
Woinemer

Stuben

Catering

Inhaber Guido Molaro

Bergstrasse 90, 69469 Weinheim

Tel. 06201/873000 - 7 Fax - 9

Email: info@woinemer-stuben.de

Schlemmerzeiten Dienstag bis Samstag

17:30 - 22:00 Uhr

*An Sonn- und Feiertagen haben wir durchgehend ab 12:00 Uhr
für Sie geöffnet.*

Montag Ruhetag

Besuchen Sie uns doch auch einmal im Internet:

www.woinemer-stuben.de

*Wir freuen uns, dass Sie unseren Service nutzen möchten –
genau das haben wir uns gewünscht!*

*Sie planen eine Feier zu Hause, eine Party mit Freunden, ein Fest auf der
Wiese oder ein Event Ihres Unternehmens?*

*Rustikal? Elegant? Exotisch? Kleine Snacks oder großes Buffet?
Alles ist möglich für Ihren Anlass und immer gilt wie auch in den Stuben:
Alles ganz nach Ihren Wünschen!*

*Lehnen Sie sich entspannt zurück, nehmen Sie sich Zeit, Ihre persönlichen
Favoriten auszusuchen und genießen Sie an Ihrem Wunschtermin, was wir
Ihnen mit Herzblut und Leidenschaft zubereiten und mit Freude servieren.*

*Auch mit unseren Caterings möchte wir Ihnen wie in den Stuben die traditio-
nelle Gastlichkeit mit den besonderen Zutaten vermitteln, wie wir sie im Laufe
unseres gastronomischen Daseins in vielen Ländern erlebt haben:*

*Der Qualitätsanspruch der Schweizer,
die Frohnatur der Bermudas,
die Aufgeschlossenheit der Australier
und besonders die wunderbare Herzlichkeit der Weinheimer.*

Und deshalb heißen die Stuben so wie sie heißen!

*Lassen Sie sich beraten - falls Sie besondere Wünsche haben, werden wir
immer versuchen, Ihnen diese zu erfüllen – ganz nach Ihrem Belieben.*

*Nutzen Sie unseren reichen Erfahrungsschatz
oder fordern Sie uns neu heraus - wir freuen uns darauf!*

Ihre

*Bettina und Guido Molaro
mit dem Stuben-Team*

Planungshilfe für den perfekten Ablauf Ihrer Veranstaltung

- Datum* *Startzeit und Dauer. Prüfen Sie evtl. auch den Fußball-Spielplan und Termine der örtlichen Volks- & Vereinsfeste!*
- Speisenfolge* *Erstellen Sie sich Ihr ganz persönliches Wunsch-Menü oder - Büffet, wir unterstützen Sie gerne!*
- Getränke* *Bier vom Fass, begleitende Weine?
Fragen Sie uns!*
- Räumlichkeiten* *Für Ihr Wunsch-Ambiente kennen wir sicher die passenden Adressen.*
- Dekoration* *Gerne organisieren wir Ihnen Blumen- oder sonstige Dekoration nach Ihren Wünschen.*
- Zubehör* *Von „A“ wie Aschenbecher, „B“ wie Beamer bis „Z“ wie Zelte bieten wir Ihnen eine große Auswahl an Zubehör*
- Tischreden* *Planen Sie Ansprachen, Reden oder Programmpunkte ein, bitte informieren Sie uns rechtzeitig.*
- Verlängerung* *Gerne beantragen wir für Sie bei der Stadt Weinheim eine kostenpflichtige Sperrzeitverkürzung.*
- Bestellung* *Bitte bis spätestens 8 Tage vor der Veranstaltung, unter Angabe der verbindlichen Teilnehmerzahl.*
- Rechnung* *Bitte teilen Sie uns den genauen Rechnungsempfänger oder die entsprechende Kostenstelle mit.*
- Unsere Preise verstehen sich zuzüglich der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer auf Basis der anhängenden AGBs.*

Büffetvorschläge für jeden Geschmack und Anlass!

