

Genießen zu Hause



WEISS

BRINGT'S

Sehr geehrte Kunden,

wir möchten Ihnen mit diesem Prospekt unseren Party-service vorstellen. Wir liefern Buffets von 10 bis 1000 Personen, und auf Wunsch erhalten Sie auch Teller, Besteck, Gläser, Getränke, Stehtische sowie Servicepersonal. Unter dem Motto „Seien Sie Gast in Ihrem Wohnzimmer“ sind wir Ihnen bei der Planung Ihrer Festlichkeiten gerne behilflich und beraten Sie ganz individuell. Wir würden uns freuen, auch Sie einmal bewirten zu dürfen.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzl. MwSt.

KANAPEES



Salami	3,50 DM
gekochter Schinken	3,50 DM
roher Schinken	4,00 DM
Parmaschinken	4,00 DM
Lachsschinken	4,00 DM
Mett	4,00 DM
Tatar	4,50 DM
Roastbeef	4,50 DM
geräucherte Forelle	5,00 DM
geräucherter Lachs	5,00 DM
geräucherter Aal	5,00 DM
Nordseekrabben	5,50 DM
Knoblauchscampis	6,00 DM
Gouda	3,50 DM
Frischkäse	3,50 DM
Camembert	4,00 DM
Gorgonzola	4,50 DM
Schweinemedailles	5,50 DM
Putenmedailles	5,50 DM

Alle Kanapees werden auf
Baguettescheiben angerichtet.

Auf Wunsch liefern wir auch
halbe belegte Brötchen.



SALATE

Geflügelsalat „Melba“

Zwiebelsalat

Waldorfsalat

Krautsalat


Teufelssalat mit Roastbeef

Salate der Saison mit versch. Dressings

Nudelsalat

Kartoffelsalat

Matjessalat



Die Preise der Salate
richten sich nach der
bestellten Personenzahl

Broccolicremesuppe	6,20 DM
Lauchcremesuppe	6,20 DM
Blumenkohlcremesuppe	6,20 DM
Geflügelcremesuppe	6,20 DM
Rahmsüppchen von frischem Knoblauch	6,50 DM
Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurststreifen	5,50 DM
Hühnerbrühe mit Einlage	4,50 DM
Rinderkraftbrühe mit Einlage	4,50 DM
Gulaschsuppe	6,50 DM

NETZS SUPPEN





VORSPESISEN

Melone mit Schinken 11,50 DM

Geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich 11,50 DM

Geflügelcocktail „Melba“
auf Curry-Pfirsichbasis 10,80 DM

Cocktail von Grönlandshrimps
überzogen mit einer Cocktailsauce 13,50 DM

Cocktail von Nordseekrabben
in einem Dill-Mayonnaise-Dressing 14,50 DM



FISCH VARIATIONEN



Matjesröllchen gefüllt mit Preiselbeeren

Trilogie vom Räucherfisch (Aal, Lachs, Forelle)

Terrine von Jacobsmuscheln

Terrine vom Hecht

Terrine vom Lachs

Lachsforelle im Ganzen auf Aspikspiegel

Hecht im Ganzen auf Aspikspiegel



Die Preise für Fisch richten sich nach dem aktuellen Tagespreis und der bestellten Personenzahl

FLEISCH & GEFLÜGEL



Putenrahmgeschnetzeltes
mit Sahnechampignons

Putengeschnetzeltes „Florida“
in einer Curryfruchtsauce

Putengeschnetzeltes „Asia“
süß/sauer/scharf mit Gemüsestreifen

Hirschgulasch mit Waldmischpilzen

Wildschweinsauerbraten

Spätzle, Schupfnudeln, Röstkartoffeln,
grüne Bandnudeln, bunte Nudeln,
Gratinkartoffeln, Reis, Kartoffelpüree,
warmer Kartoffelsalat,
Röstitaler, Kartoffelplätzchen

