

Cateringteam Wilder Pott

Herzlich Willkommen im Wilden Pott – Haus Bürgergarten

Modern. Herzlich. Ehrlich. Transparent.

Was uns
wichtig ist

Speisen aus eigener Herstellung
Regionalität und Tierwohl
Kompetente Beratung
Kundenzufriedenheit

„Eine wirklich gelungene Party!“

Das ist für Sie als Gastgeber das schönste Kompliment.

Ob Geburtstag, Hochzeit, Taufe, Firmenfeier, Jubiläum,
Sommer-, Winter- oder Oktoberfest,
Weihnachtsfeiern oder ein Weihnachtsmarkt
mit unserer Gulaschkanone:

Lassen Sie sich von uns auf das Feinste verführen!

Unser
Versprechen

...uns sind Ihre Gesundheit, das Tierwohl
und unsere Umwelt garantiert nicht *Wurst!*

Viel Spaß beim Stöbern durch unseren Cateringkatalog
wünschen Ihnen Ihr Jörg Thon und das Cateringteam Wilder Pott.



Traumhochzeit All-inklusive für 74,- € pro Person

Ob Traumhochzeit, Geburtstag, Firmenfeier oder Abiball:
Unser All-Inklusive Angebot hilft Ihnen sicher bei der Planung
und Sie wissen schon vorab, was Ihre Feier kosten wird.

Unser Angebot enthält

-  4-gängiges Menü ab 2 Personen oder Buffet ab 30 Personen
wählen Sie aus unseren Vorschlägen (Preisänderungen möglich)
-  verschiedene Getränke nach Absprache
unsere Hausweine, Biere, alkoholfreie Getränke & Mineralwasser
-  individuell für Sie gestaltete Menükarten
mit Ihren gewünschten Namen
-  Hochzeitsdekoration
Efeu, Rosenblätter & Kerzen auf den Tischen
-  zeitlicher Rahmen bis maximal 1.00 Uhr
je nach Beginn 8 Stunden - danach stündlich nach Vereinbarung
-  Sektempfang
zzgl. 5,- € pro Person

Buffet „Traumhochzeit“

Kalte Speisen

Fischplatte mit ganzem pochiertem Salm - umlegt mit hausgebeiztem Lachs,
Matjesfilets, Shrimps, dazu Senf-Honig-Dillsoße
Roastbeef, kalt, rosa gebraten mit Remouladensoße
Gartentomaten und Minimozzarella an Basilikum
Melonenschiffchen mit spanischem Schinken
kleine Frikadellen mit Perlzwiebeln
Schnitzel mit Essiggurken
Kartoffelsalat mit Schinken und Radieschen und Kräutern

Warme Speisen

Schweinefiletmedaillons auf Rahmchampignons
mit buntem Gartengemüse und Kartoffelgratin
Gebratene Edelfischfilets auf Gemüsebett
Tagliatelle in Pesto mit Cherrytomaten

Geschichtete Mousse im Glas
Hausgemachte rote Grütze mit Vanillesoße

Käseauswahl mit Trauben, Brotkorb mit Kräuterbutter

Menü „Traumhochzeit“

Frischer Lachs im Blätterteig gebacken
mit einer Schnittlauchsoße

Cremesuppe von Steinpilzen

Medaillons von Rind-, Schwein- und Putenbrustfilet
auf einer bunten Pfeffersoße
mit buntem Gartengemüse und Soße Hollandaise
dazu Kartoffelkroketten und Kartoffelgratin

Duett von heller und dunkler Mousse au chocolat
an einem Soßenspiegel mit Früchten garniert

Unsere Hausweine sowie unseren Chardonnay-Sekt vom Landgrafenhof
können Sie bei einer Absprache gern probieren!

Beispiel einer Weinauswahl

Ihringer Winklerberg
Grauer Burgunder
Weingut G. Karle – Kaiserstuhl

Ihringer Winklerberg
Spätburgunder Rotwein trocken
Weingut G. Karle – Kaiserstuhl

Ihringer Winklerberg
Spätburgunder Weißherbst Kabinett
Weingut G. Karle Kaiserstuhl

Für Ihre Traumhochzeit separat bestellbar

Hochzeitskutsche
Traumauto mit Blumenbouquet
Musikalischer Rahmen
Feuerwerk
Eisskulpturen
Fotograf
Hochzeitsplanerin

Sie trauen sich?

