

Tempelhof

PARTY-SERVICE



Tempelhof Party-Service GmbH // Am Tempelhof 1-3 // 53347 Alfth

Telefon: 0228 642587 // kontakt@tempelhof-partyservice.de

Fax: 0228 645000 // www.tempelhof-partyservice.de

Gerne beraten wir Sie telefonisch, persönlich in unseren Geschäftsräumen oder bei Ihnen zu Hause.

Vereinbaren Sie einfach einen Termin mit uns.

Canapés

Klassisch auf Weißbrot, aber auch auf anderen Brotsorten möglich.
Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

Preisgruppe I

Franz. Camembert
Frischkäse
Tomate mit Mozzarella
Westfälischer Schinken
Ungar. oder ital. Salami
Kasseler
Schweinerückenbraten
Ei mit Sardelle
Schweinemet

2,30 €/Stück

Preisgruppe II

Kernschinken
Roastbeef
Gebratene Hähnchenbrust
Geflügelleber-Pastete
Tatar von Räucherfisch

2,60 €/Stück

Preisgruppe III

Lachs geräuchert
Graved-Lachs
Lachs-Roulade auf Vollkorntaler
Chilenische Shrimps
Forellenfilet
Rosa gebratene Entenbrust
Wachtelbrust geräuchert
Bündner Fleisch
Schweinefilet

2,80 €/Stück

Preisgruppe IV

Scampi (Wildfang)
Kalbsfilet-Medaillon
Rinderfilet-Medaillon
Rehmedaillon mit Pfifferling

5,50 €/Stück

Preise zzgl. MwSt.

Cocktail-Snacks

Fingerfood

Warm oder kalt / ab 10 Teile pro Sorte

2 Meatballs am Spieß	2,40 €
Hähnchenbrust-Spieß in Erdnuss-Marinade	3,30 €
Hähnchenbrust-Spieß „orientalisch“ mit Ananas	3,30 €
Lamm-Spieß mit Rosmarin	3,60 €
Schweinefleisch-Spieß mit buntem Paprika	3,30 €
Schweinefleisch-Spieß „Provence“ mit Zucchini	3,30 €
Rindfleisch-Spieß „Barbecue“	3,40 €
Rinderfilet-Spieß mit Champignons	4,40 €
Fisch-Spieß „Mediterrané“	5,50 €
Vegetarisch	
Cherry-Tomaten-Mozzarella-Spieß in Pesto	2,40 €
Gebratene-Gemüse-Spieß	3,40 €
Käse-Spieß mit Früchten	2,75 €
Süße Verführungen	
Obst-Spieß	3,60 €
Petit Four	2,80 €
Obst Four	3,30 €
Blechkuchen in kleinen Stücken für den Verzehr im Stehen geeignet	1,75 €

Preise zzgl. MwSt.

Cocktail-Snacks

Fingerfood

Warm oder kalt / ab 10 Teile pro Sorte

Mini-Kabanossi mit Silberzwiebel	2,85 €
Poulardenbrust-Medaillon in Kokos-Mandel-Panée	3,35 €
Meatball mit feuriger Soße	1,20 €
Paniertes Mini-Schnitzel vom Schweinerücken	2,75 €
Paniertes Mini-Schnitzel vom Kalb	4,40 €
Nürnberger Rostbratwürstchen	1,55 €
Backpflaume mit Speck umwickelt	2,00 €
Dattel im Speckmantel	2,00 €
Feige im Speckmantel	2,00 €
Chicken wings (versch. Sorten)	1,50 €
Scampi „provencale“	4,40 €
Feta-Würfel mit Speck umwickelt	2,00 €
Reibeküchlein mit Lachs, Crème fraîche	4,95 €

