



**FRISCHE IDEEN**

**DREES**

**PARTYSERVICE  
& CATERING**

# Party-Service Drees

Der Name Drees  
steht seit mehr als 100 Jahren  
als Begriff für hochwertige  
Fleisch- und Wurstwaren.

Seit nunmehr 25 Jahren  
bieten wir auf Wunsch unserer Kunden  
auch  
im Party-Service und Catering  
Qualität  
auf höchstem Niveau.

Was zunächst mit  
einem Grillschinken begann,  
hat sich mittlerweile zu dem Ihnen vorliegenden  
Angebot  
mit den darin enthaltenen  
kalten und warmen  
Köstlichkeiten  
entwickelt.

Deshalb gilt unser Dank Ihnen,  
unseren zufriedenen Kunden,  
die Sie uns immer wieder neu gefordert haben,  
unser Angebot  
in bester Qualität zu erweitern und zu verfeinern.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen !

Ihr Party-Service  
und  
Catering-Team

**Drees**

## Fingerfood – Leicht und lecker

### Unsere Vorschläge (8 Teile pro Person)

#### **Fingerfood Rustikal**

Landbrot mit Schinkenmett und rohem Schinken  
Schnitzelchen vom Schweinefilet  
saftige Fleischbällchen  
knusprig gebackene Hähnchenfiletschnitzelchen  
herzhafte Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch  
dazu Dips und Baguette  
Käsespießchen mit Früchten  
Dessert im Mini-Glas

**pro Person € 15,90**

#### **Fingerfood Italienisch**

geröstete Weißbrotscheiben mit gewürfelten Tomaten und gegrilltem Lachs  
Antipastispißchen mit Zucchini, Paprika, Tomaten und Pilzen  
Schweinefilethäppchen mit Salbei und Parmaschinken  
Backpflaumen mit Bacon  
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Mozzarella überbacken  
Scampispißchen in Knoblauch-Kräutermarinade  
dazu Dips und Baguette  
Käsespißchen mit Früchten  
Dessert im Mini-Glas

**pro Person € 16,90**

#### **Fingerfood Mediterran**

geröstetes Tomatenbrot mit Sardellen  
Mini-Tomaten mit Käsefüllung  
Fischspießchen mit Lachs und Scampis  
Backpflaumen mit Bacon  
Hähnchenfiletspieß mit Gemüse  
knusprige Chicken Wings  
Schweinefilethäppchen mit Rosmarin und Seranoschinken  
dazu Dips und Baguette  
Käsespißchen mit Früchten  
Dessert im Mini-Glas

**pro Person € 16,90**

Selbstverständlich können Sie unsere Vorschläge auch untereinander variieren, oder Sie stellen sich Ihr "Wunschmenü" einfach selbst zusammen.

## Unsere Menüvorschläge

Wir hoffen, Ihnen mit unserer kleinen Menüauswahl bei der Planung Ihres festlichen Anlasses etwas behilflich sein zu können und wünschen Ihnen schon jetzt eine tolle Feier bei besten Bedingungen.

### ab 10 Personen

#### Menü I

Rahmsüppchen von frischen Paprika  
Salatplatte mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Rinderbraten auf Honig-Rotweinsauce  
Schweinerücken vom Jungschwein auf Kräuter-Sahnesauce mit Pilzen  
Kartoffelgratin, Spätzle und frisches Marktgemüse  
Mousse au Chocolat und Bayrisch Creme mit Beeren

**pro Person € 19,90**

#### Menü II

Kartoffel-Lauchsuppe mit frischer Kresse  
Salatplatte mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Schweinefiletmedaillons auf milder Pfeffersauce  
Streifen von der Putenbrust in Paprika-Curryrahm  
Kartoffelgratin, Basmatireis und frisches Marktgemüse  
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce und weiße Mousse au Chocolat

**pro Person € 20,90**

#### Menü III

Tomatensuppe mit frischen Kräutern  
Salatplatte mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Schweinefiletmedaillons auf Rosmarinsauce  
Gegrillte Hähnchenbrüstchen mit Parma und Tomate auf Balsamicosauce  
Kartoffelgratin, Tagliatelle und frisches Marktgemüse  
Erdbeermascarpone und Tiramisu

**pro Person € 21,90**

**Menü IV**

Blattspinatsüppchen  
Salatplatte mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Rinderfilet auf Waldpilzsauce  
gegrillte Hähnchenbrüstchen auf Thymian-Salbeisauce  
Kartoffelgratin, Bandnudeln und frisches Marktgemüse  
Mousse au Chocolat und Tiramisu mit Früchten

**pro Person € 26,90**

**Menü V**

Rote-Beetesüppchen  
Grillgemüse mit Zucchini, Kirschtomaten, Paprika und Pilzen  
Lammrücken auf Schafskäse-Tomatensauce  
gegrilltes Lachssteak auf leichter Weißweinsauce  
Schweinefiletmedaillons auf Balsamicosauce  
Kartoffelgratin, Bandnudeln und frisches Marktgemüse  
Waldbeerengrütze und Amarettomousse

**pro Person € 26,90**

**Menü VI**

Kirschtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum  
marinierter Lachs auf Ruccola  
Kalbsgeschnetzeltes in Thymian-Salbeisauce  
gegrillte Hähnchenbrüstchen mit Parma auf Tomaten-Balsamicosauce  
Kartoffelgratin, Bandnudeln und frisches Marktgemüse  
Amarettomousse und Pfirsichmascarpone

**pro Person € 24,90**

Selbstverständlich können Sie unsere Vorschläge auch untereinander variieren, oder Sie stellen sich Ihr Catering als "Wunschmenü" einfach selbst zusammen.

**Köstliche Häppchen  
zum Sektempfang, zur Geschäftseröffnung, zum Geburtstag,  
oder nach dem Standesamt !**

## **Feine Canapés auf TeebrotscHEIBen**

**ab 5 Personen pro Person 5 Canapés**

1. Roastbeefsack mit Remoulade und Gemüse gefüllt  
Saftiger Grillschinken mit Ananas  
Mild geräuchertes Kasseler mit Remoulade  
Hähnchenbrustfiletscheiben  
Mini-Hackburger mit Paprikaringen  
Käsekräutercreme mit Weintrauben  

**pro Person € 11,90**
  
2. Marinierte Gambas im Mangoblatt  
Roastbeefsack mit Remoulade und Gemüse gefüllt  
Lachskegel mit Sahnemeerrettich  
Schweinefiletscheiben auf Blattsalat  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Käsekräutercreme mit Weintrauben  

**pro Person € 12,90**
  
3. Krabben im Blattsalat  
Rosa gebratene Flugentenbrust auf Apfelspalten  
Parmaschinken mit Parmesan  
Rinderfiletscheiben mit Currytomatensalat  
Forellenfilets auf Pfefferzwiebeln  
Käsekräutercreme mit Weintrauben  

**pro Person € 13,90**

Sie haben selbstverständlich auch die Möglichkeit, die Canapés nach Ihren Wünschen aus unseren Vorschlägen zusammenzustellen.