Herzlichen Glückwunsch!
Für einen unvergesslichen und wahrlich
schönsten Tag Ihres Lebens sorgt das
Cateringteam Ruhrgebiet.

Inszenierung grandioser und unvergesslicher Augenblicke

Ganz gleich, ob es sich um eine standes-
amtliche Eheschließung, eine kirchliche
Hochzeit oder eine freie Trauung handelt,
wir stehen Ihnen für Ihre Hochzeit und deren
Planung gerne zur Verfügung.

Über 30 Jahre Erfahrung

Bei Ihrer Planung und an dem für Sie so
aufregenden Tag stehen wir Ihnen,
Ihren Trauzeugen und Freunden mit Rat
und Tat zur Seite. Am Tag der Feier sorgen
wir für einen reibungslosen Ablauf und
koordiniere die Lieferanten und unser
gesamtes Team. So können Sie Ihre
Traumhochzeit in vollen Zügen genießen.

„Mölmsches Buffet“ € 32,90

Kalte Speisen

Hausgebeizter Lachs an Senf-Honig-Dillsoße serviert mit Reibekuchen
Kleine Partyfrikadellen mit Zwiebeln und grünem Pfeffer
Kleine Partyschnitzelchen mit Perlzwiebeln
Tomatenscheiben mit Mozzarellascheiben an Basilikum
Bunte Blattsalate mit Cocktaildressing und Vinaigrette
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Fleischsalat und Gewürzgurke

Warme Speisen

Gebratene Schinkenmettwurst mit jungen dicken Bohnen in Rahm
und Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln
Schinkenkrustenbraten mit Burgundersoße, Sauerkraut
und Butterspätzle

Obstsalat mit Vanillesoße
und Puddingcremes im Glas serviert

Käsevariation mit Trauben & Brotkorb mit verschiedenen Sorten

Buffet „Rustikal“ € 34,90

Kalte Speisen

Ganzer pochiertes Lachs serviert mit Senf-Honig-Dillsoße
umlegt mit Edelfischspezialitäten
Antipasti – marinierte Paprika, Zucchini, Pilze mit spanischem Schinken
Tomatenscheiben und Mozzarella mit Basilikum und Balsamico-Vinaigrette
Kleine Schweinerückenschnitzel
Kleine Partyfrikadellen mit Zwiebeln und Senf serviert
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Fleischsalat, Ei und Petersilie

Warme Speisen

Schweinerollbraten in Zwiebelsoße
mit Sauerkraut und Kartoffelgratin
Kleine Rinderroulade in Rotweinsauce, Rotkraut und Kartoffelklöße

Hausgemachte rote Grütze mit Vanillesoße
Vanillemousse mit Erdbeermark

Käsevariation mit Trauben & Brotkorb mit verschiedenen Sorten

Buffet „Classic“ € 39,90

Kalte Speisen

Fischplatte mit ganzem pochiertem Salm
umlegt mit hausgebeiztem Lachs, Shrimps, dazu Senf-Honig-Dillsoße
Roastbeef, kalt, rosa gebraten mit Remouladensoße
Gartentomaten mit Minimozzarella und Basilikum
Melonenschiffchen mit spanischem Schinken
kleine Frikadellen mit Perlzwiebeln
Schnitzel mit Essiggurken
Kartoffelsalat mit Schinken und Radieschen an Kräutern

Warme Speisen

Schweinefiletmedaillons auf Rahmchampignons
mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin
Gebratene Edelfischfilets auf Gemüsebett
Tagliatelle in Pesto mit Cocktailtomaten

Geschichtete Mousse im Glas serviert
Hausgemachte rote Grütze mit Vanillesoße
Käseauswahl mit Trauben, Brotkorb mit Kräuterbutter

Buffet „Modern“ € 42,90

Kalte Speisen

Fischplatte mit Hummerkrabben und pochiertem Lachs mit Sauce Lidingoe
Vitello tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln
Antipasti – marinierte Paprika, Zucchini, Pilze mit spanischem Schinken
Hähnchenbrust mit Pesto und Ananas
Roastbeef, kalt rosa gebraten, mit Remouladensoße
Tomatensalat mit Mozzarella & Basilikum in Basamico-Vinaigrette
Teriyakispieße vom Hähnchen mit Dip

