



Feiern



Veranstaltungen



Partyservice



Firmencatering




Tagungen

Geburtstage 

Taufen 

Konfirmationen 

Partys 



SOLFERINO

Kantine und Catering

**Catering bei Ihnen zu Hause oder bei uns –
genießen Sie unsere frisch zubereiteten
Köstlichkeiten.**

Wir versorgen Sie und Ihre Gäste bei Ihren Meetings, Familienfeiern, Jubiläen oder Grillfesten im Solferino oder bei Ihnen.

Egal ob es um die Versorgung mit Kaffee und Kuchen für Ihre Meetings handelt oder um die gesamte Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung: wir beliefern Sie mit Speisen und Getränken ebenso wie mit der kompletten Ausstattung von Geschirr bis hin zur Dekoration.

Unsere Angebotspalette reicht vom Sektempfang, Fingerfood, Suppen und Buffets in allen Variationen bis hin zum Dessert mit Kaffee und Kuchen. Unsere kalten und warmen Speisen werden in unserer Großküche frisch und mit viel Liebe zum Detail zubereitet.

Unser geschultes Servicepersonal steht Ihnen für Ihre Veranstaltung gerne zur Verfügung.

Wir beliefern Sie in Stadt und Landkreis Wolfenbüttel sowie in Braunschweig für Caterings bis zu 150 Personen. Auf Wunsch können Sie auch unseren Abholservice in Anspruch nehmen.

Ihr Solferino-Team



Sprechen Sie uns an.

Wir beraten Sie gern!

Großveranstaltungen



Sprechen Sie uns an.

Wir beraten Sie gern!



Feiern



Partyservice
Firmencatering



Veranstaltungen



Tagungen



Sprechen Sie uns an.

Wir beraten Sie gern!

Häppchen

Brötchenvariationen

½ Brötchen auf Platten dekoriert,
die belegt sind mit:

- Schinken
- Wurstspezialitäten
- Braten
- Salami
- Schnittkäse
- Weichkäse
- Räucherlachs
- Ei
- Tomate-Mozzarella
- Mettbrötchen (1,80 €)
- Lachs (1,80 €)
- Fleischsalat (1,80 €)

...und raffiniert garniert!



Canapés

Canapés aus kleinen Baguettescheiben,
einzeln und sehr aufwändig verziert. Sie werden
belegt mit:

- Lachsschinken
- Edelsalami
- geräucherter
Putenbrust
- Schweinebraten
- Krustenbraten
- Kochschinken
- Ei
- Blauschimmelkäse
- Saint Albray
- Kräuterschnittkäse
- Räucherlachs



Sprechen Sie uns an.

Wir beraten Sie gern!

Belegte Platten

Nach Ihrem Wunsch zusammengestellt

Wir stellen belegte Platten nach Ihren besonderen Wünschen zusammen, wobei die Möglichkeiten fast unbegrenzt sind. Hier einige Auswahlmöglichkeiten:

- Käseplatte mit Schnitt- und Stückkäse, garniert an Trauben und Nüssen
- Frisches Obst aufgeschnitten auf einer Platte mit frischen Kräutern dekoriert
- Schinkenplatte mit einer Auswahl von internationalen Schinkenspezialitäten mit Spargel und frischem Gemüse ausgarniert
- Thüringer Mett mit Zwiebeln als kleines Schweinchen geformt
- Rustikale Wurstplatte belegt mit deftiger Rotwurst, Braunschweiger Mettwurst, Leberwurst, Knackwurst und Sülze

Bitte erfragen Sie unser individuelles Angebot.



Sprechen Sie uns an.

Wir beraten Sie gern!



Suppen

	300 ml	500 ml
■ Erbsen-Eintopf mit Wursteinlage	3,90 €	6,20 €
■ Frühlings-Eintopf aus feinem Gemüse	3,90 €	6,20 €
■ Elsässer Käsesuppe mit Lauch	3,90 €	6,20 €
■ Kartoffel-Eintopf	3,90 €	6,20 €
■ Ungarische Gulaschsuppe	4,50 €	6,90 €
■ Chili con Carne	4,20 €	6,90 €
■ Schnittbohnen-Eintopf mit Mettenden	3,90 €	6,20 €
■ Brokkolicreme mit Pfifferlingen	2,90 €	4,80 €
■ Spinatcreme mit Pinienkernen	2,70 €	4,50 €
■ Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen	2,70 €	4,50 €
■ Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	2,50 €	4,00 €
■ Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen & Lauch	2,90 €	4,80 €
■ Lauchcreme mit Schinken	2,70 €	4,50 €
■ Hochzeits-Suppe mit Gemüse, Mettbällchen und Eierstich	2,90 €	4,80 €
■ Tomatensuppe mit Gin-Sahne	2,70 €	4,50 €

Zu allen Suppen bieten wir Partybrötchen
und Baguette inkl. an.
Preise pro Person.

