

Herzlich Willkommen!

Seit über 75 Jahren steht der Familienbetrieb Klötzer für kulinarischen Hochgenuss in Ostwestfalen. Das in dritter Generation von Julia und Olaf Klötzer geführte Delikatessen-Geschäft bietet eine große Auswahl an täglich frisch zubereiteten Speisen aus eigener Küche. Traditionelle Handarbeit gepaart mit hochwertigen Zutaten ist das Geheimnis des Erfolges. Sie werden den Unterschied schmecken!

Auf den folgenden Seiten finden Sie verschiedene Vorschläge zur kulinarischen Gestaltung Ihrer Festlichkeit.

Unsere Vorschläge - sie werden immer durch Neuerungen ergänzt - sollen Ihnen Anregungen geben, wie und in welcher Form Sie sich und Ihre Gäste verwöhnen können. Selbstverständlich ändern und ergänzen wir unsere Vorschläge nach Ihren speziellen Wünschen.

Ob Empfänge, Business Lunch, Familienfeiern, Hochzeiten oder Firmenevents -

wir haben zahlreiche Möglichkeiten, Ihre Veranstaltung nicht nur geschmacklich zum Highlight werden zu lassen. Gerne unterstützen wir Sie mit qualifiziertem Personal und passendem Equipment.

Optik, Qualität und natürlich exzellenter Service haben bei uns höchste Priorität.

Selbstverständlich sind wir auch flexibel, wenn es um die Wahl der Location geht. Wir unterstützen Sie überall – in einer fremden Location, in Ihrer Firma, im heimischen Garten oder bei uns im Restaurant.

Lassen Sie sich von unserem Angebot inspirieren und von unseren Ansprechpartnern individuell beraten. Genießen Sie die Zeit mit Ihren Gästen - wir liefern nach Wunsch und holen am nächsten Tag auch wieder alles ab. Wir beraten Sie gerne und erstellen für Sie ein kostenloses, individuelles Angebot.

Montag bis Freitag von 09.00 - 17.00 Uhr


Tel.: 0521 96775-26

Mail: catering@kloetzer-delikatessen.de

Weitere Informationen finden Sie unter
www.kloetzer-delikatessen.de

INHALT

1. Fingerfood	ab S. 4
2. Cocktailhäppchen Canapés.....	ab S. 8
3. Buffetsvorschläge.....	ab S. 9
4. BBQ.....	ab S. 12
5. Hot Pot für Zuhause.....	ab S. 13
6. Vorspeisen Antipasti.....	ab S. 14
7. Salate Vegetarisch Vegan.....	ab S. 15
8. Salate mit Fleisch Fisch Brotauswahl.....	ab S. 16
9. Fleisch- & Bratenplatte.....	ab S. 17
10. Suppen.....	ab S. 18
11. Warme Gerichte.....	ab S. 19
12. Beilagen Gemüse.....	ab S. 21
13. Dessert.....	ab S. 22
14. Leistungen.....	ab S. 23

 Vegetarisch

 Vegan

(Alle Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer,
Preisänderungen vorbehalten)

Stand: 19.09.2023

1. Fingerfood

Sie können gerne Fingerfood, Salate im Miniglas, Cocktailhäppchen| Canapées und Desserts kombinieren.
Eine große Speiseauswahl finden Sie auf den nachfolgenden Seiten.

Wir empfehlen pro Person:

- 4 Teile für Empfänge
- 8 Teile für den kleinen Hunger zwischendurch
- 12 Teile zum satt essen

Beispiel 1: 4 Teile für Empfänge

Fingerfood

Minihähnchenbrustfilet mit Mandeln
Riesengarnele auf pikanter Asiasauce
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Westfälischer Reibeküchlein mit Schnippelschinken & Schmand

Preis 10,50 € pro Person

Beispiel 2: 8 Teile für den kleinen Hunger zwischendurch

Fingerfood

Minihähnchenbrustfilet mit Nuss-Olivenkruste
Minigemüsefrikadellen auf pikanter Asiasauce
Bergparmesan mit Olive

