

KAISERSTADT AACHEN





...seien Sie Ihr Gast und lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Rennes T

CATERING & PARTYSERVICE

Oppenhoffallee 124 52066 Bad Aachen Telefon 0241 50 13 23 Fax 0241 901 04 27 info@hennes-partyservice.de www.hennes-partyservice.de

Öffnungszeiten:

Mo, Mi, Do, Fr, Sa, So 8.00 bis 13.00 Uhr und nach Vereinbarung

Auslieferungszeiten:

Mo, Mi, Do, Fr, Sa, So ganztags nach Vereinbarung

Bürozeiten zur Besprechung: Mi 15.00 bis 18.00 Uhr

Dienstags Ruhetag



Frisch auf den Tisch

Sehr geehrte Interessenten, liebe Kunden!

Wann immer Sie Gäste empfangen, sollten Sie vorher diesen nützlichen Ratgeber der kleinen und großen Köstlichkeiten zur Hand nehmen. Er enthält kulinarische Anregungen für Festlichkeiten jeder Art. Ob Hochzeit, Jubiläum, Kommunion, Gartenparty, Brunch oder Firmenfest – Der Hennes Party- und Cateringservice garantiert Ihnen einen reibungslosen Ablauf.

Lernen Sie die Vielfalt unserer Angebote kennen.

Seien Sie Ihr eigener Gast und lassen Sie sich von uns verwöhnen. ...damit Sie nur noch zu lächeln brauchen!

Schon jetzt wünschen wir Ihnen ein gelungenes Fest.

Lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen...

Auch ein noch so ausführlicher Ratgeber kann nicht alle Fragen beantworten. Die aufgeführten Köstlichkeiten und Serviceleistungen sind nur beispielhaft.

Die Speisen und Buffets lassen sich auf Ihre Bedürfnisse anpassen.

Auch die vorgegebenen Personenzahlen sind nicht zwingend!

Schildern Sie uns Ihre Wünsche,

damit wir auch diese Herausforderung meistern können.



Frisch auf den Tisch

Beste Qualität

Zu unserem Qualitätssicherungsprogramm gehört auch eine freiwillige, regelmäßige Kontrolle unseres Betriebes und unserer Produkte durch ein unabhängiges Institut. (FSK - Aachen) Die Betriebsausstattung ist auf dem neuesten Stand, die Einhaltung, Kontrolle und Do-

Die Betriebsausstattung ist auf dem neuesten Stand, die Einhaltung, Kontrolle und Dokumentation der Betriebs- und Personalhygiene sowie microbiologische Untersuchungen der Produkte liefern ein Höchstmaß an Sicherheit.

Schon seit 2008 erfüllen wir und unser Betrieb nationale und europäische Verordnungen und Gesetze, die erst Jahre später in Kraft getreten sind.

Partyservice Hennes – für Sie der Zeit voraus

Ausgewählte Produkte

Auch bei der Auswahl unserer Produkte setzen wir uns harte Maßstäbe. Langjährige Erfahrung und gute Kontakte zu den leistungsfähigsten Lieferanten ermöglichen eine Top-Auswahl feinster Zutaten.

Tagesfrische Zubereitung sowie produktschonende Verarbeitung durch Cook & Chill ist selbstverständlich.

Falls saisonbedingt Artikel nicht in der von uns geforderten Frische verfügbar sind, verwenden wir andere gleichwertige Produkte.



Sollten Sie bei Zusatzstoffen oder Lebensmitteln eine Unverträglichkeit haben, berücksichtigen wir das gerne bei der Zubereitung Ihrer Speisen.

Ihre Zufriedenheit und Ihre Gesundheit liegen uns am Herzen.



Tradition & Philiosophie

Am Anfang stand eine Metzgerei

Meine Eltern, Josefine & Fritz Hennes, eröffneten 1959 in der Oppenhoffallee eine Metzgerei. Mit der Zeit nahmen sie diverse Feinkostartikel und Salate in das Sortiment auf und expandierten zu einem Fleischerei-Fachgeschäft. 1980 begann meine Schwester Antja Hennes ihre Ausbildung im elterlichen Betrieb, sie legte den Grundstein für den heutigen Partyservice.

Nach Beendigung meiner Ausbildung und Wehrpflicht, trat ich 1990 dem elterlichen Betrieb bei. Seit Januar 2000 führe ich mit meiner Frau Martina unser Geschäft in der 2. Generation.

Mit reichlich Wehmut entschieden wir uns im Januar 2002 dazu, die Fleischerei zu schließen und "nur" noch Partyservice anzubieten.

Damit wir den Ursprung unserer Herkunft nicht vergessen, tragen wir heute noch den Zusatz Fleischerei im Logo.

Schon meine Eltern legten höchsten Wert auf Service, Sauberkeit und Qualität. Traditionell steht Kundenzufriedenheit und Qualität im Vordergrund. Weit über gesetzliche Pflichten hinaus kümmern wir uns um Hygiene und tragen das **Qualitätssicherungszertifikat** DIN-ISO 10011-1.

Mit neueren Aspekten wie Allergien, Regionalität oder Nachhaltigkeit beschäftigen wir uns innovativ und gewissenhaft.

Tradition verpflichtet!



Lieferwagen & Umwelt

Lieferwagen - wir fahren winterfrisch

Unser Qualitätssicherungsprogramm garantiert Ihnen Einkauf und Auslieferung unserer Speisen und Produkte ausschließlich in eigenen Fahrzeugen mit Hygieneund Kühlausbau, so dass die Kühl- und Hygienekette nie unterbrochen wird. Alle Fahrzeuge verfügen über eine Fahrkühlung.

Die Standkühlung kann bei Bedarf bei Ihnen zu Hause vor Ort an die Hausstromleitung angeschlossen und betrieben werden. Unser Partner seit über 20 Jahren: www.winter-kuehlfahrzeuge.de



Betrieb und Küche

Unser Betrieb und unsere Küche ist nach geordneten, einwandfreien Arbeitsabläufen strukturiert und eingerichtet. Hygieneschleusen dienen der Einhaltung und Kontrolle der Betriebs- und Personalhygiene. Modernste Technik und Maschinen helfen Energie zu sparen, die Luft und den Wasserkreislauf zu schonen und zu entlasten. Ausschussprodukte und Speisereste werden in einer Biogasanlage dem Roh- und Wertstoffkreislauf zurückgeführt.

Noch eine Bitte

Wir werden uns mehr als nur bemühen Ihre vollste Zufriedenheit zu erlangen. Sollte dies trotz aller Sorgfalt nicht gelungen sein, bitten wir um Rückmeldung, damit unser Qualitäts- und Servicemanagement sicht darum kümmern kann.

Das wahre Leben

Für uns selbstverständlich, das garantiere ich Ihnen

Viele Kunden zeigen uns tolle Fotos unserer Speisen, Buffets oder einfallsreichen Arrangements zu Hochzeiten und Firmenfesten und fragen warum es keine Fotos von schön dekorierten Buffets gibt.

Ganz einfach, ich bin kein Freund von gestellten Bildern oder einer initiierten Scheinwelt fern jeder Realität.

Damit Sie sich aber einen Überblick verschaffen können, wie unsere Speisen hergestellt werden, habe ich eine kleine Fotostrecke während der laufenden Produktion erstellen lassen, die teils auf unserer Internetseite zu finden ist.

Andere Fotos wird es nicht geben!

Es war mir wichtig ungeschönte Bilder zu produzieren, die Ihnen eine Momentaufnahme des normalen Herstellungsprozesses zeigen. Die Fotos machen deutlich, dass Sauberkeit, Hygiene und Frische sowie innovatives Handwerk und sehr gute Qualität zu jeder Zeit unser Credo sind.

Sie möchten sich gerne vor Ort, live und in Farbe, von unserer Arbeitsweise überzeugen? Gerne stimme ich einen Termin mit Ihnen ab, damit Sie sich in unserer Küche überzeugen können, dass wir professionell arbeiten und nur beste und frische Produkte verwenden.

Dafür stehen unsere Mitarbeiter und nicht zuletzt meine Frau und ich ein.

Michael Hennes

Fleischermeister



Service und Details

Preise

Alle angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Allgemeine Lebensmittel den halben, Getränke und Serviceleistungen den vollen Mehrwertsteuersatz. Änderungen vorbehalten.

Wenn Sie unseren Zusatzservice (Abholung, Geschirr- oder Spülservice etc.) in Anspruch nehmen, wird gesetzlich der volle Mehrwertsteuersatz auf den Gesamtauftrag fällig, was erhebliche Mehrkosten bedeutet.

Leergut

Sollte es Ihnen nicht möglich sein, Platten, Schüsseln, Geschirr und Warmhaltegeräte nach 2-3 Tagen gereinigt in unser Geschäft zurückzubringen, holen wir nach Absprache das Leergut gegen Berechnung von 40,00 Euro gerne wieder ab. Ab einer Entfernung von 15 km berechnen wir zusätzlich 1,50 Euro je Kilometer.

Das Reinigen des Leergutes wird extra berechnet.

Spülservice

Egal wieviel Teile Geschirr und Besteck Ihre Gäste nutzen, wir übernehmen für Sie den Abwasch ab 4,00 Euro pro Person.

Zahlung

Sie können Ihre Rechnung bei Abgabe des Leergutes in bar begleichen. Wir arbeiten ausschließlich nach unseren Liefer- und Zahlungsbedingungen, Gerichtsstand ist Aachen.



Inhaltsverzeichnis

Halbe belegte Brötchen	11
Canapés & belegte Partybrötchen	12
Appetizer & Fingerfood	
Appetizer, Quiche, Pizza & Fingerfood	14
Hausgemachte Antipasti-Spezialitäten	15
Kalte Vorspeisen	16
Kalte Leckereien klein & groß	17
Eintöpfe und Aufläufe	18
Aus dem Suppentopf	
Hausgemachte Salate	20
Hausgemachte Feinschmecker-Salate	21-22
Salatplatten	23
Kalte Braten- und Aufschnittspezialitäten	
Kalte Fisch- und Käsespezialitäten	25
Schweinefleisch aus dem Ofen & vom Grill	
Kalb- und Rundfleisch aus Backofen und Pfanne	
Puter und Hähnchen aus Ofen, Pfanne und vom Grill	28
Lamm, Wild und Fisch aus Ofen, Pfanne und vom Grill	
Hackfleisch-, Pfannen- & Kartoffelspezialitäten	30
Reis-, Nudel- und Gemüsespezialitäten	31
Feine Desserts	
Kleine warme Menüs	33-34
Feinschmecker-Platten "Culinaria" 1	35
Feinschmecker-Platten "Culinaria" II	36

Inhaltsverzeichnis

Partyknüller - kalt oder warm	37-38
Große Festtagsmenüs	39-40
Kleine Menüs für Kids	
Tapas-Buffet - die leckeren Häppchen aus Spanien	42
Fingerfood und Snacks	
Großes Buffet "Fingerfood" kalt und warm	44
Großes Frühstücks- und Brunchbuffet	
Feinschmecker-Buffet "Oppenhoff"	
Feinschmecker-Buffet "Classic"	
Feinschmecker-Buffet "Eifel"	48
Feinschmecker-Buffet "Nostalgie"	49
Feinschmecker-Buffet "Drei-Länder-Eck"	50
Feinschmecker-Buffet "Spezial"	
Feinschmecker-Buffet "Exklusiv"	52
Feinschmecker-Buffet "Regio"	
Feinschmecker-Buffet "Euregio"	54
Feinschmecker-Buffet "Italia Uno"	55
Feinschmecker-Buffet "Italia Due"	56
Feinschmecker-Buffet "Toskana"	57
Feinschmecker-Buffet "Roma"	58
Feinschmecker-Buffet "Culinaria Italia"	59
Feinschmecker-Buffet "Culinaria Europa"	60
Feinschmecker-Buffet "Culinaria Bavaria"	61
Feinschmecker-Buffet "Culinaria Oche"	62
Feinschmecker-Buffet "Culinaria Bad Aachen"	63

Inhaltsverzeichnis

Feinschmecker-Buffet "Culinaria Kölle"	64
Feinschmecker-Buffet "Culinaria Köln"	65
Feinschmecker-Buffet "Culinaria Oranje"	66
Feinschmecker-Buffet "Culinaria Holland"	67
Feinschmecker-Buffet "Culinaria Südsee"	68
Feinschmecker-Buffet "Culinaria Asia"	69
Feinschmecker-Buffet "Vegetaria" 🏸	
Feinschmecker-Buffet "Wattenmeer"	71
Feinschmecker-Buffet "Kaiserstadt" kalt	72
Feinschmecker-Buffet "Kaiserstadt kalt & warm" 🗡 GLOTEN PRE	73
Feinschmecker-Buffet "Culinaria España"	
Feinschmecker-Buffet "Culinaria Festängchen"	
Feinschmecker-Buffet "Culinaria Akademicus"	76
Feinschmecker-Buffet "Culinaria Hochzeit"	77
Das kleine Hennes-Lexikon	78
Hinweise Allergene und Zusatzstoffe	



...seien Sie Ihr Gast und lassen Sie sich von uns verwöhnen!

CATERING & PARTYSERVICE

...damit Sie nur noch zu lächeln brauchen!

Halbe belegte Brötchen

Gebutterte² Brötchenhälften³ geschmackvoll einzeln belegt und garniert.

Mett und Zwiebel gekochtes Ei¹ Leberpastete^{A,C,E} Jungschweinerücken Roastbeef rosa gebraten gebratene Frikadelle¹³ Cervelatwurst fein^{A,C} zartes Schinkenspeck^{A,C} Ardenner Schinken Speck^{AC} und Ei¹
Schinkenwurst^{ACE}
zarter Kasselerrücken^{AC}
gekochter Schinken^{AC}
milde gegrillte Putenbrust^{AC}
Cervelatwurst grobA,C
Aachener Leberwurst^{AC}
Schwarzwälder SchinkenA,C
Kräuter-Frischkäse²
Holl. Gouda²

Halbe belegte Brötchen € 1,80

Goldräucher-Lachs¹² Graverd-Lachs¹² Eifeler Forellenfilets¹²

Halbe belegte Brötchen € 2,50

Aufpreis Mohn-³, Sesam³, Roggen-³, oder Mehrkornbrötchen³ pauschal € 0,50

Canapés & belegte Partybrötchen

Gebutterte² Baguettescheiben³ Vollwertbrotscheiben³ oder Partybrötchen^{3,8} (Natur, Roggen, Sesam, Mohn, Körner) geschmackvoll einzeln belegt und garniert.

zarter Kasseler-Rücken^{A,C}
Jungschweinrücken
gekochter Schinken^{A,C}
Roastbeef rosa gebraten
mild gegrillte Putenbrust^{A,C}
gegrillte Hähnchenbrustfilets
franz. Baguettesalami^{A,C}
spanische Hochland-Salami^{A,C}
Ardenner Leberpatè^{A,C}
zarter Lachsschinken^{A,C}
Schwarzwälder Schinken^{A,C}
Ardenner Schinken^{A,C}
Parma Schinken^{A,C}
zartes Schweinefilet

Beispiele unserer großartigen Auswahl

Eifeler Forellenfilets¹²
Goldräucher-Lachs¹²
Graverd-Lachs¹²
Basilikum-Lachs¹²
Frischkäse und Gambas¹⁴
Lachstartar¹²
Lachs-Mousse¹²
Thunfisch-Mousse¹²

Frischkäse² und Sprossen
Frischkäse² und Gurken
Frischkäse² und Karotten
Frischkäse² und Zucchini
Frischkäse² und Radieschen
Frischkäse² und Kresse
Camembert²
r Tomaten-Mousse²
Ahl Avocado-Creme²
Gemüsebratling³
Zucchini-Creme²
Spinat-Mousse²
Gebratener Tofu

je Stück € 2,20 ab 100 Stück € 2,00

Varianten vegetarisch & vegan auf Anfrage auch möglich.



