

Wachtmeister

CATERING | GETRÄNKESERVICE | EQUIPMENT

...einfach feiern



Wachtmeister | Inhaber: André Wachtmeister | Ährenfeld 6 | 46348 Raesfeld
Telefon: 0 28 65 / 2 52

info@catering-wachtmeister.de | www.catering-wachtmeister.de



Wachtmeister

CATERING | GETRÄNKESERVICE | EQUIPMENT

Qualität & Genuss



Ob Fingerfood, Buffet oder 5 Gänge Menü mit Catering Wachtmeister bekommen Sie und ihre Gäste das, was Ihnen schmeckt.

Dafür erweitern wir unsere Rezepte ständig und sind auch in ausgefallene Gerichte erprobt.

Nur eins bleibt immer gleich – die hohe Qualität der Zutaten und Zubereitung.

*Denn nur wo Qualität ist,
kann auch Genuss sein.*

Kompetenz & Flexibilität



Von der Beratung über die Location bis hin zur passenden Dekoration.

Service und Beratung werden bei uns groß geschrieben.

Wir stehen bei privaten Festen und Firmen-events jeglicher Größenordnung mit Rat und Tat zur Seite und sind dabei immer professionell, immer flexibel.

*Nur feiern
müssen Sie selbst.*

Weitere AGB's finden Sie auf unserer Internetseite www.catering-wachtmeister.de
Allergene und Zusatzstoffe können Sie in unserer separaten Mappe einsehen.

...einfach feiern

Geschmack & Erlebnis



Für Catering Wachtmeister ist jedes Event eine neue Herzensangelegenheit – trotz 15 jähriger Erfahrung.

Jede Veranstaltung soll einzigartig sein und genau zu Ihnen und Ihren Ansprüchen passen.

Deshalb gehen Geschmack
und Erlebnis bei uns
Hand in Hand.

Catering & mehr



Sie feiern, wir haben das passende Equipment. Edel für die Hochzeit oder das Jubiläum. Gediegen für Firmenevents oder Vernissagen. Zünftig für die ausgelassene Party.

Nach Ihren Wünschen und Vorstellungen schaffen wir mit ausgesuchtem Mobiliar, schönem Geschirr und stilvoller Dekoration die Atmosphäre, die Ihr Event einzigartig macht.

Vom Festzelt bis
zur Serviette...



Piaggio Ape
für Ihre
Gartenparty

Alles in einem:
2er-Zapfanlage,
Kühlzelle, Spüle, Licht,
MP3 + Boxen



Leckere Suppen



Erbsensuppe

Serbische Bohnensuppe
mit weißen Bohnen, Porree,
Mettwurst, Tomaten

Rindfleischsuppe

Gulaschsuppe

Reitersuppe mit Gehacktem,
Ananas, Paprika und Mais

Pizzasuppe mit Gehacktem,
Tomaten, Salami, Paprika
und Champignons

Porreekäsecremesuppe

Gyrossuppe mit Schweinefleisch,
Paprika und Champignons

Kartoffelsuppe vegetarisch

Schichtsuppe mit Hähnchenbrust,
Erbsen, Paprika, Mais und Ananas,
süß-sauer

Partysuppe
Pikant mit Rouladen
und Schnitzelfleisch,
Silberzwiebeln, Mais, Tomaten, Porree

Rote Bete Suppe
mit Grießklößchen

Spanische Paprikarahmsuppe
mit Chorizo (pikante Paprikawurst)

Spargelcremesuppe
(nur in der Saison)

Gut bürgerlich



- 01 **Ungarisches Gulasch**
mit Paprikastreifen und Champignons,
dazu knackige Saisonsalate und Butternudeln
- 02 **deftiger Grünkohl**
mit geräucherter Mettwurst und gebratenen Rippchen
- 03 **gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“**
mit Speck, Zwiebeln und Gurke,
dazu junges Saisongemüse und Petersilienkartoffeln
- 04 **Westfälisches Sauerkraut**
mit Kartoffelpüree, Kasslerscheiben und kleine Schweinshaxen
- 05 **Gekochtes Rindfleisch**
mit Zwiebelsauce, Remoulade, Salzkartoffeln und Salatauswahl
- 06 **Gekochte Rinderbrust**
mit feiner Meerrettichrahmsauce, Petersilienkartoffeln und frischem Salat

Für Ihre Party



ab 20 Personen

Zwei Suppen nach Wahl

mit Brötchenkorb „Wachtmeisters Hausbrot“ und dreierlei hausgemachten Brotaufstrichen

Schweineschnitzel

mit zwei Saucen nach Wahl, Kartoffelgratin, Spätzle oder Schmorkartoffeln

wahlweise Gemüse oder Salat

wahlweise Dessert

Handgemachte Käsespieße

bunt garniert, kleine Frikadellen, Wraps verschieden gefüllt, kleine Schnitzelburger