Salat im Miniglas

Couscoussalat Schafskäse
Indischer Truthahnsalat

Cocktailhäppchen mit

Putenbrust mit Mangochutney
Camembert mit Feigensenf & halber Walnuss

Dessert im Miniglas

Mangocrème

Preis 23,- € pro Person

Beispiel 3: 12 Teile zum satt essen

Fingerfood

Minikalbfleischbällchen auf Currysauce
Schafskäse in Serranoschinken
Lachschrêpe auf schwedischer Senfsauce
Bunter Antipastispieß
Frühlingsrolle auf Sweet Chili Sauce

Salat im Miniglas

Vitaminsalat mit Walnuss & Zwetschgendressing
Spargel-Flußkrebssalat mit Safransauce

Cockailhäppchen mit

Irischem Räucherlachs und Sahnemeerrettich
Roastbeef vom Charolais Rind mit Remoulade
Dattel-Chili-Crème

Dessert im Miniglas

Mousse au Chocolat dunkel
Panna Cotta mit Himbeermark

Preis 37,50 € pro Person

Fingerfood

- Der Klassiker zu jedem Anlass -

FLEISCH | ab 10 Stück pro Sorte | Preis pro Stück

Backpflaume Speckmantel	1,50
Scamorza Parmaschinken	1,75
Schafskäse Serranoschinken	1,75
Bündner Fleisch Grüner Spargel	2,00
Minikalbfleischbällchen Currysauce	2,00
Medjool-Dattel Dattel-Chili-Crème	2,50
Medjool-Dattel Speckmantel	2,50
Minihähnchenbrustfilet Mandeln	2,50
Minihähnchenbrustfilet Nuss-Olivenkruste	2,50
Minihähnchenbrustfilet Kräuter-Parmesankruste	2,75
Tafelspitz Frankfurter Grüne Sauce	2,75
Westfälischer Reibeküchlein Schnippelschinken Schmand	2,75
Vitello Tonnato Kalbfleischröllchen Thunfischsauce	2,75
Vitello Tartufato Kalbfleischröllchen Trüffelsauce	3,75

FISCH | ab 10 Stück pro Sorte | Preis pro Stück

Lachscrepe schwedischer Senfsauce	3,00
Riesengarnele pikante Asiasauce	3,25
Westfälischer Reibeküchlein Kaviar-Crème-Fraîche	3,25
Westfälischer Reibeküchlein Räucherlachs Sahnemeerrettich	3,50
Thunfisch-Tatar 'Wakamé'-Algensalat Wasabimayonnaise	3,75
Jakobsmuschel Speckmantel	4,50

VEGETARISCH | VEGAN | ab 10 Stück pro Sorte | Preis pro Stück

✓ Bergparmesan Olive	1,50
✓ Mozzarellaspiel Zwergtomate Basilikum	2,00
✓ Mini-Frühlingsrolle Sweet Chili Sauce	2,00
✓ VEGAN Hackbällchen Senfmayo	2,00
✓ VEGAN Falafel Minzdip	2,25
✓ VEGAN Frittiertes Reisbällchen Guacamole (vegetarisch oder vegan möglich)	2,25
✓ VEGAN Antipastispieß Paprika Champignon Schalotte	2,50
✓ Tater Tots Mojo Rojo	2,50
✓ Minigemüsefrikadellen Asiasauce	2,50
✓ Zucchinirollchen Kräuterfrischkäse	2,75
✓ Auberginenroulade Tomatensugo	2,75
✓ Gemüsesticks Patatas Bravas Dip	3,50

Haben Sie weitere Wünsche? Sprechen Sie uns gerne an!






