



Feiern



Veranstaltungen



Partyservice



Firmencatering



Tagungen



Geburtstage



Taufen



Konfirmationen



Partys



Hochzeiten

Mieten
Sie unsere
Location!

**Exklusive Gaumenfreuden –
inklusive zubereitet**



SOLFERINO

Tagesrestaurant 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.

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 frisch und mit viel Liebe zum Detail zubereitet.

Egal ob es sich um Tagungen oder Meetings handelt – wir übernehmen gesamte Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung und beliefern Sie mit Speisen und Getränken – bei Bedarf gern mit der kompletten Ausstattung von Geschirr bis hin zur Dekoration.

Unser geschultes Servicepersonal steht Ihnen für Ihre Veranstaltung 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



Thor Simony

Hansjörg Uebachs

Thomas Stoch



Janet Leach

SOUS-CHEF

Leachman Group



Frühstücksangebot

Mit unserem großen Frühstücksangebot gelingt der Start in den Tag:

Verschiedene Variationen, zum Beispiel Käsefrühstück, Wurstfrühstück oder Croissant-Frühstück. Genießen Sie auch gern unser Frühstück für Zwei.

Frühstückbuffet bis 11 Uhr

Auf Bestellung ab 15 Personen

Rührei, gekochtes Ei, Nürnberger Würstchen, frischer Obstsalat mit Früchten und Beeren der Saison, Quark natur, Bircher Müsli, Räucherlachsplatte mit feinem Apfelmeerrettich, Aufschnittplatte mit Schinken, Salami und Bratenspezialitäten, Käseplatte mit internationalen Sorten an Nüssen und Trauben garniert, Tomatenschiffchen, Gurkenscheiben, frisch gehackte Kräuter, Frischkäse, Kleine Frühstücksbrötchenvielfalt, Kartoffelbrötchen, Brot, Butter, Orangensaft, Tee und Kaffee.



Brötchenvariationen und Canapés

bunt gemischt und fein garniert

- veganer Gemüse-aufstrich
- veganer Kräuter-aufstrich
- Schinken- und Wurstspezialitäten
- Braten-Aufschnitt
- Salami-Aufschnitt
- Schnitt- und Weichkäse von internationalen Sorten
- Räucherlachs
- Mettbrötchen
- Fleischsalat

Belegte Platten

Nach Ihrem Wunsch zusammengestellt

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



mit den
Fingeru

Fingerfood

- Tomaten-Mozzarella Spieß
 - Asiatische Snacks, vier leckere Varianten:
Shrimp – vegetarisch – Huhn – Ente
 - Cocktailgebäck herzhaft vegetarisch gefüllt
 - Asia Noodle Stick
 - Gemüse-Tempura Sticks
 - Mini-Wraps
 - Kleine Frühlingsrollen gefüllt mit Weißkohl,
Rindfleisch oder vegetarisch, Bambussprossen
 - Pulled Pork Bites
 - Blätterteig-Kleingebäck herzhaft gefüllt
 - Mini-Pizza / Mini-Flammkuchen
 - Marinierte Hähnchenspieße
 - Frikadellenspieß mit eingelegtem Gemüse
 - Obstspieß mit Früchten der Saison
 - Käsespieß mit Früchten
- ...und vieles mehr!

Anja Höltje
Serviceleitung



Meeting I

Neue Energie für Ihr Team!

APERITIF HÄPPCHEN

knuspriger französischer Blätterteig mit verschiedenen vegetarischen Füllungen

ASIA-NOODLE-SPIESSE

RED CHICK'N DOUBLE STICK

Hähncheninnenfilet in klassischer Thai-Red-Curry Marinade und mediterran, zwischen zwei Bambus Sticks

ASIA THAI VEGGIE

Asiatische Teigtaschen am Bambusspieß, vegetarisch gefüllt

CANAPÉS

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

BLÄTTERTEIGHÄPPCHEN

knuspriger Blätterteig mit verschiedenen süßen Füllungen

Axel Thunrey
Servicemitarbeiter



Meeting II

Neue Energie für Ihr Team!

