

TRAITEUR WILLE

FEINE KOCHKUNST

Fingerfood-Kreationen

Vegetarisch/ Vegan

Vollkorn-Haselnusscrêpe mit mediterraner Pilzfüllung - vegan

Kleine Tarte mit Süßkartoffel und Langpfeffer - vegan

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

Handgefertigte Ziegenkäsepraline auf Dörrobstbrot

Bio Rohmilchkäse vom Backensholzer Hof mit Feigensenf
auf Luises Kosakenbot

Quiche mit grünem Spargel und Espelette

Fisch

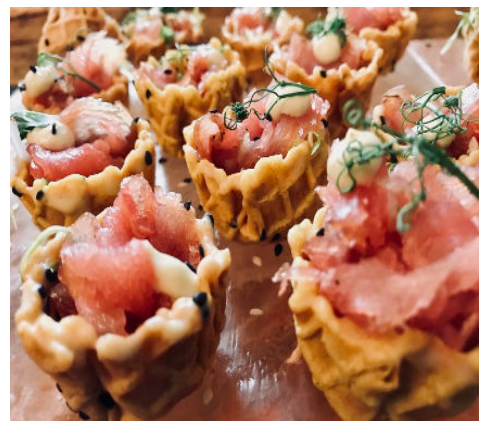
„Goldbeutel“

feiner Eiercrêpe mit Forellenkaviar gefüllt

Hausgebeizter Gravlax mit Forellenkaviar & Senf-Dillsoße
auf Dinkeltaler

Glückstädter Matjes mit roter Zwiebel
aus einem Weckglas

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

Kalbsfleischbällchen mit Estragonsenf

Tandoorisatey von Holsteiner Landhuhn.
mit Chili-Ingwerdip.

Mini – Rindermedaillon mit aromatischer Salsa verde

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

Quiche Lorraine mit Lauch, Schinken
und würzigem Sauerrahm

... im Weckgläschen serviert

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

Hamburger Beerenragout mit Vanilleschaum

Mousse von dunkler Edelkuvertüre mit Salzkaramell und Mango-
Yuzugelee

Sanddornrahm mit weißer Schokolade

Veganer Grießpudding mit saisonaler Fruchtgrütze

Je Gläschen

Empfohlene Mengen

Empfang: 4 Teile pro Person

als Snack: 6-8 Teile pro Person

sättigend: 12-15 Teile pro Person



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

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

Menu 1

Vorspeise

2erlei Spargel mit Nordseekrabben, Radieschen und Rellinger
Nussbitterschaum

Hauptgang mit vorgelegtem Nachservice

Ossobuco von Weidelamm aus Bevern mit fermentierten Karotten und
Pilzstrudel

Dessert

Holunderblüten-Quarkmousse mit Rhabarber und geestem Ingwer



Menu 2

Sylter Ciabatta, Olivenöl und Jahrgangssalz werden auf der Tafel
eingesetzt

Vorspeise

Buchweizen auf gegrilltem Safranfenchel und Baby Spinat

Zwischengang

In Holzkohleöl confiertes Saiblingsfilet an marinierten
Wildkräutersalaten und Aprikose

Sorbet

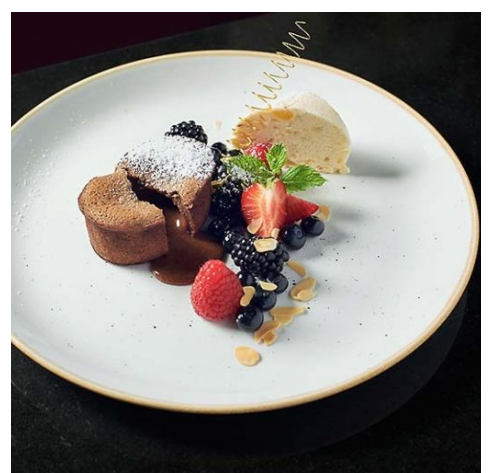
Vierländer Gazpacho mit Salz-Zitronensorbet und Schwarzbrotcrunch

Hauptgang mit vorgelegtem Nachservice

Sûpreme vom Butterhuhn mit Ochschwanzragout, Pfifferlingen,
Kohlrabi und Bio Linda-Tomatengratin