SALATE "IM WECKGLAS" MIT FLEISCH | ab 10 Stück pro Sorte | Preis pro Stück

Mailänder Nudelsalat	2,75
Indischer Truthahnsalat	3,50
Tandoori Reissalat	3,50
3-Schicht Cocktail 'Tomatino mit Parmaschinken'	3,50
Geflügelsalat "Karibik Weintrauben	3,50


SALATE "IM WECKGLAS" MIT FISCH | ab 10 Stück pro Sorte | Preis pro Stück

Norweger Fjordsalat	4,00
Spargelflusskrebssalat mit Safransauce	4,75
Krebsschwanzsalat "Suzi Wong"	5,00
Shrimps in Dillsahne	5,50
Husumer Krabbensalat	6,00

SALATE "IM WECKGLAS" VEGETARISCH | ab 10 Stück pro Sorte | Preis pro Stück

 Sommerlicher Kartoffelsalat Radieschen	2,50
 Vitaminsalat Walnuss Zwetschgendressing	3,00
 Couscoussalat Paprika Feta	3,50
 Bulgursalat Hirtenkäse	3,50
 Thai-Style-Mango-Krautsalat	3,50

DESSERT "IM WECKGLAS" | ab 10 Stück pro Sorte | Preis pro Stück

Rote Grütze Vanillesauce	3,50
Limetten-Minzcrème	3,75
Himbeerschaum	4,00
Panna Cotta Himbeermark	4,00
Mangocrème	4,00
Mousse à la "Spaghettieis"	4,00
Mousse au Chocolat hell	4,00
Mousse au Chocolat dunkel	4,00
Zitronengras Panna Cotta Minzpesto Beerenfrüchten	4,75
 Exotischer Obstsalat	5,00
Mousse au Caramel	5,00

Petit Fours | ab 10 Stück pro Sorte | Preis pro Stück 3,00

Haben Sie weitere Wünsche? Sprechen Sie uns gerne an!

2. Cocktailhäppchen, Canapés & Schnittchen

Cocktailhäppchen sind 2-Euro-Stück groß.

Canapés (schräg geschnittene Baguettescheibe) sind ungefähr doppelt so groß wie Cocktailhäppchen.

FLEISCH | ab 10 Stück pro Sorte | Preis pro Stück

Bresaola | Tomatenkäsecreme

Roastbeef | Remoulade

Putenbrust | Mangochutney

Entenbrust | Mandarine | Petersilie

Parmaschinken | Olive | Petersilie

Kochschinken mit Mangochutney | Physalis

Westfälische Edelsalami | Maiskölbchen | Petersilie

Cocktailhäppchen	2,99
Canapés, Schnittchen	3,99

FISCH | ab 10 Stück pro Sorte | Preis pro Stück

Aalfilet | Ei

Eismeergarnelen | Dillmayonaise

Forellenfilet | Ei | Keta Caviar

Irischer Räucherlachs | Sahnemeerrettich

Lachs-Matjes-Tatar | Pumpernickel

Lachstatar | Dill-Senf-Sauce

Riesengarnele | Wasabi-Mayonnaise

Cocktailhäppchen	4,50
Canapés, Schnittchen	5,99

VEGETARISCH | ab 10 Stück pro Sorte | Preis pro Stück

✓ Brie de Meaux mit Feigensenf

✓ Camembert mit Feigensenf & halber Walnuss

✓ Crème de Charlotte mit Schnittlauch & Gurke

✓ Dattel-Chili-Crème mit Frühlingszwiebeln

✓ Obazda (würzig, kräftig) | Radieschen | Schnittlauch

✓ Ziegenfrischkäse | Thymian | Olive

 Hummus | Sesam | Rucola

Cocktailhäppchen	2,99
Canapés, Schnittchen	3,99

Haben Sie weitere Wünsche? Sprechen Sie uns gerne an!

3. Buffetvorschläge

ITALIENISCHES BUFFET | Ab 20 Personen | Preis pro Person

55,-

Gemischte Brotspezialitäten
Italienisches Fladenbrot "Ciacca" | Mehrkornciabatte | Pane Noce
Gemischte Antipasti
gegrillte Paprika | Zucchini | Aubergine | Pilze | Schalotten
Carpaccio vom Parmaschinken
mit Bergparmesan
Vitello Tonnato
Kalbsbraten | Thunfischsauce | Kapern
Caprese di Bufalo
Büffelmozzarella | Strauchtomaten | Basilikum | Olivenöl
Apulischer Spaghettisalat
Zucchini | Paprika | Joghurtdressing
Rucolasalat
Parmesan | Pinienkerne | Kirschtomaten | Balsamicodressing

Saltim Bocca vom Landhahn | Weißweinsauce
Gnocci | Walnussbutter
Mediterranes Pfannengemüse
Penne Rigate | Salm | Chili

Mousse à la "Spaghetti-Eis"

Haben Sie weitere Wünsche? Sprechen Sie uns gerne an!

