



Journal

- gültig ab April 2017 -

Welch Vergnügen, einen guten Appetit zu haben,
wenn man gewiss ist, ein vortreffliches Mahl zu bekommen.

Brillat-Savarin

- 4 Canapees und Fingerfood
- 5 Vorspeisen
- 6 Dies und Das – von jedem was
- 7 Frühstück/Brunch
- 8 Das klassische kalte Buffet
- 9 Das exklusive kalte Buffet
- 10 Das kalt-warme Buffet
- 11 Das Themenbuffet
- 12 Das große Buffet
- 13 Aus der Suppenküche
- 14 Salatkreationen
- 15 Aufläufe, Pasta, Vegetarisch
- 16 Deftiges vom Schwein
- 17 Feines vom Schwein
- 18 Fleischgerichte
- 20 Geflügelgerichte
- 21 Fischgerichte
- 22 Finale feiner Gaumenfreuden
- 23 Geschäftsbedingungen
- 24 Checkliste für Ihre Feier

Allergene & Inhaltsstoffe

Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir größte Sorgfalt, können jedoch nicht ausschließen, dass Spuren von glutenhaltigem Getreide, Ei, Nüssen, Soja, Milch, Sellerie, Senf usw. in andere Speisen gelangen. Bitte sprechen Sie uns bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten an!

Allergene:

- A Gluten
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesam
- L Schwefeldioxid und Sulfit
- M Lupine
- N Weichtiere

Inhaltsstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsmittel
- 3 Nitrit Pökelsalz
- 4 Antioxidationsmittel
- 5 Geschmacksverstärker
- 6 Schwefel Sulfit
- 7 Eisensalz
- 8 Überzugsmittel
- 9 Süßungsmittel
- 10 Phosphat
- 11 Coffein
- 12 Chinin

Catering mit Leidenschaft ... und das seit mehr als 50 Jahren.

Kreativ, individuell, geschmackvoll.

In 50-jähriger Familientradition haben wir uns einen Namen erarbeitet, der weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt ist. So zahlreich die Anlässe auch sind, Gäste zu bewirten, so vielfältig sind unsere Möglichkeiten, Sie kulinarisch zu verwöhnen. An sieben Tagen in der Woche sind wir für Sie da – mit variantenreichen Buffets und raffinierten Snacks. Wohin auch immer Sie mögen, wir beliefern Sie zu Hause oder an eine Wunschadresse. Mit unserem Veranstaltungszentrum „Alte Lohnhalle“ in Bochum (Wattenscheid) bieten wir Ihnen die passenden Räumlichkeiten für Ihre Familien- oder Firmenfeier. Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten inspirieren und zögern Sie nicht, uns nach individuellen Angeboten zu fragen. Wir stehen Ihnen dafür jederzeit zur Verfügung. Gern vereinbaren wir mit Ihnen auch einen persönlichen Besprechungstermin.

Rufen Sie uns an!

S. Köpke-Trilling

Ihr Trilling-Team



Canapees und Fingerfood

ab 6 Personen



Exklusive Canapees

12,00 €

Weizenbaguettescheibe, gebuttert ^{A,G}
(5 Stück pro Person)

Räucherlachs
Forellenfilets
Eismeer-Shrimps ^{A,C,G,I}
Scheiben vom Schweinelendchen
Kräuter-Roastbeef mit Sahnemeerrettich ^{C,G,4,6}
Französische Entenbrust ^{G,I,3,4}
Geflügelbrüstchen mit Blattspinat ⁵
Französische Käsesorten ^{G,1,2}

Fingerfood italienisch

13,50 €

(8 Stück pro Person)

Lachs-Spießchen
Riesengarnelen im Kartoffelnest ^B
Parmaschinken mit Oliven ^{2,3,4}
Filet-Spieß mit sardischer Tomate ^{3,4}
Mozzarella-Spieße mit Cherrytomaten ^G
Datteln im Speckmantel ^{L,2,3,4}
Chilihackbällchen „Salsa“ ^{A,C,I,J,L}
Gemüsetäschchen vegetarisch gefüllt ^{A,F,K}

Cocktailbrote

9,75 €

Dunkles Baguettebrot, gebuttert ^{A,F,G}
(5 Stück pro Person)

Westfälischer Knochenschinken ^{I,2,3}
Putenbruströllchen ^{3,4}
Kasslerbraten mit frischer Ananas ^{J,M,3,4}
Trüffelsalami ^{J,2,3,4}
Rindersaftschinken ^{J,3}
Schinkenmett mit Schnittlauch ^{I,J,L}
Verschiedene Käsesorten ^{G,1,2}

Fingerfood rustikal

10,95 €

(8 Stück pro Person)

Mettröggelchen ^{A,C,F,G,I,J,L}
Minifrikadellen ^{A,C,I,J,L}
Partymettwürstchen ^{J,3,4,5}
Schwarzwälder-Schinken-Spieße ^{2,3,4}
Minischnitzel ^{A,C,I,J}
Hähnchen-Chili-Stick ^{A,G,1}
Käse-Obst-Spieß ^{G,1}
Pumpnickel-Frischkäse-Taler ^{A,G}

Canapees „vom Feinsten“

13,75 €

Kleine Baguettescheibe, gebuttert ^{A,G}
(6 Stück pro Person)

Dillgebeizter Lachs
Riesengarnelen in Bärlauchpesto ^B
Tranche vom Kalbsrücken
Salamiblüte Saltufo ^{J,2,3,4}
Pfefferlendchen mit sardischer Tomate ⁴
Rondelle von der Hähnchenbrust ⁵
Französische Käsespezialitäten ^{G,1,2}

Fingerfood französisch

14,25 €

(8 Stück pro Person)

Petit Four vom Lachs und Rucolacreme ^{A,C,D,G,J}
Gebackene Riesengarnelen ^B
Geflügel-Spießchen
Schinken-Frischkäse-Crêpe ^{A,C,G,3}
Ratatouille-Spießchen ⁴
Filet-Spieß mediterran ^{3,4}
Mini-Quiche ^{A,C,F,G}
Käsevariationen ^{1,2}



