



WILDLING

## Catering & Events

Saisonkarte Herbst & Winter 2019

Die aufgeführten Module sind nur einige Beispiele & Dauerbrenner aus unserem umfangreichen Speise-Repertoire. Sie haben individuelle Wünsche? Kein Problem. Das Einzige, was wir nicht liefern können und wollen, ist billiges Fleisch aus zweifelhafter Herkunft. Wir verarbeiten nur Lebensmittel, die wir auch selbst mit gutem Gewissen essen würden.

Alle Preise pro Person/Portion inkl. MWSt.

Wir bewirten Sie im Vormann-Brauereiausschank in Hagen Dahl bei Gesellschaftsgrößen von 10 bis 60 Personen. Groß-Veranstaltungen an der Brauerei bis ca. 200 Personen sind mit separatem Zeltbau möglich.

Bei Lieferungen außer Haus kommen eine Geschirrpauschale i.H.v. 2,50€ pro Person und 0,30€ je gefahrenen Kilometer hinzu. Kosten zu weiteren Services, Bestuhlung, Getränken usw. erhalten Sie von uns auf Anfrage.

Kombinieren Sie unser Catering-Angebot mit einer Brauereibesichtigung in der traditionsreichen Familien-Brauerei Vormann. Auch (Craftbeer-)Tastings und Brau-Seminare mit Braumeister und Biersommelier Christian Vormann sind möglich.

Anfragen zu Tastings & Brauereibesichtigungen

[vormann-brauerei@t-online.de](mailto:vormann-brauerei@t-online.de) // 02337 445

Anfragen zu Caterings & Events

[info@zumwildling.de](mailto:info@zumwildling.de) // 0176 328 45 223

Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung zu einem ganz besonderen Erlebnis zu machen.

Mit gastfreundlichen Grüßen

Philip Karbus

WILDLING Catering & Events

## *Flying Diner / Flying Buffet*

**Unser Flying Menu servieren wir in kleinen Schälchen, Gläsern & Tassen. Bei dieser schicken Form der Anrichte können die Speisen im Stehen genossen werden, ohne dass Sie dabei auf Eleganz verzichten müssen. Kombinieren Sie Ihr Menü - ganz nach Ihrem Budget und Ihren Wünschen. Auch eine Kombination mit anderen Catering-Modulen ist möglich.**

### **Kalt / Vorspeise**

Rotkrautsalat mit Kirschdressing / karamellisierte Walnuss 2,50€

Schwäbischer Kartoffelsalat / Lauch 2,50€

Bayerische Riesen-Garnele / Aioli 4€

Nussbutter-Crostini / wilde Pastete / Kresse 3,00€

Wilde Currywurst / Orange 3€

Tatar / Rind oder Wild / Minze / Limette / Frittierte Kapern 4€

Reh-Nugget / Kürbis-Majo 4€

### **Warm (auch als Tellergericht)**

Rosa Rehrücken auf Kürbispurée / Soja-Reduktion 9€ (22,50€)

Knusprige Entenbrust / Selleriepurée / Portweinsauce 8€ (20€)

Forellenfilet / auf der Haut gebraten / Bratkartoffeln / Wildkräuter 7€ (17,50€)

Dry Aged Roastbeef / Salbei-Drillinge / Rote Bete Purée 9€ (22,50€)

Pasta in Tomatensauce / Weißwein / Zitrone 5€ (12,50€)

Mediterranes Wildragout / Landbrot 6€ (15€)

Schmorbraten "Umami" / Kartoffelknödel / Apfel-Birnen-Chutney 8€ (20€)

### **Süß**

Limettencreme / Pflaumen-Portwein-Chutney / Minze 3,50€

Pancake / Nussbutter / Praline 4,50€

Obstsalat / Limette / Honig 3,50€

## *Tapas & Snacks*

**Ganz nach unserem Stil: Rustikal & elegant. Zünftige Wurst- & Käsesorten aus handwerklichen, lokalen Manufakturen wie der Wild-Metzgerei "Meister Lampe & Co" aus Lüdenscheid. Kombiniert mit unseren hausgemachten Snacks & Dips wird diese Brotzeit zum kulinarischen Erlebnis. Ob als Vorspeise, Mitternachtssnack oder eigenständige Mahlzeit, servieren wir diese Speisen am Tisch oder als Buffet.**