Appetizer & Fingerfood

Erbsen-Minz-Küchlein mit Hummus gefüllte Paprikaschiffchen mit Frischkäse² gefüllte Chicorèeschiffchen mit Kräuterfrischkäse² Kartoffeltaschen³ mit Frischkäsefüllung² je Stück € 1,50

Mozzarella-Kirschtomatenspieße²; Antipastispieße herzhafte Mini-Pastetchen³ gefüllt mit Käsecreme² herzhafte Mini-Pastetchen³ gefüllt mit Paté herzhafte Mini-Pastetchen gefüllt mit Spinat und Feta² herzhafte Mini-Pastetchen³ gefüllt mit Hackfleisch je Stück € 1,80

Melonenschiffchen mit Ardenner Schinken Gurkentaler mit dekorativer Rose aus Räucherlachs¹² Blätterteigstrudel³ mit Lachsfarce¹²; Blätterteigstrudel³ mit Fleischfarce je Stück € 2,50

Chiabatta-Scheiben³ mit Wildlachstartar¹²; Chiabatta-Scheiben³ mit Forellen-Mousse¹² Sesambaguette³.8 mit Wildlachs-Mousse¹² je Stück € 2,50

Hähnchenfilet-Medaillons; Schweinefilet-Medaillons; Putenfilet-Medaillons gegrillte Schweinefiletspieße mit Paprika; gegrillte Truthahnbrustspieße mit Zucchini überbackenes Schweinefilet "Tomate Mozarella²"
je Stück € 3,50

Appetizer, Quiche, Pizza & Fingerfood

gratiniertes Chiabatta-Pizza-Canapè^{2,3} gratiniertes Chiabatta-Truthahn-Canapè^{2,3}

gefüllte Blätterteigecken³ Spinat und Fetakäse² / würziges Hackfleisch je Stück € 2,50

> gefüllte Mini-Pastetchen³ mit Krabben-Cocktail¹³

Kartoffel-Zucchini-Rösti mit Räucherlachs¹² und Gambas¹³

Thunfisch-Mousse¹² auf Gurken-Canapè Parmesan-Plätzchen² mit Feta² und Pesto Rosmarin-Pfannkuchen^{2,3} mit Zucchini gemischte Gemüsespieße mit Aioli^{1,2} Riesengarnelen¹³ mit Sesam⁸ gebacken je Stück € 3,00 Blätterteig & Mini-Frühlingsröllchen³ Varianten: Asia-Dip^{9,10} / Lachs¹² Thunfisch¹² / Käsecreme² / Fleischcreme² Gemüsecreme² / Pilzcreme² je Stück € 1,80

Mini Quiche Varianten:^{1,2,3} Lorraine / Spinat-Feta² / Tomate-Lauch Kürbis-Speck^{A,c} / Birne-Käse²

Blätterteigecken Varianten^{1,2,3} Zwiebelkuchen / Gemüsekuchen / Ratatouille je Stück € 3,00

Mini-Pizza Varianten^{1,2,3,A,C}
Salami / Schinken / Spinat
Tomate-Mozzarella²
je Stück € 1,50

Hausgemachte Antipasti-Spezialitäten

Tomaten-Mozzarella²
Komposition von frischem Gemüse mit Sour Creme Dip²
Komposition von frischem Gemüse mit Cocktailsoße².6
Komposition von frischem Gemüse mit Knoblauch-Mayonnaise²
Auberginen-Rouladen mit Mozzarella² auf Tomaten-Carpaccio
Auberginen-Rouladen mit Feta² und Tomatenpüree
gefüllte Gurkenröllchen mit Frischkäse² und Cherrytomaten
je Portion € 3,80

Gemischtes Antipasti-Arrangement bestehend aus:

marinierte und gegrillte Paprikatrilogie gegrillte Auberginen und Zucchini gefüllte Cocktailtomaten mit Basilikum und Frischkäse² marinierte Mozzarella-Bällchen² und Cherrytomaten eingelegte Artischockenherzen und verschiedene marinierte Oliven[©] getrocknete Tomaten gefüllte Peperoni² und marinierte Peperoni je Portion € 4,80

Kalte Vorspeisen

Parmaschinken an Melonen-Schiffchen Ardenner-Schinken an Melonen-Schiffchen je Portion € 2,50

Arrangements feinster Vorspeisen:

Kalbstafelspitz mit Tomaten-Lauch-Vinaigrette* verschiedene luftgetrocknete Wurstspezialitäten an Feige und Grissini³.^{A,C} Parmaschinken^{A,C} auf Apfelcarpaccio je Portion € 7,50

Carpaccio-Varianten mit feinem Olivenöl und cremigem Balsamicoessig von der Rinderlende mit frischem Parmesankäse², vom Kalbsfilet mit frischem Parmesankäse², vom Lachsfilet¹² mit frischem Parmesankäse² und Pesto, vom Thunfisch¹² mit frischem Parmesankäse² und Pesto je Portion € 8,00

mariniertes Jungbullenfleisch mit gehobeltem Meerrettich und Roter Bete an Feldsalat "Vitello Tonnato" gekochtes Kalbfleisch in leichter Joghurt-Thunfisch-Marinade^{1,2,12} "Delice Toska" gekochtes Putenfleisch mit frischem Parmesankäse², mariniert mit Olivenöl und Balsamicoessig je Portion € 7,50

Kalte Leckereien klein & groß

gefüllte Pfirsiche mit Waldorf Salat^{2,5}
gefüllte Birnen mit Frischkäse²
gefüllte Cocktailtomaten mit Basilikum-Frischkäse²
gefüllte Tomaten mit Fleischsalat^{1,2,A,C}
Schinkenröllchen mit Spargel^{A,C}
Roastbeef-Röllchen mit Maiskölbchen
je Stück € 2,00

halbe gebratene Hähnchenschenkel; Minischnitzel^{1,3} je Stück € 1,90

Partyfrikadelle^{1,3} Chicken Wings herzhaft gewürzt; Chicken Nuggets^{1,3} je Stück € 1,30

Hähnchenbrust-Medaillons; Hähnchenbrust mit Spinat-Champignon-Füllung² Schweinefilet-Medaillons oder gefülltes Schweinefilet²-A.C je Stück € 3,00

Parmaschinken^{A,C} an Melone; Ardenner Schinken^{A,C} an Melone Schwarzwälder Schinken^{A,C} an Melone; Parmaschinken^{A,C}-Grissini-Wickel³ je Stück € 2,50

Eintöpfe und Aufläufe

Eintöpfe^{A,C} mit Mett- oder Brühwurst

Grünkohleintopf mit Kartoffeln und Speck
Wirsingeintopf mit Kartoffeln, Zwiebeln und Speck
Spitzkohleintopf mit Kartoffeln, Zwiebeln und Speck
Sauerkrauteintopf mit Kartoffeln, Zwiebeln und Speck
rheinischer Bohneneintopf mit Kartoffeln, Zwiebeln und Speck
Sommereintopf mit gemischtem Sommergemüse und Kartoffeln
Großmutters Erbsensuppe mit Brötchen und Wurst
je Portion € 7,50

Aufläufe^{1,2,3,A,C} mit Baguette³ und gemischtem Wunsch-Salatteller

Broccoli-Schinken-Auflauf Schinken-Nudel-Auflauf Tortellini-Schinken-Auflauf Lasagne Bolognese Käse-Lauch-Hack-Lasagne je Portion € 11,00

Lachs-Spinat-Lasagne¹²
Rotbarsch-Gemüse-Lasagne¹²
Garnelen-Lasagne¹³
je Portion € 14,00

Vegetarische Variationen:

Tortellini-Gemüse-Auflauf Gnocchi-Gemüsepfanne Broccoli-Auflauf / Kaisergemüse-Auflauf Spinat-Feta-Auflauf Zucchini-Tomaten-Lasagne Gemüse-Lasagne / Pilz-Lasagne je Portion € 11,00

Aus dem Suppentopf

Deftige Suppen heiß aus dem Topf AC

Erbsensuppe¹0, Linsensuppe¹0
Bohnensuppe¹0, Gerstensuppe¹0
je Liter € 6,00

mit Wurst oder Fleischeinlage je Liter € 7,00

Rindfleischsuppe, Hühnersuppe Gyrossuppe aus Schweinefleisch Käse-Lauch-Hack-Suppe^{2,3} mediterane Ministrone rheinische Gemüsesuppe Zwiebelsuppe "Elsass" je Liter € 7,50

Gulaschsuppe nur aus Rindfleisch Ochsenschwanzsuppe oder Chili Con Carne je Liter € 8,00 Feine Creme-Suppen² heiß aus dem Topf ^{A,C}

Tomatencremesuppe Broccolicremesuppe Lauchcremesuppe Brunnenkressecremesuppe Zucchinicremesuppe Karottencremesuppe Kartoffel-Lauchcremesuppe Tomaten-Auberginencremesuppe Monschauer-Senfcremesuppe¹¹ passierte Linsencremesuppe¹⁰ Petersilienwurzelcremesuppe Zuckerschotencremesuppe Selleriecremesuppe¹⁰ Spargelcremesuppe Hühnercremesuppe¹⁰ Tomatencremesuppe mit Mais Knoblauchcremesuppe Champignoncremesuppe Pfifferlingcremesuppe je Liter € 7,00

Flußkrebscremesuppe¹³
Lachscremesuppe¹²
Sylter-Krabbencremesuppe¹³
je Liter € 12,50

Hausgemachte Salate

Kartoffelsalat Kartoffeln, Gurken, Zwiebeln, Eier¹, leichtes Mayonnaise-Dressing*

bunter Kartoffelsalat Kartoffeln, Gurken, Salatgurken, Cherrytomaten, Zwiebeln, Eier¹, leichtes Mayonnaise-Dressing*

Nudelsalat "Pasta Romana" Nudeln^{1,3}, Paprika, Zwiebeln, Vinaigrette[†] mit getrockneten Tomaten und Oliven

Reissalat

Reis, Eier¹, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Thunfisch, Mayonnaise-Dressing*

> Eiersalat Eier¹, Ananas, Champignons, Mayonnaise-Ketchup-Dressing

Krautsalat "Essig & Öl" Weißkraut, Vinaigrette*

Krautsalat "Joghurt" Weißkraut, Joghurt-Frucht-Dressing

je Kilo € 12,00

roter Krautsalat Rotkraut, Mayonnaise-Joghurt-Dressing*

Karottensalat Karotten, Mayonnaise-Joghurt-Dressing*

rustikaler Silberzwiebel-Salat Silberzwiebel, Mayonnaise-Ketchup-Dressing*

Lauchsalat Lauch, Mayonnaise-Joghurt-Dressing

Spaghettisalat Spaghetti^{1,3}, getrocknete Tomaten und Pesto

Speck-Kartoffelsalat^{A,C} Kartoffeln, Eigelb¹, geräucherter Speck, Zwiebeln

warmer Speck-Kartoffelsalat^{A,C} Kartoffeln, Eigelb¹, geräucherter Speck, Zwiebeln

je Kilo € 12,00



Hausgemachte Feinschmecker-Salate

feiner Fleischsalat^{A,C} Fleischbrät, Gurken, Mayonnaise-Dressing*

Hennes-Sülz-Salat^{A,C} feine Schweinesülze, Zwiebeln, Mayonnaise-Dressing*

> Radischensalat Radieschen, Zwiebeln, Vinaigrette*

rustikaler Radi-Salat Rettich, Zwiebeln, Vinaigrette*

Gurkensalat Gurken, Mayonnaise-Joghurt-Dressing*

Tomatensalat Tomaten, Mayonnaise-Joghurt-Dressing*

Chicorréesalat Chicorrée, Äpfel, Mayonnaise-Joghurt-Dressing*

Farmersalat Karotten, Sellerie¹⁰, Porree, Mayonnaise-Dressing* je Kilo € 12,00

Waldorfsalat Sellerie¹⁰, Äpfel, Ananas, Mandarinen, Nüsse⁵, Mayonnaise-Dressing*

Broccoli-SchinkensalatAC Broccoli, gekochter Schinken, Äpfel, Mais, Paprika, Mayonnaise-Joghurt-Dressing*

Frühlingssalat Frühlingszwiebeln, Schinken^{A,C}, Ananas, Sellerie¹⁰, Mais, Eier, Mayonnaise-Dressing*

Hirtensalat Porree, Feta-Käse², Oliven, Zwiebel, Paprika, Vinaigrette'

je Kilo € 19,00

Rindfleischsalat gekochtes Rindfleisch, Silberzwiebeln, Gurken, Paprika, Vinaigrette

Geflügelsalat Geflügelfleisch, Pfirsische, Champignons, Mayonnaise-Ketchup-Dressing

Geflügelsalat "Bombay" Truthahnbrust, Ananas, Orangenfilets, Kürbis, Rosinen, Curry-Joghurt-Dressing

ie Kilo € 23.00



Hausgemachte Feinschmecker-Salate

Mozzarella & Cocktailtomaten Mozzarella-Kugeln², Cocktailtomaten, Basilikum-Vinaigrette

Thunfischsalat Thunfisch¹², feines Gemüse, leichtes Dressing*

Roter Heringssalat Heringshappen¹², Rote Bete, Äpfel, Sellerie¹⁰, Mayonnaise-Dressing*

je Kilo € 24,00

feine Salatsoßen und Dressings*
Cocktail Soße
Sc. Remoulade
American Dressing
Tzatziki
Creme Aioli
Sour Cream
Joghurt-Dressing
Vinaigrette
Meerrettichsahne
Preiselbeersaline

je Kilo/Liter € 14,00

Dillhappen Heringshappen¹², Zwiebeln, Dill-Joghurt-Dressing

> Alaska-Cocktail Surimifleisch, Shrimps¹³, Weinbrand, Mayonnaise-Ketchup-Dressing^{*}

Krabben-Cocktail Krabben¹³ in feiner Cocktailsoße

Flußkrebs-Cocktail Flußkrebse¹⁴, Spargel, Ananas in leichtem Mayonnaise-Dressing

je Kilo € 36,00

Scampi Aioli Riesengarnelen¹³ in feiner Creme Aioli^{1,2}

je Kilo € 48,00



Salatplatten

Salatplatte "Hennes" verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Mais, Karotten, feines Dressing jede Salatplatte ist ausreichend für mindestens 5 Personen - je Platte € 11,50

> Ceasar Salatplatte Römersalat, Parmesankäse², Croûtons³, Ceasar-Dressing°

Ceasar & Chicken Salatplatte Römersalat, Parmesankäse², Croûtons³, Putenbrust-Streifen, Ceasar-Dressing°

Salatplatte "Florida" knackig bunte Blattsalate, Kiwi, Ananas, Orangenfilets, Putenbrust-Streifen, Dressing*

Salatplatte "Chef"

verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Radieschen, Ei¹, Käse-² und Schinkenstreifen^{A,C}, Dressing^{*}

Salatplatte "Italia"

verschiedene Blattsalate, Gurken, Tomaten, Radieschen, Ei¹, Käse-² und Schinkenstreifen^{A,C},
Thunfisch¹², Paprika, Dressing*

Salatplatte "Garten"

knackige Blattsalate, Sojasprossen, Tomaten, Karotten, Mais, Staudensellerie, Champignons, Croûtons³, Dressing *

Salatplatte "Indian Summer"

knackige Blattsalate, gebratene Banane und Ananas, Streifen gegrillter Putenbrust, Pinienkerne⁵, Curry-Dressing*

