

# *Einfach lecker!*

## **Buffet- und Menüvorschläge zur kulinarischen Gestaltung Ihrer Festlichkeit.**

Unsere aufgeführten Menüvorschläge sollen Ihnen Anregungen geben, wie und in welcher Form Sie sich und Ihre Gäste verwöhnen können.

Ein umfangreiches Angebot, welches in Vielfalt und Qualität sicherlich auch den verwöhntesten Genießer und Gaumen zufriedenstellt, bieten wir Ihnen zur Auswahl. Durch unser umfangreiches Sortiment sind Änderungen in der Zusammenstellung der Gerichte problemlos möglich. Wir beraten Sie gerne.

Überzeugen Sie sich von unserem nicht alltäglichen Angebot.

Sie haben Zeit für Ihre Gäste, wir bereiten das Buffet!

### **Wir können nur lecker...**



## Suppen



	Pro Portion
Frische Festtagssuppe	4,00 €
Frische Hochzeitssuppe	4,00 €
Nudelsuppe mit Einlage	3,50 €
Gulaschsuppe	5,00 €
Mitternachtssuppe	5,00 €
Tomatensuppe	4,00 €
Lauchcremesuppe	4,00 €
Broccolicremesuppe	3,50 €
Karottencremesuppe	3,50 €

## Schnittchen

	Pro Stück
½ belegtes Brötchen/Brot mit Mett	2,00 €
- mit gekochtem Schinken	2,00 €
- mit rohem Schinken	2,00 €
- mit Leberwurst	2,00 €
- mit Bierschinken	2,00 €
- mit Salami	2,00 €
- mit Käse	2,00 €
- mit Camembert	2,00 €
- mit Räucherlachs	2,50 €
- mit Makrelenfilet	2,50 €



## Canapés

	Pro Stück
Canapés nach Bruschetta Art	2,50 €
- mit Schinken	2,50 €
- mit Lachsschinken	2,50 €
- mit Ei	2,50 €
- mit Räucherlachs	3,00 €
- mit Camembert	2,50 €
- mit Käse	2,50 €



## Fingerfood

	Pro Stück
Blätterteigtasche mit Schinken gefüllt	1,00 €
Blätterteigtasche mit Champignons gefüllt	1,00 €
Blätterteigtasche mit Käse gefüllt	1,00 €
Blätterteigtasche mit Lachs gefüllt	1,00 €
Pizza Piccolinis Salami	1,00 €
Pizza Piccolinis Schinken	1,00 €
Pizza Piccolinis Elsässer Art	1,00 €
Mariniertes Hähnchenfilet auf einem Bambusstick:	
- Mediterran ca. 40 g	1,50 €
- Orientalisch ca. 40 g	1,50 €
- Curry ca. 25-30 g	1,50 €
- Süß-sauer ca. 25-30 g	1,50 €
- Pfeffer ca. 40 g	1,50 €
- Barbecue ca. 60 g	1,50 €
Pikanter Paprika-Hackfleischbällchen-Spieß	1,20 €
Mozzarella-Stick ca. 40 g	1,20 €
Mini-Frühlingsrollen	0,70 €
Gefüllte Jalapeno (grün) mit Cheddar Käse, 3 Stück	1,50 €
Gefüllte Jalapeno (rot) mit Frischkäse (scharf), 3 Stück	1,50 €
Mini-Hamburger ca. 30 g	1,20 €
Mini-Cheeseburger ca. 30 g	1,20 €

Fingerfood sind kleine mundgerechte Speisen, die mit den Fingern statt mit Besteck gegessen werden. Dazu zählen auch Appetithäppchen, Canapés und an kleinen Spießen servierte Lebensmittel.



## Vegetarisches Fingerfood

	Pro Stück
Blätterteigtasche mit Champignons gefüllt	1,00 €
Blätterteigtasche mit Käse gefüllt	1,00 €
Blätterteigtasche mit mediterraner Füllung	1,00 €
Mozzarella-Stick ca. 40 g	1,20 €
Mini-Frühlingsrolle	0,70 €
Gefüllte Jalapeno (Grün) mit Cheddar Käse, 3 Stück	1,50 €
Gefüllte Jalapeno (Rot) mit Frischkäse (scharf), 3 Stück	1,50 €
Tomaten-Mozzarella-Bällchen (paniert), 3 Stück	0,60 €
Gemüsespieß	1,50 €
Blumenkohl in Backteig	2,00 €
Broccoli-Nuggets in Backteig	2,00 €