Gemischte Brotspezialitäten

Italienisches Fladenbrot "Ciacca" | Mehrkornciabatte | Pane Noce

Gemischte Antipasti

gegrillte Paprika | Zucchini | Aubergine | Pilze | Schalotten

Rote Bete Carpaccio

mit Ziegenfrischkäse

Kartoffelsalat "sommerlich"

mit Radieschen

Spaghettisalat

mit Rucola & Pinienkernen

Wildkräutersalat

mit Kräutercroutons | Julia's Dressing

Vegetarische Gemüselasagne

mit Aubergine | Zucchini | Sellerie | Möhren

Orientalisch gefüllte Paprika

mit Reis | Joghurt-Minz-Dip

Mangocrème

Limetten-Minzcrème

Haben Sie weitere Wünsche? Sprechen Sie uns gerne an!

BEISPIELE FÜR EIN WARMES MITTAGESSEN | ab 10 Personen | Preis pro Person

Sie haben 2 Möglichkeiten

- Lieferung bereits erwärmter Speisen
- Übergabe in Rechauds (Leihpreis 18,00 | Stck.)
- Kosten für den Logistiker (29,80 | Std.)
- > Lieferung & Aufbau des Buffets

- Lieferung kalter Speisen zum eigenständigen erwärmen
- Übergabe in Thermoboxen und Rechaudeinsätzen
- Bei Bedarf Rechauds (Leihpreis 18,00 | Stck.)
- Lieferkosten nach Liefergebiet

FLEISCH

Lasagne Fleisch Spinat	15,00
Gelbes Thai Curry KIKOK-Hähnchen Jasminreis Toppings	17,00
Hähnchenbrustfilet Estragonsauce Möhren-Mandelgemüse Kartoffelgratin	21,00
Geschmorte Ochsenbäckchen Pfannengemüse Kartoffelgratin	22,00
Rinderfiletspitzen "Stroganoff" Ratatouille Kartoffelgratin	28,00
Züricher Kalbsgeschnetzeltes Basmatireis	32,00

FISCH

Weißer Heilbutt Safrannudeln	18,00
Zander Senfsahnesauce Gemüsestreifen Salzkartoffeln saisonales Gemüse	20,00
Penne Rigate Salm Chilisahne	20,00
Zander Zitronengrassauce Blattspinat Thymian-Kartoffeln	23,00
Weoér Heilbutt Zitronengrassauce sommerliches Gemüse Rosmarinkartoffeln	24,00

VEGETARISCH

Vegetarische Lasagne Aubergine Zucchini Sellerie Möhren	15,00
Gelbes Curry Jasminreis leichte Schärfe	15,00
Bulgur Gemüsepfanne Aubergine Zucchini Paprika	15,00
Bandnudeln Pfifferlinge	15,00
Ofenkartoffel Lecker Dip Spinat Feta Blattsalat	16,00
Pilz-Rahmgeschnetzeltes Reis	19,00

EINTÖPFE MIT FLEISCH

Käse-Lauch-Suppe Thüringer Mett Schmelzkäse Porrée	10,00
Gulaschsuppe Tafelspitz Paprika Champignons Ananas	11,00
Linsensuppe Rauchenden	11,00
Asiatische Currysuppe KIKOK-Hähnchen Kokosmilch Reis	11,00
Holsteiner Kartoffelsuppe Speck Zwiebeln Wiener Würstchen	11,50
Chili con Carne Rindfleisch Schweinefleisch	12,00
dazu empfehlen wir Baguette	

Hinzu kommen Kosten für die Technik

Rechaud Preis pro Stück	18,-
---------------------------	------

Haben Sie weitere Wünsche? Sprechen Sie uns gerne an!

