



VERANSTALTUNGSMAPPE SPORTSCHULE WEDAU 2024

Veranstaltungsmappe

Sie suchen eine schöne Location für Ihre nächsten sportlichen Veranstaltungen, Events, Konferenzen oder Tagungen? Für einen kleinen, familiären Geburtstag, eine feierliche Hochzeit, ein großes Firmenevent oder einen sommerlichen und gemütlichen Grillabend? Dann haben wir bestimmt die passenden Räumlichkeiten für Sie - und wir sorgen natürlich auch für die gastronomische Begleitung Ihrer Veranstaltung.

Für Ihre Veranstaltung haben wir Ihnen eine breite Auswahl von Einzelprodukten und Pauschal-Paketen zusammengestellt, die Ihr Event kulinarisch abrundet:

- Frühstücksbuffet
- Mittagessen
- Abendessen
- Konferenz-Verpflegung / Packages
- Snacks
- Menüs
- Buffets
- Grillen im Waldhaus
- Platzverpflegung
- Verpflegungsbeutel / Reisetaschen
- Außer Haus Catering

FRÜHSTÜCKSBUFFET

In unserem Restaurant erwartet Sie ein sportlergerechtes Frühstücksbuffet, das keine Wünsche offenlässt: Eine ofenfrische Brötchenauswahl vom Wedauer Bäckermeister, herzhafter Aufschnitt (kein Schweinefleisch) und Käse, Müslis und Joghurts, Quark, eine Cerealien-Bar, Konfitüren, Eier (gekocht oder als Rührei), knackiges saisonales Obst, Obstsalat, Gemüse, vegane Alternativen und natürlich Kaffeespezialitäten, Bio-Tee oder Fruchtsäfte nach Wahl. Unsere Küche setzt auf lokale Erzeuger, Frische und Qualität.

MITTAGESSEN (ALL YOU CAN EAT)

Unser Mittagessen wird als Buffet präsentiert und überzeugt durch seine frischen Zutaten, Kreativität und Handwerk. Das Mittagessen bzw. Mittagsbuffet beinhaltet eine große Auswahl von frischen und angemachten Salaten, hausgemachten Dressings und Toppings, eine Tagessuppe, zwei bis drei warme Tagesgerichten (Fleisch, Fisch, Vegetarisch/Vegan) sowie eine Auswahl von Desserts. Wasser und Heißgetränke sind im Pauschalpreis inkludiert.

Unsere Speisen werden in der Regel nicht mit Schweinefleisch gekocht. Vegetarische oder vegane Gerichte finden bei uns Beachtung. Auch individuelle Wünsche berücksichtigen wir gerne.

GETRÄNKE-FLATRATES/PAKETE

Zum Mittagessen und Abendessen

pro Person 5,00€/Brutto

Rheinfels Quelle 0,25l (still/feinperlig)

Sinalco (Apfelschorle)

Volle Kostenkontrolle für Sie: Komplett-Paket „Champions League“

Vormittags (wahlweise)

KAFFEEPAUSE „SWEET“



- 3 Stück süße gemischte Plunder-Teilchen (Danish Pastry)
- Rheinfels Quelle 0,25l (still/feinperlig)
- Sinalco (Apfelschorle, Cola Zero, Cola)
- Verschiedene Sorten Bionade
- (alle Getränke so viel der Kühltisch hergibt)
- Kaffee, Tee
- Plus 1 Stück Handobst pro Person als Obstkorb (wie Banane oder Apfel)

KAFFEEPAUSE „RUSTIKAL“



- 2 halbe belegte Brötchen vom Hausbäcker mit Käse, Wurst, Schinken (Geflügel) dekoriert
- Rheinfels Quelle 0,25l (still/feinperlig)
- Sinalco (Apfelschorle, Cola Zero, Cola)
- Verschiedene Sorten Bionade
- (alle Getränke so viel der Kühltisch hergibt)
- Kaffee, Tee

Mittagessen oder Abendessen vom Buffet im Restaurant (Tagesmenüs)

Das Mittags- oder Abendsbuffet beinhaltet eine große Auswahl von frischen und angemachten Salaten, hausgemachten Dressings und Toppings, eine Tagessuppe, zwei bis drei warme Tagesgerichte (Fleisch, Fisch, Vegetarisch/Vegan) sowie eine Auswahl von Desserts. Tischgetränke wie Wasser, Heißgetränke sind im Pauschalpreis inkludiert.