Italienischer Landschinken mit Melonenspalten oder gekräuterten Oliven ^{3,4}	4,50 €
Roastbeef, rosa gebraten mit hausgemachter Remouladensauce ^{A,C,F,I,9}	5,50 €
Entenbrust auf Rucola mit Himbeervinaigrette ^{G,I,J,L,3,4,9}	5,50 €
Vitello tonnato Kalbfleisch an Thunfischsauce ^{A,C,D,G,I,J,9}	6,90 €
Tapas, spanische Appetithäppchen (6 Teile pro Person) ^{A,B,C,F,G,H,I,L,2,3} z.B. Serranoschinken mit Oliven, Chorizo, gefüllte Teigtaschen, Shrimps im Teigmantel, Manchego mariniert, Datteln im Speckmantel, Aioli & Brot	8,90 €

Gemüse - vegetarisch

Mediterrane Gemüse Antipasti gegrillte Gemüsefilets, mariniert ⁴	5,50 €
Variationen von frischen Salaten dazu Joghurtdressing und Vinaigrette (siehe S. 14)	3,95 €
Auberginen-Frischkäse-Röllchen ^{G,4}	4,50 €
Mozzarella mit Strauchtomaten ^{G,I,J}	4,90 €
Rucolasalat mit Parmesanspänen, Kirschtomaten und Balsamicodressing ^{G,I,L,5}	4,00 €

Aus Fluss und Meer

Edelfischplatte Räucherlachs, Forellenfilet, Salmtranchen, Shrimps in Dillcreme, verschiedene Dips ^{A,C,G,I}	9,00 €
Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich im Crêpe-Mantel ^{A,C,G,L,9}	5,50 €
Ganzer Lachs pochiert mit verschiedenen Dips (ab 15 Personen)	auf Anfrage*
Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Remoulade (3 Stück pro Person) ^{A,C,E,F,I,9}	6,75 €
Gambas „Aioli“ Riesengarnelen in pikanter Knoblauchsauce, 120 g ^{A,C,G,I,J}	7,80 €
Lachs-Stremelchen mit schwedischer Senf-Dillsauce ^J	auf Anfrage*
Shrimps-Cocktail und rassige Dillcreme, 120 g ^{A,C,G,I}	5,90 €
Flusskreb-Cocktail in Honig-Senfcreme, 120 g ^{J,L,9}	6,50 €
Büsumer Nordsee-Krabben in Cocktailsauce mit Orangenfilets ^{A,C,G,I}	Tagespreis

* Da der Fischpreis starken Schwankungen unterliegt, bitten wir Sie uns bezüglich der aktuellen Preise anzusprechen.

Dies und Das – von jedem was

pro Stück



Halbes belegtes Brötchen oder Schnittchen ^{A,G}	1,60 €
gut belegt mit z.B. Schinken ^{2,3,4} , Käse ^{1,2} , Zwiebelmett ^{2,3,4,5} , Salami ^{2,4} usw. und Dekoration	
Halbes belegtes Brötchen oder Schnittchen ^{A,G}	1,95 €
gut belegt mit z.B. Kochschinken ^{2,3,4} , Roastbeef ^L , Putenwurst ^{2,3,4} , edlen Käsesorten ^{1,2} usw.	
Mehrkorn-, Roggen- und Kartoffelbrötchen ^{A,E,F,G}	2,20 €
verschieden belegt (siehe oben)	
Bagels (2 Hälften) ^{A,G}	4,00 €
verschieden gefüllt z.B. Frischkäse ^G , Pute ^{2,3,4} , Schinken ^{2,3,4}	
Halbe Party-Röggelchen ^{A,G}	1,50 €
belegt mit Salami ^{2,4} , Schinken ^{2,3,4} und Käse ^{1,2} usw.	
Halbes Ciabattabrötchen ^{A,G}	2,30 €
mit Mozzarella ^G und Tomate	
Wrap-Rolls ^{A,C,G,F,I,J,M,9}	1,20 €
gefüllt, z.B. Pute ^{2,3,4} , Pulled Chicken ^{A,C,F,G,I,J} , Thunfisch ^{A,C,D,F,9} oder vegetarisch	
Rohkostschnittchen „vital“ ^{A,G}	2,50 €
auf Sonnenblumenbrot mit Kräuterquarkcreme ^G – nicht nur für Vegetarier	
Kräuterschmalz auf Zwiebelbrot ^{A,G}	0,95 €
Mini-Quiche ^{A,C,F,G}	1,20 €
Blätterteig-Snacks und Croissants ^{A,C,F,G}	ab 0,90 €
pikant oder süß gefüllt	
Partyfrikadellen ^{A,C,I,J,L}	1,20 €
Partyschnitzelchen ^{A,C,I,J}	2,20 €
Partymettwurstchen ^{J,3,4,5}	1,00 €

Auf Wunsch erhalten
Sie auch glutenfreie
Brötchen!

Frühstücks-Buffer 1

10,50 €

ab 10 Personen

- Wurst- und Schinkenplatte^{2,3,4,5}
- Käsevariationen^{1,2} mit Rohkost
- Kleines Obstarrangement
- Konfitüre
- Brot-, Brötchenkorb, Croissants^{A,C,G} und Butter¹

Frühstücks-Buffer 2

15,80 €

ab 15 Personen

- Rührei mit Bacon^{C,G,2,3,4}
- Gravedlachs mit Honig-Senfsauce^J
- Schinken, Putenbrust und Salami^{2,3,4,5}
- Käseplatte, Mozzarella mit Tomaten^{G,I,J,1,2}
- Konfitüre, Honig, Quark^G
- Brot-, Brötchenkorb, Croissants^{A,C,G} und Butter¹

Brunch

19,80 €

ab 15 Personen

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich^{G,9}
- Schinken-^{2,3,4,5} und Bratenplatte
- Käsebrett^{1,2} mit frischen Früchten
- Putengeschnetzeltes^{G,I,J,1} „Züricher Art“ mit Gemüse^{C,G,I} der Saison und Schwenkkartöffelchen
- Mousse au Chocolat^{C,E,G}
- Brot-, Brötchenkorb, Croissants^{A,C,G} und Butter¹

Gerne stellen wir
gemeinsam mit Ihnen
ein individuelles Arran-
gement zusammen.