Salzbraten vom Schweinenacken

Nacken gefüllt mit Backpflaumen

Nacken in Pfefferrahm

Spießbraten gefüllt mit Zwiebeln

Spießbraten gefüllt mit Mett

Grillschinken im Ganzen

Calvadoslendchen

Pfefferlendchen in pikantem Pfefferrahm

Lendchen „Florentin“
mit Blattspinat und Sauce Hollandaise

Lendchen mit Rahmchampignons

Lendchen in Gorgonzolasauce



BEILAGEN

Die Preise für Fleisch richten sich nach dem aktuellen Tagespreis und der bestellten Personenzahl

„DAS KLEINE“

BUFFET

Krautsalat
Geflügelsalat
Trilogie vom Räucherfisch (Aal, Lachs, Forelle)
Putenmedaillons mit frischem Obst garniert
rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
mit Backobst gefüllter Schweinerücken
Käse Brett
Brot
Butter
Kräuterbutter
Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 15 Personen Preis p./P. 35,00 DM



„ITALIENISCH“

ANTIPASTI

Mit Käse gefüllte Champignons

Carciofini - marinierte Artischockenherzen

Pomodori - getrocknete Tomaten

mit Käse gefüllte Tomaten

Zucchine arrostiti - marinierte Zucchini

Peperoni arrostiti - marinierte Paprikastreifen

Cipolle all agrodolce con Aceto Balsamico

- Zwiebeln in Balsamicoessig

Mozzarella mit Tomaten

Salate der Saison

Freilandputer im Ganzen

Parmaschinken

Pio Corsini Copa

mit Parmesan

Spinaci Roma

Kalbsröllchen

Tortellini

Gnocchi

Schweinshaxe

Gefüllte Vögel

im Ganzen

mit buntem Gemüse



"HIES" BUFFET

AUS DER WARMEN KÜCHE

...chen in Tomatensauce

...n Gorgonzolasauce

...a la Carbonara

...elendchen mit Blattspinat

...Wachtel (ohne Knochen)

...en gebackener Honigschinken

...en Nudeln oder Gratinkartoffeln

Cocktail von Grönlandshrimps

Duo vom Räucherfisch

mit Preiselbeeren gefüllte Matjesröllchen

Scampipyramide mit Knoblauchsauce

Panacotta Italiana

Tiramisu

frischer Obstsalat mit Mascarponecreme

Eiscreationen

Italienische Käse- und Brotauswahl

DESSERT

Preis pro Person 65,- DM



BUFFET „EXCELSIOR“

Krautsalat

Geflügelsalat

Zwiebelsalat

rosa gebratenes Roastbeef

Schweinemedallions mit frischem Obst garniert

mit Backobst gefüllter Schweinerücken

Freilandputer im Ganzen gebraten

Hirschkalbsrücken auf einem Aspikspiegel



Trilogie vom Räucherfisch

gefüllte Matjesröllchen

Cocktail von Grönlandshrimps

Putenrahmgeschnetzeltes mit grünen Nudeln

Grillschinken mit Gratinkartoffeln

Käsevariationen

Brotauswahl

Butter

Kräuterbutter

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokocreme

Caramelcreme

Preis p./P. 65,- DM

„BAYERISCHES“ BUFFET

Leberkäse mit Spiegelei
ofenfrische Schweinshaxe
saffiger Schweinsbraten

Sauerkraut und Knödel
frische Salzbrezeln
Nürnberger und Weiß-Würstchen
geriebener Radi

