

IHR BESONDERER MENÜKATALOG





Menü
 Vorspeisespezialitäten
 GERBERLÖCHCHENSPIRIT MIT SCHWAMMELLE
 ITALIENISCHE ANTIPIASTA
 BEUSKHAALAT
 Dessert
 KUCHENKREME MIT FRÜCHTEN
 RICOTTEKÄSE MIT SAUCE
 APPLE CRUMBLE MIT VANILLEEIS

Lieber Gastgeber,

wir laden Sie ein zu Ihrem Fest mit reibungslosem Ablauf.

- Geburtstag
- Taufe, Kommunion oder Konfirmation
- Hochzeit, Silberne oder Goldene Hochzeit
- Firmenjubiläen
- Weihnachtsfeiern
- und weitere Festlichkeiten

Ihre persönlichen Wünsche, kombiniert mit unserer langjährigen Erfahrung, ergeben Ihr perfektes Menü. Sie können Ihr Gericht abholen oder liefern lassen.

Ansprechpartner in unserem Haus ist Irmgard Wolf. Sie erreichen uns unter

 09353 6256

 info@wolf-eussenheim.de

 wolf-eussenheim.de

Ihre Irmgard Wolf



Suppen	07
Weitere Vorspeisen-Empfehlungen	08
Schwein	10
Kalb, Lamm und Wild	13
Rind	14
Hähnchen	14
Fisch	16
Nudelgerichte und Vegetarisches	17
Soßen	18
Beilagen	19
Gemüse	20
Beilagensalate und Saisonsalate	22
Weitere Salatvariationen	23
Dessert	24
Fingerfood	26
Kalte Platten	29
Menüvorschläge für Ihre Feier	32
Unsere Philosophie	44
Buffet- und Tafelgeschirr	46
Liefer- und Zahlungsbedingungen	47
Impressum	47



Suppen

GANZJAHRESKLASSIKER

Leberklößchensuppe in Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Schwimmerli

Grießklößchensuppe
auf Wunsch mit Eierstich

Fränkische Kartoffelsuppe
mit Zwiebel und Speck aufgeschmalzen

Minestrone
Italienische Gemüsesuppe

Markklößchensuppe

Gulaschsuppe

SUPPEN DER SAISON

Spargelcremesuppe

Tomatencremesuppe

Brokkolicremesuppe
mit Sahnehäubchen

Kürbiscremesuppe

Eußenheimer Silvanersüppchen
mit Zimtcroustons



Weitere Vorspeisen-Empfehlungen

Melonenschiffchen (2 Stück pro Person)
mit Schinken und Weißbrot

Melonenschiffchen
mit Käse und Weißbrot

Bunter Vorspeisensalat
an feinem Paprika-Tomaten-Dressing oder Joghurtdressing,
Croutons, gerösteten Sonnenblumenkernen und Weißbrot

Feldsalat
mit zarter Hähnchenleber und Weißbrot

In Olivenöl gebratenes Gemüse
Paprika, frische Champignons, Auberginen, Zwiebeln und
Zucchini sowie frisch gebackenes Ciabatta

Wahlweise mit
Parmaschinken, Coppa und Mortadella

Rucolasalat
mit Parmesanspänen, Parmaschinken, Feigen und Mozzarella-
kugeln an milder Balsamicocreme, dazu frisch gebackenes
Ciabatta