Nachmittags (wahlweise)

KAFFEEPAUSE „SWEET“



- 3 Stück süße gemischte Plunder-Teilchen (Danish Pastry)
- Rheinfels Quelle 0,25l (still/feinperlig)
- Sinalco (Apfelschorle, Cola Zero, Cola)
- Verschiedene Sorten Bionade
- (alle Getränke so viel der Kühltisch hergibt)
- Kaffee, Tee

KAFFEEPAUSE „CAKE“



- 2 Stück Blechkuchen der Saison (z.B. Apfel, Kirsch)
- Rheinfels Quelle 0,25l (still/feinperlig)
- Sinalco (Apfelschorle, Cola Zero, Cola)
- Verschiedene Sorten Bionade
- (alle Getränke so viel der Kühltisch hergibt)
- Kaffee, Tee

Ganztagsangebot pro Person 55,00€/Brutto

Getränke zur Tagung oder Konferenz (jeweils so viel der Kühlschrank hergibt)

Getränke-Paket „3. Liga“

Rheinfels Quelle 0,25l (still/feinperlig)
Sinalco (Apfelschorle, Cola Zero, Cola)

als Tagesflat pro Person 16,00€/Brutto
als Halbtagsflat pro Person 9,50€/Brutto

Getränke-Paket „2. Bundesliga“

Rheinfels Quelle 0,25l (still/feinperlig)
Sinalco (Apfelschorle, Cola Zero, Cola, Bionade/
verschiedene Sorten)
Dazu Kaffee, Tee und Gebäck

als Tagesflat pro Person 28,00€/Brutto
als Halbtagsflat pro Person 16,00€/Brutto

Komplett-Paket „1. Bundesliga“

Vormittags

KAFFEEPAUSE „SWEET“



- 3 Stück süße gemischte Plunder-Teilchen (Danish Pastry)
- Rheinfels Quelle 0,25l (still/feinperlig)
- Sinalco (Apfelschorle, Cola Zero, Cola)
- Verschiedene Sorten Bionade
- So viel der Kühlschrank hergibt
- Kaffee, Tee
- Plus 1 Stück Handobst pro Person als Obstkorb (z.B. Banane oder Apfel)

oder

KAFFEEPAUSE „RUSTIKAL“



- 2 halbe belegte Brötchen vom Hausbäcker mit Käse, Wurst, Schinken (Geflügel) dekoriert
- Rheinfels Quelle 0,25l (still/feinperlig)
- Sinalco (Apfelschorle, Cola Zero, Cola)
- Verschiedene Sorten Bionade
- So viel der Kühlschrank hergibt
- Kaffee, Tee

Halbtagsangebot ohne Mittagessen pro Person 24,50€/Brutto
Halbtagsangebot mit Mittagessen pro Person 39,50€/Brutto

Mittagessen vom Buffet im Restaurant (Tagesmenüs)

Das Mittagsbuffet beinhaltet eine große Auswahl von frischen und angemachten Salaten, hausgemachten Dressings und Toppings, eine Tagessuppe, zwei bis drei warme Tagesgerichte (Fleisch, Fisch, Vegetarisch/Vegan) sowie eine Auswahl von Desserts. Wasser und Heißgetränke sind im Pauschalpreis inkludiert.

KONFERENZVERPFLEGUNG / PACKAGES

Zu einer langen Tagung gehören Pausen mit einer Stärkung, damit die „Akkus“ wieder aufgeladen werden können. Hierfür haben wir Ihnen eine Auswahl von Pausen-Paketen zusammengestellt. Für Gäste, die Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien haben bzw. sich vegetarisch/vegan ernähren, bereiten wir eine passende Alternative vor. Bitte sprechen Sie uns einfach an.