Sprechen Sie uns an.



Fingerfood

■ Obstspieß mit Früchten der Saison	2,00 €
■ Käsespieß mit Früchten	1,50 €
■ Tomaten-Mozzarella Spieß	1,00 €
■ Hähnchenspieße mit Dip	2,00 €
■ Frikadellenspieß mit eingelegtem Gemüse	1,50 €
■ Asiatische Snacks, vier leckere Varianten: Shrimp – vegetarisch – Huhn – Ente	0,60 €
■ Kleine Frühlingsrollen gefüllt mit Weißkohl, Rindfleisch, Bambussprossen	0,45 €
■ Blätterteig-Kleingebäck gefüllt mit – Truthahnbrust indisch – Ricotta mit Spinat – Frischkäse mit Schnittlauch – Bratwurst mit Meerrettich – Käsekrainer – Chili mit Fleischkäse – Gemüse mit Käse	0,40 € bis 0,90 €
■ Cocktailgebäck vegetarisch Gemüsequiche - Champignontasche Käse mit Spinat	1,30 €
■ Mini Pizza Schinken-Salami-Pesto	0,60 €
■ Pumpernickel Canapé lecker belegt	1,70 €

...und vieles mehr!

Preise pro Stück.

Wir beraten Sie gern!

Meetings

Meeting 1

Thai Chicken Sticks: Hähnchenbrustfiletstücke in pikant-scharfer Marinade

Asia Thai Veggie: Asiatische Teigtaschen am Bambusspieß, vegetarisch gefüllt

Canapes belegt mit verschiedenen Aufschnitt-Spezialitäten von Käse, Schinken, Lachs und Salami raffiniert garniert

Blätterteighäppchen: knuspriger Blätterteig mit verschiedenen Füllungen wie Lachs, Emmentaler und Schinken-Käse

Frische Obstplatte: Erdbeeren mit Schokomütze, Ananas, Kiwi und Melone

Pastel de Nata: süße Blätterteigtörtchen gefüllt mit Eierpuddingcreme

ab 15 Personen
€ 17,50
pro Person

Meeting 2

Red Chick'n Double Stick: Hähncheninnenfilet in klassischer Thai- Red- Curry Marinade zwischen zwei Bambus Sticks

Chick'n Stick Oriental: Orientalisch mariniertes Hähnchenbrustfilet, abgeschmeckt mit typisch orientalischen Gewürzen, mit aromatischer Süßkartoffel aufgespießt auf attraktivem Twinstick gegart

Canapes belegt mit verschiedenen Aufschnitt-Spezialitäten von Käse, Schinken, Lachs und Salami – raffiniert garniert

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Aperitif Häppchen: knuspriger französischer Blätterteig mit verschiedenen Füllungen wie Ziegenkäse, Wurst, Emmentaler und Tomate-Basilikum, Mini Fruchtekörbchen: feine Blätterteigteilchen mit drei verschiedenen fruchtigen Füllungen

ab 15 Personen
€ 15,50
pro Person

Buffetkreationen

Classic – kalt – warm

Kalte Speisen: Filetmedaillons mit Früchten garniert, Crepes-Röllchen mit Frischkäse und Gemüse, marinierte Cocktailtomaten mit Mini-Mozzarella, Baguette mit Kräuterbutter

Warme Speisen: Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons, Hähnchenbrustfilet an Orangenjus, Kartoffelgratin, Butterspätzle

Salatauswahl: bunte Salatauswahl auf Platte, Bauernsalat mit Oliven und Feta

Dessert:
feine Erdbeercreme,
Mousse au chocolat

ab 20 Personen
€ 23,50
pro Person



Viva Italia

Kalte Speisen: Tomate-Mozzarella mit Balsamicocreme und Basilikumblättern, Vitello Tonnato – mit Thunfischsauce, Antipasti-Variationen, Parmaschinken mit Honigmelonenspalten, marinierte Riesengarnelen mit Pesto, Spaghettisalat Milano, Ciabatta mit Kräuterbutter

Warme Speisen: zarte Kalbsschnitzel in Marsalasaucen, Involtini aus der Pute in feiner Bratenjus, Bandnudeln mit feinem Olivenöl, geschmorte Rosmarinkartoffeln, mediterranes Zucchini-gratin

Salatauswahl: Blattsalate mit Kirschtomaten und Vinaigrette, Sizilianischer Bauernsalat mit Oliven

Dessert: Tiramisu, Panna Cotta mit Erdbeermark, Mascarponecreme & Amarettis

ab 25 Personen
€ 26,50
pro Person



Sprechen Sie uns an.

