

MENÜS,
Buffets &
Canapées



Appetizer: Köstlich klein. Fein vorweg.

Antipasti, Fingerfood und Appetizer heißen Ihre Gäste köstlich willkommen – und machen Appetit auf mehr. Gerne beraten wir Sie zu Ihrer individuellen Zusammenstellung und Bestellmenge.

Für Fleisches- und Fischeslustige

Parmaschinken auf Melonenschiffchen	3,75 €
Original „Arkade“ Partybällchen	0,95 € *
Gläschen mit Geflügelcocktail.....	2,10 € *
Gläschen mit Krabbencocktail.....	2,50 € *
Scampi-Spießchen mit Knoblauch-Dipp	1,95 € *
Vitello Tonato (100g) Kalbsfilet mit Thunfischsauce	4,25 €

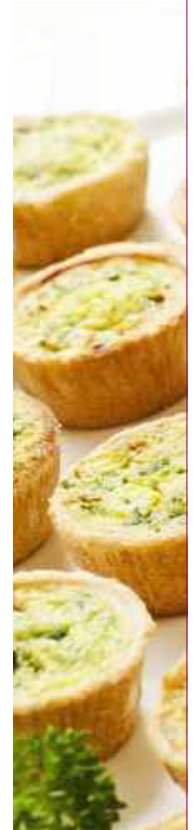
Für Veggies

Tomaten-Mini-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum.....	2,40 €*
Gegrilltes und in Olivenöl, Knoblauch und Kräutern mariniertes Gemüse (100g)	4,50 € (Tomaten, Champignons, Oliven, Artischocken)

Mini-Quiche.....	2,20 €*
------------------	---------

Grüße aus Westfalen

Westfälische Pumpernickeltaler mit Forellenmus.....	1,10 €*
Westfälische Pumpernickeltaler mit Lachs oder Shrimps.....	1,50 €*
Westfälische Pumpernickeltaler mit Kräuter- oder Paprikafrischkäse.....	0,95 €*
Reibeküchlein mit Lachs und Creme-Fraiche....	3,25 €



Belegtes: Zur Begrüßung. Als Begleitung

**Canapés (schräg geschnittene Baguettescheibe)
bzw. halbe Brötchen passen immer:
Fein belegt schmecken sie zum Sekt vorweg und
helfen gegen das Hüngerchen zwischendurch.**

Rustikale Schinken-Spezialitäten

z.B. Schwarzwälder Schinken,
italienischer Landschinken,
Münsterländer Knochenschinken
Stück.....2,25 €

Exklusive Schinken-Spezialitäten

z.B. Serrano Schinken, Parma Schinken,
San Daniele Schinken
Stück.....2,95 €

Aromatische Käse-Spezialitäten

z.B. Leerdammer Käse, junger Gouda,
herzhafter Allgäuer Bergkäse
Bergblumenkäse
Stück.....2,25 €

Weitere Leckereien

Kochschinken.....1,95 €
Hessische Mettwurst.....1,95 €
Italienische Salami.....2,35 €
Camembert.....2,75 €
Taleggio.....2,75 €
Comté, französischer Bergkäse.....2,50 €
Ländle Weinkäse.....2,25 €
Forellen-Filet auf Sahnemeerrettich.....2,95 €
Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce.....3,90 €
Krabbencocktail.....3,50 €



Suppen: Aufheizer und Dauerbrenner.

Ob als Menü-Eröffnung, leckere Pause oder Highlight auf dem Mitternachtsbuffet- eine heiße Suppe schmeckt immer und weckt die Lebensgeister. Herzhaft? Sahnig? Klassisch? Entscheiden Sie:

Spargelcremesuppe (in der Saison).....	4,75€
Festtagssuppe herzhafte Kraftbrühe mit Gemüse-Streifen und Fleischeinlage.....	4,75 €
Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen oder Krabben.....	4,95 €
Italienische Tomatensuppe mit Basilikum.....	4,75 €
Champignoncremesuppe mit Croutons und frischen Kräutern.....	4,75 €
Chili con Carne.....	4,95 €



Hauptgerichte: Für Partylöwen. Und Salontiger

Wo tierisch gefeiert wird, da braucht 's echt deftige Stärkung. Die liefern unsere Menüs. Und für die gleiche Portion Spaß am Buffet sorgen sie auch. Wir beraten Sie gern!