Beachten sie bitte dabei, dass es immer mindestens **5 St.** einer Sorte sein müssen.

**und weiter geht es mit köstlichen Häppchen,  
zum Frühstück, für die Besprechung im Büro,  
oder wenn Sie einfach mal “einen ausgeben möchten” !**

ab 5 Personen      pro Person 5 Stück

## **herzhafte RoggenbrotscHEiben belegt mit**

4. Willys Schinkenmett  
saftigem Kochschinken  
zartem Schweinebraten in der Senfkruste  
Edelsalami und feiner Cervelatwurst  
geräuchertem Schinken  
mild geräuchertem Kasseler  
rosa gebratenem Roastbeef  
und Käsevariationen

pro Stück      € 1,45

## **knusprige Brötchenhälften belegt mit**

5. Willys Schinkenmett  
Frischwurst aus eigener Herstellung  
Bratenaufschnitt zart und saftig  
geräuchertem Schinken  
saftigem Kochschinken  
Edelsalami und feiner Cervelatwurst  
und Käsevariationen

pro Stück      € 1,70

## **das kleine Büro- oder Besprechungsbuffet !**

6. Belegte Brötchenhälften oder herzhafte RoggenbrotscHEiben  
Saftige Fleischbällchen  
Schnitzelchen vom Schweinefilet  
Spießchen mit Kirschtomaten und Büffelmozzarella  
Willys Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch  
Käsesticks mit Früchten

pro Person      € 14,90

Vorspeisen, Snacks, Fingerfood, Antipasti, Tapas

pro Person

## die italienische Schnittchenvariante !

7. **Crostinis mit**  
gegrillter Putenbrust  
gewürfelten Tomaten mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln  
gegrilltem Lachs  
Gambas auf Knoblauchcreme  
Parmaschinken mit Parmesan  
Rinderfiletscheiben mit Curry-Tomatensalat  
Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum
- € 15,90**

## der kleine Partyteller

8. Crostinis mit gegrilltem Lachs, Parmaschinken und gewürfelten Tomaten  
Salbeischnitzelchen  
Hähnchenfiletmedaillons mit Tomate und Mozzarella überbacken  
Schweinefiletmedaillons mit Parma  
Käsehäppchen mit Früchten
- € 14,90**
9. **Gegrilltes Gemüse...**  
Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und Champignons  
in Basilikum-Oreganovinaigrette
- € 5,90**
10. **Tomate-Mozzarella .....**  
mit Pesto und Basilikum
- € 5,90**
11. **Parmaschinken .....**  
mit Melone und Parmesan
- € 5,90**
12. **Vitello tonnato .....**  
mit einer Creme aus Thunfisch, Kapern und Sardellen
- € 7,90**
13. **Rinderfiletcarpaccio vom argentinischen Angus .....**  
mit Senf-Kräutervinaigrette und frischem Parmesan
- € 8,90**
14. **Gambas .....**  
in Kräuter-Knoblauchsauce
- € 8,90**
15. **Marinierter Lachs .....**  
auf Ruccola mit Zwiebeln und Oliven in Kräutervinaigrette
- € 7,90**



## noch mehr Vorspeisen, Snacks, Fingerfood, Antipasti, Tapas !

	pro Person
16. <b>Marinierte Gambas .....</b> auf Feldsalat mit Kräutervinaigrette	€ 8,90
17. <b>Lachsfilet-Gemüsespieß .....</b> mit Joghurt-Knoblauchdip	€ 7,90
18. <b>Shrimps am Spieß .....</b> mit süß-saurem Dip	€ 7,90
19. <b>Champignons .....</b> gefüllt mit Krabben und Mozzarella überbacken	€ 7,90
20. <b>Marinierte Sardinen .....</b> im Basilikumblatt mit frischem Parmesan	€ 7,90
21. <b>Rinder-, Schweine- und Hähnchenfiletspießchen</b> mit Dipsaucen	€ 8,90

## Brot, Dips, Kräuterbutter

22. <b>Brotkorb .....</b> mit würzigem Landbrot, Baguette und Butter	€ 2,00
---	--------

### Dips .....

23. Knoblauch	100 g
Cocktail	€ 1,50
Olive	€ 1,50
süß-sauer	€ 1,50
Barbecue	€ 1,50
Remoulade	€ 1,50
Curry	€ 1,50
Kräuterbutter	€ 1,50

## alles Käse !

31. <b>Käseauswahl mit Weintrauben</b> dazu Landbrot, Baguette und Butter	€ 6,50
32. <b>Italienische Käseauswahl mit Weintrauben</b> dazu Landbrot, Ciabatta und Butter	€ 7,50

**Der Tag beginnt mit einem guten Frühstück,  
oder mit einem ausgiebigen Brunch !**

## **Das Frühstücksbuffet**

**ab 10 Personen**

33. Rührei mit frischen Kräutern, Bacon und Nürnberger Würstchen  
Graved Lachs und Krabben mit Honig-Senfsauce und Sahnemeerrettich  
Aufschnittplatte mit Frischwurst aus eigener Herstellung  
geräuchertem und gekochtem Schinken  
“Willys” Schinkenmettschweinchen mit gehackten Zwiebeln  
Roastbeef in der Senf-Kräuterkruste, mild geräuchertem Kasseler  
Cervelatwurst, zartem Schweinebraten  
und Käseauswahl  
Brotkorb mit ..... frischen Brötchen, Croissants, Land- und Roggenbrot  
dazu Butter, Konfitüren, Nutella und Honig

**pro Person € 17,90**

## **Das Brunchbuffet**

**ab 15 Personen**

34. Fischplatte mit Graved Lachs und geräucherten Forellenfilets  
Rührei mit frischen Kräutern und Bacon  
Aufschnittplatte mit Frischwurst aus eigener Herstellung  
geräuchertem und gekochtem Schinken  
Willys” Schinkenmettschweinchen mit gehackten Zwiebeln  
Roastbeef in der Senf-Kräuterkruste, mild geräuchertem Kasseler  
Cervelatwurst, zartem Schweinebraten  
und Käseauswahl  
Brotkorb mit frischen Brötchen, Croissants, Land- und Roggenbrot  
dazu Butter, Konfitüren, Nutella und Honig  
gegrilltes Gemüse in Basilikum-Oreganovinaigrette  
Tomate-Mozzarella mit Pesto und Basilikum  
Salatbuffet mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Geschnetzeltes von der Pute in Kräuter-Sahnesauce mit Pilzen  
Schweinefilet in Tomaten-Kräutersauce  
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse  
Tortellini mit Broccoliröschen in Käse-Sahnesauce  
Tiramisu und Mousse au Chocolat

