



CATERING



Wir liefern Ihnen noch mehr Ideen...

Sie planen eine größere Feier oder Festlichkeit? Wir liefern Ihnen das entsprechende Menü. Sie können aber auch in unseren Räumen Ihrer Feier ganz entspannt entgegensehen, denn wir planen und kochen für Sie.

Unsere Räumlichkeiten sind für bis zu 70 Personen geeignet. Fühlen Sie sich bei uns wie Zuhause.

Sprechen Sie uns an, gerne beraten wir Sie unverbindlich in einem persönlichen Gespräch. Unsere Speisekarte bietet lediglich einen kleinen Auszug dessen, was bei der unendlichen Vielfalt an Rezepten möglich ist.

Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü oder Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen, ob westfälisch, mediterran oder auch vegetarisch/ vegan.

Wir sind mit Hand und Herz für Ihre Wünsche da.

Gerne nehmen wir uns Zeit für Sie!

Mit kulinarischem Gruß

Ihre Familie Mowwe & Team

Jan.2019, hiermit verlieren alle voraus gegangenen Catering-Karten ihre Gültigkeit.

Mowwe Restaurant & Café Im Ostfeld 185, 44329 Dortmund
Tel.0231/351331 E-Mail: info@mowwe.de

Fingerfood

„Westfälisch“

- Blätterteigtaschen mit Hackfleisch gefüllt
- Tafelspitz mit Meerrettichcreme und Petersilie (im Glas)
- kl. Partyfrikadelle mit Senf
- kl. Partyschnitzel mit Kapernäpfel
- Käsecreme mit Schinken & Salatgurke (im Glas)
- Mini Salzkuchen mit
 - Mett, Käse, Blutwurst

Preis pro Person bei 2 Teilen pro Person 4,00€

Preis pro Person bei 3 Teilen pro Person 6,00€

„Italien“

- Tomate & Mozzarella mit Basilikumpesto (im Glas)
- Gegrillte Zucchini mit Parmesancreme (im Glas)
- Penne mit Rucola, Oliven, Parmesan (kalt im Glas)
- Tomaten-Bruschetta
- Knusperaubergine mit Aioli
- Parmesan-Pfeffer-Lolli

Preis pro Person bei 2 Teilen pro Person 5,00€

Preis pro Person bei 3 Teilen pro Person 7,50€

„Erstklassig“

- Lachstatar im Filoteig-Becher
- Enten-Currymango-Canapé
- Sellerie-Milchshake mit Speckchip (im Glas)
- Guacamole Canapé
- Blauschimmel-Orangenmousse auf Pumpernickel

Preis pro Person bei 2 Teilen pro Person 6,00€

Preis pro Person bei 3 Teilen pro Person 9,00€

„Rustikale Brotzeit“

belegte Schnittchen...

- mit Wurstaufschnitt vom Gahmener Hofladen
- mit Käsevielfalt von der Hofkäserei Wellie
- mit geräuchertem Lachs vom Fischhof Baumüller
- mit Roastbeef
- mit Curry-Putenbrust

Alle belegten Schnittchen sind liebevoll aus garniert

Preis pro Person bei 5 Teilen pro Person 7,00€

„Mowwe´s Canapés“

kleine rund Weißbrottaler...

- mit geräucherter Forelle
- mit Roastbeef
- mit Entenbrust „rosa“
- mit Camembert

Preis pro Person bei 4 Teilen pro Person 9,60€

„Party Must-Haves“

- kleine Partyschnitzel wahlweise vom Schwein o. Poulardenbrust
- Mowwe's Currywurst mit Brot
- Mowwe's Partyfrikadellchen
- zünftige Mettwurstplatte
- reichhaltige französische Käseplatte
- Melonenschiffchen mit Westfälischem Knochenschinken
- Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat gefüllt
- Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
- Vitello Tonnato
- Mowwe's gemischte Antipasti
Oliven, gefüllte Tomaten, Zucchini, Aubergine...