Putenmedaillons in Pfeffer-Rahm-Sauce.....	8,95 €	Schweinefilet in Tomatensauce mit Zucchini.....	9,95 €
Italienisches Hähnchenbrustfilet mit Kräutern und Gemüse.....	8,95 €	Hering in Sahnesauce.....	7,95 €
Entenbrust in Orangen-Honigsoße.....	11,95 €	Lachsfilet in Dillrahm.....	9,95 €
Geschmorrter Rinderbraten eingelegt in Rotwein mit Gemüse.....	9,95 €	Edelfischragout in leichter Currysauce mit Kokosmilch.....	9,95 €
Rindergeschmorrtes „Stroganoff-Art“ in Gurken-Sahne-Sauce mit Champignons.....	11,95 €	Gebratenes Zanderfilet in Weißwein-Kräutersauce.....	10,95 €
Züricher Geschnetzeltes.....	9,95 €		
Schweinemedallions in Pfeffer-Rahm-Sauce.....	8,95 €		



Beilagen: Nebenrollen? Zugaben!

Beilagen verdienen mehr als nur eine Nebenrolle, finden wir. Unsere Auswahl bietet zu jedem Hauptgericht genau den richtigen Bei-Geschmack: frische Gemüse, raffiniert zubereitet, und leckere Sattmacher. Wir helfen gern bei der Zusammenstellung.

Knolle in Bestform

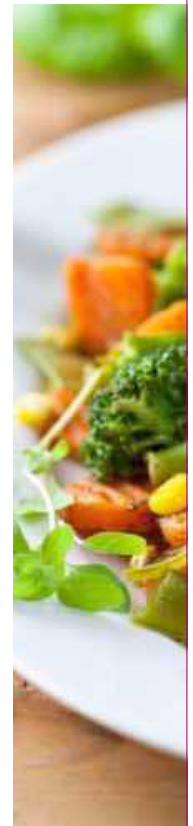
Petersilienkartoffeln.....	1,60 €
Rosmarinkartoffeln.....	2,10 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln.....	2,95 €
Folienkartoffeln mit Kräuterquark.....	2,95 €
Kartoffelgratin.....	3,25 €

Pasta und Reis

Butterreis.....	1,95 €
Spätzle.....	2,50 €

Gemüse - natürlich

Buntes saisonales Gemüse.....	Tagespreis
Rosenkohl.....	2,30 €
Apfel-Rotkohl.....	2,50 €
Sauerkraut.....	1,95 €
Erbsen-Möhren-Gemüse.....	2,10 €
Karamellierte Möhren.....	2,35 €
Bohnen im Speckmantel.....	2,75 €



Salate:

Evergreens & Kraftpakete.

Unsere hausgemachten Feinkost-Salate sind legendär lecker: Wir bereiten sie aus knackfrischen Zutaten nach eigenen Hausrezepten zu - natürlich ohne Konservierungs- oder Farbstoffe.

Von Feld und Wiese

Möhrensalat mit Pinienkernen (150g).....	4,50 €
Melone-Gurken-Salat (150g).....	3,75 €
Tomaten-Mozzarella-Salat (150g).....	4,20 €
Fenchelsalat mit Orangendressing (150g)...	3,50 €
Rohkostsalat mit Staudensellerie, Möhren etc. (150g).....	3,50 €
Blattsalate der Saison mit einem Dressing Ihrer Wahl	2,95 €
Obstsalat aus frischen Früchten.(150g).....	4,95 €

Dressings Champagner-Senf-Dressing,
Vinaigrette mit Kräutern, Joghurt-Dressing,
Aceto-Balsamico-Dressing

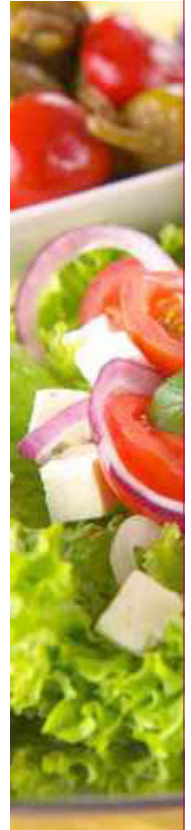
Deftig gut

Kartoffelsalat (170g).....	3,50 €
Porree-Ei-Salat (150g).....	3,50 €
Nudelsalat italienisch mit getrockneten Tomaten, Rucola und Oliven (150g).....	3,30 €

Mit Fisch und Fleisch

Geflügelsalat (150g).....	3,95 €
Nudelsalat mit Thunfisch (150g).....	3,15 €
Krabbensalat (130g).....	4,95 €
Schweizer - Wurstsalat (150g).....	3,50 €
Feldsalat mit Flugentenbrust und Aceto-Balsamico-Dressing.....	4,95 €
Feldsalat mit Steinpilzfilets, Aceto-Balsamico-Dressing und Parmesanspänen.....	4,95 €

Knackfrisch



Kalte Platten: Gelungen gemischt.