Warme Speisen

Sauerbraten vom Hirsch,
Apfelrotkraut und Kartoffelklöße
Schinkenbraten
mit Sauerkraut und Butterspätzle

Apfelstrudel mit Vanillesoße
Eisbombe mit Sorten nach Wahl
Käseauswahl mit Trauben, Brotkorb mit Kräuterbutter

Buffet „Engelbert“ € 46,90

Kalte Speisen

Shrimpssalat, geräucherter Nordlandlachs, Forelle und Makrelen
Hummerkrabben und Matjes mit Hausfrauensoße
rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tatar & Remouladensoße
Tomatenscheiben mit Mozzarella an Basilikum und Balsamico-Vinaigrette
Honigmelone mit Knochenschinken serviert
Partyfrikadellen und Teriyakispieße vom Hähnchen
frische Saisonsalate mit 2 Dressings nach Wahl
hausgemachter Kartoffelsalat mit Ei & Kräutern
Antipasti - marinierte Paprika, Zucchini, Pilze mit spanischem Schinken

Warme Speisen

Medaillons vom Schweinefilet auf Waldpilzsoße
Saisongemüse mit Sauce Hollandaise und Kartoffelgratin
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ in Rotwein-Pfeffersoße
dazu Bohnenbündchen und Butterspätzle

frischer Obstsalat, Mousse au Chocolat, Charlotte von verschiedenen Eiscremes
Käsevariation mit Trauben & Brotkorb mit verschiedenen Sorten

„Gala“ – Buffet € 54,90

Kalte Speisen

Fischplatte

Königscrevetten und Shrimpssalat

geräucherter und hausgebeizter Lachs an Senf-Honig-Dillsoße

geräucherter Aal, Forellen, Matjes

Roastbeef rosa gebraten serviert mit Remouladensoße

Honigmelone mit Knochenschinken

Kartoffelsalat mit Schinken und Kräutern, Tomaten- und Gurkensalat vegetarisch

Antipasti - marinierte Paprika, Zucchini, Pilze mit spanischem Schinken

Warme Speisen

Frischer Lachs im Blätterteig gebacken mit einer Schnittlauchsoße

Putenbraten mit warmen Schattenmorellen, Butterspätzle

Rehkeulenbraten in Wacholdersoße, Rotkraut, Kartoffelgratin

Eisdessertbuffet (Eissorten nach Wahl)

mit Früchten verziert & Schlagsahne

Käsevariation aus verschiedenen Ländern
mit Trauben & Brotkorb mit Kräuterbutter

Frühstücksbuffet exklusiv

Hausgebeizter Lachs mit Sauce Lidingoe
Roastbeef, rosa, mit Remouladensoße

Verschiedene Sorten Schnittwurst, Salami, Blutwurst und Leberwurst
Roher und gekochter Schinken
Frühstücksmett mit Zwiebeln
Schnittkäse und verschiedene
Käsesorten vom Brett mit Trauben
Tomatenscheiben mit Mozzarellakäse in Vinaigrette

Müsli mit Milch und Joghurt, Marmeladen,
Honig, Fruchtquark und rote Grütze
Frisches Obst zur Jahreszeit

Rühreier mit Kräutern
Tomaten, gebratener Speck, Würstchen

Inklusive Kaffee, Tee, Fruchtsäfte

€ 24,90 pro Person

Sektfrühstück

Hausgebeizter norwegischer Lachs mit Sauce Lidingoe
Roastbeef, rosa, mit Remouladensoße
Tomatenscheiben mit Mozzarellakäse in Vinaigrette

Verschiedene Sorten Schnittwurst, Salami, Blutwurst und Leberwurst
Roher und gekochter Schinken
Frühstücksmett mit Zwiebeln
Schnittkäse und verschiedene Käsesorten vom Brett mit Trauben

Müsli mit Milch und Joghurt
Marmeladen, Honig
Fruchtquark und rote Grütze
Frisches Obst zur Jahreszeit