Preis pro Person, je nach Auswahl 2,50€ - 7,50€

Vorspeisenauswahl - „Vom Käpten persönlich“

Mowwe's Fischvariation vom Fischhof Baumüller

- Graved Lachs/ Rauchlachs
- Stremellachskonfekt
- Pfeffer- & Kräutermakrele
- Forelle, frisch aus dem Rauch

*Dazu reichen wir frisches Baguette
mit Meerrettich & Dillsensauce*

9,70€ Preis pro Person

- Krabbencocktail auf frischem Eisbergsalat dazu frisches Baguette & Butter

10,50€ Preis pro Person

- Flusskrebsscocktail mit mini Brokkoli und einer frischen Briese

11,80€ Preis pro Person

- Ganzer geräucherter Lachs (ohne Gräten) mit Meerrettich & Dillsensauce dazu kl. Reibekuchen

21,90€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

„klassisch“ ab 20 Personen

gemischter Salatkorb mit Mowwe`s Hausdressing,
dazu kalt marinierter Tafelspitz in hausgemachter Kräuter-
Senf vinaigrette und Lauch-Schinken-Salat

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

in Champignonrahmsauce mit grünen Bandnudeln

Burgunderbraten

mit Schmorzwiebeln umlegt, dazu kleine Kartoffelklöße &
gemischtes Gemüse der Saison

-Im Glas serviert-

Rote Beerengrütze mit Vanilleschaum im Glas serviert

dunkle Schokoladenmousse im Glas serviert

28,60€ Preis pro Person

„Rouladen“ ab 20 Personen

gemischter Salatkorb mit Mowwe`s Hausdressing

Klassisch gefüllte Rouladen

Dazu Salzkartoffeln, hausgemachter Rotkohl

Mit Spinat gefüllte Putenroulade

an Rahmsauce dazu Bandnudeln, Tomatensalat

-Im Glas serviert-

Bayrische Creme mit Mangopüree

Obstsalat mit Vanilleeis

26,50€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

„Italienisch“ ab 20 Personen

- Rucolasalat mit Kirschtomaten, Oliven, Parmesan
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
- Mediterraner Spaghetti-Rucola-Salat mit getrockneten Tomaten
- Mowwe's gemischte Antipasti
Oliven, Gefüllten Tomaten, Zucchini, Aubergine

Pikater (Putenbrust im Parmesanmantel) in Kräuter-Tomatensauce & confierten Kirschtomaten mit grünen Bandnudeln und Pfannengemüse

Mediterraner Rinderbraten mit Knoblauch gespickt an Rotweinsauce mit Kartoffelspalten aus dem Ofen, Pfannengemüse

selbstgemachte Ravioli mit Spinat-/ Parmesanfüllung auf Tomatensugo und Basilikumpesto²

-Im Glas serviert-

Cappuccinocreme

Tiramisu klassisch

31,50€ Preis pro Person

„Traditionell“ ab 20 Personen

Melonenschiffchen mit westfälischem Knochenschinken

Tomatensalat mit feinen Zwiebelringen und Basilikum

Gemischter Salatkorb mit Mowwe's Hausdressing

Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen, hausgemachter Rotkohl

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

-Im Glas serviert-

Herrencreme mit Sherry

Himbeermousse

31,50€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

„klassisch vs. Italienisch“ ab 20 Personen

- Mowwe´s gemischter Antipasti
Oliven, gefüllten Tomaten, Zucchini, Aubergine...
- Vitello Tonnato
- Tafelspitz Carpaccio in grüner Sauce mit frischen Kräutern & Kartoffelchip
- Carpaccio vom Rind mit Pesto, Rucola & Parmesan-Lolli
- gemischter Salatkorb mit Mowwe´s Hausdressing
- Rucolasalat mit Kirschtomaten, Oliven, Parmesan

Involtini mit Schinken & Salbei gefüllt, in pikanter Soße gegart, Rosmarinkartoffeln & Ratatouillegemüse

Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln, Cornichon, Rote Bete

Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen an Vanilleeis

Apfeltiramisu mit Wallnüssen

38,50€ Preis pro Person

Schnitzelbuffet

Gem. Salat an Mowwe´s Hausdressing
Schnitzel vom Schweinerücken (2 Stück pro Person)
Jägersauce, Paprikasauce, Schmorzwiebeln
Pommes und Kartoffelgratin

-Im Glas serviert-
Rote Beeren Grütze mit Vanilleschaum

16,50€ Preis pro Person

Mowwe´s Reibekuchen

Mowwe´s Reibekuchen (5 Stück pro Person)
mit Westfälischem Schinken, Baumüllers Rauchlachs,
Apfelkompott u. Kräuterquark

10,50€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

Grillbuffet

„Klassisch“ - ab 20 Personen

Salate vom Buffet:

