



WEINGUT WOLF  
HARXHEIM • RHEINHESSEN

*Alles ist möglich...*

...dies gilt auch für die Gestaltung Ihres Festes. Wir und unser freundliches TEAM verwöhnen Sie gerne, damit Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Die ausgeführten Buffetvorschläge sind als Empfehlung und Anregung zu verstehen. Wir begleiten und beraten Sie gerne von der individuellen und kreativen Idee bis zum gelungenen Abschluss Ihrer privaten Feier, Ihres Firmenfestes oder welchem Anlass auch immer.

*Herzlichst  
Ihre Familie Wolf*

Weingut Wolf  
Gaustraße 16-22  
55296 Harxheim/Rheinhessen

Telefon: 06138 6014  
info@weinhotel-wolf.de  
www.weinhotel-wolf.de

## Vorspeisen

Flammkuchen Variationen zum Sektempfang

Klassisch, Spargel, mit Ziegenkäse, ... oder süß

Crostini mit Ziegenkäse und Honig gratiniert oder mit Pesto, Tomate und Käse überbacken

Saftiger Tafelspitz mit Meerrettichsoße

Melonenspalten mit luftgetrocknetem Landschinken

Königinnenpastetchen mit Geflügel-, Kalbs- oder Schweinefiletfüllung

Rindercarpaccio mit frischem Parmesan und Rucola

Frische knackige Blattsalate

mit Putenbruststreifen

mit Schweinemedallions

mit rosa gebratenem Roastbeef

mit Wildpastete

mit überbackenen Champignonköpfen

Herzhafte Blätterteigpastetchen

Gefüllte Eier

Hausgemachte Bauernpastete mit Johannisbeer-Rotweinsauce

Gourmetschalen



Variationen vom Fisch

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsauce

Forellenmousse mit Blüten

Geräucherter Wildlachs an knackigem Sommersalat

Lachsröllchen mit Spinat

Feiner Garnelen-Cocktail

Feine Fischterrinen vom Hummer oder schottischem Lachs

Variationen von frittiertem Fisch (Calamari, Garnelenschwänze, Scampi)

## Salate

Knackiger bunter Blattsalat mit Croutons und verschiedenen Salatsaucen

Knackiger Feldsalat mit Krachelcher

Wildkräutersalat mit Blüten

Endiviensalat mit Orangenspalten

Kräftiger Rucola mit gerösteten Pinienkernen, frisch gehobeltem Parmesan,  
Kirschtomaten und Balsamico Dressing

Tomaten und Mozzarella mit Basilikum mit Olivenöl und Balsamico

Rahmkrautsalat

Rustikaler Bauernsalat

Frische Salatrohkost



## Suppen

Rhoihessisch Grumbeersupp

Rheinhessische Markklößchensuppe

Bärlauchcremesuppe mit Crevetten

Tomatensüppchen mit Basilikumpesto

Lauchcremesuppe mit Lachsstreifen

Champignoncremesuppe mit Sahnehäubchen

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons



# Hauptgerichte

Schweinefilet- oder medallions in ...

- ... Dijon Senfsauce
- ... Calvados Apfelschaum
- ... Rahmsauce mit frischen Champignons
- ... in bunter Pfeffersauce

Spießbraten vom Schwein mit ...

- ... Speck und Zwiebeln
- ... Paprika
- ... frischen Champignons
- ... Backpflaumen

Winzerschinken mit Meerrettichsauce

Haschemer Schnitzel nach Art des Hauses

Elli's Schnitzel mit ...

- ... Jägersauce
- ... Zigeunersauce
- ... bunter Pfeffersauce
- ... oder Zwiebelsauce

Schnitzeltopf in Frischkäse-Sahnesauce eingelegt

Winzerpfanne mit frischen Champignons und grünen Trauben in Rieslingrahmsauce

Schweinebäckchen geschmort in Dornfelderjus

Kassler im Blätterteigmantel



Zarte Rinderbuglende in feiner Burgundersauce

Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce

Saftiger Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Rheinischer Sauerbraten

Zwiebelroastbraten

Hähnchenbrustfilet in Sesamkruste mit Sauce Bernaise  
Hähnchenbrustfilet im Parmesanmantel mit Tomatensauce  
Gratinierter Hähnchentopf in Currysauce mit Lauch und Aprikosen  
Woi-Hingelsche Hähnchenbrüstchen in Riesling-Champignonsauce  
Putenschnitzel natur mit Champignonrahmsauce  
Putengeschnetzeltes in Estragon-Senfsauce