**pro Person € 23,90**

## Die coole Kinderparty

ab 10 Kindern

40. Hähnchensticks  
Mini-Fleisbällchen  
Kleine Knackwürstchen  
Putenschnitzelchen  
Schinkenfleischwurst-Sticks  
Käsehäppchen  
Cherrytomaten und Gemüsesticks  
Partybrötchen  
Schokoladen- und Vanillepudding

pro Kind

€ 12,90

## **ganz schön kalt !**

### **ab 10 Personen**

41. Partyschnitzel, knusprig und zart  
Kochschinkenröllchen gefüllt mit hausgemachtem Fleischsalat und Stangenspargel  
Gegrillte Curry-Hähnchenfiletmedaillons  
Herzhafte Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch  
Partyfrikadellen, pikant und saftig  
Medaillons vom Schweinefilet  
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Käsehäppchen mit Früchten  
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter  
dazu 2 Dipsaucen

**pro Person € 17,90**

### **ab 10 Personen**

42. Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Schnitzelchen vom Schweinefilet  
Fischplatte mit Graved Lachs und mild geräucherten Forellenfilets  
Zarte gekräuterte Schweinefiletmedaillons  
Kochschinkenröllchen gefüllt mit hausgemachtem Fleischsalat und Stangenspargel  
Curry-Hähnchenfiletmedaillons mit Ananas und Käse überbacken  
Herzhafte Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch  
Partyfrikadellen, pikant und saftig  
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Käsehäppchen mit Weintrauben  
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter  
dazu 2 Dipsaucen

**pro Person € 21,90**

## **und dazu .....**

43. Willys Schinkenmettschweinchen mit gehackten Zwiebeln,  
besser kann man Mett nicht machen !

**ab 1,0 kg**

**pro kg € 17,50**

**ab 10 Personen**

44. Fischplatte mit Graved Lachs und geräucherten Forellenfilets  
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senfsauce  
Roastbeefröllchen in Senf-Kräuterkruste mit Remoulade und Gemüse gefüllt  
Curry-Hähnchenfiletmedaillons und zarte Putenschnitzelchen im Cornflakes Knuspermantel  
Gekräuterte Schweinefiletmedaillons  
Grillgemüse in Basilikum-Oreganovinaigrette  
Mild geräucherter Kasselerbraten im Blätterteig  
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Käseauswahl mit Weintrauben  
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter  
dazu 2 Dipsaucen

**pro Person € 21,90****ab 10 Personen**

45. Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Schnitzelchen vom Schweinefilet  
Kochschinkenröllchen gefüllt mit hausgemachtem Fleischsalat und Spargel  
Curry-Hähnchenfiletmedaillons mit Ananas und Käse überbacken  
Roastbeefröllchen in Senf-Kräuterkruste mit Remoulade und Gemüse gefüllt  
Zarte gekräuterte Schweinefiletmedaillons  
Mild geräucherte Kasseler Scheiben auf Waldorfsalat  
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Käsehäppchen mit Früchten  
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter  
dazu 2 Dipsaucen

**pro Person € 21,90****46. das Barbecuebuffet kalt-warm****ab 10 Personen**

- Gegrillte Tomaten mit Käse überbacken  
Rinderfiletsteaks vom argentinischen Angus  
Steaks vom Schweinefilet in Senf-Kräuterkruste  
Gegrillte Hähnchenbrustfilets  
dazu Barbecuesaucen und Kräuterbutter  
gebackene Kartoffelchen und Grillgemüse  
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Brotkorb mit Landbrot und Baguette

**pro Person € 22,90**

**ab 10 Personen**

47. Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken und saurem Gemüse  
Willys Schinkenmett mit gehackten Zwiebeln  
Herzhafte Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch und Partyfrikadellen  
Schnitzelchen vom Schweinefilet  
Heringshappen in Dill-Sahnesauce  
Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce  
Kartoffelsalat mit Schinkenwurst, Gurken und Ei, Zwiebeln und Salatcreme  
Käseauswahl mit Weintrauben  
Brotkorb mit Landbrot Baguette, Butter und hausgemachtem Zwiebelschmalz

pro Person € 15,90

**ab 10 Personen**

48. Mild geräucherter Kasselerbraten auf Waldorfsalat  
Roastbeefröllchen in Senf-Kräuterkruste mit Remoulade und Gemüse gefüllt  
Schweinerücken mit einer pikanten Hackfleischfüllung  
Gekräuterte Schweinefiletmedaillons  
Knusprig gebratene Hähnchenfiletschnitzelchen  
Graved Lachs und geräucherte Forellenfilets  
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senssauce  
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Käseauswahl mit Weintrauben  
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter  
dazu 2 Dipsaucen

pro Person € 21,90

**49. die warme Bratenplatte !****ab 10 Personen**

- Roastbeef vom argentinischen Angus in der Senf-Kräuterkruste  
Mild geräucherter Kasselerbraten im Blätterteig  
Schweinerücken zart und saftig mit Hackfleischfüllung  
dazu Dips und Kräuterbutter  
Kartoffelgratin und Marktgemüse  
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt und Balsamicodressing  
Käseauswahl mit Weintrauben  
Brotkorb mit Landbrot und Baguette

pro Person € 21,90

**ab 10 Personen**

- 50.** Grillgemüse in Basilikum-Oreganovinaigrette  
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Parma mit Melone  
Medaillons vom Rinderfilet  
Hähnchenfiletmedaillons mit Tomate und Mozzarella  
gekräuterte Schweinefiletmedaillons  
Räucherlachsroulade mit Frischkäse und Scampispißchen  
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Käseauswahl mit Weintrauben  
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter  
dazu 2 Dipsaucen

**pro Person € 21,90**

**ab 10 Personen**

- 51.** Carpaccio vom Rinderfilet  
Grillgemüse in Basilikum-Oreganovinaigrette  
Vitello tonnato mit Thunfischcreme  
Medaillons vom Rinderfilet  
Curry-Hähnchenfiletmedaillons  
Lachsfilet-Gemüsespißchen und Scampispißchen  
Schweinefilet im Blätterteig  
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Käseauswahl mit Weintrauben  
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter  
dazu 2 Dipsaucen