Vegetarisch

Gefüllte Cocktailtomate mit Frischkäse-Füllung	2,10 €
Mini-Camembertecke gebacken, Preiselbeeren	2,30 €
Blätterteig-Croustaden mit Gemüse gefüllt und Käse überbacken	3,00 €
Kartoffel-Brätlinge mit Gemüse gefüllt und Käse überbacken	2,80 €
Frühlingsröllchen im Sprossen-Nest	1,75 €
Pumpnickel-Domino	3,20 €
Zucchini-Schiffchen mit Feta überbacken	3,75 €
Kartoffeltaschen mit Kräuterquark-Füllung	2,10 €
Bruschetta mit Tomaten und Käse überbacken	2,25 €
Mini-Quiche „klassisch“	3,30 €
Mini-Quiche mit Lauch	3,30 €
Elsässer Zwiebelküchlein	3,30 €

Preise zzgl. MwSt.

Belegte halbe Brötchen oder Brotscheiben

Mindestbestellmenge 6 Stück pro Sorte

Französischer Käse
Schnittkäsesorten
Frischkäse mit getrockneten Blüten
Tomate/Mozzarella mit Basilikum
Kasseler
Schweinerückenbraten
Westfälischer Knochenschinken
Ei mit Sardellen und Kapern
Salami mit Meerrettich
Schweinemetz

2,40 €/Stück

Geräucherte Putenbrust
Parmaschinken
Rindersaftschinken

2,95 €/Stück

Roastbeef „englisch“
Lachs geräuchert oder gebeizt
Räucherforelle
Chile-Shrimps mit Zitronen-Mayonnaise
Geräucherter Heilbutt, Meerrettich

3,50 €/Stück

*Für Steh-Parties oder als „Fingerfood“-Ergänzung liefern wir auch
Scheiben vom Stangenbrot mit den genannten Belägen.*

Preise zzgl. MwSt.

Dekorative Einzelteile

- Kleine Delikatessen -

Unsere Klassiker

Partyfrikadelle	2,50 €
Gefüllte Tomate mit Gemüse- oder Waldorfsalat	2,75 €
Gefülltes Ei „Varié“	2,20 €
Schinkenröllchen pikant garniert	4,25 €
Roastbeef-Röllchen mit Waldorfsalat gefüllt	5,75 €
Pouardenbrust in Mandelpanade gebacken	4,95 €
Hähnchenkeule mit Obst garniert	4,95 €
Schweinemedailion „Harlekin“	5,95 €
Kalbsmedailion mit Lebermusfarce	8,95 €
Rinderfilet-Medailion „Straßburger Art“	7,95 €
Rehmedailion „Diana“, Baby-Birne mit Preiselbeeren	8,95 €
Salmmedailion „Supreme“	8,95 €
Matjesröllchen „Lord Nelson“ auf Apfelscheibe	5,95 €
Halbe Aprikose gefüllt mit Mascarpone	2,75 €
Halbe Williamsbirne gefüllt mit Roquefortcreme	3,75 €
Kleine Melonenspalte mit Kernschinken	4,25 €

Preise zzgl. MwSt.

Kulinarische Platten

reichhaltig garniert

- ab 10 Personen -

	<i>pro Person</i>
Fischplatte mit gebeiztem und/oder geräuchertem Lachs Forellenfilet, Shrimps, Fischpastete	14,50 €
Pochierter Salm (im Ganzen)	17,50 €
Rehrücken „Diana“, Birnen mit Preiselbeeren, Sauce Cumberland	23,50 €
Geräucherte Putenbrust „Hawaii“, Sauce Cumberland	10,50 €
Gemischte Bratenplatte: Schweinerücken, Roastbeef, Kasseler	11,50 €
Rinderfilet rosa gebraten, Kalbslebermus mit Cognac, Sauce Tartare	19,50 €
Schweinemet-Igel ab 1 kg	3,50 € (100 g)
Rustikale Wurstplatte „Brotzeit“ mit ländlichen Spezialitäten	8,50 €
Internationale Käseplatte	8,50 €
Käseigel auf Ananas	32,50 €/Stk.
Pampelmusen-Igel mit Käsewürfel, Cocktailwürstchen, Salami-Röllchen	35,00 €/Stk.
Brot- / Brötchenkorb mit verschiedenen Sorten	2,55 €
Baguettebrot	3,50 €
Buttersorten (für 10 Personen)	
Buttertraube	15,00 €
Rahmbutter	10,00 €
Knoblauch-Butter	12,00 €
Kräuterbutter	12,50 €
Bärlauch-Butter	12,00 €
Rotwein-Schalotten-Butter	13,50 €
Griebenschmalz	7,50 €
Gänseschmalz	8,50 €

