



Die Sonne geht auf!

Sie wollen feiern? Machen wir!



Wir, das sind:

Chefkoch Marcel Drees und Metzgermeister Jürgen Hahn, zwei leidenschaftliche Profis aus dem Revier, die sich zusammengetan haben, um Ihnen das Gelbe vom Ei und das Glück in Scheiben zu servieren und Ihnen ein glückliches Lächeln auf's Gesicht zu zaubern.

Wir geben Ihnen unser Bestes:

Metzgermeister Jürgen Hahn hat jahrzehntelange Erfahrung bei Auswahl und Zuschnitt besten Fleisches aus der Region. Seine hausgemachten Wurstspezialitäten sind mehrfach prämiert und allerbesten Qualität.

Chefkoch Marcel Drees betreut und berät Sie persönlich. Für die höchsten Genüsse nimmt er jede Mühe auf sich: Braten gart er 12 Stunden im Niedrigtemperatur-Garverfahren, um sie unnachahmlich zart und saftig zu machen. Saucen setzt er selbst an und reduziert sie über Nacht, um sie so sämig und geschmackvoll wie irgend möglich herzustellen.

Mit uns können Sie Feiern von Anfang an

Sie bekommen:

- individuelle, umfangreiche und kostenlose Beratung vom Chef persönlich, damit nichts übersehen oder falsch eingeplant wird
- all unsere jahrzehntelangen Erfahrungen bei der Planung und Durchführung von Events der unterschiedlichsten Stile - von Elegant bis Rustikal, von Fete bis Stehempfang, von Hochzeit bis Abiball
- unsere Qualitätsgarantie: ausgesuchte und prämierte Qualität beim Fleisch und allen Zutaten, die wir frisch verarbeiten und sorgfältig zubereiten, für allerhöchsten Genuss
- exzellenten Vor-Ort-Service - wenn Sie es wünschen, dekorieren wir, richten an, bedienen oder grillen für Sie auch bei Ihnen zuhause oder am Veranstaltungsort
- Equipment-Service: alle benötigten Geräte stellen wir Ihnen bereit, z.B. Geschirr, Besteck, Gedecke, Tische, Zelte, Zubehör - inkl. Brennpasten und Holzkohle
- Getränke-Service: auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne das Getränke-Paket Ihrer Wahl zusammen
- Abholservice: Falls Sie mögen, holen wir das Leergut gegen einen kleinen Aufpreis wieder ab
- Reinigungsservice: sparen Sie sich den Abwasch. Auf Wunsch spülen wir alles gegen einen kleinen Aufpreis für Sie
- Aber vor allem: entspannte Vorfreude, Leckereien, die nicht alle Tage serviert werden und die Gewissheit, sich auf Service, Qualität und Geschmack verlassen zu können!

Inhalt

Familienfeiern und Geburtstage	Seite 4 + 5
Feten und Parties	Seite 6 + 7
Business-Events	Seite 8 + 9
Hochzeit	Seite 10 + 11
Kommunion, Konfirmation und Taufe	Seite 12 + 13
Abschlussfeiern	Seite 14
Grill und BBQ	Seite 16 + 17
Weihnachten	Seite 18 + 19
Silvester	Seite 20 + 21
Vegetarisch + Vegan	Seite 22 + 23
Menüs zusammenstellen mit unserem Baukasten	Seite 25 -36

Jetzt geht die Sonne auf!



Familienfeiern & Geburtstage

Hausbuffet „Küchenchef“

Buffet-Klassiker mit allem, was das Herz begehrt

Vorspeise

- Melonenschiffchen mit Heideschinken
- Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich
- Edelfischplatte mit Räucherlachs
- Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Hauptspeise

- Schweinefilets mit Spargel
- Hähnchenfilets mit Obst
- Sauce Bernaise
- Röstkartoffeln
- Reis
- Gemüseplatte
- gemischter Salat der Saison mit Dressing nach Wahl

Dessert

- Mousse au chocolat

Allergene: GDACV

Preis/Person: 22,90 €

Unser Tipp: Sie können bei uns auch Geschirr und Besteck bestellen. Wir nehmen alles schmutzig wieder mit. Feiern von Anfang bis zum Schluss!



Italienisches Buffet

mit allen bekannten Spezialitäten für das italienische Lebensgefühl

Vorspeise

- Schinken-Melone
- Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
- Antipastiauswahl mit versch. gegrillten Gemüse
- gefüllte Antipasti

Hauptspeise

- Piccata Milanese mit Tomatenspaghetti
- Saltimbocca mit Zucchiniirisotto
- kleine Involtini mit Rosmarindrillingen
- Hähnchenfilet mit Tomaten-Oliven Sauce mit Bandnudeln
- Putengeschnetzeltes Toskana mit Kartoffelgnocchi

Dessert

- hausgemachtes Tiramisu

Allergene: OGMAEIJLSCW

Preis/Person: 19,90 €

Bevorzugt ein Teil Ihrer Gäste vegetarische oder vegane Kost, beachten Sie bitte das Kapitel "Vegetarisch und Vegan" oder wählen Sie aus unserem Baukasten Ihre Wunschgerichte aus. Wir stellen Ihnen gern etwas zusammen.



Feten und Parties

Kalt-warmes Buffet

reichhaltige und rustikale Auswahl für Feiern "bis in die Puppen"

kaltes Buffet

- Spargelröllchen,
- Schwarzwälderröllchen
- Waldorfsalat
- Roastbeef
- gefüllte Eier
- Käse
- Partyschnitzel
- Mandelsteaks mit süßen Saucen
- Kokossteaks mit süßen Saucen
- Partybrot mit Kräuterbutter
- zwei hausgemachte Salate

heißes Buffet

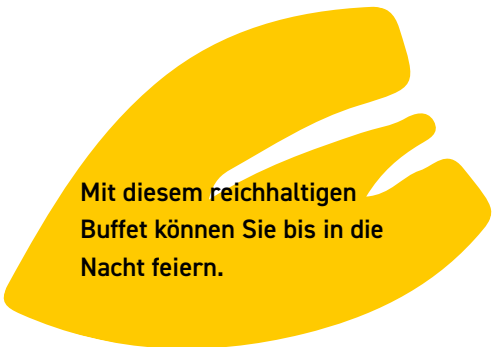
- Grillschinken mit kräftiger Sauce und Kartoffelgratin

Dessert

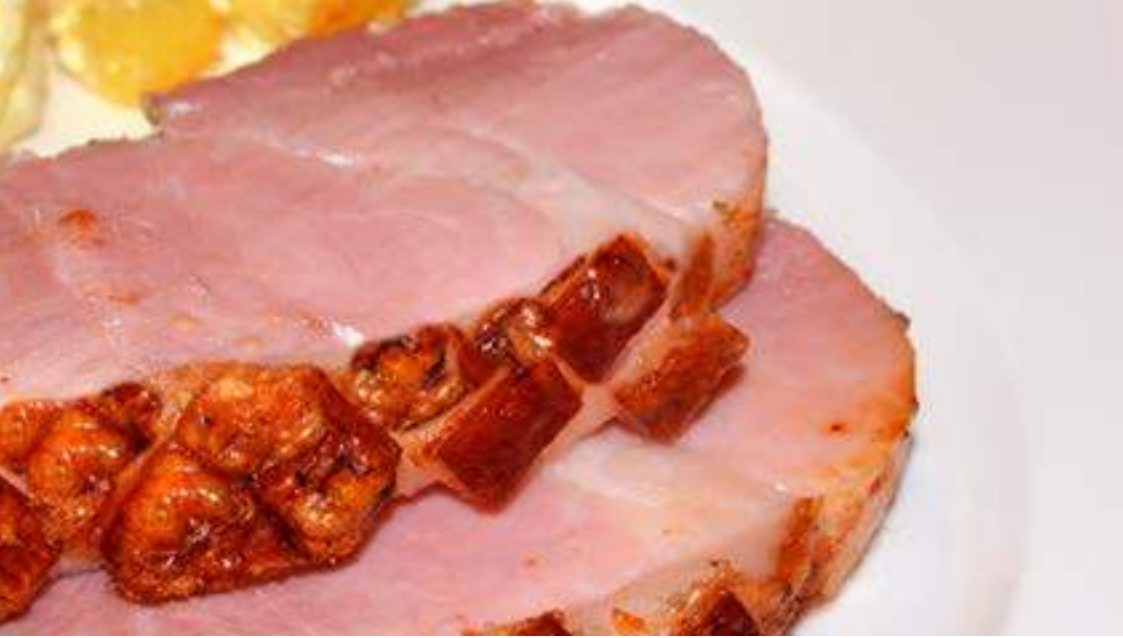
- Rote Grütze mit Vanillesauce

Allergene: GDACVCW

Preis/Person: 21,90 €



Mit diesem reichhaltigen Buffet können Sie bis in die Nacht feiern.