## *Kalte Vorspeisen*

	Pro Portion
Räucherfischplatte	12,00 €
Roastbeef mit Remouladensauce	9,00 €
Schweinebraten mit Remouladensauce	7,00 €
Honig- oder Netzmelone mit Parmaschinken	7,00 €
Käseplatte	7,00 €
Tomaten-Mozzarella-Salat	6,00 €
Gemischte Geflügelplatte	9,00 €
Italienische Antipasti	7,00 €
Geflügelsalat	5,00 €
Geflügelsalat „Bali“ mit Mango (etwas schärfer)	5,50 €
Krabbensalat	7,00 €
Lauchsalat mit Schinken-Würfeln	5,00 €
Bauernsalat	4,50 €
Frischrohkostplatte mit verschiedenen Dressings	3,00 €
Pellkartoffelsalat	3,50 €
Nudelsalat	3,00 €
Waldorfsalat	3,00 €
Farmersalat	3,00 €
Brotkorb mit Butter	3,00 €



## *Kalte Vorspeisen im Glas*

	Pro Portion
Räucherlachs mit Frischkäse auf Seegras	4,00 €
Curryhühnchensalat auf Erdnussmousse	3,50 €
Vitello Tonnato mal anders	4,00 €
Orientalischer Bulgursalat	3,50 €
Türkischer Couscoussalat	3,50 €
Avocadomousse mit Garnelen garniert mit Safrangelee	4,00 €
Geflügelsalat „Bali“ auf einer Chili-Paprikamousse	3,50 €
Tomaten-Mozzarellasalat auf Rucola	3,50 €
Cherry-Matjessalat auf Kräutermousse	4,00 €



## Beispiele



### Räucherfischplatte

z.B. mit Lachs, Aal, Forelle, Heilbutt,  
Makrele, Matjes oder Hummer

Pro Portion 12,00 €



Honig oder Netzmelone  
mit italienischem **Parmaschinken**

Pro Portion 5,50 €



**Internationale Käseplatte** mit feinsten  
Käse- Spezialitäten aus ganz Europa

Pro Portion 7,00 €

### Gemischte Salatplatte

z.B. mit Blattsalat, Tomate, Gurke  
und Möhren

Pro Portion 3,00 €



**Tomaten-Mozzarella-Salat** mit frischem  
Basilikum und Balsamikodressing

Pro Portion 6,00 €





**Gemischte Fleischplatte** z.B.  
 Geflügelvariationen oder Schweinefleisch  
 (diese Platte können Sie kalt oder warm  
 bekommen) **Pro Portion 9,50 €**

**Gemischte Fingerfood Platte** mit  
 Variationen aus verschiedenen  
 Fingerfood Spezialitäten  
**Pro Portion 9,50 €**



## *Menü Zusammenstellung*

### *Fisch*

Pro Portion

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat	10,80 €
Filet vom Victoriabarsch in Senfsauce	8,00 €
Gebratene Lachsforelle in Mandelkruste	9,00 €
Gebratene Forelle „Müllerinnen“	9,00 €
Medaillons vom weißen Heilbutt an Rieslingsauce	12,50 €
Pochiertes Barramundifilet in Krebsrahmsauce mit Spargel und Champignons	9,50 €
Gebratene Riesengarnelen „Mediterrane Art“	15,50 €
Lachsragout Helgoländer Art	10,50 €
Pochiertes Steinbeißer-Filet „Esterházy“ auf einem Gemüsebeet an einer Weißwein-Kräutersauce	10,00 €
Pochierter Steinbeißer in Krebsrahmsauce mit Champignons, Spargel und Paprika	11,00 €

