

KUCHEN & TORTEN

* Halber Butterkuchen	24 Stücke	15,00
* Frankfurter Kranz	20 Stücke	19,90
* Gedeckter Apfelkuchen	12 Stücke	16,90
* Apfel – Weintorte	12 Stücke	16,90
* Obstboden	12 Stücke	16,90
* Gebackene Käsetorte	12 Stücke	16,90
* Pfirsich – Schmandtorte	12 Stücke	16,90
* Käse – Sahnetorte	14 Stücke	18,50
* Schwarzwälder – Kirschtorte	14 Stücke	18,50
* Himbeer – Joghurttorte	14 Stücke	18,50
* Cappuccino – Kirschtorte	14 Stücke	18,50
* Stachelbeer – Baisertorte	12 Stücke	18,90



SCHNITTCHEN

Diverse Baquettesorten. Pro Person 8 Stück verschieden belegt
und bunt garniert Pro Person 9,90 €

* Räucherlachs	* Räucherforelle
* Hackepeter	* Putenbrust
* Gouda	* Ei
* Milder Schinken	* Fleischsalat

WAS IHNEN VIELLEICHT NOCH FEHLEN KÖNNTE:

* Teller	St. / 0,30 €
* Besteck	St. / 0,10 €
* Gläser (Bier, alkoholfreie, Sekt, Wein, Wasser)	St. / 0,20 €
* Stehtische	St. / 5,00 €
* Bierzeltgarnituren	St. / 7,00 €
* Servicekraft	auf Anfrage
* Transportkosten	auf Anfrage

Fehlt noch was? Wir kümmern uns drum!

Wir verwenden ausschließlich hausgemachte Produkte.
Sämtliche Suppen, Sauce, Fleischgerichte, Beilagen,
Desserts und Backwaren sind hausgemacht und ohne
Convenienceprodukte hergestellt.

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer
Gültig bis auf Weiteres

M
A
R
T
E
N
S
W
U
L
F
H
O
O
P



GASTHAUS MARTENS

KNEIPE – RESTAURANT – PARTY-SERVICE

PARTY
SERVICE
CATERING

GASTHAUS MARTENS
KNEIPE – RESTAURANT – PARTY-SERVICE

WULFHOOPE STRASSE 22 – 28816 STUHR
TEL.: 0421 – 890681 FAX: 0421 – 8062384
www.martens-wulfhoop.de
info@martens-wulfhoop.de

S U P P E N € / ltr. (4 Tassen)

Hühnersuppe	6,50
Lauchcremesuppe	6,50
Geflügelcremesuppe „Mulligatawny“ mit Curry	6,50
Käse – Lauchsuppe	6,80
Kartoffelrahmsuppe	6,50
Gyrossuppe	6,90
Gulaschsuppe	6,90
Brokkolicremesuppe	6,50

E I N F A C H & G U T € / Person

Spießbraten mit brauner Sauce, Gemüseplatte, Kartoffelgratin und gemischter Salatplatte	9,90
Rouladen, Kasslerbraten, Putenbraten, gebackene Früchte, Currysauce, braune Sauce, Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Krokette und Salatplatte	12,90
Zarte Rinderrouladen, Schweinefilet und Entenbrust mit gebackenen Apfelingen, brauner Sauce, Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Krokette und Eisbergsalat in Sahne	14,90

Knusprige Schweinshaxen mit Dunkelbiersauce, Bayrischkraut und Kartoffelpüree	8,90
---	------

Schnitzel mit Sahnechampignons und Zigeunersauce und Ananasschnitzel mit Käse und Ananas gefüllt, dazu Bratkartoffeln und gemischte Salatplatte	10,50
---	-------

D E S S E R T S € / Person

* Zitronencreme	2,50
* Himbeertraum mit Baiser	2,20
* Gemischte Eisplatte	2,90
* Vanilleis mit heißen Kirschen	2,50
* Maracujacreme	2,50
* Cappuccinocreme	2,90
* Rote Grütze & Vanillesauce	2,50
* Orangencreme mit Mascarpone	3,50
* Mousse au Chocolat mit Vanillesauce	3,50
* Crêpes mit Orangensauce und frischem Obstsalat	3,90
* Tiramisu	3,50

D A S M E D I T E R R A N E B U F F E T

„Minestrone“ mit Parmaschinken oder „Gazpacho“ mit Serrano	☆☆☆
Carpaccio vom Rind mit Parmesankäse und Pinienkernen	
Parmaschinken mit Sherry – Melonenbällchen und frischen Feigen	
Gefüllte Datteln mit Frischkäsecreme	
Marinierte Kräuterforellen, Marinierte Garnelen mit Aioli, Oliven, Thunfischsalat mit Tomaten, Spanischer Nudelsalat, Paprikastreifen „Spanische Art“, Brot und Butter	☆☆☆