- Spaghetti-Rucolasalat mit Parmesan
- Krautsalat
- Kartoffelsalat klassisch oder Essig-Öl
- gem. Blattsalate mit Mowwe's Hausdressing
- Nudelsalat
- Tomatensalat
- Rosmarinkartoffeln
- Baguette, Grillsaucen, Kräuterquark

Vom Grill:

- Bratwurst vom Schwein
- marinierte Nackensteaks
- marinierte Putensteaks
- Gemüsespieße

Zum Schluss was Süßes:

Rote Grütze mit Vanilleschaum

20,90€ Preis pro Person

„Darf es etwas mehr sein?“ - ab 20 Personen

Salate vom Buffet:

- Spaghetti-Rucolasalat mit Parmesan
- Krautsalat
- Kartoffelsalat klassisch oder Essig-Öl,
- gem. Blattsalate mit Mowwe's Hausdressing
- Nudelsalat
- Tomatensalat
- Rosmarinkartoffeln
- Pfannengemüse
- Baguette, Grillsaucen, Kräuterquark

Vom Grill:

- Bratwurst vom Schwein,
- marinierte Nackensteaks
- marinierte Putensteaks
- kleine Rinder Steaks aus der Hüfte
- Lachs vom Zedernholz mit Limette abgeschmeckt
- Gemüsespieße

Zum Schluss was Süßes:

Cheesecake,
Schokoladen Mousse

25,90€ Preis pro Person

Optionale Erweiterungen für Ihr Grillbuffet:

- Rippchen aus dem Smoker in einer feinen Barbecue- Marinade

7,50€ Preis pro Person

- Pulled-Pork-Burger aus dem Smoker

8,50€ Preis pro Person

- Bürgermeisterstück „rosa“ aus dem Smoker

9,00€ Preis pro Person

- Bratpaprika aus dem Wok am Gast zubereitet

3,80€ Preis pro Person



Buffet- / Menüvorschläge

„Aus der Suppenküche“

- Rinderkraftbrühe 0,25l / 0,5l
4,80€
- Kräftige Hühnerbrühe
Mit Eierstich, Suppennudeln 4,50€
- Gulaschsuppe 4,80€ / 6,20€
nach unserem Hausrezept, pikant gewürzt
- Tomatensuppe klassisch 3,80€
- Curry-Mango-Suppe mit Kokosmilch & einem pikanten
Hänchenfiletspieß 4,80€
- Orangen-Möhren-Suppe 3,50€
- Selleriesuppe mit Crunch 3,60€
- Kartoffelsuppe 3,50€-4,00€
Nach Wahl mit Lauch, Lachs, Scheiben vom Champignon
- Zweifarbige Paprikasuppe 4,60€
aus roter und gelber Paprika mit Focaccia

Hauptgänge zur Wahl:

- Pfefferpotthast vom Rind
mit Petersilienkartoffeln & süß- sauren Beilagen
11,50€ Preis pro Person
- Gulaschtopf mit Paprika & Champignons
dazu Salzkartoffel **oder** Spiralnudeln,
gem. Blattsalate mit Mowwe´s Hausdressing
10,80€ Preis pro Person
- Grünkohl mit Mettwurst und Kassler
dazu Bratkartoffeln
12,50€ Preis pro Person
- Geschmorte Rinderbäckchen an gebratenen
Kartoffelplätzchen, Lauchgemüse mit Cherry-Tomaten
18,50€ Preis pro Person
- Schweinemedallions in roter Pfeffer- **oder** Calvados-Sauce
dazu Spätzle, Bohnen im Speckmantel und
Orangen-Sesam Möhren
17,50€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

Weitere Hauptgänge zur Wahl:

- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit grünen Bandnudeln und Gurkensalat in Sahnesauce

15,50€ Preis pro Person

- Kalbshaxe aus dem Ofen dazu Kerbelrahmsauce, Kartoffelgratin, Spitzkohlgemüse

25,50€ Preis pro Person

- Grillschinken mit Salbeijus und Sauerkraut dazu Bratkartoffeln **oder** Kartoffelpüree

13,50€ Preis pro Person

- Nackenbraten im Salzbett geschmort dazu Kohlrabi im Rahm mit Kräuter-Kartoffeln