Bitte sprechen Sie
uns an!



Das klassische kalte Buffet



Buffet „Rustikal“

15,80 €

ab 10 Personen

- Schwarzwälder Schinkenspießchen^{2,3,4}
- Partyschnitzel^{A,C,I,J}
- Hackbällchen^{A,C,I,J,L}
- Pfefferbeißer^{J,3,4,5}
- Puten-Krüstchen in Mandelhülle^{A,C,H,5}
- Mett mit Zwiebeln^L
- Bauernsalat^{G,5}
- Pellkartoffelsalat^{A,C,I,J,5,9}
- Käsebrett^{G,1,2}
- Gemischter Brotkorb^{A,F}

Buffet „Westfalkost“

17,50 €

ab 10 Personen

- Mini-Rinderroulade^{J,L,2,3,9}
- Pfannkuchenröllchen mit Schinken^{A,C,G,3}
- Datteln im Speckmantel^{L,2,3,4}
- Mettröggelchen mit Zwiebeln^{A,C,F,G,I,J,L}
- Münsterländer Mettendchen^{J,3,4,5}
- Pikante Frikadelle mit Senfsöbken^{A,C,I,J,L}
- Apfel-Herings-Stipp^{A,C,F,G,I,J}
- Pellkartoffelsalat^{A,C,I,J,5,9}
- Käsebrett mit frischen Früchten^{G,1,2}
- Bauernbrot^{A,F}
- Schmalz^A und Butter¹

Buffet „Classic“

18,80 €

ab 10 Personen

- Serranoschinken an Melonenspalten^{3,4}
- Hähnchenbrüstchen gegrillt⁵
- Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich^{G,C,4,6}
- Medaillon vom Schweinefilet
- Salbeifrikadelle^{A,C,I,J,L}
- Geräuchertes Forellenfilet und Salmtranchen mit Meerrettichsahne^{C,G,4,6}
- Apfel-Lauchsalat^{A,C,G,I,5}
- Bunter Nudelsalat^{A,C,I}
- Gemischte Käseplatte^{G,1,2}
- Brotkorb^{A,F}

Imbiss „Konferenz“

ab 6 Personen

Deftig

8,95 €

- Putenschnitzel^{A,C,I,J}, Minibulette^{A,C,I,J,L}, Mettwurstchen^{J,3,4,5}
- Käsewürfel mit Trauben^G
- Trillings Pellkartoffelsalat^{A,C,I,J,5,9}
- Stangenbrot^{A,F} und Butter¹

Fein

12,50 €

- Medaillons vom Schweinefilet
- Schinken mit Melone^{3,4}
- Gegrillte Hähnchenbrust⁵
- Canapee mit Brie^{A,G,1,2}
- Apfel-Lauchsalat^{A,C,G,I,5}
- Stangenbrot^{A,F} und Butter¹

Vegetarisch

9,95 €

- Wrap-Rolls mit Gemüse und Salat^{A,C,F,G}
- Mozzarellaspieß mit Tomate^{G,I,J}
- Gemüsetäschchen^{A,F,K}
- Mini-Quiche Lauch / Käse^{A,C,F,G}
- Käse-Obst-Spieß^G
- Apfel-Lauchsalat^{A,C,G,I,5}
- Baguette^{A,F}

Das exklusive kalte Buffet

Buffet „Favorit“

22,50 €

ab 10 Personen

- Edelfischplatte mit Räucherlachs und Salm, Forellenfilets, Shrimps und Dip ^{A,C,G,I,J,4,6}
- Medaillons vom Schweinefilet
- Hähnchenbrustfilet gegrillt ⁵
- Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich ^{C,G,4,6,9}
- Mandelsteaks von der Pute ^{A,C,H,5}
- Filetkrüstchen „Sesam“ ^{A,C,K,5}
- Eier-Spargelsalat ^{A,C,F,I,J,1,4,9}
- Broccolisalat ^{A,C,G,I,5}
- Gemischte Käseplatte ^{G,1,2}
- Brotkorb ^{A,F}

Buffet „il mare“

23,90 €

ab 15 Personen

- Pochierter Lachs mit Mangodip ^{A,C,G,I}
- Salat von Penne mit Pesto und Flusskrebse ^J
- Mozzarella mit Tomate und Basilikum ^{G,I,J}
- Parmaschinken an Melonenspalten ^{3,4}
- Schweinefiletchen Romana mit Salbei ^{3,4}
- In Honig und Thymian gebratene Hähnchenbrust
- Vitello tonnato – Kalbfleisch an Thunfischsauce ^{A,C,D,G,I,J,9}
- Auswahl von mediterranen Brotsorten ^{A,F}
- Panna Cotta unter einem Beerenfruchtspiegel im Weckglas ^G

Buffet „Lukull“

25,80 €

ab 10 Personen

- Verschiedene Lachssorten, Forellenfilet und Shrimps mit Honig-Senf dip und Meerrettichsauce ^{C,G,J,4,6}
- Gegrillte Gemüsefilets, mariniert in Olivenöl ⁴
- Poulardenbrust in Mandelhülle ^{A,C,H,5}
- Schweine-Medaillons mit frischen Früchten
- Medaillons vom Rinderfilet
- Filetkrüstchen „Sesam“ ^{A,C,K,5}
- Waldorfsalat ^{A,C,F,I,J,1,9}
- Pikanter Linsensalat ^{2,3,4,5}
- Französische Käsesorten ^{G,1,2}
- Gemischter Brotkorb ^{A,F}

