



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 - 9
Vorspeisen	S. 9
Buffets	S. 10 - 14
Menüs	S. 15 - 17
Unsere Bolognese	S. 18
Nudelgerichte	S. 18
Gerichte mit:	
Schwein	S. 19
Rind	S. 19
Hähnchen	S. 20
Gans	S. 20
Fisch	S. 20
Unsere Klassiker	S. 20
Salate	S. 21
Desserts	S. 22
AGBs	S. 23
Impressum	S. 24

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.

Das wärmt die Seele!
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 €
Pilz Creme Suppe	p.P. 8,90 €
Tomatensuppe	p.P. 8,90 €
Rote-Beete Suppe	p.P. 8,90 €
Paprika Suppe	p.P. 8,90 €
Sellerie Creme Suppe	p.P. 8,90 €
Suppen der Saison: Kürbis, Marone, Spargel Cremesuppe	p.P. 8,90 €

Eintöpfe

Willi s herzhaft 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 €
Wirsingeeintopf saftige Fleischbällchen	p.P. 12,90 €
Grünkohleintopf Kasseler Scheiben 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 - Canapés Nr. 1

Canapésvariation – je 6 Canapés pro Person

Roastbeefscheiben | Remoulade

Graved Lachs | Honig Senf Sauce

Parmaschinken | Parmesan

Garnelen | Knoblauch Dip

Hähnchenfilet | Curry Dip, Ananas

Frischkäse | hausgemachtes Pesto, Kresse

p.P. 19,00 €

Canapés

St. 3,50 €

Fingerfood Variation - Canapés Nr. 2

Canapésvariation – je 6 Canapés pro Person

Tomate-Mozzarella

Fleischwurst | Remoulade

Mett | Zwiebeln

Schweinefilet | Salat

Geräucherter Schinken | Gewürzgurken

Käse | Salat

p.P. 18,00 €

Canapés

St. 3,50 €

„Willi's Fingerfood“ Variation Nr. 3

Reibeplätzchen mit geräuchertem Lachs | Dip
Mini Wienerschnitzelchen
Mini Cheese Burger | saftiges Patty, Dip
Mini Toast Hawaii | Ananas, Käse
Herzhafte Pfefferbeißer | frisch aus dem Rauch
Bochumer Kumpelfrikadelle | Senf
Mini Schweinefilet | mit Spargel und Käse überbacken
Hausgemachter Kartoffelsalat im Gläschen | Gürkchen, Ei
Bruschetta | Serranoschinken, Ruccola und Parmesan
Landbrot | hausgemachte Dips und Pesto
Waldbeerengrütze mit hausgemachter Vanillesauce

p.P. 29,00 €

Fingerfood Variation Nr. 4

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan, Oliven
Scampis im Gläschen | Knoblauch-Kräutermarinade, mediterranes Gemüse
Schweinefilethäppchen | Salbei, Parmaschinken
Hähnchenfiletmedaillons | mit Tomate-Mozzarella überbacken
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 €

Fingerfood Variation Nr. 5 „vegetarisch“

Bruschetta | Burrata, gegrillte Tomate
Mini Toast | Tomate, Feta
Mais Gemüsetaler | Dip
Wassermelone-Feta Spießchen | Minze
Gegrilltes Gemüse im Gläschen
Mini-Haloumi Burger
Griechischer Bauernsalat
Mini Wraps vegetarisch
Mini Kniffe | Tomate-Möhrenaufstrich
Landbrot | hausgemachte Dips und Pesto
Kaiserschmarrn | Apfelmus oder Vanillesauce

p.P. 29,00 €

Fingerfood Variation Nr. 6 „vegan“

Mini Wrap | Salat, Tomate, Gurke, Humus
Röggelchen | mit Avocadocreme, Kräuter
Bruschetta | Champignon
Antipasti Spießchen
Mini Burger | Gegrilltes Gemüse
Rote-Beete Salat | Walnüsse
Süßkartoffelpfännchen | Dip
Falafel | Dip
Gemüsetaler | Dip
Landbrot | hausgemachte Dips und Pesto
Kokosjoghurt | frische Beeren

p.P. 29,00 €

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 €
Gemischte Vorspeisenplatte	p.P. 15,90 €
Gemischte Vorspeisenplatte vegetarisch	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 Rosmarinkartöffelchen, 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 Rosmarinkartöffelchen, 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 €
Möhren-Kohlrabi Salat	kg 20,00 €
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 €

Salat Nr. 4 Gemischte Blattsalate

Paprika, Tomate, Gurke, Ei, Mais, Möhre

Topping nach Wahl:

Hähnchenbrust | Thunfisch | Feta-Pepperoni-Oliven | Scampi | Käse-Schinken-Röllchen

Dressing nach Wahl:

Joghurt | Balsamico | French | Honig-Senf

p.P. 7,50 €

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

Dessert Nr. 10

Kaiserschmarrn | hausgemachte Vanillesauce oder Apfelmus

Dessert Nr. 11

Erdbeermascarpone

Dessert Nr. 12

Pfirsichmascarpone

p.P. 4,50 €

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.

Drees GmbH
Castroper Str. 285
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: 13.03.2025