

Catering für große Momente

Traubenwirt in der Villa Waldesruh

Seligenthaler Straße 94
53721 Siegburg-Seligenthal
Tel. 02242 873500
Mail. kontakt@traubenwirt.de
www.traubenwirt.de



Catering für große Momente

Erleben Sie regionale Kulinarik auf hohem Niveau.

Wir verwöhnen unsere Gäste mit deutschen Klassikern, neu Interpretiert mit Pfiff und Raffinesse.

Neben den Klassikern servieren wir frische Wildspezialitäten aus eigener Jagd.

Unsere Lebensmittel beziehen wir zum größten Teil direkt aus der Region. Unsere Partner beliefern uns mit besten Qualitäten.

Das "DeliTeam" unser Hauptlieferant in Punkto Fleisch und Fisch beschreibt die Qualität wie folgt:

„GenussEifel“ steht authentisch und überzeugend für die innige Verbindung zwischen körperlichem und geistigem Wohlbefinden. Es ist die innige Verbindung zwischen vollendeten Produkten aus einer naturnahen, ursprünglichen Landschaft und ihren unverwechselbaren, selbstbewussten und detailverliebten Bewohnern, die diese Produkte mit Herzblut und Kennerschaft kultivieren.

Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh
Raum für große Momente

Fingerfood - Buffets

RUSTIKALE VILLA - 22,00

- *Tomate-Mozzarella-Spieße*
- *Frischer Bauernsalat im Gläschen*
- *Dreierlei Mini-Quiche (Elsaß, süße Ziege, Vegetarisch)*
- *Kichererbsenbällchen an Joghurt-Minz-Dip (Vegan)*
- *Dreierlei Dessertvariation (Schokolade, Maracuja, Himbeere)*

KLASSISCHE VILLA - 22,00

- *Herzhaft gefülltes Blätterteig Konfekt*
- *Mediterraner Antipasti-Salat*
- *Orientalischer Couscous-Salat mit frischer Minze im Gläschen*
- *Hähnchenbrustfilet-Spieße mit Traubenwirts BBQ-Dip*
- *Himbeeren-Mascarpone-Crème*

DEUTSCHE-TAPAS - 24,00

- *Hausgebackene Reibeküchlein mit frischem Apfelkompott*
- *Süßkartoffel-Tortilla*
- *Rheinischer Erdappelsalat mit Mini-Frikadelle*
- *Blutwurst auf Pumpernickel*
- *Cremige Vanillemousse mit Waldbeeren*

AB 10 PERSONEN.

Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh
Raum für große Momente

Kalte Snacks

HERZHAFTE WRAPS

- Belegt mit Hähnchenbrust, Frischkäse, Tomate, Gurke und Salat
- Belegt mit getrockneter Tomate, Frischkäse, Tomate, Gurke und Salat
- Belegt mit Thunfisch, Frischkäse, Tomate, Gurke und Salat
- Belegt mit Mozzarella, Frischkäse, Tomate, Gurke und Salat

Halber Wrap

je Teil € 3,80

HERZHAFTE BAGEL

- Belegt mit Hähnchenbrust, Frischkäse, Tomate, Gurke und Salat
- Belegt mit getrockneter Tomate, Frischkäse, Tomate, Gurke und Salat
- Belegt mit Thunfisch, Frischkäse, Tomate, Gurke und Salat
- Belegt mit Mozzarella, Frischkäse, Tomate, Gurke und Salat

Halber Bagel

je Teil € 4,10

AB 10 PERSONEN.

Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh
Raum für große Momente

Kulinarisches Fingerfood

FINGERFOOD-AUSWAHL

HERZHAFT

- *Herzhafte Räucherfisch Pralinen aus unserer Manufaktur 2 Teile p.P. € 5,50*
- *Hausgebackene Mini-Quiche*
 - *Elsaß € 4,20 p. Teil*
 - *Vegetarisch € 4,00 p. Teil*
 - *süße Ziege € 4,50 p. Teil*
 - *Winzer € 4,30 p. Teil*
- *Knusper-Lachsstick auf Humus im Gläschen € 4,70 p. Glas*
- *Rote-Beete Knusperstick auf Humus im Gläschen (Vegan) € 4,50 p. Glas*
- *Geflügelhackbällchen auf Tomatensalsa im Gläschen € 4,70 p. Glas*
- *Mini-Burger (Hamburger & Cheeseburger) 2 Teile p.P. € 5,90*
- *Hähnchen-Sate-Spieß an Traubenwirts BBQ-Dip p.P. € 4,80*
- *Herzhafte Kichererbsenbällchen mit Joghurt Minz Dip im Glas € 3,80 p. Glas*
- *Pikanter Rindfleischsalat im Gläschen € 5,20 p. Glas*
- *Mini-Schnitzel vom Geflügel an Traubenwirts BBQ-Dip 2 Teile p.P. € 4,80*
- *Hausgebackene Süßkartoffel-Tortilla p.P. € 3,70*
- *Tomate-Mozzarella-Spieße an Balsamico Glacée € 4,20 p.P.*

SÜSS

- *Vegane Zitronenschnitte € 3,80 p.P.*
- *Mini-Beeren-Törtchen € 4,50 p.P.*
- *Zweierlei Mousse im Gläschen € 6,90 p.P.*
- *Schwarzwälder-Kirsch-Dessert im Gläschen € 5,90 p.P.*

Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh
Raum für große Momente

Suppenküche

- Hausgemacht, Lecker, regional
 - Kürbissüppchen € 6,90
 - Kartoffelsüppchen € 6,90
 - mit Wursteinlage + € 1,20
 - Karotten-Ingwer-Süppchen € 6,90 (Vegan)
 - Gurkencrème € 6,90 (Vegetarisch)
 - Klassische Gulaschsuppe € 8,90
 - Vegane Gulaschsuppe € 9,90 (Vegan)
 - Käse-Lauch-Süppchen € 8,90
 - Erbsensuppe € 7,90
 - Klare Brühe mit Markklößchen € 7,90
 - Kokos-Kichererbsen-Süppchen € 7,90 (Vegan)
 - Linsensüppchen € 7,90

Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh
Raum für große Momente

Buffetvorschlag

MEDITERRANE KÜCHE

VORSPEISEN

- *Hausgemachte Antipasti*
- *Kichererbsenbällchen mit Joghurt-Minz-Dip*
- *Italienischer Penne-Salat*
- *Tomate-Mozzarella-Platte*
- *Hausgebackenes Brot mit Aijoli & Oliven*
- *Blattsalate der Saison mit hauseigenem Dressing*

HAUPTSPEISEN

- *Hähnchen-Involtini mit Spinat & Ricotta gefüllt an einer leichten Tomatensauce*
- *Veganes Geschnetzeltes in Paprika-Rahm*
- *Frische Penne*
- *Rosmarinkartöffelchen aus dem Ofen*
- *Grillgemüse mit frischen Kräutern*

NACHSPEISEN

- *Himbeermascarpone mousse*
- *Schokoladenmousse (Laktosefrei)*

PREIS PRO PERSON € 42,00

AB 10 PERSONEN.

Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh
Raum für große Momente

Buffetvorschlag

MEDITERRANE KÜCHE 2

VORSPEISEN

- *Hausgemachte Antipasti*
- *Geräucherte Fischpralinen vom Lachs*
- *Frischer Bauernsalat im Gläschen*
- *Tomate-Mozzarella-Spieße an Pflaumenbalsamico*
- *Hausgebackenes Brot mit zweierlei Dips*
- *Blattsalate der Saison mit hauseigenem Dressing*

HAUPTSPEISEN

- *Hähnchenbruststeaks an Tomaten-Oliven-Sugo*
- *Kichererbsen-Kokos-Curry (Vegan)*
- *Frische Penne*
- *Rosmarinkartöffelchen aus dem Ofen*
- *Grillgemüse mit frischen Kräutern*

NACHSPEISEN

- *Mandarinenmousse im Gläschen*
- *Schokoladen Panna-Cotta im Gläschen*

PREIS PRO PERSON € 42,00

AB 10 PERSONEN.

Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh
Raum für große Momente

Buffetvorschlag

KULINARIK 1

VORSPEISEN

- *Hausgemachte Antipasti*
- *Kichererbsenbällchen mit Joghurt-Minz-Dip*
- *Geräucherte Fischpralinen vom Lachs*
- *Zweierlei vom Hähnchen: Mediterrane Spieße & Mini-Schnitzelchen an Traubenwirts BBQ-Dip*
- *Hausgebackenes Brot mit zweierlei Dips*
- *Blattsalate der Saison mit hauseigenem Dressing*

HAUPTSPEISEN

- *Schweinefilet in Dijon-Senf-Sauce*
- *Geschnetzeltes nach Art Stroganoff (Vegan)*
- *Kartoffelgratin*
- *Wildreis*
- *Marktgemüse der Saison*

NACHSPEISEN

- *Passionsfrucht-Baiser-Creme im Gläschen*
- *Crème Brûlée*

PREIS PRO PERSON € 41,00

AB 10 PERSONEN.

Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh
Raum für große Momente

Buffetvorschlag

SOMMERLICHE KULINARIK

VORSPEISEN

- *Hausgemachte Antipasti*
- *Mini-Schnitzelchen*
- *Mediterraner Cous-Cous-Salat*
- *Gurkensalat & Tomatensalat*
- *Mini-Quiche "Elsaß & Vegetarisch"*
- *Blattsalate der Saison mit hauseigenem Dressing*
- *Brotkorb mit zweierlei Dips*

HAUPTSPEISEN

- *Hähnchenbrüste in Champignon-Rahm*
- *Frische Rosmarinkartöffelchen aus der Region*
- *Schweinefilet Medaillons vom Eifeler Glücksschwein an Dijon-Senf-Sauce*
- *Frische Penne*
- *Rotbarschfilets an Zitronen-Dill-Sauce*
- *Marktgemüse der Saison*

NACHSPEISEN

- *Mangomousse*
- *Panna Cotta mit frischen Waldbeeren*

PREIS PRO PERSON € 47,00

AB 10 PERSONEN.

Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh
Raum für große Momente

Sommerliches Grillen 1

VORSPESSEN

- *Herzhafte Räucherfisch Pralinen aus unserer Manufaktur*
- *Hausgemachter Antipasti Salat mit Gemüse aus der Region (Vegan)*
- *Hausgemachte Kichererbsentaler mit Joghurt-Minz-Dip (Vegan)*
- *Klassischer roter Linsensalat mit saisonalem Gemüse (Vegan)*
- *Blattsalat der Saison mit hauseigenem Dressing (Vegan)*
- *Hausgebackenes Brot mit Kräuterbutter, zweierlei hausgemachten Dips (auch Vegane Dips)*

HAUPTSPESSEN

- *Klassische Rostbratwurst vom Eifeler Landschwein*
- *Hähnchenbrüste in hauseigener Marinade*
- *Maiskolben vom Grill*
- *Ofenkartoffeln mit Kräuterschmand*
- *Grillgemüse aus der Region mit frischen Kräutern*

NACHSPESSEN

- *Klassische Crème Brûlée nach französischem Rezept*
- *Fruchtiger Obstsalat mit Früchten aus der Region*

PREIS PRO PERSON € 49,00

Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh
Raum für große Momente

Sommerliches Grillen 2

SOMMERLICHES BBQ - FESTLICH GRILLEN

VORSPEISEN

- *Hausgemachter Bauernsalat mit Gemüse aus der Region*
- *Erfrischender Quinoa-Linsensalat (Vegan)*
- *Sommerlicher Kichererbsen-Karottensalat (Vegan)*
- *Frische Tomate-Mozzarella-Spieße an Balsamico & frischem Basilikum*
- *Blattsalat der Saison mit hauseigenem Dressing (Vegan)*
- *Herzhafte Mini-Burger vom Rind*
- *Traubenwirts Grillsaucen (Aijoli, BBQ, Honig-Senf) (Vegetarisch)*
- *Hausgebackenes Brot mit Kräuterbutter (Vegan)*