4. BBQ | ab 20 Personen | Preis pro Person

49,-

Gefüllte Miniaubergine auf Tomatensugo
Paprikarolle mit Ziegenkäse
Zucchinirollchen mit Kräuterfirschkäse
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella & Basilikum
Spaghettisalat mit Rucola
Zucchini | Paprika | geröstete Pinienkerne | Walnuss-Balsamicodressing
Sommerlicher Kartoffelsalat
Radieschen | Sellerie | Schnittlauch | Joghurtdressing
Wildkräutersalat
Kräutercroutons | Julia's Dressing

Rumpsteak vom Weiderind
Hähnchenbrustfilet vom KIKOK-Huhn
Lammfilet Neuseeland
Garnelenspieße
Lachsfilet
Salsiccia
Rosmarinkartoffeln
Mediterranes Pfannengemüse

Gemischte Brotspezialitäten
Kräuterbutter | BBQ-Sauce | Senf | Cocktailsauce |

Dunkle Mousse au Chocolat
Buttermilchdessert mit Beerenfrüchten

Haben Sie weitere Wünsche? Sprechen Sie uns gerne an!

5. HOT POT - Asiatisches Fondue für Zuhause

Ab 8 Personen | Preis pro Person

79,-

Lachs | Thunfisch | Riesengarnelen | KIKOK-Hähnchenbrustfilet |
Ribeye | Dim Sum | Tofu | Sojasprossen | Shi Take Pilze | Enokipilze
| Babypakchoi | Wachteleier |

Ingwer | Koriander | Chili | Knoblauch | Wasabi

Erdnuss- Sauce | Thaisauce | Sojasauce | geröstetes Sesamöl

Rinderbrühe (scharf) | Geflügelbrühe (mild)

Inkl. Hot Pot, Gasbrenner, Geschirr, Stäbchen, etc.

Haben Sie weitere Wünsche? Sprechen Sie uns gerne an!

6. VORSPEISEN | ANTIPASTI (kalt)

Preise à 100g

Filetti Alici marinierte Sardellenfilets	6,99
Gefüllte Auberginenrouladen mit gekochtem Schinken Mozzarella auf Tomatensugo	3,99
✓ Gemischte Antipasti gegrillte Paprika Zucchini Aubergine Pilze Schalotten	5,49
Heilbuttfilet auf Pfifferlingsvinaigrette	5,99
Kalbsrücken in Himbeer-Vinaigrette	9,99
Lachscrêpe mit schwedischer Senfsauce	10,99
Mozzarellaschinkenröllchen auf Tomatensauce	3,79
Parmacarpaccio mit Bergparmesan	5,99
✓ Peppadew's pikant gefüllt mit Frischkäse	5,49
✓ Rote Bete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse	4,59
Salm mit Lauchhollandaise überbacken	7,49
✓ Schwarze & grüne Oliven pikant eingelegt	3,99
✓ Strauchtomaten mit Büffelmozzarella frisches Basilikum	4,49
Tafelspitz in Frankfurter Grüne Sauce	6,99
Vitello Tonnato Kalbsbraten mit Thunfischsauce	5,29
Ziegenkäse-Crêpe-Röllchen mit Bresaola	3,99