Brötchenauswahl mit „Wachtmeisters Hausbrot“ und dreierlei Brotaufstrichen

Fetenhitsbuffet

Hackbällchen, kleine Schnitzelburger, Saté-Spieße, Käsesticks mit frischem Obst,

„Pulled Pork“ mit pikatem Dip und Coleslaw (amerik. Krautsalat)

Brötchenauswahl mit „Wachtmeisters Hausbrot“ und dreierlei Brotaufstrichen

Für Ihre Party



ab 20 Personen

Spießbraten (2 Stk. p.P.)

mit hausgemachtem Krautspecksalat, Remouladensauce und ofenfrischen Brötchen

Italienisches Piccolini Buffet

Antipasti mit Ciabattaknäckchen, Bärlauchdip, schwarze Bandnudeln mit Hähnchenbrust in Tomatenbasilikumsauce oder Lachs in Spinatsahnesauce

Bratenvariationen

Zigeunerbraten vom Schwein gefüllt mit Mett und Zwiebeln, Backschinken mit hausgemachter Remoulade, herzhafter Salatauswahl, Bratkartoffeln

hausgemachte Riesenbrezeln

nach Wunsch belegt, z.B. mit Käse, Thunfisch, Rauchfisch oder Kochschinken

Buffets



Landlustbuffet

Carpaccio von der gekochten Rinderbrust
mit feinem Zwiebeldip

Braten vom Milchferkel mit Aprikosenwirsing
Schweinebauch knusprig gebraten
mit Meerrettich-Senfsauce

„Retro“ Gemüse mit Pastinaken, Steckrüben,
Möhren und Petersilienwurzeln,
Kartoffelplätzchen, Kartoffelstampf
und frische Salatauswahl

Apfel-Knusper-Kompott
Münsterländer Quarkspeise mit Schwarzbrot

Südländisches Buffet

vielseitige Antipasti-Auswahl
mit „Wachtmeisters Hausbrot“
und hausgemachten Brotaufstrichen

Hähnchenbrustfilet mit feiner „Turiner Sauce“
Schweinefilet im Speckmantel
mit Dijonrahmsauce
Mailänder Lachsfilet auf Schalottenfetagemüse

frische Pestonudeln, fein abgeschmeckte
Schwenkkartoffeln

Tomatenmozzarellaspieße, frische Salatauswahl
Gemüseauswahl je nach Wunsch

Süße Lasagne, Kaffee pannacotta

Buffets



Herzhaftes Buffet

hausgemachte Lachsroulade
mit frischem Baguettebrot

würzige Cambozolaschnitzel
von der Hähnchenbrust
Schweinelenochen in Sherrysahnesauce
Spinatlachsgratin

Thymiankartoffeln im Speckmantel
Basmatireis
Butterbandnudeln
gebratene Kräuterchampignons
und mediterran Gemüsetrilogie
Salatauswahl

Mousse au Chocolate
süße Lasagne

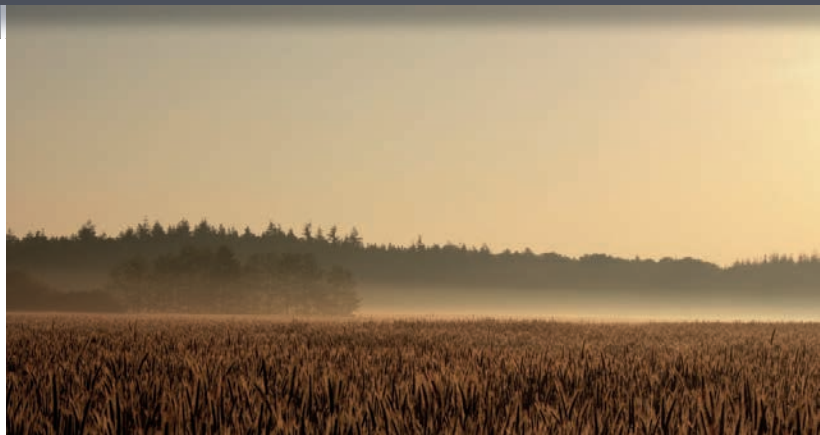
Münsterländer Spezialitäten

Rapunzelsalat mit gebratener Entenbrust,
Brotcroûtons und gerösteten Kernen
ofenfrisches Brot

Putenroulade mit Schafskäse und Paprikafüllung
Zwiebelgulasch „Dämmerwald“
Rinderroulade Trentiener Art mit Paprikarahm
herzhafte Rucolakartoffeln
Basmatireis
vegetarisches Zucchini-Gemüsegratin
pikante Blattsalate mit Hausdressing

