



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

Gourmetseller



Variationen vom Fisch

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne

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

Schwenkkartoffelchen

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
www.weinhotel-wolf.de

W