Preise zzgl. MwSt.

Feinkostsalate

aus eigener Herstellung

- ab 10 Personen -

	<i>150 g/Portion</i>
Norwegischer Salm-Salat Lachs, Prinzessbohnen, Champignons, Kartoffeln, Dill	4,40 €
Shrimps-Cocktail Chilenische Tiefseekrabben, frische Champignons, Spargel, Ananas	6,50 €
Italienischer Scampi-Salat Scampi, Melonen- und Orangenspalten, roter Pfeffer, Champignons, Spargel, Limettensaft	7,95 €
Meeresfrüchte-Salat Olivenoel, Knoblauch, Zitrone	6,50 €
Rindfleisch-Salat „Teufels Art“ Rindfleischstreifen, Prinzessbohnen, Gurken, frischer Paprika	3,95 €
Geflügel-Salat „Hawaii“ Hähnchenbrust, Ananas, Champignons, Spargel	3,95 €
Geflügel-Salat in Curry Hähnchenbrust, Avocado, Früchte, Pinienkerne, Crème fraîche	3,95 €
Tortellini-Salat „Roma“ Gekochter, Schinken, Erbsen, Mais, Champignons, Parmesan	3,25 €
Italienischer Nudel-Salat Pennettini, Paprika- und Gemüsewürfel, Kräuter	2,50 €
Nudel-Salat „Vorgebirge“ traditionell mit Fleischwurst, Erbsen, Champignons	2,75 €
Waldorf-Salat „Astoria“ Sellerie- und Apfelstreifen, Ananas, Walnüsse	3,25 €
Pfifferling-Salat „Waidmanns Art“ Kartoffel- und Tomatenwürfel, Lauchstreifen	4,95 €
Gemüse-Salat naturell mit leichtem Crème fraîche-Dressing	3,25 €

Preise zzgl. MwSt.

Feinkostsalate

aus eigener Herstellung

- ab 10 Personen -

	<i>150 g/Portion</i>
Brokkoli-Salat mit Schinkenstreifen, Cherry-Tomaten	2,95 €
Griechischer Hirten-Salat Feta, Oliven, Zwiebeln	4,00 €
Bulgur-Salat Feigen, Datteln, gebratene Champignonviertel, Kerbel, Minze	2,95 €
Kartoffelsalat mit Gewürzgurke, Eier, Schnittlauch, Tomaten	2,95 €
Kartoffelsalat mit Rucola	2,95 €
Eifeler Kartoffelsalat mit gebratenen Speck- und Zwiebelwürfel	2,95 €
Rucola-Salat mit Pinienkernen, gehobeltem Parmesan, Balsamico-Dressing	5,50 € pro Portion
Gemischter frischer Salat Versch. Blattsalate, Tomaten, Gurken mit Oliven, Eier, Schinken- und Käsestreifen, Champignons, Thousand-Island-Dressing (oder andere Dressings)	4,50 € pro Portion

Preise zzgl. MwSt.

