



PARTYSERVICE

**Wir grillen auf Ihrer Party
oder
liefern Ihnen ein Buffet**

Vom Spießgrill

Ganzes Wildschwein vom Spieß

mit Burgundersauce
dazu Salat / Baguette / Kräuterbutter
oder
Rotkohl / Spätzle
16,50€ pro Person (ab 30 Personen)



Spanferkel vom Spieß oder Grillschinken vom Spieß



Fingerfood mind. 10 Stück pro Sorte

Vegetarisch 2,30€ / Stück

Bruschetta mit Tomate
Frühlingsrollen mit vegetarischer Füllung
Mozarella-Sticks mit Salsasauce
Gebackene Briespitzen mit Preiselbeeren
Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung
Mini Quiche
Pizzaschnecken
Flammkuchen
Kirschtomaten mit Babymozarella und Basilikumpesto

Fleisch 2,30€ / Stück

Tafelspitzröllchen mit Rucolapesto gefüllt
Spießchen aus Parmaschinken und Melone
Fleischnäpfe mit einer pikanten Sauce
Vitello-tonato -Röllchen auf Ciabatta
Hähnchenspieße mit Früchten und Currydip
Datteln im Speckmantel
Mettwurstspieße mit Gurke
Schinkenröllchen mit Spargel
Blätterteigtaschen gefüllt mit Hackfleisch, Käse, Schinken, Spinat oder Tomaten

Fisch 2,30€ / Stück

Garnelenspieße
Mini Wraps mit Räucherlachs
Matjesröllchen auf Pumpnickeltaler mit Frischkäse

Süßes 2,30€ / Stück

Mini Berliner oder Muffins
Pancakes mit Nougatfüllung
Windbeutel mit Mascarponecreme
fruchtige Blechkuchenwürfel
Obstspieße mit Schokoladenmantel



Suppe und Eintopf

Die Mindestbestellmenge beträgt 10 Portionen 0,25l

Rindfleischsuppe
Hühnersuppe
Currywursttopf
deftige Gulaschsuppe
Tomatencremesuppe mit Basilikum
Spargelcremesuppe
Pfifferlingssuppe
Käse-Lauch-Suppe
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen oder Mettwurst
Mexikanische Pfeffersuppe

Dazu reichen wir ofenfrisches Baguette oder Stuten
3,00€ pro Person

Schauplatten – ab 10 Personen

Fischplatte bis 6 Sorten

Räucheraal, Krebsfleisch, Räucherlachs,
Garnelen, Forellenfilets, Stremellachs,
Makrelenfilet, Matjesfilet
Preis pro Portion 9,50€

Fleischplatte

Schweineschnitzel, Schweinemedallions, kleine Frikadellen
und Mettwurstchen dazu Sauergemüse
Preis pro Portion 9,50€

Geflügelplatte

Hähnchenschnitzel in Mandelkruste, Hähnchenspieße,
Hähnchenschnitzel mit Früchten garniert
Preis pro Portion 9,50€

Käseplatte

Verschiedene Weichkäsesorten und Schnittkäsesorten
mit Weintrauben Preis
pro Portion 8,80€



Salate – pro Portion 3,00€

Brokkoli
Kartoffel
Nudel
Tortellini
Eier
Farmer (Karotten, Sellerie & Porree)
Rindfleisch
Schinken-Spargel
Lauch
Wurst
Waldorf (Sellerie, Äpfel & Walnüsse)
Käse
Bauern mit Oliven und Fetakäse

Rohkostsalate mit Dressing nach Wahl - pro Portion 3,00€

Möhren, Tomate, Gurke, Paprika, Kraut, Blattsalate

Dressing
Joghurt, Cocktail, Balsamico, Himbeer,
Birnen-Senf & Vinaigrette

Die Mindestbestellmenge beträgt
1 Schüssel = 6 Portionen

Anti Pasti- pro Portion 5,00€

Zucchini
Aubergine
Champignons
Paprika
Tomate



Vom Geflügel

Hähnchengeschnetzeltes
mit Currysauce und Früchten
oder Kräuterrahmsauce und Champignons
dazu Spätzle oder Kroketten
9,50€

