



CATERING



KALTE LECKEREIEN

ZUM BUFFET ODER ALS VORSPEISE

Schinkenplatte ab 10 Personen verschiedene Sorten, liebevoll garniert

- Westfälischer Knochenschinken luftgetrocknet/geräuchert
- Schwarzwälderschinken
- Gekochter Schinken 4,80 € p. P.

kl. Schnitzel vom Schwein/Pute 2,00 € p. P.

kl. Partyfrikadelle, Kräuter, Käse, Cevapcici 2,00 € p. P.

Mettwurstplatte, liebevoll garniert 3,80 € p. P.

Verschieden gefüllte Eier, der Klassiker ½ Ei 1,20 € p. P.

Gemischte Käseplatte mit Obst garniert 4,00 € p. P.

Spargel-Schinkenröllchen 1,80 € p. P.

KALT SERVIERT

- Entenbrust rosa gebraten auf Mango-Chili-Chutney 3,80 € p. P.
- Kalt marinierter Tafelspitz in hausgemachter
Kräuter-Senf vinaigrette 4,00 € p. P.
- Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat
gefüllt (2 Stck. pro Person) 3,20 € p. P.
- Melonenschiffchen mit
westfälischem Knochenschinken 2,00 € p. P.
- Roastbeefscheiben auf Preiselbeersosse 3,00 € p. P.



ANTIPASTI-PLATTE AB 10 PERSONEN:

- Cocktailtomaten mit Frischkäse gefüllt
- Schafskäse im Zucchinimantel
- Gegrillte Aubergine, Zucchini, Paprika
- Oliven verschieden mariniert
- Zucchini, Aubergine im Parmesanmantel gebraten
- Zwiebeln in Balsamicodressing mariniert 6,50 € p. P.
- Tomate Mozzarella mit Basilikum 2,50 € p. P.
- Vitello Tonnato 6,50 € p. P.

FANGFRISCH AUS DEM MEER AB 10 PERSONEN (FISCHHOF BAUMÜLLER) – FISCHPLATTE

- Gravedlachs an Dillsenf sauce
- Rauchlachs
- Stremellachskonfekt
- Pfeffer- und Kräutermakrele
- Forelle frisch aus dem Rauch an Meerrettichsahne 7,50 € p. P.
- Krabbencocktail mit Früchten 5,50 € p. P.
- Flusskrebssalat mit Apfelscheiben, Staudensellerie
und Mango 9,50 € p. P.



SALATE

HAUSGEMACHT

Rindfleischsalat mit Mais und Paprika	4,50 € p. P.
Lauchsalat-Schinkensalat mit Äpfeln und Joghurt verfeinert	3,50 € p. P.
griechischer Bauernsalat mit Oliven u. Schafskäse	3,50 € p. P.
Tomatensalat mit feinen Zwiebelringen und Basilikum	3,50 € p. P.
Rucola Salat mit Kirschtomaten, Oliven und Parmesan	4,50 € p. P.
Nudelsalat klassisch	3,00 € p. P.
Mediterraner Spaghetti-Rucola-Salat mit getrockneten Tomaten und Parmesan	5,50 € p. P.
Kartoffelsalat klassisch oder Essig Öl	3,00 € p. P.
Schichtsalat	5,00 € p. P.
Krautsalat aus eigener Küche weiß/rot	3,00 € p. P.
Geflügelcocktail mit Früchten	6,50 € p. P.
Verschiedene Blattsalate an Mowwes Hausdressing	2,50 € p. P.
Rohkostplatte der Saison ansprechend arrangiert mit einem Dressing Ihrer Wahl	4,50 € p. P.



SUPPEN

VON FEIN BIS DEFTIG

Rinderkraftbrühe mit Einlage	4,50 €
Kräftige Hühnerbrühe mit Eierstich, Suppennudeln	4,50 €
Tomatensuppe klassisch	3,80 €
Curry-Mango-Suppe mit Kokosmilch mit einem pikanten Hähnchenfiletspieß	4,80 €
Lanstroper Käsesuppe – ein pikantes Erlebnis	3,80 €
Orangen-Möhren-Suppe	3,50 €
Broccolicremesüppchen	z3,50 €
Waldpilzrahmsuppe	3,80 €
Selleriesuppe mit Crunch	3,60 €
Kartoffelsuppe - nach Wahl mit: Lauch, Lachs, - Scheiben vom Champignon	3,50 €-4,00 €
Minestrone mit Pesto italienische Gemüsesuppe	3,80 €

KALTE SUPPEN FÜR HEISSE TAGE

- Spanische Gazpacho
Gemüsesuppe mit Knoblauch 3,80 €
- erfrischende Gurkensuppe mit Joghurt 3,50 €
- zwei farbige Paprikasuppe mit Focaccia (italenisches Brot) 3,80 €



