

Canapées

Preis pro Stück

Canapées Sortiment mindestens 6-fach sortiert

Belegt mit : 50 % Fischspezialitäten, 40 % Fleisch und Geflügel und 10 % Käsespezialitäten

Im Einzelnen

Fisch

geräucherter Lachs mit Zwiebeln, Ei und Kaviar

geräucherte Forellen mit Meerrettichsahne

Lachstartar mit Creme Fraiche

Krabbencocktail

Schinkenspezialitäten

kalter Braten vom Schweinerücken oder Hals

gekochter Schinken vom Rind, Pute oder Schwein

Lachsschinken und Zigeunerlachsschinken

luftgetrockneter Taubergießenschinken

luftgetrocknete Salami

Wurst

leckere Wurstsorten verschieden dekoriert

Käse

Schnittkäse mit Obst

Camembert mit Früchten

Frischkäsecreme süß dekoriert

Mozzarella mit Tomate

Vegetarisch

Tomatenwürfel und Basilikum (Saison)

Salatgurke auf grünem Salat mit Radieschen oder Paprika

Halbe Brötchen und Quiches

**Preis pro
Stück**

Partybrötchen mit Deckel 45 gr.

**Partybrötchen klein mit Forellenfilet, geräuchertem Lachs, Wurst, Schinken, Braten, Käse
auch vegetarisch mit Mozzarella, Tomate und Salat, Frischkäse, Radieschen, Gurke, Paprika**

Baguettebrötchen

halbe Baguettebrötchen mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet, Schinken,

Braten und Käse

auch vegetarisch mit Mozzarella, Tomate und Salat, Frischkäse, Radieschen Gurke und Paprika

Mürbteigtorteletts oder Quiches

gefüllt mit feiner Schinken-Käse Farce

Fingerfood

Preis pro Stück

Wraps in Scheiben

**kleine Wraps verschieden gefüllt in Schälchen
kleine Spießchen z.B. Käse mit Oliven oder Trauben**

Schinkenhörnchen

gefüllt mit Schinken, Käse und Creme Fraiche

Mürbteigtortelett

gefüllt mit Schinken, Käse und Creme Fraiche

Schinken-Melonen-Spieß

mit luftgetrocknetem Schinken

Schinkenhörnchen

gefüllt mit Schinken, Käse und Creme Fraiche

3 Stück kleine Partyfrikadellen

mit feurigem Dipp

Mozzarella-Tomaten-Spieß

lecker mariniert mit Olivenöl und Kräutern

Kalte Platten

Gemischtes Käsebrett

oder Platte mit ausgesuchten Sorten und exklusiver Obstdekoration

pro Person und 200 g

Vesperbrett

Leberwurst, Schwarzwurst, roher Schinken, Bierwurst, Bierschinken, Landjäger, Krakauer, Pfefferbeißer, Schwartenmagen, Presskopf und gekochtem Schüftele bunt garniert

250 g pro Person

Schlemmer-Platte

mit feinen Pasteten, Wurst und Schinkenvariationen aus eigener Herstellung

250 g pro Person

Gemischte Schinken-Braten Platte

verschieden gekochte und rohe Schinkensorten sowie kaltem Braten und reichhaltiger Garnitur

250 g pro Person

Feinschmecker-Platte

verschiedene gekochte und rohe Schinken, kalten Braten, feine Käse und reichhaltiger Garnitur

250 g pro Person

Gourmet-Platte

wie Feinschmecker Platte, jedoch mit geräuchertem Schwarzwaldforellenfilet und geräuchertem Lachs

250 g pro Person

Brot

reich gemischter Brot und Brötchenkorb mit Butter

150 g pro Person

Feines auf Teller

Bauernvesper auf Teller

reich belegt und deftig dekoriert

mit Schwartennagen, Schwarzwurst, Leberwurst, Presskopf, Bierwurst, geräuchertem Speck, Pfefferbeißer, französischer Brickäse, Gewürzgurken, Radieschen, Tomate, Butter, Brot

Preis pro Teller

Gourmet Teller

reich belegt und delikater dekoriert

mit Forelle, Räucherlachs, Schinken und Bratenspezialitäten, feinem Käse, Hähnchenschlegel, Ei, Tomate, Butter, Brot

Preis pro Teller

Partysnack

Partybrezel für 8 bis 10 Personen

Partybrezel „Gourmet“

reich belegt und deftig dekoriert

mit Wurst, rohem und gekochtem Schinken, Bierwurst, Käse, französischer Brickäse, Gewürzgurken, Salat, Paprika, Radieschen, Tomate

mit Deckel

zwei Halbe belegt

Partybrezel „Premium“

reich belegt und delikater dekoriert

mit rohem und gekochtem Schinken, norwegischem Räucherlachs, Bratenspezialitäten, feinem Käse, Salat,, Radieschen, Salami, Tomate, Paprika