Brotzeit / Röllchen / Butter / Kräuter-Öl 2,50€

Wilde Brettljause / Salami / Pastete / Knacker 5€

Käseplatte / Preiselbeersenf 5€

Kalte Forelle / Wildkräuter 4€

Wilder Wurstsalat schweizer Art 4€

Saisonales Gemüse / kalt mariniert 3,50€

## Tafel & Buffet

**Unser Verständnis von Familie & Freundschaft. Gemeinsam zu Tisch, bunt gedeckt mit reichhaltigen Schalen & Platten. Für jeden ist etwas dabei, es wird gereicht & stibitzt. Man is(s)t einfach zusammen. Kombinieren Sie Ihr Buffet oder Ihre Tafel auch mit Modulen aus dem Flying Menu und Barbecue-Angebot.**

### **Vorspeisen**

Carpaccio vom Rind oder Wild / Olivenöl / Parmesan 9€

Kaltes Gemüse-Ragout / saisonal / Balsamico 4,50€

Suppe der Saison / Landbrot 4€

### **Hauptgänge**

Steaks / Premium-Qualität / Wild & Rind / je 100g 14€

Steaks / Metzger-Qualität / Rind & Geflügel / je 100g 12€

Freilandschwein & Iberico / Steak oder Schnitzel 10€

Fisch-Variationen je 100g 12€

Falafel-Bratlinge / vegan 7€

Schmorbraten / Wild oder Rind 12€

Ragout / Wild oder Rind 10€

### **Beilagen & Veggies**

Hausgemachte Fritten "holländisch" 2,50€

Saisonales Grillgemüse / Limette / Honig 3€

Bratkartoffeln / Lauch 2,50€

Salbei-Drillinge 2,50€

Purée / Kartoffel, Sellerie, Bete 2,50€

Kartoffelknödel 2,50€

### **Saucen & Dips**

Jus / Bratensauce 1€

Kräuter-Öl 1€

Chimichurri 1€

Pflaumen-Chutney 1,50€

Chili-Mayo 1€

Portwein-Sauce 1,50€

Soja-Reduktion 1,50€

Apfel-Birnen-Relish 1,50€

Sherry-Honig-Sauce 1,50€

Cognac-Pfeffer-Sauce 1,50€

## Barbecue

**Unser absolutes Steckenpferd. Wir kombinieren regionale Küche mit amerikanischer Grill-Kultur. Unsere Barbecue-Gerichte bieten wir als Grill-Buffer, Flying Menu oder als Tellergericht. Auch eine Kombination mit unseren Grillkursen ist möglich. Lassen Sie Ihre Gäste, Ihren Vorgesetzten oder Ihre Mitarbeiter doch mal selbst die Schürze anlegen! Wir vermitteln dabei alles, was man über Fleisch, Grilltechniken & die unterschiedlichen Geräte von BEEFER bis Kugelgrill wissen muss.**

### **Steaks (Preise je 100g)**

Reh & Hirsch / Rücken / Keule 14€  
Rind / Dry aged / Filet / Roastbeef 16€  
Rind / Rumpsteak / Bürgermeisterstück / Picanha 12€  
Geflügel / Ente / Taube 12€  
Freilandschwein / Iberico / Secreto / Kotelett 10€

### **BBQ**

Pulled Wildboar / gezupftes Wildschwein / smoky BBQ / Rotkraut 9€  
Spareribs vom Freilandschwein / Rauch / Apfel / Honig 13€  
Cheeseburger / 100% Wild oder Rind / Cheddar / Wildkräuter / Dijonnaise 14€  
Chicken Drumsticks / Magic Dust 11€  
Wilde Currywurst / Orange 6€

### **Sides**

Hausgemachte Fritten 2,50€  
Grill-Kartoffeln 2,50€  
Salatbuffet 6€  
Mac 'n' Cheese 3€

## Specials

**Keine Lust auf 0815? Sie wollen Ihren Gästen mal etwas Imposantes bieten? Ganz nach unserer "Nose-to-Tail"-Philosophie verarbeiten wir auch ganze Tiere - rustikal über dem offenen Feuer. Genießen Sie die Show in entspannter Lagerfeuer-Atmosphäre.**

Wildschwein Assado / ab 25 Personen / Landbrot / Kraut / Chimichurri 36€  
Reh / Lamm am Spieß / für ca. 20 Personen / Brot- & Salat-Buffer 30€  
Viertel Färsen "Pistole" / Roastbeef & Keule / für ca. 100 Personen 39€  
Halbe Färsen / ab 200 Personen 34€