Wir beraten Sie gern!

Buffetkreationen

Mein Geburtstag

Kalte Speisen: Filetmedaillons mit Obst, Räucherlachs mit Apfelmeerrettich, Hähnchenbrust tranchiert auf Eisbergsalat, marinierte Zucchini mit Feta und Oliven, Spaghettinester mit Salbeivinaigrette, Rucola mit marinierten Champignons, Waldorfsalat mit Walnüssen

Warme Speisen: Backschinken im Ganzen gebacken mit Bratensauce, zarter Rinderhüftbraten mit rustikaler Zwiebelsauce, Bandnudeln mit Walpilzen und Gartenkräutern, Kartoffelgratin, bunte Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise

Salatauswahl: Blattsalat mit Kirschtomaten und Joghurtdressing, fruchtiger Chinakohl mit Mandarinen und Äpfeln

Dessert: Herrencreme mit Rum, bunter Obstsalat mit Vanille Cremefraiche, internationale Käsespezialitäten, Baguette mit Kräuterbutter

ab 40 Personen
€ 24,00
pro Person

Gourmet

€ 17,20
pro Person

Filetspieß Balkan an dunkler Pfeffersauce, Hähnchenfilet auf Blattspinat in Gorgonzolasauce, gratinierte Kräuterkartoffeln, gebutterter Wildreis, Salatauswahl auf Platte, Panna Cotta auf Fruchtmarmelade

Solferino-Exklusiv

Saltim Bocca vom Kalb in Salbeijus, Hähnchenbrustfilet in Orangensauce, Rinderfiletspitzen in Pfeffer-Cognacsauce, gratinierte Majoran Kartoffeln, tomatisierte Bandnudeln, Broccoliröschen in Mandelbutter, Speckbohnenröllchen, Caprese (Tomatenscheiben mit Mozzarella, Basilikum und Balsamicocrema), Obstsalat mit Vanille-Creme Fraiche

€ 20,50
pro Person



Warme Buffets

ab 15 Personen

€ 16,50
pro Person

Das Feine

Putenmedaillons im Speckmantel auf sahnigem Gemüse, Geschnitzeltes vom Schwein mit Rahmchampignons, gebutterte Kräuterspätzle, Kartoffelgratin, bunte Salatplatte, Panna Cotta mit feiner Thymiannote

Das Bürgerliche

Filetspitzen auf Rahmpilzen, gefüllte Rinderrouladen in Bratensoße, Kartoffelklöße halb & halb, Röstkartoffeln mit Speck, saisonale Gemüseauswahl, bunte Salatplatte, Rote Grütze mit Vanillesoße

€ 19,50
pro Person

Das Zarte

Filetmedaillons vom Schwein auf Shiitake-Pilzrahm gratiniert, Rinderschmorbraten in Schoko-Chilijus, Kartoffelkroketten, Petersilienkartoffeln, Apfelrotkohl, Gemüseplatte mit Broccoli, Fingermöhren, Mais und Blumenkohl, frischer Bohnensalat Prinzeß, Mousse au chocolat

€ 18,30
pro Person

Das Deftige

Krustenbraten im dunklen Bratensaft, Kasseler Braten mit Honig-Senfkruste an Thymiansauce, Röstkartoffeln mit Kümmel, Semmelknödel, geschmorter Spitzkohl mit Speck und Rahm, Apfelkühle mit Vanillesoße

€ 15,50
pro Person

Sprechen Sie uns an.

Wir beraten Sie gern!

à la carte!

Bargeldlos zahlen mit der Prepaid-Kundenkarte inkl. 5 % Rabatt auf alle Mittagsangebote.