14,50€ Preis pro Person

- Kleine Schweinshaxe mit Kerbelrahmsauce, Krautsalat dazu Bratkartoffeln

13,50€ Preis pro Person

- Erbseneintopf mit Mett- und Bockwurst oder Eisbein

10,20€ Preis pro Person

- Krosser Schweinebauch dazu Steckerüben-Birnen-Gemüse und Rübenkrautsauce

15,50€ Preis pro Person

- Kalbstafelspitz „rosa“ im Stutenmantel *am Buffet aufgeschnitten* dazu Graupengemüserisotto & Rotweinreduktion, gemischte Blattsalate an Mowwe's Hausdressing

24,50€ Preis pro Person

- Kalbsrücken unter einer Kräuterkruste „rosa“ *am Buffet aufgeschnitten* dazu grüne Bandnudeln mit Kirschtomaten & Parmesan, Paprikagemüse

26,50€ Preis pro Person

- Poularde im Westfälischem-Schinkenmantel auf Pfannengemüse dazu Maispolenta, Tomatensugo

16,60€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

Weitere Hauptgänge zur Wahl:

- Mit Spinat gefüllte Putenbrust „Florentiner Art“ an Rahmsauce dazu Bandnudeln, Tomatensalat

16,50€ Preis pro Person

- Gebratene Entenbrust „Rosa“ auf Spitzkohl dazu Maispolenta, Schokoladensauce

15,90€ Preis pro Person

- Hähnchenbrust im Zucchini mantel, auf „Lanstroper“ Grillgemüse dazu Rosmarinkartoffeln

16,60€ Preis pro Person

- Rinder Bürgermeisterstück „rosa“ *am Buffet aufgeschnitten* dazu Kartoffelgratin & gem. Gemüsevariation

21,50€ Preis pro Person

- Ossobuco vom Rind in Tomatensugo geschmort dazu Rosmarinkartoffeln & Pfannengemüse

17,50€ Preis pro Person

- Geschmorte Rinderbäckchen mit gebratener Maispolenta, Lauchgemüse & Cherry-Tomaten

18,50€ Preis pro Person

- Burgunderbraten mit Schmorzwiebeln umlegt dazu kleine Kartoffelklöße und gem. Gemüse der Saison

18,50€ Preis pro Person

- Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelklößen, hausgemachter Rotkohl

18,50€ Preis pro Person

- Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln, Cornichon, Rote Beete

16,50€ Preis pro Person

- Roastbeef „rosa“ gebraten *am Buffet aufgeschnitten* dazu Rosmarinkartoffel & Speckbohnen

23,70€ Preis pro Person

- Geschmorte Schweinebäckchen an Rübenkrautsauce, Paprikagemüse abgerundet mit 43er, Kartoffelkroketten

14,80€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

Frischer Fang

- Lachs unter einer Kräuterkruste in Riesling-Sauce mit Wildreis & Fenchel-Tomatengemüse

18,50€ Preis pro Person

- Garnelenpfanne mit Knoblauchdip auf mediterranem Schwenkgemüse dazu Baguette

18,50€ Preis pro Person

- Gebratener Zander auf cremigen Rieslingkraut, süß-sauren Birnenperlen

19,70€ Preis pro Person

- Baumüller`s Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten an Granatapfel-Rucola-Risotto, Rieslingsauce

15,80€ Preis pro Person

- Nordsee-Schollenfilets auf der Haut gebraten mit Blattspinat & Kräutertomaten dazu kl. Petersilienkartoffeln

17,60€ Preis pro Person

- gegrillter Thunfisch mit Avocado-Kartoffel-Salat dazu Mango Salsa & frisches Baguette

19,60€ Preis pro Person

- Miesmuscheln im Gemüsesud serviert dazu frisches Baguette mit Knoblauchdip

12,80€ Preis pro Person

- gebratene Bachforelle auf cremigem Mandelspinat & kl. Petersilienkartoffeln, Rieslingschaum

13,80€ Preis pro Person

Buffet- / Menüvorschläge

Vegetarisch & Vegan

- Selbstgemachte Ravioli mit Spinat-/Parmesanfüllung auf Tomatensugo und Basilikumpesto
11,80€ Preis pro Person
- Spitzkohlstrudel auf Selleriehaselnusspüree, confierten Kirschtomaten
10,50€ Preis pro Person
- Spaziergang durchs Gemüsebeet mit Selleriepüree, gebratenem Porree, confierten Tomaten, & Pumpernickelstreusel
10,80€ Preis pro Person
- geschmorter Blumenkohl aus dem Ofen auf Kartoffel-Petersilienstampf dazu Tomatenkompott
9,80€ Preis pro Person
- Zucchini-Crunch-Lasagne mit gebackenem Kürbis in Safrancreme
11,60€ Preis pro Person
(Saisonale Änderungen der Beilagen behalten wir uns vor)