Rühreier mit Kräutern, Tomaten, gebratener Speck und Würstchen

Inklusive Kaffee, Tee, Fruchtsäfte

Winzersekt „Chardonnay“ und Prosecco „Rosé“ vom Kaiserstuhl, Baden

€ 29,90 € pro Person

Menü 1 € 28,90

Rheinische Kartoffelsuppe mit Schnibbelbohnen

Schinkenkrustenbraten mit Sauerkraut
und warmem Speckkartoffelsalat

Schokoladenpudding mit Vanillesoße im Glas serviert

Menü 2 € 29,90

Flädlesuppe nach klassischer Art

Putenbruststreifen „Züricher Art“
mit hausgemachten Spätzle und grünem Blattsalat

Rote Grütze mit Vanillesoße

Menü 3 € 36,90

Hausgemachte Rindfleischsuppe mit Einlage

Rinder- und Schweinebraten auf feiner Soße mit frischem Gartengemüse
Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten und pommes frites

Vanilleeiscreme mit heißen Kirschen & Schlagsahne

Menü 4 € 39,90

Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Croutons

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinentunke
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Vanilleeiscreme mit heißer Schokosoße & Schlagsahne

Menü 5 € 49,90

Wildkräutersalat mit Orangenfilets in Vinaigrette

Lauchcremesüppchen mit Croutons

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel gebraten
mit frischen Rahmchampignons und Kartoffelkroketten

Bayerische Creme mit Himbeermark und Früchten garniert

Menü 6 € 44,90

Steinpilzrahmsuppe

Medaillons von Rind, Schwein und Putenbrust auf einer bunten Pfeffersoße
serviert mit Gartengemüse an Soße Hollandaise
dazu Kartoffelkroketten und pommes frites

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne

Menü 7 € 44,90

Tomatensuppe mit Basilikumsahnehaube

Tranchen von der Wildschweinkeule in Kräuterjus
dazu servieren wir Speckbohnen und gratinierte Kartoffeln

Duett von heller und dunkler Mousse
an einem Soßenspiegel mit Früchten garniert

Menü 8 € 54,90

Räucherfischvariation „classic“

Oxtail – Klare Ochschwanzsuppe mit Chesterbrot

Rosa gebratenes Roastbeef auf Sauce Bearnaise
serviert mit Bohnenbündchen und Herzoginkartoffeln

Dessertteller „Bürgergarten“

Es ist auch möglich, die Menüs für Sie in Buffetform anzubieten.

Fingerfood und Canapés

Dazu hier nur einige Vorschläge, die wir für Sie gerne ganz individuell variieren können und per **Tagespreis** berechnen.

- ½ belegtes Brötchen mit Schinken und Meerrettich
- ½ belegtes Brötchen mit gebeiztem Lachs
- ½ belegtes Brötchen mit Mett und Zwiebeln
- ½ belegtes Brötchen mit diversen Wurstsorten
- ½ belegtes Brötchen mit Schnittkäse oder Camembert
- ½ belegtes Brötchen mit Roastbeef oder Kassler

- Canapé mit zartgeräuchertem Kasseler und Meerrettich
- Canapé mit saftigem Knochenschinken, Gürkchen und Ei-Krönchen
- Canapé mit original westfälischem Katenschinken
- Canapé mit edlen Käsespezialitäten
- Canapé mit kaltem Braten und Champignons
- Canapé „Hawaii“ mit feinen Geflügelscheiben an Ananas
- Canapé mit frisch angemachtem Zwiebelmett
- Canapé mit zartem Roastbeef, rosa gebraten
- Canapé mit gebeiztem Lachs und Sahne-Meerrettich
- Canapé mit geräuchertem Forellenfilet
- Canapé mit meeresfrischen Königs-Krabben im Cocktail-Dip

Fingerfood	5 Teile pro Person	á 16,90 €
	8 Teile pro Person	á 23,00 €

Darin enthalten Canapé, Chicken sticks, Mozzarellaspieße, Pflaumen im Speckmantel, Blätterteig mit Lachs, Käse-Traubenspieße, Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Putenstreifen mit Ananas, Geflügelsalat, Waldorfsalat mit Mettwurst, Krautsalat mit Mettwurst, Gefüllte Tomaten mit Frischkäse, Gefüllte Champignonköpfe, Frischkäsebällchen etc., und alles andere nach Absprache.