**pro Person € 21,90**

### 53. **der kleine Italiener !**

**ab 10 Personen**

Gegrilltes Gemüse in Basilikum-Oreganovinaigrette  
Tomate-Mozzarella mit Pesto und Basilikum  
Vitello tonnato mit Thunfischcreme  
Carpaccio vom Rinderfilet  
Marinierter Lachs mit Zwiebeln und Oliven auf Ruccola mit frischem Parmesan  
Salbeischnitzelchen mit San Daniele Schinken  
Italienische Mortadella und Salami  
Parmaschinken mit Melone  
Ciabatta und Kräuterbutter  
Tiramisu und Erdbeermascarpone

**pro Person € 21,90**

### 54. **der große Italiener !**

**ab 15 Personen**

Carpaccio vom Rinderfilet  
Parmaschinken mit Melone  
Gegrilltes Gemüse in Basilikum-Oreganovinaigrette  
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
mariniert Sardinien im Basilikumblatt  
Marinierter Lachs mit Zwiebeln und Oliven auf Ruccola mit frischem Parmesan  
Vitello tonnato mit einer Creme aus Thunfisch, Kapern und Sardellen  
Medaillons vom Rinder-, Schweine- und Hähnchenfilet  
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Geflügelsalat mit Kapern und Oliven  
Italienische Käseauswahl  
Ciabatta und Kräuterbutter  
Tiramisu und Amarettomousse

**pro Person € 23,90**



**Salat**

- 55. Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing** **ab 10 Personen**
- Ruccola  
Feldsalat  
Blattsalate  
Tomaten  
Gurken  
Eisbergsalat  
Mais
- und was sonst gerade frisch und knackig ist!**
- pro Person € 3,95**
- ab 10 Personen**
- 56. Italienische Salatplatte mit**  
Thunfisch, Kochschinken und Käse, Zwiebeln und Paprika,  
Mais und Oliven, Gurken, Tomaten, Blattsalat und Balsamicodressing
- pro Person € 5,95**
- 57. Krabbensalat .....**  
..... mit Paprika, Zwiebeln und Cocktaildressing
- 100 g € 3,95**
- 58. Schafskäsesalat .....**  
..... mit Oliven und Tomaten, Gurken und Paprika,  
Zwiebelringen und Vinaigrette
- 100 g € 1,85**
- 59. Geflügelsalat .....**  
..... mit Spargel, Möhren und Kapern, Gurken und Salatcreme
- 100 g € 1,85**

<b>60.</b>	<b>Thunfischsalat .....</b> ..... mit Zwiebeln und Paprika, Gurken und Mais, Tomaten und Balsamicodressing	<b>100 g</b>	<b>€ 1,85</b>
<b>61.</b>	<b>Heringssalat .....</b> ..... mit Rote Beete und Gürkchen, Zwiebeln und Salatcreme	<b>100 g</b>	<b>€1,75</b>
<b>62.</b>	<b>Heringssalat .....</b> ..... mit Gurken und frischen Äpfeln, Zwiebeln und Joghurt-Sahnecreme	<b>100 g</b>	<b>€1,75</b>
<b>63.</b>	<b>Waldorfsalat .....</b> ..... mit Äpfeln und Haselnüssen, Sellerie und Salatcreme	<b>100 g</b>	<b>€ 1,75</b>
<b>64.</b>	<b>Tortellinisalat .....</b> ..... mit Kochschinken, Erbsen, Mais und Käse-Sahnesauce	<b>100 g</b>	<b>€ 1,95</b>
<b>65.</b>	<b>Krautsalat .....</b> ..... mit Paprika und Zwiebeln in einer süß-sauren Marinade	<b>100 g</b>	<b>€ 1,25</b>
<b>66.</b>	<b>Krautsalat .....</b> ..... mit Paprika und Zwiebeln in einem Sahnedressing	<b>100 g</b>	<b>€ 1,25</b>
<b>67.</b>	<b>Broccolisalat .....</b> ..... mit Tomaten und Mais, Champignons, Zwiebeln und Salatcreme	<b>100 g</b>	<b>€ 1,75</b>
<b>68.</b>	<b>Porreesalat .....</b> ..... mit frischen Äpfeln, Ananas und Mandarinen in einem Sahnedressing	<b>100 g</b>	<b>€ 1,75</b>
<b>69.</b>	<b>Kartoffelsalat .....</b> ..... mit Schinkenwurst, Gürkchen und Ei, Zwiebeln und Salatcreme	<b>100 g</b>	<b>€ 1,50</b>
<b>70.</b>	<b>Nudelsalat .....</b> ..... mit Schinkenwurst und Gürkchen, Früchten und Salatcreme	<b>100 g</b>	<b>€ 1,50</b>
<b>71.</b>	<b>Eiersalat .....</b> ..... mit Spargel, Champignons und Salatcreme	<b>100 g</b>	<b>€ 1,65</b>

**ab 10 Personen**

72. Willys knuspriger Grillschinken mit Sauerkraut und Schnittlauch-Kartoffelpüree  
*oder* warmen Kartoffelsalat  
Schnitzelchen vom Schweinefilet  
Würzige Fleischbällchen  
Willys Schinkenmettschweinchen mit gehackten Zwiebeln  
Kochschinkenröllchen gefüllt mit Fleischsalat und Stangenspargel  
Herzhafte Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch  
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Käseauswahl mit Weintrauben  
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter  
Waldbeerengrütze und Bayrisch Creme

**pro Person € 21,90****ab 10 Personen**

73. Schweinerücken auf Sahnesauce mit frischen Waldpilzen  
und Geschnetzeltes von der Pute in Paprika-Curryrahm  
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse  
Fischplatte mit Graved Lachs und Forellenfilets  
dazu Honig-Senfsauce und Sahnemeerrettich  
Schnitzelchen vom Schweinefilet  
Medaillons vom Hähnchenfilet  
herzhafte Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch  
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Käseauswahl mit Weintrauben  
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter

**pro Person € 22,90****ab 10 Personen**

74. Saftiger Senfrahmbraten vom Jungschwein  
Geschnetzeltes von der Pute in Kräuter-Sahnesauce mit Pilzen  
Kartoffelgratin und Marktgemüse  
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets und Graved Lachs  
dazu Honig-Senfsauce und Sahnemeerrettich  
Hackbällchen und Hähnchenfilet mit Ananas und Käse überbacken  
Roastbeefröllchen in Senf-Kräuterkruste mit Remoulade und Gemüse gefüllt  
Zarte Putenschnitzelchen knusprig gebraten  
Buffet von frischen Salaten mit Joghurtdressing und Kartoffelvinaigrette  
Käseauswahl mit Weintrauben  
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter  
Waldbeerengrütze und Bayrisch Creme