7. SALATE VEGETARISCH

100g pro Portion

 Couscoussalat mit Kichererbsen Paprika Tomate Schafskäse Vinaigrette	3,59
 Kartoffelsalat "Caesar" mit angerösteten Walnüssen Eisbergsalat Parmesan Caesar-Dressing	2,99
 Kartoffelsalat "Hausfrauenart" mit Gewürzgurken Zwiebeln Salatmayonnaise	1,99
 Kartoffelsalat "Italienisch" mit kandierten Tomaten gerösteten Pinienkernen Sauce Chef Spezial	3,59
 Kartoffelsalat "sommerlich" mit Radieschen Sellerie Schnittlauch Joghurtdressing	1,99
 Melonen-Gurkensalat mit einer Salatmayonnaise	2,99
 Nudelsalat mit Rucola & Pilzen verfeinert mit Parmesan	3,99
 Quinoasalat Ofengemüse Schafskäse Paprika Champignons Tomaten Vinaigrette	3,99
 Waldorfsalat Apfel Sellerie Ananas Mandeln Walnuskerne	3,29
 Artischockensalat mit Lauchzwiebeln Petersilie Vinaigrette	3,49
 Bunter Linsensalat mit Kidney-Bohnen Mais Schalotten Möhren Balsamico-Vinaigrette	2,89
 Gemüsesalat "Siena" Gemüse leicht angebraten Kräuter der Provence Balsamico-Dressing	3,89
 Kartoffelsalat "Schwäbische Art" Gemüsezwiebeln Tomaten Salatgurke Vinaigrette	2,89
 Krautsalat Spitzkohl Weißkohl Gemüsezwiebeln Knoblauch	2,29
 Pilzsalat mit Rucola fruchtige Himbeer-Vinaigrette	5,49
 Rote Bete Carpaccio gekochte Rote Bete getrockn. Tomaten Pinienkerne Dattel-Balsam-Dressing	4,59
 Sizilianischer Bohnensalat mit Strauchtomaten Lauchzwiebeln Tomaten	2,99
 Spaghettisalat mit Rucola gerösteten Pinienkernen Zucchini Walnuss-Dressing	2,99
 Thai-Style-Mango-Krautsalat mit Basmatireis Koreander Thai Nüssen Chili	3,39
 Vitaminsalat Rotkohl Möhren Apfel Walnuss Walnuss-Zwetschgen-Dressing	2,69
 Wახsbrechbohñensalat mit Essig-Öl-Vinaigrette frischer Petersilie	2,59
 Weißkohlsalat mit Champignons mit einer fruchtigen Soja-Himbeer-Vinaigrette	3,29

8. SALATE MIT FLEISCH

100g pro Portion

Antipastisalat "Sorpresa" mit Artischocken Hähnchen Paprika Zucchini Balsamico-Dressing	4,29
Brokkolisalat mit Trauben Sellerie Mandeln Speck Joghurt-Mayo-Dressing	3,29
Geflügelsalat "Hawaii" KIKOK Maishähnchen Ananas Champignons Spargel Salatmayonnaise	3,59
Geflügelsalat "Karibik" Hähnchenbrustfilet Sellerie Asia-Gurken Ananas Trauben Curry	3,49
Indischer Truthahnsalat mit Sellerie Pfirsich Möhren schwarze Bohnen Salatmayonnaise	3,69
Mailänder Nudelsalat Spaghetti Kochschinken Champignons Spargel Erbsen Salatmayonnaise	2,39
Steirischer Tafelspitzsalat mit Kirschtomaten Gewürzgurken gerösteten Kürbiskernen	4,59
Tandoori Reissalat mit würzigem Hähnchenbrustfilet fruchtigem Mangochutney Cashewkernen	3,49

SALATE MIT FISCH 100g pro Portion

Hummercocktail mit Spargel Champignons Pfirsichen Cocktailsauce	9,99
Krabbensalat "Husum" mit Remouladensauce	7,49
Krebsschwanzsalat "Suzi Wong" mit würzig, fruchtigem Mango-Joghurt-Dressing schwarze Bohnen Ananas	5,99
Matjessalat mit Gartenkräutern	3,99
Mediterraner Thunfischsalat mit Oliven Aprikosen Parmesan	4,49
Sahneheringe "Oma Ilse's Art"	3,39
Scampi "toskanische Art" Riesengarnelen Blattspinat Basilikum Salatmayonnaise	6,39
Shrimpscocktail "Sylt" mit Spargel Champignons Pfirsichen Cocktailsauce	4,89
Spargel-Flusskrebssalat in Safransauce	5,49

Brot & Butter | Preis pro Stück

Butterteller hübsch garniert (250g)	6,99
Ciabatta natur	4,49
Ciabatta mit Schwarzen Oliven	5,29
Mehrkornciabatta	6,29
Parisiene	3,99
Steinofenbaguette	6,79

