



Catering Katalog

Inhaltsverzeichnis

Sandwich-Kniften, Wraps, Baguettes, Brötchen	S. 2 - 3
Suppen und Eintöpfe	S. 4
Currywurst	S. 4
Frühstück	S. 5
Fingerfood Baukasten	S. 6 - 7
Fingerfood Variation	S. 7 - 8
Vorspeisen	S. 8
Buffets	S. 9 - 13
Menüs	S. 14 - 16
Unsere Bolognese	S. 17
Nudelgerichte	S. 17
Gerichte mit:	
Schwein	S. 18
Rind	S. 18
Hähnchen	S. 19
Gans	S. 19
Fisch	S. 19
Unsere Klassiker	S. 19
Salate	S. 20
Desserts	S. 21
Weihnachtsmenüs	S. 22 - 23
AGBS	S. 24
Impressum	S. 25

Zum Reinbeißen!

Sandwich-Kniften und Brötchen

Herzhafte Sandwich-Kniften

Knifte Nr. 1 (vegetarisch)

Tomate, Mozzarella, hausgemachtes Rucola Pesto, Basilikum

Knifte Nr. 2 (vegan)

Gegrilltes Gemüse, hausgemachter Tomaten-Möhrenaufstrich, Kräuter

Knifte Nr. 3

Italienische Salami, Parmesan, Rucola, Balsamico

Knifte Nr. 4

Roastbeef, hausgemachte Remoulade, Salat

Knifte Nr. 5 (vegetarisch)

Camembert, Preiselbeeren, Salat

Knifte Nr. 6

Gekochter Schinken, Gurke, Tomate, Kresse, hausgemachte Remoulade

St. 4,90 €

½ Kniften belegt mit s.o.

St. 4,50 €

Unsere Kniften können auch als **bunte Kniftenvariation** für Veranstaltungen bestellt werden! Wie wär's mit einer heißen Suppe dazu (s. nächste Seite)?

Belegte Baguettes

Parmaschinken | Rucola, Parmesan, Balsamico

Hähnchenfilet | Salat, Krautsalat, Curry Dip

Thunfischcreme | Salat, Tomate

Avocado | Frischkäse, Ei

Camembert | Preiselbeeren, Salat

Roastbeef, hausgemachte Remoulade, Salat

Putenbrust | Salat, Tomate, Gurke, Remoulade

Räucherlachs | Meerrettich, Salat, Tomate

St. 7,50 €

Wraps

Chicken-Curry Style Salat, Dip	
Thunfischcreme Salat, Tomate	
Putenbrust Frischkäse, Salat, Tomate, Gurke	
Räucherlachs Meerrettich, Salat, Tomate	
Falafel Salat, Möhre, Humus	
Gegrilltes Gemüse, hausgemachter Tomaten-Möhrenaufstrich, Kräuter	
Tomate-Mozzarella hausgemachtes Rucola Pesto, Basilikum	
	St. 7,50 €
½ Wraps	St. 4,50 €

Knusprige Brötchenhälften

Weizen	St. 2,90 €
Roggen, Mehrkorn, Dinkel	St. 3,20 €

Röggelchen	St. 2,00 €
-------------------	------------

Dazu Aufschnitte aus eigener Herstellung | Wurst, Schinkenmett, Frischwurst, Bratenaufschnitt, geräucherter Schinken, zarter Schweinebraten, Käsevariation

Roastbeef, Lachs, Tomate-Mozzarella, Tomaten-Möhrenaufstrich, Humus, Guacemole veganer Aufschnitt, uvm. (+ 0,30€)

Erkundigen Sie sich gerne bei uns für weitere Aufschnitt Optionen.