Salatplatte "Farmer"

knackig bunte Blattsalate, Puten-Medaillons, Ei¹, Mais, Croûtons³, knuspriger Bacon^{A,C}, Dressing^{*}

Salatplatte "California"

Blattsalate, Putenbrust-Streifen, Pinienkerne⁵, Mais, frische Champignons, Broccoli-Röschen, Käsestreifen, Dressing*

Salatplatte "Ruccula"

Ruccula-Salat mit getrockneten Tomaten und Parmesan²

jede Salatplatte ist ausreichend für mindestens 5 Personen - je Platte € 13,00



Kalte Braten- und Aufschnittspezialitäten

kalte Bratenspezialitäten auf Platten geschmackvoll garniert

gegrillter Schinken mit knuspriger Schwarte^{A,C}
zarter Schweinebraten aus der Keule
gekochter Metzger-Meister-Schinken^{A,C}
delikater Farmer-Schinken^{A,C} / rosa gebratener Schweinerücken
würziger Backschinken^{A,C}; würziger Rosmarinschinken^{A,C}
zarter Kassler Rücken^{A,C} / zarter Kassler Rücken^{A,C} im Blätterteig³ (nur am Stück)
gegrillte magere Hähnchenroulade / gegrillte magere Putenbrust
rosa gebratener Kalbsrücken / rosa gebratenes Roastbeef

je Portion € 9,75

kalte Aufschnittspezialitäten auf Platten geschmackvoll garniert beste Metzgermeister-Qualität

Schinkenwurst & Bierschinken^E; Jagdwurst & Paprika-Lyoner^E

Pistazien-Lyoner^E & Geflügel-Lyoner^E

gebackene Leberpastete & gekochte Leberpastete^E

Aachener Leberwurst fein oder grob / frisch oder geräuchert

Schmierwurst geräuchert - fein oder grob

frische Zwiebelmettwurst

Metzger Salami, Katenrauch, Cervelatwurst

Ardenner Schinken^{A,C} / Schwarzwälder Schinken^{A,C} / Parmaschinken^{A,C}

Serano Schinken^{A,C} / Schinkenspeck^{A,C} / Lachsschinken

je Portion € 9,00

Kalte Fisch- und Käsespezialitäten

Kalte Fischspezialitäten¹² auf Platten geschmackvoll garniert

ganzer pochierter Lachs (ab 10 Portionen) / ganze Lachsforelle (ab 5 Portionen)
Goldräucher Lachs / Graverd Lachs / Basilikum Lachs / Sandelholz Lachs
Orangen-Kräuter Lachs / Grappa-Pistazien Lachs
geräucherte Lachsforelle / geräucherte Makrele
gemischte Lachs-Pralinen / gemischte Stremel Lachs Medaillons
Heilbutt geräuchert dünn aufgeschnitten / gemischte Heilbutt-Pralinen
Forellenfilets / Filets vom Butterfisch / Heilbutt Filets geschnitten
Filets vom Wels / Matjes-Filets / Matjes-Filets auf dem Apfel
Lachstartar / Matjestartar
geräucherte Aalfilets
Krabben¹³ / Gambas¹³ / Knuspergambas13
je Portion/Person € 13,50

Käsespezialitäten² auf Platten geschmackvoll garniert

Variationen Schnittkäse oder Stücke Gouda / Camambert / Leerdammer / Edamer / Maasdamer je Portion € 4,50

Variationen nationaler und internationaler Weichkäse Weichkäse / Camembert / Brie / Rohmilschkäse / Rotschmierkäse / Ziegenkäse / Schafskäse je Portion € 7,00

große gemischte Auswahl nationaler und internationaler Käsespezialitäten mit Früchten, Soßen, Senfsorten¹¹, Baguette³ und Buttervariationen²
ie Portion € 8,50

Schweinefleisch aus dem Ofen & vom Grill

deftiger Krustenbraten^{A,C}

Kasseler-Rücken^{A,C} Scheiben in leichter Bratensoße

Kasseler-Rücken^{a.c} mit Ananas-Käse- oder Sauerkrautfüllung

Schweinegulasch

Kasseler-Rücken^{A,C} im Blätterteigmantel³

Winzerbraten Scheiben in feiner Weinsoße

Winzerbraten mit Hackfleisch-Apfel-Kräuterfüllung

Spießbraten Scheiben in herzhafter Bratensoße

Kräuter-Krustenbraten^{3,A,C}

Schweinerücken mit Hackfleisch-Kräuterfüllung

Schweinerücken mit Backobstfüllung

je Portion € 7,00

gegrilltes Spanferkel marinierte und gegrillte Spare Ribs

je Portion € 8,50

Medaillons vom Schweinefilet in Champignonsoße² in Estragon-Sahne-Soße² in Calvados-Rahm-Soße^{2,6} in Gorgonzola-Soße²

Schweinefilet mit Kräuterfarce oder Schinken-Käsefüllung^{2,A,C} mit Champignon oder Pfeffersoße

Schweinefilet Asia aus dem Wok^{9,10}

Schweinefilet-Medaillons à la Saltimbocca^{A,C} Umhüllung aus Parmaschinken^{A,C} und Salbeiblatt mit Sherry-Sahne-Soße^{2,6}

gratinierte Schweinefilet-Medaillons mit Tomaten und Mozzarella²

gratinierter herzhafter Schweinefilet-Topf

je Portion € 9,00



Kalb- und Rindfleisch aus Backofen und Pfanne

rheinischer Sauerbraten mit Soße durch Nobis Printen³ verfeinert gefüllte Rinderouladen mit Soße
Rindergoulasch "Zwiebel-Paprika"

Tafelspitz mit Schnittlauch²- oder Meerrettichsoße²
klassischer Rinderschmorbraten mit Soße
Rinderschmorbraten spanische Art
Tranchen vom Rindersteak mit Pfifferlingrahm²
je Portion € 9,00

Kalbsschmorbraten mit feiner Pilzsoße / Kalbsbraten mit Rosmarinsoße
Kalbsschmorbraten mit Monschauer Senfsoße²,11 / Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"²,6
Kalbsragout mit Pfifferlingen² / Kalbshaxenscheiben "Osso buco milanese"6
Roastbeef am Stück mit Champignon-Rahmsoße²
Roastbeef am Stück mit Sc. Bearnaise¹,2
Roastbeef am Stück unter der Kräuter-Senf-Zwiebelkruste³,11
Rumpsteak mit Speck^{A,C} und Zwiebeln / Rumpsteak mit Champignons
je Portion € 14,00

Rinderfilet im ganzen Stück mit Champignonsoße
Rinderfilet im ganzen Stück mit 3-Pfeffer-Rahmsoße²
Rinderfilet im ganzen Stück mit 3-Käse-Rahmsoße²
gegrilltes Kalbsfilet im ganzen Stück mit Champignonsoße
Kalbsrücken im ganzen Stück unter der Kräuter-Senf-Zwiebelkruste³,¹¹¹
2 gebratene Wiener Kalbsschnitzel mit Zitrone¹,³
je Portion € 16,00

Puter und Hähnchen aus Ofen, Pfanne und vom Grill

feiner Putenbraten Scheiben in Sahnesoße² Putenbraten mit Curry-Früchten² Putenbrust mit Blattspinat-Füllung Hähnchenragout "Hawai"² Putenbrust mit Backobst-Füllung Hähnchenstreifen "Asia"10 Putenbrust im Blätterteigmantel³ Hähnchenragout in Sherrycreme² delikate Puten-Schmorkeule gegrillter Putenspieß "Zucchini" gegrillter Putenspieß "Paprika" gegrillter Putenspieß "Backobst" Coq au vin aus dem Schmortopf Huhn-Broccoli-Auflauf Zitronenhähnchen mit Koriander je Portion € 7,00

mariniertes Hähnchenfilet in Gorgonzolasoße²

gegrilltes Hähnchenfilet mit Nuss-Käsekruste^{2,3,5}

gegrilltes Hähnchenfilet mit Zwiebelkruste³

gegrilltes Hähnchenfilet "Toscana" mit Tomaten-Oliven-Soße

Hähnchen "Parmigiana" mit Tomatensoße

Hähnchen spanische Art

Hähnchen "Stroganoff"

gefülltes Hähnchenbrustfilet "Tomaten-Mozzarella"² "Blattspinat-Feta"² "Zitrone-Rosmarin-Knoblauch" "Oliven-Pimento"

je Portion € 7,00

Entenbrustfilet Orange-Pfeffer

Entenkeulen und Gänsekeulen mit Rosinen-Apfel-Soße je Portion € 16,00

Lamm, Wild und Fisch aus Ofen, Pfanne und vom Grill

Lamm-Kartoffel-Auflauf "Irish-Stew" Lammragout mit Waldpilzen geschmorte Lammkeule mit Soße

je Portion € 9,50

gegrillte Lammkotelettes "Garlic" gegerillte Lammlachse "Kräuterkruste"³

je Portion € 16,00

geschmorte Wildschweinkeule mit Waldpilzen Wildschweinragout mit Pfifferlingrahm² geschmorte Rehkeule mit Burgundersoße⁶ Rehragout mit Pfifferlingrahm²

> Rehrücken-Medaillons mit Preiselbeer-Cassissoße⁶

geschmorte Hirschkalbskeule mit Pfifferlingen

Hirschrücken-Medaillons mit Burgunder-Champignonsoße⁶

je Portion € 18,00

Seelachsfilet¹² mit Petersiliensoße² Seelachsfilet¹² "Tomaten-Kräuter"² Kabeljaufilet¹² mit Speck^{A,C} und Kapern Zander-Lachs-Röllchen¹² mit Pesto²

je Portion € 11,00

gebratene Lachsforellenfilets¹² mit Monschauer Senfsoße¹¹

gebratenes Zanderfilet "Kräuter"^{2,12}

gratiniertes Lachfilet¹² auf Blattspinat mit Dillrahmsoße²

gratiniertes Lachsfilet^{2,12} auf Gemüse mit Tomatensahne²

gegrillter Fischspieß¹² in Soße²

gegrillte Garnelenspieße¹³ "Garlic"

Garnelenpfanne¹³ mit Gemüserahm²

je Portion € 13,00



Hackfleisch-, Pfannen- & Kartoffelspezialitäten

Hackfleischsoße "Bolognese" Käse-Lauch-Hack-Bolognese² Fleischklößchen³ in Paprikarahm² Köttbullar³ mit Rahmsoße² herzhafte Cevapcici

je Portion € 7,00

Chili con Carne aus Rindfleisch mit Zwiebel, Paprika, Mais und Bohnen

je Portion € 8,00

feines Geschnetzeltes² vom Schwein "Züricher Art / "Rahm" / "Budapest"

mageres Putengeschnetzeltes² "Züricher Art" / "Diana" / "Rahm" oder "Curry-Frucht"

Hähnchengeschnetzeltes "Stroganoff"²

je Portion € 7,50

zartes Rindergeschnetzeltes² "Stroganoff" / "Waidmann"

je Portion € 8,50

Kartoffelgratin² "Speck-Zwiebel" / "Lauch" / "Bearnaise" würzige Kartoffelecken mit Sour Creme² Rosmarin-Kartoffelecken Bratkartoffeln "Speck-Zwiebel"A.C warmer Speckkartoffelsalat^{A,C} vegetarische Bratkartoffeln warmer Kräuter-Kartoffelsalat gebratene Butterkartöffelchen² Butterkartöffelchen² "Rosmarin" Schupfnudeln³ Gnocchi³ Kartoffelpüree "Butter" Kartoffelpüree "Kräuter" Kartoffelpüree "Speck-Zwiebel"^{2,A,C} Kartoffel-Sellerie-Püree^{2, 10} Kartoffel-Möhren-Püree² veganer Kartoffelpüree² Petersilien-Salzkartoffeln Kartoffelklöße Semmelknödel³

je Portion € 4,50

Reis-, Nudel- und Gemüsespezialitäten

Butter-Langkornreis² Basmatireis & Jasminreis Langkorn-Wildreis-Mischung Reismischung mit Gemüsemix je Portion € 4.50

Schwäbische Albgold Spätzle^{1,3}
Bandnudeln "Tagliatelle"^{1,3}
Röhrchennudeln "Penne"^{1,3}
Spaghetti / Makkaroni^{1,3}
Fussili / bunte Spiralnudeln^{1,3}
je Portion € **4,50**

arabische Cous-Cous-Gemüse-Pfanne³ gebratene Nudeln mit Wokgemüse¹,³,9 spanische Paella "Hähnchen" spanische Paella "Meeresfrucht"¹²,¹³ frischer Spargel (nur in der Saison) je Portion € 9,50

Sc. Hollandaise¹ / Sc. Bearnaise¹
je Liter € 9,50

feine Gemüseauswahl
"Klassik"² oder "Hollandaise"¹
Blumenkohl, Broccoli, Romanesco, Erbsen,
Möhren, Mais, Kohlrabi, Böhnchen,
Erbsenschoten, Rosenkohl
Die Auswahl kann verändert werden,
Komponenten auch einzeln.

Prinzessböhnchen im Speckmantel^{A.C} Prinzessböhnchen mit SpeckA.c und Zwiebeln Schnittbohnen mit Speck^{AC} und Zwiebeln Brechbohnen in Sahnesoße² junge dicke Bohnen "Speck-Zwiebel"A.C Apfel-Rotkohl Rahm-Zucchini² / Rahmlauch² *Rahm-Blattspinat*² / *Rahmwirsing*² gebratene Frühlingszwiebeln gebratene Zuckermöhren Pfannengemüse in Butter geschwenkt² Gemüsemix "Mexiko" Gemüsemix "Italia" Gemüsemix "Ratatouille" Gemüsemix "Asia-Wock"10 Frühlings-Gemüsepfanne gratiniertes Kaisergemüse²

je Liter € 5,50



Feine Desserts

Mousse-Spezialitäten^{2,3}

Mousse au Chocolat weiße Mousse au Chocolat dunkle Mousse au Chocolat *Vanille-Mousse / Zabajone⁶-Mousse* Waldbeer-Mousse / Cranberry-Mousse Eierlikör-Mousse1 / Zitronen-Mousse Cappuccino-Mousse / Zimt-Mousse Weihnachts-Mousse / Printen-Mousse Café lattè Mousse / Erdbeer-Mousse Amaretto-Mousse / Stracciatella-Mousse Mango-Exotic-Mousse / Nougat-Mousse Mandel-Mousse⁵ / Amarena-Mousse

Feine Creme-Desserts^{1,2,3}

weiße Weincreme⁶ / Rote Weincreme⁶ Amarettocreme / Herrencreme⁶ Mandelcreme⁵ / Paradiescreme mit Crunch gebrannte Creme / Panna Cotta

Puddings2

Orangen-Karamel-Pudding Karamel-Sahnepudding / Schokoladenpudding Schokoladen-Mandelpudding⁵ Vanillepudding / Vanille-Mandelpudding

je Portion € 3,50

Feine Desserts

Hausgemachter frischer Obstsalat Rote Grütze "Altes Land" Sahnequark² mit Früchten Sahnejoghurt² mit Früchten Oma's Milchreis² mit 7imt und 7ucker Oma's Milchreis² mit frischen Früchten

ie Portion € 3.50

hausgemachtes Tiramisu^{1,2,3,6} gemischte frische Obstplatte

je Portion € 4,00

Unsere Desserts als "Fingerfood" Gläschen oder Töpfchen je Portion € 2,75

Nobis Torten & Kuchen Auswahl und Preis nach Absprache

Kleine warme Menüs

Menüvorschlag - ab 10 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

herzhafter Spießbraten mit Soße Bratkartoffeln & Pfannengemüse

knuspriger Grillschinken^{A,C} mit Soße Kartoffelgratin² & Sauerkraut

> große Grillhaxe^{A,C} mit Soße Kartoffelpüree & Sauerkraut

> Kasslerbraten^{A,C} mit Soße Kartoffelpüree & Sauerkraut

Rahmgeschnetzeltes "Züricher Art" Spätzle³ & Pfannengemüse

Schweine-Schmorbraten mit Soße Salzkartoffeln & gemischtes Gemüse²

herzaftes Pfannengyros mit Tzatziki² Kartoffelecken & gemischter Salatteller²

Schweineschnitzel³ "Jäger Art"² / "Sahne"² Kartoffelgratin² & gemischter Salatteller²