9. Bratentheke

Hähnchenbrustfilet natur	4,39 100g
Hähnchenbrustfilet Mandeln	4,69 100g
Hähnchenbrustfilet Nuss-Olivenkruste	4,69 100g
Hähnchenbrustfilet 'provenzalisch'	4,69 100g
Schweineschnitzel gebraten	3,59 100g
Kalbschnitzel gebraten	5,69 100g
Roastbeef vom Charolais Rind	7,29 100g
Französische Barbarieentenbrust - geschnitten -	7,99 100g
Frikadelle	3,49 Stck.
Kalbfleischbällchen	2,99 Stck.
✓ Falafel	1,19 Stck.
✓ Fitness Quinoa Bratling	1,99 Stck.
✓ Frühlingsrolle	3,99 Stck.
✓ Gemüsefrikadellen	3,39 Stck.
✓ Italienische Gemüsetasche	4,99 Stck.
✓ Linsen-Bulette "Low-Carb"	1,99 Stck.
✓ Spinat-Frikadelle	3,29 Stck.

SAUCEN | 100g pro Portion

Currysauce	2,29
Frankfurter Grüne Sauce	2,29
Orangensauce	3,19
Remoulade	2,29
Asiatische Chilisauce	2,29
Cocktailsauce	2,29
Currysauce	2,29
Frankfurter Grüne Sauce	2,29
Knoblauch-Pfeffersauce	2,29
Sahnemeerrettich	2,29
Schwedische Senfsauce	2,29

10. Suppen | 450g pro Portion







MIT FLEISCH

Geflügelkraftbrühe mit Spaghetti Wachtelei Möhren Porrée	11,99
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen	12,49
Tom Kha Gai mit Hähnchen Champignons Tomaten Kokosmilch	12,49
Limettensüßkartoffelsuppe mit Schweinenacken Chili	11,99

MIT FISCH

Hummercrèmesuppe mit Hummerfleisch & Riesengarnelen	19,99
Zitronengrassuppe mit Riesengarnelen	13,49
Thailändische Currysuppe mit Flußkrebse	12,99

VEGETARISCH

 Karotten-Orangensuppe mit Ingwer	5,99
 Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer	7,99
 Paprikacrèmesuppe mit Paprikastückchen	8,49
 Spargelcrèmesuppe (saisonal) mit Spargelstückchen	8,99
 Thailändische Currysuppe mit Flußkrebse	12,99
 Tomatenconsommé mit Pfifferlingen	15,49

VEGAN

 Rote Bete Suppe mit Datteln Koriander	9,99
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

11. Warme Gerichte | 450g pro Portion

Hausmannskost

Grünkohl mit frischer Kohlwurst (saisonal)	10,99
Kohlrouladen	12,99
Königsberger Klopse	15,49
Rinderrouladen mit grünem Pfeffer	22,99

Nudelgerichte

Maultaschen in Fleischbrühe	10,99
Lasagne mit Fleisch Spinat	11,49
 Vegetarische Gemüselasagne mit Aubergine Zucchini Sellerie Möhren	11,49
Weißer Heilbutt auf Safrannudeln	13,99
Sauce Bolognese	14,49
Bandnudeln mit Pfifferlingen	14,99
Penne Rigate mit Salm in Chilisahne	15,99

Thai Curry

Gelbes Thai Curry mit KIKOK-Hähnchen - mild mit Ananas Paprika Erbsen Zwiebeln Kokosmilch	14,99
Grünes Thai Curry mit KIKOK-Hähnchen - scharf mit grünen Bohnen Bambusstreifen Paprika Kokosmilch	15,99
Rotes Thai Curry mit Garnelen - sehr scharf mit grünen Bohnen Bambusstreifen Paprika Kokosmilch	17,95

Geflügel

Coq au Vin mit Champignons Tomaten Zucchini Zwiebeln Möhren	18,99
Hähnchenbrustfilet in Estragonsauce	15,99
Hühnerfricassé	14,99
Provenzalischer Poulardentopf mit Paprika Zucchini Aubergine Zwiebeln Knoblauch	13,99