Buffet „Gourmet“

28,50 €

ab 20 Personen

- Verschiedene Lachssorten, Tranchen vom Salm an Limettenscheiben, Riesengarnelen und verschiedene Dips ^{A,C,G,I,J,4,6}
- Medaillons vom Rinderfilet, rosa gebraten
- Ganzer Rehrücken auf Sahnwaldorf ^{G,I} und Williams-Christ-Birne
- Geflügelrondelle mit Blattspinat ⁵
- Medaillons vom Schweinefilet
- Französische Flugentenbrust an Orangenscheiben ^{3,4}
- Eier-Spargelsalat ^{A,C,F,I,J,1,4,9}
- Artischockensalat ⁵
- Französisches Käsearrangement ^{G,1,2}
- Gemischter Brotkorb ^{A,F}



Das kalt-warme Buffet



Buffet-Vorschlag 1

18,50 €

ab 15 Personen

Kalt

- Frischer Salat und Joghurtdressing ^{A,C,G,I,L,5}
- Roastbeef, rosa gebraten mit Remoulade ^{A,C,F,9}
- Buttermakrele mit Feldsalat, Paprika und Korianderdip ^{A,C,F,I,K}
- Brotkorb ^{A,F}

Warm

- Farmerbraten auf Saucenspiegel ^{A,C,3,4,9}
- Gartengemüse
- Kräuterkartoffeln

- Herrencreme ^G

Buffet-Vorschlag 2

21,90 €

ab 15 Personen

Kalt

- Hähnchenbrustfilets mit frischen Früchten ⁵
- Roastbeef, rosa gebraten mit hausgemachter Remouladensauce ^{C,F,I,9}
- Forellenfilet im Kräuter-Crêpe und Preiselbeer- Meerrettich ^{A,C,G,I,J,9}
- Bauernsalat ^{G,5}

Warm

- Filetstreifen vom Schwein in Cognacrahm ^{G,1,2,4} mit Gemüse der Saison ^(Allergene nach Absprache) und Butterspätzle ^{A,C,I}

- Käse vom Brett mit frischen Früchten ^{1,2}
- Gemischter Brotkorb ^{A,F} und Butterteller ¹

Buffet-Vorschlag 3

21,90 €

ab 15 Personen

Kalt

- Gemischte Fischplatte Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich ^{C,G,4,6}
- Parmaschinken an Melonenspalten ^{3,4}
- Mandelsteak von der Pute ^{A,C,H,5}

Warm

- Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmchampignons ^{G,I}
- Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat ^{G,2,5}
- Gemüse der Saison ^(Allergene nach Absprache)
- Kartoffelgratin ^G

- Käse vom Brett mit frischen Früchten ^{1,2}
- Brotkorb ^{A,F} und Butterteller ¹

Buffet-Vorschlag 4

25,80 €

ab 15 Personen

Kalt

- Stremel-Lachs mit schwedischer Senf-Dillsauce ^{1,1,9}
- Serranoschinken mit Oliven ^{3,4}
- Medaillons vom Schweinefilet
- Frischer Salat mit Joghurtdressing ^{A,C,G,I,5}

Warm

- Flugentenbrüstchen ^{G,I,L,1,2,4} auf Weinäpfeln und Backpflaumen oder Orangensauce
- Gemüse der Saison ^(Allergene nach Absprache)
- Schwenkkartoffeln

- Gemischter Brotkorb ^{A,F} und Butterteller ¹
- Internationales Käsearrangement ^{1,2} **oder** Dessert nach Wahl (siehe S. 22)



Buffet-Vorschlag 5 „bayerisch“ 21,50 €

ab 20 Personen

Kaltes Buffet

- Brotzeitplatte
- Wurstsalat
- Alpenkäse, Bavaria Blue und Obatzter^{1,2}
- Knackige Salatvariationen, Kartoffeldressing^{A,C,F,J}
- Bauernbrot und Laugenstangen^{A,E,F}

Warmes Buffet

- Münchener Senfbraten^{G,I,J} mit geschmortem Spitzkohl^G und Serviettenkloß^{A,C,G,4}
- Kleine Grillhaxe³ auf Sauerkraut^{1,5} mit bayerischem Kartoffelsalat^{A,F,J}

Dessert

- Bayerische Creme^{C,G} mit Erdbeerfruchtspiegel

Buffet-Vorschlag 6 „italienisch“ 22,50 €

ab 30 Personen

Vorspeisen

- Mediterrane Gemüse-Antipasti⁴
- Mozzarella mit Tomate und Basilikum^{G,I,J}
- Parmaschinken mit Melonenspalten^{3,4}
- Ciabatta und Panini^A

Warmes Buffet

- Schweinefiletchen „à la saltimbocca“^{3,4} mit Schinken und Salbei auf Blattspinat^{G,2} und Rosmarinkartoffeln
- Lachsfilet^J auf Tomatensauce^{G,I} mit mediterraner Gemüsepfanne^(Zutaten nach Absprache) und Tagliatelle^{A,C}
- Riesentortelloni mit Steinpilzen in Provolone-Kräutersauce, vegetarisch^{A,C,F,G,I,2}

Dessert

- Baileys Espresso Mousse^{C,G,1,11}
- Mascarponecreme mit frischen Früchten^{A,C,G}

Buffet-Vorschlag 7 „spanisch“ 22,50 €

ab 25 Personen

Vorspeisen

- Tapasvariationen^{A,B,C,F,G,H,J,L,2,3} (z.B. Serranoschinken mit Oliven, Chorizo, gefüllte Teigtaschen, Shrimps im Teigmantel, Manchego mariniert, Datteln im Speckmantel, Aioli)
- Frischer Salat mit verschiedenen Dressings^{A,C,G,I,J,5}
- Baguette^A

Warmes Buffet

- Hähnchenbrust und -keule⁵ auf einer Reispfanne mit Oliven und Tomaten^{L,4}
- Schweinefilet in Tomaten-Basilikumsauce¹ mit mediterranem Gemüse^(Allergene / Zutaten nach Absprache) mallorquinischen Kartoffeln

Dessert

- Crema catalana^{C,G,H,1} und frischer Obstsalat

Buffet-Vorschlag 8 „toskana“ 19,50 €

ab 15 Personen

Vorspeisen

- Mozzarella mit Tomaten^{G,I,J}
- Rucola mit Parmesan und Oliven Balsamicodressing^{J,L,5}
- Ciabatta und Partybrötchen^A