Cordon bleu vom Schwein^{3,A,C} mit Soße Kartoffelgratin² & gemischter Salatteller²

hausgemachter Hackbraten^{1,2,3} mit Soße Salzkartoffeln & Rahmspitzkohl² je Menü € 14,00 Aachener Sauerbraten mit Printensoße³ Nudeln^{1,3}, Apfelrotkohl & Apfelmus

Rinderschmorbraten mit Soße Salzkartoffeln & gemischtes Gemüse²

Rindergoulasch "Paprika-Zwiebel" Nudeln^{1,3} & gemischter Salatteller²

gefüllte Rinderroulade mit Soße Salzkartoffeln & Apfelrotkohl

Hähnchenragout Champignon-Spargel² Butterreis² & gemischter Salatteller²

Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Oliven-Soße² Bandnudeln^{1,3} & Rucola-Salatteller²

Hähnchenbrustfilet mit Orangen-Pfeffer-Soße Kartoffelgratin² & gemischter Salatteller²

Hähnchenbrustfilet mit 3-Käsesoße² grüne Bandnudeln¹.3 & Rucola-Salatteller²

gebratenes Seelachsfilet¹² mit Kräutersoße² Salzkartoffeln & gemischter Salatteller²

gebratenes Seelachsfilet¹² mit Remoulade¹,¹¹ Bratkartoffeln & gemischter Salatteller² je Menü € 16,00

Kleine warme Menüs

Menüvorschlag - ab 10 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

zarter Lammkeulenbraten mit Soße Salzkartoffeln & Prinzessböhnchen

mageres Lammragout mit Pilzen Butterreis² & Ratatouille

Schweinefilet-Medaillons mit Soße² Kartoffelgratin & gemischter Salatteller²

gefülltes Schweinefilet^{A,C} mit Soße Kartoffelgratin² & gemischter Salatteller²

Schweinefilet-Madaillons "Apfel-Calvados"^{2,6} Bandnudeln³ & Zuckermöhrchen

gefülltes Schweinefilet "Pflaume" mit Soße Rosmarinkartoffeln & Feldsalat²

Schweinefilet Saltimbocca^{A,C} mit Soße Bandnudeln & Rucola-Salatteller²

Kalbsschmorbraten mit Rosmarinsoße Salzkartoffeln & gemischtes Gemüse²

zartes Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art"2 Spätzle³ & gemischter Salatteller²

Rotbarschfilet mit Kräutersoße^{2,12} Salzkartoffeln & gemischter Salatteller²

Kabeljaufilet mit Kräuterkruste^{2,3,12} Butterkartöffelchen² & Rahm-Blattspinat² je Menü € 19,00

gratiniertes Lachsfilet "Dill-Sahne" auf Spinat^{2,12} Kartoffelgratin² & gemischter Salatteller²

> gratinierte Garnelenpfanne¹³ Bandnudeln³ & gemischter Salatteller²

> > je Menü € 19,00

zarte Lammlachse mit Kräutersoße2 Butterkartöffelchen 2 & gemischter Salat²

Hirschschmorbraten mit Pfifferlingen & Soße Spätzle & gemisches Gemüse²

Hirschragout mit Preiselbeer-Cassis-Soße Kartoffelröstis & Apfelrotkohl

Entenbrustfilet mit Himbeersoße Butterreis² & gemischter Salatteller²

Entenbrustfilet mit Orangen-Pfeffer-Soße Bandnudeln³ & Zuckermöhrchen

Entenkeule mit Preiselbeer-Cassis-Soße Spätzle³ & Apfelrotkohl

Gänsekeule mit Apfel-Rosinen-Soße Spätzle³ & Apfelrotkohl

Kaninchenkeule mit Printensoße3 Spätzle³, Apfelrotkohl & Apfelmus

je Menü € 20,00



Feinschmecker-Platten "Culinaria" I.

kalte Köstlichkeiten ab 5 Personen

Schlemmerplatte "Mittelmeer"

Tomaten und Mozarellaspieße²
gemischte Antipastispieße
gemischte Oliven und gefüllte Peperoni
Baguettesalami und Chorizio
Parma und Serano-Schinken^{A,C}
Melonenspalten und Grissinistängchen³
Vitello Tonnato¹.².¹²²
gemischte Fleischspießchen
gemischte Fischspießchen¹²
frisches Baguette³ und Butter²
je Portion € 22,00

Schlemmerplatte "Rustika"

Schinken-Spargel-Röllchen^{A,C}
Schinken-Melonen-Schiffchen^{A,C}
gemischtes Gemüse mit Dip²
gefüllte Paprikaschiffchen²
gebratene Minifrikadellen¹¹³
kleine Schnitzelchen¹¹²
gefüllte Eierhälften¹¹²
gefüllte Tomatenhälften²
Spießchen von Fleisch- und Blutwurst Sülze
und Käsespicker²
frisches Baguette³ und Butter²
je Portion € 22,00

Schlemmerplatte "Business"

rosa gebratenes Roastbeef
herzhafter Grillschinken^{A,C}
Schinken und Spargel^{A,C}
Schweinefilet-Medaillons, Hähnchenbrüstchen
Rinderfilet-Medaillons "Kräuterkruste"³
gemischte Lachsauswahl¹²
gefüllte Tomaten mit Frischkäse²
gefüllter Pfirsich mit Waldorfsalat^{2,5}
frisches Baguette³ und Butter²
je Portion € 23,00

Schlemmerplatte "Diplomat"

Graverd Lachs¹² und Goldräucherlachs¹² Lachsund Thunfischcarpaccio¹²
Gamba-Spießchen¹⁴
Hirschrücken-Medaillons "Cassis"
Lamm-Medaillons "Rosmarin"
Entenbrüstchen mit Chumberlandsoße
gefüllte Bratenröllchen
gemischte Trockenfrüchte im Speckmantel^{A,C}
Krabben-¹¹,²,¹³ und Geflügelcocktail¹¹,²,²6
gemischte Käsespezialitäten²
frisches Baguette³ und Butter²
je Portion € 26,00



Feinschmecker-Platten "Culinaria" II.

kalte Köstlichkeiten ab 5 Personen

Schlemmerplatte "Oecher Mädche"

Tomaten und Mozarellaspieße²
gemischte Antipastispieße
Kartoffelrösti Bulgurcreme³ & Frischkäse²
gefüllte Paprika, Oliven, gefüllte Zucchini
Rote Bete Carpaccio mit Feigen
Polentataler mit Erbsen-Minze-Creme
Kichererbsenbällchen³ & Rote Bete Taler
Kartoffel-Gemüse-Tortillia¹³ mit Creme
spicy Cheesebällchen²³ & spicy Ecken³
veg. Nudelsalat³ & Feldsalat Nusscrumble⁵
Nobis Partybrötchen³ & Butter²
je Portion € 24,00

Schlemmerplatte "henger Herjotts Fott"

Schinken^{A,C}-Spargel-Röllchen
Schinken^{A,C}-Melonen-Schiffchen
gefüllter Hähnchenspieß & Rinderröllchen
gefüllte Paprika², Tomate & Champignon²
Minifrikadellen³ & Hähnchenschenkel
Party-Schnitzelchen³ & Chicken Nuggets³
gef. Eier Frischkäse¹¹² & Tomate Fleischsalat²
Krustenbraten & Schweinebraten
Kartoffelsalat¹¹² & Nudelsalat1,2,3
gemischte Käseauswahl²
Nobis Partybrötchen³ & Butter²
je Portion € 23,00

Schlemmerplatte "Oecher Jong"

Schweinefilet-Medaillons
Hähnchenfilet & Roastbeef Medaillons
Vitello Tonnato¹.¹²; Rindercarpaccio²
Melonen-Schiffchen & Roastbeefröllchen
Schinken^.c-Spargel-Röllchen
Fischauswahl¹² & Scampispieße¹³
Geflügel-Cocktail² & Flusskrebs-Cocktail¹³
Kartoffelrösti mit Lachstartar¹²
gefüllter Pfirsich² & gefüllte Birne²
Käseauswahl² mit Trockenfrucht & Oliven
Nobis Partybrötchen³ & Butter²
je Portion € 26,00

Schlemmerplatte "Kaiserpfalz"

Fischauswahl¹² & Scampispieße¹³
Lachs¹²- & Rinderfilet Carpaccio
Rösti Lachstartar¹² & Thunfischcreme¹²
Vitello Tonnato^{1,12} & Toscanische Delice²
Mini Quiche^{1,2,3} Lorraine & Spinat Feta²
Entenbrüstchen mit Himbeer-Topping
Rinderfilet Birne-Gorgonzola²
Pflaumen & Datteln im Speckmantel
Pasta Maritim^{3,13} & Entenbrustcoktail²
Käseauswahl² mit Oliven & Trauben
Nobis Partybrötchen³ & Butter²
je Portion € 26,00

Hennes T

Partyknüller - kalt oder warm

Buffetvorschlag - ab 10 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Partyknüller 1

Rahmgeschnetzeltes "Züricher Art"²
gefülltes Schweinefilet "Schinken-Käse"^{2,A,C}
Kartoffelgratin², Spätzle^{1,2,3}
gratinierte Gemüsepfanne²
gemischter Salatteller² & Ruccula-Salat²
gemischte Partybrötchen³, Butterplatte²
je Portion € 19,50

Partyknüller 2

gegrillter Spanferkelbraten mit Soße^{A,C}
Kartoffelgratin², Schupfnudeln²,³
gemischtes Pfannengemüse²
gemischter Salatteller² & Feldsalatteller²
gemischte Partybrötchen³, Butterplatte²
ie Portion € 18.50

Partyknüller 3

gegrillter Puterbraten mit Soße Schweinefleisch "Balkan" Schupfnudeln^{2,3} & Kartoffelecken gemischtes Frühlingsgemüse gemischter Salatteller² & Bauernsalat gemischte Partybrötchen³, Butterplatte²

je Portion € 18,50

Partyknüller 4

gemischte Bratenplatte & Medaillons Tomate-Mozzarella², Antipastiplatte² gefüllte Tomaten² & gefüllte Pfirsische² gemischte Fischplatte¹² & Käseplatte Broccoli-Schinken-Salat⁴, Geflügelsalat⁴, gemischter Salatteller² & Ruccula-Salat² gemischte Partybrötchen³, Butterplatte² je Portion € 22,00

Partyknüller 5

Spießbraten "Holzfäller Art"
Rindergoulasch "Paprika-Zwiebel"
Spätzle².3 & Bratkartoffeln
gemischter Salatteller² & Partysalat²
gemischte Partybrötchen³, Butterplatte²
je Portion € 17,50

Partyknüller 6

Krustenbraten^{AC} & Kasslerrücken^{AC} mit Soße Kartoffelgratin² & Rosmarinkartoffeln Sauerkraut und Apfelrotkohl gemischter Salatteller² & Krautsalat gemischte Partybrötchen³, Butterplatte² je Portion € 18,50

Partyknüller - kalt oder warm

Buffetvorschlag - ab 10 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Partyknüller 7

Hähnchenfilet "Toskana"² Schweinefilet-Medaillons "Champignon"² Kartoffelgratin², Bandnudeln^{1,3} gemischte Gemüsepfanne "Italia" Tomate-Mozzarella², Antipastiplatte² gemischter Salatteller² & Ruccula-Salat² gemischte Partybrötchen³, Butterplatte²

je Portion € 21,00

Partyknüller 8

halbe gefüllte Paprikaschoten mit Soße gratinierter Tomaten-Zucchini-Auflauf² Reismischung & Gnocchi3 Tomate-Mozzarella², Antipastiplatte² gemischter Salatteller² & Ruccula-Salat² gemischte Partybrötchen³, Butterplatte²

je Portion € 17,50

Partyknüller 9

Lasagne-Bolognese² & Lachs-Lasagne² Tomaten-Mozzarella², Antipastiplatte² Parmaschinken^{A,C} & Melone. Vitello Tonnato¹ gemischter Salatteller² & Ruccula-Salat² gemischte Partybrötchen³, Butterplatte²

ie Portion € 17.50

Partyknüller 10

Spaghetti Carbonara^{1,2,3}, Bandnudeln³ mit Lachs¹² Penne "Vier-Käse"1,2,3 & veg. gefüllte Tortellini1,2,3 Tomate-Mozzarella², Antipastiplatte² gefüllte Champignons² & gefüllte Zucchini Parmaschinken^{A,C} & Melone, Vitello Tonnato¹ gemischter Salatteller² & Ruccula-Salat² gemischte Partybrötchen³, Butterplatte²

ie Portion € 18.50

Partyknüller 11

Schweinefleisch "Chop Suey"9 Hähnchenbrust "süß-sauer"9 Reismischung & gebratene Nudeln^{1,2,3} Asiagemüse aus dem Wock⁹ veg. Frühlingsrollen³ & Knuspergambas¹³ gemischter Salatteller² & Asia-Salat² gemischte Partybrötchen³, Butterplatte² je Portion € 18,50

Partyknüller 12

Aachener Sauerbraten mit Soße³ gefüllte Rinderroulade mit Soße Spätzle^{1,2,3} & Mini-Kartoffelklöße^{1,3} Apfelrotkohl & Prinzessböhnchen gefüllte Pfirsische² & gefüllte Birnen² gemischte Fleischspieße & Partyfrikadellchen^{1,2,3} gemischte Partybrötchen³, Butterplatte²

je Portion € 21,00





Große Festtagsmenüs

Menüvorschläge - ab 10 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Festtagsmenii 1

Rinderkraftbrühe mit Einlage¹ zarter Rinderschmorbraten mit Soße mageres Rahmgeschnetzeltes "Züricher Art"²,6 Kartoffelgratin² & Spätzle³ feine Gemüseauswahl und Sc. Hollandaise¹ gemischter Salatteller Mousse au Chocolat²,³, Vanille-Mousse²,³ frischer Obstsalat

je Portion € 22,00, mit Dessert € 24,50

Festtagsmenii 2

Rinderkraftbrühe mit Einlage¹ zarter Rinderschmorbraten mit Soße Schweinefilet Madaillons^c mit Champignonsoße² Kartoffelgratin² & Bandnudeln³ feine Gemüseauswahl und Sc. Hollandaise¹ gemischter Salatteller Mousse au Chocolat².³, Vanille-Mousse².³ frischer Obstsalat

je Portion € 23,00, mit Dessert € 26,50



Festtagsmenii 3

Tomate-Mozzarella², Antipasti-Auswahl²
Parmaschinken^{A,C} an Melone
Schweinefilet Medaillons^{A,C} mit 3-Pfeffer-Soße
Hänchenbrust Medaillons Champignonrahm²
Kartoffelgratin² & Bandnudeln³
gemischtes Gemüse mit Sc. Hollanaise²
gemischter Salatteller & Rucola-Salatteller
Mousse au Chocolat^{2,3}, Panna Cotta^{2,3}
frischer Obstsalat, gebrannte Creme²

je Portion € 22,00, mit Dessert € 24,50

Festtagsmenü 4

Tomate-Mozzarella², Rindercarpaccio²
Parmaschinken^{A,C} an Melone, Vitello Tonnato^{3,2}
zartes Rindergeschnetzeltes Pfifferlingrahm²
Schweinefilet Medaillons^{A,C}
in Estragon-Rahmsoße²
Kartoffelgratin² & Bandnudeln³
gemischtes Gemüse mit Sc. Hollanaise²
gemischter Salatteller & Rucola-Salatteller
Mousse au Chocolat^{2,3}, Tiramisu^{2,3}
frischer Obstsalat, Mascapone-Fruchtcreme²