Hähnchenmedaillons
mit Tomaten-Basilikumsauce, Paprikagemüse
und Rosmarinkartoffeln
10,80€

Knusprige Entenbrust mit Orangensauce
dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl mit karamellisierten Apfelstücken
oder Rosenkohl mit Bechamelsauce
18,70€

Hähnchenschnitzel in Mandelkruste
dazu Kräuterrahmsauce und Rösti oder Bratkartoffeln
11,80€

Gänsebrust oder Gänsekeule
mit Orangensauce dazu Kartoffelklöße und Rotkohl
18,90€

Gefüllte Hähnchenbrust
(mit Paprika und Zucchini gefüllt)
im Speckmantel an tomatisierter Thymiansauce
dazu Rosmarinkartoffeln und Brokkoliröschen
13,60€



Gans to go

Im Herbst und Winter:
Vom 1. November bis zum 24. Dezember / Heiligabend
bieten wir Ihnen unser Gans to go an.

Laden Sie Ihre Gäste zur Martins- und Weihnachtszeit zu sich nach Hause ein
und servieren Ihnen die Gans, im Ganzen oder von unserem Küchen-Team
schon vorportioniert.

Die Gans mit herbstlich gefüllten Bratäpfeln, glacierten Maronen,
Rotkraut und Klöße,

für 4 Personen 99,00 €.

Oder genießen Sie mit Freunden oder Geschäftspartnern ganz einfach
ein köstliches Gänsemenu bei uns im Restaurant.

Heiligabend bis 19:30 Uhr zum Abholen!



Vom Schwein

Pfefferpotthast
dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat
9,90€

Jägertopf
Filetspitzen mit Champignons
dazu Spätzle und Blattsalat
mit Birnen-Senf-Dressing
12,80€

Krustenbraten mit Schmorzwiebeln
dazu Sauerkraut und Kartoffelgratin oder Schmorkartoffeln
12,80€

Pfannengyros mit Metaxasauce
dazu Wedges und Tzaziki
9,20€

Spießbraten wahlweise mit :
Hackfleisch-, Zwiebel-, Paprika- oder Pilzfüllung
dazu Bratensauce,
Kroketten oder Salzkartoffeln und Salat
10,80€

Cordon bleu
mit Schinken-Käse-Füllung
dazu Bratkartoffeln und Gemüseplatte
10,80€

Schweinelachsschnitzel
mit Jägersauce oder Paprikasauce
dazu Kroketten und Salat
10,80€



Vom Rind

Rindergeschnetzeltes
mit Champignons in Rahmsauce
dazu Spätzle oder Salzkartoffeln und Gurkensalat
10,80€

Rinderrouladen
dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl
14,90€

Rinderbraten
dazu Burgundersauce, Petersilienkartoffeln,
Mandelbrokkoli und Sauce Hollandaise
14,90€

Tafelspitz
mit Meerrettichsauce
dazu Salzkartoffeln, Blumenkohl und Sauce Hollandaise
13,50€

Rheinischer Sauerbraten
mit Rosinensauce dazu Rotkohl und Klöße oder Spätzle
15,90€

Vom Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Weißweinsauce, Wirsinggemüse und Rosmarinkartoffeln
14,50€

Lachssteak
mit Zitronen-Buttersauce, Tomaten-Paprikagemüse und Drillinge
12,80€



Vegetarisch - Preise auf Anfrage

Ratatouille-Lasagne
Nudeln in scharfer Tomatensauce und Rucola
Marinierte Sojamedaillons an Gemüse mit Polentataler oder Risottoreis
Geschnetzeltes von Champignons mit Nudeln
Lauwarmer Linsensalat auf Salat mit Drillinge
Plätzchen von der Polenta mit gebratenem Tofu, Mangold und Tomaten-Vianaigrette
Polentaecken mit Tomaten
Süßkartoffelquiche an Salat
Zucchini- Carbonara
Frühlingsgemüse-Gratin
Berner Rösti mit Champignons und Gartengemüse