Suppen und Eintöpfe

Ab 10 Personen

Suppen

Käse Lauch Suppe mit Hackfleisch	p.P. 9,90 €
Kartoffel Creme Suppe	p.P. 8,90 €
Möhre Kokos Ingwer Suppe	p.P. 8,90 €
Kürbis Creme Suppe	p.P. 8,90 €
Pilz Creme Suppe	p.P. 8,90 €
Tomatensuppe	p.P. 8,90 €
Sellerie Creme Suppe	p.P. 8,90 €

Eintöpfe

Willi's herzhafte Gulaschsuppe zarte Rindfleischeinlage, Gemüse	p.P. 12,90 €
Deftiger Erbseneintopf geräucherte Mett- und Bockwurstchen	p.P. 9,90 €
Linseneintopf geräucherte Mett- und Bockwurstchen	p.P. 9,90 €
Wirsingeintopf saftige Fleischbällchen	p.P. 12,90 €
Grünkohleintopf Kasslerscheiben und Mettwurst	p.P. 12,90 €
Feuriges Chili con Carne Hackfleisch, Kidney Bohnen, Mais	p.P. 12,90 €
Deftiger Möhreeneintopf gebratene Hackbällchen	p.P. 12,90 €
Schietwedda Gemüse Eintopf (v)	p.P. 9,90 €
Chili sin Carne Tofu, Gemüseeinlage, Kidney Bohnen, Mais	p.P. 12,90 €
Süßkartoffelpfanne Paprika, Frühlingszwiebeln	p.P. 12,90 €

Bitte geben Sie bei der Bestellung an, ob Sie zusätzlich Baguette (+ 1,00€) wünschen.

Bochum - ich komm aus dir!

Currywurst

Ab 5 Personen

Einfache Portion: Würzige Currysauce, ofenfrisches Baguette	p.P. 4,50 €
Doppelte Portion: Würzige Currysauce, ofenfrisches Baguette	p.P. 8,90 €
Vegetarisch:	
Einfache Portion: Würzige Currysauce, ofenfrisches Baguette	p.P. 6,50 €
Doppelte Portion: Würzige Currysauce, ofenfrisches Baguette	p.P. 10,90 €
Geflügel:	
Einfache Portion: Würzige Currysauce, ofenfrisches Baguette	p.P. 4,50 €
Doppelte Portion: Würzige Currysauce, ofenfrisches Baguette	p.P. 8,90 €

Ein guter Start in den Tag!

Frühstück und Brunch

Ab 10 Personen

Frühstück/Brunch Nr. 1

Rührei | frische Kräuter

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan

Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum

Aufschnittplatte | feinste Auswahl an Wurst aus eigener Herstellung und Käse

„Willi's Schinkenmett“ | gehackte Zwiebeln

Brotkorb mit frischen Brötchen, Land- und Roggenbrot, Butter

Dazu Konfitüren und Honig

Obstsalat im Gläschen, Vanille-Joghurt

p.P. 27,00 €

Frühstück/Brunch Nr. 2

Rührei | frische Kräuter

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan, Oliven, Kräuter Vinaigrette

Aufschnittplatte | feinste Auswahl an Wurst aus eigener Herstellung und Käse

Dazu Konfitüren und Honig

Tomate-Mozzarella | Pesto, frisches Basilikum

„Willis Schinkenmett“ | gehackte Zwiebeln

Brotkorb mit frischen Brötchen, Land- und Roggenbrot, Butter

Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing

Tortellini | Ricottafüllung, Broccoliröschen, Tomatensauce

Medaillons vom Hähnchen | Paprika-Currysauce

Schweinefilet | Cognac-Pfeffersauce

Dazu Kartoffelgratin, mediterranes Gemüse

Obstsalat im Gläschen, Vanille-Joghurt

p.P. 36,00 €

Mettschwein garniert mit Zwiebeln

Kg 19,90 €

Mit den Fingern isst man nicht!

