



Warme Gerichte (ab 10 Personen)

Pro Pers.

Zwiebelfleisch mit Kartoffeln oder Nudeln mit Salat oder Erbsen und Möhren mit Hollandaise	8,00 €
Große Schweineschnitzel Jäger oder Zigeunersoße, Kroketten, Gemüse oder Bauernsalat	8,50 €
Kassler mit Sauerkraut, Püree und Krautsalat	7,50 €
Gyros-Geschnetzeltes, Butterreis oder Kroketten mit Tzatziki und Salat	7,00 €
Cordon Bleu mit Salzkartoffeln und Gemüsegratin oder Salat	7,00 €
Schaschliktopf mit Butterreis, Kraut- und Bohnensalat	8,00 €
Hähnchenplatte (3 Flügel, 3 Chicken Wings, 4 Mc Nuggets) Kroketten, Krautsalat	8,00 €

Mottomenüs

(ab 15 Personen)

Pro Pers.

Bayrischer Abend: Krustenbraten, Leberkäse, Grillhaxe, Nürnberger-Würstle, Sauerkraut, Püree, Gratin, Krautsalat, Speckkartoffelsalat, Bayrische Creme



15,00 €

Griechischer Abend: Gyros Braten mit Kroketten, Kraut- und Bohnensalat, Knoblauch Dip, Tzatziki, Brotkorb, Vanillemousse



13,00 €

Italienischer Abend: Hähnchenfilet in einer Tomatensoße, grüne Bandnudeln, Kroketten, Rustikal-Salat, Bauernsalat, Panacotta mit Erdbeersoße



13,00 €

Geflügel Abend: Putenfilet-Steaks in Curryrahmsoße mit Früchten, Butterreis und Rösti, Bohnen-Sahnesalat, Gurkensalat, Herrencreme



13,00 €

Heimatabend: Rinder- und Schweinebraten in brauner Soße sowie Züricher Geschnetzeltes vom Schwein, Kroketten, Salzkartoffeln, Erbsen und Möhren, Blumenkohl mit Hollandaise, Gurkensahnesalat, Bohnensalat, Schwarzwaldcreme



15,00 €

Kalte Buffet

(ab 15 Personen)

Pro Pers.



1	Partyschnitzel, Minifrikadellen, Nudelsalat, westfälischen Kartoffelsalat, Krautsalat, kleine Käseplatte, Schmalztöpfchen. Kräuterbutter, Brotkorb	11,00 €
2	Partyschnitzel, kl. Frikadellen, kl. Mettwurst, Käseplatte, Bauernsalat, Schinkenröllchen, Baguette, Kräuterbutter, Schmalz, Partybrötchen	13,00 €
3	Hähnchenschnitzel, Hähnchenschenkel, Chicken Wings, Hähnchenflügel, Geflügelsalat, zwei Dips nach Wahl, Käseplatte, Butter, Brotkorb	13,00 €
Fischplatten stellen wir Ihnen nach Anfrage zusammen Jede Platte kann auf Wunsch individuell umgestellt werden.		



Dessert

Pro Pers.

Apfeltraum	2,30 €
Vanille-Quark-Dessert mit Mascarpone und Früchten	2,30 €
Obstsalat mit Eierlikör-Creme oder Vanillesoße	2,30 €
Mascarpone-Creme mit Eierlikör	2,30 €
Philadelphia-Creme mit Kirschen	2,30 €
Pfirsich-Maracuja Traum	2,30 €
Mascarpone mit Früchten und Baiser	2,30 €
Quark-Bananen-Split	2,30 €
Pannacotta mit pürierten Erdbeeren	2,30 €
Mousse au Chocolat	2,00 €
Vanille- Mousse	2,00 €
Herrencreme	2,00 €

Die hier aufgeführten Buffet- und Plattenvorschläge sind nur eine kleine Auswahl aus unserem Sortiment.

Wir würden uns freuen, wenn all Ihre Wünsche und Vorstellungen in einem unverbindlichen Beratungsgespräch zum Ausdruck gebracht werden. Zur individuellen Beratung kommen wir gerne zu Ihnen nach Hause.

Wir bieten Ihnen zusätzlich Service aus einer Hand außer Haus. Wir stellen Ihnen das nötige Zubehör: Stehtische (auf Wunsch incl. Hussen)

Bierzeltgarnituren	Gläser
Stuhlhussen	Getränke
Pavillion	Grill
Pagodenzelt	Planwagen
Geschirr und Besteck	Hüpfburg

Sie können uns mieten, mit und ohne Servicepersonal. Planen Sie eine Feier oder einen Familien-/ Firmenausflug?

Wir stellen Ihnen den Tag mit inklusiver Planwagenfahrt zusammen von 10 bis 65 Personen
Wittinghofer Catering & Event



Spanferkelbraterei

Partyservice

Planwagenfahrten

Raumvermietung

Burrenbrock 34 und Paßstr. 52
46244 Bottrop 46236 Bottrop
02045 - 83645 0177-4196784

partyservice-wittinghofer@gmx.de
www.partyservice-wittinghofer.de

Inh. Birgit Fröhlich

Service, der keine Wünsche offen lässt,
Sie feiern, wir machen den Rest!
Wir sind für Sie da und beraten Sie gerne!