ASIA MINI-WRAPS

vegetarisch und mit Hähnchenfleisch gefüllt

VEGETARISCHE FETA-FRIKADELLE

CANAPÉS

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

TOMATEN-MOZZARELLA-SPIESSE

FRISCHE OBSTPLATTE

Erdbeeren mit Schokomütze, Ananas, Kiwi und Melone

PASTEL DE NATA

süße Blätterteigtörtchen gefüllt mit Eierpuddingcreme

KUCHEN-CANAPÉS – DER KLASSIKER

Brownie-, Käse-, Butter- und Apfelkuchen



SOLFERINO
Kaffeehaus & Konditorei

PREZIOSI

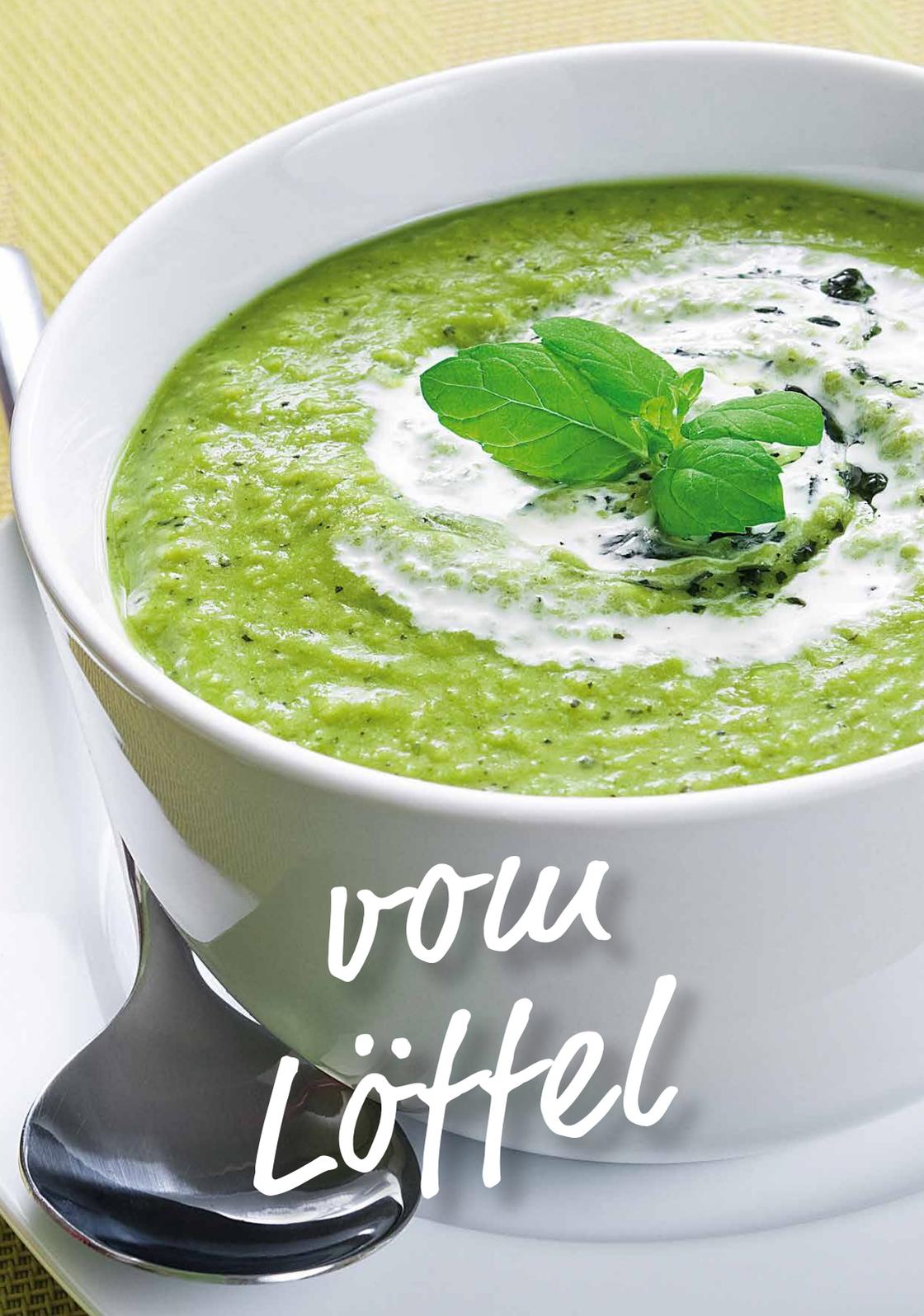


Liebe Besucher!

