

## WILKENS Feier-Freitag

Dein Fest ab 99,00 €\* pro Person

(Sonderangebot auch gültig in der Nebensaison an einem Samstag im Januar bis März)

Der Freitag ist im WILKENS Anno 1835 ein echter Feiertag: Freut Euch auf ein Angebot, das keine Feier-Wünsche offenlässt. Ob Bankettraum, Gastwerk, Dachterrasse oder Schänke – wählt einfach Eure WILKENS-Lieblings-Location und profitiere von unserer langjährigen Erfahrung und unserem Rundum-Sorglos-Paket.

Lerne unsere Räumlichkeiten und die kulinarischen Möglichkeiten kennen. Wir präsentieren Dir das WILKENS Anno 1835 und besprechen mit Dir exklusiv Deine Wünsche und Vorstellungen zu deiner Feier.

Bitte sprich uns an – die WILKENS Feier-Spezialisten beraten Dich gerne.

### Folgende Leistungen sind enthalten:

- Bereitstellung eines komplett ausgestatteten Veranstaltungsraumes gemäß Teilnehmerzahl
- Fachlich kompetent ausgebildetes Servicepersonal
- Direkt angrenzender, möblierter Terrassenbereich
- Festlich eingedeckte Tische inklusive Dekoration (Frische Blumen, Kerzen, etc.)
- Professioneller DJ (mit Ton & Licht) für den Zeitraum von 5 Stunden
- Übernachtung in der Hochzeitssuite für das Brautpaar im WILKENS \*\*\*\* Hotel
- Stilvoller Aperitif inklusive Fingerfood
- Exklusives Buffet oder 4-Gang-Menü mit saisonalem Hintergrund
- Getränkepauschale für 6 Stunden (inklusive korrespondierender Weine, Bier, Softdrinks, Kaffee)
- Mitternachtsimbiss

(\* inkl. der z.Zt. geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer/ Mindestpreis/ für Gruppen ab 50 Personen.

Das Angebot gilt bei einer verbindlichen Buchung Deiner Feierlichkeit in unserem Haus. Kinder bis 3 Jahre kostenfrei / bis 12 Jahre zum halben Preis.)

— HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING —

Getränke-Pauschale:

- „Classic+“ für 6 Stunden pro Person  
(jede weitere Stunde 7,50 € bei Berechnung der tatsächlich anwesenden Gäste)
- Getränkeangebot inkl. Sekt WILKENS „Glanz“ (feinherb) oder „Gloria“ (trocken)  
Aperitif „Aperol Spritz“, Hugo“ oder „Lillet Wildberry“  
3 Weine bis 30,00 €/ Flasche, Digestif (3 Verschiedene), 2 Longdrinks  
Brühkaffee (Espresso, Cappuccino, Milchkaffee – Einzelabrechnung)
- > die Getränkepauschale beinhaltet Softgetränke, Bier sowie alkoholfreies Bier.

Komponenten Fingerfood-Empfang (Beispiel):

- Hausgemachte Quiches  
(z.B. mit Speck & Zwiebeln, Feta & Blattspinat, Birne & Roquefort, etc.)
- Frische Flammkuchen  
(z.B. mit Speck & Lauch, Ziegenkäse, Honig & Thymian, Rucola & Tomate, etc.)
- Gourmet-Spieße (z.B. Tomate, Basilikum & Mozzarella, Scampi, Mango & Chili-Dip, etc.)
- Canapées belegt mit:
  - Pesto- & Kräuterfrischkäse
  - „Prosciutto di Parma“ mit Kugeln von der Honigmelone
  - Französischem Brie mit Feigen-Senfsauce
  - Hausgebeiztem Lachs an Preiselbeer-Meerrettich

## Auszug aus unseren Buffetvorschlägen:

Bitte berücksichtige, dass es sich dabei nur um Vorschläge handelt die gerne Deinen individuellen Vorstellungen angepasst werden können.

Solltest Du weitere Vorschläge wünschen, können wir Dir diese selbstverständlich gerne auf Anfrage übermitteln.

### Buffet „Mamma Mia“

„Vitello Tonnato“ – mit Thunfisch-Kapernsauce  
Hausgemachte Antipasti  
“Prosciutto di Parma” & Honigmelone  
Salat von Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum  
Salat von Farfalle mit Rucola & getrockneten Sonnen-Tomaten

\* \* \*

Knuspriger gebackener Schweinebraten mit Thymian-Kräuterkruste  
Gefüllte Mais-Hähnchenbrust mit Tomate & Mozzarella  
„Saltimbocca“ vom gegrillten Zanderfilet  
„Fettuccine Tartufo“ – live zubereitet im Original italienischen Parmesanlaib  
mit schwarzem Trüffel aromatisiert

mediterranes Ofengemüse mit frischen Kräutern  
Rosmarin-Kartoffeln

\* \* \*

Tiramisu  
Mini -Crème brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker  
Salat von frischen Früchten der Saison

