

# TRAITEUR WILLE

FEINE KOCHKUNST

## Fingerfood-Kreationen

### Vegetarisch/ Vegan

Vollkorn-Haselnuss-Crêpe mit mediterraner Pilzfüllung

Kleines Ofenbrot mit Brie und gepfeffertes Birne gefüllt „leicht gewärmt servieren“

Handgefertigte Ziegenkäsepraline auf Dörrobstbrot

Röschen vom Tête de Moine auf Pumpernickel mit Feigensenf

Quiche mit grünem Spargel und Espelette

Getrüffelte Sellerie-Tarte - vegan

Bio Quarkschaum mit Zitrone, Kerbel und Quinoa

### Fisch

„Goldbeutel“

feiner Eiercrêpe mit Forellenkaviar gefüllt

Kräutercrêperöllchen mit Krustentiermousse

Hausgebeizter Gravlax mit Senf-Dillsoße auf Dinkeltaler

Garnele mit Mango und Minze am Bambusspieß

Matjeshäckerle mit roter Zwiebel aus einem Sesamkörbchen

Kleiner Blini-Fischburger mit lieblichem Jahrgangssenf



Wir verarbeiten für unsere Speisenkreationen ausschließlich frische Produkte. Trotzdem lässt es sich nicht vermeiden, dass Allergene und kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe in unseren Speisenkreationen vorkommen. Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns gerne an.

## Fingerfood-Kreationen

### Fleisch

Safrancrêpe mit Parmaschinken und Rucola-Crème

Kalbsfleischbällchen mit Estragonsenf

Pouarden-Tandoori-Spieß mit Chili-Ingwerdip

Wildgeflügelpraline mit Apfel-Portweingel

Lammfilet-Satay mit hausgemachtem Ajvar

Mini – Rindermedaillon mit aromatischer Salsa verde

Kalbsschnitzel im Haferflocken-Leinsamenmantel  
mit Gurken-Ingwerrelish

„Strammer Max“ - Holsteiner Katenschinken  
mit Schnittlauch-Eicrème auf Hamburger Schwarzbrot

Laugenkastanie gefüllt mit Pimientos de Padrone  
und Serranoschinken

Wrap mit Rinderpastrami und knackigem Gemüse

Quiche Lorraine mit Lauch, Schinken  
und würzigem Sauerrahm



Wir verarbeiten für unsere Speisenkreationen ausschließlich frische Produkte. Trotzdem lässt es sich nicht vermeiden, dass Allergene und kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe in unseren Speisenkreationen vorkommen. Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns gerne an.

## Fingerfood-Kreationen

### Die kleinen Süßen

Saftiger Apfel-Chiamuffin

Gebrannte Tonkabohnen-Tarte

Vegane Aprikosen-Kokospraline

Hamburger Franz-Canelé

### ... im Weckgläschen serviert

„Bienenstich-Tiramisu“ (Vanille-Brioche/Quarkmousse und karamellisierte Mandeln)

Hamburger Beerenragout mit Vanilleschaum

Mousse von dunkler Edelkuvertüre mit Salzkaramell und Mango-Yuzugelee

Passionsfruchtrahm mit weißer Schokolade

Veganer Grießpudding mit saisonaler Fruchtgrütze

### Empfohlene Mengen

Empfang: 4 Teile pro Person

als Snack: 6-8 Teile pro Person

sättigend: 12-15 Teile pro Person

Bestellungen ab 20 Teile je Sorte.



Wir verarbeiten für unsere Speisenkreationen ausschließlich frische Produkte. Trotzdem lässt es sich nicht vermeiden, dass Allergene und kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe in unseren Speisenkreationen vorkommen. Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns gerne an.

