



PREISLISTE

EMPFANG

Fingerfood und Canapés

Für den zwanglosen Empfang mit unterschiedlichen Gästezahlen bieten wir nachfolgend die ideale Bewirtungsalternative. Je nach Art und Dauer der Veranstaltung empfehlen wir für jeden Gast zwischen fünf und acht Teilen. Bei halben Brötchen sind im Allgemeinen vier bis fünf Stück pro Person ausreichend. Je nach Belieben können Sie Ihre Bestellung aus den unterschiedlichen Varianten zusammenstellen. Bei der Zusammenstellung empfehlen wir Vegetarier, Fleisch und Fischliebhaber zu berücksichtigen.

Unsere Canapés werden bei jeder Bestellung unmittelbar vor der Lieferung für Sie frisch zubereitet. Wählen Sie zwischen großen Canapés auf Baguettescheiben oder kleinen, mundgerechten Bissen auf Mini-Brötchen oder ausgestochenem Brot. In jedem Fall werden die Canapés ansprechend angerichtet und garniert. Belegte Brötchen fertigen wir auf quer halbierten Brötchen oder kleinen Baguette. Die Alternative zwischen Canapés und halben Brötchen sind belegte Partybrötchen und Sandwiches, die sich sowohl mit den Canapés als auch den warmen Snacks kombinieren lassen.

Die Mindestbestellmenge pro Sorte beträgt zwanzig Stück.

Auf den folgenden Seiten haben wir unser Fingerfood zur individuellen Zusammenstellung einzeln aufgeführt.

Wir möchten darauf hinweisen, dass die aufgeführten Garnituren (z. B. frische Feigen auf Käsecanapés usw.) nicht das ganze Jahr über zur Verfügung stehen und gegebenenfalls durch etwas „Gleichwertiges“ ersetzt werden. Sie können die genaue Liefermenge bis zwei Tage vor der Veranstaltung ändern, um diese Ihrer definitiven Gästezahl anzupassen.

Die „warmen“ Snacks sind zum warmen und kalten Verzehr geeignet. Hierfür liefern wir Ihnen auf Wunsch die nötigen Warmhaltegeräte (Chafing Dish).



Zur individuellen Zusammenstellung

Canapés vegetarisch

Crostini mit Tomatenragout	2,60€
Gemüsesalat mit Pinienkernen im Mini Tartelette	2,60€
Marinierte Champignons im Mini Tartelette	2,60€
Tomaten-Olivenpaste mit Kräutern auf Röstbrot	2,60€
Gemüse-Frischkäseterrine	2,80€
Bruschetta mit gegrilltem Gemüse	2,80€
Artischocken-Tatar auf Olivenbrötchen	2,80€
Tomaten-Basilikum-Törtchen	2,80€
Gefüllte Tortillas mit mexikanischem Salat	2,80€
Spargelspitzen mit Kräutercreme (nach Saison)	3,00€
Wachtelei mit marinierten Edelpilzen	3,00€

Canapés mit Käse

Windbeutel mit Ricottamousse	2,80€
Frischkäsetrüffel mit Pumpernickel und Schnittlauch	2,80€
Camembert, Gouda oder Emmentaler mit Trauben	3,00€
Gorgonzola mit Walnüssen	3,00€
Mozzarella mit Tomate	3,00€
Rahmbrie mit Früchten der Saison	3,00€
Datteln gefüllt mit Ziegenkäse	3,00€
Tete de moine auf Pfirsichkonfit	3,00€
Fourme d'Ambert auf Nussbrot	3,00€
Französischer Ziegenkäse mit Feigen	3,00€
Brillat Savarin mit Preiselbeeren	3,00€
Frischkäse Praline mit sardischen Tomaten	3,00€

Canapés mit Fisch

Crostini mit Thunfisch- Mascarpone- Pesto	2,80€
Crostini mit Tomate, Kräutern und Garnelen	2,80€
Zucchini-Schiffchen gefüllt mit Lachscreme	2,80€
Räucherfischmousse auf Kräuterbrötchen	2,80€
Hausgebeizter Lachs mit körnigem Senf	3,20€
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne	3,20€
Norweger Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	3,20€
Shrimps mit Ananas und Cocktailsoße	3,20€
Frischkäse-Lachspraline mit Keta Kaviar	3,00€
Gebratener Scampi auf Brotkonfekt	3,20€
Mini Ciabatta mit Keta Kaviar und Kresse	3,20€
Japanische Reiströllchen mit Ingwergarnelen	3,90€
Terrine von Flusskrebse	3,90€
Edelfischroulade mit Kirschtomate	3,90€





Canapés mit Fleisch, Wurst und Schinken

Gebratene Putenbrust mit Früchten	3,00€
Mailänder Salami mit Oliven	3,00€
Glasierte Schweinelende mit Orangen- Pfeffercreme	3,00€
Geräucherte Putenbrust mit Preiselbeeren	3,00€
Gekochter- / Schwarzwälder Schinken mit Cornichon	3,00€
Gebratene Poulardenbrust mit Curry und Ananas	3,00€
Hühnchenspieß nach kreolischer Art	3,00€
Gebratene Entenbrust mit Orange	3,00€
Parmaschinken mit Melone	3,20€
Spanischer Serranoschinken mit Papaya	3,20€
Roastbeef mit Remouladensoße	3,50€
Gebratenes Perlhuhn mit Trüffel	3,50€
Wildpastete mit Preiselbeeren	3,50€
Ententerrine mit Portwein und Cumberlandsoße	3,50€
Luftgetrockneter Hirschschinken mit Feigen	3,50€
Gebratene Rinderlende mit Gorgonzolacreme	4,30€
Getrüffelte Rehpraline mit Pistazien	4,60€

Halbe Brötchen oder Partybrötchen mit:	
Gemüsesalat oder marinierten Champignons	3,00€
Frischkäse mit Schnittlauch	3,00€
Tortenbrie, Gouda oder Emmentaler mit Früchten	3,00€
Tomate und Mozzarella	3,00€
Gorgonzola und Walnüssen	3,00€
Brillat Savarin und Preiselbeeren	3,00€
Räucherfischmousse mit Dill	3,00€
Matjesfilet mit Sauerrahm	3,00€
Geräuchertem Forellenfilet mit Meerrettichcreme	3,60€
Fischmosaik mit Gemüseperlen	3,60€
Gebeiztem Lachs mit körnigem Senf	3,60€
Shrimpscocktail mit Ananas oder Avocado	3,60€
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	3,60€
Lachstatar mit Kresse und Keta Kaviar	3,60€
Mailänder Salami mit Gurke	3,00€
Gebratener Putenbrust mit Früchten der Saison	3,00€
Gekochtem- oder Schwarzwälder Schinken	3,00€
Italienische Mortadella mit Pistazien	3,00€
Gebratener Hähnchenbrust mit Curry und Ananas	3,00€
Geräucherter Putenbrust mit Preiselbeer-Meerrettich	3,00€
Roastbeef mit Remouladensoße	3,60€
Parmaschinken mit Melone	3,60€
Bündnerfleisch oder Bresaola mit Cornichons	3,60€
Kaninchensülze mit grüner Soße	4,00€
Wildterriner mit Cumberlandsoße	4,00€
Gebratener Entenbrust mit Kumquats und Orangensoße	4,00€





Sandwich mit	
Mozzarella, Rucola, Oliven und Tomaten	2,80€
Gouda, Eisbergsalat, Papaya und Limonencreme	2,80€
Thunfisch, Zwiebelringen und Tomate	2,80€
Salami, Eisbergsalat und Cornichons	3,00€
Honigschinken und Senfcreme	3,00€
Geflügelsalat und frischen Champignons	3,00€
Putenbrust, Früchten der Saison und Currycreme	3,00€
Gebeiztem Lachs, italienischer Kräutersoße und Rucola	3,00€