Rind & Schwein

Rinderfiletspitzen "Stroganoff" mit Pfifferlingen Röstzwiebeln	34,49
Kalbsröllchen gefüllt mit Mozzarella in Tomatensauce	27,99
Kalbssahnegulasch mit Morcheln	34,49
Tafelspitz in Meerrettichsauce	21,49
Rinderrouladen mit grünem Pfeffer	22,99
Sauerbraten "Rheinische Art" in Rotweinsauce	25,49
Schweinefilet in Gorgonzolasauce	15,99
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons	27,99
Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce	24,99

Wild & Lamm

Rehgulasch mit Pfifferlingen	29,99
Lammkeule in Rosmarinsauce	29,99

Fisch

Salm in Sauerampfersauce	22,99
Zander in Senfsauce auf Lauch-Möhrenstreifen Dill	17,99
Weißer Heilbutt auf Safrannudeln	13,99

12. Beilagen | Gemüse

Preis pro 100g



Beilagen

Bandnudeln	1,49
Bratkartoffeln mit Speck Zwiebeln Kräutern	1,99
Frische Spätzle	1,49
Gemüsereis	1,49
Klassisches Kartoffelgratin	2,29
Rosmarinkartoffeln	3,19
Salzkartoffeln	1,49

Gemüse

Bohnenröllchen mit Speck umwickelt	2,99
Bunte Bauernmöhren mit Mandelblättern	2,99
Rahmwirsing	2,19
Ratatouille	1,99
Rosenkohl	1,99
Rotkohl mit Cidre Ahornsirup	1,99
Buntes Rübengemüse Karotte Sellerie Pastinake Rote Bete	1,99
Mediterranes Pfannengemüse Paprika Aubergine Zwiebel Zucchini	1,99

13. Dessert | pro Portion

 Chiapudding mit Kokosmilch & frischen Beeren	4,00
Eierlikörcreme mit Praliné	4,00
Erdbeertiramisu (saisonal)	4,75
Himbeerschaum	4,00
Limetten-Minzcrème	3,75
Mangocrème	4,00
Mousse à la "Spaghettieis"	4,00
Mousse au Caramel	4,50
Mousse au Chocolat hell	4,00
Mousse au Chocolat dunkel	4,00
 Exotischer Obstsalat	5,00
Panna Cotta mit Himbeermark	4,00
Zitronengras Panna Cotta mit Minzpesto & Beerenfrüchten	4,75
Rote Grütze mit Vanillesauce	3,50

14. Leistungen

Abholung

Sie können Ihre bestellte Ware montags bis freitags zwischen 10.00 - 18.00 Uhr und samstags zwischen 10.00 - 16.00 Uhr in unserem Deliaktessen Geschäft in der Niedernstr. 41 abholen.

Lieferung

Gern liefern wir die Ware auch an die von Ihnen gewünschte Adresse.

Für die Lieferung fallen Kosten je nach Liefergebiet an (siehe Seite Lieferkosten). Wir gehen von einer ebenerdigen Anlieferung aus - Bei Besonderheiten bitten wir um entsprechende Informationen.

Bei Aufbau eines Buffets oder größeren Caterings fallen Kosten für den Logistiker an (35,50 €/Std.)

Getränke

Ein Sortiment an Getränken stellen wir gerne nach Ihren Wünschen für Sie zusammen.

Personal

Gern unterstützen wir Sie mit unserem Personal.

Wir berechnen folgenden Stundenverrechnungssatz zzgl. An- und Abfahrt:

Veranstaltungsleitung 89,- €/Std.

Serviceleitung 59,- €/Std.

Servicekraft 35,50 €/Std.

Küchenleitung 59,- €/Std.

Koch 35,50 €/Std.

Logistiker 35,50 €/Std.

Equipment

Benötigen Sie Geschirr, Gläser, Besteck oder sonstiges Equipment? Gern stellen wir Ihnen ein entsprechendes Angebot zusammen.