Kalt-warmes Buffet „Spezial“

- ab 30 Personen -

Verschiedene Grillbraten
z.B. Schweinerücken „Provence“, gefüllter Spießbraten,
Krustenbraten mit frischem Rosmarin, Kasseler
Grillsaucen
Kartoffelgratin oder Röstkartoffeln
Salatbuffet
Brotkorb
Gemischte Butterplatte
Käsebrett
Dessert

24,00 € pro Person

Kleine kalte Platte

- ab 15 Personen -

Melone mit Bündner Fleisch
Mini-Tomaten mit Frischkäse-Füllung
Meatballs
Kleine Schnitzelchen
Chilisauce, Senf
Poulardenbrust in Mandel-Panade
Tortellinisalat „Roma“
Kartoffelsalat mit Rucola
Brötchenkorb
Butter oder Kräuterquark

21,50 € pro Person

Buffet wie oben und zusätzlich
Obstsalat von frischen Früchten

25,50 € pro Person

Preise zzgl. MwSt.

Buffet „Pasta Casa“

- ab 20 Personen -

Auberginen- und Zucchinischeiben

Bunter Paprika in Olivenoel gebraten

Mailänder Salami

Melonenecke mit luftgetrocknetem Schinken

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto

Blattsalate mit Parmesan-Spänen und Balsamico-Dressing

Gnocchi in Pesto „Genovese“

Penne, Tomatensauce mit Rucola

Lasagne al forno

Verschiedene Ciabatta-Brotsorten

Tomatenbutter mit getrockneten Tomaten

25,50 € pro Person

Buffet wie oben mit Dessert

Limetten-Mousse oder
Amarettini-Creme

29,00 € pro Person

Preise zzgl. MwSt.

Rheinisches Buffet

- ab 20 Personen -

Schnittbohnsuppe mit Mettklößchen

„Döppe-Kooche“ (Einlage nach Wahl)

z.B. Räucherspeck, Mettwurst-Scheiben, Bratwurst-Klößchen, Backpflaumen

Party-Frikadellen

Schnitzelchen

Deftige Wurst- und Schinken-Spezialitäten

Matjesfilet in Apfel-Zwiebel-Mayonnaise

Pellkartoffelsalat

Halver Hahn

Herzhafte Brot- und Brötchensorten

Griebenschmalz

Apfel-Küchlein, Vanillesauce

27,00 € pro Person

Preise zzgl. MwSt.

Buffet „Rund um's Mittelmeer“

- ab 20 Personen -

Rotbarsch-Filet auf Oliven-Tomaten-Champignons-Coulis, Polenta-Ecken

oder

Puten-Involtini, Marsalasaucce, Tagliatelle

Gefüllte Weinblätter

Spanischer Landschinken, Oliven-Paste

Lamm-Hackbällchen mit Joghurt-Minze-Sauce

Frittiertes Gemüse mit Crème-fraîche-Dip

Salat „Caprese“

Bulgursalat

Bunter Bohnensalat mit Olivenöl

Käseplatte

Fladenbrot, Baguette

Latte-Macchiato-Mousse

Baklava

35,75 € pro Person

Preise zzgl. MwSt.

Buffet „Florenz“

- ab 30 Personen -

Antipasti mista

Verschiedene Gemüse und Champignons in Olivenöl vom Gardasee
gebraten und mit Peccorino verfeinert

Mozzarella-Spießchen mit Cocktailtomaten und Pesto

Galia-Melone mit San Daniele-Schinken

Pochiertes Salm-Medaillon

Pollo tonnato (gebratene Putenbrust mit Thunfischsauce)

Salatplatte mit Ei, Sardellenfilets, Oliven

Italienischer Nudelsalat mit Gemüsewürfel

Rinder-Carpaccio auf Rucolasalat, Parmesanspäne

Carciofi fritti (gebackene Artischocken), Aioli

Gambas in Tomaten-Kräuter-Sugo

Italienische Käseauswahl mit Grissini

Verschiedene Ciabatta-Sorten, grüne und schwarze Olivenpaste

Warm

Saltimbocca “alla Romana” vom Kalbsrücken, Marsalasauce, Pasta

Maispoulardenbrust gebraten, Prosecco-Rahmsauce, Blattspinat mit Pinienkernen, Polenta-Ecken

Dessert

Limetten-Mousse

Tiramisu con cioccolata

42,50 € pro Person

Preise zzgl. MwSt.