Warme Snacks	
Mini Quiche mit Speck und Lauchstreifen	1,60€
Mini Quiche mit Lachs und Spinat	1,80€
Mini Quiche mit Shrimps und Broccoli	2,00€
Crostini alla Caprese mit Tomate und Mozzarella	2,00€
Laugenstange mit Kräutercreme	2,00€
Pikante Hefeschnecke mit Frischkäse und Gemüse	2,00€
Pikante Hefeschnecke mit Käse und Rauchfleisch	2,00€
Kleine Spinattaschen mit korsischem Käse	2,00€
Kleine italienische Gemüsetaschen	2,00€
Mini Frühlingsrollen mit Sojasoße	2,00€
Asia Gemüsesäckchen mit Chilidip	2,00€
Mini Pizza mit Mozzarella	2,00€
Kleine Käsecroissant oder Schinkenkipferl	2,10€
Indische Linsenpastetchen	2,10€
Hähnchenfilet im Kräutermantel	2,10€
Gefüllte Tortillas mit Rindfleisch und Pfefferschoten	2,60€
Gefüllte Champignonköpfe	2,60€
Mini Crêpes gefüllt mit Mozzarella und Tomate	2,10€
Mini Crêpes gefüllt mit Kalbfleisch und Kräutern	2,60€
Steinpilz-Kartoffelstrudel oder Steinpilze in Brioche	2,60€
Mini Putenschnitzel nach Wunsch zubereitet	2,60€
Mini Wiener Kalbsschnitzel	2,60€
Mini Bio- Rinderhacksteak mit Brezelkruste	2,70€
Edelfischhäppchen in Blätterteig	2,30€
Räucherfische im Kräutermantel	2,30€
Meeresfrüchte im Nöpfchen mit Gemüse und Reis	2,70€
Lachs mit Blattspinat im Blätterteigmantel	3,20€
Gebackene Hummer- Bonbons	3,20€
Riesengarnelen nach Wunsch zubereitet (2-3 St.)	6,20€
Blinis mit Crème fraîche und Kaviar	Preis auf Anfrage



FLYING BUFFET

Beim Flying Buffet servieren wir Ihren Gästen verschiedenste kleine Vorspeisen, kleine warme Gerichte und Süßigkeiten auf Mini Tellern oder in Mini Gläsern. Alles kann im Stehen mit einem kleinen Löffel oder einer Gabel verzehrt werden. Die nachfolgend aufgeführten Gerichte des Flying Buffet können auch mit Canapés und sonstigem Fingerfood kombiniert werden. Die Menge variiert je nach Anlass und Uhrzeit. Als Imbiss empfehlen wir ca. 8 Teile pro Person.



EMPFANG | FLYING BUFFET | VORSCHLAG 1

Im Mini Glas:

*Gebratenes Gemüse mit Balsamico und Pecorino
Mini Fleischküchle auf Kartoffelsalat
Roastbeef mit rosa Pfeffer auf Edelpilzen
Scampi mit Sesam auf Algensalat*

Canapés:

*Pikante Ricotta-Praline mit Tomate und Basilikum
Französischer Brie mit Preiselbeeren
Mini Olivenbrötchen mit Mailänder Salami
Räucherfischmousse auf Kräuterbaguette*

IMBISS | FLYING BUFFET | VORSCHLAG 2

Im Mini Glas:

*Gebratener Paprika mit Ziegenfrischkäse
Barbarie Entenbrust mit Mango und Chili
Rehrückenfilet auf Apfel-Sellerie Salat
Garnelen mit Limettensoße*

Canapés:

*Tomme de Savoie mit Weintrauben
Artischocken-Tatar auf Olivenbrötchen
Kalbfleischröllchen mit luftgetrocknetem Schinken und Pinienkernen
Hühnchenspieß auf Zitronengras*

Dessert:

*Topfenmousse mit Früchten der Saison
Cassisparfait mit weißen Schokoladenflocken*





Mini Vorspeisen im Glas/kleine kalte Gerichte	
Italienisches Grillgemüse mit Parmesan	2,30€
Büffelmozzarella mit Mango und Pfefferminze	2,30€
Tomatenragout mit Ziegenfrischkäse	2,30€
Kleine Fleischküchle mit Kartoffelsalat	2,30€
Couscous- Salat mit Hühnchen und Koriander	2,30€
Filet vom Landgockel auf Kartoffel-Gurkensalat	2,30€
Kalbsbäckchensalat mit schwarzen Nüssen	2,70€
Barbarie Entenbrust mit Melone und Himbeerdressing	2,70€
Kalbfleischröllchen auf pikantem Mangosalat	2,70€
Geräucherte Ente auf Apfel-Lauchsalat	2,70€
Tiefsee Garnelen mit Limettensoße	2,70€
Meeresfrüchte mit rotem Pesto und Pinienkernen	2,70€
Rehrückenfilet auf Waldorfsalat	3,50€
Flusskrebse mit Fenchel, Orangen und rosa Pfeffer	3,50€
Scampi mit Sesam auf asiatischem Algensalat	3,50€

Heiß, zum Servieren in Trinktassen oder im Thermoglas	
Tomatencremesuppe mit Grissini	2,10€
Lachscremesuppe mit Kartoffel-Spießchen	2,70€
Pilzcremesuppe mit Kräuter- Crostini	2,70€

Kleine warme Gerichte auf Mini Tellern/Brottellern	
Mini Maultäschle mit Kalbfleisch und Morcheln	3,20€
Sahnehühnchen mit Fenchel, Feigen und Nudeln	3,80€
Paella mit Meeresfrüchten, Gemüse und Safran	3,80€
Schweinefilet mit Pfifferlingen und Kartoffelgnocchi	5,00€
Loup de Mer und Scampi auf Orangenrisotto	5,00€
Rinderfiletspitzen mit Pfefferschoten und Gemüse	6,00€

Süßigkeiten	
Mini Mousse au chocolat oder Mini Himbeercreme	1,80€
Mini Creme brûlée	1,80€
Mini Cassisparfait mit weißen Schokoladenflocken	1,80€

Viele weitere auf Anfrage





DAS GABELMENÜ

Das Gabelmenü ist ein „vollwertiges“ Menü mit drei oder mehr Gängen, wobei jeder Gang aus kleinen, mundgerechten Speisen besteht. Diese werden im Stehen nur mit der Gabel bzw. einem Löffel verzehrt. Beim Gabelmenü kann aus dem größten Teil unseres Angebotes ausgewählt werden. Üblicherweise wird das Gabelmenü Gang für Gang durch unsere Mitarbeiter serviert. Auf Wunsch können die Gerichte auch als Buffet aufgebaut werden. Die Gäste bedienen sich selbst am Buffet. Diese Variante wird oft beim sogenannten Business-Lunch gewählt. Die Präsentation und der Preis der Gerichte unterscheiden sich von den Angeboten für ein Buffet. Lassen Sie sich individuell beraten.

Vorspeisen/Kalte Gerichte (auf kleinem Teller/Kuchenteller)	
Feldsalat mit Speckwürfeln und Brotcroûtons	3,80€
Artischockensalat mit Tomatenwürfeln und Kräutern	4,30€
Spargelsalat mit Garnelen und Basilikumsoße	5,00€
Salat von Entenbrust mit Lauch und rosa Pfeffer	5,00€
Zwischengerichte/Vegetarische Gerichte	
Spinatravioli mit Gorgonzolasoße und Pinienkernen	5,30€
Mediterrane Nudelpfanne mit Tomaten und Gemüse	5,30€
Risotto mit gebratenen Pilzen	5,30€
Kleine Fischgerichte/Gabelmenü	
Meeresfrüchteravioli im Gemüsebett	6,50€
Bunte Nudeln mit Shrimps und kleinem Gemüse	8,70€
Lachswürfel in Dillschaumsoße, dazu Gemüsereis	8,70€
Kleine Fleischgerichte/Gabelmenü	
Hähnchenfilet mit Steinchampignons in Sahnesoße, dazu Gemüsenudeln	8,50€
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit rosa Pfefferbeeren, dazu Spinatgnocchi	9,50€
Rinderfiletspitzen in Burgunder-Schalottensoße, dazu Würfelkartoffel	10,50€
Kleine Desserts/Gabelmenü	
Verschiedene Minidesserts	1,80€

Mögliche Zusammenstellung:

3-GANG GABELMENÜ 1

*Spargelsalat mit Garnelen und Basilikumsoße
Poulardenfilet mit italienischem Gemüse und Kartoffelgnocchi
Süße Ricottacreme mit Beeren*

3-GANG GABELMENÜ 2

*Salat von Entenbrust mit Lauch und rosa Pfeffer
Lachswürfel in Dillschaumsoße und Gemüsereis
Cassisparfait mit Vanillesahne*





KALT-WARMES BUFFET

Auf den folgenden Seiten haben wir einige Beispiele für Kalt-Warme Buffets ausgearbeitet. Darin finden Sie viele Gerichte zur individuellen Zusammenstellung. Die Preisangaben beziehen sich auf Portionen, Scheiben, Kilogramm bzw. Stück.

Die Mindest-Liefermenge pro Gericht beträgt 20 Portionen.

Bei der Zusammenstellung kalter Platten oder eines kalt-warmen Buffets können alle einzelnen „Komponenten“ nach Belieben kombiniert werden.