Freie Wahl

Auf unseren kalten Platten findet garantiert jeder Gast etwas ganz nach seinem Geschmack. Wie wär 's mit Brot dazu? Ebenfalls gemischt und herzhafte lecker: unsere Brotkörbe für 1,80 € je Person.

Gemischte Käseplatte

mit ausgesuchten Rohmilchspezialitäten
aus erlesenen Sennereien
mit Feigen-Senf.....8,95 €

Gemischte Schinkenplatte

mit Münsterländer Knochenschinken,
Katenschinken, Serranoschinken,
Parmaschinken und Kochschinken.....7,95 €

Gemischte Aufschnittplatte

mit Salami, Mortadella, Mettwurst,
verschiedene Schinkensorten und
Leberwurst.....7,95 €

Gemischte Fischplatte

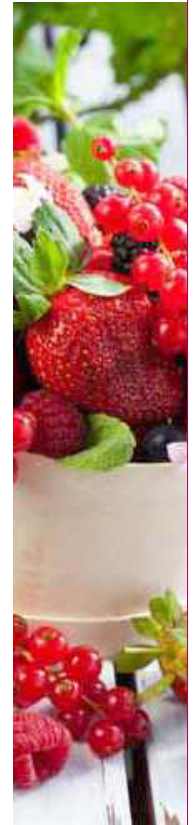
mit Räucherlachs, hausgebeiztem
Graved Lachs, geräucherten
Forellenfilets, Sahnemeerrettich
und Senf-Dill-Sauce.....9,95 €



Desserts: Grande Finale und Happy End.

Sorgen Sie dafür, dass Ihre Party Ihren Gästen noch lange im Gedächtnis bleibt. Unsere Desserts schaffen das - denn auch der letzte Eindruck zählt!

Rote Grütze mit Vanillesauce.....	3,75 €
Tiramisu klassisch.....	3,95 €
Erdbeer - Tiramisu.(in der Saison).....	4,25 €
Obstsalat aus frischen Früchten.....	4,50 €
Mousse au Chocolat.....	3,95 €
Limettenmousse.....	3,75 €
Panna Cotta mit Himbeersauce.....	4,25 €
Herrencreme.....	3,95 €
Kleines Kuchenstückchen.....	1,20 € *



Service:

Drum und Dran?

Auf Wunsch mit drin!

Essen gut, alles gut? Fast: Zu gutem Essen gehört schließlich auch ein guter Tropfen - und den können Sie zu Ihrem Wunschmenü aus unserem Wein-Sortiment wählen. Wir beraten Sie gern bei der Auswahl und liefern auf Kommission, so dass Sie nur die getrunkenen Flaschen zahlen.

Gut zu wissen

Für bis zu 50 Personen können wir mit eigenem Geschirrbestand auftragen. Bei größerer Personenzahl hilft uns eine Verleihfirma aus, die ihre Kosten direkt in Rechnung stellt. Platten, Teller, Geschirr, Gläser, Rechauds usw. erbitten wir sauber zurück. Ungespültes, Zerbrochenes, beschädigtes oder Fehlmengen erlauben wir uns, Ihnen in Rechnung zu stellen. Im Stadtgebiet von Herten berechnen wir pro Lieferung, bzw. Abholung 9,00 € pauschal, außerhalb 1,20 € je gefahrenem Kilometer. Selbstverständlich bleibt es Ihnen überlassen, ob Sie Ihr Büffet selbst bei uns abholen oder zu sich ins Haus liefern lassen.

Sie möchten einen Rundum-sorglos-Service? Gern: Vom Geschirr über Partymobiliar bis hin zum Bedienen der Gäste können wir Ihnen fast alles abnehmen:

Serviceleistungen

Service-Personal.....	27,90 € / Pers. / Std.
Koch / Köchin oder Küchenleiter.....	32,90 € / Pers. / Std.
Teller / Mittelsteller.....	0,35 € / Stck.
Suppentasse / Unterteller.....	0,60 € / Stck.
Kaffeetasse / Unterteller.....	0,60 € / Stck.
Messer, Gabel, Löffel.....	0,30 € / Stck.
Gläser.....	0,50 € / Stck.
Bierzeltgarnitur (1 Tisch, 2 Bänke).....	18,00 € / Set
Stehetisch mit Husse.....	15,00 € / Stck.
Spülen.....	28,00 € / Std.