**pro Person € 22,90**

**ab 10 Personen**

75. Schweinefiletmedaillons in Kräuter-Sahnesauce  
Geschnetzeltes von der Pute in Paprika-Curryrahm  
Kartoffelgratin und Marktgemüse  
Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets und Graved Lachs  
dazu Honig-Senfsauce und Sahnemeerrettich  
Roastbeefröllchen in Senf-Kräuterkruste mit Remoulade und Gemüse gefüllt  
Curry-Hähnchenfiletmedaillons mit Ananas und Käse überbacken  
Zarte Putenschnitzelchen knusprig gebraten  
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Käseauswahl mit Weintrauben  
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter  
Waldbeerengrütze und Bayrisch Creme

**pro Person € 22,90****ab 10 Personen**

76. Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Grillgemüse mit Tomaten, Paprika, Zucchini und Auberginen  
Parmaschinken mit Honigmelonen  
Marinierter Lachs mit Zwiebeln und Oliven auf Ruccola mit Kräutervinaigrette  
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Geschnetzeltes von der Pute in Thymian-Salbeisauce  
Gekräuterte Schweinefiletmedaillons auf Basilikum-Tomatensauce  
mit Bandnudeln, Marktgemüse und Kartoffelgratin  
Käseauswahl mit Weintrauben  
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter  
Tiramisu und Pfirsichmascarpone

**pro Person € 22,90****ab 10 Personen**

- 76 A. Crostinis mit gegrilltem Lachs und Scampis  
Medaillons vom Hähnchenfilet mit Tomate und Mozzarella  
Salbeischnitzelchen  
Gekräuterte Schweinefiletmedaillons auf Rosmarinsauce  
Geschnetzeltes von der Pute in Kräuter-Sahnesauce mit frischen Pilzen  
Kartoffelgratin und Marktgemüse  
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Käseauswahl  
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter  
Mousse au Chocolat  
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

**pro Person € 22,90**

**ab 15 Personen**

77. knuspriger Grillschinken mit Sauerkraut und warmem Kartoffelsalat  
Geschnetzeltes von der Pute in Paprika-Curryrahm  
und Champignonrahmbraten vom Jungschweinrücken mit Kartoffelgratin und  
Marktgemüse  
Penne mit Broccoliröschen in Tomaten-Kräutersauce  
Fischplatte mit Graved Lachs und geräucherten Forellenfilets  
dazu Honig-Senfsauce und Sahnemeerrettich  
Schinkenmettschweinchen mit gehackten Zwiebeln  
Kochschinkenröllchen gefüllt mit hausgemachtem Fleischsalat  
Zarte Putenschnitzelchen knusprig gebraten  
Herzhafte Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch und saftige Fleischbällchen  
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Käseauswahl mit Weintrauben  
Brotkorb mit Landbrot, Baguette, Butter und hausgemachtem Zwiebelschmalz  
Waldbeerengrütze und Bayrisch Creme

**pro Person € 23,90****ab 15 Personen**

78. Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Roastbeefröllchen in Senf-Kräuterkruste mit Remoulade und Gemüse gefüllt  
Zarte Putenschnitzelchen knusprig gebraten  
Schweinefiletmedaillons und saftige Fleischbällchen  
Curry-Hähnchenfiletmedaillons  
Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets und Graved Lachs  
dazu Honig-Senfsauce und Sahnemeerrettich  
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Gekräuterte Schweinefiletmedaillons auf Pfeffersauce  
Geschnetzeltes von der Pute in Kräuter-Sahnesauce mit feinen Gemüsestreifen  
dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse  
Tortellini mit Broccoliröschen in Käse-Sahnesauce  
Käseauswahl mit Weintrauben  
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter  
Waldbeerengrütze und Mousse au Chocolat

**pro Person € 23,90**

## noch mehr heiß und kalt

### ab 15 Personen

79. Grillgemüse in Basilikum-Oreganovinaigrette  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Pesto  
Marinierter Lachs auf Ruccola mit Zwiebeln und Oliven  
Vitello tonnato mit einer Creme von Thunfisch, Kapern und Sardellen  
Gekräuterte Schweinefiletmedaillons auf Basilikum-Tomatensauce  
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse  
Geschnetztes von der Pute in Thymian-Salbeisauce mit Bandnudeln  
Penne in Tomaten-Kräutersauce  
Käseauswahl mit Weintrauben  
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter  
Tiramisu und Erdbeermascarpone

pro Person € 23,90

### ab 15 Personen

80. Tomate-Mozzarella mit Pesto und Basilikum  
Lachsroulade gefüllt mit Frischkäse und geräucherte Forellenfilets  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Senf-Kräutervinaigrette und frischem Parmesan  
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Schweinefilet auf einer Waldpilzsauce  
Gegrilltes Lachsfilet auf Kräuter-Senfsauce  
Geschnetztes von der Pute in Tomaten-Kräutersauce  
Kartoffelgratin, Pennenudeln und frisches Marktgemüse  
Käseauswahl mit Weintrauben  
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter  
Mousse au Chocolat und Pfirsichmascarpone

pro Person € 23,90

## noch mehr heiß und kalt

### ab 15 Personen

81. Gegrilltes Gemüse in Basilikum-Oreganovinaigrette  
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Herzhafte Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch  
Saftige Fleischbällchen mit saurem Gemüse  
Buffet von frischen Salaten mit Joghurtdressing und Kartoffelvinaigrette  
Willys Grillschinken mit Sauerkraut und Schnittlauch-Kartoffelpüree  
Schweinefilet in Cognac-Pfeffersauce  
Geschnetzeltes von der Pute in Kräuter-Sahnesauce  
dazu Kartoffelgratin, Spätzle und Marktgemüse  
Penne mit Broccoliröschen in Käse-Sahnesauce  
Käseauswahl mit Weintrauben  
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und hausgemachtem Zwiebelschmalz  
Mousse au Chocolat und Waldbeerengrütze

pro Person € 23,90

### ab 15 Personen

82. Tomate-Mozzarella mit Pesto und Basilikum  
Roastbeefröllchen in Senf-Kräuterkruste mit Remoulade und Gemüse gefüllt  
zarte Putenschnitzelchen knusprig gebraten  
Curry-Hähnchenfiletmedaillons  
Forellenfilets auf Paprika-Zwiebelsalat und Graved Lachs mit Honig-Senfsauce  
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Schweinefiletmedaillons auf Balsamicosauce  
Hähnchenbrustfilet auf Curryrahmsauce  
Kartoffelgratin, Basmatireis und Marktgemüse  
Pennnudeln mit gegrillten Lachswürfeln in leichter Weißweinsauce  
Käseauswahl mit Weintrauben  
Brotkorb mit Landbrot, Baguette, Butter und hausgemachtem Zwiebelschmalz  
Waldbeerengrütze und Mousse au Chocolat