Fingerfood
Ab 10 Personen
Mindestmenge 5 Teile pro Person

Fingerfood Baukasten – wählen Sie gerne aus:

Tomate Mozzarella Spießchen, Pesto & frisches Basilikum	St. 2,50 €
Gegrilltes mediterranes Gemüse im Gläschen	St. 4,00 €
Antipastispißchen	St. 3,00 €
Lachs auf Rucola im Gläschen	St. 4,50 €
Italienischer Nudelsalat im Gläschen	St. 4,00 €
Broccoli-Salat im Gläschen Pinienkerne, Äpfel	St. 4,50 €
Datteltomaten mit Mozzarella im Gläschen	St. 4,00 €
Bruschetta mit gewürfelten Tomaten	St. 3,00 €
Mini Burger mit saftigem Rindfleisch	St. 4,50 €
Mini Burger mit Haloumi	St. 4,50 €
Mini Burger Chicken Style	St. 4,50 €
Mini Wraps Curry-Chicken Style	St. 3,50 €
Mini Wraps vegetarisch	St. 3,50 €
Mini Toast mit Ananas und Käse überbacken	St. 3,50 €
Mini Fingerfood-Knifte	St. 2,80 €
Falafel mit Dip	St. 3,70 €
Mini Gemüsetaler	St. 3,20 €
Hausgemachter Kartoffelsalat im Gläschen	St. 4,00 €
Herzhafte kleine Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch	St. 1,20 €
Knusprige Schnitzelchen vom Hähnchenfilet	St. 4,00 €
Kleine Bochumer Kumpelfrikadelle mit Senf	St. 1,80 €
Schnitzelchen vom Schweinefilet	St. 4,50 €
Bistroschnitzel	St. 4,50 €
Hähnchenschnitzel	St. 4,50 €
Vegetarisches Schnitzel	St. 6,50 €
Große Frikadellen frisch aus der Pfanne	St. 2,80 €
Medaillons vom Schweinefilet	St. 4,50 €
Medaillons vom Hähnchenfilet	St. 4,00 €

Schinkenröllchen mit Fleischsalat und Spargel klein	St. 2,90 €
Schinkenröllchen mit Fleischsalat und Spargel groß	St. 4,00 €
Käsespießchen mit Obst	St. 2,50 €
Baguettestange	St. 3,90 €
Roggenbaguettestange	St. 4,90 €
Blechkuchen als Fingerfood (saisonal Apfel, Käse, Aprikose)	St. 2,00 €
Blechkuchen großes Stück	St. 3,50 €
<i>Dazu leckere belegte Brötchen oder Sandwich Kniften (s. Seite 2-3)?</i>	

Mit den Fingern isst man nicht!

Fingerfood

Ab 10 Personen

Wir haben für Sie verschiedene Variationen zusammengestellt:

Fingerfood Variation Nr. 1

Canapésvariation – je 6 Canapés pro Person

Roastbeefscheiben | Remoulade

Graved Lachs | Honig Senf Sauce

Parmaschinken | Parmesan

Schweinefiletscheiben | Blattsalat

Hähnchenfilet | Curry Dip, Ananas

Frischkäse | hausgemachtes Pesto, Kresse

Canapés

p.P. 19,00 €

St. 3,50 €

Fingerfood Variation Nr. 2

Geräucherter Lachs auf Schwarzbrot | Zwiebeln, Sahnemeerrettich

Schnitzelchen vom Schweinefilet

Mini Burger | saftiges Patty, Dip

Herzhafte Pfefferbeißer | frisch aus dem Rauch

Bochumer Kumpelfrikadelle | Senf

Knusprige Schnitzelchen vom Hähnchen

Willis Schinkenmett auf Landbrot | gehackte Zwiebeln

Kartoffelsalat im Gläschen | Gürkchen, Ei

Käsespieße | frische Früchte

Landbrot | hausgemachte Dips und Pesto

Vanillepudding

p.P. 28,00 €

Mit den Fingern isst man nicht!