## Menü-Kreationen

### Menu 1

Ofenfrische Brote, hausgemachter saisonaler Dip und Jahrgangssalz werden auf den Tischen eingesetzt

#### **Vorspeise**

Terrine von Grillgemüse mit Belper Knolle, Brunnenkressecreme und marinierten Wildkräutern

*oder*

Hausgebeizter Gravlax mit Senf-Dillsoße, Zuckerschoten und marinierten Wildkräutern

#### **Hauptgang mit vorgelegtem Nachservice**

Zerlei vom Kalb (Schulter & Filet), Wirsing, fermentierte Beta-Karotte und Kartoffel im Knuspermantel

#### **Dessertbuffet**

Geeister Sanddorn-Sauerrahm

Ofenanas und frischen Beeren vom Steingutteller

Mousse von dunkler Edelkuvertüre Bronze-Nuggets

Kokos-Passionsfruchtcube

Mini Tartelettes und handgefertigte Trüffelpralinen

### Menu 2

Sylter Ciabatta, Bio Olivenöl und Kornblütensalz werden auf den Tischen eingesetzt

#### **Vorspeise**

Selleriecarpaccio, eingelegte Artischocken, marinierte Salatspitzen, Paprikagel und gebratener Pulpo

#### **Suppe**

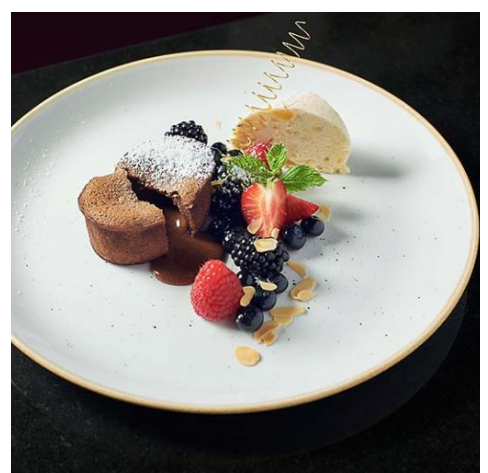
Kalte Essenz von Roter Bete mit Burrata, confierter Kirschtomate und Basilikum

#### **Hauptgang mit vorgelegtem Nachservice**

Trocken gereiftes Rinderfilet, Balsamicojus, Amalfi-Möhrchen, Pilzrisotto, Trevisano, Tiroler Speck und Rauke

#### **Dessert**

Geeister Sauerrahm mit Hamburger Stadthonig gefüllt, dunkler Schokoladenrahm, Vierländer Früchtecrumble und Apfelgel



Wir verarbeiten für unsere Speisenkreationen ausschließlich frische Produkte. Trotzdem lässt es sich nicht vermeiden, dass Allergene und kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe in unseren Speisenkreationen vorkommen. Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns gerne an.

## Buffet-Kreationen

### Buffet-Kreationen ab 30 Personen

#### Buffet 1

##### Vorspeisen

Mediterrane Artischocken Tarte Tatin

Eingelegte Bratmakrele mit Koriandermayo

Reisnudelflocken mit Passe Pierre und gebratenen Garnelen

Mariniertes saisonales Gemüse

Trilogie von Frischkäse, Pumpernickel und Zucchini  
mit vegetarischem Kaviar

Pollo Tonnato vom Maishuhn mit Mini Kapern und Bio Kresse

Große Brotauswahl mit ofenfrischem Walnussbrot, Olivenbaguette  
und Dip

##### Hauptgänge

Zarte Kalbs-Semerrolle in Salbei-Pilzrahm

Sautiertes Marktgemüse mit frischen Kräutern

Kleine Rosmarinkartoffeln aus der Gusspfanne

Kabeljau-Loin in Fenchel-Krustentierjus

Gratinierte Ofennudel mit Sellerie-Walnussfüllung

##### Dessert

Passionsfrucht-Quarkmousse mit Knusperperlen

Dunkler Schokoladenrahm mit frischen Früchten

Hausgemachte Edeltrüffel und vegane Aprikosen-Kokospralinen  
von der Etagere



Wir verarbeiten für unsere Speisenkreationen ausschließlich frische Produkte. Trotzdem lässt es sich nicht vermeiden, dass Allergene und kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe in unseren Speisenkreationen vorkommen. Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns gerne an.