Warmes Buffet

- Hähnchenbrust im Salbei-Speckmantel auf Weißweinsauce^{G,I,J,2,3,4,9} mit mediterranem Gemüse^(Zutaten nach Absprache) und Rosmarinkartoffeln
- Gebratene Scampis auf Bärlauchlinguine mit Kirschtomaten^{A,C,G,H,2}

Dessert

- Tiramisu^{A,C,F,G}

Das große Buffet

Buffet-Vorschlag 9

23,95 €

ab 60 Personen

Vorspeisen

- Räucherlachs mit Meerrettichcreme ^{C,G,4,6}
- Rosmarinschinken mit Oliven ^{3,4}
- Frischer Salat und zweierlei Dressing (siehe S. 14)
- Salmtranchen an Feldsalat und Mangodip ^{A,C,G,I}
- Baguette ^A

Warmes Buffet

- Barbarie-Entenbrüstchen auf gedünstetem Weinobst mit Pflaumensauce ^{G,I,L,1,2,4} und Schwenkkartoffeln
- Scheiben vom Rinderfilet in Calvadosjus ^{G,I,J} mit Bandnudeln ^{A,C}
- Schweinemedallions im Speckmantel ^{G,2,3,4} auf Blattspinat mit Kartoffelgratin ^G
- Riesen-Champignons mit Gemüse und Sprossen gefüllt, vegetarisch auf Pilzsauce ^{A,F,G,1}
- Gemüse der Saison ^(Zutaten nach Absprache)

Dessert

- Mascarponecreme mit frischen Früchten ^{C,G}
- Mousse au chocolat ^{F,G,L}

Buffet-Vorschlag 10

19,90 €

ab 60 Personen

Vorspeisen

- Forellenfilet mit Sahnemeerrettich ^{C,G,4,6}
- Frischer Salat und zweierlei Dressing (siehe S. 14)
- Mozzarella mit Tomaten ^{G,I,J}
- Baguette ^A

Warmes Buffet

- Geschnitzeltes „Züricher Art“ ^{G,L,2,4} mit Butterspätzle ^{A,C,1}
- Zwiebelbraten vom Rind ^{A,1} mit Kartoffelgratin ^G
- Hähnchenbrüstchen mit Blattspinatfüllung ^{G,2,5} und Rosmarinkartoffeln
- Helle Bandnudeln in Provolone-Kräutersauce ^{A,C,G,1} mit Broccoli und Kirschtomaten, vegetarisch
- Gemüse der Saison ^(Zutaten nach Absprache)

Dessert

- Joghurtcreme mit frischen Früchten ^G
- Käsevariation „Wattenscheid“ mittelalter Gouda, Tortenbrie und Frischkäse auf Pumpernickel ^{A,G,1}



Aus der Suppenküche

ab 8 Portionen

Vorsuppen (1 Portion = 250 ml)

Klare Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Spargel und Reis ^{1,4}	2,90 €
Rindsbouillon mit Markklößchen und Eistich ^{A,C,F,G,I}	2,90 €
Minestrone tomatisierte italienische Gemüsesuppe, klar ^{A,I}	3,00 €
Broccolicremesuppe ^{G,I}	3,00 €
Tomatencremesuppe ^{G,I}	3,00 €
Spargelcremesuppe (April, Mai, Juni) ^G	3,20 €
Kartoffelcremesuppe mit Majoran ^{G,I,L}	3,00 €
Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen ^{G,I,L}	3,95 €
Lauchcremesuppe ^{G,I}	3,00 €
Kürbiscremesuppe (Oktober bis Februar) ^{G,I}	3,50 €

Viele weitere Suppen auf Anfrage.



Mitternachts-Suppen (1 Portion = 250 ml)

Gulaschsuppe mit reichlich Fleischeinlage ^{A,I,1,2,4,5}	3,20 €
Chili con Carne mit Rinderhackfleisch, Bohnen und Mais ^{1,2,4}	2,90 €
Allgäuer Käse-Lauchsuppe mit Rinderhackfleisch ^{I,G,1,2,4}	2,90 €
Schöpfcurrywurst (vom Schwein oder Geflügel) mit Baguette ^{A,G,1,2,4,5}	2,90 €

Eintöpfe (1 Portion = 500 ml)

Erbsensuppe mit reichlicher Fleisch- und Wursteinlage ^{I,J,2,3,4,5}	4,60 €
Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurst ^{I,J,2,3,4,5}	4,60 €
Grünkohleintopf mit ganzer Mettwurst (saisonal Winter) ^{I,J,2,3,4,5}	5,80 €
Linseneintopf mit Bockwurst ^{1,4,5}	4,60 €

Salatkreationen

ab 5 Personen
200 g / Person



Die mit Kartoffeln

Pellkartoffelsalat <small>A,C,I,J,5,9</small>	1,90 €
Kartoffel-Eiersalat <small>A,C,I,J,5,9</small> mit Paprika, Erbsen und Zwiebeln	2,00 €
Klarer Kartoffelsalat <small>A,F,J</small> mit Dörrfleisch ³ , Zwiebeln und Schnittlauch	2,20 €

Die mit Nudeln

Westfälischer Nudelsalat <small>A,C,I,J,3,5,9</small>	2,00 €
Spaghettisalat <small>A,H,5</small> mit Pesto, Kirschtomaten und Oliven	2,90 €
Penne „Spicy Island“ <small>A,C,I,5</small>	2,90 €
Bunter Nudelsalat, klar <small>A,C,I</small>	2,90 €

Die mit Fleisch

Schweizer Wurstsalat <small>F,G,I,5</small> mit Käse und Zwiebeln	3,20 €
Bavariasalat <small>A,C,G,I,4</small> mit Rindfleisch, Meerrettichnote	3,95 €
Italienischer Hähnchensalat	3,95 €
Geflügelsalat <small>A,C,F,I,J,1,4,9</small> mit Ananas und Champignons	3,50 €
Pikanter Linsensalat <small>2,3,4,5</small> mit mageren Speckwürfeln	3,00 €