IN OLIVENÖL GEBRATENES GEMÜSE

RUCCOLASALAT



Feines vom Schwein

Schweinebraten bayrisch vom Kamm
Spezialität des Hauses

Spießbraten natur

Schweinerückenbraten mager

Spießbraten mit knusprigen Röstzwiebeln

Schweinekammbraten
mit Paprika und Zwiebeln gefüllt

Jägerkammbraten
mit Champignons und Schinken

Pizzakammbraten
mit Salami, Käse und Champignon

Schweinerücken „Gärtnerinnen Art“
mit Brokkoli gefüllt

Schweinerücken „Holländer Art“
mit Käse und Schinken gefüllt

Kassler durchwachsen

Kassler mager

Pulled Pork

Lende natur

Schweizer Lende
im Bratwurstmandel

Schweinelendenmedaillons „Saltim bocca“
mit Schinken und Salbei

Schweinelendenmedaillons im Speckmantel
mit Tomaten-Käse-Mandelkruste

Schweinelende „Holländer Art“
mit Schinken und Käse gefüllt

Schweinelende
im Brokkolimantel

Schweinelende an Kräutersoße
überbacken mit Tortenbrie und Johannisbeergelee



Knuspriges vom Schwein

Knusprig gegrillter Bauch

Haxen gegrillt

Schäufele
Spezialität des Hauses

Grillschinken
mit feiner Kruste

Spanferkel-Rollbraten

Spanferkel

Weitere Köstlichkeiten

Schaschlik
Stück

Fleischkäse

Frikadellen

Schweineschnitzel
goldgelb ausgebacken

Cordon bleu
mit Schinken und Käse gefüllt

Ratsherrenschnitzel
mit süßem Senf, Pilzen, Käse und Schinken gefüllt

Schaschliktopf

Gyros

Rahmgeschnetzeltes

Kalb, Lamm und Wild

Auf Anfrage



Rind vom eigenen Hof

Rinderbraten natur

Sauerbraten
nach hauseigenem Rezept

Burgunderbraten
in Rotwein

Rinderroulade
klassisch gefüllt

Fränkisches gekochtes Rindfleisch
mit Meerrettichgemüse und Preiselbeeren



FRÄNKISCHES GEKOCHTES RINDFLEISCH

Hähnchen vom eigenen Hof

Hähnchenschlegel

Hähnchenbrustschnitzel

½ gegrilltes Hähnchen

Hähnchenbrustfilet fränkisch
gefüllt mit Wirsing und Speck

Hähnchenbrustfilet Florenz
gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella

Hähnchenbruststeak Mozzarella
überbacken mit Tomaten und Mozzarella

HÄHNCHENBRUSTFILET FLORENZ



Nudelgerichte und Vegetarisches

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Käsespätzle

Gemüselasagne
mit Gemüse nach Wahl

Nudel-Gemüse-Pfanne
verfeinert mit Kokosmilch

Gemüse-Kartoffelgratin

Lasagne klassisch

Lachslasagne

Lachsnudeln an feiner Sahnesoße

Unsere Jubiläumspfanne zum 25. Jahrestag
Bandnudeln mit Garnelen, Cocktailtomaten, Rucola und
Parmesanspänen



JUBILÄUMSPFANNE

Fisch

Pangasius aus dem Pergament
Saftiger Pangasius mit Gemüse überbacken,
im Pergamenttäschchen

Rotbarsch auf Rahmkraut
mit Sauce Hollandaise überbacken

Rotbarsch auf Blattspinat
mit Sauce Hollandaise überbacken

Lachsfilet mit feiner Zitronensoße

Soßen

Natursoße
hausgemacht

Barbecuesoße zum Pulled Pork

Dunkelbiersoße

Rahmsoße

Pilzrahmsoße

Burgundersoße

Käsesoße

Sauerbratensoße

Sauce Hollandaise

Zitronensoße

Pfefferrahmsoße



Beilagen

Klöße (2 Stück pro Person)

Spätzle

Nudeln

Salzkartoffeln

Gnocchi

Rösti

Kroketten

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Kümmel-Rahmkartoffeln

Semmelklöße (2 Stück pro Person)

Bratkartoffeln
mit Zwiebeln und Speck



Gemüse

Apfelrotkraut

Meerrettichgemüse

Sauerkraut

Kaisergemüse

Buttergemüse-Platte

Zarte Princessbohnen
mit Speck an feiner Schmand-Sahnesoße

Bayerisch Kraut

Bohnen im Speckmantel

Fränkisches Wirsinggemüse

Karottengemüse mit Zwiebeln

Rosenkohlgemüse

Gemüse italienische Art



Zu den Gemüseplatten empfehlen wir hausgemachte Käsesoße oder Sauce Hollandaise.



BUTTERGEMÜSE-PLATTE

Beilagensalate

Gemischter grüner Salat
an Essig-Öl Dressing

Krautsalat

Rote Rübensalat

Karottensalat

Gurkensalat

Tomatensalat

Verschiedene Blattsalate

wahlweise mit: Gurken, Tomaten, Paprika, Karotten, Weißkraut

Saisonsalate

Italienischer Sommersalat

Endiviensalat

Feldsalat

Feldsalat mit Pilzen

Winterlicher Salat (ab 30 Personen)

mit Pilzen, Karotten, Eisbergsalat, Weißkraut, Gurken, Radicchio, Chinakohl, Endivien, Feldsalat und Rucola