Zum Abschluss was Süßes

- Bayrische Creme mit Mangopüree 5,70€
- Schokomousse hell und dunkel 5,80€
- Cappuccinocreme 4,50€
- Tiramisu klassisch 5,60€
- Apfeltiramisu 5,60€
- Himbeertiramisu 5,60€
- Himbeermousse 5,70€
- Rote Beerengrütze an Vanillesauce 4,60€
- Frischer Obstsalat + aufgeschlagener Sabayon 6,20€
0,60€
- Herrencreme mit Sherry 5,10€
- Creme Brûlée 6,80€
- Kaiserschmarren 9,80€
- Cheesecake 6,80€
- Karamellisierte Landmilch mit frischen Beeren 6,80€
- Frische Erdbeeren mit Vanilleeis (saisonal) 6,50€

Getränkepauschale

Softgetränke:

Cola, Cola light, Fanta, Sprite, Apfelschorle,
Bitter Lemon, Bionade Holunder,
Selters Wasser,
(wird auf den Tischen gekühlt eingesetzt)

Alkoholische Getränke:

Kronen Bier vom Fass,
Radler, Alster, Krefelder, Jever Fun alkoholfrei

Sekt:

Geldermann trocken

Weißwein:

Grauburgunder, Kabinett „Pfalz“
Riesling, Kabinett „Pfalz“ Halbtrocken

Rotwein:

Merlot „Pfalz“ trocken
Dornfelder „Pfalz“ halbtrocken

Zum Schluss einen Verteiler:

Dortmunder Weizenkorn, Ramazotti auf Eis,
Williams Birne, Obstler

Kaffee:

Filter Kaffee, Tee,

*Nach Ablauf der 8 Stunden werden die Getränke nach Verbrauch
berechnet oder Sie buchen eine Verlängerungsstunde zu
EUR 5,50 pro Person.*

Zusatzoptionen zur Getränkepauschale

Kaffeespezialitäten
3,50€ pro Person

2 Spirituosen oder
Schöffelhofer Hefe & Hövels Original
(auch alkoholfrei)
8,00€ pro Person

gültig 8 Stunden

26,80€

Was Sie noch wissen müssen

Für Feierlichkeiten in Ihrem Haus ab 20 Personen

Stehtisch

- mit Husse 12,00€
- ohne Husse 8,00€

Geschirr:

- Suppentasse 0,50€
- Vorspeisenteller 0,45€
- Menüteller 0,55€
- Dessertteller 0,45€
- Bestecksatz
Messer, Gabel, Dessertlöffel 1,00€
- Suppenlöffel o. Kuchengabel 0,30€
- Kaffeetasse 0,23€
- Wasserglas 0,23€
- Weinglas 0,23€
- Glasbruch 1,50€

- Grill Leihgebühr 50,00€
- Benötigen Sie eine helfende Hand?
Personal 26,70€ pro Std.
- Lieferpauschale
ab 5km bis 20 km 10,00€
über 20 km 20,00€

Für Feierlichkeiten in unserem Haus ab 30 Personen

- Stuhlhussen (weiß) 6,00€ p. Stk.
- Stoffservierten (weiß) 3,00€ p. Stk.
- Feuerschale incl. Service 10,00€ p. Stk.

Kutschfahrten für Ihre Feierlichkeit
Pauschal 85,00€

Der schönste Tag im Leben

Sie planen eine freie Trauung um den Bund fürs Leben zu schließen? Wir bieten Ihnen eine traumhafte Location, unter freiem Himmel, idyllisch im Grünen gelegen.

Gerne planen wir mit Ihnen zusammen diesen einmaligen Augenblick.



Sollten Sie weitere Fragen oder Wünsche haben, sprechen Sie uns an. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

freie Trauungen nach Ihren Vorstellungen

Preis pro Person	11,90€
Incl. Sektempfang, Bänke mit Husse, Stühle für das Brautpaar, 2 Stehpulte für Blumenschmuck (Blumenschmuck exklusive).	
Zeitraum	ca. 3 Stunden
Getränke	vom Haus