Frischer Salat

mit zweierlei Dressing	3,95 €
- Joghurtdressing <small>A,C,G,I,L,5</small>	
- Kräutervinaigrette <small>J,L,5</small>	
- Balsamicodressing <small>J,L,5</small>	
- Kartoffeldressing <small>A,C,F,I,L</small>	
- Korianderdressing <small>A,C,F,I,K</small>	

Die mit Fisch

Heringsstip <small>A,C,F,G,I,J</small>	3,50 €
Matjessalat, klar ⁵	3,30 €
Roter Heringsalat <small>A,C,I,J</small>	3,30 €
Büsumer Krabbensalat <small>A,C,I,5</small>	Tagespreis
Farfalle mit Lachs <small>A,C,G,I,J,5</small>	4,00 €

Die mit Gemüse

Apfel-Lauchsalat <small>A,C,G,I,5</small>	2,50 €
Waldorfsalat <small>A,C,F,I,J,1,9</small>	3,45 €
Broccolisalat <small>A,C,G,I,5</small>	3,80 €
Krautsalat	1,80 €
Griechischer Bauernsalat ^{G,5}	3,00 €
Artischockensalat ⁵	3,80 €
Eier-Spargelsalat <small>A,C,F,I,J,1,4,9</small>	3,90 €
Pfifferling-Bohnensalat ^{2,3,4,5} mit Zwiebeln, Schnittlauch und mageren Speckwürfel	3,80 €
Thai-Weißkohlsalat mit Karotten, Zwiebeln und Koriander	2,40 €



Aufläufe und Pasta

ab 6 Personen

Zucchini-Schiffchen mit Hackfleisch gefüllt auf Reisbett <small>G,I,1,6</small>	7,95 €
Kartoffelaufbau mit Paprika-Hack Oliven und Kirschtomaten <small>G,I,1,4,6</small>	7,80 €
Lasagne Bolognese mit Hackfleisch und Tomatensauce <small>A,C,G,I,1,2</small>	7,80 €
Lasagne mit Lachs und Blattspinat <small>A,C,G,1,2</small>	9,95 €
Weißer Tagliatelle mit Schweinefilet und grünem Spargel in Kräuterrahmsauce <small>A,C,G,I,1</small>	12,50 €

Vegetarisch

ab 6 Personen

Zucchini-Schiffchen vegetarisch gefüllt auf Reisbett <small>G,I,1</small>	7,95 €
Riesen-Champignons auf Pilzsauce mit Gemüse und Sprossen gefüllt <small>A,F,G,1</small>	7,95 €
Gemüse-Lasagne <small>A,C,G,1</small>	7,95 €
Lasagne mit Austernpilzen und Lauchzwiebeln <small>A,C,G,1</small>	8,95 €
Riesentortelloni mit Steinpilzen in Provolone-Kräuterrahmsauce <small>A,C,F,G,1,2</small>	8,95 €
Penne all 'arrabiata in Tomatensauce mit Zwiebeln, Knoblauch und Peccorino, scharf! <small>A,G,I,1,2,4</small>	7,50 €
Würzige japanische Nudeln mit Sojasauce, Sprossen, Gemüsestreifen, Sesamöl und Shiitake Pilzen <small>A,F,K</small>	7,95 €
Gemüseauflauf à la Provence mit Zucchini, Paprika, Auberginen, Kartoffeln und Käse <small>C,G</small>	7,50 €
Kartoffel-Lore mit Gemüse gefüllt und überbacken (2 Stück pro Person) <small>G,1,2</small>	7,90 €

Deftiges vom Schwein

ab 6 Personen



Grillschinken, mild gepökelt ^{3,5}	10,90 €
geschnitten, Sauerkraut ^{1,5} und bayerischer Kartoffelsalat ^{A,F,J}	
Krustenbraten, natur	7,50 €
im Ganzen mit knuspriger Schwarte	
Grillhaxen ^{3,5}	10,80 €
mit Sauerkraut ^{1,5} und Stampfkartoffeln ^G	
Münchener Senfbraten ^{G,I,J}	11,50 €
mit Sauerkraut ^{1,5} und Schupfnudeln ^{A,C,I}	
Spieß- oder Farmerbraten ^{A,C,3,4,9}	11,50 €
mit Spitzkohl ^G und Bratkartoffeln ^{3,4}	
Jungschweinebraten in Rahmsauce ^{G,I,J}	11,50 €
mit Röstgemüse ¹ und Schwenkkartoffeln	
Schweinerücken mit Blattspinat, Käse und Schinken gefüllt ^{G,I,J,2,3,4}	12,50 €
mediterranes Pfannengemüse (Auswahl nach Absprache) mit Rosmarinkartoffeln	
Geschnetzeltes „Züricher Art“ ^{G,L,2,4}	12,50 €
mit Gemüse der Saison (Zutaten nach Absprache) und Butterspätzle ^{A,C,1}	
Römischer Fleischtopf mit Paprika und Zwiebeln ^{J,2,4,5,9}	10,90 €
in einer pikanten Sauce mit Bandnudeln ^{A,C,1}	
Spanferkel ^{J,2,3,4,5,9}	11,50 €
(ab 12 kg / 15 Pers.)	
pro kg	
Als Beilage empfehlen wir:	
Sauerkraut ^{1,5}	1,80 € pro Person
Bayerischer Kartoffelsalat ^{A,F,J}	2,80 € pro Person
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{3,4}	2,80 € pro Person
Grünkohl mit Kassler und Mettwurst ^{I,J,2,3,4,5}	9,90 €
und Bratkartoffeln	