pro Person € 23,90

## ..... der große Italiener !

### ab 15 Personen

83. Parmaschinken mit Melonenkugeln  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Grillgemüse in Basilikum-Oreganovinaigrette  
Carpaccio vom Rinderfilet  
Vitello tonnato mit einer Creme aus Thunfisch, Kapern und Sardellen  
Marinierter Lachs auf Ruccola mit Zwiebeln und Oliven in Kräutervinaigrette  
Marinierte Sardinen im Basilikumblatt  
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing  
Gekräuterte Schweinefiletmedaillons auf Balsamicosauce  
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse  
Geschnetzeltes von der Pute in Thymian-Salbeisauce mit Bandnudeln  
Maccheroni in Tomaten-Kräutersauce  
Käseauswahl mit Weintrauben  
Brotkorb mit Landbrot, Ciabatta, und Kräuterbutter  
Tiramisu und Amarettomousse

pro Person € 25,90



## Suppen

ab 10 Personen	1 Portion = 0,25 Liter	pro Portion
84.	Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettendchen	€ 3,95
85.	Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen	€ 4,95
86.	Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Kresse	€ 3,95
87.	Waldpilzcremesuppe mit frischen Kräutern	€ 3,95
88.	Spinatcremesuppe mit Gambas	€ 4,95
91.	Gemüsesuppe mit Markklößchen	€ 3,95
92.	Tomatensuppe mit Croutons	€ 3,95
93.	Kräftige Rindfleischsuppe mit zartem Rindfleisch und Markklößchen	€ 3,95
94.	Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Spargel und Reis	€ 3,95
95.	Lauchcremesuppe mit Schinkenstreifen	€ 3,95
96.	Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	€ 3,95
97.	Wildrahmsuppe mit zartem Wildfleisch und Waldpilzen	€ 4,95
98.	Broccolicremesuppe	€ 3,95

## Eintöpfe

ab 5 Personen	1 Portion = 0,50 Liter	pro Portion
100.	<b>Willys herzhaftes Gulaschsuppe</b> mit zarter Fleischeinlage	€ 4,50
101.	<b>Deftiger Erbseneintopf</b> mit Fleischeinlage und geräucherten Mett- und Bockwurstscheiben	€ 4,50
102.	<b>Wirsingeintopf</b> mit saftigen Fleischbällchen	€ 7,50
103.	<b>Grünkohleintopf</b> mit Kohlwurst und Kasslerscheiben	€ 7,50
104.	<b>Feuriges Chili con Carne</b> mit Hackfleisch, Kidney Bohnen und Mais	€ 5,95
106.	<b>Deftiger Möhreintopf</b> mit gebratenen Hackbällchen	€ 7,50

## vom Schwein

	ab 5 Personen	pro Person
107.	<b>Der Klassiker !</b> <b>Willys Grillschinken mit</b> knuspriger Schwarte, Sauerkraut und Schnittlauch-Kartoffelpüree oder warmem Kartoffelsalat	€ 11,95
108.	<b>Willys Grillschinken</b>	€ 8,50
109.	<b>Saftiger Senfrahmbraten vom Jungschweinrücken</b> mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	€ 11,95
110.	<b>Jungschweinrücken in Knoblauch-Kräuterkruste</b> mit Sauerkraut und warmem Kartoffelsalat	€ 11,95
111.	<b>Mild geräuchertes Kasseler</b> mit Sauerkraut und warmem Kartoffelsalat	€ 11,95
112.	<b>Champignonrahmbraten vom Jungschweinrücken</b> mit Kräutern und frischen Champignons, Kartoffelgratin und Marktgemüse	€ 11,95
113.	<b>Spanferkel knusprig gebacken ab 15 Personen</b> mit Sauerkraut und warmem Kartoffelsalat	€ 16,50
114.	<b>Spanferkel knusprig gebacken ab 15 Personen</b>	€ 12,50
115.	<b>Römerbraten vom Jungschweinrücken auf Sahnesauce</b> mit Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse	€ 11,95
116.	<b>2 zarte Schweinerückenschnitzelchen mit Käsekruste</b> auf Kräuter-Sahnesauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	€ 11,95
117.	<b>Marinierte Rückensteaks</b> in Knoblauchsauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	€ 11,95
118.	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in Kräuter-Sahnesauce mit frischen Champignons, Spätzle und Marktgemüse	€ 11,95
119.	<b>Gulasch vom Schwein "klassisch"</b> mit Spätzle und Marktgemüse	€ 11,95

## Schweinefilet

ab 5 Personen

pro Person

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 120. | <b>Schweinefiletmedaillons auf Kräuter-Sahnesauce</b><br>mit frischen Champignons, Kartoffelgratin und Marktgemüse            | € 12,95 |
| 121. | <b>Schweinefiletmedaillons auf Cognac-Pfeffersauce</b><br>mit Kartoffelgratin und Marktgemüse                                 | € 12,95 |
| 122. | <b>Gekrüterte Schweinefiletmedaillons mit Serano umwickelt auf Balsamicosauce</b><br>mit Kartoffelgratin und Marktgemüse      | € 12,95 |
| 123. | <b>Schweinefiletmedaillons mit Tomate und Mozzarella überbacken auf Balsamicosauce</b><br>dazu Tagliatelle und Marktgemüse    | € 13,95 |
| 124. | <b>Schweinefiletmedaillons auf Thymian-Salbeisauce</b><br>mit Kartoffelgratin und Marktgemüse                                 | € 12,95 |
| 125. | <b>Schweinefiletmedaillons auf Rosmarinsauce</b><br>mit Kartoffelgratin und Marktgemüse                                       | € 12,95 |
| 126. | <b>Schweinefiletgeschnetzeltes in Tomaten-Kräutersauce</b><br>mit Zucchini, Auberginen, Paprika und Zwiebeln, dazu Bandnudeln | € 12,95 |

