

Walli's Eck-Casino **Catering**

Speisen- und Buffetvorschläge für Ihr Event

- Frühstück
- Mittagstisch
- Lieferservice
- Partyservice
- Feiern

Ihr Event, ob geschäftlich oder privat, ist bei uns in guten Händen.

Bestellen Sie unser Angebot zu Ihrem Event in die Firma oder nach Hause
oder

buchen Sie unsere Räumlichkeiten für 10 bis 50 Personen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Speisen und Buffetvorschläge.
Gern erstellen wir Ihnen auf Anfrage auch ein individuelles Angebot.

Für Fragen und Terminabsprachen steht Ihnen das Walli's-Team jederzeit gern zur Verfügung.

Buchungen unter Tel. 040-523 78 67
 Fax 040-528 35 34
 email matthiaswallat@web.de

Ihr Walli's-Team

Buffetvorschläge

Ab 10 Personen haben wir für Sie folgende Buffetvorschläge

Buffetvorschlag 1

Gemischte Schinken- und Rauchwurstspezialitäten, Thüringer Zwiebelmett, kleine gegrillte Hacksteaks, hausgemachter Eier- und Fischsalat, warmer Burgunderbraten und eine gemischte Käseplatte pro Person 14,-

Buffetvorschlag 2

Argentinisches Roastbeef kalt, kleine gebratene Schweinesteaks auf Ananas, zart gegrillte Hähnchenbrust, Holsteiner Katenschinken auf Honigmelone, gemischte Käseplatte, Waldorfsalat und warme Putenbrust pro Person 17,-

Buffetvorschlag 3

Milder Bratenkassler auf Weinkraut, Roastbeef mit Remoulade, geräucherte Putenbrust, gebratene Schweinemedailles, Thüringer Zwiebelmett, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und warmer Kräuterbraten pro Person 17,-

Buffetvorschlag 4

Gemischte Vorspeisenplatte mit gebackenem Schafskäse und frischem Salat, Rührei mit Krabben, Putenmandelsteaks mit Preiselbeeren, gegrillte Entenbrust, Roastbeefröllchen, Schweinemedaillons auf Ananasscheiben, warmer Krustenbraten. Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets und Pfeffermakrele. Gemischte Platte mit verschiedenen französischen, holländischen und deutschen Käsespezialitäten. pro Person 22,-

Fischbuffet

Norwegischer Räucherlachs, Ostseeaal, geräuchertes Forellenfilet, Pfeffermakrele, Nordseekrabben, Matjesfilet nach Hausfrauenart pro Person 17,-

Käseplatte

Verschiedene Sorten französischer, deutscher, dänischer und holländischer Käsespezialitäten aus garniert mit Früchten pro Person 13,-

*Zu allen Buffets servieren wir verschiedene Brotsorten oder Partybrötchen.
Alle Buffets können auch individuell angerichtet werden.*

Preise in € inkl. ges. MwSt. Änderungen vorbehalten.

Kanapees, Suppen, Vorspeisen

Kanapees (kleine fertige Häppchen) bieten wir mit folgenden Belägen

Holsteiner Katenschinken, Beef-Hack, Roastbeef, Bratenkassler,
Schweinebraten, Norwegischer Räucherlachs, franz. Brie.

Serviert ausgarniert auf Silbertablett

ab 15 Personen pro Person 12,-

Suppen und Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit frischer Sahnehaube	4,-
Rinderkraftbrühe mit Eistich	4,-
Hühnerbrühe mit Gemüseeinlage	4,-
Frische Gemüsesuppe	4,-
Kartoffelsuppe	4,-
Broccolisuppe	4,-
Ungarische Gulaschsuppe mit Paprika und Champignons	4,-
Holsteiner Erbsensuppe mit deftigem Speck und Wursteinlage	4,-
Blätterteigpastete mit Ragou fin oder Hühnerfrikassee	5,50

Belegte Brote auf dem Holzbrett

Holsteiner Katenschinken auf Schwarzbrot mit Gurkenbeilage	6,50
Bauernmettwurst auf Schwarzbrot mit Salat garniert	5,50
Holländischer Gouda auf Grau- oder Schwarzbrot	5,50

Preise in € inkl. ges. MwSt. Änderungen vorbehalten.

Braten und Salate

Zarte und saftige Braten

Burgunderbraten	8,50
Burgunderbraten im Brotteig gebacken	9,50
Salzbraten	8,50
Warme geräucherte Putenbrust	8,50
Kräuterbraten	8,50
Gegrillter Schweinenacken	8,50
Jungschweintrücker mit Backpflaumen gefüllt	8,50
Roastbeef warm	15,-

Zu allen Braten werden zwei unserer hausgemachten Salate, hausgemachte Remoulade sowie Baguettebrot serviert.

Hausgemachte Salate

- Weißkrautsalat
 - Farmersalat
 - Specksalat
 - Gurkensalat in Rahm
 - Waldorfsalat
 - Kartoffelsalat
 - Nudelsalat
 - Tomatensalat
 - Gemischter Salat mit Eisberg, Gurke, Tomate und Radieschen
- Für jeden zusätzlichen Salat berechnen wir 2,- / Person*

Preise in € inkl. ges. MwSt. Änderungen vorbehalten.

weitere Speisen

Hauptgerichte ab 10 Personen

Schinkeneisbein mit Sauerkraut, Erbsenpüree und Speckstippe	8,50
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Erbsen und Wurzeln, dazu Bratkartoffeln	9,50
Chili con Carne mit Baguettebrötchen oder Meterbrot	8,50
Schmorrippe mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	8,50
Spießbraten mit Kruste, Sauerkraut und frisch gebackenes Brot	8,50
Bayrischer Fleischkäse mit Sauerkraut und frisch gebackenem Brot	7,50
Rundstück „warm“ mit Gewürzgurke	6,50
Schweinebraten mit verschiedenem Gemüse und Salzkartoffeln	8,50
Putenbrustschnitzel in Eihülle gebraten mit gefülltem Pfirsich, Erbsen, Spargel, Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten	11,50
Rinder- und Schweinebraten mit einer Gemüseplatte nach Saison, Salzkartoffeln und Kroketten	12,-
Geschmortes Schweinefilet mit Buttererbsen, frischen Champignons, Sherryrahmsauce und gebackenen Kartoffelplätzchen	13,-
Argentinisches Roastbeef „warm“ mit verschiedenen Salaten, Sauce Bernaise und frisch gebackenem Brot	12,-
Roastbeef „kalt“ mit hausgemachter Remouladensauce und Speckkartoffeln	12,50
Putenoberkeule mit Apfelrotkohl, Erbsen und Wurzeln, Rotweinsauce, Salzkartoffeln und Kroketten	9,50

Hauptgerichte ab 6 Personen

Geräucherte Königputenbrust – Putenbrust ohne Knochen aufgeschnitten mit Früchten, Waldorfsalat, Farmersalat und Partybrötchen als Schauplatte dekoriert	9,-
Prager Schinken im Brotteig gebacken mit Farmer-, Kraut- und Waldorfsalat	8,50

Gratins

Kartoffelgratin	3,50
Gemüsegratin	3,50

Saucen

Remouladensauce, Cocktailsauce, Salatdressing	1,50
-----------------------------------------------	------

Preise in € inkl. ges. MwSt. Änderungen vorbehalten.

Getränke

Getränke-Flatrate

– trinken so viel Sie wollen für € 25,- / Person

Alle Getränke - alkoholisch und alkoholfrei - aus unserem jeweiligen Sortiment.

Preise in € inkl. ges. MwSt. Änderungen vorbehalten.