- Schweinemedallions im Speckmantel auf Pfefferrahmsauce ^{G,I,J,1,2,3,4} _____ 16,00 €
Gemüse der Saison ^(Zutaten nach Absprache) und gratinierte Kartoffeln ^G
- Schweinemedallions mit Gemüsehäubchen ^{A,C,G,1} _____ 16,50 €
auf Rahmchampignons ^G, Gemüsevariationen ^(Zutaten nach Absprache) und Gratin ^G
- Filet-Topf mit ganzen Pfifferlingen in Kerbelrahm ^{G,I,J,1,2,4} _____ 16,50 €
Gemüsepfanne und Röstitaler
- Italienische Filet-Pfanne
(Filettaler ^{G,H,L,4} überbacken und Hähnchenbrust im Salbei-Speckmantel ^{2,4}) _____ 16,50 €
auf Saucenspiegel ^{G,I,J} mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Schweinefiletchen „à la saltimbocca“ ^{2,3,4} _____ 16,50 €
mit Parmaschinken und Salbei, Blattspinat ^{G,2} und Rosmarinkartoffeln
- Filetspitzen in Cognacrahm ^{G,1,2,4} _____ 16,00 €
Gemüse der Saison und Butterspätzle ^{A,C,1}



Fleischgerichte



Vom Rind

ab 6 Personen

Medaillons vom Rinderfilet im Speckmantel ^{I,2,4}	19,90 €
auf Schalotten-Trüffelsauce ^{I,J} mit Bohnenbündchen ^{2,4} und Kartoffelgratin ^G	
Rinderfiletchen in Calvadosauce ^{G,I,J,1} mit Apfelspalten	19,90 €
feines Gemüse und Mandelreis ^{H,1}	
Tafelspitz in Meerrettichsauce ^{I,G,4}	15,50 €
Gemüsepfanne ^(Allergene nach Absprache) und Bouillonkartoffeln ^I	
Rheinischer Sauerbraten ^{I,J,L,1}	15,50 €
mit Rosinen, Rotkohl ⁴ und Spätzle ^{A,C,1}	
Original Burgunderbraten ^{I,J,L,1} in kräftiger Rotweinsauce	15,50 €
Röstgemüse ¹ und Klöße ⁴	
Rinderschmorbraten in Pfifferlingrahmsauce ^{I,J,G,1}	15,80 €
Gemüsepfanne ^(Allergene nach Absprache) und Butterspätzle ^{A,C,1}	
Westfälischer Rinderzwiebelbraten ¹	14,90 €
Gemüsepfanne ^(Allergene nach Absprache) und Bratkartoffeln ^{2,4}	
Ungarischer Gulasch ^L	13,50 €
klarer Bohnchensalat oder Rotkohl ⁴ , Petersilienkartoffeln ¹	
Rinder-Roulade (2 Stück pro Person) ^{I,J,L,1,2,4}	15,50 €
mit Apfelrotkohl ⁴ und Salzkartoffeln ¹	

Vom Kalb

ab 10 Personen

Zarte Kalbrückensteaks in Weißweinsauce mit Broccoli-Käsekruste ^{A,C,G,I,J,L}	19,80 €
mit Gemüse und Kartoffelgratin ^G	
Kalbrückenbraten in Pfifferlingrahmsauce ^{G,I,J,1}	18,80 €
mit Gemüse der Saison und Röstitaler	
Züricher Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahm ^{G,I,L,2,4}	16,00 €
mit verschiedenen Blattsalaten mit Joghurdressing ^{A,C,G,I,L,5} dazu Röstitaler	
Geschmorte Kalbsnuss „osso buco“ ^{G,I,J}	18,50 €
mit italienischem Gemüse aus der Pfanne und Safranreis ¹	

Vom Lamm

ab 6 Personen

Lammbraten aus der Keule in Rosmarinsauce ^{G,I,J,1} _____ Tagespreis

Prinzessböhnchen im Speckmantel ^{2,4} und ofengebackene Kartoffeln

Lammfilets im Speckmantel, gegrillt ^{G,I,J,2,4} auf Saucenspiegel ¹ _____ Tagespreis

Ratatouille-Gemüse, gebackene Tomaten ^G und Rosmarinkartoffeln

Vom Wild

ab 10 Personen

Wildschweinbraten aus der Keule in fruchtiger Sauce mit Preiselbeeren ^{G,I,J} **17,50 €**

Apfelrotkohl ⁴ und Schwenkkartoffeln

Wild-Ragout mit ganzen Pfifferlingen ^{G,I,J} _____ **15,50 €**

Gemüse der Saison und Butterspätzle ^{A,C,1}

Rehkeule in Rotweinsauce ^{G,I,J} _____ Tagespreis

Gemüse der Saison und Kartoffelknödel ⁴



Geflügelgerichte

ab 6 Personen



Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat gefüllt ^{G,2,5} auf Blattspinat und gratinierte Kartoffeln ^G	12,80 €
Hähnchenbrüstchen im Salbei-Speckmantel auf Weißweinsauce ^{G,I,J,L,2,4} Paprika-Zucchini Gemüse und Gnocchis ^{C,1}	13,50 €
Hähnchenbrust mit Mozzarella und Tomate überbacken ^{G,I,5} mit Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	12,90 €
Hähnchengeschnetzeltes „Madagaskar“ ^{G,5} mit Spitzpaprika, Zucchini und rosa Pfeffer, Reis mit Tomatenwürfeln ^{L,1,4}	9,80 €
Putenstreifen mit Paprika, Auberginen und Zucchini ^{G,J,2,5,9} in Tomatensauce und grüne Bandnudeln ^{A,C,1}	9,80 €
Hähnchencurry mit Ananas, Bananenchips ^{G,L,5} und Couscous ^A	10,50 €
Kröstchen von der Pute (2 Stück pro Person) ^{A,C,G,I,J,2,3,4} mit Spargel und Hollandaise gratiniert, dazu Schupfnudeln ^{A,C,1}	12,50 €
Entenbrüstchen auf Weinäpfeln und Backpflaumen ^{G,L,4} Romanesco ^{C,G,1} , Prinzessböhnchen ^{2,3,4} und Schwenkkartoffeln	16,80 €
Geschmorte Barbarie-Entenbrust in Orangensauce ^{G,L,4} Spitzkohlgemüse ^G und Serviettenkloß ^{A,C,G,4}	16,80 €
Gänsebrust und -keule auf Apfelspalten und Backpflaumen ^{G,L,4} Rotkohl ⁴ und Klöße ⁴	Tagespreis

