



GE-WÖLBE

DIE EVENTGASTRONOMIE IM SCHLOSS HORST

UNVERGESSLICHE
MOMENTE.

PERFEKT
SERVIERT.

UNSERE **SPEISEN**.

VERANSTALTUNGEN
JEDLICHER ART



ANFRAGEN
0209 177 178 55



info@ge-woelbe.de



FINGERFOOD VARIANTEN

Ab 10 Personen, vier Teile zur Auswahl

13,50€ pro Person

IM WECKGLAS:

Teriyaki von der Hähnchenbrust

Tomate- Mozzarella mit Basilikum und Rucola

Cous-Cous Salat mit Gemüse und frischen Kräutern

Fleiscbällchen auf pikanter Tomaten Salsa

Kartoffelsalat o. Nudelsalat wie vonne Oma

Hähnchenbrust in asiatischer Erdnußsoße

KANAPEES MIT:

Creme von Manzano Tomaten und Parmesan

Geräucherter norwegischer Fjordlachs mit Meerrettich

Bruschetta (Tomatensalat mit Kräutern und Zwiebeln)

Hähnchenbrust mit Mango Curry

Feines Matjesfilet mit Zwiebeln

FINGERFOOD AUF SPIESSEN:

Garnelen in Kräuterknoblauch

Ziegenkäse und gepfefferte Melone

Mariniertes Gemüse mit Kräutern

Hähnchenbrust mit Mango und Chili

Marinierte Hähnchenbrust asiatisch

LIVECOOKINGSTATION

Mit Personal, 2 Stunden vor Ort, ab 15 Personen, inkl. Equipment,
34,50€ pro Person

NUDELSTATION MIT ZWEI VERSCHIEDENE NUDELSORTEN

Drei zur Auswahl: Pesto, Arrabiata, Tomatensoße, Sahnesoße, Carbonara & pikante Curry-Kokossoße
Toppings; Rinderfiletstreifen, Garnelen, Hähnchen, Cocktailtomaten, Lauchzwiebeln, Basilikum,
Parmesan & Rucola

Dessert nach Wahl

LIVECOOKINGSTATION

Mit Personal, 2 Stunden vor Ort, ab 15 Personen, inkl. Equipment,
45,50€ pro Person

Antipasti-Platten mit Serano Schinken, Manchego-Käse, eingelegtem Gemüse und Oliven
Hochwertige Brotauswahl mit verschiedenen Dips

Verschiedene Fleischsorten frisch vom Grill:

Steak (natur), Bauchfleisch, Nackensteak, Putenfleisch & Würstchen

Vegane Würstchen und vegetarischer Grillkäse vom Grill

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Speck

Griechischer Salat mit Fetakäse

Steaksoße, Chillisoße, Cocktailsoße, Aioli, Kräuterbutter, Ketchup & Senf

Wassermelone vom Grill mit Schokosoße

Sommerliches Dessert aus dem Weckglas

BAUKASTEN-BUFFET

Ab 10 Personen

42,50€ pro Person

VORSPEISEN:

(zwei zur Auswahl)

- Eingelegtes italienisches Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate, Champignons) mit Serano Schinken und Hartkäse
- Schinken und Wurstspezialitäten wie z.B. Serrano Schinken, Parma Schinken, Mettwürstchen usw.
- Spargel Erdbeersalat mit frischer Kresse (April-Juni)
- Auswahl an verschiedenen Räucherfischen mit Zitrone und Meerrettich
- Büffelmozzarella und regionalen Tomaten mit Balsamico und Rucola
- Römersalat mit Ziegenkäse Walnüssen und Honig Senf Dressing
- Fischvariation geräuchert mit frischer Zitrone
- Burrata mit Schinken, Melone und Rucola

HAUPTGERICHTE:

(drei zur Auswahl)