Fingerfood

Ab 10 Personen

Fingerfood Variation Nr. 3

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan, Oliven
Scampis im Gläschen | Knoblauch-Kräutermarinade, mediterranes Gemüse
Schweinefilethäppchen | Salbei, Parmaschinken
Hähnchenfiletmedaillons
Italienische Hackbällchen | Tomatensauce, Oliven
Nudelsalat im Gläschen | getrocknete Tomaten
Bruschetta | Geröstete Weißbrotscheiben, gewürfelte Tomaten
Antipastispießchen | Zucchini, Paprika, Tomaten, Pilze, Aubergine
Tomate-Mozzarella Spießchen | frisches Basilikum, Balsamico
Landbrot | hausgemachte Dips und Pesto
Tiramisu

p.P. 29,00 €

Wir ergänzen Ihre Fingerfoodvariation sehr gerne um köstliche vegetarische/vegane Optionen. Bitte sprechen Sie uns bei Bedarf an!

Vorspeisen Ab 5 Personen

Tomate – Mozzarella Platte Basilikum, Pesto, Balsamico	p.P. 12,90 €
Antipasti Platte Zucchini, Cherrytomaten, Champignons, Paprika	p.P. 12,90 €
Marinierter Lachs Rucola, Parmesan, Oliven	p.P. 14,90 €
Vitello Tonnato nach Art des Hauses	p.P. 14,90 €
Rote Beete Carpaccio Walnüsse, Fetakäse	p.P. 13,90 €
Parmaschinken Melone	p.P. 13,90 €
Käseplatte Frisches Obst	p.P. 12,90 €
Aufschnittplatte	p.P. 13,90 €
Fischplatte	p.P. 14,90 €
Rohkostplatte Kohlrabi, Möhren, Paprika mit Dip	p.P. 8,90 €
Obstkorb (Auswahl saisonabhängig)	p.P. 13,90 €

Es gibt was zu feiern!
Buffets

Warm und kalt
Ab 15 Personen

Buffet Nr. 1

Kalt

Vitello Tonnato | Crème aus Thunfisch, Kapern, Sardellen
Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan
Antipasti | Zucchini, Paprika, Tomate, Pilze, Aubergine
Honigmelonenspalten mit italienischem Parmaschinken
Tomate-Mozzarella | hausgemachtes Pesto, frisches Basilikum
Italienischer Käse
Landbrot, Baguette, Kräuterbutter

Warm

Hähnchenfiletmedaillons | Tomaten-Kräutersauce
Lachsfilet | Salbeisauce
Toskanischer Rinderschmorbraten | Rosmarin
Große Tortelloni | Gorgonzolasauce
Dazu frisches Marktgemüse und Kartoffelgratin

Dessert

Tiramisu

p.P. 37,00 €

Es gibt was zu feiern!
Buffets

Warm und kalt
Ab 15 Personen

Buffet Nr. 2

Kalt

Frische Blattsalate mit Joghurt- und Balsamicodressing
Kochschinkenröllchen | hausgemachter Fleischsalat, Spargel
Herzhafte Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch
Saftige Fleischbällchen
Käseauswahl
Knusprige Schnitzelchen vom Hähnchenfilet
Landbrot, Baguette, Kräuterbutter

Warm

Knuspriger Grillschinken
Hähnchenmedaillons | Paprika-Curry Sauce
Gulasch vom Bergischen Rind
Tortellini | Tomaten-Kräuter Sauce
Dazu Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse

Dessert

Cremiger Vanillepudding

p.P. 36,00€

Es gibt was zu feiern!
Buffets

Warm und kalt
Ab 15 Personen

Buffet Nr. 3

Kalt

Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum

Antipasti | Tomaten, Paprika, Zucchini, Aubergine, Pilze

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan

Käseauswahl | Trauben

Landbrot | Baguette und Kräuterbutter

Warm

Geschnetzeltes vom Hähnchen | Thymian-Salbei Sauce

Schweinefiletmedaillons | Tomaten-Kräutersauce

Ricotta Tortelloni | Gorgonzolasauce

Dazu | Marktgemüse, Kartoffelgratin

Dessert

Tiramisu

p.P. 35,00 €

Es gibt was zu feiern!
Buffets

kalt
Ab 10 Personen

Buffet Nr. 4

Kalt

Grillgemüse | Zucchini, Paprika, Aubergine, Datteltomaten, Pilze
Tomate-Mozzarella | Rucolapesto, Basilikum
Parma | Melone
Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan
Italienischer Nudelsalat | getrocknete Tomaten, Oliven
Vitello Tonnato
Salbeischnitzelchen vom Hähnchen
Schweineschnitzelchen in San Daniele Mantel
Frische Blattsalate | Joghurt- Balsamicodressing
Italienische Käseauswahl
Landbrot, Baguette, Kräuterbutter, Pesto

Dessert

Panna Cotta

p.P. 34,00 €

Es gibt was zu feiern!
Buffets

kalt
Ab 10 Personen

Buffet Nr. 5

Kalt

Knusprige Schnitzelchen vom Schweinefilet
Medaillons vom Hähnchenfilet
Kleine Kochschinkenröllchen | Fleischsalat, Spargel
Herzhafte Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch
Saftige Fleischbällchen
Hausgemachter Kartoffel- und Nudelsalat
Käseauswahl
Landbrot, Baguette, Kräuterbutter, Pesto

Dessert

Bayrisch Creme

p.P. 31,00 €

Buffet Nr. 5 zusätzlich mit Fischplatte

Graved Lachs und Forellenfilets | Honig-Senfsauce, Sahnemeerrettich

p.P. 38,00 €

Wir ergänzen Ihr Buffet sehr gerne um köstliche vegetarische/vegane Optionen.
Bitte sprechen Sie uns bei Bedarf an!

Es wird aufgetischt!
3-Gang Menüs

Ab 8 Personen

Menü Nr. 1

Vorspeise

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan
Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum
Verschiedenen Brotsorten | Dips

Hauptgang

Rinderfilet | Waldpilzsauce
Riesentortellini | Steinpilze, Gorgonzolasauce
Dazu Ofengemüse und Kartoffelgratin

Dessert

Schokoladenmousse

p.P. 42,00 €

Menü Nr. 2

Vorspeise

Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing
Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum
Baguetteauswahl | Dips

Hauptgang

Medaillons vom Hähnchenfilet | Paprika Currysauce
Schweinefiletmedaillons | Cognac-Pfeffersauce
Dazu frisches Marktgemüse, Basmatireis und Kartoffelgratin

Dessert

Panna Cotta

p.P. 30,00 €

**Es wird aufgetischt!
3-Gang Menüs**

Ab 8 Personen

Menü Nr. 3

Vorspeise

Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing
Grillgemüse | Zucchini, Pilze, Aubergine, Tomaten, Paprika
Baguetteauswahl | Dips

Hauptgang

Rinderbraten
Schweinefilet | Cognac-Pfeffersauce
Dazu | Kartoffelgratin, Marktgemüse

Dessert

Bayrisch Creme

p.P. 30,00 €

Menü Nr. 4

Vorspeise

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan
Tomate-Mozzarella | Rucolapesto, frisches Basilikum
Baguetteauswahl | Kräuterbutter

Hauptgang

Hähnchenfilet | Balsamicosauce
Schweinefilet | Thymian-Salbeisauce
Dazu | Kartoffelgratin, Marktgemüse

Dessert

Tiramisu

p.P. 30,00 €

**Es wird aufgetischt!
3-Gang Menüs**

Ab 8 Personen

Menü Nr. 5

Vorspeise

Vitello Tonnato
Tomate-Mozzarella | Rucolapesto, Basilikum
Baguetteauswahl | Kräuterbutter

Hauptgang

Gegrillter Lachs | Tomatenkräutersauce
Schweinefilet | Rosmarinsauce
Dazu | Kartoffelgratin, Ofengemüse