## Hackfleisch, Würstchen und Currywurst

ab 5 Personen

pro Person

- |                |  |         |
|----------------|--|---------|
| 127.           | <b>Leckere Wirsingroulade in Zwiebelsauce</b><br>mit Salzkartoffeln  | € 10,95 |
| 128.           | <b>Bratwurstschnecke auf milder Kräuter-Senfsauce</b><br>mit Apfelrotkohl <i>oder</i> Sauerkraut und Schnittlauch-Kartoffelpüree | € 9,95  |
| 129.           | <b>Hackfleischbällchen in Champignonrahmsauce</b><br>mit Kartoffelgratin und Marktgemüse   | € 9,95  |
| 130.           | <b>Zwiebelwürstchen auf milder Kräuter-Senfsauce</b><br>mit Apfelrotkohl <i>oder</i> Sauerkraut und Schnittlauch-Kartoffelpüree  | € 9,95  |
| 131.           | <b>Fleischkäse <i>oder</i> Hackbraten auf milder Kräuter-Senfsauce</b><br>mit Sauerkraut und Schnittlauch-Kartoffelpüree         | € 9,95  |
| ab 10 Personen |  |         |
| 132.           | <b>Currywurst doppelt mit Baguettescheiben</b>   | € 4,50  |

## vom Kalb !

ab 5 Personen

pro Person

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 133. | <b>Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" in Kräuter-Sahnesauce</b><br>mit frischen Champignons, Butterspätzle und Marktgemüse | € 18,90 |
| 134. | <b>Kalbsgeschnetzeltes in Tomaten-Kräutersauce</b><br>mit Zucchini, Auberginen und Tomaten, dazu Bandnudeln               | € 18,90 |
| 135. | <b>Kalbsgeschnetzeltes in Thymian-Salbeisauce</b><br>mit frischen Champignons, Kartoffelgratin und Marktgemüse            | € 18,90 |

## vom Rind !

ab 5 Personen

pro Person

- |      |   |         |
|------|---|---------|
| 138. | <b>Rinderfilet vom argentinischen Angus auf Sauce Bernaise</b><br>mit Waldpilzen, Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 26,90 |
| 139. | <b>Rinderfilet vom argentinischen Angus auf Basilikum-Tomatensauce</b><br>mit Kartoffelgratin und Marktgemüse     | € 26,90 |
| 140. | <b>Rindsroulade mit saftiger Hackfleischfüllung in Zwiebelsauce</b><br>mit Kartoffelchen und Marktgemüse          | € 16,90 |
| 141. | <b>Rinderbraten mit frischen Champignons auf Rioja-Rotweinsauce</b><br>mit Kartoffelgratin und Marktgemüse        | € 14,90 |
| 142. | <b>Rheinischer Sauerbraten</b><br>mit Kartoffelpüree und Apfelrotkohl   | € 14,90 |
| 143. | <b>Saftiger Rindsgulasch "klassisch"</b><br>mit Spätzle und Marktgemüse   | € 14,90 |
| 144. | <b>Wiener Tafelspitz auf Meerrettich-Sahnesauce</b><br>mit Kartoffelchen und Marktgemüse                          | € 14,90 |
| 145. | <b>Westfälischer Pfefferpotthast</b><br>mit Salzkartoffeln und Rote Beete   | € 14,90 |

## Hähnchen und Pute !

	ab 5 Personen	pro Person
146.	<b>Hähnchenfiletspieß mit Gemüse auf Tomaten-Kräutersauce</b> mit Basmatireis und gemischtem Salat	€ 11,95
147.	<b>Hähnchenbrustfilet auf Curryrahmsauce</b> mit Ananas und Käse überbacken, Basmatireis und gemischtem Salat	€ 11,95
148.	<b>Hähnchenbrustfilet im Sesammantel</b> auf süß-saurer Sauce mit Basmatireis und gemischtem Salat	€ 11,95
149.	<b>Hähnchenbrustfilet gegrillt auf Pfeffersauce</b> mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	€ 11,95
150.	<b>Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Käse überbacken auf Balsamicosauce</b> mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	€ 11,95
151.	<b>Hähnchenbrustfilet gegrillt auf Curryrahmsauce</b> mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	€ 11,95
152.	<b>Hähnchenbrustfilet gegrillt</b> auf Orangensauce mit Spätzle und Marktgemüse	€ 11,95
153.	<b>Hähnchenbrustfilet gegrillt auf Apfelweinsauce</b> mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	€ 11,95
154.	<b>Geschnetzeltes von der Pute in Kräuter-Sahnesauce</b> mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	€ 11,95
155.	<b>Geschnetzeltes von der Pute "asiatisch" in süß-saurer Sauce</b> mit Ananas, Paprika und Zwiebeln, dazu Basmatireis	€ 11,95
157.	<b>Putensauerbraten</b> mit Kartoffelpüree und Apfelrotkohl	€ 11,95
158.	<b>Bunte Curryreispfanne mit Gemüse</b> und Streifen von der Putenbrust	€ 11,95
159.	<b>Hähnchenbrustfilet auf Basilikum-Tomatensauce</b> mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	€ 11,95

## Gans und Hirsch

ab 10 Personen

pro Person

- |   |                |
|---|----------------|
| <b>160. Gänsebrust auf Honigsauce</b><br>mit gebratenen Semmelknödelscheiben und Apfelrotkohl | <b>€ 19,90</b> |
| <b>161. Gänsekeule auf Honigsauce</b><br>mit gebratenen Semmelknödelscheiben und Apfelrotkohl | <b>€ 19,90</b> |
| <b>163. Hirschkalbmedaillons auf Waldpilzsauce</b><br>mit Kartoffelgratin und Marktgemüse     | <b>€ 17,90</b> |

## Lamm

ab 5 Personen

pro Person

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 176. | <b>Lammrückenfilet auf Balsamicosauce</b><br>Kartoffelgratin und Marktgemüse               | € 22,90 |
| 177. | <b>Lammrückenfilet auf würziger Schafskäsesauce</b><br>mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 22,90 |
| 178. | <b>Lammrückenfilet auf Rosmarinsauce</b><br>mit Kartoffelgratin und Marktgemüse            | € 22,90 |

## Fisch

	<b>ab 5 Personen</b>	<b>pro Person</b>
<b>180.</b>	<b>Gegrilltes Lachsfilet auf leichter Rieslingsauce</b> mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	<b>€ 16,90</b>
<b>181.</b>	<b>Gegrilltes Lachsfilet auf Tomaten-Kräutersauce</b> mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	<b>€ 16,90</b>
<b>182.</b>	<b>Ganzer Frischlachs in der Haut gegrillt mit Dip</b> gebackenen Kartoffelchen und Salat mit Joghurt und Balsamicodressing	<b>€ 16,90</b>
<b>184.</b>	<b>Zanderfilet auf Rote Beetesauce</b> mit Kartoffelgratin und Marktgemüse	<b>€ 16,90</b>
<b>185.</b>	<b>Filets von der Dorade auf Balsamicosauce</b> Kartoffelgratin und Marktgemüse	<b>€ 16,90</b>



