



**Föhrenkrug**

# Bankettmappe



Pestalozziallee 3, 38440 Wolfsburg  
Tel.: 05361 / 89 009 -16 oder -30  
Mail: [foehrenkrug@caritas-wolfsburg.de](mailto:foehrenkrug@caritas-wolfsburg.de)



## Herzlich Willkommen im Föhrenkrug!

Mitten im Stadtzentrum von Wolfsburg gelegen, bieten wir für Unternehmen, Verbände, Vereine und Privatpersonen einen attraktiven Ort für geschäftliche oder private Feierlichkeiten.

Unsere Räumlichkeiten stehen für bis zu 200 Personen zur Verfügung und können je nach Veranstaltung individuell gestaltet werden.

Vom Begrüßungskaffee, Frühstücksbuffet, einer Kaffeepause mit Feingebäck oder hausgebackenem Kuchen, bis zum Business-Lunch oder Festbuffet verwöhnt Sie unsere Gastronomie mit einem reichhaltigen Angebot.

Ein professionelles Team unterstützt Sie bei der Planung und Ausrichtung Ihrer Veranstaltungen.



# Frühstücksbuffet

- ab 20 Personen -

Aufschnitt, Käse, Fleischsalat

Tomate-Mozzarella

Rauchfischauswahl

\* \* \*

Gebratene Würstchen, Bacon

Allerlei vom Ei

\* \* \*

Frischer Obstsalat

Müsli, Joghurt, Quark

\* \* \*

Verschiedene Marmeladen, Honig, Nutella

\* \* \*

Brötchen, Brot, Croissants, süße Minis

\* \* \*

Orangen- und Apfelsaft

Preis pro Person: **28,50 €**

**Inklusive Kaffee/Tee satt**

# **Brunch – Buffet**

**von 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr**

- ab 20 Personen -

## **Frühstück**

Kaffee, Tee, Milch, Kakao  
verschiedene Müslis, div. Marmeladen, Nutella  
Joghurt, Quark, frischer Obstsalat  
Allerlei vom Ei  
Rührei, Bacon, gekochte Eier,  
Schinken, Salami, Fleischwurst, Käse,  
süße Minis, Brot, Brötchen, Butter

\* \* \*

## **Vorspeisen**

Tomate - Mozzarella mit Basilikum

\* \* \*

Rauchfischauswahl

\* \* \*

## **Suppe**

Klare Brühe mit Einlage

\* \* \*

## **Hauptgerichte**

Kasslerbraten mit Weinkraut, Burgundersauce und Salzkartoffeln

oder

Putenbraten mit Broccoli, Pilzrahmsauce und Kroketten

\* \* \*

## **Dessert**

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person: 45,50 €

# Buffet- Föhrenkrug

- ab 20 Personen -

## Vorspeisen

Fischplatte mit Lachs und geräucherter Forelle  
dazu Sahnemeerrettich und Honigsenfauce

\*\*\*

Melonenschiffchen mit Schinken

\*\*\*

Tomate Mozzarella mit Basilikum

\*\*\*

Gemischte Salate mit  
zwei verschiedenen Dressings

\*\*\*

Käseauswahl mit Weintrauben

\*\*\*

Brotkorb und Butter

## Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe

## Hauptgerichte

Schweinefilet mit Rahmchampignons  
dazu Gemüse der Saison

Kartoffelkroketten und Kartoffelgratin

\*\*\*

Lachsfilet in Weißweinsauce  
auf Blattspinat und Bandnudeln

## Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Preis pro Person: 48,90 €

# **Rustikales Buffet**

- ab 20 Personen -

## **Vorspeisen**

Aufschnitt

mit sauer eingelegtem Gemüse

\*\*\*

Kleine Schnitzelchen, Knusprige Hähnchenteile

\*\*\*

Sauerfleisch mit Remouladensauce

\*\*\*

Pikante Minifrikadellen mit Senf und Tomatentunke

\*\*\*

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse

\*\*\*

Käsebrett mit Weintrauben

\*\*\*

Brotkorb und Butter

## **Suppe**

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln

## **Hauptgericht**

Ofenfrischer Krustenbraten mit Burgundersauce,  
Weinsauerkraut und Speckbratkartoffeln

