

Hauptgerichte vom Rind

| | |
|--|---------|
| Kalbs- / Rinder- / Schweinebraten - an 2erlei Soßen dazu Spätzle | 9,50 € |
| Roastbeef - am Stück gebraten in der Kräuterhaube, dazu Senfsoße und Kartoffelgratin | 15,90 € |
| Rindsrouladen „nach Hausfrauenart“ - gefüllt mit Speck, Gurken, Zwiebeln | 9,00 € |
| Westfälisches Tafelspitz mit Meerrettich - dazu Bouillonkartoffeln, Preiselbeeren oder wahlweise rote Beete | 9,90 € |
| Rinderbrust in Senfrahm - eine Spezialität des Hauses, dazu Speckkartoffeln | 8,90 € |



Hauptgerichte vom Schwein

| | |
|--|---------|
| Zartes Schweinelendchen - mit Spitzmorcheln, dazu Sahnenukeln | 14,90 € |
| Schweinesteak „Waidmanns Art“ - paniert, gefüllt mit Waldmispilzen der Saison, Speck Zwiebeln, Petersilien-Kartoffeln | 9,90 € |
| Schweinesteak „Schweizer Art“ - mit Kochschinken und Käse überbacken, Bratkartoffeln, Speckbohnen | 17,90 € |
| Zwiebelbraten - dazu Serviettenknödel | 7,90 € |
| Filet im Blätterteig - dazu empfehlen wir Salate aus unserem Salatbuffet | 8,90 € |
| Cordon blue - gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Sahnenukeln, grüner Salat | 8,90 € |



Desserts - die süsse Verlockung



| | |
|--|--------|
| Mousse au chocolat - dazu Vanille-Soße | 2,90 € |
| Joghurtcreme - mit Schattenmorellen | 2,90 € |
| Tiramisu - eine italienische Verführung | 3,90 € |



| | |
|--|--------|
| Pumpnickel-Rahm-Eis - auf Brombeermousse mit Früchten | 4,90 € |
| Creme bavaroise - Bayerische Creme mit Früchten nach Ihrer Wahl | 2,90 € |
| Feine Weincreme „Winzerin“ | 2,90 € |

Unsere Dienstleistungen

Gerne liefern wir Ihnen Geschirr, Besteck und Gläser die Ihrem Fest den passenden Rahmen geben. Die Teile werden in der Regel vom Kunden sauber zurückgegeben. Wir entsprechen jedoch auch Ihren Wünschen wenn wir die Reinigung übernehmen sollen.

Fehlende und zerbrochene Teile müssen wir in Rechnung stellen. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Auf Wunsch steht Ihnen unser Service-Personal zur Essenausgabe zur Verfügung. Teilen Sie uns diesbezüglich Ihre Wünsche mit und lassen Sie sich beraten.

Was Sie unbedingt wissen sollten:

Alle o.g. Preise sind einschließlich MwSt. Die Abrechnung des Auftrages erfolgt über ein Rechnungsformular, zahlbar nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug.



Ihre Ansprechpartner: Ludger Rüping
Tel.: 0211 - 88 25 84-50 96
ludger.rueping@wfaa.de • www.wfaa.de



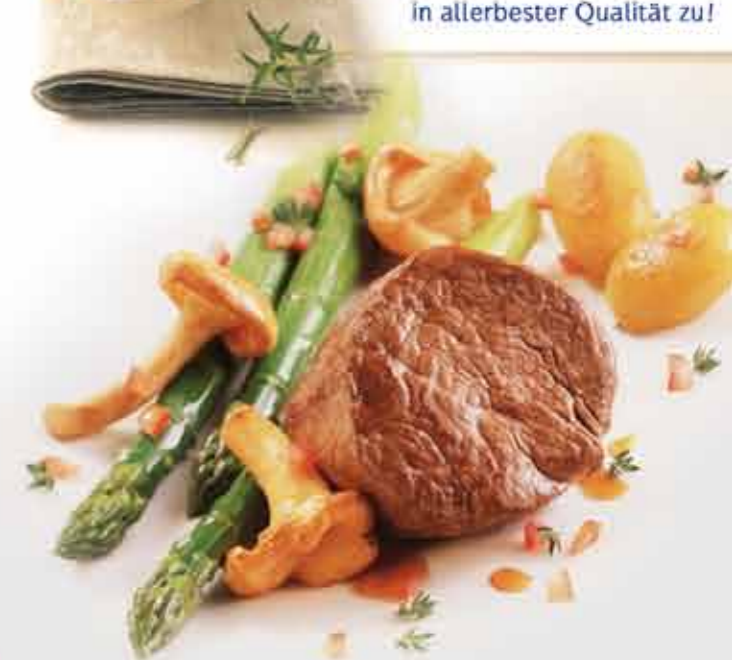
wfaa - Werkstatt für angepasste Arbeit GmbH
In der Steele 21 • 40599 Düsseldorf



...mit Liebe gekocht!



Ihrer Zufriedenheit liegt uns am Herzen - darum bereiten unsere Köche Ihnen nur feinste Menüs und Buffets in allerbesten Qualität zu!



Sehr geehrte Kunden, sehr geehrte Interessenten,

Es gibt viele Möglichkeiten, Gäste einzuladen, vom raschen, spontanen Telefonanruf bis zur gestalteten und gedruckten Karte, die gleich Stil und Anlaß des Festes verraten kann.