Antipasti - Mediterran marinierte Zucchini,
Aubergine, Paprika, getrocknete
Tomaten und Oliven mit Kräuterpesto

Salat von Strauchtomaten mit original
Büffel-Mozarella, frischem Basilikum,
Balsamico-Essig und Olivenöl

Knackige Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten
der Saison mit zwei leckeren Dressings

Saftig gebratene Medaillons von der Schweinelende
mit Edelpilzen in Rahm
und Bauernspätzle mit Butterschmelze

Panna Cotta -
Hausgemachter badischer Sahnepudding
mit fruchtiger Beerensoße

35,00 € pro Person

Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter
Remouladensoße und Mixed pickles

Salat von Strauchtomaten mit original
Büffel-Mozarella, frischem Basilikum,
Balsamico-Essig und Olivenöl

Antipasti - Mediterran marinierte Zucchini,
Aubergine, Paprika, getrocknete
Tomaten und Oliven mit Kräuterpesto

Knackige Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten
der Saison mit zwei leckeren Dressings

Saftig gebratene Medaillons von der
Schweinelende mit Edelpilzen in Rahm

Gefülltes Maispouardenbrüstchen „Florentine“
mit Blattspinat und fruchtiger Tomatensoße

Bauernspätzle, Penne rigate
und buntes Marktgemüse

Obstsalat von frischen Früchten

Original italienisches Tiramisu
47,00 € pro Person

Edelfischauswahl von Graved Lachs, Räucherlachs
und geräucherten Forellenfilets mit
Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsoße

Salat von Strauchtomaten mit original
Büffel-Mozarella, frischem Basilikum,
Balsamico-Essig und Olivenöl

Knackige Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten
der Saison mit zwei leckeren Dressings

Saftig gebratene Medaillons von der
Schweinelende mit Edelpilzen in Rahm

Saftig geschmorter Rinderbraten
mit Röstzwiebeln und Spätburgundersoße

Bauernspätzle, Semmelknödel
und buntes Marktgemüse

Obstsalat von frischen Früchten

Hausgemachte helle und dunkle Mousse
von feinsten Valrhona-Schokolade

51,00 € pro Person

Edelfischauswahl von Graved Lachs, Räucherlachs
und geräucherten Forellenfilets mit
Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dillsoße

Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter
Remouladensoße und Mixed pickles

Salat von Strauchtomaten mit original
Büffel-Mozarella, frischem Basilikum,
Balsamico-Essig und Olivenöl

Knackige Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten
der Saison mit zwei leckeren Dressings

Saftig gebratene Medaillons von der
Schweinelende mit Edelpilzen in Rahm

Saftig geschmorter Rinderbraten
mit Röstzwiebeln und Spätburgundersoße

Gefülltes Maispouardenbrüstchen „Florentine“
mit Blattspinat und fruchtiger Tomatensoße

Penne rigate, Bauernspätzle, Semmelknödel
und buntes Marktgemüse

Hausgemachte helle und dunkle Mousse
von feinsten Valrhona-Schokolade

Käseauswahl vom Brett mit Schnittkäse, Weichkäse
und fruchtigen Weintrauben

63,00 € pro Person

Oder wählen Sie hier Ihre Favoriten aus:

Suppen

- * Tafelspitzsud vom Angusrind mit Maultaschen und Markklösschen
- * Kartoffelrahmsuppe mit Speck und Kracherle oder Streifen vom Räucherlachs
- * Original Badische Zwiebelsuppe mit Käsetoast
- * Edelpilzsuppchen mit Kräuterrahm
- * Badisches Schneckensüppchen
- * Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry und Chesterstange
- * Tomatenessenz mit Basilikum-Quark-Klößchen

Vorspeisen

- * Knackige Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten der Saison mit zwei leckeren Dressings Ihrer Wahl: mit Sauerrahm, Joghurt, Roquefort, Balsamicoessig-Olivenöl oder als Cocktaildressing
- * Antipasti - Mediterran marinierte Zucchini, Aubergine, Paprika, getrocknete Tomaten und Oliven mit Kräuterpesto
- * Vitello Tonnato - Zart gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsoße und Kapern
- * Rosa gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remouladensoße und Mixed Pickles
- * Salat von Strauchtomaten mit Original Büffelmozzarella, Basilikum, altem Balsamicoessig und feinem Olivenöl
- * Edelfischauswahl von Graved Lachs, Räucherlachs, geräucherte Regenbogenforellenfilets, Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dill-Soße
- * Meeresfrüchtesalat - Pulpo, Sepia, Calamar und Garnelen
- * Fruchtige Galia-Melone mit originalem Parma- oder Schwarzwälder Schinken
- * Tiefseegarnelen mit Cocktailsoße Calypso
- * Saftig geräucherte Truthahnbrust mit Cocktailsoße Calypso