Geschäftsbedingungen

An- und Abtransport sowie Aufbau wird auf Wunsch des Mieters von unseren Mitarbeitern durchgeführt. Die Kosten hierfür trägt der Mieter. Wir erstellen Ihnen gerne ein unverbindliches Angebot. Die gemeinen Transportkosten für Mobilium und Ausstattung richten sich nach Menge, Lieferentfernung und Aufwand.

Die Leihartikel werden in sauberem einwandfreiem Zustand ausgegeben und ungereinigt wieder zurückgenommen. Die Reinigungsgebühr ist im Mietpreis bereits enthalten.

Der Vermieter haftet in keiner Weise für eventuell auftretende Schäden an Garderobe und Gesundheit durch die Benutzung der Mietartikel. Event. Schadensersatzansprüche dritter Personen trägt der Mieter.

Die Gegenstände sind vom Mieter pfleglich zu behandeln und müssen im einwandfreien Zustand zurückgegeben werden. Verlust oder Bruch sind vom Mieter offenzulegen und in Höhe des Bruchpreises zu ersetzen.

Bei Rückgabe bitte beachten:

- Geschirr und Kisten bitte im einwandfreien Zustand, sortenrein und korrekt gepackt zurückgeben.
- Getränkereste bitte ausschütten.
- Gläser bitte mit der Öffnung nach oben in die Kiste stellen.
- Lebensmittelreste vom Geschirr bitte entfernen.
- Transportkisten bitte nicht stark verschmutzen und Aufkleber nicht beschädigen.

Bei Nichtbeachtung behalten wir uns eine erhöhte Reinigungsgebühr und Schadensersatz vor.

Bei Stornierung des Leihauftrages durch den Mieter werden Stornierungsgebühren fällig.

Stand der Preisliste: 1.1.2014



Im Solferino können Sie die Kundenkarte mit einem beliebigen Betrag aufladen. Studenten und Mitarbeiter können sich mit ihrem Ostfalia-Ausweis registrieren lassen.



Verschenken Sie unseren Gutschein mit Ihrem Wunschbetrag und laden Sie Ihre Lieben zum Essen im Solferino ein. Das kommt an!

Sprechen Sie uns an.

Wir beraten Sie gern!



Ihr Genuss – unsere Leidenschaft

Das Solferino ist **der** gastronomische Dienstleister am Exer. Wir verwöhnen unsere Gäste sowohl in unserer Kantine als auch mit unserem Catering-service für private oder geschäftliche Veranstaltungen.

Catering: Egal ob Sektempfang, Fingerfood, Suppen und Buffets oder Dessert mit Kaffee und Kuchen: unser Cateringservice beliefert Sie zu jedem Anlass in Wolfenbüttel und der Region Braunschweig. Unser Rundum-Service liefert neben den Speisen und Getränken auch die komplette Ausstattung vom Geschirr bis hin zur Dekoration.

Veranstaltungen: Wir richten Veranstaltungen mit bis zu 400 Gästen aus. Unsere Räume, das Catering und Servicepersonal stehen Ihnen für Tagungen, Meetings oder private Feiern zur Verfügung. Unsere Lounge ist beliebter Treffpunkt für regelmäßige Stammtische oder kulturelle Veranstaltungen.

Kantine: Unsere Kantine ist für jedermann geöffnet und versorgt Sie wochentags mit einer tollen Auswahl von gesunden und abwechslungsreichen Mittagsgerichten sowie einer Salatbar. Außerdem bieten wir unseren Gästen Frühstück, Snacks und einen regelmäßigen Sonntagsbrunch.

Schulversorgung: Wir beliefern Schulen, Kindergärten und Senioreneinrichtungen mit gesundem Essen, das täglich frisch in unserer Küche zubereitet wird.

Integrationsunternehmen: Als vom Land Niedersachsen anerkanntes Integrationsunternehmen geben wir Menschen mit Behinderungen und Benachteiligungen die Chance auf eine sozialversicherungspflichtige Beschäftigung auf dem ersten Arbeitsmarkt.

DRK-Solferino gGmbH
Am Exer 17, 38302 Wolfenbüttel
Fon: 05331 927842880
Fax: 05331 927842881
Mail: info@drk-solferino.de
Web: www.drk-solferino.de

Öffnungszeiten:
Montag – Freitag
8.00 – 16.00 Uhr
Warme Küche
11.30 – 14.30 Uhr



Ein Integrationsunternehmen des:
 **Deutsches
Rotes
Kreuz**
Kreisverband Wolfenbüttel e.V.