Frisch gegrillte Fleisch- Spezialitäten

	€/kg
Krustenbraten vom Schwein (natur oder mit frischem Rosmarin)	19,50
Spießbraten mit Zwiebeln gefüllt, Zwiebelsauce	18,50
Schweinerücken „Provence“	22,00
Kasseler glaciert	20,50
Kasseler in Blätterteig	25,50
Spanferkelbraten portioniert	22,50
Lammkeule (Neuseeland oder Irland), ohne Knochen	26,50
Bayrischer Leberkäse grob oder fein	13,50

Dazu empfehlen wir:

Riesenschüssel Italienischer Salat für ca. 10 Personen
mit Oliven, Eier, Schinken- und Käsestreifen, Champignons,
Thousand-Island-Dressing (oder andere Dressings) 49,50

Rucolasalat mit Parmesan-Spänen, Pinienkernen,
Balsamico-Dressing
für ca. 10 Personen 55,00

Dressings:

Balsamico-, French-, Cocktail-, Roquefort-Dressing
Sauerrahm mit Kräuter, Joghurt-Kräuter, Vinaigrette

Preise zzgl. MwSt.

Aufläufe und Kartoffelgerichte

- ab 20 Personen -

Gratins

	<i>€/Portion</i>
Kartoffelgratin klassisch	3,85
Kartoffel-Kräuter-Gratin	4,10
Kartoffel-Gemüse-Gratin	4,95
Kartoffel-Zucchini-Gratin	4,95
Provencal. Kartoffel-Gemüse-Gratin (Auberginen, Zucchini, Paprika)	6,10
Kartoffel-Lachs-Blattspinat-Gratin mit Mozzarella überbacken	8,25
Gemüse-Gratin nach Wahl	8,25

Lasagne

Lasagne al forno	9,50
Lachs-Lasagne mit Blattspinat	12,50
Spaghetti „Bologneser Art“	10,95
Penne mit Tomatensauce und Parmesan	9,95

Preise zzgl. MwSt.

Deftige Eintöpfe

- ab 10 Liter -

Portion 0,5l

Gulaschsuppe mit frischem Paprika und Champignons	6,50 €
Chili con carne	6,50 €
Serbische Bohnensuppe mit Rauchfleischeinlage	5,00 €
Kartoffel-Lauch Eintopf mit Mettwurstscheiben	5,00 €
Erbsen-Eintopf mit Räucherspeck und Wurstscheiben	5,00 €
Linsen-Eintopf mit Mettwurstscheiben	5,00 €
Hühner-Nudeltopf mit Gemüse	5,00 €
Minestrone (Italienische Gemüsesuppe)	5,00 €
Graupen-Eintopf mit Rindfleischeinlage	5,50 €
Bergische Kartoffelsuppe mit Mettbällchen	5,50 €
Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rinderbrust-Einlage	5,50 €
Grünkohl-Eintopf mit Kartoffelwürfel, Kassler und Räucherspeck	5,50 €

Wir empfehlen dazu:

Fladenbrot-Ecke	0,35 €
Suppen-Brötchen	0,50 €
Baguette-Brötchen	0,60 €
Siedewurst	2,50 €
Schinkenmettwurst	3,00 €

Preise zzgl. MwSt.