In der Regel besteht ein kalt-warmes Buffet aus:

- Verschiedenen Salaten
- Einer vegetarischen Vorspeise
- Einem kalten Fischgericht
- Einem kalten Fleischgericht
- Ein bis zwei warmen Gerichten
- Ein bis zwei Desserts
- Verschiedenem Käse
- Brötchen bzw. Brot

Diese Zusammenstellung kann beliebig erweitert werden.

Beispiele für Buffets:

BUFFET BELLA ITALIA (KALTES BUFFET) ab 30,50€ pro Person

*Meeresfrüchtesalat
Rucola mit gebratenen Scampi
Caprese, Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Gemischtes, gebratenes Gemüse mit gehobeltem Parmesan
Eingelegte Artischocken und Oliven
Vitello tonnato
Parma Schinken mit Melone
Italienische Käseauswahl mit Trauben und Oliven
Weißbrot mit Kräutern und Ciabatta Brötchen*

BUFFET TOSCANA (KALT-WARMES BUFFET) ab 32,00€ pro Person

*Kalt:
Tomaten-Ricotta-Törtchen auf gebratenem Gemüse
Eingelegte Auberginenröllchen mit Oliven
Gegrillte Austernpilzkappen mit Balsamicoessig
Gebratenes Poulardenfilet mit Schinken und Pinienkernen*





**WILKEN
GOURMET**
CATERING · EVENTLOCATION

*Fischvariation mit Meeresfrüchten, mariniertem Lachs mit Rucola und
Limone und Schwertfisch-Medaillons
Brotkorb mit Partybrötchen, Baguette und Ciabattabrötchen*

Warm:

*Involtini di Parma, Kalbfleischröllchen mit Schinken und
Salbei, in Bardolinosoße geschmort
Überbackener Seeteufel und Riesengarnelen mit Parmesan und Kräutern
Gemüse, bunte Nudeln und Kartoffelgnocchi*

Dessert und Käse:

*Mandel-Mousse mit Cantuccini Gebäck
Panna cotta mit Beeren
Früchteplatte
Italienische Käseauswahl mit Trauben und Oliven*

BUFFET ULMER SPATZ (KALT-WARMES BUFFET)
ab 32,00€ pro Person

Kalt:

*Ackersalat mit Kracherle und Essig-Öl-Dressing
Rahmquark mit frischen Kräutern und Radiesle
Linsensalat mit Rinderrauchfleisch
Auswahl von Aufschnitt und Bauernschinken
Gefüllte Landgockelbrust mit Schnittlauchsoße
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich
Butter, Laugenspatzen und ofenfrisches Bauernbrot*

Warm:

*Rinderkraftbrühe mit kleinen Maultaschen
Zanderklößchen in Rieslingsoße
Glasierter Kalbsbraten mit Rahmsoße,
Gemüse, Reis und handgeschabte Spätzle*

Dessert:

*Creme von schwarzen Johannisbeeren
Eisdessert „Ofenschlupfer“ mit Mandeln und Vanillesoße*

Käse:

Platte mit angemachtem Frischkäse, Berg- und Butterkäse





**WILKEN
GOURMET**
CATERING · EVENTLOCATION

BUFFET FLEUR DE CUISINE (KALT-WARMES BUFFET)

ab 39,50€ pro Person

Kalt:

*Frischkäse-Kräuter-Involtini mit Kirschtomaten
und Kapuzinerkresse
Mediterrane Gemüsetörtchen von Paprika und Auberginen
Gebratene Jakobsmuscheln mit Broccoli und rotem Pesto
Fischvariation mit Fischterriner, hausgebeiztem Lachs
und Riesengarnelen, dazu Dill- Senfsoße
Kalbsrücken mit gefüllten Artischockenböden
Gebratene Entenbrust auf Salat von Lauch und Apfelstreifen in Orangendressing
Butter, Brotkorb mit Baguette, Partybrötchen
und Mini Laugengebäck*

Warm:

*Mini Crêpes mit Gemüse und Sonnenblumenkernen
Filet von der Eismeerforelle mit Zitronenthymian,
dazu Gemüse und dünne Bandnudeln
Rosa gebratene Rinderlende mit Burgunder-Schalottensoße,
dazu Gemüse der Saison und Kartoffelgratin*

Dessert:

*Große Dessert Auswahl mit verschiedenen Cremes, Mousses, Parfaits oder hausgemachtem Eis
und Früchten
Auswahl von Demeter Käse mit Weintrauben*

BUFFET ASIA (KALT-WARMES BUFFET)

ab 36,00€ pro Person

Kalt:

*Gebratene Lotuswurzeln und kleines Gemüse
mit Reisessig und Sojasoße
Glasnudelsalat mit Chili und Ingwer
Süßsaurer Salat mit Mango und gebratener Ente
Seafood Spießchen mit scharfer Zwiebelsoße
Gebratene Shitake Pilze und Wachteleier mit Mugi-Miso
Ingwergarnelen auf Reiskuchen*

Warm:

*Dim Sum aus dem Bambus-Dampfkorb
Japanischer Nudeltopf mit Hühnchen und Meeresfrüchten
Rinderfiletscheibchen mit frischem Gemüse und grünem Curry
Hähnchenspieße Teriyaki
Gedünstetes Gemüse und Reis*





**WILKEN
GOURMET**
CATERING · EVENTLOCATION

Dessert:

*Papaya mit Kokosnusscreme
Süße Linsenkugeln mit Mangosalat
Schokoladen-Maracuja-Mousse
Früchteplatte*

DAS KLASSISCHE MENÜ

Unsere Menüs sind Speisenfolgen, die in der Regel aus drei bis sechs Gängen bestehen.

Entsprechend der Personen-Anzahl und der räumlichen Gegebenheiten wird das Menü entweder fertig angeliefert (und serviert) oder direkt bei Ihnen vor Ort zubereitet. Keine Sorge, wir verlassen Ihre Küche so sauber wie angetroffen.

Alternativ können Sie vorbereitete Speisen bei uns abholen und Zuhause selbst fertig stellen. Die unten aufgeführten Menüs sind nur Beispiele. Gerne unterstützen wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Wunschmenüs.

MENÜ FLEUR DE CUISINE

ab 36,00€ pro Person

*Fischvariation mit geräuchertem Bio-Lachs, Edelfischroulade und
gebratenen Riesengarnelen an kleinem Salat*

Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen

*Kalbsrücken mit Sahnemorcheln,
dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Nudeln*

*Dessertteller mit Schokoladenlasagne,
Topfenmousse und Früchten der Saison*

DAS VEGETARISCHE MENÜ

ab 23,50€ pro Person

*Lauwarmer Gemüsesalat mit Pinienkernen
und Brotcroutons*

Klare Gemüsesuppe mit Sesamklößchen

*Blätterteigstrudel mit Frischkäse-Spinatfüllung,
dazu Sahnesoße und Kräuterkartoffeln*

Dreierlei Sorbets mit entsprechenden Früchten





**WILKEN
GOURMET**
CATERING · EVENTLOCATION

MENÜ 3

ab 33,00€ pro Person

Krabbenschaumsüppchen

Salate der Saison mit Gemüsevinaigrette

*Gefüllte Perlhuhnbrust nach Feinschmecker Art,
dazu Gemüse und Kartoffeltörtchen*

*Dessertbuffet mit verschiedenen Cremes,
Mousse au chocolat und Parfait sowie Früchten der Saison*

MENÜ 4

ab 29,40€ pro Person

Antipasti, fleur de cuisine

Klare Gemüsesuppe mit Ricottaklößchen

Lasagne von Edelfischen

*Poulardenmedaillon nach Mailänder Art,
dazu Blattspinat und Tomatenrisotto*

Panna cotta mit Himbeermark

MENÜ 5

ab 34,40€ pro Person

Blattsalate mit Scampi und grünem Spargel

Morchelkraftbrühe mit Perlhuhnstrudel

Calzone von Loup de Mer und Auberginen

*Kalbsfilet mit Bardolino und gebratenen Steinpilzen,
dazu Gemüse und handgeschabte Spätzle*

Cassiparfait mit Vanillesabayon





**WILKEN
GOURMET**
CATERING · EVENTLOCATION

MENÜ 5

ab 44,10€ pro Person

*Scheibchen von der Barbarie Entenbrust
mit mariniertem Gemüse und rotem Pesto*

Klare Edelfischsuppe mit Gemüseblättchen

Kaninchenravioli auf Trüffel- Champagner Soße

Erdbeersorbet mit Balsamico

*Rinderfilet mit Amarone und Bitterschokolade,
dazu Gemüse und Kartoffelgnocchi*

Warme Ziegenkäsebonbons auf Tomatenragout

Joghurtterrine mit Ananas- Carpaccio

Espresso und Gebäck

WINTERMENÜ

ab 33,00€ pro Person

Feldsalat mit Wachtelbrust und Trüffeljus

Kraftbrühe von Wildente und Scampis

*Hirschrückenfilet mit glasierten Birnen und Barolo,
dazu Rosenkohlkraut und Kartoffelpralinen*