## Nudeln und Co

	ab 5 Personen	pro Person
187.	<b>Maccheroni mit gegrillten Putenbruststreifen</b> und Ratatouillegemüse in Tomaten-Kräutersauce	€ 8,90
188.	<b>Bunte Tagliatelle mit Hackbällchen</b> Broccoli, Zwiebeln und Kräutern in Gorgonzolasauce	€ 8,90
189.	<b>Tortellini</b> mit Broccoliröschen in Käse-Sahnesauce	€ 8,90
190.	<b>Zucchini, Tomaten, Auberginen und Paprika</b> mit Mozzarella überbacken	€ 8,90
191.	<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Parmesan	€ 8,90
192.	<b>Bunte Bandnudeln</b> mit Gemüse-Tomatenragout und Lachswürfeln	€ 8,90
193.	<b>Lasagne Bolognese</b> mit Tomaten-Hackfleischsauce und Käse überbacken	€ 8,90
194.	<b>Lachs-Lasagne</b> mit Lachswürfeln, Spinat und einer leichten Fischcreme	€ 8,90
195.	<b>Pennenudeln mit gegrillten Lachswürfeln in Tomaten-Kräutersauce</b> mit Ratatouillegemüse	€ 8,90

## Dessert

	<b>ab 5 Personen</b>	<b>pro Person</b>
196.	<b>Waldbeerengrütze</b> mit hausgemachter Vanillesauce	€ 3,50
197.	<b>Vanille-Joghurtcreme</b>	€ 3,50
198.	<b>Mascarponecreme</b> Erdbeer, Pfirsich, Orange	€ 3,50
199.	<b>Mohnmousse</b>	€ 3,50
200.	<b>FrISChe Früchte am Spieß</b> mit weißer und dunkler Schokolade beträufelt	€ 3,50
201.	<b>Exotischer Fruchtsalat</b>	€ 3,50
202.	<b>Tiramisu</b>	€ 3,50
203.	<b>Amarettomousse</b>	€ 3,50
204.	<b>Milchreis mit Zimt</b> und roter Grütze	€ 3,50
205.	<b>Bayrisch Creme</b>	€ 3,50
206.	<b>Bayrisch Creme mit Beeren</b>	€ 3,50
207.	<b>Mousse au Chocolat</b>	€ 3,50
208.	<b>Spekulatiusmousse</b> (nur in der Weihnachtszeit)	€ 3,50
208.	<b>Grießflammerie</b>	€ 3,50
209.	<b>Schokoladenpudding</b> mit hausgemachter Vanillesauce	€ 3,50
210.	<b>Vanillepudding</b> mit frischen Beeren	€ 3,50

## **Für den Grill, die Pfanne, den Backofen .....**

Ob heiß, ob kalt, ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter,  
wir halten ständig ein großes Sortiment an Spezialitäten für Grill, Pfanne und Backofen für Sie bereit !

### **Suppen und Eintöpfe**, nur noch warm machen und fertig !

Gefüllte Filetspieße, Cevapcici und gefüllte Rückentaschen

Grillspieße von Schweine- und Hähnchenfilet

Hackfleischspieße, Minutensteaks

Marinierte Nackensteaks und Grillbauchscheiben

Knoblauchwürstchen und Blätterteigrollen

Leckere Brat- und Grillwürstchen

Pfannengerichte

Salate, und vieles mehr, alles nur eine Sache von Minuten !

Und wenn Sie mittags keine Zeit haben zu kochen, auch kein Problem !

Unser täglich wechselnder Mittagstisch hat auch hierauf eine Antwort !

Täglich ab 11:00 Uhr !

Fragen Sie bitte nach unserer wöchentlich wechselnden Mittagskarte !

### **Unsere Serviceleistungen**

Geschirr- und Gläserverleih

Tische und Bestuhlung

Servicekräfte und Köche

Getränkesservice

Grillverleih

Imbisswagen

Kühlwagen

Zelte und Pavillons .....

und vieles mehr !

Wir planen und gestalten Ihre

**Firmenfeier .....,**  
**Veranstaltung .....,**  
**Eröffnung .....,**  
**Präsentation .....,**  
**Familienfeier .....,**

für Fragen zu Angeboten  
und Beratungen  
stehen wir jederzeit  
gerne zur Verfügung !

## 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. 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 schon einmal zu Zeitverschiebungen bei der Anlieferung kommen kann.

Für die Anlieferung berechnen wir von Montags – Samstags innerhalb Bochums eine Anfahrtspauschale von **€ 10,00**.

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir eine Anfahrts- und Servicepauschale von **€ 20,00**.

Am Ostersonntag und Ostermontag, sowie am 1. und 2. Weihnachtstag und an Neujahr beträgt die Anfahrts- und Servicepauschale **€ 35,00**.

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 Besteller.

Gerichtsstand ist Bochum.



Mobiler Catering  
und Imbisswagen!

*... ideal für Ihre  
Veranstaltung!*

***Große Vielfalt,  
beste Qualität  
und Super Preise!***

### **Riesen Auswahl**

Staunen Sie über die große Anzahl an Spezialitäten die wir für Sie direkt vor Ort frisch zubereiten können!  
Von Curry rot-weiß über American Barbecue und Scampifanne bis zum Münchener Oktoberfest!

- Currywurst lecker und scharf
- Bochumer Bratwurst
- Nürnberger Würstchen

## **Wir haben den Wagen - Sie die Wahl!**

\* Personal ist immer enthalten!

### **All inclusive**

Sie müssen nur die Anzahl der Personen sagen und alle können essen bis sie satt sind!

Sie zahlen einen Pauschalpreis.

### **Wir rechnen selbst ab!**

Das heißt Ihre Besucher zahlen ganz normale Imbisspreise und der Imbisswagen kostet Sie nichts.

Bitte sprechen Sie mit uns die genau-

### **Kombi Modell**

Ihre Besucher zahlen nur einen Teil fürs Essen und Sie den Rest! Wir machen Ihnen ein individuelles Angebot.

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne unseren umfangreichen Party-Service Prospekt zu!

- saftige Steaks
- knusprige Pommes Frites
- Burger, Chicken und Baked Potatos

# Party-Service Drees

Drees GmbH  
Castroper Str. 285  
44791 Bochum

Telefon: (0234) 59 04 81  
Telefax: (0234) 59 48 89

E-Mail: [info@drees-aktuell.de](mailto:info@drees-aktuell.de)  
Internet: [www.drees-aktuell.de](http://www.drees-aktuell.de)

Geschäftsführer:  
Claudius und Christian Drees

Preisliste gültig ab 15.04.2019