Schnitzelbuffet

Deutschlands beliebtestes Fleischgericht in vielen Variationen

Schnitzel

- Schweineschnitzel
- Putenschnitzel in Eihülle
- Putenschnitzel in Sesam
- Jäger-, Paprika- und Curry-Ananas Sauce

Beilagen

- Kartoffelecken
- Bratkartoffeln
- Reis

Salate

- Krautsalat
- Gurkensalat
- Tomatensalat

Dessert

- Mascarponecreme mit frischen Früchten

Allergene: ACGIJXUK

Preis/Person: 14,90 €



Business

Fingerfood-Buffer

Reichhaltige Auswahl handgefertigter Spezialitäten "To-Go"

Unser Fingerfood

- Blätterteig-Karree mit Frischkäse
- Ziegenkäse mit Sprossen
- Lachscrêpes
- Pumpernickeltürmchen
- Gemüsesticks mit Dip
- gefüllte Oliven
- Tartelettes mit Garnelen
- Speckpflaumen und Speckdatteln
- gefüllte Champignons
- gefüllte Kirschtomaten
- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Hähnchenhappen in Kokos
- kleine Käsehappen
- Knuspergarnelen
- Thunfischroulade
- Schinken – Melone

Allergene: ABCDEGIJKNOPUWX

10 Teile Preis/Person: 16,90 €

Auf eleganten Platten
oder auch einzeln auf
Desserttellern angerichtet



Buffet Veronica

Klassiker der Küche neu kombiniert

Vorspeise

- Chinakohlsalat
- Tomatencremesuppe
- Brötchenkranz mit Butter und Kräuterbutter

Hauptspeise

- Hähnchenfilet mit Kräuterfrischkäsesauce
- Schweinegeschnetzeltes mit Champignonrahm
- Minikartoffeln
- Rösti
- Kaisergemüse

Dessert

- Fruchtquark mit frischen Früchten

Allergene: GWAUJX

Preis/Person: 20,90 €

Bei großen Veranstaltungen
beraten wir Sie auch gerne
individuell vor Ort.

Hochzeit

Hochzeitsbuffet

Die Vielfalt und große Auswahl machen jeden Gast glücklich

Vorspeisen

- Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
- Melonenschiffchen mit rohem Schinken
- frische Salate der Saison mit Thunfisch, Feta, Ei, Schinken und Käse, Joghurtdressing und Vinaigrette
- kleine Antipastiauswahl
- Partyschnitzel
- Hähnchenhappen in Kokos
- kleine Hähnchenkeulen

Hauptspeisen

- Putengeschnetzeltes Toskana
- Zwiebelbraten vom Schwein
- Hähnchenfilet gratiniert auf Rahm-Blattspinat
- Brokkoli
- Pasta Tricolore
- Speckböhnchen
- hausgemachte Bratkartoffeln
- Kartoffelgratin

Dessert

- Käse vom Brett mit frischen Früchten
- Mousse au chocolat
- Obstsalat mit Vanillesoße
- Baileys Creme

Allergene: GODCPQRLAKV

Preis/Person: 19,90 €, ab 60 Personen

Dieses Buffet
bieten wir Ihnen
ab 60 Personen
an.



Rustikal-Feines Buffet

Wie Yin und Yang ergänzen sich Speisen für feinen Gaumen und kräftigem Geschmack

Vorspeisen

- Mozzarella- und Tomatenscheiben auf einem Ruccolabett mit gehobeltem Parmesan und Balsamicodressing
- Crêpes mit Lachs- und Frischkäsefüllung
- kleine Elsässer Zwiebelküchlein
- herzhafter Krautsalat

Hauptspeisen

- mit Tomaten-Mozzarella-Croûtons gefüllte Putenbrust
- traditioneller Spanferkelbraten mit krosser Kruste
- Kartoffelgratin
- Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise
- Serviettenknödel
- deftiges Sauerkraut
- Weißwein-Sahnesauce
- herzhaft dunkle Sauce

Dessert

- Mousse au Chocolat mit frischen Früchten
- Käse vom Brett mit frischen Früchten

Allergene: WGJISAFI

Preis/Person: 26,90 €

**Bei wichtigen
Anlässen
in guten
Händen!**



Kommunion, Konfirmation

Frühlingsbuffet

Genau richtig für jung und alt

Vorspeise

- Rindfleischsuppe mit viel Einlage

Hauptspeise

- Schweinerücken mit Rahmsauce
- Rinderbraten mit brauner Bratensauce
- Salzkartoffeln
- Gemüseplatte überbacken mit Sauce Hollandaise

Dessert

- überbackener Apfelstrudel mit Sahne

Allergene: XFIAG

Preis/Person: 18,90 €

Nutzen Sie unseren Geschirrservice. Gern liefern wir auch Schirme, Stehtische mit Hussen und vieles mehr.



und Taufe

Buffet Princess

... nicht nur für Prinzessinnen genau das Richtige

Kaltes Buffet

- Räucherlachsplatte
- Mandelschnitzelchen
- Hähnchenschnitzelchen
- Schweinefilet-Medaillons mit feinem Dekor
- bunte Salatplatte der Saison mit Joghurt-Dressing und Vinaigrette
- frische Backwaren
- Butter und Kräuterbutter

Heißes Buffet

- Schweinefiletgeschmetzeltes in Pfeffersauce
- Hähnchenfilet mit Weißweinrahm
- Butterreis
- Kartoffelrösti
- Brokkoli mit Mandelbutter
- Pariser Karotten mit Kräuterbutter

Dessert

- Bayerische Creme mit frischen Brombeeren

Allergene: DUGAIJ

Preis/Person: 23,90 €



Abschlussfeiern

Abi-Bufferet

Eine breitgefächerte Auswahl kalter und heißer Buffets für jeden Geschmack

Kaltes Buffet

- Partyschnitzel
- Mettwurstchen
- Partyfrikadellen
- Hähnchenkeulen
- Schinkenrollen

Salatbuffet

- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Krautsalat
- Tortellinisalat
- Fitnesssalat

Heißes Buffet

Fleischgerichte

- Krustenbraten und Burgunderschinken
- Putengeschnetzeltes in Curry-Früchte-Rahm
- Chicken Wings mit Dip

Pasta

- Spaghetti Bolognese
- Tortellini in Schinken-Sahnesauce
- Nudelauflauf



Dieses Buffet bieten wir Ihnen ab 100 Personen an.

Beilagen

- Gemüseauflauf
- Bratkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Sauerkraut
- Speckböhnchen

Dessert

- Käsespezialitäten
- Schokoladenpudding
- Vanillepudding
- Vanillequark mit frischen Früchten

Allergene: GJPGQDNALSU

Preis/Person: 16,90 €

Mit Kaffee und Kuchen können wir ebenfalls dienen.



Grill und BBQ

BBQ-Bufferet

Mit den vielen Grillspezialitäten von frisch vom Metzger und der kultigen Hamburger-Station ein echtes Party-Highlight

Vorspeisen

Salatbufferet

- Kartoffelsalat
- vegetarischer Nudelsalat
- gemischte bunte Salatplatte
- verschiedene Dressings

Brot und Butter

- Partybrötchen und Baguettebrot
- Butter und Kräuterbutter

Hauptspeisen

Bratwurstvariationen:

- Rostbratwurst
- Geflügelroster
- Gaucho-Rindsbratwürste

Grillspezialitäten:

- Bauchfackeln
- Texas-Nackensteaks
- Kräuterbutter-Nackensteaks
- Tiroler Käse-Bacon-Spieße mit Schweinehüfte
- Thai-Curry-Spieße mit Hähnchenbrustfilet
- Hähnchenfiletsteaks Madras mit Curry
- Texas-Hähnchenfilets mit deftiger Paprikamarinade
- vegetarische Gemüsespieße
- eingelegte Zucchini- und Paprikascheiben
- gedrittelte vorgegarte und gebutterte Maiskolben am Spießchen



Hamburger-Station

- Rindfleisch-Patties
- vegetarischen Patties
- Original Hamburger-Buns
- Durchlauftoaster leihweise
- Tomatenscheiben
- Gurkenscheiben
- Zwiebeln gewürfelt
- Relish
- Hamburgersauce
- Baconscheiben
- Schmelzkäse

Dessert

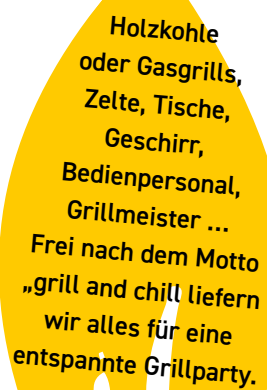
- Obstsalat mit Vanillesauce

Allergene: AGJVQWCOR

Preis/Person: 25,90 €



Das BBQ bieten
wir ab 20
Personen an.



Holzkohle
oder Gasgrills,
Zelte, Tische,
Geschirr,
Bedienpersonal,
Grillmeister ...
Frei nach dem Motto
„grill and chill liefern
wir alles für eine
entspannte Grillparty.



Weihnachtszeit

Unser Gänsetaxi

mit der frisch vom Metzger sous-vide gegarten Gans, ein herausragendes saftig-zartes Geschmackserlebnis

Gans und Beilagen

- eine knusprige Gans
- Füllung mit Äpfeln und Orange
- selbstgezogene Sauce
- Apfelrotkohl
- Kartoffelklöße

Dessert

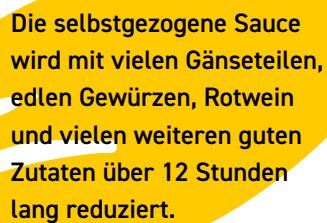
- gefüllter Bratapfel

Allergene: GIJ PQR DNAL SU

Preis: 99,90 € ausreichend für 4-5 Personen.



Kostenlose Lieferung innerhalb Gelsenkirchens



Die selbstgezogene Sauce wird mit vielen Gänseteilen, edlen Gewürzen, Rotwein und vielen weiteren guten Zutaten über 12 Stunden lang reduziert.