Geschmorte Gänsekeulen mit Rotwein-Honig  
Edler Reh- oder Hirschkeulenbraten in Rotweinsauce  
Pikantes Hirschragout



Gratiniertes Lachsfilet mit Broccoli in feiner Sauce  
Zanderfilet mit Kräuterhaube  
Gebratenes Schollenfilet in Mandelbutter  
Fruchtiges Fisch - Curry



Tortellini, Tagliatelle, Penne, ...  
mit Tomaten-Basilikumsauce  
Bolognesesauce  
Pesto  
Shrimps-Sahnesauce  
a la crema  
Lasagne mit Hackfleisch-Käsesauce

## Gemüse

Klassische Gemüsekomposition:

Blumenkohl, Rosenkohl, Erbsen, Karotten, Bohnen & Broccoli

Mediterrane Gemüsepfanne gratiniert mit gehobeltem Parmesan

Gemüselasagne oder Gemüsegratin

Romanesco

Speckbohnen

Weinsauerkraut

Apfelrotkraut



## Beilagen

Schwenkkartöffelchen

Pommes frites oder rustikale Pommes

Pom' Croquette

Pom' Duchesse

Rösti

Kartoffeltaschen pikant gefüllt

Kartoffelgratin

Sahnepuree oder Stampfkartoffeln

Butterspätzle

Bandnudeln oder Bärlauch-Bandnudeln

Schupfnudeln

Hausgemachte Kartoffelklöße

Ofenkartoffeln mit Sesam und Kümmel

Butterreis oder Basmati-Duftreis

Wildreis

Tomatisierter Bulgur mit Fetawürfeln

## Desserts

Mousse vom Dornfelder, Riesling oder Gewürztraminer  
Winzersektcreme Kir Royal mit Cassislikör  
Trauben-Krokant-Creme  
Mousse von Schokolade: Mousse au Chocolate, Mousse au Vanille, Mousse au Noisette  
Tiramisu  
Limonen- oder Mango-Joghurt-Creme  
Panna Cotta mit Waldbeergrütze oder marinierten Erdbeeren  
Rheinnessisches Apfeltiramisu  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Salat von frischen Früchten  
Bourbonvanilleeis, Schokoladeneis mit Schokostückchen, Erdbeereis,  
Beerensorbet, Zitronensorbet, ...  
mit heißen Himbeeren  
heißen Kirschen  
Beerengrütze  
Schokoladensauce  
frischen Früchten  
Warme Apfelküchlein mit Walnusseis und karamellisierten Nüssen  
Crème brûlée mit frischen Früchten  
Warmes Schokoladenküchlein mit Bourbonvanilleeis und heißen Kirschen  
Süße Flammkuchenvariationen



## Käse

Kleine Käseauswahl vom Brett mit roten und weißen Trauben  
Große Käseauswahl vom Brett mit frischem Obst und Nüssen  
dazu ofenfrische Brotsorten und Butter  
Käsewürfel von Gouda und Emmentaler mit Trauben  
Meenzer Spundekäs' mit Brezelchen

# Warmes Buffet

oder auf Platten am Tisch serviert

3 verschiedene Fleischgerichte  
vom Schwein, Rind oder Geflügel

knackiger Blattsalat und frische Salatrohkost

Gemüsekomposition

Blumenkohl, Rosenkohl, Erbsen, Karotten, Bohnen und Broccoli

4 verschiedene Beilagen

Preis auf Anfrage

Menü mit Fisch, Wildgericht oder einer Sorte mehr

Preis auf Anfrage



## Beispiel für ein Warmes Buffet

Schweinefilet in Champignonrahmsauce

Rinderbuglende in Burgundersauce

Hähnchenbrustfilet in Sesamkruste mit Sauce Bernaise

Knackiger Blattsalat und frische Salatrohkost

Gemüsekomposition

Schwenkkartöffelchen

Pom' Croquette

Kartoffelgratin

Butterspätzle

Menü ab 20 Personen



# Rheinhesisches Festtagsmenü

„wie frijer“

Markklößchensuppe

Zarter Tafelspitz mit Meerrettichsauce



Schweinelende in Champignonrahmsauce

Kalbsnierenbraten oder Rinderschmorbraten in Rotweinsauce

Zwiebelroastbraten

Knackiger Blattsalat und frische Salatrohkost

Gemüsekomposition

Hausgemachte Kartoffelklöße

Schwenkkartöffelchen

Butterspätzle oder breite Bandnudeln



Rotweincreme von Spätburgunder

Weißweincreme vom Riesling

Ab 20 Personen

Preis auf Anfrage

# Rheinheissisches Jubiläums - Buffet

Unser Menüvorschlag für das Jubiläum 200 Jahre Rheinheissen

Frühlings-Trilogie von Spargel, Kartoffeln & Schinken  
Spargelsalat wie ihn die Rheinheissen lieben  
Spargelquiche mit Kräutern  
Rieslingpastete Winzerinnenart mit Johannisbeer-Dornfelder Dip  
Variationen vom Fisch  
Champignons gefüllt und überbacken  
Knackiger Gartensalat mit Kreschdcher  
Raukesalat mit Feigen