Hauptspeisen

- * Gefülltes Maispouardenbrüstchen mit Blattspinat und fruchtiger Tomatensoße
- * Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Edelpilzen in Rahm
- * Saftig gebratenes Perlhuhnbrüstchen mit Morcheln in Rahm
- * Piccata „Mailänder Art“ zarte Schnitzel mit fruchtiger Tomatensoße
- * Medaillons von der Schweinelende mit Edelpilzen in Rahm oder Steinpilz-Sauerrahmsoße
- * Saltimbocca á la Romana - Schweinefilet mit Salbei im Parma-Mantel mit Weißweinsoße
- * Saftiger Schmorbraten vom Angusrind mit Röstzwiebeln und Spätburgundersoße
- * Zarter Tafelspitz vom Angusrind mit Meerrettichsoße
- * Gefüllte Kalbfleischröllchen mit Edelpilzen und Weißherbstsoße
- * Mit Pilzen gefülltes Kalbsfilet im Wirsingmantel mit Trüffelsoße

Beilagen

- * Bauernspätzle, Semmel- oder seidene Kartoffelknödel mit Butterschmelze
- * Bunte oder breite Bandnudeln, Penne rigate,
- * Aromatische Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffeln, gratinierte Rahmkartoffeln
- * Gemüseauswahl der Saison, Apfelrotkohl, Weinsauerkraut

Hausgemachte Süßspeisen

- * *Original Stuben-Schlemmertorte aus feinsten Valrhona-Schokolade*
- * *Stubeneistorte im Krokantmantel mit Fruchtsoßenspiegel*
- * *Crème Brûlée*
- * *Panna Cotta - Hausgemachter badischer Sahnepudding mit fruchtiger Beerensoße*
- * *Dunkles und Helles Mousse aus feinsten Valrhona-Schokolade mit Beerensoße*
- * *Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße*
- * *Salat von frischen Früchten*
- * *Rote Grütze mit Vanillesoße*
- * *Original italienisches Tiramisu*
- * *Käseauswahl vom Brett mit Schnittkäse, Weichkäse und fruchtigen Weintrauben*
- * *Aromatischer Rohmilchkäse*

Canapées

Ofenfrische Weißbrotscheiben, großzügig belegt und appetitlich dekoriert mit:

- * *Original italienischem Parmaschinken*
- * *Gebeiztem Räucherlachs mit Sahnemeerrettich oder Honig-Senf-Dill-Soße*
- * *Zart gekochtem Wacholderschinken*
- * *Saftig geräucherter Barbarie - Entenbrust*
- * *Köstlichem Gruyere Käse aus der Schweiz*

Fingerfood

- * *Mini - Fleischküchlein, herzhaft abgeschmeckt*
- * *Teigpäckchen mit fein gewürztem Krabbenfleisch*
- * *Teigpäckchen mit leckeren Gemüsefüllung*
- * *Partygebäck gefüllt mit Käse*
- * *Partygebäck gefüllt mit Schinken und Käse*
- * *Partygebäck gefüllt mit Lachs*
- * *Mini- Croissants mit Tomaten & Käse oder Kräuter- Frischkäse*
- * *Mediterrane Brötchen mit Kräutern, Oliven, Tomaten & Basilikum*
- * *Crispy Shrimps Röllchen*
- * *Yakitori - Spieße mit Chili, Ananas und Sojasoße*
- * *Mini - Camembert, gebacken*
- * *Hähnchenunterschenkel, knusprig - würzig*
- * *Riesen Black Tiger Garnelen im Knuspermantel*

Saisonale Gerichte und individuelle Wünsche

Selbstverständlich ergänzt sich unser Angebot für Sie durch weitere saisonal abhängige Gerichte wie z.B. Schlemmereien mit regionalem Spargel, Wild oder Pilzen - lassen Sie sich beraten!

Sie wünschen sich Ihr Lieblingsgericht? Einen besonderen Showeffekt?

Die passende musikalische Begleitung? Oder Ihre Weihnachtsgans zur Adventszeit?

Die Erfüllung Ihrer ganz persönlichen Wünsche und Vorstellungen für Ihre Feier liegt uns am Herzen.

Für Fragen stehen wir Ihnen jederzeit auch persönlich gerne zu Ihrer Verfügung.

