühe mit Nudel- und Gemüseeinlage

Hauptgang

Glasierter Schweinerücken in Honig-Pfefferkruste mit Bratensoße
Hähnchenfiletschnitzel und Curry-Fruchtsoße
Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Gurke und Zwiebeln

Pikante Schwenkkartöffelchen, Butterspätzle, Kroketten

Gemüseauswahl mit Fingermöhren, Speckbohnen
und Blumenkohl in Holländischer Soße

Kopfsalat mit Schmand-Kräuterdressing
Roter Eichblattsalat in Essig-Öl-Dressing

Dessert

Früchtebecher – Vanilleis mit frischen Früchten
Schlagsahne und Eiswaffel

ab 36,50 Euro p. P. bei 30 Pers.



Festlich und Fein

Vorspeisenkreation

Frischer Pflücksalat aus knackigen Salaten der Saison,
Brunnenkresse Trinksuppe, Focaccia Ecke

Hauptgang

Gratinierte Schweinemedallions „Berner Art“
mit Champignons und Zwiebeln
Saftiger Putenrollbraten, Sherryrahmsoße
Gebratenes Zanderfilet, Zitronenbutter

Rosmarinkartöffelchen, Bandnudeln, Naturreis

Ratatouille mit Auberginen, Zucchini, Tomaten und Paprika
Brokkoliröschen mit Mandelbutter

Knackiger Eisbergsalat, French Dressing
Bunter Mischsalat, Vinaigrette

Dessertkreation

Luftige Mousse an marinierten Waldbeeren
Eiskugel mit Schlagsahne, Hippengebäck

ab 41,50 Euro p. P. bei 30 Pers.

Unsere Kapazitäten:

Zwei Gasträume mit je 40 bzw. 45 Plätzen.
Unsere Gartenbar und Schankraum
„Justs ahler Saustall“ mit 20 Plätzen.
Im Sommer und bei guten Wetter steht Ihnen unsere
Terrasse mit über 200 Plätzen (teilweise überdacht)
zur Verfügung.
Der anschließende **WERNER's Garten** wartet
mit geradezu unendlichen Möglichkeiten auf Ihr
besonderes Ereignis!



Modern und beliebt

Mediterranes Vorspeisenbuffet

Marinierte Zucchini alla Scapece
Artischockenherzen, gebratener Paprika, Cipolle,
Caprese, Funghi, Oliven, Pomodori secchi,
Melone mit Schinken, Vitello Tonnato, Auberginen,
Frutti di Mare, Ciabatta

Hauptgang

Duroc Schweinekarree - Merlot-Schalottensauce
Hähnchen-Knusperfilet, Werner's Mango-Chili-Chutney
„Bürgermeisterstück“ - Rinderschmorbraten aus dem falschen Filet
Seelachsfilet in roter Curry-Soße

Kartoffelgratin, Serviettenknödel, Wildreis

Pfannengemüse „Gourmet“ in Würzbutter
Speckbohnen

Romana Salat mit French Dressing
Rucola Salat mit Parmesan und Cocktailltomaten, Vinaigrette
Wildkräutersalat, Honig-Orangen-Vinaigrette

Desserts in Gläsern

Mousse au chocolat
Rote Grütze, Vanillesoße
Panna Cotta mit Fruchtstücken

ab 46,50 Euro p.P. bei 30 Pers.



Alternative Suppen – Hauptgänge – Desserts

Suppe



Lauchcremesuppe verfeinert mit Streifen vom Rauchlachs
Hausgemachte Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfel
Möhrencremesuppe mit Ingwer
Spargelcremesuppe vom frischen deutschen Spargel
Chili-Kokos-Suppe mit Zitronengras, Geflügelstückchen

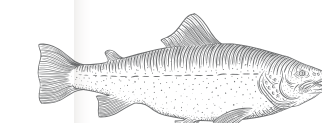
Schwein

Spießbraten mit pikanter Füllung, Bratensoße
Spanferkel-Rollbraten, Braunbiersauce
Krustenbraten, Knoblauchsauce