## **Dessert**

Beerengrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person: 46,70 €

# Klassisches Buffet

- ab 25 Personen -

## Vorspeisen

Auswahl von Rauchfischspezialitäten

mit Lachs, Forelle, und Makrele

\*\*\*

Shrimpscocktail im Glas

\*\*\*

Melonenschiffchen mit Schinken

\*\*\*

## Antipasti

\*\*\*

Tomate Mozzarella mit Basilikum

\*\*\*

Speckkartoffelsalat, Waldorfsalat

\*\*\*

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Käseauswahl mit Weintrauben

\*\*\*

Brotkorb und Butter

## Suppe

Niedersächsische Hochzeitssuppe

## Hauptgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ mit Mischgemüse und

Burgunderbraten mit Gemüse der Saison und Salzkartoffeln

## Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person: 48,90 €

## Weitere Angebote:

### Suppen

in Terrinen am Tisch serviert (6,90 €):

#### Ganzjährig:

Klare Brühe mit Einlage

Tomatensuppe mit Sahne und Basilikum

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Broccolicremesuppe

#### Saisonal:

Spargelcremesuppe mit Pinienkernen  
und Sahnehaube (saisonal)

Gemüsesuppe

Steinpilzcremesuppe **mit** Croutons

Kürbissuppe (saisonal)

Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfel

Linsensuppe

### Gulaschsuppe

**8,90 €**

### Vorspeisen:

Lachstatar auf Reibeküchlein mit Salatbouquet 12,50 €

Mit Lachs gefüllte Crepesrouladen, Salatbouquet und  
Honig-Dill-Senfsauce 12,50 €

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Ciabatta 12,90 €

Antipastiteller mit Ciabatta 16,50 €

## Hauptgänge

Schweinefilet an Pilzrahmsauce mit Bohnenbündchen im Speckmantel und Kroketten 22,10 €

Ofenfrischer Schweinebraten auf Rahmsauce, dazu Gemüse der Saison, Salzkartoffeln oder Klöße 18,50 €

Rinder- und Schweinebraten mit frischen Champignons auf Rahmsauce, dazu Gemüse der Saison, Kartoffelklöße oder Butterkartoffeln 22,50 €

Burgunder Krustenbraten aus dem Ofen mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 18,90 €

Hausgemachte Rinderroulade gefüllt mit Speck und Zwiebeln, mit Apfelrotkohl, Thüringer Klöße oder Salzkartoffeln 21,50 €

Ofenfrischer Putenbraten auf Pilzrahmsauce dazu Brokkoli und Kroketten 21,50 €

Putenbraten mit gebackenen Früchten an einer Currysauce, dazu feine Erbsen, Kroketten und Butterreis 21,50 €

Paniertes Jägerschnitzel mit Pommes und Salatgartenteller 18,90 €

Wildschweinbraten in Wacholdersauce, Preiselbeerbirne, mit Apfelrotkohl und Klößen 24,90 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit Weißweinsauce, Linsen und Schwenkkartoffel 27,90 €

Lachsfilet in Weißweinsauce auf Blattspinat und Bandnudeln 25,90 €

### **Vegetarisch:**

Überbackener Gemüseteller an Schnittlauchsauce 12,50 €

Nudelvariationen mit Ratatouille und fruchtiger Tomatensauce 12,30 €

Tortellini mit Spinat und Rucola gefüllt, dazu Gorgonzolasauce 12,10 €

Tagliatelle mit Gorgonzolasauce 12,10 €

Gemüselasagne 12,90 €

## Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce	5,50 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	6,90 €
Panna Cotta mit Früchten der Saison	6,90 €
Mousse au Chocolat mit Sahnehäubchen	6,90 €
Joghurt- oder Quarkcreme mit Früchten	6,90 €
Tiramisu	6,90 €
Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne (saisonal)	6,90 €
Lebkuchenmousse mit Rumzwetschgen (saisonal)	6,90 €



## Fingerfood

Canapés, verschieden belegt	3,90 €
Halbes Brötchen, verschieden belegt und garniert	2,80 €
Halbe Scheibe Brot, verschieden belegt und garniert	2,50 €

Fingerfood in Glas oder Schale:

Couscoussalat mit pikanter Soße und Geflügelstreifen	5,50 €
Kartoffelsalat mit Minifrikadellen	5,50 €
Tomate-Mozzarella auf Rucola	4,20 €
Eingelegte Antipasti	5,50 €
Wraps gefüllt mit Putenstreifen, Frischkäse, Rucola und frischem Parmesan	5,50 €
Reibeküchlein mit geräuchertem Lachs und Honig-Dill-Dauce	5,50 €
Kleine Hähnchenspieße mit Honig-Limetten-Sauce	5,50 €
Kleine Schweineschnitzel	5,50 €
Frikadellenspieß mit Cornichons	4,50 €
Käsespieß mit Weintrauben	4,50 €

## Fingerfood - Buffet

- ab 20 Personen -

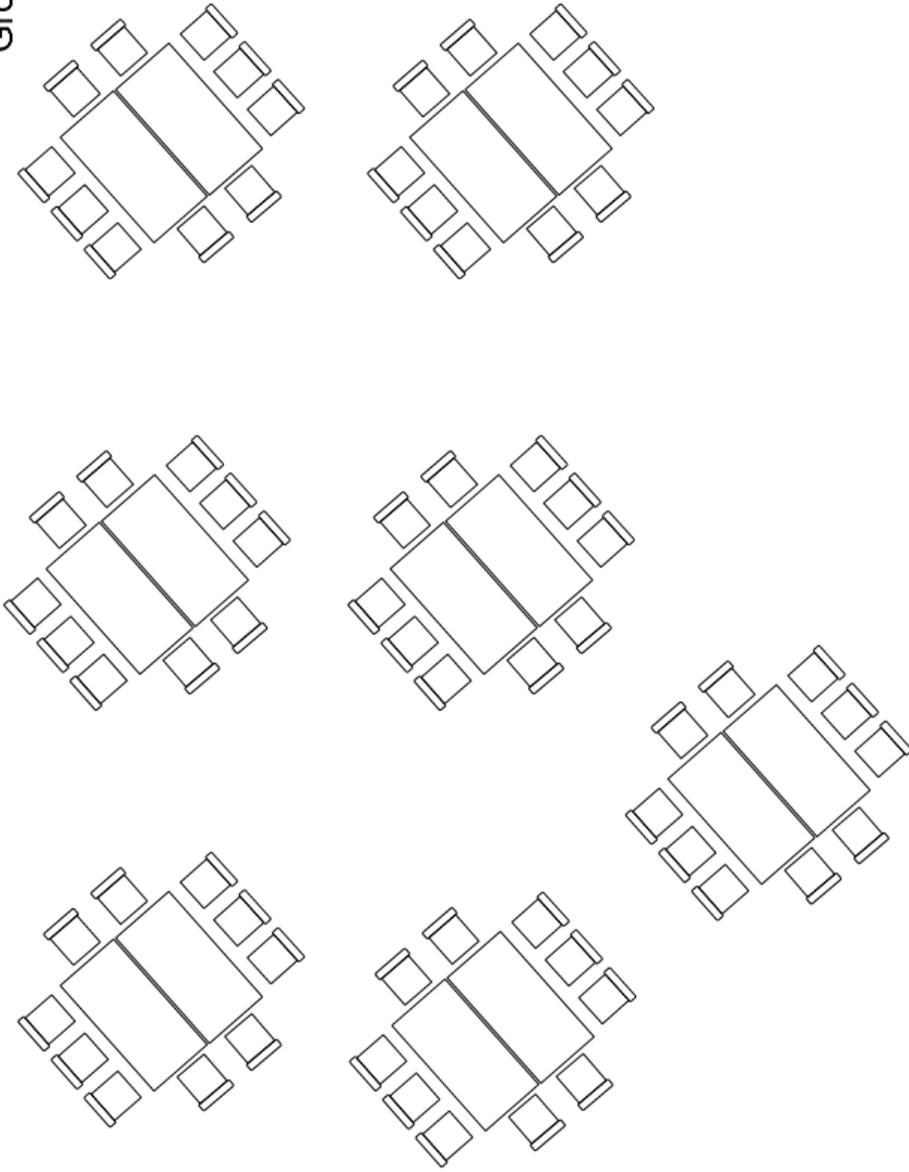
Canapés verschieden belegt, Kartoffelsalat mit Minifrikadellen, Tomate-Mozzarella auf Rucola, Antipasti, Ciabatabrot belegt mit kleinem Schnitzel (Hähnchen oder Schwein), Quarkcreme mit Fruchtspiegel	
8 Teile pro Person	29,50 €