## Buffet-Kreationen

### Buffet-Kreationen ab 30 Personen

#### Buffet 2

##### Vorspeisen

Handgefertigte Ziegenfrischkäseterrine mit hausgemachtem Chutney und kleinem Roggenknäcke

Flusskrebssalat mit Zuckerschoten, grünem Spargel und feinen Salatspitzen

Marinierter Holsteiner Tafelspitz mit körnigem Senf und Radieschen

Knackige Salatspitzen mit Schnittlauch-Dickmilch-Dressing

Hamburger Backwaren, Bio Olivenöl und körniger Kräuterfrischkäse

##### Hauptgänge

Traiteur Willes hausgebeizter Gravlax mit Senf-Dillsoße

Rosa gebratenes Kräuterroastbeef – frisch aufgeschnitten

Petersilien-Perlzwiebelremoulade

Saisonales Gemüse

Kleine Vierländer Gemüsewickel

Thymian-Drillingen aus der Gusspfanne

##### Dessert

Hamburger Beerengrütze und Vanilleschaum

Holsteiner Sanddorn-Apfel-Tiramisu

Saftige Schokoladentarte mit Speicherstadtkaffee



Wir verarbeiten für unsere Speisenkreationen ausschließlich frische Produkte. Trotzdem lässt es sich nicht vermeiden, dass Allergene und kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe in unseren Speisenkreationen vorkommen. Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns gerne an.

## Barbecue-Kreationen

### Barbecue-Kreationen ab 30 Personen

#### BBQ – Beispielhaft

##### Beilagen und kalte Vorspeisen

Seme di Melone mit halbtrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und gerösteten Sonnenblumenkernen

BIO-Linda-Gurkensalat

Auberginen Caprese mit mariniertem Büffelmozzarella

Salat von weißen Bohnen mit Piment d'Eslette, Feta und roter Zwiebel in Limonen-Pfeffervinaigrette

Wildkräutersalat mit Nüssen, Kernen und Himbeerdressing

Caesar's Salad mit krossem Speck, frisch geriebenem Parmesan und hausgemachten Croûtons

Baguetteauswahl mit Buttersenf, Kräuterdip, Willes BBQ-Soße, körnigem Senf, Ketchup und Zitronenaioli

#### Vom Grill

Hausgemachte Bratwurst mit Steinpilzen, getrockneter Tomate und Jahrgangssenf

Willes grobe Rindsbratwurst mit Cheddar und geräuchertem Pfeffer

Kleine Entrecôtesteaks mit BBQ-Sauce

Marinierte Poulardenkeule mit gelbem Paprika-Mangoketchup

„Lachs en Papillote“ mit asiatischer Petersilie, Algen, Ingwer

Vierländer Grillgemüse mit Kräuterdip

#### Dessert

Niedersächsischer Schichtapfel aus einem Weckglas serviert

Erdnuss-Cheesecake von der Schieferplatte mit Brombeermark

Ofenanas & frische Früchte vom Steingutteller



Wir verarbeiten für unsere Speisenkreationen ausschließlich frische Produkte. Trotzdem lässt es sich nicht vermeiden, dass Allergene und kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe in unseren Speisenkreationen vorkommen. Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns gerne an.



## Flying Fingerfood - Beispielhaft

### **Kalt – Fingerfood herzhaft**

Kleines Ofenbrot mit Brie und gepfeffertes Birne gefüllt

Hausgebeizter Gravlax mit Senf-Dillsoße auf Dinkeltaler

Quiche mit grünem Spargel und Espelette

Beefballs mit körnigem, hausgemachtem Senf-Dip

Wachtel-Solei im Kressebeet und Olivensalz

### **Warm**

„Himmel & Erde“ – Boudin Noir, Kartoffelpüree und Altländer Apfelragout aus einer Mini Kokotte