VORSPEISEN

KALT SERVIERT

Rote Bete Carpaccio

In einer Gurkenvinaigrette mit Beerenfrüchten, Rucolabouquet und Brunnenkresse

6,50€

Tafelspitz Carpaccio

In grüner Sauce mit frischen Kräuter, Kartoffelchips

8,50€

Rosa gebratenes Roastbeef kalt serviert

An hausgemachter Remoulade

9,80€

Variation vom Räucherfisch

Räucherlachs, Gravedlachs, Stremellachskonfekt
An einem Salatbouquet mit Dillsenfauce

9,50€

Rosa gebratene Entenbrust

auf Feldsalat mit Wallnüssen an Himbeerdressing

8,50€

WARM SERVIERT

gebackener Schafskäse

mit Pinienkernen und Weintrauben
auf Rucola und seinem Dressing

7,50€

Frische Reibekuchentaler (3 Stück)

An Baumüllers Rauchlachs, Dillsenfauce
Wahlweise mit geräuchertem Schinken und Kräutercreme

8,50€

7,50€

Warmer Rotkohlstrudel

An Apfelsauce

6,50€



WESTFÄLISCHE „KNALLA“

Preis pro Person

Pfefferpothast

vom Rind mit Petersilienkartoffeln
und süß- sauren Beilagen

10,50€

Grünkohl mit Mettwurst und Kassler

dazu Bratkartoffeln

9,80€

Schnitzelbuffet

Schnitzel vom Schweinerücken (2 Stück pro Person)
Jägersauce, Zigeunersauce, Schmorzwiebeln
Pommes und/oder Kartoffelgratin
Gem. Salate an Mowwes Hausdressing

14,50€

Gulaschtopf mit Paprika und Champignons

dazu Salzkartoffeln oder Spiralnudel, Gelber Bohnensalat

9,80€

Erseneintopf mit Mett und Bockwurst

7,50€

Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen,

hausgemachter Rotkohl

18,50€

Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce,

Petersilienkartoffeln, Cornichon, Rote Bete

16,50€

Dicke Bohnen in Specksauce

dazu Kassler und Bratkartoffeln (für den Kenner mit Bauchfleisch)

9,50€

Mowwes Reibekuchen (5 Stück pro Person)

mit Westfälischem Schinken, Lachs,
Apfelkompott u. Kräuterquark

9,50€

Für Feierlichkeiten in unserem Hause, servieren wir ihnen gerne die aufgeführten Speisen als Tellergericht in einer Menüfolge. Des Weiteren gehen wir gerne auf Ihre Vorschläge und Wünsche ein.

SPEISEVORSCHLÄGE

BUFFET ODER MENÜ

RIND

Burgunderbraten mit Schmorzwiebeln umlegt
mit kleinen Kartoffelklößen und gemischtes Gemüse der Saison 17,50€

Klassisch gefüllte Rouladen
Dazu Salzkartoffeln, Hausgemachter Rotkohl 18,50€

Geschmorte Rinderbäckchen
Gebratene Maispolenta,
Lauchgemüse mit Cherry-Tomaten 18,50€

Geschmorte Hochrippe an Thymiansauce
Mit Kartoffelgratin und grünen Speck-Bohnen 17,50€

SCHWEIN

Schweinemedallions in roter Pfeffer- oder Calvados Sauce
Spätzle, Bohnen im Speckmantel und
Orangen-Sesam Möhren 17,50€

Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Mit grünen Bandnudeln, Gurkensalat in Sahnesauce 15,50€

Schnitzel-Lauch-Zwiebelpfanne mit Käse gratiniert
Mit gemischtem Pfannengemüse, Kroketten 14,50€

Grillschinken mit Salbeijus
Mit Wein-Sauerkraut dazu Bratkartoffeln 12,50€

Nackenbraten im Salzbett geschmort
Kohlrabi in Rahm mit Kräuter-Kartoffeln 14,50€

Kleine Schweinshaxe mit Kerbelrahmsauce
Krautsalat rot oder weiß dazu Bratkartoffeln 13,50€

GEFLÜGEL

Hänchenbrustfilet „Florida“ an Currysauce
Mit Butter-Reis und gemischtem Salat 16,50€

Mit Spinat gefüllte Putenbrust „Florentiner Art“
An Rahmsauce dazu Bandnudeln, Tomatensalat 16,50€

Putencurry
mit Lauchzwiebeln und Erdnüssen 15,50€

Pikater (Putenbrust im Parmesanmantel)
in Kräuter-Tomatensauce und confierten Kirschtomaten
mit grünen Bandnudeln und Pfannengemüse 16,50€

FISCH

Lachs unter einer Kräuterkruste
In Riesling-Sauce mit Wildreis und geschmortem Fenchel 18,50€

Zanderfilet mit Kartoffelkruste
In weißer Zwiebelsauce mit Spinat-Risotto, Möhren-Apfelsalat 17,50€

Dorschfilet im Wirsingmantel
In Dijon-Senfsauce auf Petersilien-Kartoffelstampf 15,80€

Mowwes Garnelenpfanne
mit Knoblauchdip auf Schwenkgemüse mit Rosmarin
abgeschmeckt 17,50€

Für Feierlichkeiten in unserem Hause, servieren wir ihnen gerne die
aufgeführten Speisen als Tellergericht in einer Menüfolge
Des Weiteren gehen wir gerne auf Ihre Vorschläge und Wünsche ein.