Vom Wild

Wildschweinragout mit Waldpilzen
dazu Spätzle und Rotkohl
15,50€

„Cordon bleu“ vom Hirsch in Nusspanade
mit Pflaume und Ziegenkäse dazu Preiselbeersauce, Heroginkartoffeln
und gemischtes Gemüse
20,50€

Hirschroulade mit Pfifferlings-Füllung
mit Rosenkohl und Rosmarinkartoffeln
20,50€

Wildschweinbraten mit Portwein-Cranberriesauce
dazu Waldpilze, Serviettenklöße und Apfelrotkohl mit karamellisierten Apfelstücken
18,70€

Hirschragout mit Waldpilzen in Burgundersauce
dazu Spätzle und Apfelrotkohl mit karamellisierten Apfelstücken
17,90€



BBQ im Biergarten ab 20 Personen

Salatbuffet mit Honig-Balsamico-Dressing
Nudelsalat & Kartoffelsalat
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Brotkorb mit Butter & Kräuterbutter

Vom Grill

Würstchen, Bauchfleisch & Putensteaks gegrillte Maiskolben
Kartoffelecken mit Sauerrahm
Barbecue, Kräuterbutter, Aioli, Ketchup, Senf & Currydip

Bayrische Creme mit Erdbeeren
Preis pro Person 17,50€

Dazu Empfehlen wir:

Rumpsteak mit Kräutern, Gamba-Spieße mit Aioli
Gegrilltes Gemüse, Grillkartoffel, Gemischte Obstauswahl
pro Person +5,00€

BBQ im Biergarten ab 30 Personen

Süßkartoffelsalat
Anti Pasti von: Aubergine, Champignons, Oliven & Paprika
Salat von gegrillten Meeresfrüchten
Tomatensalat mit Mozzarella & Pinienkernen
Vitello Tonnato von der Poulardenbrust
Salatbuffet mit Honig-Balsamico & Cocktaildressing
Brotkorb mit Butter & Kräuterbutter

Vom Grill

Wildbratwürstchen, Nackensteaks, Putensteaks
Rumpsteak mit Zwiebeln
Lachssteak in der Folie, Gamba-Spieße
Ziegenkäse im Baconmantel, Mediterrane Gemüse-Spieße
Folienkartoffeln mit Sour Cream
Verschiedene Dips & Saucen

Zweierlei Mousse hell & dunkel
2 Eissorten mit dreierlei Toppings
Preis pro Person 32,50€



Rustikalesbuffet ab 25 Personen

Gemischte Salatauswahl

Zwei Hauptgerichte zur Wahl:

Gegrillter Schweine- Krustenbraten mit Schmorzwiebeln
Spießbraten mit Hackfleischfüllung & Pfeffersauce
Schweinelachsschnitzel mit Champignons & Kräuterrahmsauce

Gemischte Gemüseauswahl
Schmorkartoffeln & Kartoffelgratin

Preis pro Person 14,90€

Empfehlung dazu:

Hähnchenmedaillons
Putenschnitzel in Mandelkruste
Schweineschnitzel
Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel
Frikadellen & Mettwurstchen
Kartoffelsalat, Brokkolisalat & Nudelsalat
Hausgebackener Stuten mit Butter

Preis pro Person 7,50€

Das Pastabuffet ab 20 Personen

Mariniertes Gemüse & Bruschetta mit Tomate
Spießchen aus Parmaschinken und Melone
Cannelloni mit Fleischfüllung
Spinatlasagne
Spaghetti mit Hackfleischsauce
Penne in Gorgonzolasauce