Champagnermousse mit Weintrauben
Eierlikörcreme mit Himbeerpüree

Buffets



Münsterländer Hochzeitsbuffet

Rindfleischsuppe mit Einlage
(Blumenkohl, Markklößchen, Eierstich)
Rindfleisch mit Zwiebelsauce
und Remoulade, dazu frischer Salat

hausgemachte Rinderrouladen „Hausfrauen Art“
Schweinefilet mit frischen Champignons
Hähnchenschnitzel im Kornflakesmantel
mit Fruchtcurrysauce
frische Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln, Schmorkartoffeln, Spätzle

Münsterländer Herrencreme
hausgemachte rote Grütze
mit Bourbon-Vanillesauce

Unser Dorfbuffet

gefüllter Schweinenacken mit Pfefferrahmsauce
Hähnchenbrustfilet mit Curryfruchtsauce
Rinderbraten mit kräftiger Sauce

Schwenkkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Spätzle, Salzkartoffeln
Gemüseauswahl der Saison
frische, hausgemachte Salate

Münsterländer Quarkspeise
hausgemachte Herrencreme

Buffets



Mediterranes Buffet

Vitello Tonato, Parmaschinken mit Feigen,
eingelegte Scampispieße
in Knoblauchkräutersauce,
Pizzabrot

Picatta Milanese mit Tomatensauce
(gebr. Hähnchen in Parmesan-Ei-Hülle)
Saltimbocca vom Schweinefilet,
Ossobucco vom Rind,
Meersalzkartoffeln,
schwarze Bandnudeln

pikante Gemüseauswahl,
bunter Blattsalat mit Hausdressing

Crème Catalana mit Fruchtspiegel,
Latte Macchiato-creme, fruchtiges Tiramisu

Küchenschefbuffet

große Rohkostplatte
mit Hummus Auberginencreme, & Guacamole,
Möhrensalat mit Koriander und schwarzem Sesam
Tabbouleh, Fattoush Couscoussalat mit Gemüse
und Minze, gemischte Antipastiauswahl

Lammrücken im Ganzen gebraten
frische Spaghetti aus dem Parmesanlaib mit Kirschtomaten, frischem Rucola und Aglio-Oli
arabisches Huhn aus dem Wok mit roten Linsen und knackigem Gemüse
Saltimbocca vom Schweinefilet
mit Café de Paris sauce
italienische Kräuterhähnchenfilets
arabische Rinderhackkugeln mit Minzjoghurt

Rosmarienkartoffeln mit Zitrone und Meersalz
Basmatireis
mediterrane Gemüsepfanne
gemischter Brotkorb
mit Fladenbrot und Kräuterquark

Orientalischer Joghurt mit gerösteten Walnüssen,
Honig und frischen Orangen
Mousse au Choclat

Buffets



Grillbuffet (ab 35 Personen)

westfälischer Kartoffelsalat,
bunter Nudelsalat, Krautsalat,
Schichtsalat, Mexikosalat,
Erler Bauernsalat

Filet, Zigeunerspieß, Nackensteak; versch. mariniert,
Geflügelsteak, Knusperspieße, Rostbratwürstchen,
Bauchspeck,
verschiedene Dips

Folienkartoffeln mit Kräuterquark
Schmorkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Brötchenauswahl mit „Wachtmeisters Hausbrot“
und dreierlei Brotaufstrichen

Besonderes Grillbuffet (ab 35 Personen)

Erfrischender Salat mit Apfel, Karotten, Staudensellerie
Rohkostplatte mit reichhaltiger Auswahl an Hausdressings
Ital. Kartoffelsalat mit frischem Rucola,
getrockneten Tomaten und Parmesan, Tomaten-Mozzarella
Tortellini Salat mit frischer Ananas und feiner Currynote
Ital. Spaghetti Salat mit hausgemachtem Pesto
Arabischer Couscous Salat mit Petersilienwurzel und Dill
Antipasti-Auswahl
Ofenfrische Auswahl von Ciabatta Konfekt

Schweinerücken und Nackensteaks in verschiedenen
Marinaden, knuspriges Bauchfleisch, Putensteaks in Curry,
Hähnchenspieße mit frischem Obst,
Steaks von der Rinderhüfte
Schweinefilet mit frischer Paprika
Gemüsepäckchen, Lachsteak in Folie mit frischen Kräutern,
Scampispieße, Rosmarienkartoffeln, verschiedene Grillsaucen

Auswahl von verschiedenen Käsesorten mit Obstgarnierung
Wahlweise mit Dessert

Salatauswahl



Möhrensalat

Krautsalat

Gurkensalat

Gurken Dill Salat

Mexiko Salat

Couscous Salat

Fattoush (orientalischer Gemüsesalat)