Weißes Schokoladeneis mit flambierten Früchten





SALATVARIATIONEN UND ANTIPASTI

Diverse Salate und Rohkost

Karottensalat	2,40€
Gurkensalat mit Dill	2,40€
Weiß- oder Rotkrautsalat	2,40€
Kartoffelsalat, Essig-Öl	2,40€
Kartoffelsalat mit Speck oder mit Mayonnaise	2,40€
Grüner Bohnensalat	2,40€
Rote Bete Salat	2,40€
Paprikasalat oder Tomatensalat	2,40€
Sauerkraut-Apfelrohkost	2,40€
Blumenkohlsalat	2,40€
Selleriesalat	2,40€
Mexikanischer Bohnensalat	2,40€
Möhrenrohkost mit Äpfeln	2,40€
Coleslaw, Weißkraut-Karottensalat	2,40€
Fenchel-Orangerohkost	2,40€

Blattsalate der Saison

z.B. Kopfsalat, Lattichsalat, Lollo rosso, Endivie oder Eisbergsalat	2,40€
Chicorée, Radicchio, Feldsalat und Rucola inkl. zwei Salatsoßen nach Wahl	3,20€

Salatsoßen

- Essig-Öldressing
- Joghurt-Kräuter dressing
- Olivenöl-Basilikum dressing
- French dressing
- Roquetfordressing

Blattsalat-Variationen

Feldsalat mit knusprigen Speckwürfeln und Croutons	4,00€
Chicorée mit Äpfeln und Walnüssen	4,00€
Radicchiosalat mit Schafskäse und Oliven	4,80€
Rucolasalat mit gebratenen Scampi	8,50€
Spinatsalat mit gebratenem Seeteufelfilet und Pinienkernen	8,50€

Salatbuffet

Auswahl verschiedener Salate und Rohkost, mit zwei Dressing nach Wahl, Brotcroutons und gerösteten Sonnenblumenkernen

20 bis 50 Personen

je 3,80€

Über 50 Personen

je 3,40€





Frische Feinkostsalate mit Gemüse	
Gemüsesalat mit Pinienkernen	3,10€
Broccolisalat mit Champignons	3,10€
Avocadosalat mit Paprikawürfeln und Olivenöl oder mit CocktailsöÙe	3,10€
Käsesalat mit frischen Kräutern und Paprikastreifen	3,10€
Flämischer Lauchsalat mit frischem Lauch, Äpfeln und Joghurt-Mayonnaise	3,10€
Sellerie-Apfelsalat mit Walnüssen und Joghurtcreme	3,10€
Griechischer Bauernsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Feta Käse und Oliven	4,60€
Artischockensalat mit Tomatenstreifen und Kräutern	4,60€
Spargelsalat in Gemüsevinaigrette	4,60€

Frische Feinkostsalate mit Fisch	
Salat Nizza, mit Bohnen, Tomate, Thunfisch und Zwiebeln	4,60€
Matjessalat nach Hausfrauenart	4,60€
Meeresfrüchtesalat nach Art des Hauses	4,60€
Shrimpsalat mit frischer Ananas und CocktailsoÙe	4,60€
Salat von Artischocken und Garnelen mit Olivenöldressing	4,60€

Salate mit Fleisch	
Schwäbischer Wurstsalat mit Schinkenwurst, Schwarzwurst, Gürkchen und Zwiebeln	4,60€
Schweizer Wurstsalat mit Schinkenwurst, Emmentaler, Gürkchen und Zwiebeln	4,60€
Nudelsalat nach Ihren Wünschen zubereitet, z.B. mit Broccoli und Schinken, oder pikant mit Peperoniwurst, Knoblauch und Tomate	4,60€
Geflügelsalat mit Früchten und Currymayonnaise, oder mit Champignons und Erbsen in Kräutersahne	4,60€
Pikanter Rindfleischsalat mit Mais und Paprika	4,60€
Salat von gebratener Entenbrust mit Lauch und Apfelstreifen in Orangendressing	4,60€
Salat mit Entenbrust und grünem Spargel	4,60€

Antipasti	
Gebratenes Gemüse mit gehobeltem Pecorino	4,60€
Caprese, Tomate mit Mozzarella und Basilikum	4,60€
Gefüllte Auberginenröllchen mit Paprikapaste	4,60€
Gefüllte Zucchinirollchen mit Ricotta und Oliven	4,60€
Vitello tonnato, Kalbfleischscheiben in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Sardellenfilets	4,60€



Poulardenfilet mit Rucola und Parma Schinken	4,60€
Ricotta Terrine mit Artischocken	4,60€
Involtini di Salmone, gefüllter, gerollter Crêpes mit hausgebeiztem Lachs und Mascarpone	4,60€
Involtini di Parma, Kalbfleisch-Schinken-Röllchen	4,60€
Melonenschiffchen mit Parma Schinken	4,60€
Marinierte grüne Oliven oder schwarze Oliven	4,60€
Gegrillte Paprika	4,60€
Gebratene Auberginen	4,60€
Gegrillte Austernpilzkappen	4,60€
Getrocknete Tomaten	4,60€
Eingelegte Artischocken	4,60€
Glasierte Frühlingszwiebeln in Balsamico	4,60€
Antipasti „Fleur“	7,90€
Gemischter Vorspeiseteller mit gebratenem Gemüse, Oliven, Pecorino und Involtini di Parma mit Melone	



KALTE PLATTEN

Gemüseplatten	
Gebratener Kürbis mit Knoblauchöl und Oliven	4,60€
Sprossenplatte mit Kräutern, Kirschtomaten und Frenchdressing	4,60€
Gemüse-Grillplatte mit Paprika, Zucchini und Auberginen in Olivenöl-Dressing	4,60€
Gemüseterrine mit Pinienkernen und gefüllten Eiern	4,60€
Pilzplatte mit marinierten Champignons, Austernpilzkappen, Pfifferlingen und Wachteleiern	4,60€
Fischplatten	
Matjesfilet mit rote Bete und Sauerrahm	4,60€
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsoße	4,60€
Gebratene Lachsforelle mit Tomaten und frischen Kräutern in Olivenöl-Marinade	4,60€
Fischvariation mit Edelfischroulade, gebeiztem Lachs und gebratenen Riesengarnelen	7,00€
Verschiedene Fischterrinen, z.B. Hechtterrinen mit Senfkörnern und Dill, oder Forellenterrine mit Gemüse und grüner Soße oder Zanderterrinen mit Garnelen und frischen Kräutern	5,00€
Edelfischroulade mit Lachs, Seezunge und Spinat	5,00€
Fischplatte mit Räucherfischen, z. B. Forellenfilet, Lachs, Makrele...	5,00€





Schinken-/Wurst-/Fleischplatten	
Schweinefilet, mit Pflaumenfüllung und Orangen-Senfsoße	4,60€
Schinkenauswahl mit gekochtem Schinken, Serrano,- Schwarzwälder- und Parma Schinken	4,60€
Melonenschiffchen mit Parma o. Serrano Schinken	4,60€
Italienische Wurst- und Schinkenplatte mit Salami, Coppa, Mortadella, Parma Schinken und Antipasti	4,60€
Salamiplatte mit Rindersalami, Pfeffersalami, Mailänder Salami und Cervelat	4,60€
Roastbeef zart rosa gebraten mit Remoulade oder Meerrettichsoße	4,60€
Rinderrauchfleisch mit kleinen Gemüsen	4,60€
Bündner Fleisch und Tiroler Speck mit Cornichons	4,60€
Hähnchenbrust im Sesammantel mit Früchten	4,60€
Entenbrust zart rosa gebraten mit Cumberlandsoße	4,60€
Wildererplatte mit Rehsalami, Wildschwein- und Hirschschinken und Pilzsalat	4,60€

Käse	
Französische Käseplatte mit verschiedenen Rohmilch-Ziegen- und Schimmelkäse	4,60€
Auswahl von Demeter Käse mit Weintrauben	4,60€
Italienische Käseplatte mit Bergkäse, Butterkäse, Ziegenkäse	4,60€
Rahmquark mit frischen Kräutern	4,60€
Emmentaler, Brie, Bergkäse	4,60€
Pecorino und Parmesan	4,60€
Tete de moine „Rosen“	4,60€