- Balsamico Braten vom Rind
- Medaillons vom Schwein in Pfeffer oder Senfsoße
- Nackensteaks vom Schwein mit geschmorrtten Zwiebeln
- Nackenbraten vom Schwein mit Rotweinsauce
- Rinderhüftstreifen Züricher Art mit Champignons
- Hähnchengeschnetzeltes in Paprika oder Champignonrahmsauce
- Sardische Fischpfanne mit Tomate, Kapern, Oliven
- Garnelen Saganaki Pfanne, Tomate, Ouzo, Zwiebeln, Fetakäse
- Medaillons vom norwegischem Fjordlachs mit Zitronen, Kräutersauce oder Dijonsenf-Soße
- Lammragout mit Zucchini und Aubergine
- Wildschweinkeule in Preiselbeer-Soße (September-Januar)
- Fusilli mit Spinat und Cherry Tomaten
- Käsetortellini in Sahnesauce
- Thai Curry Nudeln mit Grillgemüse
- Königsberger Klopse mit Kapernsauce (Rind&Kalb)
- Nudel-Broccoli-Auflauf
- Ratatouille mit Fetakäse überbacken
- Lasagne klassisch mit Rinderhackfleisch
- Gebratene Gnocchi, Kürbis, Zucchini, Körner und Kräuterdip
- Kartoffelgemüseauflauf

BEILAGEN:

(drei zur Auswahl)

- Gemüsereis
- Wildreis
- Schupfnudeln
- Spätzle
- Rosmarinecken
- Kroketten
- Drillinge
- Fusilli
- Knödel
- Salzkartoffeln
- gratinierte Kartoffeln
- Gemüsevariation der Saison mit Hollandaise

DESSERT:

(zwei zur Auswahl)

- Ruhrpott Tiramisu mit Kirschgrütze
- Mousse au Chocolat mit frischen Früchten
- Schokoladen Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Herrencreme (Alkoholhaltig)
- Stracciatella- Kirschcreme
- Limettencreme oder Maracujacreme mit Fruchtspiegel
- Mousse von weißer Schokolade mit Cantuccini
- Marinierte Früchte der Saison mit Vanillesoße
- Zitronen Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Erdbeer Panna Cotta mit frischen Früchten (April-Juli)
- Lebkuchen Mousse mit Keksen (Oktober-Januar)
- Marzipancreme mit gebrannten Mandeln (Oktober-Januar)

SALATSTATION / BROTE

Zu dem Baukasten Buffet reichen wir:

Auswahl an knackig frischen Salaten
mit verschiedenen Toppings wie Feta, Mix aus Körnern, etc. und diversen Dressings

Verschiedene Baguettes mit folgenden Dips:
(drei zur Auswahl)

Aioli, Harissa(scharf), Salsa, Thunfisch, Dattel Curry, Rote Beete, Humus, Koriander Schmand,
Zwiebelmarmelade, Kräutercreme, getrocknete Tomate, Kräuterbutter, Mango Curry, Zaziki

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Ab 10 Portionen á 300ml

Broccoli Creme Süppchen

Rinder Consommé mit Einlage

Tomatenessenz mit Basilikum

Spargelcreme mit Limettenschaum (April-Juni)

Waldpilzessenz mit frischen Pilzen

Pfifferlingscreme (Juni-Oktober)

Parmesancreme mit Serano Cracker

Tomatencremesuppe mit Pesto

Türkische Linsensuppe mit Zitronenscheiben

Lauchcremesüppchen mit frischen Kräutern (Juli-Februar)

Kürbiscremesuppe (August-November)

Parmesansuppe mit Serano Cracker

MINIBURGER

Ab 10 Stück pro Sorte

3,80€ pro Stück

belegt mit

- Rindfleischpatty
- Rauchlachs
- Brie
- Tomate – Mozzarella
- geräucherte Entenbrust
- Parmaschinken
- gebratene Hähnchenbrust
- Matjes
- Roastbeef

WEITERE LEISTUNGEN

- Stehtisch 15,00€
- Stehtischhülle 7,00€
- Servicekraft pro Kraft pro Stunde 30,00€ (Mindestbuchung 4 Stunden)
- Getränkeservice (Pauschale) auf Anfrage
- Anlieferung- und Abholung auf Anfrage

Dies sind nur einige Vorschläge und Ideen -
bei Änderungswünschen oder Fragen sprechen Sie uns an!



GE-WÖLBE

DIE EVENTGASTRONOMIE IM SCHLOSS HORST

Turfstraße 21 · 45899 Gelsenkirchen · 0209 177 178 55

Sie planen ein Event? Sprechen sie uns gerne an.