## Schweinefleisch

	Pro Portion
Krustenbraten (Pragerschinken)	ca. 7,00 €
Lummerbraten	ca. 8,50 €
Kassler-Lachsbraten mit Backpflaumen gefüllt	9,00 €
Griechischer Schweinehirtenbraten mit Mett & Hirtenkäse	8,00 €
Fleischkäse	4,50 €
Spießbraten	7,50 €
Zigeunerbraten	7,50 €
Schweinemedallions mit verschiedenen Saucen z.B. Pariser-, Pfefferrahm-, Champignon-, Zwiebelsauce ...	ca. 10,80 €
Schaschlikspieß in Paprikasauce	7,00 €
Schweinemedallions im Speckmantel	11,00 €
Schweinebraten „Förster Art“ mit Waldpilzrahmsauce	10,50 €
Schweinebraten in Honig-Senfsauce	9,50 €
Schweine Rouladen „Hausfrauenart“	9,50 €
Schweinenackensteak „Barbecue“	9,00 €
Schweinenackensteak „Curry“	9,00 €
Schweinenackensteak süß-sauer	9,00 €
Spare Ribs 300 g - 400 g	11,00 €
Schweinefleischbällchen in pikanter Paprika-Sauce	7,50 €
Schweinefleischbällchen süß-sauer	7,50 €
Zigeunergeschnetzeltes	7,50 €



## Rindfleisch

	Pro Portion
Rinderbraten	ca. 9,00 €
Burgunderbraten	9,00 €
Rindergulasch	8,00 €
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen	8,50 €
Rinderrouladen „Hausfrauen Art“	9,00 €
Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce	8,50 €
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Rotebeete und Gurkenstreifen	9,00 €
Pochierte Rinderzunge in Madeira Sauce	9,50 €
Rindfleischbällchen in Paprikasauce	8,00 €
Rindfleischbällchen „Jäger Art“	8,00 €

## Geflügel

	Pro Portion
Hähnchenkeule 200 g	4,50 €
Hähnchenhaxe 100 g	3,00 €
Putenbraten in Rahmsauce	7,50 €
Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Früchten	6,50 €
Hähncheninnenfilets in Curry-Ingwersauce	7,00 €
Hähncheninnenfilets in Paprika-Bambus-Ingwersauce	7,50 €
Hähncheninnenfilets „Barbecue“	7,00 €
Hähnchenragout „Mediterrane Art“	7,50 €
Gebratene Hähnchenmedaillons auf Champignons à la crème	7,50 €
Hähnchenspieß in Paprikasauce	7,50 €
Barbarie Entenbrust mit Orangensauce	11,50 €
Gebratene Gänsekeule (jahreszeitlich beschränkt)	12,50 €

## Party Snacks

	pro Portion
Schweineschnitzel 120 g	4,00 €
Hähnchenschnitzel 140 g	4,50 €
Frikadellen je Stück	2,50 €
Party Frikadelle	0,75 €
Party Fleischkäse	0,75 €
Schweinshaxe ca. 180 g	7,50 €
Schweinshaxe ca. 120 g	6,50 €
Hähnchenhaxe ca. 100 g	3,00 €
Chicken-Wings ca. 250 g	3,00 €
Chicken-Nuggets ca. 250 g	3,50 €
Gemischte Fleischplatte	9,50 €
Mozzarella Stick	1,00 €



## Gemüse

	pro Portion
Blumenkohl	1,80 €
Broccoli	1,80 €
Romanesco	2,50 €
Erbsen	1,80 €
Prinzessbohnen	1,80 €
Speckböhnchen (Stück)	1,80 €
Ratatouille	2,50 €
Schmor-Champignons	2,50 €
Mischgemüse / Kaisergemüse	2,00 €
Sauerkraut / Rotkohl	2,00 €
Frischer Spargel	Tagespreis

## Beilagen

	Pro Portion
Butterkartoffeln	1,50 €
Bratkartoffeln	2,50 €
Kartoffelgratin	3,00 €
Gebratene Drillingskartoffeln mit frischem Majoran	2,50 €
Rosmarin-Kartoffeln	2,50 €
Gemüsereis	3,00 €
Reis	2,00 €
Wildreis	2,50 €
Nudeln	2,00 €
Gnocchi	3,00 €
Schupfnudeln	3,00 €



# Nudelgerichte

	Pro Portion
Spaghetti Bolognese	6,50 €
Makkaroni mit Blattspinat und Tomatenwürfeln	5,50 €
Lasagne mit Gehacktes	7,00 €
Tortellini mit Käsesauce	7,00 €
Gebackene Tortellini in Tomaten-Mozzarellasauce	7,50 €
Makkaroni mit Thunfisch-Sahnesauce	7,50 €
Nudelpfanne „Mediterrane Art“ mit Hühnerfleischstreifen	8,00 €
Bandnudeln „Don Alfredo“ mit einer Knoblauch-Hähnchen-Schinken-Champignon-Sahnesauce	7,50 €
Nudelpfanne „El Tornado“, fruchtig-pikant tomatisierte Nudeln mit Gemüse und Schinkenstreifen	7,00 €
Gnocchipfanne „Mediterran“ mit gebr. Hähnchenstücken	7,50 €
Schupfnudelpfanne „Jägerart“ mit Fleischbällchen , Champignons und Bohnen	7,50 €