Ein Fest ist immer etwas Besonderes und zeigt, daß die Gastgeber gut geplant haben, das der Anlaß des Festes für Sie wichtig ist und sie viel Mühe zum guten Gelingen aufgewandt haben.

Essen und Trinken sind eine gute Grundlage für einen anregenden Abend der Ihren Gästen als Erlebnis und Vergnügen in Erinnerung bleibt.

An Ihrer Zufriedenheit liegt uns sehr viel. Unsere Köche arbeiten in einer nach dem neusten Stand ausgestatteten Küche und bemühen sich stets, Ihnen feinste Menüs und Buffets in bester Qualität zu bereiten.

Bei allen unseren treuen Kunden möchten wir uns wieder für die gute Zusammenarbeit bedanken.

Herzlichst, das Köcheteam,
Serviceteam WfaA GmbH

Vorspeisen und Suppen zum Einstimmen und Appetitmachen



Erstellen Sie
einfach Ihr eigenes
Lieblingsmenü!

| | |
|--|---------------|
| Rinderkraftbrühe „Royal“ - mit Einlage | 3,50 € |
| Kraftbrühe - mit Kalbsbrätzfäde | 2,50 € |
| Markklößchensuppe | 3,50 € |
| Französische Zwiebesüppchen - mit Käsecroutons | 3,00 € |
| Knoblauchrahmsüppchen | 3,50 € |
| Kräuterrahmsüppchen | 2,50 € |
| Hausgemachte Gulaschsuppe mit viel Fleischeinlage | 3,50 € |
| Hühnersuppe mit Ei | 3,00 € |
| Lauchcremesuppe | 3,00 € |
| Broccolicremesüppchen - mit frischem Broccoli | 2,50 € |
| Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroutons | 3,50 € |

Das köstlich knackige Schlemmervergnügen



| | |
|---|---------------|
| Bunter Blattsalat - mit Dressing nach Ihrer Wahl mit Brotspezialitäten | 1,50 € |
| Endiviansalat mit Knoblauchcroutons – Saison | 1,50 € |
| Endiviansalat - mit Schinkenstreifen, Kräutern, gekochten Eiern Croutons, Nussbrot | 2,50 € |
| Feldsalat mit Speck und Croutons – Saison | 2,50 € |
| Salatbuffet - mit dekorativen Rohkostsalatplatten sowie sechs verschiedenen Salaten und zwei Dressings nach Ihrer Wahl, ab 20 Personen | 6,90 € |

| | |
|--|---------------|
| Waldorfsalat - frischer Sellerie, Apfel, Nüsse | 0,80 € |
| Tomatensalat mit Mozzarella | 0,60 € |
| Salade nicoise (Salat Nizza) - Keniaböhnchen, Kopfsalat, Paprikastreifen, Sellirie, Tomaten, Thunfisch, Oliven, Basilikum | 0,90 € |
| Sommersalat - Paprika, Gurken, Karotten, Erbsen, Tomaten, Putenbruststreifen, Blattsalat, Zwiebelringe | 0,80 € |
| Farmersalat - frische Karotten, Sellerie, Mais | 0,70 € |
| Jägersalat - Brechbohnen, Champignons, frische Zwiebeln, Paprika, Gurkenstreifen | 0,60 € |

Ein Garten Eden Gemüsevariationen

| | |
|---|---------------|
| Gratin von buntem Gemüse - Karotten, Spargel, Blumenkohl, Broccoli | 2,50 € |
| Gemüsevariation - sechserlei Gemüsesorten | 2,90 € |
| Vier Jahreszeiten - viererlei Gemüse der Jahreszeiten | 2,90 € |
| Ratatouille – ein Sommer-Klassiker - Paprikaschoten, Auberginen, Zucchini, reife Tomaten | 3,50 € |
| Frischer Blattspinat | 2,90 € |
| Frischer Stangenspargel - mit Sauce Hollandaise (als Beilage) | 5,90 € |



Hauptgerichte vom Geflügel

| | |
|---|----------------|
| Hähnchenbrustfilet „India“ - in feiner Ingwerrahmsauce, dazu Bandnudeln | 9,90 € |
| Hähnchenbrustfilet in Weinrahm - gefülltes Brüstchen in einem leichten Müller - Thurgau dazu schmale Nudeln | 9,90 € |
| Putengeschnetzeltes - mit frischen Champignons, Gemüwestreifen und Broccolirößchen, Basmati Reis oder Nudeln | 8,90 € |
| Putenrollbraten - gefüllt mit Käse, dazu Rahmkartoffeln oder Nudeln nach Ihrer Wahl | 9,90 € |
| Putenbraten „Hawaii“ - mit geschwenktem Obst, Currysahnesoße, Spätzl | 8,90 € |
| Pouardenbrust in Champagnersauce - schmale Nudeln mit Gemüwesteifen | 12,90 € |



| | |
|--|---------------|
| Feines Partyschmalz dazu Baguettes | 0,80 € |
| Feines Lachsschmalz von geräuchertem Lachs - dazu Baguettes | 1,50 € |
| Edler nordischer Räucherlachs - auf Blattsalaten der Saison, dazu Butter, Baguettebrötchen | 4,90 € |
| Bunter Salat - mit Thunfisch und frischen Champignons | 5,90 € |
| Matjes norwegische Art auf Pumpernickel - Apfelscheibe, Preiselbeersahnehaube dazu Zwiebelringe | 6,50 € |