Geschmorter Schweinerücken mit Mojo Picon	
„Putenvoltini“ mit Mortadella, grünem Spargel und Mozzarella gefüllt	
Rindersteaks mit Oliven in Rosmarinsauce mit mediterranem Gemüse und Runzelkartoffeln mit „Mojo verde“	
Bandnudeln in hausgemachtem Pesto mit gegrillten Riesengarnelen	
Gegrillte Fischspieße mit Knoblauchdip und Kräuterrisotto	☆☆☆
„Panna Cotta“ Gestürzte Sahnecreme mit Karamelsauce	
Tiramisu, „Turrón Parfait“ mit karamellisierten Bananen, Orangencreme mit Zimtsauce	
<u>Pro Person € 24,90</u>	

F I N G E R W E G - F I N G E R F O O D

Tomatencremesüppchen in der Tasse mit Basilikumsahne

<u>Kalt</u>	Tomate Mozzarella – Spieße mit Basilikum und Balsamico
	Datteln mit Frischkäsefüllung, Farfallesalat mit Thunfisch
	Gorgonzolacreme mit Birne auf Pumpernickel
	Lachsrollchen im Dekolöffel
	Gemüestreifen mit Käsedip

<u>Warm</u>	Frittierte Garnelen im Knuspermantel mit Ananassalsa
	Hähnchen Saté mit Ananas auf duftendem Curryreis
	Gefüllter Champignon mit Käsecreme
	Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung und Sojasauce

<u>Dessert</u>	Joghurtmousse mit frischen Früchten
	Mousse au Chocolat mit Mango, Kleine Mini Berliner
	<u>Pro Person € 16,90 ab 15 Personen</u>

D I E A P R E S S K I P A R T Y

Kürbiscremesuppe mit Basilikum und Brotchips

☆☆☆

„Obadzda“ fein angemachter Camembert mit frischem Rettich

„Kartoffel Vogersalat“, Griebenschmalz mit Laugenstangen

☆☆☆

Backhendl mit buntem Salat in Radieschenvinaigrette und Laugenstange

Gefüllte Schnitzel „Appenzeller Art“ mit Pilzen, Salbei

und Appenzeller gefüllt dazu Schweizer Röstis

Zürcher Geschnetzeltes mit Saitlingen in Apfel – Sahnesauce
und hausgemachten Spätzle

Bandnudeln mit Tiroler Speck und Meerrettich in pikanter Sauce

Schweizer Käsefondue mit Schnittlauch und ofenfrischem Baguette

☆☆☆

Kaiserschmarrn mit frischen Früchten , Marillenfruchtknödel mit Vanilleeis
pro Person € 19,90