GRILLGUT

- *Frisch Rostbratwurst vom Eifeler Glücksschwein*
- *Saftige Rindersteaks an Hausmarinade vom Bauern aus der Region*
- *Würzige Hähnchenbruststeaks aus der Region in hauseigener Marinade*
- *Frische Maiskolben aus der Region (Vegan)*
- *Veganer Grillkäse*
- *Mediterranes Grillgemüse*
- *Frische Ofenkartöffelchen mit Kräutern aus der Region*

NACHSPEISEN

- *Hausgemachte Zitronen-Mousse im Gläschen*
- *Schokoladen Panna Cotta*
- *Sojajoghurt mit frischen Früchten (Vegan)*

PREIS PRO PERSON € 53,00

Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh
Raum für große Momente

Wildes Grillen 1

SOMMERLICHES BBQ - FESTLICH GRILLEN

VORSPEISEN

- *Hausgemachter Bauernsalat mit Gemüse aus der Region*
- *Erfrischender Quinoa-Linsensalat (Vegan)*
- *Sommerlicher Kichererbsen-Karottensalat (Vegan)*
- *Frische Tomate-Mozzarella-Spieße an Balsamico & frischem Basilikum*
- *Blattsalat der Saison mit hauseigenem Dressing (Vegan)*
- *Salat vom Wachtelei*
- *Traubenwirts Grillsaucen (Aijoli, BBQ, Honig-Senf) (Vegetarisch)*
- *Hausgebackenes Brot mit Kräuterbutter (Vegan)*

GRILLGUT

- *Frisch Rostbratwurst vom Eifeler Glücksschwein*
- *Wildbratwurst aus eigener Jagd*
- *Saftige Wildsteaks an Hausmarinade aus eigener Jagd*
- *Wildfleischkäse vom Grill aus eigener Jagd*
- *Frische Maiskolben aus der Region (Vegan)*
- *Veganer Grillkäse*
- *Mediterranes Grillgemüse*
- *Frische Ofenkartöffelchen mit Kräutern aus der Region*

NACHSPEISEN

- *Himbeer-Joghurt-Mouss im Gläschen*
- *Schokoladen Panna Cotta*
- *Sojajoghurt mit frischen Früchten (Vegan)*

PREIS PRO PERSON € 65,00

Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh
Raum für große Momente

Buffetvorschlag

KULINARIK 2

VORSPEISEN

- *Hausgemachte Antipasti*
- *Melone-Serrano-Schinken-Platte*
- *Tomaten-Mozzarella-Spieße*
- *Hausgebackenes Brot mit zweierlei Dips*
- *Blattsalate der Saison mit hauseigenem Dressing*

HAUPTSPEISEN

- *Hähnchengeschnetzeltes in Champignon-Rahm*
- *Lachsfilets in Kräuter-Zitronen-Sauce*
- *Rosmarinkartoffelchen*
- *Frische Penne*
- *Gemüsestrudel (Vegetarisch)*
- *Grillgemüse*

NACHSPEISEN

- *Schokoladenmousse*
- *Pistazien-Mascarpone-Crème*

PREIS PRO PERSON € 43,00

AB 10 PERSONEN.

Traubenwirt

Cateringservice



Seligenthaler Straße 94
53721 Siegburg-Seligenthal
Tel. 02242 873500
Mail. kontakt@traubenwirt.de
www.traubenwirt.de

Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh
Raum für große Momente

Lunch & 2. Gang Menü

VORSCHLAG 1

Hähnchengeschnetzeltes in Champignon-Rahm
Frische Penne
Gemüsestrudel (Vegetarisch)
Marktgemüse der Saison
Schokoladenmousse

pro Person € 23,00

VORSCHLAG 2

Hähnchenroulade mit mediterraner Füllung
Kräuterkartöffelchen
Grillgemüse
Veganes Geschnetzeltes Stroganoff
Himbeeren-Mascarpone-Mousse

pro Person € 24,50

VORSCHLAG 3

Klassische Lasagne á la Traubenwirt
Vegane Gemüse-Lasagne
Blattsalate der Saison mit hauseigenem Dressing
Brotkorb mit zweierlei Dips
Obstsalat mit Früchten aus der Region

pro Person € 22,50

AB 10 PERSONEN.

Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh
Raum für große Momente

Lunch & 2. Gang Menü

VORSCHLAG 4

Schweinenackenbraten in Altbiersauce
Kräuterkartöffelchen aus dem Ofen
Gemüsestrudel (Vegetarisch)
Marktgemüse der Saison
Frischer Obstsalat mit Früchten aus der Region

pro Person € 25,50

VORSCHLAG 5

Klassisches Rindergulasch
Frische Butterspätzle
Marktgemüse der Saison
Gemüselasagne (Vegetarisch)
Mangomousse

pro Person € 27,50

VORSCHLAG 6

Schweinefilets vom Eiferer Glücksschwein in Dijon-Senf-Sauce
Frische Tagliatelle
Marktgemüse der Saison
Exotisches Kichererbsen-Curry (Vegan/Vegetarisch)
Zitronenmousse

pro Person € 26,50

AB 10 PERSONEN.

Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh
Raum für große Momente

Buffetvorschlag

HOHE JAGD

VORSPEISEN

- *Hausgebeizte Entenbrust auf Rotweinschalotten*
- *Weißkrautsalat nach Art des Hauses*
- *Kartoffelpuffer mit hausgebeiztem Lachs*
- *Räucherspezialitäten vom heimischen Wild*
- *Wachteleiersalat*
- *Wildkräutersalate mit Granatapfeldressing*
- *Hausgebackenes Brot mit zweierlei Dips*

HAUPTSPEISEN

- *Wildragout aus eigener Jagd mit Pilzen der Saison*
- *Orecchiette*
- *Gemüseplatte der Saison*
- *Wildfanglachs in Weissweinsauce*
- *Kräuterdrillings*

NACHSPEISEN

- *Waldbeerenmousse*
- *Double-Schokoladenmousse*

PREIS PRO PERSON € 79,00

AB 10 PERSONEN.

Traubenwirt

Restaurant



Villa Waldesruh
Raum für große Momente

Equipment

ANGEBOT

SERVICEKRÄFTE & GRILLMEISTER

- Servicekräfte
 - Getränkeausschank, Geschirr abräumen, Gläser abräumen etc.
 - Preis pro Person € 50,00 pro Stunde zzgl. An- und Abfahrt € 50,00
- Grillmeister (mind. 3 Stunden)
 - Preis pro Person € 60,00 pro Stunde zzgl. An- und Abfahrt € 50,00

GESCHIRR, GLÄSER ETC.

- *Besteck & Geschirr-Paket (Teller, Messer, Gabel, Dessertlöffel) € 5,00 pro Person*
- *Gläser (Weinglas, Bierglas, Wasserglas, Sektglas) je Glas € 0,60*
- *Stehtische mit Husse je € 35,00*
- *Bierzeltgarnituren mit Husse je € 55,00*
- *Gas-Grill inkl. Gas € 55,00*
- *Kühlwagen € 300,00*

GETRÄNKE KÖNNEN AUF KOMMISSION
BESTELLT WERDEN. HIER MÜSSTEN WIR DIE
SORTEN IM VORFELD BESPRECHEN. WIRD EIN
KÜHLWAGEN BENÖTIGT? MÖCHTEN SIE
FLASCHENBIER ODER FASSBIER ANBIETEN ?

ANLIEFERUNG, AUFBAU & ABHOLUNG

PAUSCHAL € 200,00 (BEI GETRÄNKE MIT BESTELLUNG)
PAUSCHAL € 75,00 (OHNE GETRÄNKE)

Traubenwirt

Cateringservice



Seligenthaler Straße 94
53721 Siegburg-Seligenthal
Tel. 02242 873500
Mail. kontakt@traubenwirt.de
www.traubenwirt.de