Buffet Weihnachtszauber

zarter Hirschrücken für den edlen Wild-Genuss

Vorspeise

- Feldsalat mit gerösteten Speckwürfelchen
- Kartoffeldressing

Hauptspeise

- Hirschrücken mit kräftiger Portweinsauce
- bunte Gemüseplatte
- Kartoffelgratin

Dessert

- Rotweincreme

Allergene: GJSOCXL

Preis/Person: 23,90 €

Silvester

Schweizer Raclette

*reiche Auswahl verschiedener Filets und Beilagen
in Partyschälchen*

original Schweizer Raclette-Käse

Fleisch

Dünne Scheibchen vom

- Schweinefilet
- Hähnchenfilet
- Rinderfilet

Beilagen

- Hackfleisch
- Bacon
- Scampis
- vorgegarte Kartoffeln
- Zwiebeln
- bunte Paprikastreifen
- Mixed-Pickles

Saucen

- gelber Currydip
- süße Cumberlandsauce
- Sahnemeerrettichsauce
- Sojasauce

Brot und Butter

- Brotkorb mit Butter und Frischkäse-Dip

Allergene: AGPBQWOI

Preis/Person: 19,90 €



Prager Schinken

deftige Zusammenstellung mit Mitternachts-Highlight

kaltes Buffet

- kleine Hähnchenfiletschnitzel,
- Party-Frikadellen
- Frankfurter Mettwurstchen
- Brotkorb mit Butter und Frischkäse-Dip

heißes Buffet

- knusprig gegrillter Prager Schinken
- geschmortes Sauerkraut
- Kartoffelgratin
- deftige Sauce

Late-Night-Imbiss

- Mitternachts-Gulaschsuppe

Allergene: AGPSWCO

Preis/Person: 18,90 €

Zum Anstoßen um
Mitternacht bieten wir
Ihnen gern einen Sekt
unserer Hausmarke
an.

Vegetarisch und vegan

Vegetarisches Buffet Livorno

komplettes mediterranes Genusspaket mit allem Drum und Dran

Kaltes Buffet

- Mozzarella Tomate mit frischem Basilikum
- Petits Fours aus verschiedenen Käsesorten und Pumpernickel
- Kichererbsenbällchen mit Guacamole und Salsa
- gebackener Blumenkohl im Bierteig
- Knoblauch-Creme-Dip
- mit Reissalat gefüllter Wrap
- gegrillte Auberginenröllchen mit Fetakäse-Füllung
- Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse
- Maissalat mit Zwiebeln und Petersilie
- Brotkorb mit Butter und Frischkäsedip

Heißes Buffet

- Minestrone mit viel Gemüse und Kartoffeleinlage
- mediterranes Ratatouille
- im Ofen geschmorte Rosmarindrillinge
- Ravioli mit Ricottafüllung mit Tomatensauce, Ruccola und Parmesanblättchen

Dessert

- Limonencreme mit frischem Joghurt

Allergene: AGJHWCFIX

Preis: 19,90 €





Vegetarisches Buffet Palermo

sonnig-erfrischende Spezialitäten aus vielen Nationen

Kaltes Buffet

- Grillgemüse mit Honig-Ziegenfrischkäse
- Couscous-Salat
- Quinoa-Kräutersalat auf gerösteten Süßkartoffeln
- Quiche mit Tomaten, Lauchzwiebeln und Oliven
- Ruccola mit Parmesan und Aceto Balsamico
- verschiedene gegrillte und gefüllte Gemüsesorten
- Brotkorb mit Aioli und Paprikafrischkäse

Heißes Buffet

- Panierter Fetakäse auf Blattspinat
- gebratene Kartoffelgnocchi
- vegetarische Paella
- kleine Pfannkuchenröllchen gefüllt mit Ricotta, Spinat, Kräutern und sonnengetrockneten Tomaten
- Pasta di Sizilia mit Dörrotomaten, Pinienkernen und Oliven

Dessert

- Zweierlei Beerenmousse im Gläschen

Allergene: AGJHWCFIXUT

Preis: 19,90 €

Fleisch ist Vertrauenssache



Die Qualität, die wir aus unserer Frischküche liefern, ist maßgeblich von der Fleischqualität geprägt, die wir von **frisch vom Metzger** beziehen. Sie hat bei uns höchste Priorität.

Aus diesem Grund können wir Fleischgenuss unter Einhaltung folgender Standards anbieten:

Schweinefleisch aus der Region

Das Schweinefleisch kommt ausschließlich von ausgesuchten Schweinen der Kategorie „E“, (die Europa-Kennzeichnung der allerbesten Qualität) aus Nordrhein-Westfalen.

Zu den Lieferanten zählen nur Betriebe, die tierschutz-gerechte Haltungsbedingungen zusichern, sowie den Einsatz von Medikamenten nur nach tierärztlicher Anordnung garantieren. Kurze Transportwege und eine schonende Schlachtung sind weitere Bedingungen für das Tierwohl und eine gute Fleischqualität.

Geflügel – ohne Antibiotika

Die Hähnchen werden in Bodenhaltung mit natürlichem Einstreu gehalten und ohne Antibiotika oder tierische Proteine zur Wachstumsförderung aufgezogen. Medikamente werden nur dann eingesetzt, wenn es vom Tierarzt per Rezept verordnet wird. Das Fleisch der Hühner wird regelmäßig auf Salmonellen überprüft. Die Transportzeit zum Schlachthof beträgt nie mehr als 1,5 Stunden. Alle diesen Maßnahmen für mehr Sicherheit und eine bessere Fleischqualität – im Sinne des Tierschutzes und zum Wohle des Verbrauchers.

Kalbfleisch von bäuerlichen Betrieben aus dem Münsterland.

Eine nährstoffreiche Ernährung aus Milch und hochwertigem Rauhfutter lassen gesunde und widerstandsfähige Tiere heranwachsen.

Die Schlachtung unter ständiger Aufsicht staatlicher Veterinäre garantiert, dass ausschließlich das Fleisch gesunder Tiere verarbeitet wird. Außerdem sind die Lieferanten Mitglied in der „Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch“. Hier gelten strengste Maßstäbe in allen Bereichen des Verarbeitungsprozesses.

Rindfleisch von saftigen Weiden

Unser Rindfleisch stammt von Weideochsen, die sich fast das ganze Jahr über auf den grünen Wiesen aufhalten und dort viel Auslauf haben und würzige Gräser und Kräuter fressen.

Wir lieben dieses Fleisch wegen seinem einzigartigen Geschmack und seiner besonderen Zartheit.

Wir suchen dieses Fleisch persönlich aus und garantieren allerbeste Qualität.



Unser Baukasten

Vorspeisen & Fingerfood	Seite 26
Hauptgerichte	Seite 28
Beilagen	Seite 32
Desserts	Seite 33
Suppen	Seite 34
Saucen	Seite 35
Service	Seite 35
Informationen über Zusatzstoffe und Allergene	Seite 36

Vorspeisen & Fingerfood

FLEISCH

Chicken Drums mit Barbecue-Dip	1,70 €	AGFI
Hähnchenbrustfilet-Spieß in süßwürziger, asiatischer Variante, mit zwei harmonischen Dips	2,00 €	AGCFI
Chicken Wings mit Dip – würzig, im Südstaaten Style, mit rauchiger Barbecuesauce	4,20 €	AGCFI
Hähnchenhappen in Kokos – zartes Hähnchenfilet im knusprigen Kokosmantel	1,70 €	AGCFI
Hähnchenfiletmedaillons mit Obst gefüllt	3,30 €	-
Hähnchenunterkeulen – frisch aus dem Ofen	1,70 €	-
Kokossteak (Putenfilet) – zartes Putenfilet im Kokosmantel	3,30 €	ACU
Minischnitzel – Spieß mit vier verschiedenen Dips (Curry, Aioli, Barbecue, Asia)	2,00 €	AGCU
Schweinefiletmedaillons mit pikantem Dekor	3,30 €	
Kleine Partyschnitzel aus dem Schweinerücken, knusprig paniert, ca.60g	2,00 €	ACG
Mandelsteak – Schweinefiletmedaillon mit Mandelhaube	3,30 €	AGCU
Minihaxen – saftig, kross und butterweich	2,80 €	PR
Vitello Tonnato – Scheiben vom Kalbsrücken auf feiner Thunfischcreme	8,30 €	DGA
Kleine Hackbällchen mit Feta und Mais	2,20 €	ACHJ
gefüllte Schweinefiletmedaillons mit Backpflaume gefüllt	4,40 €	L
Party-Frikadellen nach Metzgertradition, ca. 60g	1,20 €	ACJ
Rinderfiletmedaillons vom irischen Weiderind	7,00 €	-
Saltimbocca mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei	4,40 €	I

MIT ROHSCHINKEN

Original Parmaschinken mit Honigmelone – der Klassiker	5,50 €	-
Melonenschiffchen mit Heide- oder Schwarzwälder-Schinken	4,00 €	0
Schinkenplatte mit ausgesuchten rohen und gekochten Schinkenspezialitäten, schön ausdekoriert	6,00 €	P
Bauernschinkenplatte – herzhaft rustikale Rohschinken, dazu Rettich	4,50 €	PO
Parma Speciale – Parmaschinken, Parma-Salami und Coppa di Parma	9,50 €	POR