Butter, Brötchen, Brot	
Brötchen, Baguette und Butter	<i>pro Person</i> 0,90€
Brotkorb nach Wunsch mit diversen Brotsorten Partybrötchen und Mini Laugengebäck inkl. Butter	<i>pro Person</i> 1,20€

Suppen	
Klare Gemüsesuppe mit Einlage:	
z.B. Sesamklößchen, Kräuterflädle, Ricottaklößchen	3,30€
Gemüsecremesuppe mit Brotcroutons und Kräutern	3,30€
Minestrone mit Parmesan	3,30€
Klare Kartoffel-Möhrensuppe	3,30€
Tomatensuppe mit Basilikum-Sahne	3,30€
Klare Gemüsesuppe mit Safran und Oliven-Crostini	3,30€
Rahmsuppe von Champignons und Austernpilzen	3,70€
Schwäbische Linsensuppe mit Würstchen	3,70€





Rinderkraftbrühe mit kleinen hausgemachten Maultaschen	3,70€
Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Paprikawürfeln	3,70€
Schaumsuppe von Gartenkresse	3,70€
Tomatenessenz mit Basilikumklößchen	3,70€
Spargelcremesuppe	3,70€
Lachscremesuppe mit Gemüsewürfeln	4,00€
Artischockencremesuppe	4,00€
Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen	4,00€
Kerbelpfannecremesuppe mit gebratenem Kalbs-Carpaccio	4,30€
Spinatcremesuppe mit Garnelen	4,90€
Krabbenschaumsüppchen	4,90€
Kraftbrühe vom Perlhuhn mit Einlage	4,90€
Wildrahmsüppchen mit Pfifferlingen	4,90€
Hummerkraftbrühe	5,40€
Klare Edelfischsuppe nach Marseiller Art	5,40€
Entenkraftbrühe mit Pilzmaultasche	4,90€
Kartoffelsuppe mit Kaviar	8,70€
Getrüffelte Hummercremesuppe	8,70€

Eintöpfe (Portion)

Schwäbischer Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Saitenwurst	7,50€
Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Kartoffeln, kleinen Gemüsen und Spätzle	7,50€
Mexikanischer Bohnentopf mit Rindfleisch, Mais und Paprika	7,50€
Feuriger Hühncheneintopf nach chinesischer Art	7,50€

WARME GERICHTE

Pasta und vegetarische Gerichte

Pasta	
Hausgemachte Spinatnudeln mit Gorgonzolasoße	7,90€
Hausgemachte bunte Nudeln mit Pesto	7,90€
Vegetarische Lasagne mit Parmesan und Mozzarella	7,90€
Hausgemachte Ravioli mit Gemüsefüllung	7,90€
Cannelloni klassisch oder mit Spinatfüllung	7,90€
Tortellini in Sahne, mit Schinken und Champignons	7,90€
Lasagne mit Rindfleisch, Parmesan und Mozzarella	7,90€
Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebeln geschmälzt	7,90€
Farfalle mit Broccoli, Schinken und Oliven	7,90€
Grüne Bandnudeln in Sahne, mit Kräutern, Tomatenwürfeln und gebratenen Putenbruststreifen	7,90€
Bandnudeln mit frischem Lachs	8,90€





Pastabuffet

Ab 20 Personen

- Bunter Salat mit Rucola und Balsamicodressing, Grillgemüse, marinierte Kirschtomaten und Oliven
- Verschiedene Nudeln und Kartoffelgnocchi, dazu italienische Gemüsesoße, Gorgonzolasoße und Lachs in Sahnesoße sowie frisch geriebener Parmesan

Kleine Panna Cotta und Espresso creme,

ab 20 Personen

17,00€

ab 50 Personen

16,00€

Vegetarische warme Gerichte	
Vierkornküchle mit Tomatenscheiben und Käse	7,90€
Schwäbische Kässpätzle mit braunen Zwiebeln geschmälzt	7,90€
Vollkornpfannkuchen mit Gemüsefüllung	7,90€
Quarkgnocchi mit italienischer Gemüsesoße	7,90€
Grünkernküchle mit Feta Käse und Paprikasoße	7,90€
Kräuterflädle mit Frischkäsefüllung	7,90€
Broccoli-Haselnuss-Schnitte	7,90€
Reispfanne mit Gemüse nach Art der Paella	7,90€
Pikantes Kartoffelgulasch mit Paprikastreifen	7,90€
Kartoffelgnocchi mit brauner Butter und Salbei	7,90€
Paprikaschoten gefüllt mit Grünkern, Oliven und Feta Käse, in Tomatensoße geschmort	7,90€
Kartoffeltaschen mit Tomaten-Kräuterfüllung	7,90€
Gemüse Cordon bleu mit vegetarischer Soße	8,90€





WARME FISCHGERICHTE

Wir filetieren unseren Fisch von Hand und geben uns große Mühe alle Gräten zu entfernen. Wir können jedoch nicht ausschließen, dass in seltenen Fällen noch wenige Gräten im Filet verbleiben. Alternativ zu den aufgeführten Soßen, bieten wir den Fisch auch natur gebraten, mit Zitrone und zerlassener Butter an, oder mit einer Soße Ihrer Wahl.



Pochiertes Dorschfilet in Dill-Senfsoße	8,70€
Barschfilet mit Kräuterkruste überbacken	8,70€
Ragout von Edelfischen in Safransoße	8,70€
Frischer Fjordlachs mit Dill- oder Basilikumsoße	9,20€
Gegrilltes Thunfischfilet mit Rosmarinbutter	9,20€
Arktischer Saibling mit Kräuter-Senfkruste	9,20€
Eismeerforelle am Stück oder als Filet	9,20€
Gefülltes Lachsschnitzel mit Tomate und Mozzarella	9,20€
Zanderklößchen in Rieslingsoße	9,20€
Roulade von der Lachsforelle mit grüner Soße	9,20€
Filet vom Wolfsbarsch mit Basilikum-Limonensoße	9,20€
Lachsfilet mit Blattspinat im Blätterteigmantel	9,20€
Scheiterhaufen von Lachs und Zander, mit Gemüse und Kartoffelstäbchen	10,90€
Gebratener Seeteufel mit Rotwein und Nussbutter	13,00€
Seezungenröllchen mit kleinem Gemüse und Hummersoße	14,30€
Souffliertes Steinbuttfilet mit Champagnersoße	14,30€
Edelfischpraline: Jakobsmuschel und Steinbutt mit Trüffeln im Spinatmantel	14,30€
Riesengarnelen (ca.170 g) nach Wunsch zubereitet:	
z.B. mit Safransoße oder in Orangenbutter gebraten	14,30€
Variation von Seezunge, Rotbarbe und Hummer dazu Sc. Bearnaise oder Champagnersoße	14,30€
Riesengarnelen auf zweifarbigem Kaviarschaum	19,40€

Viele der aufgeführten Fischgerichte eignen sich auch als Zwischengericht bzw. als Vorspeise beim Menü. Bitte erfragen Sie bei Bedarf den entsprechenden Preis.

z. B. Calzone von Loup der mer und Auberginen auf Kräuternudeln	
Vorspeise/Zwischengericht	7,50€
Hauptgang	13,50€

Seeteufelfilet im Wirsingmantel, dazu weiße Pfeffersoße und Speck-Kartoffeln	
Zwischengericht	8,50€
Hauptgang	15,50€



FLEISCHGERICHTE/HAUPTSPESIEN

Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Kräutern	8,40€
Hähnchenbrust im Sesammantel	8,40€
Hähnchenbrust mit Käsekruste	8,40€
Barbarie Entenbrust mit Honig und schwarzem Pfeffer oder mit Orangenjus	9,50€
Schwarzfederhuhn mit Zitronenthymian und Oliven	9,50€
Gefüllte Wachtel mit Entenleber und Trüffel	10,60€
Perlhuhnbrust mit Steinpilzen in Sahnesoße	10,60€
Spanferkelkeule mit Malzbiersoße	8,40€
Schweinelendchen nach Mailänder Art, oder mit Rahmsoße, Pfeffer-oder Pfifferlingsoße	9,50€
Lammkeule rosa gebraten, mit Rosmarinsoße	9,50€
Lammkeule geschmort nach provenzalischer Art	9,50€
Lammrückenfilet mit Kräutern und Barolosoße	13,90€
Glasierter Kalbsbraten natur oder mit Rahmsoße	9,50€
Saltimbocca alla Romana, Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei	9,70€
Kalbsrücken am Stück gebraten, dazu Trüffelsoße	13,00€
Kalbsrückensteak mit Morchelsoße	13,00€
Kalbsfilet mit Bardolino und gebratenen Steinpilzen	16,00€
Involtini vom Rind mit Kräutern und Parma Schinken	9,50€
Geschmortes Rindersteak mit Senf und Gemüsestreifen	9,50€
Rinderfiletspitzen, flambiert mit Cognac und grünem Pfeffer oder in Burgunder-Schalottensoße	11,00€
Filetscheibchen vom Rind mit Mozzarella und geschmolzenen Tomaten	13,00€
Tournedos mit gefüllten Artischockenböden und Sauce Bearnaise	13,00€
Rinderfilet mit frischen Champignons im Kräutermantel	13,00€
Gebratene Ente (entbeint) mit Majoranjus	10,50€

Weitere Gerichte sowie Wildgerichte auf Anfrage bzw. nach Saison z.B.