Dessert

Geeiste Ziegenmolke mit Sago, Sanddornmousse und Erdbeeren



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 ab 30 Personen

Buffet

Vorspeisen

Färöer Lachs mit Orange und Wacholder gebeizt

Blumenkohl-Hanfnessalat

Kalt geräucherter Wildschweinschinken mit Altländer
Herbstprinzchutney

Gebratener Radicchio an Quinoa-Frischkäsebällchen

Brotauswahl mit Petersilien-Kapern-Zitronenöl

Hauptgänge

Ragout vom Pommerschen Strauß mit Pilzen und Maronen

Hausgemachte Serviettenknödel

Graue Erbsen mit Wurzelgemüse und geräuchertem Tofu - vegan

Kabeljau auf Rahm-Sauerkraut

Dessert

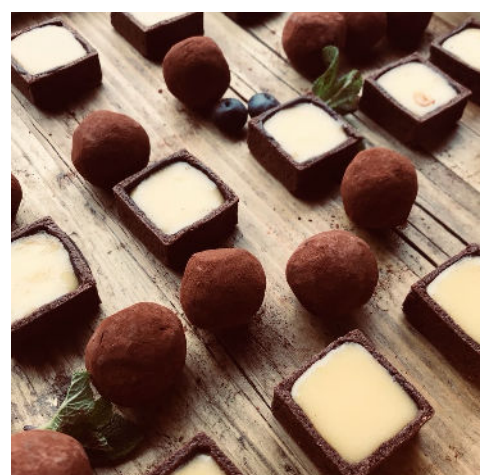
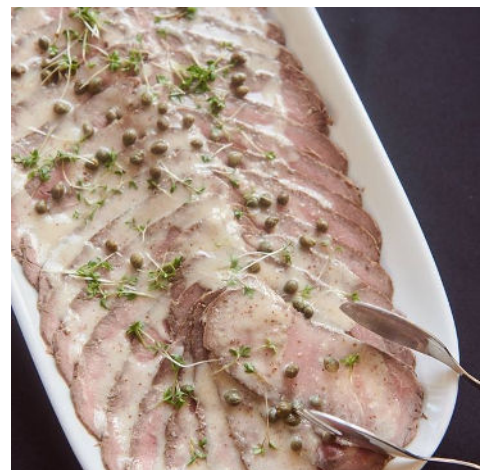
Preiselbeermousse mit Schokoladenbrowny

Rumtopfgrütze mit Vanilleschmand

Franzbrötchencookies

Norddeutsche Käsevielfalt von der Schieferplatte mit Trauben, Nüssen
und getrockneten Früchten

Gerne berücksichtigen wir auch vegetarische oder vegane
Alternativen. Die Auswahl passen wir individuell Ihren Wünschen
entsprechend an.



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 ab 30 Personen

Flying Buffet

Herzhaft

Kalt

Willes Gravlax an Schmandgurken

Geflämmtter Ziegenkäse von der Hofkäserei Michelbrand auf roten Reismudeln

Kalbshaxencarpaccio mit Wachtel-Solei und Kartoffel-Majorancreme

Hauptgänge

Hokkaido-Currycreme mit Sternanischaum

Graupen-Kalerisotto mit Wildpraline

Spitzkohllasagne mit veganem Bacon und Grieß-Pfefferklößchen

Dessert

Zwetschgen-Walnusscruble – aus einer Mini Kokotte

Rotweibirne auf Tonkabohnen-Dickmilch

Handgefertigte Bramfelder Macarons

Gerne berücksichtigen wir auch vegetarische oder vegane Alternativen. Die Auswahl passen wir individuell Ihren Wünschen entsprechend an.



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

Beilagen und kalte Vorspeisen

Vollkornpasta mit halb getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und gerösteten Sonnenblumenkernen

Linda-Gurkensalat

Auberginen Caprese mit mariniertem Büffelmozzarella

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

Wildkräutersalat mit Nüssen, Kernen und Himbeerdressing
Ceasar Salad mit krossem Speck, frisch geriebenem Parmesan, Croûtons

Baguetteauswahl mit Buttertopf, Kräuterdip, Wille´s BBQ-Soße, körnigem Senf, Ketchup, Zitronenaioli

Vom Grill

Hausgemachte Bratwurst mit Steinpilzen, getrockneter Tomate und Jahrgangssenf

Willes grobe Rindsbratwurst mit Cheddar und geräuchertem Pfeffer

Kleine Entrecôtesteaks mit BBQ-Sc.