Große Festtagsmenüs

Menüvorschläge - ab 10 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Festtagsmenü 5

Rinderkraftbrühe mit Einlage¹
rosa Roastbeef mit Kräuterkruste³ & Soße
gratiniertes Lachsfilet¹² auf Blattspinat²
Kartoffelgratin² & Bandnudeln³
feine Gemüseauswahl und Sc. Hollandaise¹
gemischter Salatteller
Mousse au Chocolat²³, Tiramisu²³
weiße Mousse au Chocolat, frischer Obstsalat
je Portion € 23,00, mit Dessert € 25,50

Festtagsmenii 6

Rinderkraftbrühe mit Einlage¹
rosa Rinderfilet mit Pfifferlingsoße²
Kalbsmedaillons mit Pfeffersoße²
Kartoffelgratin² & Reismischung
feine Gemüseauswahl und Sc. Hollandaise¹
gemischter Salatteller
Mousse au Chocolat²³³, Tiramisu²³
weiße Mousse au Chocolat, frischer Obstsalat
je Portion € 24,00, mit Dessert € 26,50

Festtagsmenii 7

Tomate-Mozzarella², Antipasti-Auswahl²
Parmaschinken^{A,C} an Melone, Rindercarpaccio²
Rinderfilet Medaillons^{A,C} mit 3-Pfeffer-Soße
gratiniertes Lachsfilet¹² mit Dill-Spinat-Rahm²
Kartoffelgratin² & Bandnudeln³
feine Gemüseauswahl und Sc. Hollandaise¹
gemischter Salatteller & Rucola-Salatteller
Mousse au Chocolat²,³, Panna Cotta²,³
frischer Obstsalat, Straciatella-Mousse²,³

je Portion € 25,00, mit Dessert € 27,50

Festtagsmenü 8

gemischte Fischauswahl¹², Rindercarpaccio² Parmaschinken^{A,C} an Melone, Vitello Tonnato^{1,2} rosa Roastbeef mit Kräuterkruste³ & Soße gratiniertes Lachsfilet auf Blattspinat^{2,12} Kartoffelgratin² & Bandnudeln³ feine Gemüseauswahl und Sc. Hollandaise¹ gemischter Salatteller & Rucola-Salatteller Mousse au Chocolat^{2,3}, Tiramisu^{2,3} frischer Obstsalat, Café latte Mousse^{2,3}

Kleine Menüs für Kids

Jedes Menü kann nach euren Wünschen verändert werden.

Menue "Captain Blaubär"

Fischstäbchen^{1,3,12} und Fischnuggets^{1,3,12} mit Rahmspinat² und Kartoffelpüree²

Menii "Carlson"

kleine Hackbällchen^{1,3} mit Tomatensoße kleine Penne-Nudeln³ & Möhrensalat

Menü "Hein Blöd"

Spaghetti Bolognese^{2,3} mit Tomaten-Gurken-Salat

Menü "Maus & Elefant"

Hähnchenbruststreifen mit Tomatensoße Mini-Nudeln³ & Buttergemüse²

Menü "Pippi Langstrumpf"

Hänchenschnitzel mit Dip² Gemüsereis & Möhrenpommes

Menü "Simpsons"

Chicken Nuggets^{1,3} mit Tomaten-Erbsensoße Farfalle³ & Tomatensalat

Menü "Harry Potter"

paniertes Schweineschnitzel^{1,3} paniertes Hähnchenschnitzel^{1,3} mit einer zauberhaften Soße Spätzle³ & Gemüse² je Menü € 9,00

Finderfood-Buffet für Kids

Mini-Hamburger^{2,3}, Mini Cheeseburger^{2,3}
Schnitzelchen^{1,3}
Hähnchen Nuggets^{1,3}
kleine Hackbällchen^{1,3}
Mini Winnies^{A,C}
Gemüse-Pommes mit Dip²
Käsewürfel²
kleine Überraschung
ab 5 Kids je Menü € 9,00

Kiddy - Dessertauswahl

Sucht bitte Euer Lieblingsdessert aus:
Schokoladenpudding²
Vanillepudding²
Quark mit Erdbeeren²
frischer Obstsalat
Rote Grütze; Wackelpeter
Mini Waffeln¹.²³
Mini-Berliner³
Mini-Sandbrötchen³
je Portion € 2,00

Tapas-Buffet - die leckeren Häppchen aus Spanien

kalt oder warm - in jedem Fall köstlich - ab 20 Personen

kalt oder warm möglich

Kartoffel-Tortilla¹ Kartoffel-Spinat-Tortilla¹ Kartoffel-Gemüse-Tortilla¹ Kräuter-Kartoffel-Ecken scharfe Kartoffel-Ecken

Hähnchen mit Knoblauch & Soße Hähnchen mit Tomaten-Oliven-Soße^G spanischer Braten Kräuter-Knoblauch spicy Fleischbällchen^{2,3} & Fleischröllchen Fleischspießchen scharf oder sweet gegrillte Fischspieße scharf oder sweet²² Fischragout²² "Mediteran"

spanischer Tomatensalat spanischer Kartoffelsalat Spargel-Artischocken-Salat Orangen-Spinat-Salat frischer Möhrensalat Salat mit Meeresfrüchten^{13,14} frischer Fischsalat¹² gemischter Salat mit Thunfisch¹²

kalt

eingelegte oder gratinierte² Sardinen¹² spicy Fleischbällchen & Fleischröllchen Fleischspießchen scharf gegrillte Fischspieße scharf oder sweet¹² eingelegter Pulpo14 frittierter Tintenfisch14 Garnelenspieße¹³ & Knuspergambas¹³ Melonenschiffe mit Seranoschinken^{A,C} spanische Hochlandsalami & Chorizo marinierte gefüllte Peppertomaten² Varianten eingelegter Oliven⁶ Auswahl von gefüllten Peperoni² gemischte gegrillte Gemüse gegrillte oder gefüllte2 Champignons gefüllte Zucchini Datteln & Pflaumen im Speckmantel^{A,C} eingelegte Tomaten-Paprika getrocknete Tomaten spanische Käseauswahl² Partybrötchen³ Fladenbrot³ Buttervariationen²

Auswahl nach Ihren Wünschen kalt je Portion € 23,50 Kombi kalt & warm je Portion € 28,00

Fingerfood und Snacks

gemischtes Fingerfood Arrangement

Tomate-Mozzarellaspieße2 gemischte Antipastispieße2 Gemüseplatte mit Dip² gefüllte Zucchini mit Bruschettacreme Paprikaschiffchen mit Frischkäse² gefüllte Champignons² veg. Frühlingsröllchen3 mit Dip2 Kartoffelröstis mit Bulgurcreme³ Kartoffelröstis mit Frischkäse² & Sprossen Kartoffelröstis mit Lachstartar¹² Kartoffelröstis mit Thunfischcreme^{2,12} gemischte, gegrillte Fischspieße12 gebratene Minischnitzel^{1,3} Chrispy Chicken Nuggets^{1,3} kleine Partyfrikadellchen^{1,2,3} würzige Chilli-Cheese-Hackbällchen Rinderröllchen mit Salsa Dip gemischte, gegrillte Hähnchenfleischspieße gemischte Mini-Quiches^{1,2,3} gemischte Blätterteighäppchen^{1,2,3} gemischte Minipizza^{1,2,3} gemischte Mini-Wraps^{1,2,3} gemischte Pulles-Chicken-Burger^{1,2,3} gemischte Nudelspieße^{1,2,3}

ab 25 Personen je Portion € 24,50

Fingerfood "Empfang"^{1,2,3}
geschmackvoll arrangierte Variationen von
Canapès, Blätterteighäppchen
Mini-Quiches, Mini-Pizzen, Röstis
je Portion € 9,50

Snacks

jeweils mit "Röggelchen" ³ gereicht gebratene Currywurst^{AC} in Scheiben, pikante Soße und Röstzwiebeln³ Chili con Carne aus Rindfleisch mit Tomaten-Gemüse-Salsa je Portion € 6,00

Pasta-Snacks

jeweils gereicht mit Baguette³ gemischtem Salat² & Rucolasalat

Lasagne-Bolognese^{1,2,3}

Kase-Lauch-Hack-Lasagne^{1,2,3}

Gemüselasagne^{1,2,3} je Portion € 11,00

Lachs-Spinat-Lasagne^{1,2,3,12} je Portion € 14,00

Großes Buffet "Fingerfood" kalt und warm

Ansprechend auf Platten, Schälchen oder in Gläschen angerichtet - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Kalte Leckereien

Tomaten-Mozzarellaspieße2 gemischte Antipastispieße2 Gemüseplatte mit Dip² Paprikaschiffchen mit Frischkäse² gefüllte Champignons² gefüllte Zucchini mit Bruschettacreme gefüllte Peppertomaten & Peperoni² veg. Frühlingsröllchen mit Dip² gefüllte Pastetchen "Spinat-Feta"2,3 gefüllte Samoas "Curry-Gemüse"^{2,3} Parmesanplätzchen Feta & Pesto² Kartoffelröstis mit Bulgurcreme² Kartoffelröstis mit Frischkäse² und Sprossen, mit Lachstartar² und mit Thunfischcreme^{2,12} gemischte, gegrillte Fischspieße¹² Wrapröllchen mit Lachs & Thunfisch^{3,12} Scampispieße¹³ & Knuspergambas^{3,13} Parmaschinken^{A,C} an Melonenschiffchen Baguettesalami an Melonenschiffchen gebratene Minischnitzel^{1,3} Chrispy Chicken Nuggets, spicy Chicken Wings^{1,3} kleine Partyfrikadellen^{1,2,3} würzige Chilli Cheese Hackbällchen^{1,2,3} Rinderröllchen mit Salsa Dip gemischte, gegrillte Hähnchenspieße Variationen von: Blätterteighäppchen^{1,2,3} Mini-Quiche, -Pizza, -Wraps^{1,2,3} Baguettes³ mit Butterplatte² & Dip-Varianten²

Kalt im Töpfchen/Schälchen

Vitello Tonnato^{1,2} Entenbrust mit Cumberlandsoße Rosmarin-Lammrücken mit Himbeersoße Kalbstafelspitz mit Tomaten-Lauch Roastbeef mit Sc. Remoulade² Delice Tosca mit Parmesan² Rindercarpaccio mit Parmesan² Thunfisch- Lachscarpaccio¹² mit Parmesan² Rucolasalat mit getrockneten Tomaten²

Warmes im Töpfchen/Schälchen

Aachener Sauerbraten³ mit Nüdelchen³ Lachfilet12 auf Blattspinat & Dillrahm2 veg. gefüllte Tortellini3 mit Rahmsoße2 Currywurst^{A,C} mit Röstzwiebeln³ Hähnchen-Paprika-Röllchen mit Rahm² Tagliatelle³ mit Gemüsesalsa

Süßes Fingerfood im Töpfchen

Mousse au Chokolat^{2,3}, Vanille-Mousse^{2,3} weiße Mousse au Chokolat^{2,3}, Tiramisu^{2,3} Café lattè Mousse^{2,3}, Panna Cotta^{2,3} Erdbeer-Mousse^{2,3}, gebrannte Creme^{2,3} Weinkreme^{2,3,6}, frischer Obstsalat Camambert² & Chaumes² mit Feigensenf gehobelte Käseblüte² mit Rosmarin-Honig

je Portion kalt € 25,00 - kalt & warm € 27,50 kalt & süß € 27,50 / kalt, warm & süß € 30,00



Großes Frühstücks- und Brunchbuffet

Buffetvorschläge - ab 10/20 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Frühstücksbuffet ab 10 Personen

Partybrötchenauswahl3 Butterplatte² süße Blätterteig-Minis3 Schinkenplatte^{A,C} Salami- & AufschnittplatteA,C,F **Bratenplatte** Schnittkäsespezialitäten² Tomate-Mozzarella² Antipasti Arrangement² knackiges Gemüse mit Dip² kalte Fischauswahl12 Schnittlauch-Rührei¹ & Bacon^{A,C} kleine Hackbällchen^{1,3} Rostbratwürstchen^{A,C,E} Aachener Blutwurst mit Zwiebeln oder FleischkäseA,C,E Bratkartoffeln "Speck-Zwiebel"A,C je Portion € 20,00



Brunchbuffet ab 20 Personen

Partybrötchenauswahl³, Butterplatte² süße Blätterteig-Minis3 Schinkenplatte^{A,C}, Bratenplatte Salami- & Aufschnittplatte^{A,C,F} Schnittkäsespezialitäten² Tomate-Mozzarella² Antipasti Arrangement² knackiges Gemüse mit Dip2 kalte Fischauswahl12 Schnittlauch-Rührei¹ & Bacon^{A,C} kleine Hackhällchen^{1,3} & Rostbratwürstchen^{A,C,E} Aachener Blutwurst mit Zwiebeln oder FleischkäseA,C,E Bratkartoffeln "Speck-Zwiebel"A,C Lachsfilet¹² auf Rahm²-Blattspinat Hänchenfilet mit Orangen-Pfeffer-Soße2 Schweinefilet Champignons² Kartoffelgratin², Bandnudeln³ feine Gemüseauswahl², gemischter Salatteller Mousse au Chocolat^{2,3}, Vanille-Mousse^{2,3} frischer Obstsalat, Panna Cotta²



Feinschmecker-Buffet "Oppenhoff"

Buffetvorschlag - ab 25 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

hausgemachte Antipasti

Tomaten und Mozzarella² gemischte Antipasti²

Feinschmecker Salate

Feldsalatteller mit Radieschen² Rucola-Salatteller² gemischter Salatteller²

Kalte Speisen

Schinken-Spargel-Röllchen^{A,C} gemischte, gefüllte Früchte² Schinken und Melone^{A,C} gemischte Fischplatte¹² gemischte Käseplatte² gemischter Brotkorb³

warme Speisen

Schweinefilet mit Champignonsoße²
Krustenbraten^{AC} mit Rosmarinsoße
Hähnchenfilet mit Orangen-Pfeffersoße²
Lachsfilet¹² auf Rahm²-Blattspinat
Kartoffelgratin²
Bratkartoffeln^{AC}
Bandnudeln^{1,3}
Prinzessböhnchen^{AC}
feine Gemüseauswahl und Sc. Hollandaise¹

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} Zitronen-Mousse^{2,3} Rote Grütze frischer Obstsalat



Feinschmecker-Buffet "Classic"

Buffetvorschlag - ab 25 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

warme Fleischspeisen

Grillschinken mit knuspriger Schwarte^{A,C} zarte Rindfleischstreifen in Pfefferrahm² Hähnchenbrustfilets mit Rahmsoße² Puten-Rahmgeschnetzeltes² "Champignons"

warme Beilagen

Kartoffelgratin² Spätzle¹.³ feine Gemüseauswahl und Sc. Hollandaise¹

Frische Feinschmecker-Salate

Broccoli-Schinken-Salat^{2,A,C} Krautsalat Pasta-Romana^{1,2,3} Bunter Kartoffelsalat² gemischte Salatplatte mit Dressing*

Kalte Speisen

roher Schinken^{A,C} an Melone herzhafte Bratenvariationen Käseplatte² Brotauswahl³

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat Vanille-Mousse^{2,3} frischer Obstsalat

Feinschmecker-Buffet "Eifel"

Buffetvorschlag - ab 25 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Warme Speisen

