



HEIKO WÖHLER
Dienstleistungen
rund ums Essen

Smoker Buffet I (ab 40 Personen) ***(aus dem Original Amerikanischen Smoker)***

Putenschinken mit Limone und braunem Zucker
Spare Ribs mit Honig und Chili
Schweinekamm mit Dunkelbier-Marinade
Rinderhuft mit gestoßenem Pfeffer und Rosmarin
Gefüllte Paprika-Schote mit Polenta

Gratinierte Schmandkartoffeln mit Frühlingslauch

Spitzkohl-Gurken-Salat mit Kreuzkümmel
Blattsalat mit Joghurt-Kräuter und Orangen-Tomaten-Dressing
Zitronen-Spaghettini-Salat mit marinierten Kirschtomaten
Blumenkohl-Broccoli-Salat mit getrockneten Tomaten

Hausgemachter Ketchup
Barbeque-Sauce
Schmandcreme mit Röstzwiebeln
Sweet-Chili-Dip
Frucht-Chutney

Brotkorb

Weißer Schokoladen-Quark-Mousse mit Himbeeren
Frischer Obstsalat mit Vanille-Mandel-Sauce

Unsere Menü- und Buffetvorschläge bieten wir Ihnen für Veranstaltungen ab 20 Personen (Smoker ab 40 Personen) an.
Für kleinere Veranstaltungen unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Heiko Wöhler - Dienstleistungen rund ums Essen - Unter den Eichen 6a - 30938 Burgwedel (Thönse)
Telefon 05139 893333 - Fax 05139 893389 - Mobil 0171 2764608 - info@woehler-catering.de



HEIKO WÖHLER
Dienstleistungen
rund ums Essen

Smoker Buffet II (ab 40 Personen) ***(aus dem Original Amerikanischen Smoker)***

Wels- und Lachsfilet mit Kräuter-Marinade
Carree vom regionalen Hausschwein mit Kastaniensirup
Roastbeef im Ganzen mit Zitronen-Thymian und Olivenöl
Maispouardenbrust mit Soja-Sauce und Wassabi
Maiskolben mit Petersilienbutter

Zucchini-Kartoffel-Gratin

Kartoffen-Ingwer-Salat mit Frühlingslauch
Bulgursalat mit Minze und Zitronen
Feldsalat mit Rucola, Parmesan und Balsamico-Dressing
Bunter Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse

Auberginenmousse mit Knoblauch
Orangen-Senf
Salsa Verde
Sour Creme mit Schnittlauch
Hausgemachter Ketchup

Brotkorb

Joghurt-Risotto mit frischen Früchten

Vanillemousse mit Eierlikör und karamellisierten Äpfeln

Unsere Menü- und Buffetvorschläge bieten wir Ihnen für Veranstaltungen ab 20 Personen (Smoker ab 40 Personen) an.
Für kleinere Veranstaltungen unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Heiko Wöhler - Dienstleistungen rund ums Essen - Unter den Eichen 6a - 30938 Burgwedel (Thönse)
Telefon 05139 893333 - Fax 05139 893389 - Mobil 0171 2764608 - info@woehler-catering.de



HEIKO WÖHLER
Dienstleistungen
rund ums Essen

Smoker Buffet II (ab 40 Personen) ***(aus dem Original Amerikanischen Smoker)***

Hähnchenbrust mit Pesto und Parmaschinken
Lammkotelett mit Olivenöl und Rosmarin
Schwertfischsteak mit Sesamöl und Limetten-Blättern
Ganzes Entrecote vom Rind mit Meersalz und Zitronen-Thymian
Frische Chorizo

Schafskäse in der Folie mit Grillgemüse

Gebratene Rosmarinkartoffeln
Mediterrane Gemüse mit Knoblauch und Zucchini

Cous-Cous-Salat mit Curry und Zitronen
Bunter Blattsalat mit Tomaten-Chili- und Kräuter-Joghurt-Dressing
Kartoffelsalat mit Artischocken
Gemüsesalat mit Fenchel, Champignons und grünem Spargel

Guacamole, Tomaten-Chili-Butter
Teriyake-Sauce, Ananas-Chutney,
Barbeque-Sauce,
hausgemachter Ketchup

Brotauswahl

Schichtdessert von dreierlei Schokolade

Mangomousse mit Passionsfruchtsauce

Unsere Menü- und Buffetvorschläge bieten wir Ihnen für Veranstaltungen ab 20 Personen (Smoker ab 40 Personen) an.
Für kleinere Veranstaltungen unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Heiko Wöhler - Dienstleistungen rund ums Essen - Unter den Eichen 6a - 30938 Burgwedel (Thönse)
Telefon 05139 893333 - Fax 05139 893389 - Mobil 0171 2764608 - info@woehler-catering.de