# Eintöpfe

	Pro Portion
Erbsensuppe mit Bockwurst	5,50 €
Linsensuppe mit Mettwurst	5,50 €
Graupensuppe mit Rauchfleisch	5,50 €
Serbische Bohnensuppe	5,50 €
Chili Con Carne	6,50 €
Grünkohl mit Mettwurst	6,50 €
Wirsing Eintopf mit Kassler	6,50 €
Sauerkraut Eintopf mit Mettwurst	6,50 €
Pichelsteinereintopf mit Eisbeinflisch	6,50 €



## Desserts

	Pro Portion
Schokoladenpudding oder Vanillepudding	2,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,50 €
Bayrische Creme mit Waldfruchtsauce	3,50 €
Mousse au Chocolat	3,00 €
Mousse Vanille	3,00 €
Götterspeise mit Vanillesauce	3,00 €
Tiramisu nach Art des Hauses	4,00 €
Frischer Obstsalat	4,00 €
Fruchtcocktail mit Mandelsahne	3,00 €

## Desserts im Glas

	Pro Portion
Joghurtschaum mit Erdbeerragout	3,50 €
Schokoladen-Ingwermousse	3,50 €
Mascarponecrème auf Aprikosenragout	3,50 €
Schokoladenmousse mit Absinth-Pannacotta auf Fruchtragout	3,50 €
Kokosmousse auf Ananasragout	3,50 €
Himbeergelee auf Joghurtmousse	3,50 €
Waldbeergrütze mit Vanillesauce	3,50 €

# Menü Vorschläge

## Buffet Vorschlag 1

- Frische Festtagssuppe
- Saftiger Prager-Grillschinken
- Gemischte warme Fleischplatte
- Bratkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Sauerkraut
- Gemischte Salatplatte
- Rote Grütze mit Vanillesauce

**Pro Person 20,80 €**

## Buffet Vorschlag 2

- Lauchcremsuppe
- Honigmelone mit Parmaschinken
- Putensteaks in Sauce Café-de-Paris
- Schweineschnitzel
- Mischgemüse
- Kartoffelgratin
- Gebratene Spätzle
- Schokopudding

**Pro Person 22,50 €**

## Buffet Vorschlag 3

- Tomaten-Mozzarella-Salat
- Schweinemedallions auf Champignons a la crème
- Überbackene Tortellini mit Tomatensauce
- Putenbraten mit Curry-Fruchtsauce
- Butterreis
- Kartoffelgratin
- Mousse au Chocolat

**Pro Person 24,50 €**

## Buffet Vorschlag 4

- Räucherfischplatte
- Schweinespießbraten
- Seelachsfilet mit Spinat und Tomaten überbacken
- Bratkartoffeln
- Butterkartoffeln
- Gemischte Salatplatte
- Frischer Obstsalat

**Pro Person 26,50 €**

## Buffet Vorschlag 5

- Hausgemachte Antipasti
- Tomaten Mozzarella Salat
- Variationen von Fingerfood
- Gebackene Makkaroni mit Blattspinat und Tomatensauce
- Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“
- Spätzle
- Französisches Käsebrett
- Mousse au Chocolat

**Pro Person 30,50 €**

## Buffet Vorschlag 6

- Gemischte Räucherfischplatte
- Tomaten Mozzarella-Salat
- Variationen von Fingerfood
- Gedünstetes Steinbeißerfilet in Krebsrahmsauce mit Krabben, Champignons und Spargel Butterreis
- Schwedenbraten gefüllt mit Schinken und Käse
- Kartoffelgratin
- Überbackene Tortellini mit Zucchini und Tomate
- Bayrische Creme mit Waldfruchtsauce

**Pro Person 32,50 €**

## Buffet Vorschlag 7

- Gemischte Salatplatte
- Nudelauflauf mit Hähnchenbrust, Broccoli und Paprika
- Spießbraten
- Drillingskartoffeln aus der Pfanne
- Mischgemüse
- Schoko-Vanillepudding