Schweinefilet Medaillons mit Kräuterkruste³ Schmorbraten mit Monschauer Senfsoße¹¹ gebratene Forellenfilets "Gärtnerin"¹²

Warme Beilagen

gebratene Butterkartöffelchen² Butternudeln¹.2.3 feine Gemüseauswahl und Sc. Hollandaise¹

Frische Feinschmeckersalate

Oma's Pellkartoffelsalat^{1,2}
Krautsalat "Essig & Öl"
rheinischer Nudelsalat^{1,2,3}
fruchtiger Geflügelsalat
Feldsalat mit Speck-Zwiebel-Nuss^{A,C}
gemischter Salatteller

Kalte Speisen

Schinken-Sparkel-Röllchen^{A,C}
gefüllte Birnen mit Frischkäse²
gefüllte Pfirsiche mit Walldorfsalat^{2,10}
kleine Partyfrikadellchen^{1,3}
herzhafte Bratenvarianten
gemischte Fischplatte^{1,2}
gemischte Käseplatte²
Partybrötchen³

Dessertauswahl

Mousse au Chokolat^{2,3} Vanille-Mousse^{2,3} Grütze von Waldfrüchten frischer Obstsalat



Feinschmecker-Buffet "Nostalgie"

Buffetvorschlag - ab 20 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Feinschmeckersalate

Kartoffelsala1,2 Nudelsalat^{1,2,3} Krautsalat Geflügelsalat^{1,2} Gemischter Salatteller^{1,2}

Kalte Speisen

Schinken-Spargel-Röllchen^{A,C}
Partyfrikadellen^{1,3}
kleine Salamiwürstchen^{A,C}
gefüllte Pfirsiche mit Walldorfsalat^{2,5}
gefüllte Birnen mit Frischkäse²
gefüllte Tomaten mit Fleischsalat^{1,2}
gefüllte Eier¹ mit Creme²
gemischte Bratenplatte
gemischte Käsespicker²
gemischter Brotkorb³

Warme Speisen

Putengeschnetzeltes Hawai Schweinebraten in Rahmsoße

Warme Beilagen

Kartoffelgratin Butterreis feine Gemüseauswahl und Sc. Hollandaise¹

Dessertauswahl

Schokoladen Pudding² Vanille Pudding² Früchtequark² frischer Obstsalat



Feinschmecker-Buffet "Drei-Länder-Eck"

Buffetvorschlag - ab 25 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Warme Fleischspeisen

Medaillons vom Schweinefilet "Champignon-Pfeffer"² gegrillte Hähnchenbrustfilets "Toscana"² gratiniertes Lachsfilet¹² "Dill-Sahne"²

Warme Beilagen

Kartoffelgratin² Bandnudeln^{1,3} feine Gemüseauswahl²

Hausgemachte Antipasti

Tomaten und Mozzarella² Antipasti Arrangement²

Frische Feinschmecker-Salate

Broccoli-Schinken-Salat^{1,2,A,C} Geflügelsalat^{1,2} bunter Kartoffelsalat^{1,2} gemischte Salatplatte mit Dressing* Rucolasalat

Kalte Speisen

roher Schinken^{A,C} an Melone gemischte Fischplatte¹² Käseplatte² Brotauswahl³

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} Vanille-Mousse^{2,3} frischer Obstsalat

Feinschmecker-Buffet "Spezial"

Buffetvorschlag - ab 25 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Warme Speisen

gratiniertes Lachsfilet¹² auf Blattspinat² Grillschinken mit knuspriger Schwarte^{A,C} Schweinefilet mit Apfel-Calvados-Soße² Hähnchenbrustfilet mit Nuss-Käsekruste^{"2}

Warme Beilagen

Kartoffelgratīn² Bandnudeln^{1,3} feine Gemüseauswahl und Sc. Hollandaise¹

Frische Feinschmecker Salate

Broccoli-Schinkensalat^{1,2,A,C}
Pasta Romana^{1,2,3}
bunter Kartoffelsalat^{1,2}
Ceflügelsalat^{1,2}
gemischte Salatplatte mit Dressing*
Rucolasalat

Hausgemachte Antipasti

Tomaten und Mozzarella² gemischtes Antipasti Arrangement²

Kalte Speisen

roher Schinken^{A,C} an Melone gemischte Fischauswahl¹² internationale Käseplatte² Brotkorb³

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} Vanille-Mousse^{2,3} frischer Obstsalat Tiramisu^{2,3}

Feinschmecker-Buffet "Exklusiv"

Buffetvorschlag - ab 25 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Warme Speisen

Tranchen von der Steakhüfte mit Pfifferlingsrahm² Lachsfilet¹² auf Rahm²-Blattspinat gefüllte Putenbrust "Spinat" gefülltes Schweinefilet "Schinken-Käse"^{2,A,C}

Warme Beilagen

Kartoffelgratin²
Bandnudeln^{1,3}
feine Gemüseauswahl und Sc. Hollandaise¹

Frische Feinschmecker Salate

Broccoli-Schinkensalat^{1,2,A,C}
Pasta Romana^{1,2,3}
Geflügelsalat^{1,2}
Krabbencocktail^{1,2,13}
gemischte Salatplatte mit Dressing*
Rucolasalat

Hausgemachte Antipasti

Tomaten und Mozzarella² gemischtes Antipasti Arrangement²

Kalte Speisen

roher Schinken^{A,C} an Melone gemischte Bratenplatte gemischte Fischauswahl¹² internationale Käseplatte² Brotkorb³

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} Vanille-Mousse^{2,3} Gebrannte Creme^{2,3} Tiramisu^{2,3}



Feinschmecker-Buffet "Regio"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Warme Fleischspeisen

Medaillons vom Schweinefilet "à la Creme"² zarte Rindfleischstreifen in Pfefferrahm² gegrillte Hähnchenbrustfilets "Blattspinat-Mozzarella"² gratiniertes Lachsfilet "Dill-Sahne"^{2,12}

Warme Beilagen

Kartoffelgratin² Butter-Bandnudeln^{1,2,3} feine Gemüseauswahl und Sc. Hollandaise¹

Hausgemachte Antipasti

Tomaten und Mozzarella² gemischtes Antipasti Arrangement² gefüllte Zucchini mit Bruschettacreme Kartoffelröstis mit Frischkäse² Polentataler mit Cremes²

Frische Feinschmecker Salate

Broccoli-Schinkensalat^{1,2,A,C}
Hirtensalat
Geflügelsalat^{1,2}
Alaska-Krabbencocktail^{2,13}
gemischte Salatplatte mit Dressing*
Rucolasalat

Kalte Speisen

roher Schinken^{A,C} an Melone große gemischte Fischauswahl¹² internationale Käseplatte² Brotkorb³

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} Vanille-Mousse^{2,3} Champagner Mousse^{2,3} Tiramisu^{2,3} Panna Cotta²



Feinschmecker-Buffet "Euregio"

Buffetvorschlag - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vorspeisen-Spezialitäten

Tomaten und Mozzarella²
gemischtes Antipasti Arrangement²
gefüllte Pfirsiche mit Waldorfsalat¹.².².¹0
Schinken-Spargel-Röllchen⁴.c
Schinken-Melonen-Schiffchen⁴.c
Vitello Tonnato².¹²
vegetarische Frühlingsröllchen³
gefüllte Birnen mit Frischkäse²
gebratene Minifrikadellen¹.².³
gefüllte Paprikaschiffchen²
gemischtes Gemüse mit Dip²
frisches Baguette³ und Partybrötchen³
mit Butter²

Salatspezialitäten

gemischter Salatteller "Hennes"² Ruccula Salat mit getrockneten Tomaten und Parmesan² frischer Gartensalat

Beilagen

Kartoffelgratin²
Butterspätzle^{1,2,3}
feine Gemüseauswahl und Sc. Hollandaise¹

Warme Gerichte vom Buffet

Puten-Geschnetzeltes mit Champignonrahm²
Hähnchenbrust Medaillons mit
Orangen-Pfeffer-Soße²
Rinderschmorbraten
gratiniertes Lachsfilet mit
Kräutersahne^{2,12}

Dessertauswahl

Creme Chocolat² Creme Vanille² Creme Caramell² frischer Obstsalat gemischte Käseplatte²



Feinschmecker-Buffet "Italia Uno"

Buffetvorschlag - ab 25 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Hausgemachte Antipasti

Tomaten und Mozzarella² gemischte Antipasti²

Feinschmeckersalate

Broccoli-Schinkensalat^{1,2,A,C} Spaghettisalat Pepe und Pesto^{1,2,3} Geflügelsalat^{1,2} frischer Fischsalat^{1,2} gemischter Salatteller² Rucolasalat

Kalte Speisen

Parmaschinken^{A,C} an Melone Vitello Tonnato^{2,12} gemischte Fischplatte¹² gemischte Käseplatte² gemischter Brotkorb³

Warme Speisen

gefülltes Schweinefilet "Schinken & Käse"^{2,A,C} Hähnchenfilet "Toscana"² Lachsfilet¹² in Tomaten-Sahne²

Warme Beilagen

Kartoffelgratin² Bandnudeln^{1,3} Tomaten-Zucchiniauflauf² Ratatouille

Dessertauswahl

Cappuccino-Mousse^{2,3}
Tiramisu^{2,3}
Panna Cotta²
frischer Obstsalat



Feinschmecker-Buffet "Italia Due"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Hausgemachte Antipasti

Tomaten und Mozzarella² gemischte Antipasti²

Feinschmeckersalate

Broccoli-Schinkensalat^{1,2,A,C} Geflügelsalat^{1,2} Nudelsalat "Pasta Romana" gemischter Salatteller² Ruccula mit getrockneten Tomaten

Kalte Speisen

Parmaschinken^{A,C} an Melone Vitello Tonnato^{2,12} gegrillte Scampispieße¹³ gemischte Fischplatte¹² ganzer pochierter Lachs¹² Lachscarpacchio¹² gemischte Käseplatte² gemischter Brotkorb³

Warme Speisen

Schweinefilet "frische Kräuter" Scaloppine mit Parmesankruste² Lachsfilet¹² in Tomaten-Dill-Sahne² Kartoffelgratin² Bandnudeln^{1,3} Tomaten-Zucchiniauflauf² Ratatouille

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} Cafè latte Mousse^{2,3} Tiramisu^{2,3} Panna Cotta² frischer Obstsalat



Feinschmecker-Buffet "Toskana"

Buffetvorschlag - ab 25 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Hausgemachte Antipasti

Tomaten und Mozzarella² gemischtes Antipasti Arrangement² Polentataler mit Cremes² gefüllte Zucchini mit Bruschettacreme Kartoffelröstis mit Frischkäse²

Frische Feinschmecker Salate

Broccoli-Schinkensalat^{1,2,A,C} Krautsalat Nudelsalat "Pasta Romana"^{1,2,3} bunter Kartoffelsalat^{1,2} Geflügelsalat^{1,2} gemischte Salatplatte mit Dressing* Rucolasalat

Kalte Speisen

ganzer pochierter Lachs¹² geschmackvoll garniert roher Schinken^{A,C} an Melone Vitello Tonnato^{2,12} Toskanische Delice² gegrillte Scampispieße¹³ Rösti-Lachstaler¹² große gemischte Fischauswahl¹² internationale Käseplatte² Brotkorb³

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} Cappuccino-Mousse^{2,3} frischer Obstsalat Tiramisu^{2,3}

Feinschmecker-Buffet "Roma"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Hausgemachte Antipasti

Tomaten und Mozzarella² gemischtes Antipasti Arrangement² Polentataler mit Cremes² gefüllte Zucchini mit Bruschettacreme Kartoffelröstis mit Frischkäse²

Frische Feinschmecker Salate

Broccoli-Schinkensalat^{1,2,A,C}
Pasta Romana^{1,2,3}
Geflügelsalat^{1,2}
Krabbencocktail^{1,2,13}
gemischte Salatplatte mit Dressing*
Rucolasalat

Kalte Speisen

roher Schinken^{x,c} an Melone^{2,12}
Vitello Tonnato^{2,12}
Toskanische Delice²
Parmaschinken^{x,c} auf Apfel-Carpaccio
Carpaccio
Rosmarinschinken
gemischte Bratenplatte
große gemischte Fischauswahl¹²
ganzer pochierter Lachs¹²
gegrillte Scampispieße¹³
Kartoffelrösti mit Lachstartar¹²
Lachscarpaccio¹²
internationale Käseplatte²
Brotkorb³

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} frischer Obstsalat Tiramisu^{2,3} Vanille-Mousse^{2,3} Gebrannte Creme² Panna Cotta²



Feinschmecker-Buffet "Culinaria Italia"

Buffetvorschlag - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vorspeisen-Spezialitäten

Tomate und Mozzarella² gefüllte Champignons² Frisches Gemüse mit Dip² Parmaschinken^{A,C} und Melone Vitello Tonnato^{2,12} gebratener Rosmarinrücken gemischte Fischauswahl mit Forelle¹² Graverd Lachs, Goldlachs, Stremellachs¹² gemischte Antipasti-Auswahl gefüllte Zucchini gefüllte Paprikaschiffchen² Parmaschinken^{A,C} auf Apfelcarpaccio Lombardische Delice² Carpaccio vom Rinderfilet² Carpaccio vom Lachsfilet^{2,12} Carpaccio vom Thunfischfilet^{2,12} ganzer pochierter Lachs¹² mit Cremes² Scampiplatte¹³ mit Aioli² frische Brotauswahl³ mit Butter² und Kräuterhutter²

Gemischte frische Salatspezialitäten

gemischter Salatteller mit Dressing* Rucculasalat mit getr. Tomaten und Parmesan² Ratatouille-Salat Nudelsalat "Pasta Romana" Bandnudeln³ mit Shrimps¹³ frischer Fischcocktail¹²

Warme Spezialitäten

Scalopine Parmesan² mit Weißweinschaum⁶
Hähnchenfilets mit Rosmarin-Kräuterkruste³
Schweinefilet Saltimbocca^{A,C}
gratiniertes Lachsfilet¹² auf Blattspinat²
Kartoffelgratin²
Rosmarinkartoffeln
Butterbandnudeln^{1,2,3}
feine Gemüseauswahl und Sc. Hollandaise¹
Ratatouille

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} und Vanille-Mousse² frischer Obstsalat Tiramisu^{2,3} und Panna Cotta² Stracciatella Mousse^{2,3} gemischte Käseauswahl²



Feinschmecker-Buffet "Culinaria Europa"

Buffetvorschlag - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vorspeisen-Spezialitäten

Tomate und Mozzarella² gefüllte Champignons² frisches Gemüse mit Dip² Parmaschinken^{A,C} und Melone rosa gebratenes Roastbeef Entenbrustfilets mit Chumberlandsoße gemischte Fischauswahl mit Forelle12 Graverd Lachs. Goldlachs. Stremellachs12 gemischte Antipasti-Auswahl² gefüllte Zucchini gefüllte Paprikaschiffchen² Vitello Tonnato^{2,12} Carpaccio vom Rinderfilet² Carpaccio vom Lachsfilet12 Carpaccio vom Thunfischfilet² ganzer pochierter Lachs12 mit Cremes2 Scampiplatte¹³ mit Aioli² frische Brotauswahl³ mit Butter² und Kräuterbutter²

Gemischte frische Salatspezialitäten

gemischter Salatteller mit Dressing* gemischter Salatteller "Garten" mit Vinaigrette* Ruccula Salat mit getrockneten Tomaten und Parmesan² Geflügelsalat^{1,2}, Waldorfsalat^{1,2,10} Shrimpscocktail^{1,2,13}, Flusskrebscocktail^{1,2,13}