FLEISCHWAREN

Kochschinken-Spargelröllchen mit saftigem Kochschinken	2,40 €	PQRX
Roastbeef-Röllchen mit feiner Meerrettichfüllung – rosa gebraten und fein gewürzt	3,30 €	G
Gemischte Aufschnittplatte – verschiedene Frischwurst- und Dauerwurstsorten	3,30 €	POR
Party-Frankfurter (Bierknacker) – frisch aus dem Rauch	1,30 €	OP
Schwarzwälderröllchen – gefüllt mit Waldorfsalat	2,40 €	PORAG
Chili-Röllchen – Schweinemettrollchen pikant mit Chili gewürzt	1,70 €	POFI
Rustikales Wurstbrett mit herzhaften Wurstsorten sowie hausgemachter Sülze mit Remoulade	4,40 €	POR
Roastbeefplatte in Scheiben angerichtet	7,00 €	-
Putenbrustrollchen – mild gefüllt mit Knoblauch-Kräuter-Dip	2,80 €	PORAG
Bratenplatte in Scheiben angerichtet	5,00 €	OPQR

GEMÜSE

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum auf einem Ruccolabett mit Parmesan und Balsamicodressing	3,30 €	GW
Marinierte Zucchini oder gegrillte Auberginen in Olivenöl gebraten	3,90 €	-
Champignonköpfe oder Cocktailtomaten mit Doppelrahmfrischkäse gefüllt	3,90 €	GJ
Tomaten-Bruschetta mit Olivenöl verfeinert auf knusprigen Baguettescheiben	3,00 €	AG
Antipasti-Kreationen – verschiedene gegrillte und gefüllte Gemüsesorten	4,40 €	G
Zwei feine Mozzarella-Spieße mit mildem Mozzarella, Kirschtomaten, frischem Basilikum und geträufeltem Balsamico	2,80 €	GW

zwei vegetarische Frühlingsrollen mit würziger, asiatischer Sauce	1,70 €	MVAGCFIX
Datteln im Speckmantel – liebevoll zubereitet, pro Stück	1,40 €	OP
Pflaumen im Speckmantel – liebevoll zubereitet, pro Stück	1,40 €	OP
gefüllte Champignons – ganzer Champignonkopf mit Frischkäse gefüllt	2,00 €	G
gefüllte Kirschtomaten – frische Kirschtomate mit Frischkäse gefüllt	2,00 €	G
Tortilla-Chips mit Guacamole und pikantem Dip	2,20 €	MVAGCFIX
Gemüsesticks mit Dip – Paprika, Gurken- und Karottensticks mit Joghurtdip	1,70 €	G
gefüllte Oliven – saftige grüne Kalamata-Oliven mit Frischkäse gefüllt	1,70 €	G

FISCH

Scampi in Aioli – Riesengarnelen in pikanter Knoblauchsauce	7,20 €	D
Räucherfischpralinen Dreierlei	2,00 €	DGBHU
Matjesfilet auf Pumpernickeltaler – Matjesfilet mit Remoulade auf frischem Pumpernickel	2,20 €	ADGJMIX
Lachscrêpes – frischer hausgemachter Crêpe mit Schnittlauch, gefüllt mit Räucherlachs	2,20 €	ADGJMIX
Tartelettes mit Garnelen – kleine Gebäckkapsel mit Currydip und gegrillter Garnele	1,70 €	GDACFI
Knuspergarnelen – Black Tiger Riesengarnelen in Pankomehl knusprig ausgebacken	1,70 €	GDACFI
Thunfisch-Roulade – Weizentortillawrap gefüllt mit Frischkäse, Salat und Thunfisch	1,70 €	GDACFI
Graved Lachs – Platte mit Sahnemeerrettich oder Preiselbeersahne	9,50 €	D
Lachsplatte angerichtet mit Räucherlachs, Graved-Lachs und Stremellachs	10,50 €	GD
kleine Fischplatte mit Räucherlachs, Forelle und Makrele	7,00 €	DO
große Fischplatte – mit Räucherlachs, Forelle und Makrele, Graved Lachs, Stremellachs, dreierlei Räucherfischpralinen, Matjesfilet und Dip	13,80 €	DOGU

BROT, CANAPEES, BRÖTCHEN

Canapéés nach Wahl mit Wurst, Käse und Schinkenmett	2,30 €	PQRGAV
Canapéés nach Wahl mit gekochtem Saftschinken, kaltem Braten und Edelsalami	2,60 €	PQRGA
Canapéés nach Wahl mit Schweinefiletscheiben, Hähnchenbrustfilet, Truthahnbrust, echtem Räucherlachs oder wacholdergeräucherten Forellenfilets	3,00 €	AGDO
liebevoll dekorierte Schnittchen für jeden Anlass, belegt mit Käsespezialitäten, Lachs, Forelle, verschiedenen Sorten Bratenaufschnitt, fünf halbe Schnittchen pro Person	8,50 €	PQRGACV
halbe, belegte Brötchen mit Mett, Schnittkäse, frischem Aufschnitt	1,80 €	PQRGAV
halbe, belegte Brötchen mit Braten, Schinken, Salami oder Kochschinken	2,10 €	PQRGAV
Mettigel mit Zwiebeln – unser hauseigenes Mett mit frischen Zwiebelstacheln	2,20 €	PR
Croissants, Butter und Konfitüre – der französische Frühstücksklassiker	2,60 €	AGV
Wraps mit Salat und Pute, Thunfisch oder vegetarisch	2,80 €	AGWDCIJ
Laugis – halbe Laugenstange mit Camembert, rohem und gekochtem Schinken	2,40 €	PQRGAV
Brotkorb mit Baguette und Partybrötchen, dazu Butter oder Kräuterbutter	2,50 €	AGKUC
Brotrad mit 30 Abrissen	13,00 €	AGKUC
Partysonne mit 14 Abrissen	6,00 €	AGKUC
Party-Brötchen – einzeln, verschiedene Sorten	0,60 €	AGKUC
Suppenbrötchen – ideal zur Suppe	0,50 €	A
Baguette – original französisches Baguette	2,80 €	A
Kräuterbutter mit frischen Kräutern	1,00 €	GI
Knoblauchbutter mit frischem Knoblauch	1,00 €	GI
Schmalz – würziger Griebenschmalz mit Apfelstückchen und Majoran	1,00 €	-
Frischkäsedip – verschiedene Sorten	1,30 €	WG

EIER

Rührei mit Kochschinken – frisches Rührei mit Streifen vom Hinterkochschinken	4,40 €	GCPRO
Rührei mit Bacon – frisches Rührei mit knusprigen Baconscheiben	4,40 €	GCPRO
Gefüllte Eier – gekochtes Ei mit Eigelb-Mayonnaise-Füllung	2,00 €	CG

BLÄTTERTEIG

Mini-Zwiebelkuchen "Elsass" – feinwürzige Teigspezialität, mit frischen Zutaten, liebevoll hergestellt	2,10 €	AGOP
Mini-Lauchtorte "Baden-Baden" – feinwürzige Teigspezialität mit frischem Lauch und frischen Zutaten	2,10 €	AGOP
Mini-Blätterteig-Carrée – Pastete mit feiner, würziger Frischkäsecreme gefüllt	1,70 €	WAGC

KÄSE

Käsespieße mit Obst – Goudawürfel mit frischem Obst am Spieß	2,00 €	GWJU
Ziegenkäse mit Sprossen – kleine Gebäckkapsel mit Ziegenfrischkäse, Feigensenf und Sprossen	1,70 €	GWUUAJ

Hauptgerichte mit Fleisch

HAUPTGERICHTE MIT SCHWEINEFLEISCH

Cordon Bleu vom Schweinelachs mit Kochschinken und Käse gefüllt	5,50 €	AGCWPOR
Currywursttopf – der Klassiker aus dem Ruhrgebiet, mit Currypulver zum schärfen	3,90 €	POFIXGJM
Französischer Kräuterbraten – mit Kräutern der Provence gefüllter Schweinenacken	6,00 €	GIJ
Gebratener Leberkäse – 2 Scheiben, resch gebraten	4,50 €	GRP
Gemüseauflauf mit Hackfleisch – gemischtes Hackfleisch, buntes Gemüse und Kartoffeln, mit Käse überbacken	9,00 €	GAIX
Grillhaxen – knusprig gegrillt, mit Bratensauce	4,50 €	PR
Gyrosbraten – saftiger Schweinenacken gefüllt mit Fetakäse und Zwiebeln	6,50 €	GIJ
Heidebraten – saftiger Schweinenacken gefüllt mit Mett und Cranberries	6,50 €	GIJ
Hubertuspfanne mit Schweinefilet und frischen Champignons, Zwiebeln und Kartoffeln	10,90 €	GIJ
Jägerbraten – saftiger Schweinenacken mit Champignonrahmsauce	7,50 €	JGA
Kasseler Braten mit Senf-Kräuter-Kruste – saftig geräucherter Schweinerücken mit pikanter Kruste	8,00 €	PORGIJ
Kasseler im Blätterteig mit Cumberlandsauce – saftig geräucherter Schweinerücken im Blätterteigmantel	9,00 €	PORGIJAT
Kasseler Schweinenacken – gepökelt und gebacken, mit Sauce	6,50 €	PIJ
kleine Involtni – Schweinefleischrouladen mit Schinken und Käse gefüllt	6,50 €	PORWGIJ
kleine Paprikaschnitzel – paniertes Schweineschnitzel mit herzhafter Paprikasauce	4,00 €	ACGJIXM
Krustenbraten – saftiger Schweineschinken mit knuspriger Schwarte, mit Bratensauce	6,50 €	-
Kümmelbraten – deftig saftiger Schweinekamm mit ganzem Kümmel gebacken	6,50 €	GIJ
Lasagne al Forno – Schichtnudeln mit Hackfleisch und Käse, überbacken	7,50 €	AGWVI
Mini-Schnitzel – Schweineschnitzel mit klassischer Panade	2,00 €	AC
Schweinenackenbraten „Toskana“ – gefüllt mit Porree, Champignons, Tomaten und Kräutern	6,50 €	GIJ
Schweinenackensteaks mit geschmorten Zwiebeln	6,50 €	-