Dessert

Panna Cotta

p.P. 34,00 €

Menü Nr. 6 (vegetarisch)

Vorspeise

Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing
Tomate-Mozzarella | Basilikum
Grillgemüse | Zucchini, Pilze, Aubergine, Tomaten, Paprika
Baguetteauswahl | Dips

Hauptgang

Tortelloni mit Steinpilzen | Gorgonzola Kase
Süßkartoffelpfanne | Gemüse, Frühlingszwiebeln
Überbackene Aubergine mit Pilzen und fruchtiger Tomatensauce

Dessert

Panna Cotta

p.P. 30,00 €

Unsere Bolognese

Ab 5 Personen

Bolognese Nr. 1

Penne Bolognese mit Hackfleisch, Gemüseeinlage, Parmesan

Bolognese Nr. 2 (vegan)

Penne Bolognese mit geräuchertem Tofu, Gemüseeinlage

p.P. 14,00 €

Nudelgerichte

Ab 5 Personen

Penne mit Ofengemüse, Hähnchenstreifen und

Thymian-Salbeisauce

p.P. 18,00 €

Lasagne Bolognese | Hackfleisch, frische Tomatensauce

p.P. 15,00 €

Lachslasagne mit frischer Tomatensauce

p.P. 18,00 €

Gemüselasagne mit cremiger Kräutersauce

p.P. 12,00 €

Ricotta Tortellini in Tomaten-Kräutersauce

p.P. 14,00 €

Steinpilz Tortellini in Gorgonzolasauce

p.P. 14,00 €

Ricotta Tortellini in Käse-Sahnesauce mit Broccoliröschen

p.P. 14,00 €

Penne mit Ofengemüse in Tomaten-Kräutersauce

p.P. 13,00 €

Gnocchi in Sahnesauce mit Blattspinat

p.P. 15,00 €

Schupfnudelpfanne | Kirschtomaten, Fetakäse, Blattspinat

p.P. 15,00 €

Sie haben die Wahl!
Gerichte Schwein

Ab 6 Personen

Schweinefilet mit Kräuter-Sahnesauce und Pilzen
Dazu Kartoffelgratin, Marktgemüse p.P. 22,00 €

Schweinefilet mit Thymian-Salbeisauce
Dazu Rosmarinkartoffelchen, Ofengemüse p.P. 22,00 €

Schweinefilet mit Cognac-Pfeffersauce
Dazu Kartoffelgratin, Marktgemüse p.P. 22,00 €

Gerichte Rind

Ab 6 Personen

Filet mit Waldpilzsauce
Dazu Kartoffelgratin, Marktgemüse p.P. 42,00 €

Braten klassisch
Dazu Kartoffelgratin, Marktgemüse p.P. 22,00 €

Gulasch klassisch
Dazu Kartoffelchen, Marktgemüse p.P. 22,00 €

Sauerbraten
Dazu Kartoffelchen, Apfelrotkohl p.P. 24,00 €

Roulade mit Hackfüllung
Dazu Kartoffelchen, Marktgemüse p.P. 25,00 €

Gerichte Hähnchen

Ab 6 Personen

Filet **oder** Geschnetzeltes in Paprika-Curryrahm
Dazu Basmatireis, Marktgemüse p.P. 22,00 €

Filet **oder** Geschnetzeltes mit Balsamicosauce
Dazu Kartoffelgratin, Marktgemüse **oder** Ofengemüse p.P. 22,00 €

Filet **oder** Geschnetzeltes mit Tomaten-Kräutersauce
Dazu Rosmarinkartoffelchen, Marktgemüse **oder**
Ofengemüse p.P. 22,00 €

Gerichte Gans Ab 6 Personen

Brust **oder** Keule mit Thymian-Honigsauce
Dazu Kartoffelchen, Apfelrotkohl p.P. 32,00 €

Gericht Fisch Ab 6 Personen

Gegrillter Lachs mit Salbeisauce **oder** Tomaten-Kräutersauce
Dazu Kartoffelgratin, Ofengemüse p.P. 28,00 €