Warme Spezialitäten

gegrilltes Roastbeef mit Kräuterkruste³
Hähnchenfilets mit Orangen-Pfeffer-Soße²
Schweinefilet mit Apfel-Calvados-Soße²
Lachsfilet¹² auf Rahm²-Blattspinat
Kartoffelgratin²
Rosmarinkartoffeln
Butterbandnudeln^{1,2,3}
feine Gemüseauswahl und Sc. Hollandaise¹

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} und Vanille-Mousse² frischer Obstsalat und Tiramisu^{2,3} Weincreme^{2,3,6} und Stracciatella-Mousse^{2,3} gemischte Käseauswahl²



Feinschmecker-Buffet "Culinaria Bavaria"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vorspeisen-Spezialitäten

gemischte Schmankerlplatte
Roastbeefröllchen mit Mais
Bauernschinken^{A,C} mit Melone
gemischte Schinkenplatte^{A,C}
Fleischpflanzerln^{1,2,3}
Schinken-Spargel-Röllchen^{A,C}
gemischte Fischauswahl¹²
ganzer pochierter Lachs¹²
Meerrettichsahne²
süßer Senf¹¹
frische Brotauswahl³ mit Butter² und Schmalz

Gemischte frische Salatspezialitäten

gemischtes Laugenkonfekt3

gemischter Salatteller mit Dressing* gemischter Salatteller "Wies'n" mit Vinaigrette*

Warme Fleischspezialitäten und Beilagen

Grillschinken mit Knusperschwarte^{A,C}
Münchener Weißwurst und Leberkäs^{A,C,E}
Minihaxerl^{A,C}
Schlemmerbraten Bavaria mit Senfkruste
Bratkartoffeln "Speck^{A,C} & Zwiebel"
Rosmarinkartoffeln
Knödelvariationen³
feine Gemüseauswahl²

Dessertauswahl

Bayrisch Creme^{2,3} und Rote Grütze frischer Obstsalat und Vanille Creme² gemischte Käseauswahl² und Obatzda²



Feinschmecker-Buffet "Culinaria Oche"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Variaziune va Jät wat ampert

jediesch uus et Meer än Baach¹² Matjesfilet van et Holländisch¹² Brüsje van Ente met Himbeerzaus Filets van Honnder met Obbs frisches Mett met Ölisch Mini-Rievküch met Lachs¹² jekochte Schink^{A,C} met Sparjel Heutkies än Puttes Meddaljongs op "Wiener Aat" kleng Frikadellcher^{1,2,3}

Fenger-Fott

jemeschte Möffelcher för met de Herjottsforschett ze zoppe van Färke än Honder än och fleaäschlous frische Öcher Bruetkörv² met Botter² Kies van et Brett²

Frischer Feinschmecker-Schlat jemeschte Bure-Schlat met Dressing*

ichte Bure-Schlat met Dressing Schlat uus d'r lade²

Warmes vör ze köjje

Suurbrode van Rindfleäsch op "Öcher Aat"³
Filet van ät Färke met än lekker
Pfefferzaus²
Jeschnetzeltes²
jegrillte Lachs op Spinat^{2,12}
Schwellmänner met Speck^{A,C} än Ölisch
uus d'r Pann
Grateng van Schwellmänner²
Butter-Nudelle^{1,2,3}
Variaziuenne van Jemös²

Jet vör Hengerher wat schmaat

Rue Jrötz met Vanillezaus² frische Obbsschlat Öcher Printen Muus^{2,3} Vanille Kreem²



Feinschmecker-Buffet "Culinaria Bad Aachen"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vorspeisen

gemischte Fischauswahl¹²
Holländische Matjesfilets¹²
Entenbrustfilet mit Himbeersoße
Hähnchenfilet mit Obstgarnitur
frisches Mett mit Zwiebel
Kartoffelrösti mit Lachs¹²
Schinken-Spargel-Röllchen^{A,C}
Sülze und Blutwurst
panierte Schnitzelchen
Party-Frikadellen^{1,2,3}

Fingerfood

gemischte Fingerfood-Variationen vom Schwein und Hähnchen, aber auch vegetarisch zum Dippen frischer Aachener Brotkorb³ mit Butter² Käse vom Brett²

Frische Feinschmecker-Salate

gemischter Bauernsalat mit Dressing* frischer Gartensalat

Warmes Essen

Aachener Sauerbraten³
Schweinefilet-Medaillons mit Pfeffersoße²,
Geschnetzeltes v. Schwein mit Champignonrahm²
Lachsfilet¹² auf Rahm²-Blattspinat
frische Bratkartoffeln mit Speck^{A,C} & Zwiebeln
Kartoffelgratin²
Butternudeln^{1,2,3}
feine Gemüseauswahl und Sc. Hollandaise¹

Dessertauswahl

Rote Grütze mit Vanillesoße² frischer Obstsalat Aachener Printen-Mousse^{2,3} Vanille Creme²

Feinschmecker-Buffet "Culinaria Kölle"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vöran un Dozwesche

Jarnele in Knobizaus^{1,2,13}
gemeschte Feschplaat¹²
Hirring met Sahnesößje¹²
gemeschte Sölzplaat^{A,C}
Blotworsch un Frikadellscher1,2,3
Mini-Hämmche^{A,C} vum Grill
Brüsje vum Entche met sößer Zaus
Mini-Rievkoche met Lachs¹²
Mini-Rievkoche met Sprossen
Saubrode met Thunfeschsößje^{2,12}
Mini-Halve Hahn^{2,3}
Mini-Mettbrütcher³
gemeschtes Jemös met Dip²
Rindflesch met Schnittlauchsößje²
frische Partybrütchere³ mit Butter²

Frischer Feinschmecker-Schlot gemeschter Bure-Schlot met Dressing* Schlot aus dem Jade²

Haupsächlich

Sorbrode vum Rind met lekker Sößje³
Brüßje vun d'r Höhner met Tomatenzaus
Jeweckeltes vum Rind
Lachs op Jemös us em Ovve^{2,12}
Jebrodene Ädäppel met Speck^{A,C} un Zwibbel
Butter-Nudele^{1,2,3}
Ädäppelklößchere³
rude Kappes met Äppel
decke Bunne met Speck^{A,C}

Donoh

Appelköjelcher^{1,2,3} frischer Obbstschlot frische Wäffelcher^{1,2,3} met Sahne jekochte Sahne² met Karamellzaus

Feinschmecker-Buffet "Culinaria Köln"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vorspeise und Zwischengericht

Garnelen in Knoblauchsoße^{1,2,13}
gemischte Fischauswahl¹²
Heringsfilet in Sahnesoße^{2,12}
gemischte Sülzplatte^{A,C}
Blutwurst und Frikadellen^{1,2,3}
Mini-Haxen^{A,C} vom Grill
Entenbrustfilet mit Himbeersoße
Kartoffelrösti mit Lachs¹²
Kartoffelrösti mit Sprossen
Schweinebraten mit Thunfischsoße^{2,12}
Mini-Käsebrötchen^{2,3}
Mini-Gehacktesbrötchen³
gemischtes Gemüse mit Dip²
Rindfleisch mit Schnittlauchsoße²
frische Partybrötchen³ mit Butter²

Frische Feinschmecker-Salate gemischter Bauernsalat mit Dressing* frischer Gartensalat

Hauptgerichte

Sauerbraten vom Rind mit leckerer Soße³
Hähnchenbrustfilet mit Tomatensoße
Hausgemachte Rinderroulade
Lachs auf Gemüse aus dem Ofen^{2,12}
frische Bratkartoffeln mit Speck^{A,C} & Zwiebeln
Butternudeln^{1,2,3}
Kartoffelklöße³
Apfel-Rotkohl
dicke Bohnen mit Speck^{A,C}

Dessertauswahl

Apfelpfannkuchen^{1,2,3} frischer Obstsalat frische Waffeln^{1,2,3} mit Sahne² Panna Cotta²



Feinschmecker-Buffet "Culinaria Oranje"

Koude en warme lekkernijen - vanaf 30 personen - Veranderingen mogelijk

Voorgerechten

Mozzarella² & tomaat gemarineerde gebakken groente² gerookte noorse zalm¹² Tartar van zalm¹² met komkommer gebakken gamba^{3,13} Bitterball met risotto van garnalen^{2,3,13} Meloen met parmaham^{A,C} Carpaccio van runderfilet met parmazaanse flakes²

Traditioneel nerderlandse hapjes

Bitterballen, kipnuggets^{2,3} Vleeskroket^{2,3}, partyballetjes^{1,2,3} mini loempia³, mini samoas^{2,3} Kipspiesjes^{2,3}, rundflees balletjes

Verse saladebuffet

Rucola met parmezaanse flakes² gemarineerde tomat en een vinaigrette* Salade met gebakken geitenkaas² en spek^{A,C} Pijnboompitten^{4,A,C} en balsamico stroop Salade van gemarineerde komkommer Salade van de dag

Vlees en visgerechten

Varkens medaillons met rode wijnsaus⁶ met appel en stroop Kipfilet met rode portsaus met honing⁶ Roodbaarsfilet met gamba en mosseltjes^{12,13,14} gebakken heilbotfilet met noilly pratsaus^{2,6,12}

Warme bijgerechten

lintpasta^{1,3} gebakken aardappel met room en kaas² Seizoensgroenten² Bladspinazie met room² Witlof gebakken met peterselieboter²

Desserts

Assortiment van Chocolade dessert^{2,3} verse salade van fruit, citrus, appel, aardbeien, bessen en likeur van eieren^{2,6} cremé brûlee^{2,3}

Assortiment van kaas² geserveerd met fruit en honing-mosterd¹¹ verse party-brood³ boter en knoflookboter²



Feinschmecker-Buffet "Culinaria Holland"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vorspeisen

Mozzarella² & Tomaten gemischte Antipastiauswahl² Räucherlachsplatte¹² Lachstartar¹² auf Gurkenscheibe gegrillte Scampispieße¹³ Garnelen-Krokette^{2,3,13} Parmaschinken^{A,C} an Melone Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan²

Tratitionelle holländische Häppchen

Bitterballen^{2,3}, Hähnchennuggets^{2,3} Fleischkrokette^{2,3}, Partybällchen^{1,2,3} Mini Frühlingsröllchen^{2,3}, Mini Samoas^{2,3} Hähnchenspieße, Rindfleischröllchen

Frisches Salatbuffet

Rucculasalat mit Vinaigrette* getrocknete Tomaten & Parmesan² Blattsalate mit gebratenem Ziegenkäse² Speck^{A,C}, Pinenkerne⁴ & Balsamico-Sirup Gurkensalat Salat der Saison "Garten"

Fleisch- & Fischgerichte

Schweinefilet Medaillons mit Rotwein-Apfel-Sirup-Soße⁶ Hähnchenfilet mit Honig-Portweinsoße⁶ Rotbarschfilet¹² mit Gambas¹³ & Muscheln¹⁴ gebratenes Heilbuttfilet¹² mit Wermutsoße^{2,6}

Warme Beilagen

Bandnudeln³ Kartoffelgratin² Gemüse der Saison² Rahm-Blattspinat² gebratener Chicoreè mit Petersilienbutter²

Desserts

Chokoladen-Mousse^{2,3} weiß & braun frischer Obstsalat mit Eierlikör^{1,2,6} gebrannte Creme^{2,3}

gemischte Käseplatte² serviert mit Früchten & Honigsenf¹¹ Partybrötchen³ & Buttervariationen²



Feinschmecker-Buffet "Südsee"

Buffetvorschlag - ab 25 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vorspeise

Putenspieße mit Obst Garnelen in Knoblauch-Frucht¹³ gemischte gegrillte Gemüseauswahl²

Feinschmeckersalate

Reissalat Ceylon² Geflügelsalat Bombay² frischer Fischsalat^{1,2,12} gemischter Salatteller Indian Summer²

Kalte Speisen

Hähnchenmedallions "Tropical" gegrillte Fleischspieße scharf gegrillte Fleischspieße sweet gemischte Fischplatte¹² gemischte Käseplatte² gemischter Brotkorb³

Warme Speisen

Hähnchenbrustfilet "Karibikzauber"²
Schweinefleisch mit Gemüse aus dem Wok
Lachsfilet¹² "Curry-Frucht"¹²
Kartofel-Gratin²
Butterreis²
feine Gemüseauswahl²
Gemüsemix "Asia-Wock"¹⁰

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} Tiramisu^{2,3} frischer Obstsalat

Feinschmecker-Buffet "Asia"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Asiatische Vorspeisen

Lachstartar auf Gurken¹² gebratene Garnelen¹³ auf jungem Lauch gebackene Gambas¹³ im Reisblatt Gambas¹³ im Knusperteig³ Thunfisch-Carpaccio mit Morscheln³ gemischte Suchi-Auswahl^{12,13} marinierter Heilbutt¹² auf roten Zwiebeln Vegetarische Frühlingsröllchen3 Frühlingsröllchen mit Fleisch3 Hähnchen im Reisblatt gebraten Gemüse im Reisblatt mit Sesam8 Wan Tan Taschen³ auf dem Spieß Honig-Entenbrust auf roten Linsen gegrillte Filets mit Curry-Ingwer-Sellerie¹⁰ frisches Baguette³ und Partybrötchen³ mit Butter² verschiedene asiatische Dipsoßen²

Asiatische Salatspezialitäten und vegetarische Köstlichkeiten

Auberginen und Frühlingslauch in Kokosöl und Knoblauch gebraten japanische Pilzmischung und Bambussprossen mit Sojasoße⁹ gebraten Chinakohl aus dem Wok mit geröstetem Ingwer und Gewürzen⁹ Karottenscheiben und Zwiebeln in Nussöl⁵ und Curry mariniert Stangenbohnen und Keimlinge aus dem Wok mit Reisöl und Sojasoße⁹ gebratene Paprikaschoten mit Zwiebeln und Blattpetersilie

Warme Speisen

Geschnetzeltes vom Schwein mit Gemüse süß-sauer Knusprig krosses Hähnchen aus dem Wok "Öcher Art"² Barschfilets¹² im Reisblatt gebraten gebratene Eiernudeln^{1,3}, Basmati Duftreis vegetarische, asiatische Gemüsemischung aus dem Wok

Dessertauswahl

Kokoscreme^{2,3} und gebackene Bananen Mousse^{2,3} von exotischen Früchten frischer Obstsalat

Feinschmecker-Buffet "Vegetaria"



Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Variante VEGAN auf Anfrage auch möglich.