Pfefferbraten – Schweinenacken gefüllt mit Mett und grünem Pfeffer, dazu eine pikante Sauce	8,00 €	P
Prager Schinken – saftiges, gepökeltes Fleisch mit krosser Kruste, dazu eine leckere Sauce	6,50 €	APIJ
Provenzalisches Schweinefilet mit Cherrytomaten	11,50 €	-
Pusztabraten mit Hackfleisch und Pepperoni gefüllt	6,50 €	GIJ
Rahmschnitzel mit Champignons	4,00 €	ACGJIXM
Schnitzel „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken	4,00 €	ACGJIXM
Zwiebelschnitzel mit geschmorten Zwiebeln	4,00 €	ACGJIXM
Schweinebraten – mageres Fleisch mit delikater Rahmsauce	7,50 €	JGA
Schweinefilet – im Ganzen zartrosa gebraten, tranchiert	11,50 €	-
Schweine-Filetgeschnetzeltes in herrlicher Rahmsauce mit frischen Champignons	9,90 €	GIJ
Schweinegeschnetzeltes in Champignonsrahmsauce, ohne Beilagen	8,50 €	GIJ
Schweinefiletmedaillons in Champignon- oder Pfefferrahmsauce	11,50 €	GIJ
Schweinerückensteaks mit Tomaten, Schinken und Champignons gratiniert	9,50 €	IJOPWV
Spanferkelbraten – krosse Kruste und saftiges Fleisch mit einer leckeren Sauce	6,50 €	-
Spießbraten – magerer Schweinenacke gefüllt mit Mett, Zwiebeln und Paprika, dazu eine deftige Sauce	8,00 €	P
Ungarische Reispfanne mit Hackfleisch – Paprika, Zwiebeln und Böhnchen	9,90 €	OPIGA
Weißwürstl mit süßem Senf, Laugenbrezel	3,50 €	FIXJG
Westernpfanne mit Hackbällchen – Kartoffeln, Bohnen und Mais	10,90 €	GOPI
Westfälische Pfefferpotthast mit Zwiebeln	8,50 €	GIJA

HAUPTGERICHTE MIT RINDFLEISCH

Rinderbraten mit kräftiger Bratensauce	9,50 €	-
Rinderfiletspitzen Stroganoff mit Zwiebeln, Gurken und frischen Champignons mit Rahm verfeinert	16,00 €	G
Rinderfiletsteaks – bestes Irisches Prime Beef	17,50 €	-
Rindergeschnetzeltes in Burgundersauce	9,00 €	JIX
Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln	9,00 €	IFJ
Rinderhüftsteaks – bestes Irisches Prime Beef	9,90 €	-
Rinderrouladen – bestes Rindfleisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke und Senf	9,90 €	JIX
Sauerbraten vom Rind, mit kräftiger Bratensauce	9,50 €	AGIJ
Tafelspitz vom Rind mit Meerrettichrahm	9,50 €	FIGJ

HAUPTGERICHTE MIT GEFLÜGEL

Barbarie Entenbrust mit Orangensauce	9,90 €	-
Chicken Nuggets – zartes Hähnchenfiletfleisch in knuspriger Panade	6,00 €	ACGFLJX
Gänsebrust mit selbstgezogener Gänsesauce	10,50 €	IJXGAS
Gänsekeulen mit selbstgezogener Gänsesauce	11,50 €	IJXGAS
Ganze Putenbrust in Zwiebelsahne mit herrlicher Zwiebelrahmsauce	9,50 €	GAIJ
Gefüllte Gans für 4-5 Personen mit selbstgezogener Gänsesauce	79,50 €	AGFIJ
gefüllte Putenbrust mit Tomaten-Mozzarella-Kräutermasse gefüllt, in einer Weißweinsauce	9,50 €	GAJJS
Gnocchipfanne mit Putenbrustfilet Zucchini, Möhren, Lauch und Tomaten	9,90 €	AI
Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat mit Käse gratiniert	8,50 €	GAIJW
Hähnchenbrustfilet in Pernod-Rahmsauce	8,50 €	GAJJS
Hähnchenfilet-Steak – zartes Hähnchenfiletmedaillon gebraten	8,00 €	-

Indische Reispfanne mit Hähnchenfilet, Curry, Ananas, Lauch und Nüssen	9,90 €	IGU
Italienische Nudelpfanne mit Putenbrustfilet, Zucchini, Möhren, Lauch und Tomaten	10,90 €	AI
Piccata Milanese – Hähnchenbrustfilet in würziger Eihülle	9,00 €	GAJJC
Poularde „exotisch“ in einer Sauce von Paprika, Tomate und Staudensellerie	9,00 €	IFXJ
Putenfiletgeschnetzeltes – mageres, saftiges Putenfleisch in einer Champignon-Rahmsauce	8,50 €	GAC
Puten-Filetsteaks – zartes Putenfiletmedaillon gebraten	9,00 €	-
Putengeschnetzeltes „Toskana“ mit mediterranem Gemüse, leicht tomatisiert	8,50 €	GACIF
Putengeschnetzeltes in Kräuterrahmsauce mit frischen Kräutern in Rahmsauce	8,50 €	GAC
Putengulasch in Curryrahmsauce	8,50 €	GAC
Putenrouladen mit Käse und Kochschinken in delikater Sauce	8,50 €	GPOQRW
Putenschnitzel in Eihülle mit knusprigem Mantel aus Ei und Mehl	4,50 €	GAC
Putenschnitzel in Sesam mit leckerer Panade aus Sesam und Paniermehl	5,00 €	GACK
Putensteak mit Ananas und Pfirsich in Curryrahm	8,50 €	GAFI
Sherry-Ente mit Champignons und Zwiebeln	9,90 €	S
Spätzlepfanne mit Putenbrustfilet Lauch, Möhren und Pilzen in Rahm	10,90 €	AGIX

HAUPTGERICHTE MIT WILD

geschmorte Lammkeule mit Oliven und Fenchel	9,90 €	-
Hasenrücken mit Kräutern in Rotweinjus	12,50 €	-
Lammrücken provençale mit Kräutern der Provence und kräftiger Bratensauce	17,90 €	JIF
Moussaka mit Hackfleisch mit Kartoffeln, Auberginen und Käse überbacken	8,50 €	AGCIJF
Wildschweingulasch mit Waldpilzen, Preiselbeeren und Crème Fraîche	12,00 €	GAJSX

HAUPTGERICHTE MIT FISCH

Lachsfilet gedünstet, in Dillrahmsauce	17,90 €	D
Lachsfilet gebraten, mit frischen Kräutern	17,90 €	D
Lachs-Tagliatelle mit Lachsfilet und Spinat, mit Käse gratiniert	13,50 €	DWVG
Lachs-Tagliatelle mit Lachsfilet in Rahmsauce	13,50 €	AGIJD
Paellapfanne – der Klassiker der spanischen Küche, mit Reis, Gemüse und Fisch	10,50 €	ADGJMBFIX
Pangasiusfilet – mehliert und gebraten	7,50 €	D
Riesengarnelen mit Knoblauch und Olivenöl verfeinert	8,90 €	DB
Seelachs aus dem Ofen in pikanter Paprikasauce	7,50 €	DGFI
Seelachs Italienisch mit Tomate und Mozzarella gratiniert, auf Blattspinat	7,50 €	DGFIA
Seeteufel Provençale auf frischem mediterranem Gemüse	17,90 €	GADFI
Seezungenfilets – mehliert und gebraten	17,90 €	D
Tagliatelle mit Lachs, Scampi und Brokkoli in Rahmsauce	13,50 €	AGDN

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

Gemüse-Kartoffelauflauf – buntes Gemüse und Kartoffeln, überbacken	6,90 €	GAIX
Gnocchipfanne mit Zucchini, Möhren, Lauch und Tomate	7,50 €	AI
Hubertuspfanne mit Pilzen, Zwiebeln und Kartoffeln	8,50 €	GIJ
Indische Reispfanne mit Curry, Ananas, Lauch und Nüssen	8,00 €	IGU
Italienische Nudelpfanne mit Zucchini, Möhren, Lauch und Tomaten	8,50 €	AI
Spätzlepfanne mit Lauch, Möhren und Pilzen in Rahm	8,50 €	AGIX
Spinat-Tomaten-Kartoffelauflauf mit frischem Spinat und Käse überbacken	6,90 €	AGCFI
Ungarische Reispfanne mit Paprika, Zwiebeln und Böhnchen	8,00 €	OPIGA
Westernpfanne mit Kartoffeln, Bohnen und Mais	8,50 €	GOPI