Fachpersonal

Service am Buffet, Geschirrvorbereitung,
Tischvorbereitung, Eindecken u.ä.
sowie Auf- und Abbauarbeiten

pro Stunde 29,90 €

Mitarbeiter vor Ort

Bedienung, Getränke- und Tischservice

pro Stunde 35,00 €

Die Anlieferung erfolgt täglich nach Ihren Terminwünschen

Geschirrtteile

passend zum Buffet (komplett)

pro Person 4,50 €

Tischdecken

Stück 4,50 €

Servietten (Stoff)

Stück 1,50 €

Servietten (Papier)

Stück 0,30 €

Blumen und Dekoration

nach Absprache

Gerne bieten wir Ihnen auch einen Komplettservice

Geschirr und Gläser - sauber hin - schmutzig zurück

pro Person 4,50 €

Zapfanlage mit Durchlaufkühlung

75,00 €

Heizstrahler mit Gas

50,00 €

Grill für Spanferkel mit Birkenholz

150,00 €

Holzkohlegrill / Gasgrill

80,00 €

Stehtische mit Hussen in weiß

15,00 €

Stehtische ohne Husse

10,00 €

Bierzeltgarnitur

15,00 €

Zelte in verschiedenen Größen

ab 75,00 €

König Pilsener

Liter 8,00 €

Pils alkoholfrei

Flasche 2,50 €

Cola, Fanta, Mineralwasser

Liter 5,50 €

Orangensaft, Apfelsaft

Liter 5,50 €

Wein und Sekt

nach Absprache

Weitere Angebote und Informationen

Weitere Gerichte und Beilagen besprechen wir mit Ihnen auf Wunsch persönlich.

Gartenparty im Sommer? Bestellen Sie doch ein Jungschwein am Spieß!
Je nach Größe 250,00 - 300,00 € zzgl. Beilagen nach Wunsch.

Und im Winter? Gerne liefern wir Ihnen ganze Gänse - frisch aus dem Ofen!

Ofenfrischer Gänsebraten (ca. 5 kg)
mit Rotweinsauce, glacierten Maronen
Apfelrotkohl, hausgemachten Klößen und einer Flasche Rotwein

je nach Größe und Personenzahl 130,00 - 160,00 € (Tagespreis)
Lieferung innerhalb von Mülheim an der Ruhr ohne Aufpreis,
außerhalb von Mülheim an der Ruhr (bis 50km) 45,00 €

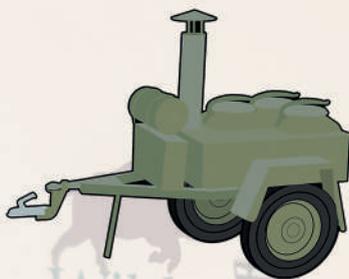
Unsere Gulaschkanone

original Feldküche von 1973
liebevoll restauriert für Ihr Event
Mietpreis pro Veranstaltung 150,00 €

Speisen ab 50 Personen

Currywurst mit Brötchen	6,90 €
Erbseintopf mit Rindfleisch	8,90 €
Ungarischer Kesselgulasch	8,90 €
Grünkohl mit Mettwurst	11,90 €
Wildfleischsuppe mit Pilzen	9,90 €
Linteneintopf mit Kassler	8,90 €
Hirschgulasch mit Knödel	19,90 €

Kartoffel-Steinpilzsuppe, Soljanka,
Gemüseintopf, Hackfleischintopf uvm.



Übrigens: Unsere Gulaschkanone
ziehen wir am liebsten mit unserem
Mercedes Benz 250 GD *Wolf*.
Diesen können Sie bei uns ebenfalls
inklusive FahrerIn oder Fahrer
für Ihr Event oder als etwas anderes
Hochzeitsauto mieten...

Weitere Infos unter
www.haus-buergergarten.de

Sie sind auf den Geschmack gekommen?

Bitte vereinbaren Sie
einen Beratungstermin!
Rufen Sie uns hierzu gerne an!

☎ 0208 / 471 511 📱 0175 / 166 50 30

www.haus-buergergarten.de
www.wilder-pott.de