KAFFEEPAUSE „SWEET“



- 3 Stück süße gemischte Plunder-Teilchen (Danish Pastry)
- 2 Tassen Kaffee und/oder verschiedene Teesorten

pro Person 10,50€/Brutto

KAFFEEPAUSE „PIKANT“



- 3 Stück herzhaftes Minicroissants mit Schinken, Käse, Chorizo
- 2 Tassen Kaffee und/oder verschiedene Teesorten

pro Person 10,50€/Brutto

KAFFEEPAUSE „ITALY“



- 4 Stück Mini-Pizza mit Schinken, Salami, Spinat
- 2 Tassen Kaffee und/oder verschiedene Teesorten

pro Person 12,50€/Brutto

KAFFEEPAUSE „RUSTIKAL“



- 2 halbe belegte Brötchen vom Hausbäcker mit Käse, Wurst, Schinken (Geflügel) dekoriert
- 2 Tassen Kaffee und/oder verschiedene Teesorten

pro Person 12,50€/Brutto

KAFFEEPAUSE „VEGAN“



- 2 Stück vegane Croissants (mit Erdbeer- oder Aprikosenfüllung)
- 2 Tassen Kaffee und/oder verschiedene Teesorten

pro Person 12,50€/Brutto

KAFFEEPAUSE „CAKE“



- 2 Stück Blechkuchen der Saison (z.B. Apfel, Kirsch)
- 2 Tassen Kaffee und/oder verschiedene Teesorten

pro Person 11,50€/Brutto

MITTAGSPAUSE „MEDITERRAN“



- Orientalische Wraps mit Hummus, Salat und Falafel gefüllt (vegetarisch)
- Antipasti im Glas mit Olivenöl und Balsamico-Creme (vegan)
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Tomate-Mozzarella-Spieße mit Pesto und Basilikum (vegetarisch)
- Eismeershrimps-Cocktail mit Curry und Früchten
- Kleine Brötchen mit Kräuterdip

pro Person 21,50€/Brutto

MITTAGSPAUSE „CURRYWURST NACH AUSGEWÄHLTER ART“



- 2 Stück Currywurst mit hausgemachter Currysauce, Zwiebeln, Currypulver
- 1 Bäckerbrötchen oder ofenfrisches Baguette
- Ob Ruhrpott oder Berliner Art, Geflügel oder vegan: Alles ist möglich!

pro Person 9,00€/Brutto

KAFFEEPAUSE „EISZEIT“ (ab 10 Personen)



- 2 Stück Eis nach Wahl (verschiedene Eissorten der Firma Lagnese).
- 2 Tassen Kaffee und/oder verschiedene Teesorten

pro Person 9,00€/Brutto

REISEPAKETE/LUNCHPAKETE

Beinhaltet: 2 Obstteile der Saison, ½ Liter Stilles Wasser, 1 Stück belegtes Brötchen, 1 Stück Riegel, 1 Stück Muffin, 1 Päckchen Studentenfutter

Stück 10,50€/Brutto



ZUM SELBST ZUSAMMENSTELLEN

HERZHAFT

Belegte ½ Brötchen (Standard) z.B. Käse, Geflügelwurst, Salami	Stück 2,90€/Brutto
Belegte ½ Brötchen (Premium) z.B. Rauchlachs, Camembert, Parmaschinken	Stück 3,40€/Brutto
Belegte ½ Brötchen (Vegan) z.B. veganer Aufschnitt, mariniertes Gemüse	Stück 3,80€/Brutto
Belegte ½ Minibrötchen, verschiedener Belag	Stück 2,20€/Brutto
Ganzes belegtes, glutenfreies Brötchen mit Aufschnitt nach Wahl	Stück 4,80€/Brutto
Ganzes belegtes Brötchen z.B. mit Frikadelle, Geflügelschnitzel, Rauchlachs	Stück 4,60€/Brutto
Belegte Vollkorn-Brötchen	(Aufpreis 0,50€)
Gefülltes Croissant mit Camembert oder Rauchlachs	Stück 4,60€/Brutto
Dreifach belegtes Sandwich z.B. mit Schinken und Käse in der Dreiecksbox	Stück 4,50€/Brutto
Gefüllte Wraps z.B. im mediterranen oder Oriental-Style (vegetarisch)	Stück 4,60€/Brutto
Flammkuchen, vegetarisch oder klassisch Elsässer, 2 Viertel	Stück 6,00€/Brutto
1 Stück Currywurst (120g) mit hausgemachter Currysauce und Brötchen	Stück 4,50€/Brutto
1 Stück hausgemachte Frikadelle, Geflügel oder Schweinefleisch (100g)	Stück 3,60€/ Brutto
1 Stück Schnitzel (Schwein oder Geflügel)	Stück 4,20€/Brutto
1 Stück vegane Dinkel-Frikadelle	Stück 3,80€/Brutto
1 Portion vegane Hackbällchen mit Paprika-Dip	Portion 6,50€/Brutto
1 Portion hausgemachter Kartoffelsalat	Portion 4,50€/Brutto