Marinierte Poulardenkeule mit gelben Paprika-Mangoketchup

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

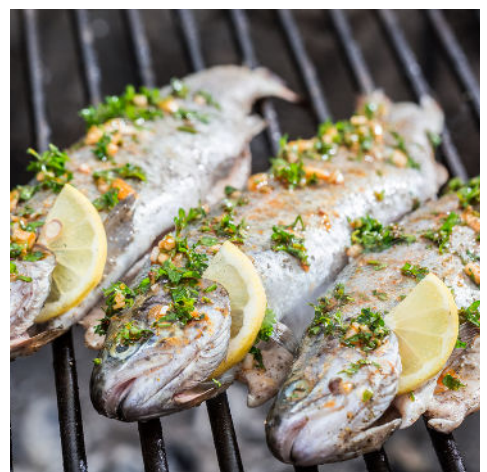
Vierländer Grillgemüse mit Kräuterdip

Dessert

Niedersächsischer Schichtapfel aus einem Weckglas serviert

Erdnuss-Cheesecake von der Schieferplatte mit Brombeermark

Ofenananas & frische Früchten 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.

„Auch dies ist möglich“

Aus dem Smooker

Pulled Peanut-Beef mit hausgemachtem Cole Slaw

Frisch geräucherte Forelle aus dem Fischgitter

Geflämmtes Lachsfilet

Aus dem Pizzaofen

Kleine Ofenbrote mit Kräuter-Fetadip

Zwiebelkuchen mit Speck, Schmand und Garnele

Flammkuchen mit:

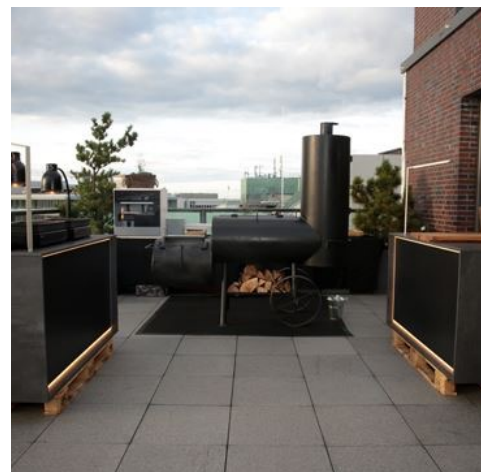
- Brie und Feigensenf-Crème fraiche
- Wildschweinschinken und Preiselbeerschmand
- Nordsekrabben und Dillcrème

Für Abholer ab 15 Personen

Boeuf Bourguignon mit Schalotten und Pilzen

Baguette oder Kartoffel-Thymiangratin

Wille´s Pastramibrot (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.

Personal Equipment Location

Unser Servicepersonal hat traditionell einen sehr guten Ruf. Unsere Mitarbeiter statten wir mit einer schwarzen Hose, schwarzen Schuhen, weißem Hemd, einer schwarzen Krawatte und einer dunkelbraunen Latzschürze mit gesticktem Traiteur-Wille-Logo aus. Gern sind nach Absprache andere Kombinationen möglich.

Unsere Küche bietet ein Repertoire, das keinen Wunsch offen lässt. Wir kochen ohne Konvenienz Produkte und produzieren ausschließlich frisch. Unsere Lieferanten kommen aus der Region und wir kreieren unsere Speisenauswahl immer unter saisonalen Gesichtspunkten.

Ob stilvoll klassisch oder Avantgarde: Wir sind bekannt für unsere exzellenten Arrangements von Geschirr und Dekoration. Zusätzlich bieten wir Ihnen eine Auswahl an exklusiven Locations, die den richtigen Rahmen für Ihre Feier bildet.

Alle Inhalte und Bilder dieses Angebotes sind vertraulich zu behandeln und dürfen nicht an Dritte weitergereicht werden.

Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, welche Sie unter www.traiteurwille.de einsehen können.

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Ihnen!

TRAITEUR WILLE GmbH & Co. KG

Gottschedstraße 13-15

22301 Hamburg

t +49 40 6 96 58 09-0

f +49 40 6 96 58 09-50

info@traiteurwille.de

www.traiteurwille.de



TRAITEUR WILLE

FEINE KOCHKUNST