Vorspeisen

- auf Teller angerichtet -

Antipasti-Teller in Olivenöl gebratene Auberginen- und Zucchinischeiben, bunter Paprika, Champignons, Tomatenpaprika mit Frischkäse gefüllt, Artischockenherzen, Oliven, getrocknete Tomaten, Spießchen mit Cherrytomaten und Mozzarellakugeln in Pesto	12,95 €
Avocado-Fächer mit Nordmeer-Garnelen, Cocktailsauce	12,95 €
Variationen von dreierlei Lachs an buntem Salatbeet mit Meerrettich-Sahne und Senf-Dill-Sauce	14,95 €
Italienischer Fischsalat Jakobsmuscheln, Calamares, Crevetten, Seezunge, Scampi	16,95 €
Chilenischer Shrimps-Cocktail mit frischem Spargel	14,95 €
Pochiertes Salmfilet junger Blattspinat- und Kirschtomaten-Salat, Kräuterschaum	15,95 €
Thunfisch-Carpaccio mit Cous-Cous-Salat	14,95 €
Gemischter Vorspeisen-Teller: Gebeizter Lachs, Forellenfilet, Scampi, Vitello tonnato Melonenspalte mit Bündner Fleisch	16,50 €
Vitello tonnato zartes dünn geschnittenes Kalbfleisch unter Thunfischsauce mit Kapernäpfel	12,95 €
Honigmelone mit Parma- oder Serranoschinken (auf Wunsch auch kross gebraten), Grissini	9,95 €
Mais-Poulardenbrust in Mandelpanée, Waldorfsalat Ingwersauce	12,95 €
Gänseleber-Pastete „Straßburger Art“, Holundersauce	21,50 €
Rinder-Carpaccio auf Rucolasalat, Parmesanspäne	12,95 €

Preise zzgl. MwSt.

Suppen

- ab 10 Portionen -

Pfifferlingrahmsuppe	6,00 €
Steinpilzcreme	6,00 €
Petersilienwurzelsuppe mit Brot-Croutons	5,00 €
Kokos-Curry-Hühner-Creme mit Saté-Spieß	6,00 €
Sauerampfersuppe	5,00 €
Getrüffelte Kartoffel-Lauchcreme	6,00 €
Bärlauchcreme mit Flusskrebse	6,00 €
Rinderkraftbrühe mit Gemüserauten und Markklößchen	5,00 €
Wildkraftbrühe mit Pistazienklößchen	6,00 €
Spargelcreme von frischem Spargel (Saison)	7,00 €
Waliser Gurkencreme von frischen Gurken, Kressebündchen (auch kalt eine Spezialität)	5,50 €
Brokkolicreme mit Schinkenwürfel	5,00 €
Tomatencreme mit Basilikum-Sahne	5,00 €
Franz. Zwiebelsuppe, Käse-Croutons	6,00 €
Indonesische Bihunsuppe, Geflügel, Glasnudeln	6,00 €
Tomaten-Consommé mit Topfen-Basilikum-Nocken	6,00 €
Schwäbische Rindfleischsuppe mit Flädle und Kräuternockerl	5,50 €
Taschenkrebs-Suppe mit Spargel und Crevetten	7,00 €
Klare Tomatensuppe mit Würfel von getrockneten Tomaten	6,00 €
Safran-Mandel-Suppe	5,50 €

Preise zzgl. MwSt.

Fleischgerichte

- ab 10 Personen -

	<i>€/Portion</i>
Rinderhüftbraten mit Steinpilzen, Blumenkohl-Brokkoli-Gratin, Salzkartoffeln	18,50
Wiener Tafelspitz, Rahmwirsing, Salzkartoffeln, Schnittlauch- oder Meerrettichsauce	19,50
Rheinischer Sauerbraten, wahlweise mit oder ohne Rosinen, Spätzle oder Kartoffelklöße, Apfelkompott	18,50
Rinderfilet „Bonne femme“ mit Pfifferlingen und Champignons, Sauce Béarnaise, Gemüseplatte, Pommes risolées, gem. Salat	26,50
Rinderfilet-Spitzen „Scotland“, Whisky-Rahmsauce, Basmati-Reis, gemischter Salat	23,50
Involtini Kalbfleischröllchen (3 Stk.) gefüllt mit Bel Paese und Blattspinat in Tomatenrahmsauce, schmale Bandnudeln, Salat	23,50
Kalbfilet in Morchelrahmsauce, Broccoliröschen mit Mandelbutter, Kartoffelbällchen	32,50
Saltimbocca alla Romana, 3 kleine Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken in Weißwein-Marsala-Soße, Blattspinat, Zucchini-Rösti	23,50
Kalbsrückenscheiben in Parmesan/Ei gebacken, Tomatensoße, Gnocchi in Salbei-Butter, gemischter Blattsalat	23,00
Züricher Rahmgeschnetztes vom Kalbsfilet, Knopf-Spätzle drei verschiedene Markt-Gemüse	29,50