Wir erweitern unser Angebot im Solferino. Auf diese Weise tragen wir der gesteigerten Nachfrage von Firmen und Vereinen Rechnung, die bei uns gerne Seminare, Sitzungen oder Info-Veranstaltungen durchführen wollen.

Sowohl den Wintergarten als auch die Lounge können Sie jetzt für den Abend nach 15.30 Uhr stundenweise mieten. Natürlich machen wir für Sie bei diesen Treffen kulinarisch alles möglich – sprechen Sie uns gerne an!

Das Solferino #17 hat von Montag bis Freitag für jedermann bis 15 Uhr geöffnet.



vom
Löffel

Suppen

- Hochzeits-Suppe mit Gemüse, Mettbällchen und Eierstich
- Erbsen-Eintopf mit Wursteinlage
- Elsässer Käsesuppe mit Lauch und Hackfleisch
- Ungarische Gulaschsuppe
- Chili con Carne

AUF WUNSCH GERN AUCH VEGAN:

- Brokkolicreme mit Pfifferlingen
- Spinatcreme mit Pinienkernen
- Pastinaken-Kartoffelcremesuppe
- Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen und Lauch
- Rote Linsensuppe mit Kichererbsen
- Tomatenrahmsuppe mit frischem Basilikum
- Möhren-Mangosuppe mit Quinoa
- Kohlrabi-Kressesuppe

Zu allen Suppen bieten wir Partybrötchen und Baguette inklusive an.

Toppings auf Anfrage: geröstete Kerne, Ziegenkäse-Crumble, Garnelen, Croutons, gebratene Cabanossi

Sascha Bartels

Koch



Buffets

SO INDIVIDUELL WIE SIE

Stellen Sie sich Ihr Buffet zusammen.

Auf den Folgeseiten finden Sie ein paar Beispiel-Buffets.

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!





Ganz klassisch

KALTE SPEISEN:

Filetmedaillons mit Früchten garniert, Crepes-Röllchen mit Frischkäse und Gemüse, marinierte Cocktailtomaten mit Mini-Mozzarella, Baguette mit Kräuterbutterschaum

WARME SPEISEN:

Züricher Kalbgeschnetzeltes mit frischen Champignons, Hähnchenbrustfilet an Orangenjus, Kartoffelgratin, Butterspätzle

SALATAUSWAHL

bunte Salatauswahl auf Platte, Bauernsalat mit Oliven und Feta

DESSERT

feine Erdbeercreme, Mousse au chocolat



Mediterraner Genuss

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 Kräuterbutterschaum

WARME SPEISEN

zarte Kalbsschnitzel in Marsalasaucce, Involtini aus der Pute in feiner Bratenjus, Bandnudeln mit feinem Olivenöl, geschmorte Rosmarinkartoffeln, mediterranes Zucchini gratin

SALATAUSWAHL

Verschiedene Blattsalate mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Vinaigrette, Sizilianischer Bauernsalat mit Oliven

DESSERT

Tiramisu, Panna Cotta mit Erdbeermark, Obstplatte mit geschnittenen frischen Früchten

Herzlichen Glückwunsch

KALTE SPEISEN

Filetmedaillons mit Obst, Räucherlachs mit Apfelmeerrettich, Hähnchenbrust tranchiert auf Eisbergsalat, marinierte Zucchini mit Feta und Oliven, Spaghettinester in Salbeivinaigrette, Rucola mit marinierten Champignons, zarter Spitzkohlsalat

WARME SPEISEN

Backschinken im Ganzen gebacken mit Bratensauce, zarter Rinderhüftbraten mit rustikaler Zwiebelsauce, Bandnudeln mit Pesto von frischen Gartenkräutern, Kartoffelgratin, Gemüsevielfalt mit Sauce Hollandaise

SALATAUSWAHL

Blattsalat und frisches Gemüse zum selbst zusammenstellen, Joghurtdressing, Orangenvinaigrette

DESSERT

Herrencreme mit Rum, bunter Obstsalat mit Vanille-Creme Fraîche, internationale Käsespezialitäten, Baguette mit Kräuterbutterschaum