Preis pro Person 12,50€



Italienisches Buffet ab 30 Personen

Tomatensuppe mit Basilikum
Vitello Tonnato
Rinder-Carpaccio mit Rucolasalat & Parmesan
Parmaschinken & Melone
Italienischer Bauernsalat
Mozzarella mit Tomate & Basilikum
Thunfischsalat & Brokkolisalat

Mariniertes Gemüse von:
Zucchini, Aubergine & Champignons

Ciabattabrot mit Basilikumbutter

Osso buco vom Rind
Lachslasagne mit Blattspinat
Putenschnitzel Milanese mit Paprikagemüse & Gnocchis

Tiramisu & Stracciatellacreme

Preis pro Person 19,50€

Schlachtplatte ab 10 Personen

Grünkohl
mit Mettwurst, Kasseler und Rippchen
dazu Schmorkartoffeln und Senf

Preis pro Person 9,50€



Geburtstagsbuffet ab 20 Personen

Räucherfischplatte
Lachs, Aal, Forellenfilet, Garnelen & Krebsfleisch
dazu Wasabicreme & Senf-Dillsauce

Salatbuffet mit Birnen-Senf-Dressing
Brotauswahl mit Paprikabutter

Zwei Hauptgerichte zur Auswahl:
Rehragout mit Waldpilzen in Burgundersauce
Schweinelendchen mit Calvadosauce
Sauerbraten „Rheinische Art“

Gemüse der Saison dazu Sauce Hollandaise
Schmorkartoffeln, Kroketten & Spätzle

Mokkacreme mit Eierlikör, Herrencreme &
Himbeer-Joghurtcreme

Preis pro Person 29,50€

Schlemmerbuffet ab 30 Personen

Bruschetta mit Thunfisch & Zwiebeln
Zwiebelquiche & Pizzaschnecken
Spinattarte mit Feta-Käse
Salatauswahl mit Himbeerdressing

Rinderfiletgeschnetzeltes mit Steinpilze
Entenbrust mit Orangensauce
Dorschfilet auf Wirsinggemüse dazu Dijon-Senf-Sauce

Brokkoli & Rotkohl
Rosmarinkartoffeln & Schupfnudeln

Schokoladenmousse
Panna Cotta mit heißer Himbeersauce

Preis pro Person 24,60€



Herbstbuffet ab 30 Personen

Rehragout mit Waldpilzen & Grünkohl mit Mettwurst
Gegrillter Krustenbraten
Rotkohl oder Rosenkohl & Speckböhnchen
Spätzle, Bratkartoffeln & Schmorkartoffeln

Lebkuchenmousse & SchwarzwälderKirschcreme

Käseplatte mit Weintrauben
Hausgebackener Stuten mit Kräuterbutter

Preis pro Person 22,30€

Adventsbuffet ab 30 Personen

Blattsalate mit Honig-Balsamicodressing
Vitello Tonnato von der Poulade
Blätterteigtaschen mit Hackfleischfüllung
Gemischte Antipasti-Platte

Gemischten Brötchenkorb & Baguette
Butter & Estragon-Pernodbutter

Dorschfilet im Wirsingmantel
Hähnchen im Parmesan-Pistazienmantel an tomatisierter Korinaderjus
Wildschweingulasch mit Waldpilze
Schmorkartoffeln
Kartoffel-Apfelstrudel
Spätzle
Buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise

Früchte der Saison mit Schokoladenbrunnen
Spekulatiusmousse

Preis pro Person 24,60€



Winterbuffet ab 30 Personen

Maronensuppe 3,00€ pro Person

Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Pinienkernen & Parmesan
Feldsalat mit Entenbruststreifen

Dazu reichen wir Ihnen hausgebackenen Stuten
mit Butter & Paprikabutter

Pastastation mit Lachsfilet in Sahnesauce
Hirschroulade mit Pfifferling-Füllung
Wetterkamps Schweinelendchen mit Rotweinsauce