Klassischer Rinder-Tafelspitz mit Meerrettich  
Lendchen in Riesling-Senf-Sauce  
Hingelche in Silvanersauce mit frischen Champignons  
Zander unter der Kräuterhaube

Stangenspargel mit zweierlei Saucen

Schwenkkartöffelchen  
Hausgemachte Nudeln  
Kartoffeln überbacken  
Rheinheissische Grumbercher



Marinierte Erdbeeren mit Joghurt Dip  
Trauben Krokant Creme  
Rheinheissisches Apfeltiramisu

Zweierlei Spundekäs „Classic trifft grün“  
Handkäs' mit Musik  
Käsepotpourri  
Camembert-Salat mit Rauke  
Butter im Blütenmeer

Ab 30 Personen  
Preis auf Anfrage

# Mediterranes Buffet

Variationen vom Fisch

Gebeizter Lachs, Forellenfilet, Crevettencocktail

Melonenspalten mit Coppa und ital. Landschinken

Rindercarpaccio mit frischem Parmesano auf Rucolabett

Crostini mit Ziegenkäse und Honig gratiniert und mit Pesto, Tomate und Käse überbacken

Insalata Caprese

Tomaten mit Mozzarella und Olivenöl-Balsamicodressing

Knackiger Blattsalat

dazu Oliven, Salami, Schafskäse, Zwiebeln, Salatgurke, Tomaten und Eier  
mit verschiedenen Dressings

Antipasti-Variationen



Tagliatelle mit Tomaten-Basilikum Sauce

Tortellini in Pesto Sauce mit gehobelten Parmesan

Saltimbocca von Kalbsschnitzel

Hänchenbrutfilet im Parmesanmantel

Schweinelende in bunter Pfeffersauce

Gratiniertes Lachsfilet mit Broccoli in feiner Sauce

Mediterrane Gemüsekomposition

Schwenkkartöffelchen mit Rosmarin

Kartoffelgratin

Pom' Duchesse



Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta mit Waldbeergrütze

Obstsalat

Große Käseauswahl vom Brett mit Trauben

Ab 30 Personen

Preis auf Anfrage

# Großes Schlemmer Buffet

Gebeizter Graved-Lachs dazu Meerrettichsahne

Geräucherte Filets von der Forelle

Fruchtiger Crevettencocktail

Melonenspalten mit luftgetrocknetem Landschinken

Herzhafte Blätterteigpasteten

Gefüllte Eier

Ziegenkäsetaler mit Honig und Walnüssen gratiniert

Saisonal: Spargelröllchen klassisch oder Salat von grünem und weißem Spargel

Mozzarella auf Tomate mit Olivenöl und Balsamico

Knackiger Blattsalat und frische Salatrohkost mit verschiedenen Dressings



Schweinelende in Champignonrahmsauce

Gratiniertes Lachsfilet mit Broccoli in feiner Sauce

Hähnchenbrustfilet in Sesamkruste mit Sauce Bernaise

Zarter Rinderschmorbraten in Burgundersauce

Gemüsekomposition

Pom' Croquette

Kartoffelgratin

Butterspätzle

Wildreis



Mousse au chocolate

Winzersektcreme Kir Royal mit Cassislikör

Rote Grütze mit Vanillesauce

Große Käseauswahl vom Brett mit Obst und Nüssen

Ofenfrische Brotsorten mit Butter

Ab 30 Personen

Preis auf Anfrage

# Jahreszeitenküche

## Frühling: Spargel, Erdbeeren & Co

Spargelcremesuppe mit grünen Spargelstückchen oder Bärlauchsüppchen mit Crevetten  
Stangenspargel weiß oder grün mit Buttersauce oder Sauce Hollandaise  
Spargeltarte  
Salat von grünem und weißem Spargel mit Radieschen Vinaigrette  
Lammrücken mit Kräuterkruste  
Lachsfilet mit Senf-Honig-Kruste oder an Dillrahmsauce  
Joghurtcreme mit marinierten Erdbeeren

