



## Wittler's Hotel

### **Suppe**

Tomatensuppe mit Mais und Croutons

### **Kalte Delikatessen**

Rauchfischplatte mit Bachforellenfilets, Räucherlachs  
und Makrelenfilets

Mozarella mit Tomaten an Pesto, Antipastiauswahl

Jungschweinsrücken an Gemüsesalat

Melonenschiffchen mit Holsteiner Katenschinken

Käsespezialitäten vom Holzbrett

Verschiedene Brote, Brötchen und Landbutter

Frischer Haussalat, Blattsalate mit Dressing

Baguettebrot und Butter

### **Warme Delikatesse (ein Gericht zur Wahl)**

Hausgemachter Zwiebelrostbraten mit Spätzle

Wildragout mit Apfel-Rotkohl und Kroketten

Schwärtelbraten mit Sauerkraut und Speckkartoffeln

Burgunderschinken mit Krautsalat und Speckkartoffeln

Putenbrust an Currysauce und Basmatireis

### **Desserts**

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au chocolat mit Schlagrahm

€ 30,00 pro Person  
(ab 25 Personen)



## Wittler's Hotel

### **Suppe**

Kraftbrühe mit Einlage

### **Kalte Delikatessen**

Bunte Antipastiplatte  
Zartes Kasseler mit herzhaftem Gemüsesalat  
Westfälische Putenbrust mit Estragon-Mayonnaise  
Charantais Melone mit Schwarzwälder Tannenschinken  
Norwegischer Fjordlachs mit Dill-Senfsauce  
Matjesfilets mit Zwiebelringen an Hausfrauensauce  
Penne Ruccolasalat, Geflügelsalat „Bombay“  
Baguettebrot, Brötchen, Landbutter

### **Warme Delikatesse**

Wildschweinragout mit Pfifferlingen,  
Kartoffelkroketten

### **Desserts**

Limettencreme mit Schlagsahne  
Griesflammerie mit warmen Kirschen

€ 35,00 pro Person  
(ab 25 Personen)



## Wittler's Hotel

### **Suppe**

Italienische Minestrone mit Nudeln

### **Kalte Delikatessen**

Tranchen von der Entenbrust an Linsensalat  
Putenbrustmedaillons mit Früchten  
Holsteiner Katenschinken auf Melonenschiffchen  
Garnelenspieße an Cocktailsauce  
Norwegischer Räucherlachs an Dillsenfauce,  
Mozzarella mit Mango und Papaya  
Bunte Blattsalate, frischer Sommersalat  
Verschiedene Brote und Partybrötchen,  
Landbutter

### **Warme Delikatesse (zwei Gerichte zur Auswahl)**

Geschnetzeltes vom Schwein und Rind mit Gartengemüse und Wildreis  
oder  
Frischlingskeule an Cranbeersauce,  
feine Prinzessbohnen, Waldpfefferlinge und Herzogin-Kartoffeln  
oder  
Gebratene Hähnchenbrust in Rotwein  
mit Perlzwiebeln, Champignons und Thymiankartoffeln

### **Dessert**

Salat von exotischen Früchten, Mousse au Chocolat,  
Limettencreme mit Schlagrahm, Panna Cotta mit Himbeermark

€ 45,00 pro Person  
(ab 25 Personen)



## Wittler's Hotel

### **Suppe**

Karotten-Orangensuppe

### **Kalte Delikatessen**

Garnierte Medaillons vom Strohschwein mit Sauce Remoulade  
Charantaise Melone mit Schwarzwälder Schinken  
Tafelspitz-Terrine in Gemüsegelee  
Matjes-Frischkäseterrine mit Apfel und Zwiebel  
Antipastiauswahl, Mozzarella mit Tomaten an Pesto  
Bunte Blattsalate, frischer Haussalat  
Baguettebrot, Brötchen, Landbutter

### **Frisch aus dem Ofen**

Rinderfilet mit Gemüsebouquet und Kartoffel-Ruccolasalat  
Ofenlachs an Rieslingsauce mit Wildreis

### **Dessertvariationen**

Schokoladenmousse, Absinth-Pannacotta,  
Joghurtschaum und Erdbeeragout, Kokosmousse und Ananas,  
Frischer Obstsalat

€ 45,00 pro Person  
(ab 25 Personen)