MEDITERRANE „KNALLA“

Involtini Hauchdünne Fleischröllchen mit Schinken und Salbei gefüllt, in pikanter Soße gegart, Rosmarinkartoffeln und Ratatouille Gemüse	16,80€
Zitronen/Orangenhähnchen im eigenen Sud, umlegt von Zitronenscheiben mit Maispolenta, Peperonata	15,80€
Mediterraner Rinderbraten mit Knoblauch gespickt, an Rotweinsauce mit Kartoffelspalten aus dem Ofen, Pfannengemüse	17,50€
Gefüllte Cannelloni mit Möhren-Ricotta in Riesling Sauce gratinert mit Grana Padano	9,80€
Lasagne Bolognese mit Rinderhackfleisch, Tomatensauce	9,80€
Gebratenes Doraden-Filet In Tomatensugo auf Oliven-Kartoffelstampf und Rucola	16,50€
Lachs-Spinat-Lasagne gratiniert mit Grana Padano	9,80€
Marinierte Teufelshähnchen in Oliven gebraten mit Chili abgerundet mit selbst gebackenem Focaccia	9,50€
Sizilianische Putenroulade gefüllt mit Spinat Champignons und Tomaten mit Kartoffel- Auberginentopf	15,80€

Für Feierlichkeiten in unserem Hause, servieren wir ihnen gerne die aufgeführten Speisen als Tellergericht in einer Menüfolge
Des Weiteren gehen wir gerne auf Ihre Vorschläge und Wünsche ein.



VEGETARISCH

Staudensellerieauflauf , Bulgur, Zucchini, mit Tomaten	8,50 €
Topfenspinat/o. Bärlauchknödel auf Tomatensugo, Reis	9,00 €
Wirsing-Lachs-Lasagne	9,80 €
Fenchelauflauf mit Tomaten und Mozzarella	9,50 €

DESSERT

AUCH SAISONAL NACH ABSPRACHE

Gerne im Glas serviert

• Mousse au chocolat weiße oder dunkle Schokolade	5,50 €
• Himbeermousse	5,50 €
• Hausgemachte Zitronen -oder Orangencreme	4,50 €
• Weincreme vom Riesling	5,00 €
• Cappuccinocreme	4,50 €
• Rote Grütze mit Vanillesauce	4,50 €
• Welfenspeise - abgeschlagene Weincreme mit gekochter Creme im Glas geschichtet	5,50 €
• Kaiserschmarrn - warm serviert mit Apfelsauce	5,50 €
• Herrencreme mit Sherry	5,00 €
• Westfälische Sünde - Milchreis mit Pumpernickel u. Kirschen	4,50 €
• Frischer Obstsalat mit Pernodsahne o. Sahne	6,00 €
• Kirschmint-Traum- Mascarpone, Aftereight, Kirschen im Glas	5,00 €
• Tiramisu klassisch	5,00 €
• Zitrontiramisu / Himbeertiramisu/	5,50 €
• Apfeltiramisu mit Wallnüssen	5,50 €

Stellen sie sich eine Dessertauswahl nach Ihren Wünschen zusammen, gerne unterbreiten wir Ihnen noch weitere Ideen.

GRILLBUFFET

GRILLBUFFET AB 30 PERSONEN

Grillwürsten vom Schwein

- Verschieden mariniertes Nackensteak
 - Marinierte Putensteak
 - Gemüespieß
 - Maiskolben mit Kräuterbutter
 - Grillsaucen nach Wahl
 - Rosmarinkartoffeln mit Kräutercreme
 - Nudelsalat
 - Kartoffelsalat klassisch oder Öl-Essig
 - Hausgemachter Krautsalat rot und weiß
 - Spaghetti- Rucolasalat mit Parmesanspalten
 - Gemischte Blattsalate an Mowwe`s Hausdressing
 - Brotkorb Kräuterbutter/ Zitronenbutter
 - Rote Grütze mit Vanillesauce
- p.P. 20,50 €

Ergänzung:

- Marinierte Lammkoteletts Stck. 3,00 €
- Bonbon vom Lachs an Wurzelgemüse Stck . 4,50 €
- Mediterranes Pfannengemüse mit Pesto abgeschmeckt p.P. 3,50 €
- Tomaten mit Parmesan käse gratiniert Stck. 3,00 €
- Roastbeef im Ganzen, aus dem Smoker ,
am Grill aufgeschnitten (ab 20 Port.) p.P. 12,80 €
- Stremellachs im Ganzen heiß geräuchert
- Kalt serviert, liebevoll ausgarniert Preis nach Gewicht

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo - Di:	Ruhetag
Mi - Sa:	09:00 Uhr – 23:00 Uhr
So:	10:00 Uhr – 23:00 Uhr

Täglich warme Küche von 12:00-21:00 Uhr.
Reservieren Sie Ihren Wunschtermin!

Familie Mowwe
Im Ostfeld 185, 44329 Dortmund (Lanstrop)
Telefon: 0 231 - 35 13 31
Internet: www.mowwe.de