Geflügel

Hähnchenfiletspeiß „natur“, Rahmsauce
Putengeschnetzeltes „Züricher Art“
Gratiniertes Hähnchenbrustfilet in Zwiebelrahm



Fisch

Norwegisches Lachsfilet auf der Haut, Rieslingschaumsauce
Wolfsbarschfilet in Tomaten-Thymian-Butter
Scholle „Finkenwerder Art“ mit Speck und Zwiebeln

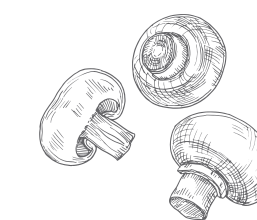
Rind:

Geschmorte Ochsenbäckchen im Rotweinsud
Kalbsrahmbraten aus der Hüfte
Roastbeef am Stück gegart, Sauce Bernaise
Rindergulasch „Hausfrauen Art“



Veggie & Vegan

Frischer Spargel, neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise, zerlassene Butter
Makkaroni in dreierlei Käse-Soße
Gegrillter Feta in Knoblauch-Rosmarin-Öl
Cranberry-Quinoa-Pfanne mit zweierlei Falafel



Werner's Grill-Buffer

Tomahawk-Steak, American-Steak-Pfeffer mit Ahorn, Kräuterbutter
Lammachse im Ganzen gegrillt,
Ganzes Lachsfilet in Sweet-Chili-Marinade
Frische Bratwürstchen
Putensteak in Currymarinade
Schweine-Schwenksteak in pikanter Paprika-Marinade
Hinterländer Hackbraten im Speckwickel
Halloumi Grillspieße

Rosmarin-Kartoffelspalten, Kräuterdip
Stirred Fried Rice - gebratener Basmati-Reis mit Paprika, Karotten
und Sesam in Teriyaki-Soße (vegan)

Mediterranes Grillgemüse
Grill-Tomate mit Tex-Mex-Cheese
Speckbohnen
Brotsorten und Dips

Frische Marktsalate
Romana Salat mit French Dressing, Croutons
Chef-Salat mit Gurken, Paprika, Mais und roten Zwiebeln, Vinaigrette
Reisnudelsalat mit Kidney Bohnen und Feta
Bunter Mischsalat der Saison, Bianco-Balsamico-Vinaigrette

ab 39,50 € p.P. bei 40 Gästen

Passendes „Drumherum“

Antipasti

Marinierte Zucchini alla Scapece,
Artischockenherzen, gebratener Paprika,
Cipolle, Caprese, Funghi, Oliven,
Pomodori secchi, Melone mit Schinken,
Vitello Tonnato, Auberginen, Carpaccio,
Frutti di Mare, Ciabatta

... servieren wir auch gerne als Tischbuffet

Flammlachs vom Buchenholzfeuer

Sour Cream, Senf-Dill-Soße

Burger

- ✱ Hamburger & Cheeseburger:
frische Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Salat
- ✱ Gorgonzola Burger: Rotweinbirne und Bacon Jam
- ✱ Pulled Burger: Pulled Pork oder Pulled Turkey, Coleslaw
- ✱ Veggie-Burger: veganer Hochgenuss aus knackigem,
sonnengereiftem Gemüse

Desserts

- ✱ Frische Erdbeeren, Vanilleeis und Schlagsahne
- ✱ Limetten-Mascarpone-Creme
- ✱ Blutorangen-Mousse
- ✱ Bunte Obstplatte mit Melone, Orangen, Erdbeeren,
Physalis und Blaubeeren, Schokoladensoße



Aktuelle Termine finden Sie unter
www.werner-catering.de
Besuchen Sie uns auch auf unseren
Social-Media-Kanälen.



CATERING RESTAURANT HOTEL

Ameloser Straße 49 • 35232 Dautphetal-Mornshausen • Tel. 06468 438 • info@werner-catering.de

[WERNER-CATERING.DE](http://www.werner-catering.de)



*Ich habe einen ganz einfachen Geschmack -
von allem nur das Beste!*

Oskar Wilde