mit Deckel

zwei Halbe belegt

Buffets

Kaiser's Mini Buffet

**ab 10 Personen
bestehend aus**

Fischplatte

**Bratheringshäppchen
geräuchertem Schwarzwaldforellenfilet mit Sahnemeerrettich,
Makrelenfilet und Räucherlachs**

Schinken - Braten Platte

**verschiedene gekochte und rohe Schinken
kalter Braten und gegrillte Hähnchenschlegel**

Käsebrett

mit internationalen Käsespezialitäten und Obstdekoration

Salate

**Rindfleischsalat nach Art des Hauses
Nudelsalat
Rohkostsalat**

dazu gibt es einen reichhaltigen Brötchenkorb mit Butter

auf Wunsch kann das Buffet mit einem Warmteil

und Dessert ergänzt werden

Italienisches Buffet

Warmteil

**2 bis 3 warme Gerichte zur Auswahl
je nach Personenzahl**

**Lasagne nach Art des Hauses
Italienische Schweinefleischnudelpfanne „Palermo“
mit Farfalle Nudeln und gebratenem Schweinefleisch
in aromatischer Tomaten-Zucchini Sugo
Salignocca von der Pute
mit rohem Schinken und Salbeiblättern gefüllt
Marinierte Rindersteaks „Florenz“
Lammbraten aus der Keule mit Rosmarinsoße
als Beilage
Fettuccini, Risotto und Grillgemüse**

Kalter Teil

**Parmaschinken mit Melone
Coppa und Salami Spianata
Antipasti z.B. Oliven und Gemüse in Pesto mariniert
Vitello tonato – zarter Kalbsbraten in Thunfischsoße**

**Toscana Salat – Salatgurke, Lauch, Radieschen und Kidneybohnen
in Sauerrahmcreme**

**Karottensalat mit Zucchini und Pinienkernen
Spaghetti Salat „Primavera“
Salat Caprese - Tomaten -Mozzarella
ital. Blattsalat mit Ruccola und Parmesan**

Nachfisch

**Käsevariationen
Tiramisu
fruchtig frischer Obstsalat
Panna Cotta**

Brot

Ciabatta und verschiedene Brötchen mit Butter

Haus-Buffer

Fisch

**Schwarzwaldforellenfilet mit Sahnemeerrettich
Variationen von geräuchertem Lachs,
Makrelenfilet und Kaviar**

Salate

**knackig frische Blattsalate,
Karottensalat und Kartoffelsalat, Nudelsalat,
Gurkensalat oder Tomatensalat (Saison)**

Spezialitäten

**verschiedene edle rohe und gekochte Schinkenvariationen
diverse kalte Braten
gegrillte Hähnchenschlegel**

Warmteil (zur Auswahl)

**Schinken in Brotteig
Schweinehals auch gefüllt
Kasseler Rücken mit Gewürzkruste
feine Bandnudeln, Kartoffelgratin**

Käse

leckere Käsespezialitäten mit bunter Obstdekoration

Dessert

fruchtig frischer Obstsalat und Schlagsahne

reichhaltiger Brot bzw. Brötchenkorb

Feinschmecker Buffet

Vorspeisen

Räucherfischpralinen

**Variationen von geräuchertem Lachs,
Schwarzwaldforellenfilet mit Sahnemeerrettich, feinste Garnelen
Makrelenfilets, Krabbencocktail, Matjesfilet und Kaviar**

Spezialitäten

**verschiedene rohe und gekochte Schinkenvariationen
Straßburger Rieslingpastete mit Wildeinlage
gefüllte Hähnchenbrüstchen mit Cocktailsauce
Roastbeef mit bunter Gemüsedekoration und Remoulade**

Salate

Feinkostsalate nach Wunsch

Warmteil

(wählen Sie 2 warme Gerichte)

**feines gefülltes Schweinefilet im Schinkenspeckmantel,
gefülltes Hähnchenbrüstchen
Züricher Rahmgescnetzeltes
zarter Rinderrollbraten,
Spätzle oder Nudeln, Kartoffelgratin,
bunte Gemüseplatte**

Käse

internationale Käsespezialitäten mit bunter Obstdekoration

Desserts

**Mousse au Chocolate mit Vanillesoße
und fruchtig frischer Obstsalat mit Sahne**

reichhaltiges Brot und Brötchenbuffet mit Butter

Gala Buffet

ab 40 Personen

Vorspeisen

**Variationen von geräuchertem Lachs, Lachsterrine,
Schwarzwaldforellen, Gambas und Scampis mit Dipp,
Krabbencocktail, Sahnemeerrettich
Roastbeef rosa gebraten
Schweinefilet im Blätterteigmantel
Geflügelmedaillons mit Curry-Sahne Soße
Wildpastete mit Preiselbeersahne, Parmaschinken mit Melone**

Salate

**knackig frische Blattsalate
Feldsalat (Saison)**

Warmteil

**3 Gerichte zur Auswahl
Hechtschaumkößchen oder Lachsschaumkößchen in Rieslingsoße (oder)
Tournedos vom zarten Rinderfilet vor Ort gegrillt (oder)
Schweinefilet im Pfifferlingsmantel (oder)
Kalbshüfte im Pfifferlingrahm oder
Barbarie Entebrust knusprig gebacken mit Orangensoße**