Preis p./P. 28,50 DM



WESTFÄLISCHES BUFFET



Westf. Kartoffelsuppe mit Mettwurststreifen

Ochsenbrust in Meerrettichsauce mit Salzkartoffeln

Sauerbraten mit Klößen

Grünkohl mit Mettwurst und Röstkartoffeln

Pfefferpotthast

Westfälisches Schinkenbrett

Brot

Butter

Schmalz

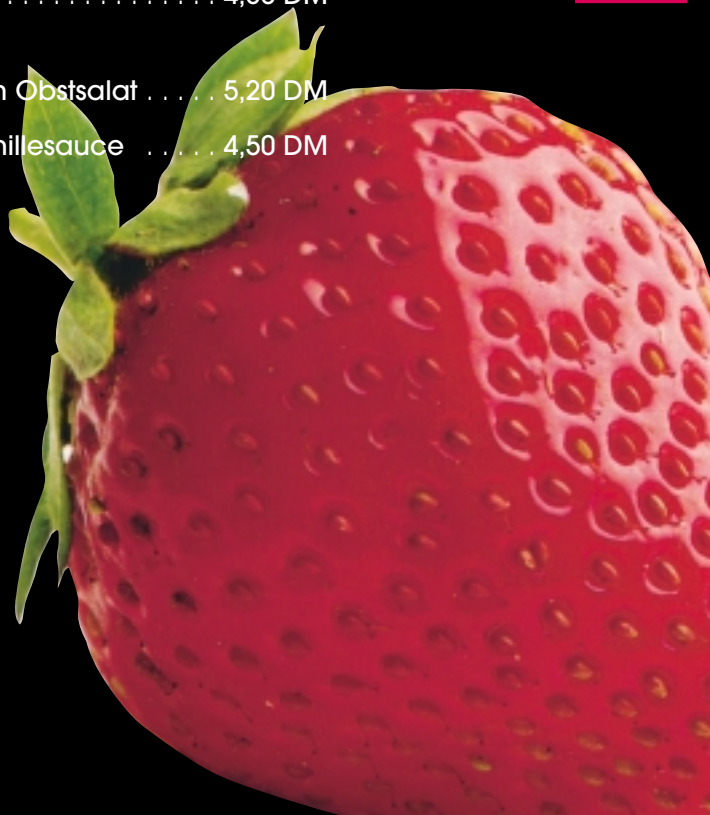
Rote Grütze
und Vanillesauce

Vanillepudding

ab 20 Personen
pro Pers. 35,- DM

Rote Grütze mit Vanillesauce	3,80 DM
Gelbe Grütze mit Vanillesauce	4,20 DM
Vanillepudding mit Erdbeersauce	3,80 DM
Schokopudding mit Vanillesauce	3,80 DM
Mascarpone mit frischem Obstsalat	5,50 DM
Panacotta mit Caramelsauce	4,20 DM
Wackelpeter, rot oder grün mit Vanillesauce	3,80 DM
Schokocreme	4,80 DM
Vanillecreme	4,80 DM
Walnußcreme	4,80 DM
Caramelcreme	4,80 DM
Tiramisu, umlegt mit frischem Obstsalat	5,20 DM
Beerensülze mit Vanillesauce	4,50 DM

DESSERT



DAS GASTHAUS WEISS

ist schon etwas Besonderes:

Seit über 40 Jahren im Familienbesitz ist es ein Begriff für traditionelle Gastlichkeit und behagliche Atmosphäre.

Thomas und Uwe Weiß setzen diese Tradition seit 1991 fort und kümmern sich persönlich um das Wohl ihrer Gäste.

In den klimatisierten Räumen wird leichte deutsche Küche für gehobene Ansprüche serviert, angereichert mit saisonbedingten Spezialitäten.



Alles, was Küche und Keller bieten, kann der Gast bei schönem Wetter auch im ruhigen Biergarten genießen. Für gesellschaftliche Feierlichkeiten stehen Räumlichkeiten bis zu 130 Personen zur Verfügung. Natürlich auf Wunsch auch vormittags – damit Familienfeste, Hochzeiten und Jubiläen ein voller Erfolg werden.

Dieses traditionelle Haus zu besuchen heißt, westfälische Gastlichkeit genießen.



In der Delle 4 · 45529 Hattingen/Ruhr
Telefon 0 23 24 / 8 55 58 · Telefax 0 23 24 / 8 55 85

Mo.-Sa. ab 16.30 Uhr · So. ab 11.30 Uhr
Mittwoch Ruhetag