Glasierte Gänsebrust mit Honig	11,00€
Wildragout in Wacholderrahmsoße	9,70€
Hirschbraten/Rehbraten mit Preiselbeersoße	9,70€
Hirschrückenmedaillon mit Soße nach Wahl	13,00€
Rehmedaillon mit Barolo und Bitterschokolade	16,00€





BEILAGEN

Kleiner Salatteller (Bunter Blattsalat mit Dressing)	3,50€
Gemischter Salatteller mit Essig-Öldressing (Beilagensalat)	3,80€
Spätzle	2,40€
Spinatspätzle	2,40€
Nudeln	2,40€
Sesamnudeln	2,40€
Basilikum- Tomatennudeln	2,90€
Walnussnudeln	2,90€
Trüffelnudeln	4,50€
Reis, geschält	2,40€
Vollkornreis	2,40€
Kräuterreis	2,40€
Risotto	2,90€
Wildreis gemischt	2,90€
Hefeknödel	2,40€
Semmelknödel	2,40€
Kartoffelknödel	2,40€
Salzkartoffeln	2,40€
Rosmarinkartoffeln	2,40€
Bratkartoffeln	2,40€
Kartoffelgratin	2,40€
Herzogin Kartoffeln	2,40€
Kartoffelgnocchi	2,40€
Schupfnudeln	2,40€
Kartoffelrösti	2,40€
Gemischtes Gemüse der Saison	2,40€
Glasierte Möhren	2,40€
Rotkohl	2,40€
Blumenkohl	2,40€
Rahmgemüse	2,40€
Broccoli	2,40€
Überbackene Tomaten	2,40€
Rahmkohlrabi	2,40€
Ratatouille	2,40€
Fenchel mit Kräuterkruste	2,90€
Grüne Bohnen	3,20€
Kaiserschoten/Zuckerschoten	3,20€
Blattspinat (in Saison)	3,20€





DESSERT

Limetten- Quarkcreme	3,70€
Panna Cotta mit Himbeermark	3,70€
Creme Caramel	3,70€
Vierkornmüsli mit Äpfeln, Nüssen und Rosinen	3,70€
Rote Grütze mit Vanillesoße	4,40€
Salat von Früchten der Saison, oder Früchteplatte	4,40€
Joghurtterrine mit Beeren	4,40€

Creme nach Wunsch:	
z.B. Erdbeer, Orange, Mocca, Johannisbeere, Vanille, Heidelbeere, Mango etc.	4,40€
Bayrisch Creme mit Früchten	4,40€
Mousse au chocolat	4,40€
Tiramisú	4,80€
Fatto a Strati, italienische Schichtcreme mit Bisquit, Mascarpone und Früchten der Saison	4,80€
Marzipanmousse	4,80€
Apfelstrudel mit Vanillesoße	4,80€
Zabaione mit Mandelkeksen	4,80€
Charlotte Russe oder Royal, gefüllt mit feinsten Vanillecreme und Früchten	4,80€

Früchtesorbet	4,80€
z.B. Kiwi, Orange, Apfel, Mango, Johannisbeere	

Eiscreme	4,80€
z.B. Honig-Mandel, Pistazie, weiße Schokolade etc.	
Geeister „Ofenschlupfer“ mit Haselnusssauce	4,80€
Eistorten nach Größe und Aufwand	ab 69,00€

Warme Dessert	
Heiße Früchte mit Eis, z.B. Banane mit Kokosnusseis	4,80€
Crêpes mit Heidelbeerfüllung	4,80€
Crêpes mit Äpfeln und Honig	4,80€
Flambierte Beeren mit weißem Schokoladeneis	5,50€
Crêpes suzette mit hausgemachtem Vanilleeis	5,50€

Mini Dessert im Glas viele Sorten auf Anfrage	je 1,80€
--	----------

Je nach Jahreszeit bieten wir viele weitere Dessertspezialitäten von Rhabarbergratin im Frühling bis Lebkuchenparfait zur Weihnachtszeit an.





Süße Cocktailsnacks

Kleine süße Stückchen wie z.B. Mini Apfelplunder, Quarktaschen, Vanilleschnecken etc.	St. 1,60€
Mini Windbeutel gefüllt mit Vanillecreme oder mit Mousse au chocolat	St. 1,40€
Glasierter Orangenkuchen	St. 1,40€
Frische Früchte in Schokolade, nach Saison, z.B. Erdbeere, Ananas oder Beeren usw.	St. 1,40€
Mandel-Schokoladencremetörtchen	St. 1,80€
Mini Tartelettes (3 cm) mit frischem Obst	St. 1,80€
Mini Apfeltörtchen	St. 2,00€
Früchtetartelettes (ca.8 cm)	St. 2,80€
Honig- Mandel Schnitten	100g 3,00€
Hausgemachtes Teegebäck oder Florentiner	100g 3,60€
Petits Fours	St. 3,60€
Les Favorites, Auswahl feinsten Trüffel	100g 4,70€

Kuchen

Wir backen Kuchen und Torten nach Ihrem Wunsch, vom Apfelkuchen bis zur Hochzeitstorte.

Apfelkuchen mit Streuseln	19,00€
Käsekuchen mit Früchten	20,00€
Obstkuchen	20,00€
Bisquitroulade mit Früchten und Sahne	25,00€
Hochzeitstorten auf Anfrage z. B. 3 stöckig 189,- €	





GETRÄNKE

Gerne liefern wir Ihnen für Ihre Feier die passenden Getränke. In unserem gut sortierten Keller halten wir eine große Auswahl von internationalen Weinen, Sekt, Champagner und Spirituosen auf Lager. Wenn Sie die genaue Menge der benötigten Getränke nicht absehen können, stellen wir Ihnen die Getränke in Kommission zur Verfügung. Bei Rücknahme voller Flaschen berechnen wir 10 % des Warenwertes. Zu unserem Service zählt auch, dass wir Ihnen die Getränke auf Wunsch vorgekühlt liefern.

Die nachfolgende Aufstellung beinhaltet nur einen Teil unseres Getränkeangebotes. Wir halten weitere Weine für Sie auf Lager und können innerhalb kurzer Zeit fast jeden gewünschten Wein besorgen. Offene Getränke, zum Beispiel Sherry, Cognac oder Edelbrände, werden ausschließlich von uns ausgeschenkt. Dieser Service ist nur bei Veranstaltungen mit Personal möglich. Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen MwSt. von 19 %.

Aperitif

Alkoholfreie Cocktails z.B. Cocktail „breeze“, mit Zitronengras, Maracuja, Ananas und Bitter Lemon (Glas ca. 0,15l)	2,20€
Alkoholfreie Priséccos z.B. „Rosenzauber“, mit Boskoop-Apfel, Himbeer- und Brombeersaft, und Rosenwasser von Damaszener Rosen (Flasche 0,7l)	9,20€
„Hugo“ Prosecco mit Holunderblütensirup und Minze (Glas ca.0,2l)	4,00€
„Aperol Sprizz“ Prosecco mit Aperol und Orange (Glas ca.0,2l)	4,00€
Portwein Pousada Ruby, weich, lieblich (Glas 5cl)	3,00€
Sherry Sandeman dry (trocken), medium dry (halb-trocken) oder cream (tiefdunkel, edelsüß) (Glas 5cl)	3,00€
Crushed Ice pro kg	0,90€
Eiswürfel pro kg	1,10€

Weitere Aperitifs und alkoholische Cocktails auf Anfrage.

Sekt, Prosecco, Cremant 0,75l Flaschen	
Prosecco del Veneto vino frizzante, feinperlig, biologischer Anbau	9,20€
Unsere Hausmarke: Rieslingsekt brut, Flaschengärung, bio Anbau	9,20€
Emil Boeckel Crémant d´Alsace brut, Blanc de Blancs	11,90€



Emil Boeckel Crémant d'Alsace brut, rose	14,50€
---	--------

Champagner	
Fleury Père et Fils, ausgezeichneter Champagner aus Demeter Trauben brut (0,75l)	37,50€
Veuve Clicquot Brut (0,75l)	50,00€
Veuve Clicquot Magnum (1,5l)	95,00€



Wein

Soweit nicht anders beschrieben, bieten wir Wein in 0,75l Flaschen an.