Preise zzgl. MwSt.

Fleischgerichte

- ab 10 Personen -

	<i>€/Portion</i>
Züricher Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet, Butterspätzle, gemischter Salat	21,50
Schweinefilet „Försterin“ mit Pfifferlingen, Champignons, Rahmsauce, Prinzessbohnen und Ofenkartoffeln	22,00
Schweinelendchen „Maitre“, Medaillons mit Pilz- und Schinken-duxelles umhüllt mit Blätterteig, Broccoli, Sauce Hollandaise, Mandelbällchen	22,00
Schweinelendchen in Pfefferrahmsoupe, Tagliatelle, Salatherzen	22,00
Carré vom Iberico-Schwein, Bratenjus, Grill-Tomaten, Rosmarin-Brätlinge	21,50
Lammkeule „provencale“, Ratatouille-Gemüse, Polenta-Scheiben	21,00
Lammrücken mit Kräuterkruste, Blattspinat, Kartoffelgratin	23,50
Lamm-Curry, Ebli, gemischter Salat	19,50
Lamm-Nüsschen aus der Keule, Lyoner Kartoffeln, Prinzessbohnen	21,50

Preise zzgl. MwSt.

Fischgerichte

- ab 10 Personen -

	<i>€/Portion</i>
Gef. Seezungenröllchen , Rieslingsoße, Duft-Reis, junger Blattspinat	33,50
Salmschnitte in Zitronengrassauce, Sesamkartoffeln, Salatherzen	21,50
Seeteufel auf ZucchiniGemüse, Estragonsauce, Basmati-Wildreis, Blätterteig-Fleurons, Salat	24,50
Arrangement von Edelfischen, Champignon/Steinpilzrahmsauce, Basmati-Reis, gemischter Salat	28,50
Bachsaibling mit frischen Kräutern in Folie gebacken Ofenkartoffeln, Salat	22,50
Zanderfilet, Chablis-Sauce, ZucchiniGemüse mit Tomatenwürfel, Sesamkartoffeln	23,50
Sylter Fisch-Pfanne mit Gemüse-Julienne, Safran-Kartoffeln, Pak-Choi-Gemüse	23,50

Preise zzgl. MwSt.

Wild und Geflügel

- ab 10 Personen -

	<i>€/Portion</i>
Hirschmedaillon in Wacholderrahm mit Steinpilzen, Spätzle, Rosenkohl	24,50
Rentierrücken-Medaillons, Cognac-Smetana-Sauce, Preiselbeeren, Mandelbällchen	28,50
Ragout aus der Rehkeule mit Waldpilzen, Apfel-Rotkohl, gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Knopfspätzle	20,50
Hasenfilet auf Butterpilzen, Wildrahmsauce, Schupfnudeln, Feldsalat mit Speckdressing	21,50
Kaninchenkeule „Toscanisch“, Ratatouille, Rosmarin-Kartoffeln	21,50
Poulardenbrust „Florentiner Art“ mit Blattspinat gefüllt, Pfifferlingrahmsauce, Kartoffelgratin, Salat	21,50
Maispoulardenbrust, Trüffel-Rahmsauce, Wirsinggemüse, Gnocchi	22,50
Hähnchenbrust-Würfel „Oriental“, Kichererbsen, Rosinen, Pinienkerne, mit Chilifäden und Koriander mariniert, Bulgur	18,50
Gebratene Putenbrustfilets, Curry-Früchte-Sauce, Bali-Reis, Kopfsalat	18,50
2 Putenbrust-Röllchen, Pfefferrahmsauce, Zucchini-gemüse, Orrecchiette	18,95
Entenbrust „Chinesische Art“ auf Shi Take-Pilzen, Süß-Sauer-Sauce, Basmati-Reis, gemischter Salat	19,50

Preise zzgl. MwSt.