Zanderfilet aus dem Ofen auf Pommery-Senfsauce ^{G,J} _____ auf Anfrage*
Basmatireis ¹ und Wildkräutersalat mit Dressing (siehe S. 14)

Lachsfilet aus dem Ofen ^{G,J,2} _____ auf Anfrage*
auf Blattspinat dazu Kartoffelgratin ^G

Edelfisch-Variationen mit Schollenfiletröllchen,
Lachssteak und Jumboshrimps ^{G,J} _____ auf Anfrage*
Gemüsebeilage, Schwenkkartoffeln und Weißweinsauce ^{G,L}

Viktoriabarschfilet mit Zwiebelkruste auf Senfsauce ^{A,G,J,1} _____ auf Anfrage*
Gemüse und Bratkartoffeln ^{2,4}

Lachs-Schnitte unter der Kartoffelkruste ^{C,G,J} _____ auf Anfrage*
auf Spitzkohlgemüse ^G

Lasagne mit Lachs und Blattspinat ^{A,C,G,1,1,2} _____ 9,95 €

* Da der Fischpreis starken Schwankungen unterliegt, bitten wir Sie uns bezüglich der aktuellen Preise anzusprechen.



Finale feiner Gaumenfreuden

ab 6 Personen



Gerne bereiten wir auch saisonale Desserts zu.
Bitte sprechen Sie uns an!

Auf Wunsch bieten wir
auch vegane Desserts an!

Mascarponecreme mit frischen Früchten ^{C,G}	3,90 €
Bayerische Creme unter einem Erdbeerpüreespiegel ^{C,G}	3,50 €
Panna Cotta unter einem Himbeer- oder Mangofruchtspiegel ^G	3,90 €
Mousse au chocolat ^{F,G,L}	3,90 €
Baileys Espresso Mousse ^{C,G,1,11}	3,90 €
Westfälischer Hochzeitspudding (Herrencreme mit Rum und Schattenmorellen) ^G	3,90 €
Eckernförder Beerengrütze mit Vanillesauce ^G	3,00 €
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce ^G	3,90 €
Mundgerechtes Obst-Arrangement	3,90 €
Tiramisu ^{A,C,F,G,11}	3,90 €
Sahne-Quarkdessert mit Waldfrucht (Saison: Erdbeeren) ^G	3,50 €
Joghurtcreme Lemon Curd ^G	3,50 €
Creme Catalan mit gerösteten Mandelblättern ^{C,G,H,1}	3,50 €

Kuchen

pro Stück

Kuchen vom Blech (verschiedene Sorten, nach Saison) ^{A,C,E,F,G,H}	2,40 €
Dessertkuchenstücke vom Blech (verschiedene Sorten, nach Saison) ^{A,C,E,F,G,H}	1,30 €

Alles Käse

ab 6 Personen

pro 100 g

Variation Wattenscheid ^{A,G,1}	3,45 €
mittelalter Gouda, Tortenbrie, Frischkäse auf Pumpernickel	
Französischer Rohmilchkäse ^{G,1}	5,90 €
zum Beispiel Petit Livarot, Reblochon, Camembert de Normandie, Petit Munster Géromé, Brillat Savarin Fromi	
Italienischer Käse ^{G,1}	5,80 €
zum Beispiel Taleggio Mauri Bon Taleggio, Pecorino F1 Anno, Fontina, Toma dell'Alta Langa, Rosso di Langa	

Bestellungs-Änderungen

Für Ihre bessere Planung zeigen wir uns gerne flexibel bezüglich Änderungen der in der Bestellung angegebenen Personenanzahl. Sie haben die Möglichkeit, diese bis drei Werktage vor Liefertermin noch zu ändern. Danach können wir aus logistischen Gründen keine Änderungen mehr berücksichtigen.

Anlieferung

Die Lieferung der warmen Gerichte erfolgt in elektrisch beheizbaren Thermotöpfen innerhalb des vereinbarten Zeitraumes. Sollten dennoch kleine Zeitverschiebungen auftreten, bitten wir um Verständnis. Aus organisatorischen Gründen kann die Lieferung von kalten Buffets nicht später als 18.00 Uhr erfolgen. Die Berechnung der Lieferkosten richtet sich nach der Höhe des Bestellwertes und den Entfernungskilometern.

Rückgabe

Alle von uns gelieferten Gegenstände sind in sauberem Zustand zum vereinbarten Termin an uns zurückzugeben (bitte keine Scheuermittel oder Stahlschwämme verwenden). Für nicht zurückgegebene, beschädigte oder nicht sachgemäß behandelte Teile haftet der Kunde. Selbstverständlich nehmen wir auch Ihr sämtliches Geschirr ungereinigt gegen Berechnung zurück. Auch Sie möchten schöne Töpfe auf Ihrem Buffet – deshalb beachten Sie bitte:

Beim Rücktransport stellen Sie die Töpfe sowie die Deckel bitte nicht übereinander und polstern sie seitlich so, dass sie nicht anstoßen. Denn jeder Kratzer und jede Beule zieht eine unschöne Patina nach sich.

Reklamationen

Wir führen Ihre Bestellung nach bestem Wissen und Gewissen aus. Sollte dennoch einmal etwas nicht Ihren Wünschen entsprechen, zögern Sie nicht und setzen Sie sich umgehend mit uns in Verbindung, damit wir sofort reagieren können. Reklamationen die wir erst bei Rückgabe erhalten, können wir leider nicht mehr ändern oder berücksichtigen.

Telefonnummer: 02327 87370

Abholung

Die Abholung der Gegenstände durch uns erfolgt nach vorheriger Vereinbarung und gegen Berechnung.

Preise

Die hier angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Zahlung bitte bei Erhalt der Ware.

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Listen ihre Gültigkeit! An Feiertagen wie Ostern und Weihnachten behalten wir uns vor einen Servicezuschlag zu erheben.

Hinweis

Um Überlastungen an Ihrem Stromnetz zu vermeiden, sollten nicht mehr als sechs Thermotöpfe an einen Anschluss bzw. abgesicherten Kreis gelegt werden. Ausreichende Stromzufuhr liegt in der Eigenverantwortung des Kunden.