## Sommer: Salate, Tomaten, Beerenfrüchte & Co

Tomatencremesüppchen mit Basilikum-Pesto  
Knackiger Sommersalat mit Kräutermozzarella  
Tarte mit Tomatenfächer  
Schweinemedallions an Pfifferlingrahmsauce  
Zitronensorbet an weißem Secco

## Herbst: Kürbis, Trauben, Gänse & Co

Kürbissuppe mit gerösteten Pinienkernen und mildem Kürbiskernöl  
Waldpilzsüppchen  
Gänsebraten mit Maronenfüllung  
Gänsekeulen mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen  
Entenbrust mit Holunder-Rotweinsauce  
Spätburgunder-Mousse mit marinierten Trauben

## Winter: Feldsalat, Kohlgemüse, Wild & Co

Feldsalat mit gebratenem Speck und Krachelcher  
Wildschweinbraten mit Hagebuttensauce und Wirsinggemüse  
Marinierter Hirschbraten mit Apfelrotkraut  
Wildgulasch mit Spätburgundersauce  
Rheinheinisches Apfeltiramisu

# Vegetarisches



auch gerne als Vegane Variante

## Vorspeisen

Karamellierter Ziegenkäse mit Walnüssen

Schafskäse gebacken oder mediterran mit kleinem Salatbouquet

Kohlrabi-Carpaccio mit Oliven-Tomatentatar und Kürbisöldressing

Tartes, Quiches, Flammkuchen

mit verschiedensten Gemüse-Füllungen und Belägen

z.B. mit Tomatenfächer, Ziegenkäse & Rucolapesto,

oder weißem und grünem Spargel

Rote-Bete-Carpaccio



## Hauptgericht

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Semmelknödel mit Champignonrahmsauce (oder Pfifferlingen in der Saison)

Gebackene Paprika, Tomaten, Zucchini oder Auberginen mit versch. Füllungen

z.B. Paprika mit Bulgur & Feta gefüllt

Mediterranes Gemüsepfännchen mit Rosmarinkartoffelchen

# Rheinnessisches Buffet

Fleischwurst und gedörrte Mettwürste

Hausmacher Wurst

Gebackene Mettbällchen

Rheinnessischer Wurstsalat

Variationen vom Fisch

Gefüllte Eier

Spargelröllchen und Spargeltarte (saisonal)

Blätterteig-Häppchen Varianten



Kartoffel-, Nudel- und Blütensalat

Gemischter Grüner Blattsalat und Rohkostplatte

Gürkchen, Senf und Butter

Frisch gebackene Brot- und Brötchenauswahl



Spundekäs' und Brezelchen

Handkäs' mit Musik

Rheinnessisches Apfeltiramisu

Vanillecreme mit Kirschen

Dunkle Mousse

Ab 20 Personen

Preis auf Anfrage

# *Finger Food Buffet*

*zu Empfängen*

Häppchen mit: Schinken, Braten, Salami, Hähnchenbrust, ...  
Käsesorten & Brie, ...  
Lachs, Forellenfilets, ...

Flammkuchenschnitten

Partyfrikadellchen mit Gurkensegel

Rieslingpastete mit Dornfelder-Beeren-Dip

Herzhafte Blätterteigpastetchen herzhaft mit Mett oder Schafskäse-Spinat gefüllt  
oder mit Tomate und Zucchini belegt

Melone mit rohem Schinken

Tomaten-Mozzarella-Spieße, auch mit Basilikumpesto

Antipastispieße mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons

rhodessischer Grumbeersalat mit Schnitzelchen

mediterraner Nudelsalat mit Hähnchen

Asiasalat mit Sesamhähnchen

Bulgursalat mit Hackbällchen

bunte Blätterteighäppchen mit Tomate oder Zucchini

Blätterteigtörtchen mit Brie und Preiselbeeren oder Ziegenfrischkäse mit Walnüsse

Crostini mit Ziegenkäse oder Tomate mit Parmesan

Spundekäs´ und Brezelchen

Käsespieße mit Obst

Mousse au chocolate

Rheinhessisches Apfeltiramisu

Panna Cotta mit Beerengrütze

Kuchenstückchen



ab 50 Personen  
Preis auf Anfrage





Weingut • Weinstube • Weinhotel

Familie Johannes Wolf  
Gaustraße 16-22 • 55296 Harxheim  
Tel. 06138 6014  
[info@weinhotel-wolf.de](mailto:info@weinhotel-wolf.de)  
[www.weinhotel-wolf.de](http://www.weinhotel-wolf.de)

W