Desserts

- ab 10 Personen -

	<i>€/Portion</i>
Panna cotta mit Himbeermark	5,50
Tiramisu mit Früchten dekoriert	5,50
Obstsalat von frischen Früchten, Maraschino	5,00
Mousse au chocolat	5,50
Mousse au coconut mit frischer Ananas	6,00
Erdbeer-Rhabarber-Mascarponecreme	5,00
Prosecco-Creme mit Blaubeeren	5,50
Latte-Macchiato-Mousse	5,50
Apfel- oder Topfenstrudel mit Bourbon-Vanillerahm	5,50
Marzipan-Mousse mit Sauerkirschen	5,50
Zimt-Mousse mit Armagnac-Pflaumen	6,50
Vanillecreme mit Beerenfrüchten	5,00
Rote Grütze, Vanillesauce oder flüssige Sahne	5,00
Irish Coffee-Cream	5,50
Hauspezialität: Charlotte à la russe, mit Schattenmorellen in Rotwein	8,00
Dessert im kleinen Weckglas	3,00
Leckerer für Ihre Kaffeetafel	
Kuchen und Torten auf Anfrage	
Petit Four	2,60 € / Stk.
Obst Four	3,00 € / Stk.
Kleine Stücke vom Blechkuchen	1,75 € / Stk.

Preise zzgl. MwSt.

Liebe Kunden,

der Gesetzgeber schreibt vor, alle angebotenen Gerichte in Speisekarten mit „Hochzahlen“ zu kennzeichnen, um entsprechende Inhaltsstoffe zu deklarieren.

Da unsere Angebotsmappe aber sehr umfangreich ist, informieren wir Sie zur besseren Übersicht auf einer gesonderten Seite (siehe Katalog hinten).

Wir verwenden in unserer Küche z.B. Rapsöl zum Frittieren, Olivenöl in der kalten Küche, Jod- und Meersalz. Fertige Gewürzmischungen kommen bei uns kaum vor, Geschmacksverstärker wie Glutamat werden nicht eingesetzt.

In den letzten Jahren ist die Zahl der Nahrungsmittelallergien (auch in ihrer Vielfalt) sehr stark angestiegen. Wir haben uns auf diese Situation eingestellt. Bitte sprechen Sie uns an, damit wir Sie individuell beraten können.

Kennzeichnungspflichtig sind (bei nicht abgepackten Lebensmitteln):

Zusatzstoffe

- * mit Farbstoff
- * mit Konservierungsstoff
- * mit Antioxidationsmittel
- * geschwefelt
- * geschwärzt
- * gewachst
- * mit Süßungsmittel
- * enthält eine Phenylalaninquelle
- * mit Phosphat

evtl. enthalten in:

- Eis, Vanillesauce, Rote Grütze, Desserts, Belegkirschen, Cocktailfrüchten
- Ketchup, Käse, Salami, Kassler, Eisbein, Brühwurst
- Essig, Trockenfrüchte schwarze Oliven Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen
- Senf, Mayonnaise, Ketchup Brühwurst, Schinken, Speck, Käse

Lieferungs- und Geschäftsbedingungen

Fahrtkosten

Im Großraum Bonn berechnen wir eine Fahrtkostenpauschale in Höhe von 15,00 €, darüber hinaus berechnen wir Fahrtkosten nach Vereinbarung.

Umsatzsteuer

Die im Katalog genannten Preise verstehen sich als Nettopreise.