Fabian Nestle
Küchenleiter





Mee(h)r Vielfalt

Lachsfilet fein in Nußbutter konfiert, Zanderfilet und Garnelen gebraten alla Putanesca auf Mix von Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Oliven, feines Porree-Fenchelrahmgemüse, Bechamelkartoffeln mit frischem Dill, Süßkartoffelstampf, Antipasti, Wildkräutersalat, Gurkensalat mit Wasabi und Schmand, Quarkcremespeise mit Mangohaube

Exklusiv

Saltim Bocca vom Kalb in Salbeijus, Hähnchenbrustfilet in Orangensauce, Rinderfiletspitzen in Pfeffer-Cognacsauce, gratinierte Majoran Kartoffeln, tomatisierte Bandnudeln, Brokkoliröschen in Mandelbutter, Speckbohnenröllchen, Caprese (Tomatenscheiben mit Mozzarella, Basilikum und Balsamicocreme), Obstsalat mit Vanille-Crème fraîche

Vom Feinsten

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

Sarah Kühlborn
Auszubildende, Köchin



Ganz bürgerlich

Filetspitzen auf Rahmpilzen, geschmorte Ochsenbäckchen in Rotwein-Schalottensoße, Kartoffelklöße halb & halb, Röstkartoffeln mit Speck, saisonale Gemüseauswahl, bunte Salatplatte, Rote Grütze mit Vanillesoße

Zarter Genuss

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

Absolut vegan

Ergänzen Sie Ihr Wunschbuffet!

- Quorn Schnitzel (Mykoprotein)
- vegane Bratwurst (Erbsenprotein)
- gebackene Sesampralinen (Soja)
- Quinoa-Erbsen-Frikadelle
- Grünkohl-Hanftaler
- Fallafel-Bällchen
- Knusper-Schnitzel (Weizenprotein)
- Nuggets (Soja)
- Geschnetzeltes (Soja)
- Frikadelle (Weizenprotein)



Salate im
Gläschen

Die Qual der Wahl

Kombinieren Sie Salate und Spieße
nach Ihren eigenen Wünschen

Salatauswahl

- Antipasti
- Belugalinsensalat
- Bulgur-Salat
- Couscous-Salat
- Griechischer Reismudelsalat
- Reis-Curry Tomaten
Aprikosen Salat
- Roter Linsensalat
- Couscous-Salat
mit roter Bete und
Ziegenkäse-Crumble
- Spitzkohl-Salat
- Kichererbsensalat
- Kartoffelsalat mit
feinem Kürbiskernöl
- Sommersalat – Wasser-
melone, Feta, Pinienkerne
- Ringelbeete, gelbe
Beete, Apfel, Rucola mit
Ziegenkäse, Honig und
Pinienkernen

Spieße

VEGETARISCH

- Tomaten-Mozzarella
Spieß
- gebackener
Mozzarella Stick
- Asia noodle Spieß
- Asia Thai veggi Spieß

VEGAN

- gebackenes Gemüse
im Tempurateig
- frische Gemüsesticks

FLEISCHHALTIG

- Chikk'n Nuggets
- Pulled Pork Bites
- Frikadellen-Spieß
- Hähnchen – Double
Stick





Thomas Ebeling

Auszubildender,
Fachpraktiker Küche

Das Solferino ist **der** gastronomische Dienstleister am Exer.
Wir verwöhnen unsere Gäste sowohl in unserem Tagesrestaurant als auch mit
unserem Cateringservice für private oder geschäftliche Veranstaltungen.

Tagesrestaurant: Das Solferino ist für jedermann geöffnet und verwöhnt 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.

Nr. 7: Zusätzlich zum Solferino-Angebot bieten wir am Exer 7 neben Burgern, Pizza und Currywurst auch frische Bowls, Kaffeespezialitäten und Kuchen.

Schulversorgung: Wir beliefern Schulen und Kindergärten mit einer Gemeinschaftsverpflegung, die täglich frisch in unserer Küche zubereitet wird.

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

DRK-Solferino gGmbH

Am Exer 17, 38302 Wolfenbüttel
Tel. 05331 927842880

Nr. 7

Am Exer 7, 38302 Wolfenbüttel
Tel. 05331 92782872

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 8.30 – 15.00 Uhr
Warme Küche 11.00 – 14.00 Uhr

info@drk-solferino.de · www.drk-solferino.de