Zusätzliches Dressing

z. B. Joghurt, French, Paprika-Tomaten

Weitere Salatvariationen

zu Braten, Schnitzel und Gegrilltem

Kartoffelsalat

Schwedensalat

Apfel-Lauch-Salat

Nudelsalat

Pfifferling-Spätzle-Salat

Waldorfsalat

Tortellinisalat

Eiersalat

Griechischer Bauernsalat

Eier-Spargel-Salat

Dessert

Bayerische Creme

Orangenweincreme

Schokoladenmousse

Tiramisu

Obstsalat

Joghurtcreme mit Früchten

Gesteifter Proseccoschaum
mit Eierlikörguß

Kokos-Panna-Cotta
mit Mango

Vanilleeis
mit heißen Himbeeren

Applecrumble
mit Vanilleeis



JOGHURTCREME MIT FRÜCHTEN



OBSTSALAT



APPLECRUMBLE MIT

VANILLEEIS



SCHOKOLADENMOUSSE



Fingerfood

Gefüllte Cocktail-Frischkäsetomaten

Pumpernickel-Käsewürfel
mit Trauben aufgespickt

Datteln im Speckmantel

Garnelen im Teigmantel

Hackfleischspieße
reich garniert

Salami Rucola Crissini

Gefüllte Champignons
mit getrockneten Tomaten

Bärlauchgipferl

Mozzarella-Tomaten-Basilikum-Spießchen

Forellen-Pfannkuchenröllchen
mit Bärlauch

Mozzarella-Tomate-Basilikum im Glas

Canapès mit

- Graved Lachs
 - geräucherter Forelle
 - rohem Schinken
 - gekochtem Schinken
 - Winzercreme
 - fränkischem Gerupften
 - Bergblumen- und Allgäuzeller Almkäse
-

Zucchini-schiffchen mit Thunfisch
mit Mandelblättchen garniert

Pizza-Crostini
mit Frühlingszwiebeln, Crème Fraîche, Blutwurst und Majoran

Pizza-Crostini
mit Artischockenherzen, schwarzen Oliven und Zwiebelringen

Pizza-Crostini
mit Tomaten, Auberginen, Zucchini, Paprika, Sardellen und Käse

Gemüsespieße
in Olivenöl angebraten





AUFSCHNITTPLATTE



SCHINKENPLATTE



KÄSEPLATTE



FISCHPLATTE

Kalte Platten

Hausmacher Wurstplatte
reich garniert

Aufschnittplatte
reich garniert

Salamiplatte
reich garniert

Schinkenplatte
roh und gekocht

Käseplatte vom Schönegger Käse
reich garniert mit Früchten

Platte mit kaltem Braten
reich garniert

Fischplatte
reich garniert, mit Sahnemeerrettich

Rinderschinkenplatte
reich garniert

Bunter Brotkorb
Partybrötchen, Winzerbrot, Weißbrot



Ideen für Ihre Feier

Verschiedene Menüvorschläge

Menü

Vorspeisenspezialitäten

LEBERKLÖBCHENSUPPE MIT SCHWIMMERLI
ITALIENISCHE ANTIPASTI
RUCOLASALAT

Dessert

JOGHURTCREME MIT FRÜCHTEN
SCHOKOLADENCREME
APPLE CRUMBLE MIT VANILLEEIS

Der Klassiker

Traditionelle Leberklößchensuppe
mit Schwimmerli

Zarter Rinderbraten
vom hofeigenen Rind

Herzhafter Schweinekammbraten
bayrisch nach unserem Hausrezept

oder delikate Schweinelende
zart, auf dem Punkt gegart

Echte Natursoße
Milde Pilzrahmsoße

Kartoffelklöße mit Croutons
Butterspätzle

Bunte Buttergemüseplatte
oder Salat der Saison

Echt bayerisch

Grießnockerl
in feiner Rinderkraftbrühe

Knuspriges Schäufele
Spezialität des Hauses

Herzhafte Schweinehaxen

Köstliche Hähnchenschlegel
vom hofeigenen Geflügel

Hausgemachte Schweinebratensoße
Deftige Dunkelbiersoße

Kartoffel- oder Semmelklöße
Hausgemachter Kartoffelsalat
Bayerisch Kraut
Mildes Apfelrotkraut

Bayerisch Creme

Käsetraum von der Schönegger Alm
Deftiges Wurstbrett mit Hausmacher
und Schinken vom Bauernhof