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

---

**HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING**

Buffet „Classic“

Hausgebeizter norwegischer Fjordlachs mit kleinen Reibekuchen & Honig-Dill-Sauce  
Gereifter Ziegenkäse mit Waldhonig & gerösteten Cashew-Nüssen gratiniert  
auf ofenfrischem Baguette an Rucola-Salat in Parmesan-Dressing  
Kaltes Roastbeef „rosa“ auf Rucola mit altem Balsamico & frisch gehobeltem Parmigiano  
Kleine Frikadellen mit verschiedenen Dips  
Rohkostsalate mit zweierlei hausgemachten Dressings

\* \* \*

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Waldpilzen in Rahm  
Geschnetzeltes von der Putenbrust in Curry-Ingwersauce  
Gegrilltes Seehechtfilet mit Sauce von gelber Paprika

Ratatouille, buntes Gemüse vom Wochenmarkt  
Gratinierte Kartoffeln, Basmati-Reis

\* \* \*

WILKENS Mousse au chocolat  
Timbal von der Bayerisch-Crème mit Beerenkompott  
Internationale Käseauswahl vom Brett mit Traubenbukett  
  
Ofenfrisches Brot & hausgemachte Kräuterbutter

---

**HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING**

WILKENS BBQ-Buffer

Pikant marinierte Schweinenackensteaks „Chili-Style“, Putensteaks mit Curry-Ingwer-Marinade  
Argentinische Rinderhüftsteaks mit WILKENS hausgemachter BBQ-Sauce & Kräuterbutter  
Gegrillte Scampi-Spieße mit hausgemachtem Pesto (nach Saison)

Kleine Kartoffeln in der Schale gebraten mit grobem Meersalz  
Mediterranes Pfannengemüse mit frischem Rosmarin & Thymian

\* \* \*

...aus der Salatecke

Variation von verschiedenen Rohkostsalaten mit zweierlei Dressings  
Rucola-Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten & frisch gehobeltem Parmigiano  
Nudelsalat mit Kirschtomaten, Zucchini, Paprika und WILKENS Tomatensugo

\* \* \*

...etwas Süßes zum Schluss

Frische Crêpes – live zubereitet – mit wahlweise Nuss-Nougatcrème & Fruchtkonfitüren  
Schokoladenbrownies mit Bourbon-Vanilleeiscrème  
Mini-Donuts

Ofenfrisches Brot & hausgemachten Dips

---

**HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING**

Menüvorschlag Frühling

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

\* \* \*

Bunter Salatteller in Balsamico-Dressing  
mit Mille-Feuille von Büffelmozzarella, Rucola & Prosciutto di Parma  
in pikanter Tomatenvinaigrette

\* \* \*

Crèmesuppe vom weißen Stangenspargel mit Mandelsahne

\* \* \*

Medaillons vom Schweinefilet mit Bärlauch-Kruste  
an frischem Stangenspargel mit hausgemachter Sauce Hollandaise,  
zerlassener Butter & Petersilienkartoffeln

\* \* \*

Crème brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker

Menüvorschlag Sommer

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

\* \* \*

Salat von frischen Pfifferlingen in Dijonsenf-Marinade  
mit Kräuter-Croûtons

\* \* \*

Curry-Rahmsuppe mit Putenspieß vom Grill  
in Kurkuma-Ingwermarinade

\* \* \*

Gegrilltes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste  
auf Zucchini-Spaghetti mit lauwarmem Tomatensugo

\* \* \*

Erdbeeren „Romanow“  
mit grünem Pfeffer

Menüvorschlag Herbst

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

\* \* \*

Hausgebeizter norwegischer Fjordlachs mit kleinen Reibekuchen  
& Honig-Dill-Dressing

\* \* \*

Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gebackenen Kürbis-Chips  
& steyerischem Kürbiskernöl

\* \* \*

Filetgeschnitzeltes in süß-saurer Asiasauce  
auf gebackenem Kartoffelrösti & gemischtem Salat

\* \* \*

Blätterteig Mille-Feuille mit süßer Sahne gefüllt  
& Mangogrütze

---

**HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING**



Menüvorschlag Winter

Ofenfrisches Brot & hausgemachte Dips

\* \* \*

Rucola-Chicorée-Salat in Kartoffeldressing  
mit geröstetem Speck & Croûtons

\* \* \*

Kartoffel-Selleriesuppe mit frischem Schnittlauch

\* \* \*

Hirschkeulenbraten in Steinpilzsauce  
mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl & Kartoffelklößen

\* \* \*

Halbgefrorenes Birnen-Parfait  
mit Karamellsauce & Birnen-Geist aromatisiert

Mitternachtsimbiss (wahlweise):

- WILKENS Currywurst mit ofenfrischem Baguette
- Ofenfrisches Laugengebäck mit angemachtem Frischkäse
- Original rheinischer „Krüstchen-Gulasch“ mit Röggelchen

---

**HOTEL — RESTAURANT — GASTWERK — SCHÄNKE — BANKETT — CATERING**