GERICHTE ZUR TAGUNG IN DEN RÄUMEN DER SPORTSCHULE
(Die nachfolgenden Hauptgänge können wir Ihnen ab 10 Portionen pro Menü anbieten)

VEGETARISCH/VEGAN

Vegetarische Dinkelfrikadelle auf Ratatouille und Wildreis	Portion 18,50€/Brutto
Vegane Hackbällchen „Süß & Sauer“ mit gebratenen Mie-Nudeln	Portion 16,50€/Brutto
Vegane gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce und Kräuterreis	Portion 17,50€/Brutto
Vegetarische Spätzle-Pfanne mit Gemüse und mit Käse überbacken	Portion 19,00€/Brutto
Pre-Match-Menü (Pasta mit Tomatensauce und Grana Padano)	Portion 14,50€/Brutto

TRADITIONELL UND HERZHAFT

Pfannen-Gyros vom Schwein oder Geflügel mit Zwiebeln und Tzatziki und Kartoffelecken	Portion 15,50€/Brutto
Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat und Gemüse-Kartoffelgratin	Portion 18,90€/Brutto
Schnitzel vom Geflügel oder Schwein „Jäger Art“ mit Champignons und Spätzle	Portion 17,50€/Brutto

KUCHEN & CO

Blechkuchen mit Obst der Saison	Stück 3,30€/Brutto
Premiumkuchen/Tortenstücke vom Hauskonditor	Stück 5,50€/Brutto
Trockenkuchen (Marmor, Zitrone)	Stück 2,60€/Brutto
Veganer und glutenfreier Kuchen	Stück 3,50€/Brutto
Gemischtes Fein-Gebäck (250g)	10,90€/Brutto
Portion Sahne	Stück 0,80€/Brutto
Muffins (Schoko, Vanille, Blaubeere)	Stück 2,50€/Brutto
Donuts mit verschiedenen bunten Glasuren	Stück 2,50€/Brutto
Geburtstagstorte nach Wunsch mit Zuckerdruck und Deko (30cm) (einen Tag Vorlauf)	Auf Anfrage

SUPPEN UND EINTÖPFE (nach Ihren Wünschen mit saisonalen Zutaten zubereitet!)

Zum Beispiel: Kürbis-Kokos-Suppe, Gulaschsuppe, Lauch-Hackfleischsuppe	
	Portion: 6,50€/Brutto

OBST

Stückobst (Banane, Apfel, Birne, Clementine/nach Saison)	Stück 1,50€/Brutto
Obstkorb mit Obst und Früchten der Saison (3 Stück)	pro Person 4,00€/Brutto

RIEGEL

Schoko-Riegel und Müsliriegel (Balisto, Corny/verschiedene Sorten)	Stück 1,60€/Brutto
Vegane & glutenfreie Riegel/Müsliriegel	Stück 2,20€/Brutto

Gerne erstellen wir Ihnen auch individuelle Verpflegungsangebote.



GRILLBUFFET

Standard zum Selbstgrillen vom Holzkohlegrill

1 Stück Schweinesteak
1 Stück Geflügelsteak
1 Stück Grillwurst
Salate (Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat)
Senf, Ketchup, Brötchen

Das komplette Grill-Equipment wird zur Verfügung gestellt.

pro Person 20,00 €/Brutto, ohne Koch/Griller
pro Koch/Griller, zzgl. 39,50€/Brutto pro Stunde

SOMMERLICHES GRILLBUFFET

Vom Grill

Fleisch

- Steaks vom Landschwein
- Medaillons von der Pute
- Duisburger Grillwurst vom Schwein und/oder Geflügel

Fisch

- Lachsfilet mit Wurzelgemüse und Kräutern

Vegetarisch/Vegan

- Gemüsebratwurst
- Dinkelfrikadelle
- Gemüsespieß

Aus dem Backofen

- Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Vom Salatbuffet

- Hausgemachte Salate – Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat, Hirtensalat, Bunte Salatspitzen
- Hausgemachtes Dressing – Joghurtdressing, Balsamicoessig
- Baguette oder Brötchen vom Hausbäcker

Beiwerk

- Kräuterbutter, diverse Grillsaucen, Senf, Ketchup

pro Person 35,00€/ Brutto, ohne Koch/ Griller
pro Koch/Griller zzgl. 39,50€/Brutto pro Stunde



MENÜ-BEISPIELE

Unsere frisch gekochten Menüs werden nach saisonalen und regionalen Aspekten nach Ihren Wünschen zusammengestellt. Da die Bezugspreise teilweise stark in beiden Richtungen variieren, bitten wir Sie, die aktuellen Preise anzufragen.