Gebatener Kabeljau mit körniger Senfsoße aus einer kleinen Fischkonserve

Wacholder-Bun mit Wild-Paddy, Preiselbeerrotkohl und Curryzwiebeln aus der Papiertüte

Cheddar-Bun mit Rindfleisch-Paddy, Gewürzgurke, BBQ-Dip und Balsamicozwiebeln aus der Papiertüte

Kleine Ofenbrote mit Spinat & Stilton gefüllt

Cremiges Kürbis-Graupenrisotto mit Maispoularde und Erbsensprossen aus der Steingutbowle

### **Süß**

Milchrahmstrudel mit halbgefrorenem Karamell und frischen Beeren vom Mini Teller

Saftige Mohn-Espressotarte an geister Himbeer-Süßrahmbutter



Wir verarbeiten für unsere Speisenkreationen ausschließlich frische Produkte. Trotzdem lässt es sich nicht vermeiden, dass Allergene und kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe in unseren Speisenkreationen vorkommen. Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns gerne an.

„Auch dies ist möglich“

**Aus dem Smoker**

Pulled Peanut-Beef mit hausgemachtem Cole Slaw

Frisch geräucherte Forelle aus dem Fischgitter

Geflämmtes Lachsfilet

**Aus dem Pizzaofen**

Kleine Ofenbrote mit Kräuter-Feta-Dip

Zwiebelkuchen mit Speck, Schmand und Garnele

Flammkuchen mit:

- Brie und Feigensenf-Crème fraîche
- Wildschweinschinken und Preiselbeerschmand
- Nordseekrabben und Dillcrème

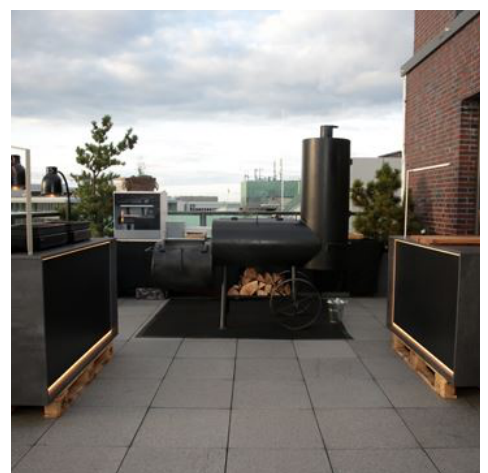
**Für Abholer ab 15 Personen**

Boeuf Bourguignon mit Schalotten und Pilzen

Baguette oder Kartoffel-Thymiangratin

Willes Pastrambrot

(Kalbsschaukel mit Sauerkraut im Brotteig gebacken)



Wir verarbeiten für unsere Speisenkreationen ausschließlich frische Produkte. Trotzdem lässt es sich nicht vermeiden, dass Allergene und kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe in unseren Speisenkreationen vorkommen. Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns gerne an.

# Getränke

Gern stellen wir Ihnen eine Getränkeauswahl nach Ihren Vorstellungen zusammen und berechnen Ihren individuellen und tatsächlichen Flaschenverbrauch. Oder nutzen Sie unsere Getränkepauschale. Selbstverständlich kann auch die Getränkepauschale Ihren Wünschen entsprechend angepasst werden.

## Getränkepauschale

### Crémant

Crémant Sémillon Brut – Cuvée Saint Julien

### Weine

Die korrespondierenden Weine stimmen wir individuell auf Ihr gewähltes Menü/ Büffet ab.

### Bier

Ratsherrn Pilsener  
Ratsherrn alkoholfrei

Weitere Biersorten nach Absprache

### Alkoholfreie Getränke

Selters Mineralbrunnen  
Hausgemachte Limonaden  
Lüthauer Schorlen, Lüthauer Apfel- und Orangensaft  
Coca-Cola, Coca-Cola light

### Kaffee / Tee

Café crème  
Espresso  
Cappuccino  
Kleine Teeauswahl



# TRAITEUR WILE

FEINE KOCHKUNST