Tabbouleh (Petersiliensalat mit Bulgur)

Mexikanischer Taccosalat

Schichtsalat

Nudelsalat mit Rucola und Tomaten

Drei-Bohnensalat

Coleslaw Salat

Amerikanischer Nudelsalat

Chilli Chicken Salat

Herzhafter Reissalat

Paprika-Gouda Salat

Käse-Ananas Salat

Arabischer Reis Geflügelsalat

Quinoa-Avocado Salat

Tortellinisalat

Wachsbrechbohnnensalat

Taccosalat

Hot Dog Salat

Gurkensalat mit Erdnüssen

*Unsere Salate werden
tagest frisch zubereitet und
sind ohne Verwendung
von Zusatzstoffen*

weitere Salate auf Wunsch
jederzeit möglich

Individuelles



Vom Schwein

Düsseldorfer Senfbraten
„Florentiner Braten“ mit Rosmarin, Knoblauch
gefüllter Schweinebraten mit Dörrobst
geschmorte Schinken in Madeira
gepökelter Schinken im Brotteig
Krustenbraten vom Schweineschinken
Schweinefilet mit Zwiebelsenfhaube
Kassler mit Knusperkruste
Backofensteak „Pesto Rosso“ überbacken
„Pusztapfanne“, Geschnetzeltes mit Zwiebeln
Schweinesteaks mit Bärlauch-Schinkenfüllung
Frischer Pestobraten auf ital. Gemüse
Kräuterkassler in Apfelsud
Medaillons vom Schweinefilet
Prager Schinken im Brotteig

Vom Geflügel

Putenbrust mit Rucola und Pinienkernen
Hähnchenroulade „Florentiner Art“ mit Spinat
Hähnchenroulade mit Brokkolifarce
Poulardenbrust mit Rucola-Risotto
gebackene Ente mit Orangen
Entenbrust mit Honigsesamsauce
Hähnchenbrust mit Käsekruste
auf Paprikaschalottengemüse
Putenbrust mit Kräuterkruste
Pekingpfanne, Putengeschnetzeltes mit Ananas
und Chinagemüse
Putenrollbraten mit Mozzarella und Wirsing geüllt
„Capripfanne“, Hähnchengeschnetzeltes
mit Tomaten, Paprika und Basilikum
Putenbrust in Tomatino-Eihülle
Putenbrustfilet „indische Art“
Poulardenbrust „Florentiner Art“

Individuelles



Vom Rind

Rinderbraten mit Nusskruste
Rheinischer Sauerbraten
Zwiebelrostbraten aus der Rinderhüfte
Rinderfilet „Wellington“
Rinderroulade „Napoli“ mit feiner Basilikumfüllung
Gulasch halb/halb

Vom Wild

Wildragout mit sautierten Pilzen
Wildschweinrücken im Wirsingmantel
Hirschsauerbraten
Geschmorte Wildschweinkeule
Rehkeule mit Preiselbeersauce

Vom Fisch

Zanderfilet mit Kartoffelsenfkruste
Zanderfilet mit Mandelbärlauchkruste
Lachssteak mit gerösteten Pinienkernen
Lachs in Folie gegart
Riesengarnelen mit Currynudeln
Seeteufelmedaillons in Limettensauce
Lachs und Pangasius auf frischem Blattspinat
„Mailänder“ Lachsfilet
mit Knoblauch und Thymian
Lachsröllchen „Sushi Art“
Duett von Lachs und Zander

*Haben Sie eigene Ideen
oder Buffetvorstellungen,
sprechen Sie uns an!*

Dessertvariationen



Außergewöhnliche Desserts

süße Lasagne
Fruchtigs Tiramisu
französische Crème brûlée
klassiker Mousse au Chocolat
Winterliche rote Grütze mit Vanillecreme
Himbeertraum
Münsterländer Quarkspeise mit Schwarzbrot
Panna Cotta mit Fruchtputree
Apfelknuspercreme
Schokokussdessert
Kaffee Panna Cotta
Zitronensektcreme
Orientalischer Joghurt mit gerösteten Walnüssen
und Honig und frischen Orangen
Panna Cotta mit Apfelchutney
Geeiste Herrencreme

Fruchtige Desserts

Zitronencreme
Orangencreme
Pfirsich-Mascarpone-Creme
Obstsalat mit Vanillesauce
Joghurtcreme mit Erdbeersauce
Weiße Mousse mit Obstsalat

Cremige Desserts

Herrencreme
Latte-Macchiato-Creme
Pistaziencreme
Karamelcreme
Nusscreme
SchwarzwälderKirschcreme
Rotweincreme
Eierlikörcreme mit Sauerkirschen
Himbeer-Schmand-Lasagne