E I N K L A S S I S C H E S B U F F E T

Suppe Ihrer Wahl

☆☆☆

Schaustück vom Lachs,

Graved Lachs & Räucherlachs, -Forelle, -Aal, -Makrele usw.,

marinierte Riesengarnelen, Krustentierterrine und Thunfischmousse

☆☆☆

Roastbeef mit Remolade, Hackepeter, Honigmelone mit Schinken,

Poulardenbrust mit frischen Früchten,

kleine Schnitzel und Schweinefiletmedaillons mit Waldorfsalat

☆☆☆

Bunter Blattsalat, Tomate – Mozzarella mit Basilikum, Antipasti

und Schichtsalat Brot- und Butterauswahl

☆☆☆

Fischgratin mit Goldbarsch, Crevetten und Lachs und jungen Gemüsen,

Gefüllte Kalbsschnitzel in Paprikarahmsauce,

Schweinefiletmedaillons mit Pfeffersauce und Gemüseauswahl

Puten „Involtini mit grünem Spargel und Käse

Kartoffel – Lauchgratin, Basmatireis und bunte Bandnudeln

☆☆☆

Hausgemachtes Mousse au chocolat, Gemischte Eisplatte,

Crêpes Suzette mit Orangensauce und frischem Obstsalat,

Petit Fours, Himbeertraum mit Baiser und Käseplatte

pro Person € 26,90

M E N Ü S U N D B U F F E T S

No. 1

Hühnersuppe mit Einlage

☆☆☆

Zarte Rinderrouladen, Schweinefilet und Putenbraten mit gebackenen

Früchten, Currysauce und brauner Sauce, dazu Gemüseplatte,

Salzkartoffeln, Krokette und gemischte Salatplatte

☆☆☆

Maracujacreme mit Vanillesauce

Pro Person € 18,50



No. 2

Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen

☆☆☆

Gefüllter Kalbsbraten, geräucherte Entenbrust und

Schweinefiletmedaillons mit brauner Sauce und Sauce Hollandaise, dazu

Gemüseplatte, Kartoffelplätzchen, Salzkartoffeln und gemischte

Salatplatte

☆☆☆

Cappuccinocreme mit Amarettokirschen

Pro Person € 21,90

No. 3

Brokkolicremesuppe mit Mandelsahne

☆☆☆

Schweinefiletröllchen mit frischen Kräutern gebraten,

gefüllte Hähnchenbrust und Rinderrückenmedaillons mit Rotweinsauce

und Sauce Choron dazu Gemüseplatte,

Kartoffelgratin, Krokette und gemischtem Salat

☆☆☆

Mokkaparfait mit Vanilleschaum

Pro Person € 22,90

K A L T & W A R M V O M B U F F E T

Hühnersuppe

☆☆☆

Kleine Frikadellen, Hackepeter mit Zwiebeln
hausgemachter Kartoffelsalat und Krautsalat, Brot und Butterauswahl

☆☆☆

Matjes Filets mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln
Krustenbraten und Hähnchenschnitzel mit Bratensauce,
Gemüseplatte und Kartoffelgratin

☆☆☆

Rote Grütze mit Vanillesauce
pro Person € 16,90



P I C C O L O B U F F E T O

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne

☆☆☆

Angebratene & marinierte Gemüse und Pilze,
Anti Pasti, Tomate – Mozzarella, Melone mit Schinken,
Thunfischmousse mit Preiselbeeren, Brot und Butterauswahl

☆☆☆

Hähnchenbrust „Italia“ mit Frischkäse, Parmaschinken
Tomaten und Salbei gefüllt auf Paprikasauce
mit Thymiankartoffeln und mediterranem Gemüse
Lachsravioli in Tomaten Lauchsauce

☆☆☆

Panna Cotta mit Karamelsauce und Früchten
pro Person € 18,50



E L B U F E T E P O Q U I T I T O

Kartoffelrahmsuppe mit Chorizo

☆☆☆

Datteln im Speckmantel, mit Frischkäse gefüllte Piquillo Paprika,
Tapas, Oliven, eingelegte Auberginen, Brot und Butterauswahl

☆☆☆

Paella mit Hähnchen und auf Wunsch mit Meeresfrüchten,
Mallorquinische Pizza, Geschmortes Schweinerücken mit Mojo Picon
Mediterranes Gemüse, Spanisches Kartoffelgratin mit Chorizo
und Runzelkartoffeln

☆☆☆

Pfirsichflan mit Karamelsauce
pro Person € 17,90

D A S P A R T Y B U F F E T

Kartoffelrahmsuppe oder Käse – Lauchsuppe

☆☆☆

Pikante Lachs- und Salat Wraps, Antipasti und Tomate Mozzarellasalat
Frittierte Garnelen mit Ananassalsa,

Melone mit Parmaschinken, Datteln und Ananas im Speckmantel,
Pumpnickeltaler mit Käse, Pikanter Heringssalat,

Bunter Salat mit Bacon und Käse,
Kleine Party Frikadellen und Kleine Schnitzel

Gemüwestreifen mit verschiedenen Dips,
Tzatziki, Brot- und Butterauswahl

☆☆☆

Gefüllte Pizzakartoffeln, Chicken Wings mit BBQ Dip

Pikantes Chili con Carne, Auberginen – Fischgratin mit Kartoffeln
Spießbraten mit brauner Sauce, Gemüse und Kartoffelgratin

Fruchtiges Ragout von der Putenbrust mit Mango und Ananas und Reis

☆☆☆

Panna Cotta mit Karamellsauce, Gemischte Eisplatte
und Himbeertraum mit Baiser und Schlagsahne

Pro Person € 22,90

D A S B A Y R I S C H E B U F F E T

Schwammerlsuppe mit

Sahnehaube und Schnittlauch

☆☆☆

Schweinshaxen mit Biersauce,
Nürnberger Rostbratwürstchen

Leberkäse und Spießbraten mit brauner Sauce

Bayrisch – Kraut, Wirsinggemüse und Rosenkohl

Rote Rübensalat, Krautsalat, Radi und grüner Salat Käsespätzle,

Kartoffelpüree und Frische Brez`n

☆☆☆

Apfelaufguss mit Vanillesauce,

Bayrisch Creme mit Pfirsichen

pro Person € 19,50