Unsere Klassiker Ab 5 Personen

Knuspriger Grillschinken
Dazu warmer Kartoffelsalat, geschmortes Sauerkraut p.P. 18,00 €

Fleischkäs mit Senfsauce
Dazu Kartoffelpüree, geschmortes Sauerkraut p.P. 17,00 €

Wirsingroulade
Dazu Kartoffelchen p.P. 18,00 €

Knackig frisch! **Salate**

Klassiker

Nudelsalat mit Schinkenwurst, Gürkchen, Früchten, Salatcreme	kg 16,00 €
Krautsalat mit Paprika, Zwiebeln, süß-saurer Marinade	kg 13,00 €
Kartoffelsalat mit Schinkenwurst, Gürkchen, Ei, Salatcreme	kg 16,00 €
Broccolisalat Äpfel, Pinienkerne, Paprika	kg 20,00 €
Geflügelsalat mit Spargel, Kapern, Gurken, Joghurtcreme	kg 22,00 €
Italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven, Mozzarella und Rucola	kg 20,00 €

Ab 5 Personen

Salat Nr. 1

Verschiedene Blattsalate mit Joghurt- und Balsamicodressing, Tomate, Gurke, Mais

p.P. 6,00 €

Salat Nr. 2

Kochschinken, Käse, Zwiebeln, Oliven, Gurken, Paprika, Mais, Datteltomaten, Blattsalat, Balsamicodressing

p.P. 9,00 €

Salat Nr. 3 (vegetarisch)

Paprika, Tomate, Gurke, Olivenöl, Feta, Zwiebeln

p.P. 9,00 €

Für den süßen Zahn! Desserts

Dessert Nr. 1
Waldbeerengrütze | hausgemachte Vanillesauce

Dessert Nr. 2
Panna Cotta

Dessert Nr. 3
Frische Früchte im Gläschen

Dessert Nr. 4
Tiramisu

Dessert Nr. 5
Milchreis | Zimt

Dessert Nr. 6
Bayrisch Creme

Dessert Nr. 7
Mousse au Chocolat

Dessert Nr. 8
Schokoladenpudding | hausgemachte Vanillesauce

Dessert Nr. 9
Vanillepudding

p.P. 4,50 €

Weihnachtsmenüs 2024
16.12. bis 26.12.

Ab 8 Personen

WM 1

Graved- und Rauchlachs | Honig-Senfsauce
Tomaten | Büffelmozzarella und Pesto
Rinderbraten | Honig-Rotweinsauce
Marktgemüse | Kartoffelgratin
Dessert nach Wahl (s. Seite 22)

p.P. 38,00 €

WM 2

Graved- und Rauchlachs | Honig-Senfsauce
Tomaten | Büffelmozzarella und Pesto
Gänsebrust | Thymian-Honigsauce
Apfelrotkohl | gebackene Kartoffelchen
Dessert nach Wahl (s. Seite 22)

p.P. 38,00 €

WM 3

Graved- und Rauchlachs | Honig-Senfsauce
Tomaten | Büffelmozzarella und Pesto
Hähnchenfilet | Balsamicosauce
Ofengemüse – Zucchini, Aubergine, Paprika, Datteltomate, Pilze
Gebackene Kartoffelchen
Dessert nach Wahl (s. Seite 22)

p.P. 36,00 €

WM 4

Graved- und Rauchlachs | Honig-Senfsauce
Tomaten | Büffelmozzarella und Pesto
Schweinefilet | Cognac-Pfeffersauce
Marktgemüse | Kartoffelgratin
Dessert nach Wahl (s. Seite 22)

p.P. 38,00 €

WM 5

Tomaten | Büffelmozzarella und Pesto
Gegrillter Lachs auf Rieslingsauce
Ofengemüse - Zucchini, Aubergine, Paprika, Datteltomate, Pilze
Gebackene Kartoffelchen
Kartoffelgratin
Dessert nach Wahl (s. Seite 22)

p.P. 38,00 €

Optional bieten wir zwei vegetarische Gerichte

VEG 1 Tortelloni mit Ricotta-Füllung | Tomaten-Kräutersauce

p.P. 15,00 €

VEG 2 Tortelloni mit Steinpilz-Füllung | Gorgonzolasauce

p.P. 15,00 €

Weihnachtsbuffets 2024

16.12. bis 26.12.