Salate

SALATE

Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Feta	2,80 €	W
Bayrischer Wurstsalat mit Gewürzgurke, Zwiebeln, frischen Kräutern, Essig & Öl	2,80 €	PRWWIFJ
Blumenkohlsalat mit Zitrone und Kapern – leicht säuerlich angemacht und mit frischen Kräutern verfeinert	3,30 €	-
Bohnensalat mit Zwiebeln verfeinert, auf Wunsch grüne oder gelbe Bohnen	2,80 €	-
Brokkoli-Schinken-Salat mit gekochtem Schinken und saurer Sahne	3,90 €	AGJFIXP
Chinakohlsalat mit Senf und Joghurt verfeinert	3,30 €	GJ
extra French-, Joghurt- oder Cocktaildressing klassische Auswahl an hausgemachten Dressings	1,10 €	G
Farmer-Rohkostsalat mit Weißkohl, Möhre, Porree, Mais und Schmand	2,20 €	G
Frühlingsalat mit Möhren, Gurken, Tomaten und Paprika	2,80 €	-
Geflügelsalat „Hawaii“ mit Champignons, Spargel, Mandarinen und Mayonnaise	3,90 €	AGJQFJU
Große Salatplatte mit frischen Salaten der Saison und Dressing nach Wahl	3,50 €	G
Gurkensalat mit frischen Kräutern und Zwiebeln	2,80 €	-
Hirtensalat mit bunten Bohnen, Mais, Zwiebeln und Feta	2,80 €	WIJ
Kartoffelsalat mit Gewürzgurke, Fleischwurst, Ei, Mayonnaise	2,20 €	ACIPR
Kartoffelsalat vegetarisch mit Gewürzgurke, Zwiebeln, Mayonnaise	2,20 €	ACI
Käse-Wurtsalat mit Gewürzgurke, Zwiebeln, Kräutern, Essig & Öl	3,30 €	PRWW
Krabbencocktail in klassischer Cocktailmarinade, fein abgeschmeckt	6,00 €	GDH
Krautsalat – frischer Weißkohl mit Gewürzen und Essig	2,20 €	-
Matjessalat – zarte Matjesfilets mit Paprika, Zwiebeln und Äpfeln in pikantem Dressing	4,40 €	D
Nudelsalat mit Schinken mit Gewürzgurke, Erbsen, Fleischwurst und Mayonaise	2,80 €	ACIPR
Pilzsalat mit frischen Champignons, Zwiebeln und Kräutern	3,30 €	-
Porreesalat mit Äpfeln, Gurken und Mayonnaise	2,80 €	ACI
Reis-Salat mit Früchten, Hähnchenfilet, Curry und Mayonnaise	2,80 €	ACIUG
Ruccola oder Feldsalat mit gerösteten Schinkenwürfelchen und Pinienkernen mit Balsamicoessig und kaltgepresstem Olivenöl	5,00 €	UPRO
Salat „Nizza“ mit Thunfisch, Zwiebeln und Ei	5,50 €	G
Speckkartoffelsalat mit Schweinespeck, Zwiebeln und frischen Kräutern, Essig & Öl	2,20 €	GAJPRO
Teufelssalat – zartes Rindfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Silberzwiebeln und Ketchup	3,30 €	I
Tomatensalat mit Zwiebeln und frischen Kräutern	2,80 €	-
Tortellinisalat mit Salami, Paprika, Mais, Erbsen, Essig & Öl	2,80 €	AC
Waldorfsalat mit Sellerie, Äpfeln und Nüssen, Mayonnaise	2,80 €	AGVXU



Beilagen

GEMÜSE

Apfelrotkraut – fein abgeschmeckt	2,00 €	-
Blumenkohl-Brokkoli-Gratin mit Käse und Sahne überbacken	3,30 €	GWV
Brokkoli mit in Butter geschwenkten Mandelhobeln	2,40 €	G
Frische Erbsen mit Butter verfeinert	2,40 €	G
Gemüse-Gratin mit Käse und Sauce Hollandaise überbacken	3,50 €	GWVC
Gemüseplatte der Saison mit Sauce Hollandaise	3,50 €	GWVC
geschmorte Champignons – in Butter geschwenkte frische Champignons	3,50 €	G
geschmorte Zwiebeln	2,80 €	A
geschmorter Weißkohl mit Speck und Zwiebeln	2,80 €	AGFIX
geschmortes Sauerkraut mit Apfel oder Ananas	2,00 €	GOP
Grilltomate – 1/2 Tomate mit Käse gratiniert	2,50 €	WG
Pariser Karotten mit Kräuterbutter	2,80 €	G
Pfifferlinge – in Butter geschwenkte frische Pfifferlinge (nur in der Saison)	5,90 €	G
Prinzessbohnen mit Speck	2,80 €	GOP
Rahmwirsing – mit Sahne verfeinert	2,80 €	GAJIFX
Ratatouille – geschmortes Gemüse mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Möhren und Zucchini	5,90 €	I
Spargel – frischer deutscher Spargel mit Butter verfeinert (nur in der Saison)	8,00 €	G
Zuckerschoten – mit Butter verfeinert	2,80 €	G

KARTOFFELN

Backofenkartoffel mit Tzatziki	3,90 €	G
Bratkartoffeln mit geröstetem Speck und Zwiebeln	3,50 €	GOP
kanarische Kartoffelchen – Drillinge mit kräftiger Salzkruste	3,30 €	-
Kartoffelgratin – mit Käse goldbraun überbacken	3,50 €	GIJW
Kartoffelklöße – klassischer Kartoffelkloß aus 1/2 rohen und 1/2 gekochten Kartoffeln	2,80 €	GA
Kartoffelpüree – frischer Stampf mit Butter und Milch verfeinert	2,40 €	G
Minikartoffeln – ohne Schale in Butter gebraten	3,30 €	G
Rosmarinkartoffeln – mit Schale und frischem Rosmarin im Ofen gegart	3,30 €	G
Rösti „Schweizer Art“ mit frischen Zwiebeln, goldbraun gebacken	2,80 €	GAC
Salzkartoffeln	2,20 €	G
Serviettenknödel – Kloß mit frischen Zwiebeln, Croûtons und Kräutern verfeinert, in Scheiben geschnitten	2,80 €	GAC
warmer Speckkartoffelsalat mit Schweinespeck, Zwiebeln und frischen Kräutern, Essig & Öl	3,50 €	GAJPR

REIS

Butterreis – mit Butter abgeschmeckt	2,20 €	G
Gemüsereis – mit frischen Gemüsestreifen und Mais verfeinert	2,40 €	G
Wildreis Mischung aus Parboiled und Wildreis mit Butter verfeinert	2,80 €	G
Zucchini-Risotto – herrliches cremiges Risotto mit frischer Zucchini und Parmesan	5,50 €	GACIJXFW

NUDELN

Butterspätzle – mit Butter abgeschmeckt	2,20 €	AG
Gemüselasagne – mit viel frischem Gemüse und Käse überbacken	5,00 €	GWVCX
Kräuterspaghetti – mit Butter und Kräutern verfeinert	2,40 €	AG
Rigatoni – italienische Röhrennudeln	2,20 €	AG
Schupfnudeln – schwäbische Kartoffelnudeln in Butter geschwenkt	3,30 €	GAC
Spaghetti – mit Butter und Olivenöl verfeinert	2,20 €	AG

Spiralnudeln – mit Butter verfeinert	2,20 €	AG
Tagliatelle (italienische Bandnudeln) – mit Butter verfeinert	3,30 €	AG
Tortellini – mit Schinken und Käse gefüllt und mit Butter verfeinert	3,30 €	AGPORW

Desserts

SÜSSE DESSERTS

Apfel-Strudel – gefüllter Strudelteig mit Äpfeln, Rosinen und Nüssen	3,90 €	GACU
Baileys-Creme – mit original Baileys-Sahnelikör verfeinert	3,00 €	GS
Bayerische Creme – mit frischen Brombeeren	3,00 €	GAC
Calvados-Creme – mit frischen Äpfeln	3,00 €	GS
Cappuccino-Creme – mit italienischem Kaffee	3,30 €	G
Crème Brulée im Töpfchen, karamellisiert	3,90 €	G
Eierlikörcreme – mit frischen Himbeeren und Eierlikör	3,00 €	GS
Erdbeermousse – mit frischen Erdbeeren	3,30 €	G
Erdbeer-Sahne Quark – mit frischen Erdbeeren	3,30 €	G
Frischer Obstsalat – aus frischen Früchten	3,50 €	-
Fruchtquark mit frischen Früchten – süßer Quark mit viel frischen Früchten	3,30 €	G
Fürst-Pückler-Pudding mit dreierlei Pudding	3,30 €	GAL
gebackener Bratapfel – mit Marzipan gefüllt	3,30 €	UGS
Götterspeise mit Vanillesauce	2,80 €	G
Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen	3,30 €	G
Grießflammerie mit Aprikosensauce	2,80 €	GA
Herrencreme – Mousse mit Rum und Nüssen	3,00 €	GS
Mandarinenquark – nach Oma's Rezept mit Mandarinen- und Mandarinen- verfeinert	3,30 €	G
Mango-Sahnequark – frischer Quark mit frischem Mangopüree	3,30 €	G
Marmorierter Pudding mit Vanille und Schoko	2,80 €	GAL
Mascarpone-Creme – mit frischen Früchten	3,00 €	G
Milchreis – klassischer Milchreis mit Sahne und Butter abgeschmeckt	2,80 €	G
Mousse Almonde – Mandelmousse	3,30 €	GU
Mousse au Chocolat – der Klassiker	3,30 €	GU
Orangencreme – herrlich sahnig	3,00 €	G
Panna Cotta auf Erdbeerspiegel	3,30 €	G
Pfirsiche gefüllt – mit süßem Frischkäse	2,80 €	G
Rot- oder Weißweincreme – das herzhafteste Dessert	3,30 €	GS
Rote Grütze mit Vanillesauce – original friesische Grütze mit cremiger Vanillesauce	2,80 €	G
Schlagsahne oder Vanillesauce extra	1,20 €	G
Schokoladenfrüchte auf Spieß – mit Zartbitter- oder weißer Kuvertüre überzogene Früchte am Spieß	3,50 €	AEG
Schokoladenpudding – Kochpudding mit kräftigem Schokogeschmack	2,80 €	G
Tiramisu mit Mascarpone, mit oder ohne Alkohol	3,30 €	ACGSU
Vanillepudding – Kochpudding mit echter Vanille	2,80 €	G
Vanillequark – mit frischen Früchten	3,30 €	G
Weißer Mousse Vanille	3,30 €	G