Echt fränkisch *Menü wie zu Omas Zeiten*

Traditionelle Leberklößchensuppe
mit Schwimmerli

Fränkisches Hochzeitsessen
zartes Rindfleisch, sämiges Meerrettichgemüse und
hausgemachte Bandnudeln

Knuspriges Schäufele oder
klassischer Schweinekammbraten
Spezialitäten des Hauses
mit Klößen und Blaukraut

Salat der Saison, z. B.
Frühlingsalat mit Radieschen
Sommergemüsesalate
Tomaten – Gurken – Blattsalate
Herbstlicher Feldsalat, Krautsalat, Möhrensalat,
Endiviensalat, Apfel-Lauch-Salat
und vieles mehr ...

Weincreme
oder Vanillecreme

Unser Rustikales

Fränkische Kartoffelsuppe
mit Zwiebeln oder geröstetem Bauernspeck

Blaue Zipfel
mit Brot und Brötchen

Weißwürstchen
mit Brezeln und süßem Senf

Knuspriges Spanferkel
Zarter Knochenschinken
dazu hausgemachter Kartoffelsalat

Deftige Schweinehaxen
mit Klößen
an kräftiger Natursoße

Buntes Salatbuffet

Käsetraum von der Schönegger Alm
Deftiges Wurstbrett mit Hausmacher
und Schinken vom Bauernhof

Frühlingsmenü

Delikate Spargelcremesuppe
Bärlauchgipferl

Zartes Hähnchenbrustfilet „Florenz“
gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella

Pikanter Lachs

Zarte Schweinelende
natur

Milde Rahmsoße
Zitronensoße

Aromatische Rosmarinkartoffeln
Hausgemachte Nudeln
Knusprige Krokette

Grüner Salat mit Radieschen,
Schnittlauch und Croutons

Frische Joghurtcreme
mit Früchten

Feine Schokoladencreme
mit Erdbeeren

Italienisches Sommermenü

Italienischer Sommersalat
mit Mozzarellakugeln und frisch gebackenem Ciabatta

Ruccolasalat
an feinem Orangendressing mit Parmaschinken,
Parmesanspänen und frischen Feigen

Zartes Hähnchenbruststeak
überbacken mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und Mozzarella

Pikante Schweinelendchen „Saltim bocca“
überbacken mit Schinken und Salbei

Pangasius aus dem Pergament
mit Kartoffeln, Cocktailtomaten und Zucchini

Gnocchi
Hausgemachte Tagliatelle
Grüne Nudeln
Feine Rahmsoße

Bunte Gemüseplatte
an feiner Käsesoße

Vanillecreme oder Vanilleeis
mit frischen Erdbeeren
Tiramisu

Herbstmenü

Feine Kürbiscremesuppe
mit Sahnetupfen und Kürbiskernen
oder herzhaftes Lauchcremesuppe

Aromatischer Wildbraten
Deftiger Schweinekrustenbraten
bayrisch gewürzt

Rotweinsoupe
Natursoße

Kartoffelgratin
Kartoffelklöße

Feine Semmelklöße
an Pfifferlingrahmsoße

Endiviensalat oder Feldsalat
Milder Krautsalat
Gelbe-Rüben-Salat

Apple Crumble an Vanilleeis
Fruchtiger Obstsalat

Weihnachtsbuffet

Hausgemachte fränkische Mostsuppe

Herzhafter Spießbraten
vom Schweinekamm

an echter Natursoße mit Kartoffelklößen
und Apfelrotkaut oder Krautsalat

Hähnchenbrustgeschnetzeltes
süßsauer oder pikant

mit Butterspätzle und
zartem Kaisergemüse

Pulled Pork
an Barbecuesoße

mit Reis und Westernsalat

Vegetarische Spätzli-Pfifferlingpfanne

Rotweinzwetschgen
mit Vanilleeis

Spekulatius Apple Crumble
mit Vanilleeis

Zu später Stunde

Variationen vom Fisch

Lachscremetorte

Geräuchertes Forellenfilet an Meerretichsahne
Feines Lachsfilet

Käsetraum von der Schönegger Alm

Bergblumenkäse

Allgäuzeller

Angemachter Käse

Deftiges vom Bauernhof

Hausmacher Wurstplatten

Milder Bauernschinken

Schinken-Spargelröllchen

Griebenschmalz

Brotkorb

Partybrötchen

Laugengebäck

Winzerbrot

Vollkornbrot



Unsere Philosophie

BEWUSST

Eine gesunde Ernährung, ökologische Produktion sowie Spaß und Genuss beim Essen gewinnen an Bedeutung. Wir zeigen Verantwortung für unsere Umwelt, sei es die Natur, Kunden oder Mitarbeiter. Vom Futtermittelanbau, über die Tierhaltung hin zur Zubereitung Ihres Gerichts wird dieser Erzeugungsprozess nach bestem Wissen und Gewissen nachhaltig gestaltet. Bewusst empfehlen wir unseren Kunden vorrangig regionale und saisonale Zutaten.