**Pro Person 20,80 €**

## Buffet Vorschlag 8

- Bauernsalat
- Pikante Paprika Fleischbällchen
- Reis
- Schweine-Medaillons in Sauce Café-de-Paris, mit Champignons, Paprika, Zwiebeln und Pfefferkörnern in Sauce Hollandaise
- Krokette
- Obstsalat

**Pro Person 23,50 €**

## Buffet Vorschlag 9

- Broccolisalat
- Tomaten-Mozzarella-Salat
- Hähncheninnenfilets in Curry Fruchtsoße
- Reis
- Kasslernacken
- Sauerkraut
- Kartoffelpüree
- Bayrische Creme mit Himbeeren

**Pro Person 25,50 €**

## Buffet Vorschlag 10

- Kalte Fingerfood-Spezialitäten, Mix aus Blätterteig
- Warme Fingerfood-Spezialitäten: kleine Hähnchenhaxen, Frikadellen, Bratwürstchen, Schnitzel und Hähnchenspieße
- Drillingskartoffeln
- Nudelpfanne mit Hähnchenfleisch, Spinat und Tomate
- Joghurtcreme mit Früchten

**Pro Person 20,50 €**

## Buffet Vorschlag 11

- Fingerfood Buffet
- 6 verschiedene Blätterteig-Spezialitäten
- 3 verschiedene Spieße
- 2 kleine Frikadellen

**Pro Person 10,00 €**



# Service

## Wie geliefert wird

Das gesamte Leihgut erreicht Sie optimal verpackt. Spezielle Geschirr- und Glasboxen schützen die Ware beim Transport vor Beschädigungen, sofort gebrauchsfähig und natürlich hygienisch einwandfrei.

## Mietbedingungen

Ersatz bei Beschädigung oder Bruch, sowie weitere Serviceleistungen, werden gesondert berechnet. Die Preise gelten für eine Leihdauer von maximal 3 Tagen. Die Lieferung von Speisen und Getränken, inkl. Abholung des Leergutes, erfolgt gegen eine Pauschale: 30,00 € (pro einmalige Hin- und Rückfahrt) innerhalb von Wuppertal (15 km)

# Verleih Geschirr und Partyzubehör

## Geschirr

	Stück
Teller, flach 25er	0,50 €
Teller, tief 25er	0,50 €
Glasschälchen/Dessertschälchen	0,40 €
Kaffeetassen mit Untertassen (stapelbar)	0,50 €
Teller, flach 19er	0,40 €

## Besteck

	Stück
Messer	0,20 €
Gabel	0,20 €
Löffel	0,20 €
Kaffeelöffel	0,10 €
Kuchengabel	0,10 €
Besteckkorb	

## Komplettpreis für 1 Person

bestehend aus je 1 Teller, kleinen Teller, Dessertschale, Suppentasse, Messer, Gabel, Löffel, Teelöffel, Bier-, Sekt- oder Weinglas für 2,50 € pro Person

## Gläser

	Stück
Saft	0,30 €
Wein/Sekt	0,30 €
Bier	0,30 €

## Sonstiges

	Stück
Stehtische	7,00 €
Bierzelt-Garnitur	10,00 €
Bonnamat Kaffeemaschine 1,4 Liter = 14 Tassen	20,00 €
Stundenleistung: 18 Liter = ca. 144 Tassen	
Brühzeit (Wasser): 1 Kanne = ca. 5 min	
Popkornmaschine	30,00 €



Sollten aufgrund der Marktveränderungen die Preise um mehr als 5% steigen oder fallen, kann sich die Preiskalkulation ändern. Bei Verlust oder Beschädigung der Mietgegenstände etc., übernimmt der Kunde die Haftung.

Unsere Menüs können Sie auch individuell zusammenstellen.  
Setzen Sie sich einfach mit unserem Hauswirtschaftsleiter und  
Koch (diätetisch geschult) Michael Peryt in  
Verbindung. Tel. 0202 5510329  
**Er berät Sie gerne.**



 Evangelische Altenwohnstätte  
**Zeughausstraße**

**Evangelische Altenwohnstätte Zeughausstraße**  
Zeughausstraße 26, 42287 Wuppertal, Tel. 0202 551030  
[www.zeughausstrasse.de](http://www.zeughausstrasse.de)