HERZHAFTE DESSERTS

Käseigel mit leckerem Gouda und Weintrauben	1,70 €	GWV
Käseplatte – reichhaltige Auswahl an Schnittkäsesorten, verschiedene	5,50 €	GWV
Schmelzkäsezubereitungen und herzhaft pikante Edelschimmelkäse		
Große Käseplatte mit Gouda, Kräuterkäse, verschiedenen Sorten Brie, Pfefferkäse, Räucherkäse, Roquefort, Blauschimmel und Ziegenkäse	9,00 €	WWXG

Suppen & Eintöpfe

SUPPEN & EINTÖPFE

Bärlauchcremesuppe mit Räucherlachs-Streifen	5,00 €	GD
Bohneneintopf mit Mettwurst-Einlage	4,50 €	HIJOP
Brokkolicremesuppe – mit Sahne verfeinert	4,00 €	GFIJXA
Chili con Carne, feurig mexikanisch – mit Kidneybohnen, Mais und Chilli	4,50 €	VFIJAP
Doppelte Kraftbrühe mit besonders viel Qualitätsrindfleisch	4,50 €	IJCA
Erbseintopf mit Mettwurst-Einlage	4,50 €	HIJOP
Französische Zwiebelsuppe mit Croûtons	4,00 €	AFIS
Graupeneintopf mit Rindfleisch und Mettwurst-Einlage	4,50 €	HIJOP
Grünkohleintopf – dazu eine Schinkenmettwurst	5,00 €	IJOPG
Grünkohl mit Bratkartoffeln, Mettwurst und Kasseler	9,90 €	IJOPG
Gyrossuppe – mit Zwiebeln, Paprika, Mais und Sahne	4,00 €	GIJ
Kartoffelsuppe mit Krabben – herrlich rahmig, mit Krabben zum selbst kombinieren	5,00 €	GADB
Kartoffelsuppe mit Mettwurst und Schnittlauch – herrlich rahmig, vegetarisch mit Mettwurst und Schnittlauch zum selbst kombinieren	4,00 €	GOPIJ
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch und Schmelzkäse	4,00 €	IJW
Klare Hühnersuppe mit Einlage	4,00 €	IJC
Kräftige Rindfleischsuppe mit viel Einlage	4,00 €	IJC
Leberknödelsuppe – nach bayrischer Tradition	4,50 €	IJ
Linseneintopf mit Mettwurst-Einlage	4,50 €	HIJOP
Minestrone – mit viel Gemüseeinlage, leicht tomatisiert	4,50 €	I
Mitternachtsgulaschsuppe – mit besonders viel Qualitätsrindfleisch	4,50 €	IJ
Möhreneintopf – mit Hackbällchen und frischer Petersilie verfeinert	4,50 €	IJOP
Gulaschsuppe – mit Paprika, Zwiebeln und Champignons, pikant abgeschmeckt	4,50 €	IJ
Spargelcremesuppe – mit frischem Spargel und Sahne (nur zur Saison)	4,50 €	GFIJX
Tomatensuppe – mit Sahne und frischem Basilikum	4,00 €	GIJ
Westfälischer Kartoffeleintopf mit Mettwurst-Einlage	4,50 €	IJOPQR
Wirsingintopf – besonders deftig mit vielen Hackbällchen	4,50 €	IJOP

Saucen

SAUCEN

Bolognese-Sauce – frisches Hackfleisch und frisches Gemüse in pikant herzhafter Tomatensauce	2,50 €	GJAFIX
Cumberlandsauce – der Klassiker zu Wild und Pasteten, mit Portwein verfeinert	3,50 €	S
Curryrahmsauce – leichte Rahmsauce mit Curry verfeinert	2,50 €	GIF
Dill-Rahmsauce – leichte Rahmsauce mit Dill verfeinert	2,50 €	GIF
Gänsesauce – kräftige Bratenjus aus Gänseklein gezogen	3,50 €	IJ
Jägersauce – Bratensauce mit frischen Champignons und Sahne verfeinert	2,50 €	GIJ
Kräuter-Frischkäsesauce – Rahmsauce mit frischen Kräutern und Frischkäse verfeinert	2,50 €	GIF
Kräuter-Joghurt-Dip kalt – der passende Dip zu Gemüsesticks	1,20 €	G
Kräuterschaumsauce – Rahmsauce, leicht aufgeschäumt mit frischen Kräutern	2,50 €	GIF
Kümmelsauce – kräftige Bratensauce mit frischem Kümmel	2,50 €	IJ
Paprika-Rahmsauce – mit frischer Paprika	2,50 €	GIF
Paprikasauce – kräftige Paprikasauce mit Tomaten und Zwiebeln	2,50 €	FLJX
Pfeffersauce – kräftige Bratensauce mit grünem Madagaskarpfeffer	2,50 €	IF
Rinderbratensauce – klassische Bratenjus zu Rinderbraten	3,00 €	IF
Sauce Bernaise – halbwarme Sauce zu gebratenem Fleisch	3,00 €	GFIXJ
Sauce Hollandaise – halbwarme Sauce zu Spargel und Kartoffeln	3,00 €	GFIXJ
Schinken-Sahne-Sauce – Rahmsauce mit Kochschinkenstreifen – ideal zur Pasta	3,00 €	GIF
Schwarzbiersauce – kräftige Bratensauce mit Schwarzbier verfeinert	2,50 €	IF
Schweinebratensauce – kräftige Bratensauce mit Sahne	2,50 €	IFG
Senf-Dill-Sauce – kalte Sauce, ideal zu geräuchertem Fisch	2,50 €	JT
Süße Sauce für Braten – kalt – der perfekte Dip für kalte Bratenplatten	2,00 €	TGFIJX
Tomatensauce – mit frischen Tomaten und Sahne verfeinert	2,50 €	G
Weißweinrahmsauce	3,00 €	GIFS
Zitronen-Buttersauce	3,00 €	G

Service

SERVICE

Teller und Besteck	0,50 €
Besteckteile – Messer, Gabel, Löffel.	0,15 €
Suppentasse	0,30 €
Salatteller	0,25 €
Dessertteller mit Besteck	0,40 €
Kaffeegedeck: Tasse, Untertasse, Löffel	0,45 €
Vorlege-Besteck	0,15 €

* Reinigen von Geschirr und Besteck gleich wie Leihgebühr

Wein-und Sektklas, Biertulpen, Wasserglas	0,35 €
Stehstisch mit Husse	12,50 €
Reinigungsgebühr pro Kopf	1,00 €

Informationen über Zusatzstoffe und Allergene

Wir möchten, dass Sie und Ihre Gäste Ihr Buffet unbeschwert genießen können und weisen deshalb auf folgende Allergene und Zusatzstoffe hin. Sollte diese Broschüre Ihre Fragen nicht komplett klären können, sprechen Sie uns bitte einfach an. Wir helfen und beraten Sie gerne. Sie finden an jedem Buffet oder Menü kleine Buchstaben, diese informieren Sie über die darin enthaltenen Allergene. Die Legende für diese Buchstaben haben wir hier für Sie aufgeführt:

In einigen unserer Speisen sind Zusatzstoffe enthalten, über die wir Sie ebenfalls gerne aufklären möchten:

A=Gluten

D=Fisch

G=Laktose

J=Senf

M=Lupinen

P=Nitritpökelsalz

S=Alkohol

V=Beta Carotin

B=Krebstiere

E=Erdnüsse

H=Schalenfrüchte

K=Sesam

N=Weichtiere

Q=Ascorbinsäure

T=Honig

W=Käse

C=Eier

F=Soja

I=Sellerie

L=Sulfite

O=Rauch

R=Phosphate


U=Nüsse

X=Glutamat

- Alle unsere Fischarten beziehen wir aus nachhaltiger MSC Fischerei.
- Dessert Baileys-Creme, Rotweincrème, Weißweincrème, Herrencrème, Calvados-Creme, Tiramisu, Eierlikörcreme und Quark, Obstsalat mit Grand Marnier enthalten: Alkohol.
- Mayonnaise: Antioxidationsmittel E385, Farbstoff E160a.
- Alle Speisen mit Honig: Nicht geeignet für Kinder unter 12 Monaten.