BESONDERS

Jeder Gastgeber ist etwas Besonderes für uns. Beginnend mit der Beratung unter Berücksichtigung Ihrer individuellen Wünsche, über das anschließende Angebot, bis hin zum vollkommenen Service, ist Ihr kulinarisches Erlebnis unser Herzensanliegen.

ECHT

Der echte, natürliche Geschmack unserer Zutaten wird bei der Zubereitung ohne Geschmacksverstärker erhalten. Die Herstellung unserer Produkte basiert auf traditionellen Familienrezepten und Gewürzmischungen.

In unserem bodenständigen Familienbetrieb wird alles zusammengeführt, was die Lebensmittelindustrie auseinander gerissen hat: die vier Stufen der Lebensmittelherzeugung (Futteranbau, Tierhaltung, Lebensmittelverarbeitung und Zubereitung der Gerichte). Wir besinnen uns zurück auf die ursprüngliche natürliche Erzeugung, und die gute fränkische und bayerische Hausmannskost ist unsere Spezialität und Leidenschaft.



Verleih von Buffet- und Tafelgeschirr

Flacher Teller mit Tafelmesser und -gabel	
gespült	0,50 €
ungespült	1,00 €
<hr/>	
Suppenteller mit Suppenlöffel	
gespült	0,40 €
ungespült	0,80 €
<hr/>	
Suppenterrine	
gespült	1,00 €
ungespült	2,00 €
<hr/>	
Chafing dish inklusive Einsätze	
gespült	0,00 €
ungespült	3,50 €

Bei ungespülter Rückgabe von Vorlegebesteck und weiterem Geschirr wird zum Reinigen ein Stundensatz von netto 20,- € pro benötigte Arbeitsstunde berechnet.



Liefer- und Zahlungsbedingungen

Die angegebenen netto Preise verstehen sich pro Person (bei Fingerfood pro Stück), zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei kurzfristigen Schwankungen der Einkaufspreise behalten wir uns eine Nachregulierung der Verkaufspreise vor. Soweit nicht anders vereinbart, wird die Bestellung beim Hofladen und Partyservice Wolf in Eußenheim abgeholt. Geschirr, Besteck und Textilien gehen im gereinigten Zustand zurück. Bei Rückgabe von ungespültem Geschirr wird die Reinigung entsprechend dem Zeitaufwand berechnet.

Unsere Wochenplanung wird Montags abgeschlossen. Feiern Sie Freitag, Samstag oder Sonntag, kann die Personenzahl bis zum Montag der gleichen Kalenderwoche angepasst werden. Bei Veranstaltungen zwischen Montag und Donnerstag, müssen Änderungen zum Montag der vorangehenden Kalenderwoche mitgeteilt werden. Dementsprechend erfolgt die Rechnungsstellung. Die Absage einer Veranstaltung muss mindestens sieben Tage im Voraus erteilt werden. In diesem Fall kommen keine Kosten auf Sie zu. Wird die First nicht eingehalten, erheben wir einen prozentualen Anteil der Unkosten.

Bei einer Bestellung bis 30 Personen bitten wir Sie, sich auf zwei Hauptmenüs zu beschränken. Bei gewünschter Anlieferung wird eine Pauschale von netto 25,-€ berechnet. Dies gilt auch bei Abholung des Geschirrs. Unser Service vor Ort kann mit netto 20,- € pro geleisteter Arbeitsstunde gebucht werden.

Gerne verköstigen wie Sie gluten- und lactosefrei. Preise auf Anfrage.

Impressum

Herausgeber: Thomas und Irmgard Wolf GbR
Hofriedgasse 4a
97776 Eußenheim
Tel 09353/6256

Bearbeitungsstand: 01.09.2020 (Ausgabe 1.1)

Mit der Herausgabe dieses Katalogs (Ausgabe 1.1) werden alle Vorgänger ungültig.