Herzoginkartoffeln & Kartoffel-Apfelstrudel
Buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise

Zimt-Mandel PannaCotta
Weiße Mousse au chocolate
mit Himbeersauce

Preis pro Person 22,80€



Dessert in Schüsseln - pro Portion 3,00€

Weißer Mousse mit Himbeermark
Mousse au chocolate
Orangencreme
Creme Karamell
Bayerisch Creme mit heißen Blaubeeren
Obstsalat mit Vanillesahne
Creme bruleè
Tiramisu
Maracujacreme
Holunderblütencreme mit Himbeersauce
und Mandelchip
Vanille-Himbeer-Tiramisu
Herrencreme
Mokkacreme mit Eierlikör
Rotweincreme mit Kirschen
Himbeer-Joghurtcreme
Schwarzwälder-Kirschcreme
Rote Grütze mit Vanillesauce
Straciatelacreme
Quarkspeise mit Kirschen
Milchreis mit Zimt und Zucker
Götterspeise mit Vanillesauce

Zur Saison – pro Portion 3,30€

Erdbeer-Mascarponecreme
Erdbeeren mit Vanillecreme
Marinierte Erdbeeren
Erdbeermousse

Im Winter – pro Portion 3,70€

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Spekulatiusmousse
Lebkuchenmousse

pro Portion 4,00 €
Früchte der Saison mit Schokoladenbrunnen



Selbstgebackene Kuchen 18€ und Torten 32€
(16 Stücke)

Walnusstorte mit Marzipan
Williamsbirnentorte mit Eierlikör
Stachelbeer-Baisertorte
Rafaello-Torte
Weincremetorte mit Pfirsichen
Herrentorte
Käse-Sahnetorte
Himbeer-Joghurttorte
Erdbeertorte
Schwarzwälderkirchtorte
Schokoladen Sahnetorte mit Kirschen
Himmelstorte mit Preiselbeersahne
Sektorte mit Pfirsichen
Apfel-Kiwitorte
Frankfurter Kranz
Vanille-Buttercremetorte
Mokka-Buttercremetorte
Gebakener Käsekuchen mit Rosinen oder Mandarinen
Donauwelle mit Kirschen
Gedeckter Apfelkuchen mit Mandeln
Kirsch-Streuselkuchen
Obstboden mit gemischten Früchten
Schmandkuchen mit Mandarinen



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Catering / Partyservice

Vertragsabschluss

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für die von Restaurant Wetterkamp angebotenen Leistungen, die der Kunde zuvor bei uns persönlich, schriftlich oder mündlich bestellt hat. Der Kunde versichert mit seiner Bestellung die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen und akzeptiert zu haben. Bei Unwirksamkeit einzelner Bedingungen bleiben alle anderen gültig. Änderungen, Irrtümer und Druckfehler behalten wir uns vor.

Lieferung / Lieferbedingungen

Die Anlieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen sowie unter Einhaltung der entsprechenden gesetzlichen Vorschriften, an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Lieferzusagen bezüglich der Lieferuhrzeit werden wir nach besten Kräften einhalten. Eventuelle Zeitüberschreitungen berechtigen jedoch nicht zum Auftragsrücktritt, zur Annahmeverweigerung oder Rechnungsminderung. Grundsätzlich kann mit Zeitverschiebungen von max. 30 Minuten nach gewünschtem Termin gerechnet werden. Für Verspätung und Schäden, die durch Ereignisse höherer Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche.

Anlieferungskosten

Die Anlieferungskosten richten sich nach Aufwand und Lieferort und sind individuell zu erfragen.

Abholung / Rückgabe von Leihgegenständen

Das zur Verfügung gestellte Equipment (Geschirr, Besteck, etc.) erfolgt auf Leihwaren. Dieses wird, je nach Vereinbarung, selbstständig an die Firma Wetterkamp zurückgeführt oder aber durch die Firma Wetterkamp abgeholt. Sie haben die Möglichkeit das Leergut innerhalb von 1 Werktag im gereinigten Zustand nach Liefertermin an uns zurückzuführen. Ansonsten fällt eine Reinigungsgebühr von 50€ an.