Großer Saal mit 70 Sitzplätzen

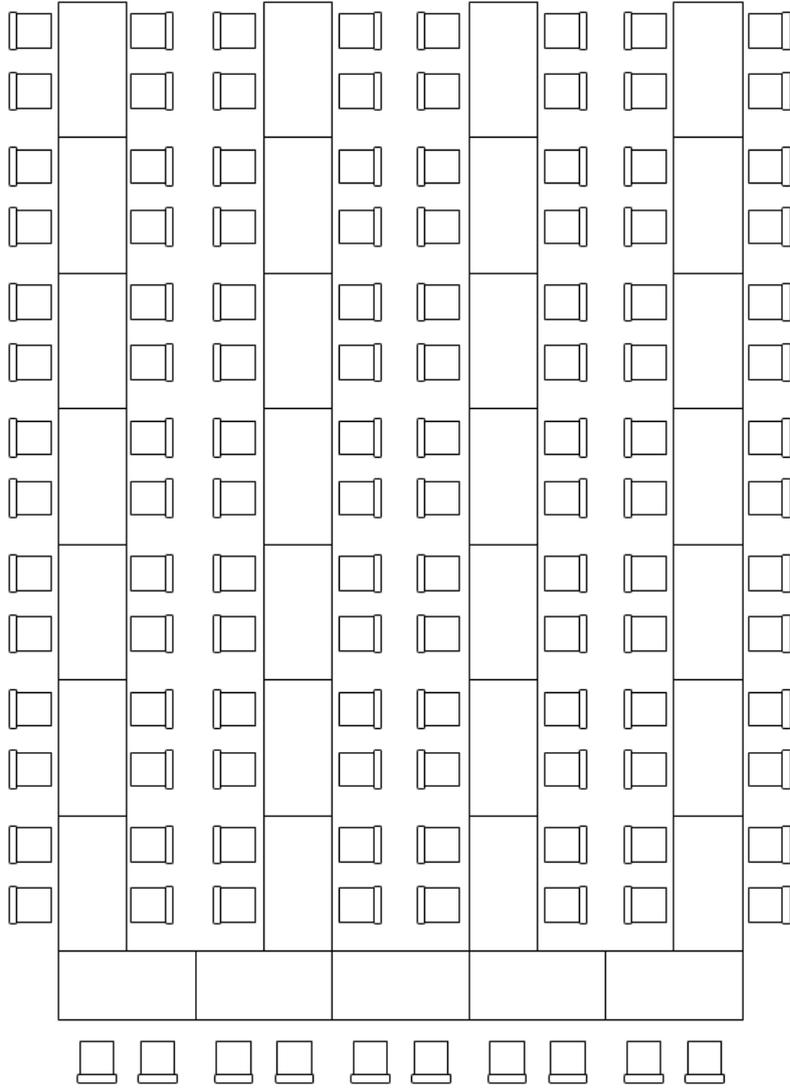
Tanzfläche

Theke

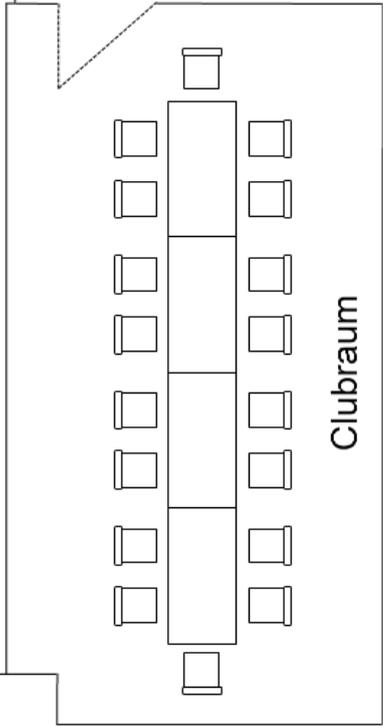
Buffet



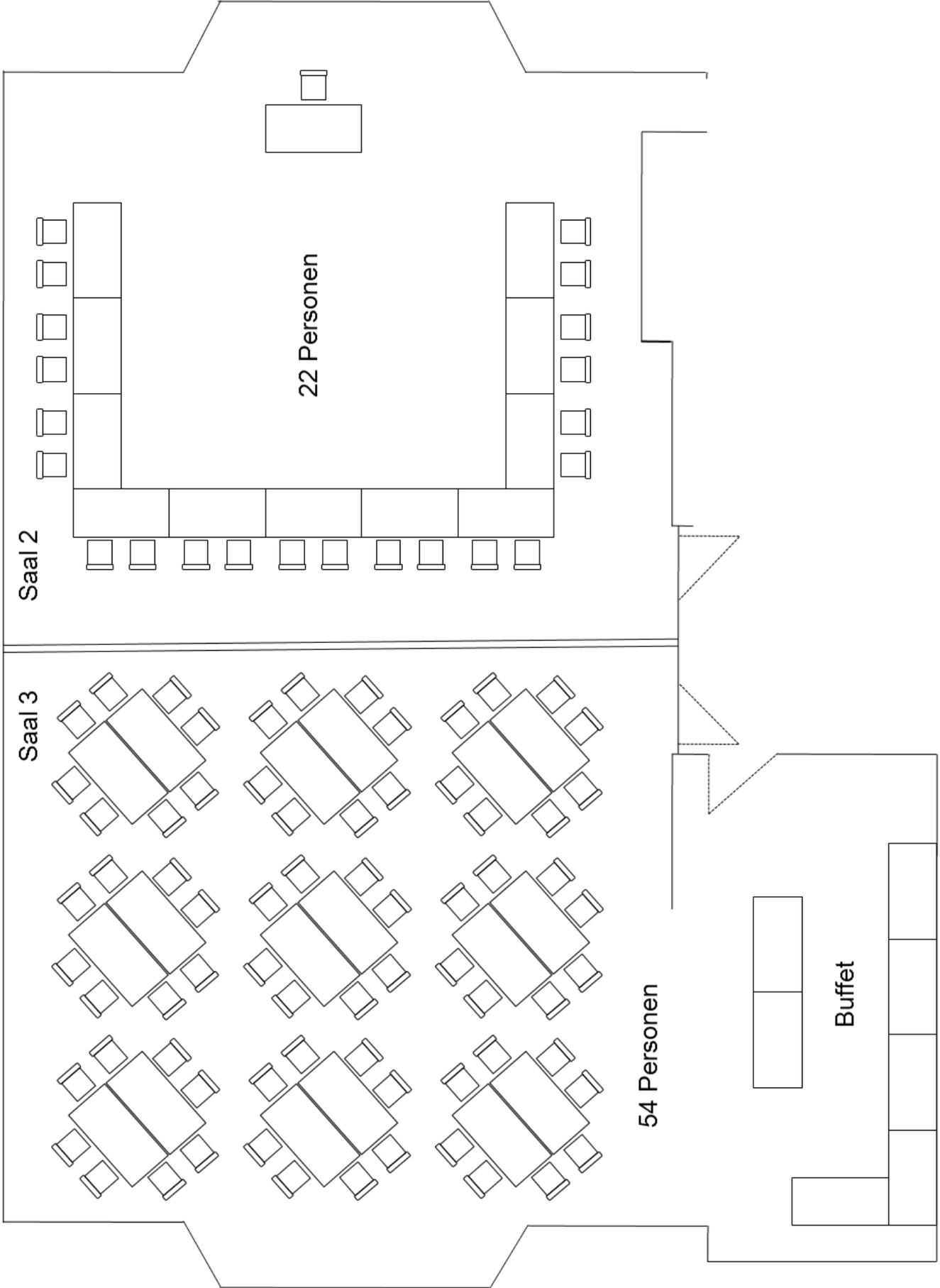
Saal mit 122 Sitzplätzen



Theke



Clubraum



# Veranstaltungsplanung

Dies soll Ihnen eine kleine Unterstützung bei der Planung Ihrer Feier sein.

- ◇ **Personenzahl**
- ◇ **Sitzordnung**
- ◇ **Tischform**
- ◇ **Ehrentische**
- ◇ **Blumenschmuck / Dekoration**
- ◇ **Menükarten**
- ◇ **Beginn des Empfangs**
- ◇ **Ansprachen**
- ◇ **Aperitif**
- ◇ **Menü- oder Buffetzusammenstellung**
- ◇ **Kaffee / Digestif nach dem Essen**
- ◇ **Musik**
- ◇ **Tanzfläche**