Wir haben die Allergenen Inhaltsstoffe nach bestem Wissen und Gewissen für Sie zusammengestellt. Eine solche Kennzeichnung der Inhaltsstoffe unserer Speisen, ist durch oft wechselnde Rohstoffe schwer möglich. Daher bitten wir Sie, uns bei Allergien und Unverträglichkeiten zu kontaktieren. Trotz allergrößter Sorgfalt bei der Herstellung der Speisen, können wir eine eventuelle Kreuzkontamination der Allergene leider nicht zu 100% ausschließen.

Bei weiteren Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

The background features a large, stylized yellow sun with rays extending to the top and sides. The sun is composed of several large, rounded segments. Below the sun, there are several yellow leaves of varying shapes, some pointing upwards and others downwards, all set against a white background.

Für weitere Informationen, Beratung
oder Bestellungen genügt ein Anruf:
0209 177 54 01

oder eine e-Mail:
party@derkochunddermetzger.de

oder ganz unkompliziert online:
www.derkochunddermetzger.de

Unsere AGB

1. Bestellung

Wir nehmen Ihre Bestellung entweder vor Ort, telefonisch oder per Internet auf. Sie wird auf einen Bestellschein übertragen; bitte überprüfen Sie diesen Bestellschein sorgfältig. Stimmen Lieferdatum, -zeit und -ort? Wurde alles festgehalten? Wenn alles überprüft ist, geben Sie bitte das unterschriebene Original an uns zurück, der Durchschlag ist für Sie. Sollten Sie per Telefon oder per Internet bestellt haben, erhalten Sie von uns einen Brief mit dem Bestellschein, den Sie bitte im beiliegenden Freiumschlag unterschrieben an uns zurückschicken. Alternativ ist auch eine Zu- und Rücksendung per Fax möglich. Änderungen an Ihrer Bestellung, z. B. die Personenzahl betreffend, können Sie bis zu drei Tage vor der Anlieferung kostenfrei vornehmen. Bei kurzfristigeren Änderungen behalten wir uns die Vereinnahmung eines Anteils der Kosten oder die volle Berechnung vor.

2. Lieferung

Bitte überprüfen Sie direkt nach Anlieferung – mit unserem Servicefahrer – die Vollständigkeit der Lieferung. Sollte etwas fehlen oder nicht Ihren Wünschen entsprechen, wird sich der Servicefahrer direkt bemühen, die Sache richtig zu stellen. Im Zweifelsfall – während der regulären Geschäftszeiten – rufen Sie uns bitte unter der Telefonnummer 0209-1775401 an. Ist der Servicefahrer gerade weg, wählen Sie die auf der Rechnung angegebene Telefonnummer. Sollte die Lieferung zu spät kommen, können Sie unsere Servicefahrer unter der Telefonnummer 0177 8782107 erreichen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass es durch Verkehrsbehinderungen, Staus etc. zu Verspätungen kommen kann. Wir tun alles, um pünktlich zu liefern. Im Regelfall melden sich unsere Servicefahrer bei Ihnen, wenn abzusehen ist, dass es etwas später wird. Beachten Sie bitte: Verzögerungen von bis zu einer Stunde sind stets regressfrei. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass jedes gelieferte Warmhaltegerät, Metallplatten, Glasschalen, Teller, Besteck, Brotkörbe usw. Eigentum der Ridderskamp & Hahn GmbH sind. Wir bitten um pflegliche Behandlung. Für Verlust, Bruch oder etwaige Schäden haftet der Auftraggeber gegen Rechnungslegung. Ein Zurückbehaltungsrecht – aus welchen Gründen auch immer – besteht an den Leihgegenständen nicht.

3. Lieferbedingungen

In der Regel sollte uns Ihr Auftrag drei Tage vor Liefertermin vorliegen. Größere Feiern ab 30 Personen sollten uns mindestens 7 Tage vor Ihrer Festivität vorliegen. Als Regel gilt: Je früher, desto besser, desto sicherer erhalten Sie Ihren Wunschtermin. Natürlich sind wir in Absprache auch in der Lage, innerhalb von 24 Stunden zu liefern. Hierfür berechnen wir einen Expressaufschlag von 10% des Rechnungswertes. Wir liefern an allen Werk-, Sonn- und Feiertagen nach vorheriger exakter Terminabsprache. Wir behalten uns vor, Lieferzeiten an speziellen Feiertagen – wie Weihnachten, Silvester etc. – jährlich und/oder situativ – neu zu regeln. Aktuell bestehen folgende Lieferzeiten: Heiligabend bis 13:00 Uhr, Weihnachtsfeiertage durchgängig. Silvester bis 13:00 Uhr, Neujahr durchgängig.

Die Mindestbestellmenge ist für alle im Katalog aufgeführten Produkte auf 5 Personen und einen Mindestbestellwert von 100 Euro ausgelegt. Etwaige Minderungen, soweit sie nach Absprache durchführbar sind, werden mit einem Aufschlag von 15% des Rechnungsbetrages ausgeführt.

Im Umkreis bis zu 40km um unseren Firmensitz berechnen wir für die Lieferung lediglich Selbstkosten – einen Pauschalbetrag von 10€. Weitere Entfernungen sind auf Anfrage und gegen Berechnung möglich. Eine Abholung ist nach Terminvereinbarung kostenlos.

4. Warmhaltebehälter

Wir liefern Ihnen auf Wunsch elektrische oder mit Sicherheitsbrennpaste betriebene Warmhaltebehälter. Bitte beachten Sie bei den elektrischen Geräten, dass bei den Geräten mit Tauchsieder dieser immer im Wasser liegen muss. Sollte ein Tauchsieder über längere Zeit trocken eingeschaltet sein, brennt er durch. Wir liefern Ihnen die Geräte mit ausreichend Wasser gefüllt aus; etwa zwei Stunden nach der Anlieferung ist dieses Wasser aber verdampft und muss nachgefüllt werden. Bitte fragen Sie unseren Servicefahrer, wenn Sie Ihr Buffet länger als zwei Stunden warm halten oder später wieder erhitzen wollen, er erklärt Ihnen gern, wie Sie Wasser nachfüllen. Bitte beachten Sie bei den mit Sicherheitsbrennpaste betriebenen Geräten, dass sie immer mit ausreichend Wasser gefüllt sind. Die Speisen werden durch Wasserdampf warm gehalten. Sollte das Wasser verdunstet sein, ist es möglich, dass die Speisen unter der direkten Einwirkung der Flamme anbrennen oder nicht gleichmäßig erhitzt werden. Die Brennpaste wird vor der Anlieferung an Sie noch einmal aufgefüllt und hält etwa 1,5 Stunden. Wollen Sie Ihr Buffet länger als zwei Stunden warm halten, oder wollen Sie es später wieder erhitzen, so geben Sie dies bei der Bestellung bitte mit an, damit wir Ihnen das Nachfüllen der Behälter zeigen und zusätzliche Brennpaste begeben können.

5. Gefahrenhinweis

Lassen Sie Behältnisse mit Brennpaste niemals unbeaufsichtigt. Für entstandene Schäden aus unsachgemäßer Nutzung haftet der Kunde. Lassen Sie sich von unserem fachkundigen Personal in die Bedienung der Warmhaltebehälter einweisen. Bei Rückfragen stehen wir Ihnen auch telefonisch zur Verfügung.

6. Leergut

Die Rückgabe des gereinigten Leergutes erfolgt zeitlich unmittelbar, also innerhalb von zwei Tagen nach Lieferung – durch den Auftraggeber an unsere Partyserviceküche oder Ihren Bestellort (zu den üblichen Geschäftszeiten). Natürlich nehmen wir Ihnen gerne diese Mühe ab: Vereinbaren Sie einen Abholtermin mit unserem Servicefahrer, am besten gleich bei der Anlieferung. Im Umkreis bis zu 40 km um unseren Firmensitz berechnen wir lediglich Selbstkosten – einen Pauschalbetrag von 10 Euro. Weitere Entfernungen nach Absprache. Nicht aufgeführte Sonderleistungen wie z. B. eine ungereinigte Leergutrückgabe, etwaiger Bruch und/oder andere Schäden müssen im Nachhinein berechnet werden (siehe Punkt 2). Nicht gespültes Leergut berechnen wir mit 1,00 Euro Spülgebühr pro Personenanzahl Ihres Auftrages.

7. Zahlung

Bei Bestellung erbitten wir eine Anzahlung von 10% des Auftragswertes. Die Gesamtzahlung entrichten Sie bitte bei der Anlieferung in bar- unsere Servicefahrer sind inkassoberechtigt – oder als Vorkasse per Überweisung.

8. Sonstiges

Alle vorherigen Ausgaben von Allgemeinen Lieferbedingungen und/oder Partyserviceprospekten verlieren mit Ausgabe dieser Version – Stand - August 2022 – ihre Gültigkeit. Diese allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen gelten für alle Partyservice-Bestellungen. Unsere Angebote sind freibleibend. Sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Vereinbarungen und/oder Zusicherungen werden erst durch schriftliche Bestätigung verbindlich.

der Koch + der Metzger Catering GmbH

Manfredstraße 2, 45891 Gelsenkirchen
Geschäftsführer: Marcel Drees, Jürgen Hahn

Fon+Fax 0209 177 54 01
Handy 0177 87 82 107

party@derkochunddermetzger.de
www.derkochunddermetzger.de