Warme Speisen

Geschnetzeltes Züricher Art2 Kürbis in Curry-Ingwer-Orangen-Soße3 Cous-Cous-Gemüsepfanne frische Pilze mit Kräutersugo

Warme Beilagen

Kartoffelgratin² Rosmarinkartoffeln Ratatouille Vollkornnudeln³ feine Gemüseauswahl und Sc. Hollandaise¹

Frische Vorspeisen und Antipasti

Tomaten und Mozzarella² marinierte gegrillte Gemüseauswahl gefüllte Zucchini mit Bruschettacreme gefüllte Chicoree mit Avocadocreme Erbsen-Minze-Plätzchen mit Hummus³ Kartoffelröstis mit Cous-Cous Nektarinen-Tomaten-Carpaccio² Paprika mit Frischkäse² uud Sprossen Wassermelone mit Feta²

Frische Feinschmecker-Salate

Petersiliensalat mit Joghurtsoße² Rosenkohl-Tomatensalat Orangen-Spinatsalat gemischter Salatteller Rucola-Salatteller

Brotauswahl³

Baguette, Mohn- und Sesamstangen Foccacia und Fladenbrot gemischte Partybrötchen

Käseauswahl

reichhaltige Käseköstlichkeiten²

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} *Vanille-Mousse*^{2,3} *mit frischem Obstsalat*



Feinschmecker-Buffet "Wattenmeer"

Buffetvorschlag - ab 25 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vorspeisen und kalte Speisen

Lachstartar¹² auf Kartoffel-Zucchinipuffer
Matjesfilet¹² mit Zwiebelwürfel
milder Rollmops¹² auf Rote Beete-Carpaccio
marinierter milder Schafskäse²
mit Tomaten und Zwiebeln
marinierte Tafelspitzstreifen auf Gemüseallerlei
Katenschinken^{A,C} an Melone
rosa Entenbrustfilet mit Chumberlandsoße
gemischte Fischplatte¹²
ganzer pochierter Lachs¹²
Krabbencocktail^{1,2,13}
frischer Fischsalat^{1,2,12}
gemischte Käseplatte²
gemischter Salatteller²

Warme Speisen

Garnelenpfanne^{2,13}
Lammkarree unter der Kräuterkruste³
Entenkeule mit Kräutern in Rotwein geschmort
Lachsfilet¹² in Zitronenpfeffersoße²
Rosmarinkartoffeln
Bandnudeln^{1,3}
feine Gemüseauswahl und Sc. Hollandaise¹

Dessertauswahl

Crème Brûlèe² Mousse au Chocolat^{2,3} Rote Grütze frischer Obstsalat



Kaltes Feinschmecker-Buffet "Kaiserstadt"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.



Kalte Leckereien und Antipasti

Kartoffelrösti mit Lachstartar¹² Kartoffelrösti mit Thunfischcreme¹² Kartoffelrösti mit Frischkäse² & Sprossen Kartoffelrösti mit Hummus-Creme frische Pilzmischung mit Kraütersugo Kräuter-Aubergine mit Holloumi-Käse² Kartoffel-Tortillias mit Bruschetta Vitello-Tonnato-Schälchen^{1,2,12} Carpaccio mit Parmesan² Knusperbrot mit Rucola & Schinken gemischte Hähnchen-Fleischspieße Quiche Lorraine², Gemüse Quiche² Pizzaecken gemischt belegt² Tomaten und Mozzarella² Tomaten-Mozzarella-Olivenspieße2 marinierte gegrillte Gemüseauswahl Auberginenroulade mit Feta gefüllt² gefüllte Zucchini mit Bruschettacreme gefüllte Chicotèe mit Avocadocreme Frbsen-Minze-Plätzchen mit Hummus Nektarinen-Tomaten-Carpaccio² Paprika mit Frischkäse² & Sprossen

Frische Feinschmecker Salate

Hähnchenbrustsalat "Curry-Frucht"²
Nudelsalat Toscana²
Tomatensalat mit Erdbeervinaigrette
asiatischer Nudelsalat⁹
Kartoffelsalat "Oma Fina"^{1,2}
gemischter Salatteller²

Rucola-Salatteller²

Brotauswahl

gemischtes Partybrot gemischte Partybrötchen Variationen von Butter²

Käseauswahl

reichhaltige Käseköstlichkeiten²

Dessertauswahl

gemischte Macarons² Vanillepudding² & Schokopudding Waffeln Mandeltarte frischer Obstsalat



Kalt-warmes Feinschmecker-Buffet "Kaiserstadt"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.



Warme Speisen & Beilagen

Aachener Sauerbraten
Schweinefilet mit Champignon-Rahm²
Kalbsrücken-Medaillons mit Kräuterkruste
Lachfilet¹² auf Blattspinat mit Rahm²
Kartoffel-Gratin²
gebutterte Kräuterkartoffeln²
Bandnudeln
Prinzessböhnchen
feine Gemüseauswahl

Frische Vorspeisen & Antipasti

Tomaten und Mozzarella²
marinierte gegrillte Gemüseauswahl
gefüllte Zucchini mit Bruschettacreme Erbsen-Minze-Plätzchen mit Hummus Nektarinen-Tomaten-Carpaccio²
Carpaccio mit Parmesan²
gemischte Fischauswahl¹²
Scampispieße¹³

Frische Feinschmecker Salate

Hähnchenbrustsalat "Curry-Frucht"² Tomatensalat mit Erdbeervinaigrette gemischter Salatteller² Rucola-Salatteller

Brotauswahl

gemischtes Partybrot gemischte Partybrötchen Variationen von Butter²

Käseauswahl

reichhaltige Käseköstlichkeiten²

Dessertauswahl

gemischte Macarons Vanillepudding² & Schokopudding Waffeln Mandeltarte frischer Obstsalat



Feinschmecker-Buffet "Culinaria España"

Buffetvorschlag - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vorspeisen-Spezialitäten

gemischte Grillgemüse-Auswahl² gefüllte Champignons² frisches Gemüse mit Dip² Seranoschinken^{A,C} und Melone gemischte spanische Edelsalami^{A,C} gegrillte Fleischspießchen frittierte Gambas¹³ gemischte Fischauswahl mit Forelle¹² Graverd Lachs, Goldlachs, Stremellachs¹² gefüllte Tomaten, Oliven und Peperoni gefüllte Zucchini, marinierte Paprikafilets marinierte Fleischbällchen^{1,2,3} gefüllte Fleischröllchen gegrillte Fischspießchen^{12,13} Pflaumen & Datteln im Speckmäntelchen^{A,C} Carpaccio vom Thunfischfilet^{2,12} ganzer pochierter Lachs¹² in Cremes² Scampiplatte¹³ mit Aioli^{1,2} frische Brotauswahl³ mit Butter². Kräuterbutter² und Olivenöl

Gemischte frische Salatspezialitäten

gemischter Salatteller mit Dressing* Ruccula Salat mit getrockneten Tomaten und Parmesan² gemischter Salatteller mit Thunfisch².¹² spanischer Tomatensalat spanischer Möhrensalat frischer Fischsalat¹².¹⁴

Warme Fleisch- und Fischspezialitäten

spanischer Hüftschmorbraten mit Kräuter-Knoblauch Hähnchenfilets mit Orangenkruste frische Paella^{12,13}, Garnelenpfanne¹³ gratiniertes Fischfilet¹² mit Kräutersahne² Kartoffelgratin², Butterkartoffeln² Butterbandnudeln^{1,2,3}, Kartoffel-Tortillia¹ feine Gemüseauswahl²

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} und Vanille-Mousse^{2,3} frischer Obstsalat und Creme Catalana² gemischte Käseauswahl²



Feinschmecker-Buffet "Culinaria Festängchen"

Buffetvorschlag - ab 30 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Vorspeisen

gemischte Fischauswahl¹²; Forellenfilets; Matjesfilets Graverd Lachs Goldräucherlachs; Stremellachsmedallions; Garnelen¹³ ganzer pochierter Lachs Flusskrebscocktail¹³ Alaska-Shrimps-Cocktail^{1,2,13}

Frische Feinschmecker-Salate

gemischter Salatteller mit Dressing* gemischter Ruccula² - Salatteller mit Vinaigrette*

Hauptspeise und Beilagen

Aachener Sauerbraten mit Soße³
rosa gegrillter Kalbsrücken
Lachs "Tomaten-Sahne"^{2,12}
Kartoffelgratin²
Rosmarinkartoffeln
Schwäbische Spätzle^{1,3}
feine Gemüseauswahl und Sc. Hollandaise¹

Kalte Spezialitäten

Vitello Tonnato^{2,12}
Kalbstafelspitz Tomatenvinaigrette*
gemischte Antipasti-Auswahl²
Tomaten-Mozzarellaspieße²
Serranoschinken^{A,C}an Melone
Aachener Brotkorb³
Variationen von Butter²

Dessertauswahl

gemischte Käseplatte² Mousse au Chocolat^{2,3} Zabaione-Mousse^{2,3} Panna cotta Töpfchen² frischer Obstsalat

Feinschmecker-Buffet "Akademicus"

Buffetvorschlag - ab 25 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Warme Speisen

Schweinefilet-Medaillons "Champignon"² gegrilltes Hähnchenbrustfilet "Pfefferrahm"² gemischte Gemüselasagne^{1,2,3} gratiniertes Lachsfilet^{2,12}

Warme Beilagen

Kartoffelgratin² Butterspätzle^{1,2,3} feine Gemüseauswahl² Ratatouille

Frische Feinschmecker-Salate und kalte Speisen

hausgemachtes Antipasti Arrangement²
Tomaten und Mozzarella²
roher Schinken^{A,C} an Melone
gefüllte Zucchini mit Bruschettacreme
Kartoffelröstis mit Frischkäse²
frischer Gartensalat
gemischte Salatplatte mit Dressing*
Rucolasalat

Brot und Käse

gemischte Partybrötchen³ Variationen von Butter² reichhaltige Auswahl internationaler Käseköstlichkeiten²

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} frischer Obstsalat Stracciatella-Mousse^{2,3}

Feinschmecker-Buffet "Hochzeit"

Buffetvorschlag - ab 50 Personen - Änderung der Zusammenstellung möglich.

Warme Speisen

Medaillons vom Schweinefilet "Champignon"² Hähnchenbrustfilets mit Orangen-Pfeffersoße² rosa gebratenes Rinderfilet mit Sc. Bearnaise² Roastbeef unter der Kräuterkruste³ Lachsfilet¹² auf Rahm²-Blattspinat

Warme Beilagen²

Kartoffelgratin Rosmarinkartoffeln Bandnudeln feine Gemüseauswahl und Sc. Hollandaise¹ Prinzessböhnchen Ratatouille

Frische Feinschmecker-Salate & Antipasti

hausgemachtes Antipasti Arrangement²
Tomaten und Mozzarella²
gefüllte Zucchini mit Bruschettacreme
Kartoffelröstis mit Frischkäse²
knackiges Gemüse mit Dip²
Walldorfsalat^{1,2,10}
Geflügelsalat^{1,2}, Broccoli-Schinkensalat^{1,2,A,C}
Alaska-Krabbencocktail^{1,2,13}
gemischte Salatplatte mit Dressing*
Rucolasalat

Kalte Fleisch und Fischspeisen

Schinken-Spargelröllchen^{A,C} verschiedene rohe Schinken^{A,C} an Melone Carpaccio² große gemischte Fischauswahl¹² Lachs-Carpaccio¹²; Vitello Tonnato^{2,12} Kartoffelröstis mit Lachstartar¹² gegrillte Scampispieße¹³

Brot und Käse

gemischte Partybrötchen³ Variationen von Butter² reichhaltige Auswahl internationaler Käseköstlichkeiten²

Dessertauswahl

Mousse au Chocolat^{2,3} Vanille-Mousse^{2,3} frischer Obstsalat Tiramisu^{2,3} Panna Cotta²



Das kleine Hennes-Lexikon

Hier noch einige Erklärungen von A-Z

Aalrauch Matjes spezielle Räuchermethode für Matjes

Aioli Knoblauch-Mayonaise, Knoblauch-Öl

Antipasti mariniertes/gegrilltes Gemüse

Ätzezupp Erbsensuppe

Basmati-Reis asiatische Reissorte

Bifteki Rindfleisch-Hackbällchen

Buchweizen Getreidesorte

Carré Rückenknochen

Ceasar-Dressing spezielle Salat-Vinaigrette

mit frischen Kräutern

Consommé Klare Kraftbrühe

Coq au vin Rotwein-Schmorhuhn

Croûtons geröstete Weißbrotwürfel

Fleischfarce fein zerkleinerte, pürierte Fleischmasse

Gazpacho Gemüsekaltschale (Sommersuppe)

Gemüsebratling Gemüsefrikadelle

Gemüse-Juilliene Gemüsemischung fein gestiftelt

Graverd Lachs Räucherlachs mit Dillmarinade

Grissini italienische Gebäckspezialität

Hömmel en Äd Kölner Spezialität -

gemischtes Kartoffel-Apfelpüree mit Blutwurst

Irish-Stew-Eintopf Weißkohl-Lammeintopf (Irland)

Kräuterfädle dünne Streifen von herzhaften

Kräuterpfannkuchen

Lachsfarce fein zerkleinerte oder pürierte Fischmasse

Öcher Kaviar rheinisch: Flöns, hochdeutsch: Blutwurst

Osso Buco Kalbshaxenscheiben

Oxtail klare Rinder-Kraftbrühe mit Cherry

Panna Cotta italienische Sahne-Dessertspezialität

Parfait halbgefrorenes Dessert

Pasta Romana ital. Nudelsalat mit Paprika und Salami

Paté feine streichfähige Leber- oder Fleischpastete

Pesto Gewürzpaste aus Oel, Basilikum, Pinienkernen

Quiche-Lorraine französicher Blätterteigkuchen

mit Zwiebeln und Schinken

Ratatouille gemischtes Gemüse mit Tomatensoße

Saltimboco Schweinefilet mit Parmaschinken

und Salbei

Sheperds Pie englische Eintopfspezialität mit Weißkohl,

Lamm- und Rindfleisch

Sour Creme Creme von Sauerrahm mit Kräutern

Steak-Tranchen Geschnetzeltes von der Rinder-

Steakhüfte

Stremellachs geräucherte Lachsspezialität natur/

Pfeffer

Surimifleisch Krabbenfleischimitat

Szegendiner Goulasch Gulasch mit Sauerkraut

Tapas spanische Vorspeisenspezialitäten

Tofu vegetarisches Produkt aus Soja

Tortilla spanischer Kartoffel-Pfannkuchen

Toskanische Delice mariniertes gekochtes

Putenfleisch

Vichyssoise Kartoffel-Lauchsuppe/meist kalt

Vitello Tonnato gekochtes Kalbfleisch mit

Thunfischmarinade

Wraps gefüllte Tortillias



Zusatzstoffe & Hauptallergene

Wir bemühen uns, so natürlich und naturbelassen zu kochen wie es möglich ist. Wir verwenden Naturgewürze, stellen selber Gewürzmischungen her, benutzen Ur-Senf aus der Monschauer Senfmühle, binden Suppen und Saucen außschließlich glutenfrei mit Mais-Speisestärke.

Gerne berücksichtigen wir Ihre Sonderwünsche wie zum Beispiel:

- Nudeln, Brot, Teigwaren und Süßes glutenfrei
- Produkte mit laktosefreier Milch oder Sahne
- Vegetarische oder vegane Küche
- Bei Unverträglichkeiten (z.B. Knoblauch)

Kennzeichnung für Zusatzstoffe und Hauptallergene:

- 1 Eier
- 2 Milch
- 3 Weizen
- 4 Erdnüsse
- 5 Nüsse, Schalenfrüchte
- 6 Schwefeldioxyd, Sulphit
- 7 Lupinen

- 8 Sesam
- 9 Soja
- 10 Sellerie
- 11 Senf
- 12 Fisch
- 13 Krebstiere
- 14 Weichtiere

- A mit Konservierungsstoff
- c mit Antioxidationsmitteln
- E mit Phosphat
- G geschwärzt

* Salat-Dressing und -Vinaigrette bieten wir in vielen Varianten. Über Allergene und mögliche Zusatzstoffe können wir Sie demnach erst nach Absprache informieren.

Bei aller Sorgfalt könnten Fehler in der Deklaration entstanden sein. Sollte dies der Fall sein, bitten wir um Entschuldigung und einen entsprechenden Hinweis. Auch für Änderungsvorschläge in unserem Partyratgeber sind wir jederzeit dankbar.

Konzept, Grafik und Produktion: DEUTMANN.de, Aachen

© 12/2022 Alle rechte vorbehalten. Nachdruck verboten. Gebrauchsmusterschutz!





CATERING & PARTYSERVICE



Oppenhoffallee 124 52066 Bad Aachen Telefon 0241 50 13 23 www.hennes-partyservice.de

Schon probiert?
Gerichte zum Mitnehmen
als Vorrat im Glas.
Bequem, frisch, lecker!