Weissweine

Schwarztrauber Weißburgunder	9,60€
Gimmeldinger Meerspinne <i>Deutschland, Pfalz-Bioanbau Graf Adelman</i>	
Weissburgunder trocken Schlossabfüllung "Brüssele"	11,50€
<i>Deutschland, Württemberg</i>	
Weingut Sander Riesling oder Weißburgunder , trocken,	9,20€
<i>Deutschland, Rheinhessen, Bioanbau</i>	
<i>Terra musa Musaragno</i>	
Sauvignon blanc , trocken	9,20€
<i>Italien, Venetien, Bioanbau</i>	
<i>Terra musa Musaragno</i>	
Chardonnay oder Pinot Grigio , trocken	9,20€
<i>Italien, Venetien, Bioanbau</i>	
Vernaccia di San Gimignano, zarte Frische, feiner Mandelduft, trocken	9,60€
<i>Italien, Toskana</i>	
<i>Albet i Noya Macabeus</i>	
Macabeo , trocken	11,50€
<i>Spanien, Penedes, Bioanbau</i>	

Rotweine

Schwarztrauber Spätburgunder	9,60€
Edition Papillon, trocken <i>Deutschland, Pfalz, Bioanbau</i>	
Verrenberger Verrenberg Lemberger , trocken	11,50€
<i>Schloss-kellerei Fürst zu Hohenlohe, Württemberg</i>	
Weingut Sander Regent und Dornfelder trocken,	11,50€
<i>Deutschland, Rheinhessen, Bioanbau</i>	
Terra musa Musaragno Merlot , trocken,	9,20€
<i>Italien, Venetien, Bioanbau</i>	
Morellino di Scansano <i>Italien, Toskana</i>	12,90€
<i>Bioanbau</i>	
Sangiovese , trocken <i>Italien, Toskana</i>	11,50€
Albet i Noya Lignum Negre Garnacha, Cariyena, und Cabernet-Sauvignon , trocken	14,50€
<i>Spanien, Penedes, Bioanbau</i>	

Viele weitere Weine auf Anfrage.



Säfte

Unsere Säfte bieten wir in Demeter Qualität – Fruchtgenuss pur

Apfelsaft (0,7l)	2,20€
Orangen-, Trauben-, Apfel-Kirsch Saft (0,7l)	3,60€
Multi Pur (0,7l)	3,80€
Johannisbeer Nektar (0,7l)	4,60€
Frisch gepresster Orangensaft Demeter (1l)	18,80€

Mineralwasser

Mineralwasser einfach, Quelle Rot oder Blau (Fl. 0,7l)	1,20€
Krumbacher Gourmet, medium oder still (Fl. 0,75l)	2,00€
Krumbacher Gourmet, medium oder still (Fl. 0,25l)	1,00€

Limo

Fanta, Coca Cola (Fl. 1,0l)	2,00€
Fanta, Coca Cola (Fl. 0,2l)	1,00€
Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon oder Ginger Ale (Fl. 1l)	2,50€

Bier

Pils, z.B. Neumarkter Edelbier (Fl. 0,33l)	1,60€
Export oder Weizenbier (Fl. 0,5l)	1,60€
Jever Alkoholfrei (Fl. 0,33l)	1,60€
Uli Bier in der Bügelflasche 0,33 l	1,60€
Keller Pils vom Fass, (z.B. 30l Fass)	3,10€
zuzüglich Durchlaufkühler	40,00€

Kaffee, Espresso (zzgl. Maschinenmiete)

Kaffee, 2l Kanne, inkl. Milch und Zucker	10,80€
Tasse Kaffee	1,40€
Tee mit Milch oder Zitrone	1,40€
Espresso	1,40€

Digestif auf Anfrage.





AUSSTATTUNG UND ORGANISATION

Bei jeder Veranstaltung, Feier oder Empfang, ob zwanzig oder zweihundert Gäste bewirtet werden sollen, alles muss perfekt durchdacht, geplant, organisiert und ausgeführt werden. Es versteht sich von selbst, dass wir Ihnen ein Buffet, Kalte Platten oder Canapès in exzellenter Qualität liefern, die frisch und ohne Zusatzstoffe zubereitet werden.

Aber wir tun mehr!

Wir machen uns vorab ein Bild über die gegebenen Räumlichkeiten und erstellen ein individuelles Angebot, das Ihre Wünsche berücksichtigt und den örtlichen Gegebenheiten angepasst ist. Um Ihren Auftrag ausführen zu können, stehen eine große Brigade von geschulten, freundlichen Mitarbeitern, Lieferfahrzeuge und ein umfangreiches Lager mit Zubehör zur Verfügung.

Unter dem Sammelbegriff Ausstattung verstehen wir alle non food Gegenstände:

Geschirr, Besteck und Gläser, Tische, Stühle und Tischdecken, Kühl- und Wärmegeräte, Dekoration, Sonnenschirme, Kaffeemaschinen, Garderobenständer und vieles mehr. Unser Inventar erfüllt sehr hohe Qualitätsansprüche und wird gereinigt, poliert und staubfrei geliefert. Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen einen Teil der Ausstattung mit den einzelnen Leihgebühren aufgeführt.

Aus hygienischen Gründen nehmen wir Gläser, Porzellan und Besteck grundsätzlich nur ungespült zurück.

Sie helfen uns, indem Sie das Geschirr etc. vorgereinigt (grob abgewischt) zurückgeben. Die Reinigung erfolgt bei uns, in speziellen Maschinen bei hohen Temperaturen. Nur so können wir auch den nächsten „Mietern“ saubere und hygienisch einwandfreie Ausstattung garantieren. Die nachfolgend aufgeführten Preise beinhalten bereits die Kosten der Reinigung.

Ausstattung	
Plattteller Glas (32 cm)	1,10€
Brotteller	0,50€
Teller flach (23 cm) Vorspeise oder Dessert	0,50€
Teller flach (28 cm)	0,50€
Teller tief (19 cm)	0,50€
Suppentasse mit Untertasse	0,80€
Kuchenteller (16 cm)	0,50€
Kaffeetasse mit Untertasse	0,80€
Espressotasse mit Untertasse	0,80€
Servierplatten Porzellan	2,20€
Brotmesser	0,40€
Vorspeisenbesteck zwei Teile	0,80€
Suppenlöffel	0,40€
Messer	0,40€



Gabel	0,40€
Fischbesteck zwei Teile	0,80€
Gourmetlöffel flach	0,40€
Kaffeelöffel/Esssolöffel/Kuchengabel	je 0,40€
Dessertbesteck zwei Teile	0,80€

Sektglas	0,50€
Champagnerglas	0,50€
Weißweinglas	0,50€
Rotweinglas	0,50€
Wasserglas	0,50€
Saft/Limoglas	0,50€
Pilsglas	0,50€
Weizenbiertglas	0,50€
Glaskaraffe (1l) z.B. als Wasserkaraffe	1,00€
Longdrinkglas	0,50€
Schnapsglas einfach/„Shotglas“	0,50€
Cognacschwenker	0,50€
Sherryglas/Grappaglas	0,50€

Mundserviette Damast weiß, (50 x 50cm)	0,80€
Mundserviette gefaltet, z.B. als Stern	1,60€
Tischtuch weiß, rund 240 cm Ø	11,00€
Tischtuch weiß, (130 x 220cm)	7,00€
Stoffhülle für Bistrotische weiß, mit Schlaufe	12,00€

Preise bei Tischwäsche/Servietten verstehen sich inkl. Reinigung.