Restaurant Wetterkamp
Hagenstrasse 50
44581 Castrop-Rauxel

Sie haben natürlich auch die Möglichkeit das Leergut durch die Firma Wetterkamp abholen zu lassen. Diesbezüglich ist ein Abholtermin zu vereinbaren. Dieser muss uns spätestens 5 Tage vor Liefertermin mitgeteilt werden. In diesem Fall möchten wir Sie bitten das Leergut – frei von Speiseresten – vor Eintreffen unseres Personals zur Leergutabholung zusammenzustellen.

Bei einer Leergutabholung durch die Firma Wetterkamp fällt eine Pauschale zur Leergutabholung an. Die Höhe der Pauschale (mind. 50€) ist abhängig von der Lieferadresse.

Der Kunde ist verpflichtet die Leihwaren / das Leihzubehör sorgfältig zu behandeln.

Änderungen / Rücktritt von Bestellungen

Für Ihre bessere Planung zeigen wir uns gerne flexibel bezüglich Änderungen der in der Bestellung angegebenen Personenzahl. Sie haben die Möglichkeit, diese bis fünf Werktage vor Liefertermin noch zu ändern, danach können wir aus logistischen Gründen keine Änderungen mehr berücksichtigen.

Bei Stornierung einer aufgegebenen Bestellung werden Ihnen bis vier Werktage vor Liefertermin 25 % der Bestellsumme, zwei Werktage bis einschließlich einem Werktag vor Liefertermin 50 % der Bestellsumme berechnet.

Reklamationen

Catering- & Partyservice-Bestellungen sind Fixgeschäfte. D. h. es gibt für Sie und uns nur diesen einen Termin, womit das Geschäft steht und fällt. Wir führen Ihre Bestellung nach bestem Wissen und Gewissen aus. Sollte dennoch einmal etwas nicht Ihren Wünschen entsprechen, zögern Sie bitte nicht und setzen Sie sich umgehend mit uns in Verbindung, damit wir sofort reagieren können. Bitte wenden Sie sich in diesem Fall an unser Buffetpersonal bei der Buffetanlieferung oder aber telefonisch, Telefonnummer 02367/8583. Reklamationen die wir erst bei Rückgabe erhalten, können wir leider nicht mehr ändern oder berücksichtigen.

Haftungsausschuss

Schadensersatzansprüche des Kunden, aufgrund von uns oder unseren Erfüllungsgehilfen verursachten Schäden, sind auf Fälle grober Fahrlässigkeit und Vorsatz beschränkt. Bei höherer Gewalt und/oder behördlichen Auflagen/Änderungen übernehmen wir keine Haftung.

Erfüllungsort und Gerichtsstand

Als Erfüllungsort gilt der Sitz des Unternehmens in Castrop-Rauxel als vereinbart. Die Vertragsteile unterwerfen sich der Zuständigkeit des sachlich zuständigen Gerichts in Castrop-Rauxel. Es gilt deutsches Recht.

Zahlungskonditionen

Der Kunde erhält nach Abschluss der jeweiligen in Auftrag gegebenen Bestellung, von der Firma Wetterkamp eine Rechnung über die zu bezahlenden Posten des Auftrags. Jede Rechnung ist mit einem kalendermäßigen Zahlungsziel versehen. Wird dieses Zahlungsziel überschritten, so gerät der Auftraggeber in Verzug und wird in unserem Mahnverfahren zur Zahlung zzgl. Mahnkosten aufgefordert. Rechnungen können per Überweisung oder direkt im Restaurant Wetterkamp beglichen werden.

Restaurant Wetterkamp
Inhaber Christa Eickenscheidt
Hagenstrasse 50 44581 Castrop-Rauxel