

VERANSTALTUNGS-ARRANGEMENTS

Buffetvorschläge

Unser Team heißen Sie recht herzlich im Restaurant Gut Wulfsmühle willkommen.

Unser professionelles und engagiertes Veranstaltungsteam sorgt für eine individuelle Umsetzung und einen reibungslosen Ablauf Ihrer Privatfeier oder Ihres Firmenevents.

Die Scheune – geschichtsträchtig und einzigartig- mit atemberaubender Atmosphäre bietet die Möglichkeit einer Veranstaltung mit bis zu 120 Personen.

Unser Veranstaltungsteam freut sich Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis zu gestalten. Wir stehen Ihnen mit fachlicher Kompetenz und höchstem Engagement zur Verfügung um Ihre Wünsche zu erfüllen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Vorschläge für Ihr Event. Die jeweiligen Preise gelten für Veranstaltungen ab 50 Personen. Alle weiteren Hinweise zu unseren Veranstaltungen finden Sie auf unserer Internet-Seite.

Unsere Preise gelten für das Jahr 2025. Der Mindestumsatz in unserer Veranstaltungsscheune beträgt im Jahr 2025 € 9.000,- pro Veranstaltung. Wir können Ihnen derzeit aufgrund der aktuellen Preisentwicklungen KEINE Preise für das Jahr 2026 nennen.

Wir beraten Sie gerne passend zur Saison und zu Ihrer Speiseauswahl mit den dementsprechenden Weinempfehlungen unseres Hauses.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Holsteiner Buffet

Kartoffelcremesuppe mit Streifen vom Holsteiner Katenschinken

Hausgemachtes Roastbeef
mit Remouladensauce

Beefsteaktatar vom Rinderfilet
Gemischte Räucherfischplatte

Gemischte Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings
Brotauswahl mit Landbutter

Rumpsteak und Schweinefilet
Rotweinjus

Hamburger Pannfisch von Edelfischen mit Senfsauce
Saisonale Gemüseauswahl, Bratkartoffeln und Kartoffelgratin

Rote Grütze mit Vanillesauce
Quarkspeise mit Früchten der Saison

Preis pro Person € 69,50

Barbecue - Grillspezialitäten

Hochzeitssuppe mit Gemüseeinlage und Fleischklößchen

Argentinische Bratwürstchen

Rumpsteak

Rinderfilet

Piri-Piri (Hähnchen)

Lammkoteletts

Lachsfilets in Alufolie

Brotauswahl mit Butter

Gemischte Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

Gurkensalat mit roten Zwiebeln und Dill

Krautsalat

Kartoffelsalat

mediterranes Gemüse

Kleine Baked-Potatoes

Ajioli, Sour-Cream, Kräuter-Butter, Tomatendip, Rotweinjus

Mousse au Chocolat

Mascarponecreme mit Früchten der Saison

Preis pro Person € 75,00

Mediterranes Buffet

Fischsuppe „Antonio“

Antipasti von Gemüse der Saison mit
Balsamico und Kräutern
Tomate/Mozzarella mit Balsamicocreme
Parmaschinken mit Melone

Vitello Tonato
oder
Kalbstafelspitz mit Zwiebel- u. Tomatenwürfel an Vinaigrette

Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico und Parmesan
Brotauswahl mit Butter

Rinderfilet im Ganzen gebraten
Pochierte Lachstranchen mit feiner Kräuter-Sahnesauce
Hähnchen „Piri-Piri“
Rotweinjus
Mediterrane Gemüseauswahl, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Tiramisu
Creme Brûlée
Mediterrane Käseauswahl

Preis pro Person € 75,00

Wulfsmühlen-Buffer

Hummercremesuppe mit Cognac einem Sahnehäubchen
und geröstetem Knoblauchbrot

Hausgemachter Fjord-Graved-Lachs mit Honig-Senf-Sauce
Sushimi (roher Thunfisch und wilder Lachs)

Anti Pasti

Beefsteaktatar vom Rinderfilet

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

Jacobsmuscheln in Butter gebraten mit getrüffeltem Kartoffelpüree

Argentinisches Angus-Rinderfilet (Chateau Briand)

Seeteufel „Provencale“

Rotweinjus

Saisonale Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln

Creme Brûlée

Tiramisu

Mediterrane Käseauswahl und Brotauswahl

Preis pro Person € 89,00

Canapées / Amuse Bouche

Marinierter Lachs auf Toast
 Roastbeef auf Schwarzbrot mit Remouladensauce
 Beefsteaktatar vom Rinderfilet auf Pumpernickel
 Apfel mit Ziegenkäse überbacken
 Bruschetta mit Parmesankäse überbacken

Preis für drei Canapées der o.g. Auswahl pro Person 9,50 €

Kleinigkeiten nach Mitternacht

Chili con Carne mit Baguette	9,00 €
Gulaschsuppe mit Baguette	9,00 €
Käseauswahl -fünf verschiedene Käse- mit Weintrauben und Baguette	10,50 €
Currywurst mit Baguette	9,00 €
Vegetarischer oder „Elsässer Art“ Flammkuchen	9,00 €

Preis pro Person

Sondervereinbarungen

Berechnung der Kinder bei Veranstaltungen (Buffet oder Menü und Getränkepauschale)

Kinder bis 5 Jahren werden nicht berechnet.

Kinder von 6 -12 Jahren werden mit 50,00 € für das Buffet oder Menü und der Getränkepauschale berechnet.

Kinder von 13 -15 Jahren werden mit dem normalen Preis für das Buffet oder Menü und einer Getränkepauschale in Höhe von € 27,00 berechnet.

Jugendliche ab dem 16. Lebensjahr werden mit den normalen Preisen für das Buffet oder Menü und der Getränkepauschale berechnet.

Tellergeld:

Das Tellergeld für mitgebrachte Speisen ist individuell abzustimmen.

Stornierung :

Bis 1 Jahre vor Ihrer Feier kann kostenfrei storniert werden.

Anschließend berechnen wir eine Stornierungsgebühr in unserer Scheune von € 4.000,-. Alle weiteren Informationen finden Sie in unseren AGB´s.