Weitere Ausstattung	
Kaffeemaschine 80 T./Std.	10,00€
Kaffee- Thermoskanne (2l)	3,00€
Espressomaschine	20,00€
WMF Vollautomat „Presto“ für Kaffeespezialitäten	50,00€
Kühlschrank/Flaschenkühlschrank	30,00€

Brotkorb Chrom	2,50€
Glaskaraffe/Wasserkaraffe (2l)	2,50€
Weinkühler Edelstahl gebürstet	3,00€
Champagnerschale Chrom	20,00€
Crushed ice, Sack mit ca.10 kg	8,00€

5-armiger Kerzenleuchter ca. 40 cm hoch	12,00€
Weißer Stabkerzen pro Stück	1,00€
Aschenbecher Glas	0,40€
Menükarten	ab 1,50€
Buffetdekoration	nach Aufwand





Indoor-Möbel	
Bistrotisch/Stehtisch weiß	10,00€
Stehtischhuse weiß mit Schlaufe	12,00€
Tisch 80 x 160 cm für 6 Personen, oder als Tafel	12,00€
Tisch rund, ca.155 cm für 7-8 Personen	16,00€
Polsterstuhl royal,Sitz-und Rückenpolster dunkelblau	5,00€
Polsterstuhl mit weißer Husse	13,00€
Garderobenständer weiß, 120 cm breit, ca.48 Plätze	25,00€

Outdoor-Möbel <i>auf Anfrage/Vorbestellung</i>	
Festzeltgarnitur (<i>Tisch 70 x 220 cm und zwei Bänke</i>)	15,00€
1x Festzeltbank	5,00€
1x Bankhuse und 1x Bank-Sitzpolster	10,00€
Sonnenschirm weiß, 3,5 m rund, inkl. Ständer	25,00€

Sonstiges	
Gas-Terrassenheizung, Laternenform	45,00€
Gasverbrauch nach Aufwand	pro kg 2,20€

Mitarbeiter

Ganz gleich, ob wir Ihnen Ausstattung anliefern, ein komplettes Buffet aufbauen und dekorieren, oder ein Menu für Sie servieren, unsere kompetenten Mitarbeiter stehen Ihnen zur Verfügung.

Arbeitszeiten werden inklusive Hin- und Rückfahrt berechnet.

Helfer	Std. 23,00€
Fachpersonal Service	Std. 29,00€
Fachpersonal Küche	Std. 29,00€
Barmixer	auf Anfrage

An Wochenenden und Feiertagen erlauben wir uns einen Aufschlag von 10% zu berechnen.





**WILKEN
GOURMET**
CATERING · EVENTLOCATION

Demeter- NATÜRLICH MIT NATURKOST

Es versteht sich von selbst, dass wir grundsätzlich nur erstklassige Waren verarbeiten. DEMETER Lebensmittel sind jedoch auch in biologischer und ökologischer Hinsicht die „erste Wahl“.

DEMETER ist das Warenzeichen für Produkte aus biologisch-dynamischem Anbau. Biologisch, denn beim Anbau wird auf treibende Mineraldünger, chemische Pflanzenschutz- und Unkrautbekämpfungsmittel verzichtet. Dynamisch, weil der Anbau ganz aus den lebendigen, rhythmischen Prozessen der Natur gestaltet wird. Das Pflanzenwachstum wird besonders angeregt und verstärkt, das Bodenleben wird nachhaltig verbessert. Natürlich werden diese aufwendig erzeugten Lebensmittel auch nach der Ernte besonders sorgfältig und gesundheitsbewusst behandelt. Umstrittene Verfahren wie Bestrahlen, Schwefeln oder Begasen sind verboten. Zusatzstoffe wie künstliche Farb- und Aromastoffe sind tabu. Auch das Behandeln der Fruchtschalen mit künstlichen Wachsen usw. ist verboten.

Doch DEMETER Lebensmittel haben noch mehr Vorzüge!

Geschmacksverstärker und Schönungsmittel sind verboten. Alle DEMETER Lebensmittel werden garantiert ohne Zusatz von Natriumglutamat, Nitritpökelsalz, Phosphaten usw. hergestellt. Bereits seit 1927 verbieten die DEMETER Richtlinien das Verfüttern von tierischen Produkten an Rinder. Auch die Gefahr einer BSE- Übertragung durch verseuchte Tiere besteht kaum, da nur Tiere aus biologischer Haltung zugekauft werden. Gezüchtet wird mit Tieren von anderen DEMETER Höfen oder anderer biologischer Betriebe.

Während Wissenschaftler noch darüber streiten, ob genveränderte Lebensmittel Allergien auslösen, und die Politik über Gesetze zur Kennzeichnung veränderter Nahrungsmittel nachdenkt, verbieten die DEMETER Richtlinien bereits den Anbau und die Verarbeitung genveränderter Pflanzen oder daraus hergestellter Produkte.

Die biologisch-dynamische Wirtschaftsweise arbeitet im Einklang mit der Natur. Humus wird aufgebaut und nicht abgetragen. Das Grundwasser wird nicht mit Stickstoff und Nitraten verseucht. Das Resultat sind vollwertige Lebensmittel, die nicht nur gesund sind, sondern auch besonders gut schmecken. Haben wir Ihnen Appetit gemacht? Teilen Sie uns bitte mit, wenn Sie ein komplettes Menü oder Buffet in DEMETER Qualität wünschen. Wir machen Ihnen gerne einen Vorschlag.

Unser Betrieb ist Bio- und Demeter zertifiziert | **DE-ÖKO-006**



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN/LIEFERBEDINGUNGEN

Wir führen Aufträge bis zu einer Größenordnung ab 20 bis ca. 400 Personen aus. Durch das umfangreiche Sortiment sind Änderungen in der Zusammenstellung der Gerichte möglich. Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend. Die einzelnen Preisangaben beziehen sich auf Portionen, Scheiben oder Stück. Die Mindestbestellmenge einzelner Gerichte beträgt 20 Portionen.

Lieferungen werden von Montag bis Freitag ausgeführt. Für Lieferungen an Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen Aufschlag in Höhe von 10 %. Änderungen der Liefermengen können bis 48 Stunden vor der Veranstaltung um bis zu 25 % herauf- bzw. herabgesetzt erfolgen. Änderungen danach sind nur nach Absprache möglich und werden mit einer Aufwandspauschale in Höhe von 15,-€ netto berechnet.

Der Mindestbestellwert pro Lieferung beträgt 300,-€ netto. Die Kosten für die Anlieferung und Abholung sind abhängig von Auftragswert und Auftragsort. Im Stadtgebiet Ulm und Neu-Ulm (ca. 6 km im Umkreis von Jungingen) liefern wir ab einem Auftragswert von 400,- € netto kostenfrei. Ansonsten berechnen wir 20,- € netto pro Fahrt (je Lieferung und Abholung). Lieferungen in die nähere Umgebung, (ca. 15 km im Umkreis von Jungingen) sind ab einem Auftragswert von 500,-€ netto kostenfrei. Ansonsten berechnen wir 25,- € netto pro Fahrt. Bei weiter entfernten Lieferungen berechnen wir: 1,50 € netto pro gefahrenen Kilometer.

Für Lieferung bzw. Abholung von Geschirr, Besteck, Gläsern, Getränken etc. vor oder nach der Hauptlieferung wird zusätzlich der Zeitaufwand mit 23,- € netto pro Stunde berechnet. Die Arbeitszeiten von Service und Küchenpersonal gelten ab Abfahrt bis Ankunft fleur de cuisine, Hörvelsinger Weg 31, 89081 Ulm- Jungingen.

Besteck, Geschirr, Gläser und Tischwäsche werden ungespült zurückgenommen. Der Mietpreis enthält bereits die Kosten für die Reinigung. Mit Ausstattungsgegenständen wie Transportbehältern, Kaffeemaschinen usw. ist sorgsam umzugehen. Der Mieter ist verpflichtet, nach Ablauf der Mietzeit (max.3 Kalendertage) die Mietgegenstände im gleichen Zustand wie übernommen an uns zurückzugeben. Bruch, Fehlmengen oder Beschädigungen gehen zu Lasten des Mieters. Bei Verlust haftet der Mieter in Höhe der Wiederbeschaffung.

Alle Preisangaben verstehen sich rein netto in EURO, zuzüglich der gültigen Mehrwertsteuer (werden ausschließlich Lebensmittel abgeholt bzw. geliefert 7 %). Sonstige Lieferungen von Speisen einschließl. Ausstattung, Getränke, Service 19 %.

Stornierungen können wir nur schriftlich entgegennehmen. Bis 6 Wochen vor der Veranstaltung/ vor Lieferung ist eine kostenfreie Stornierung möglich. Danach erlauben wir uns 50 %, bei Stornierung innerhalb der letzten 48 Stunden 80%, zu berechnen. Zahlungskonditionen: 33% des Auftragsvolumens bei Auftragserteilung. Restzahlung sofort nach Rechnungserhalt. Wir behalten uns das Eigentumsrecht an allen gelieferten Waren bis zur vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor. Gerichtsstand ist Ulm.

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorangegangenen ihre Gültigkeit.
26. Februar 2019 | Wilken Gourmet GmbH [fleur de cuisine]

Telefon: (0731) 967 97 04 | Telefax: (0731) 602 35 08
Geschäftsführer: Harald Laatsch, HRB Ulm 3026
Sitz: 89081 Ulm, Hörvelsinger Weg 29