Beispiel: **Frühling**

Bärlauchcremesuppe mit gebratenem Kaninchenfilet

Filet vom Duroc-Schwein

Frühlingsgemüse und Kräuter-Kartoffelmousse

Panna Cotta mit Erdbeeren und Rhabarber

Beispiel: **Sommer**

Kalbs-Carpaccio „Vitello tonnato“

mit Anti Pasti-Variation

Dorschfilet in der Senfruste auf sommerlichem Marktgemüse

und Kartoffel-Zucchini-Gratin

Früchte der Saison mit Beerensorbet

Beispiel: **Herbst**

Herbstliche Salatspitzen mit sautierten Waldpilzen und Kürbiscroûtons

Gefülltes Maishähnchen mit Tomaten und Mozzarella

Mediterranes Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

Weißes Tiramisu mit Kumquat

Beispiel: **Winter**

Schaumsüppchen von der Jerusalem-Artischocke mit gebratener Black Tiger-Garnele

Angus-Rinderfilet auf Schalotten-Confit

mit Winterspargel und Kartoffel-Tarte

Baumkuchen-Parfait mit Beeren-Coulis

Beispiel: **Vegan**

Topinambur-Süppchen mit Mandelmilch

Spaghetti mit Edamame-Pesto

mit Kaiserschoten und Shiitake

Schoko-Kokos-Pudding mit Ananas



WEIHNACHTSMENÜS VORSCHLÄGE 2024

Menü 1

Edelfischbörse
mit Meereskrebsschaum
auf Ratatouille

Entenbrust
mit Orangensauce
an buntem Marktgemüse
und Kartoffel-Tarte

Baumkuchen-Parfait
mit Beeren-Coulis

Menü 2

Hokkaido-Kürbis-Kokossuppe
mit einer gebratenen Tiger-Garnele

Black Angus-Rinderfilet
mit Gemüsebouquet und Kartoffel-Sellerie-Gratin

Tiramisu
mit Kumquat



GETRÄNKE ALKOHOLFREI (AFG)

WARMGETRÄNKE

Kanne Kaffee (Bioqualität), entspricht 8 Tassen	15,00€/Brutto
Kanne Tee (Bioqualität)	12,00€/Brutto
Kanne Trinkschokolade mit frischer Milch in Bioqualität	16,00€/Brutto
Pott Kaffee	2,00€/Brutto
Pott Spezialitäten-Kaffee	2,50€/Brutto

KALTGETRÄNKE (AFG)

Mineralwasser Rheinfels Quelle 0,25l (still und feinperlig)	1,90€/Brutto
Sinalco Apfelschorle, Cola, Cola Zero, Orange 0,33l	2,60€/Brutto
Bionade (verschiedene Sorten) 0,33l	2,90€/Brutto
Vaihinger Orangensaft oder Multivitaminensaft 0,2l	2,80€/Brutto
Bio-Eistee mit Zitronengeschmack	2,20€/Brutto
Smoothie (verschiedene Sorten)	4,50€/Brutto
Erdinger Weizen alkoholfrei 0,33l (isotonisch)	3,50€/Brutto

AUF DEM PLATZ

1 Kasten Mineralwasser 12x1l (still oder medium)	14,00€/Brutto
--	---------------

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIERE

König Pilsener 0,33l	3,50€/Brutto
Erdinger Weißbier 0,33l	3,50€/Brutto
Bitburger Radler 0,33l	3,50€/Brutto

WEIN WEISS

Riesling trocken 0,7l/Flasche	25,00€/Brutto
Grauburgunder trocken 0,7l/Flasche	28,00€/Brutto

WEIN ROT

Dornfelder trocken 0,7l/Flasche	26,00€/Brutto
Cabernet Sauvignon trocken 0,7l/Flasche	29,50€/Brutto

SEKT/PROSECCO

Mumm Dry Sekt 0,75l	22,00€/Brutto
Rotkäppchen Sekt halbtrocken 0,75l	18,00€/Brutto
Doppio Passo Asolo Prosecco 0,75l	28,00€/Brutto