Ab 8 Personen
kalt

WB 1

Grillgemüse – Zucchini, Paprika, Datteltomaten, Pilze
Vitello Tonnato
Nudelsalat | getrocknete Tomaten und Oliven
Marinierter Lachs auf Rucola mit Parmesan
Rinderfilet | Remouladensauce | Rucola-Basilikumpesto
Brotkorb | Landbrot | Baguette | Kräuterbutter
Dessert nach Wahl

p.P. 42,00 €

WB 2

Schnitzelchen vom Hähnchenfilet
Kochschinkenröllchen | Fleischsalat | Spargel
Herzhafte Pfefferbeißer
Partyfrikadellen
Medaillons vom Schweinefilet
Nudelsalat **oder** Kartoffelsalat
Brotkorb | Landbrot | Baguette | Kräuterbutter und Dips
Dessert nach Wahl

p.P. 32,00 €

WB 2 zusätzlich

Graved- und Rauchlachs | Honig-Senfsauce
Marinierter Lachs | Rucola und Parmesan

p.P. 39,00 €

Weihnachtsdesserts zur Auswahl

Je 1 pro Person / pro Buffet oder Menü

Lebkuchenmousse
Eierlikör Panna Cotta mit Krokantspiegel
Limoncello Tiramisu
Amarettini Kirschtraum

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Preise | Die aufgeführten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Die Bezahlung der von uns gelieferten Waren erbitten wir, sofern nicht anders vereinbart, an dem der Lieferung folgenden Werktag in unserem Geschäft in bar oder mit EC-Karte. Preisänderungen behalten wir uns vor.

Anlieferung | Die Anlieferung erfolgt durch uns in dem bei der Bestellung vereinbarten Zeitraum. Wir weisen vorsorglich daraufhin und bitten um Verständnis, dass es auf Grund nicht vorhersehbarer Umstände eventuell zu Zeitverschiebungen bei der Anlieferung kommen kann.

Für die Anlieferung berechnen wir von Montag – Samstag innerhalb Bochums eine Anfahrtspauschale von **20,00 €**.

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir eine Anfahrts- und Servicepauschale von **40,00 €**.

Am Ostersonntag und Ostermontag, an Heiligabend, am 1. und 2. Weihnachtstag, an Silvester und an Neujahr beträgt die Anfahrts- und Servicepauschale **50,00 €**. Liegt der Lieferort außerhalb Bochums, erfolgt die Berechnung nach Absprache.

Rückgabe / Abholung / Reinigung | Wir erbitten die Rückgabe der von uns gelieferten Gegenstände/Geschirr, sofern nicht anders vereinbart, an dem der Lieferung folgenden Werktag in gereinigtem Zustand.

Eine eventuelle Abholung der Gegenstände/Geschirr berechnen wir nach Aufwand.

Ungereinigte Gegenstände/Geschirr nehmen wir nach vorheriger Absprache gegen Berechnung zurück.

Haftung | Für die leihweise zur Verfügung gestellten Gegenstände/Geschirr etc. haftet bei Beschädigung oder Verlust der Kunde.

Gerichtsstand ist Bochum.

44791 Bochum

Telefon: (0234) 59 04 81

Telefax: (0234) 59 48 89

Internet: www.drees-aktuell.de

Und www.drees-kueche.de

Email: info@drees-aktuell.de

Geschäftsführer:

Claudius und Christian Drees

Stand: 29.11.2024