Beilagen

**schmale Bandnudeln, Kroketten
Speckbohnen, Brokkoli
und Fingerwürstchen**

Desserts

**edle Käsesorten mit reichhaltigem Obstbuket
Orangencreme
Variationen von verschiedenen Mousse
bunter exotisch saisonaler Obstsalat
und frischer Schlagsahne**

reichhaltiges Brot und Brötchenbuffet mit Butter

Bayerisches Büffet

Salate

hausgemachter Kartoffelsalat
gemischter Blattsalat
Weißkrautsalat
Rindfleischsalat mit Karotten und Sellerie
bayerischer Wurstsalat mit Bierwurst
Retfichsalat
Karottensalat

Warmteil

Leberspätzlesuppe
Leberkäse
Grillhäxle
Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrezeln
Schweinebauchrolle gefüllt herzhafter Speck- Zwiebel-Füllung
Krustenbraten an Bratensoße

Beilagen

Kässpätzle, Semmelknödel, Maultaschen
Rotkraut oder Sauerkraut

Desserts

fruchtig frischer Obstsalat mit Sahne
Bayerisch Creme
Käseplatten mit bayerischen Käsesorten

Bauernbrot, Nussbrot sowie verschiedene Brötchen mit Butter

Warme rustikale Speisen

ideal für kleine Feste oder Polterabende

Schweinsaxe

knusprig gegrillt

pro
Person

Kassler

in Brotteig oder Blätterteig
oder überbacken mit Gewürzkruste

pro
Person

Schäufele

gekocht

pro
Person

Schweineschnitzel

paniert, mager oder vom Hals mit
Zitronengarnitur, 2 Stück

pro
Person

Schweinehals oder Rücken

leicht geräuchert mit pikanter Brokkoli-Füllung,
heiß gegart

pro
Person

Schweinehals

gegrillt, mit Jäger- oder Gemüsefüllung

pro
Person

Schweinebauchrolle

gefüllt mit geräuchertem Speck und Zwiebeln

pro
Person

Fleischkäse

Delikatess (auch mit Zwiebeln)

pro
Person

Pizzafleischkäse

pro
Person

Kaiser's Fleischkäsetorte

mit ganzen Mini-Champignons

pro
Person

Bratensofe auch mit Champignon
braun zu allen Angeboten wählbar

pro
Person



Für die junge Generation

Spaghetti

mit bunter Gemüsesoße

pro
Person

Spaghetti Bolognese

pro
Person

Spaghetti Carbonara

pro
Person

Tortellini

mit Tomatensoße aus frischen Tomaten oder Käsesoße

pro
Person

Gemüse- oder Lasagne Bolognese

pro
Person

Bandnudeln

mit frischer Lachsrahmsauce

pro
Person

Schweinefleisch-Nudelpfanne

italienischer Art

mit Zucchini und Tomaten, bunter Blattsalat

pro
Person

Reispfanne - Paella

spanische Art

mit Meeresfrüchten oder Schweinefleisch und

Hähnchenkeulen, bunter Blattsalat

pro
Person

Gyros

mit Tzatziki und Pommes Frites (Friteuse wird gestellt), dazu bunter Blattsalat

pro
Person

Jägerpfanne

Schweinegeschmetzeltes, Zwiebeln, Champignons

mit Eierspätzle, bunter Blattsalat

pro
Person

Schaschlik vom Schwein

**Fleischspieß mit Zwiebeln und Paprika
mit Nudeln oder Reis, bunter Blattsalat**

**pro
Person**

Suppen

Badische Nudelsuppe mit Rindfleisch

**pro
Person**

Badische Flädlesuppe

**pro
Person**

Rinderkraftbrühe

mit Eierstich oder Leberspätzle

mit Markklößchen oder Maultaschen

**pro
Person
pro
Person
pro
Person**

Tomatencremesuppe

mit Croutons und Sahnehäubchen

**pro
Person**

Spargelcremesuppe (in der Saison)

**pro
Person**

Kürbiscrcemesuppe (in der Saison)

**pro
Person**

Gulaschsuppe

als Hauptgericht mit Baguettebrot

**pro
Person
pro
Person**

Chili con Carne

scharf

als Hauptgericht mit Baguettebrot

**pro
Person
pro Person**

Vorspeisen

Wenn Sie möchten stellen wir Ihnen und ihren Gästen vorab

Griebenschmalz

und Baguette auf den Tisch

**pro
Person**

**Gegrillte italienische Gemüse in
Kräutern mariniert**

**pro
Person**

**Vitello tonato mit Thunfischsoße und
Kapern**

**pro
Person**

Räucherfischsteller

**mit Lachsvariationen, Forellenfilet, Makrelenfilet,
Krabbencocktail, Sahnemeerrettich, Zitrone, Ei,
Kaviar dazu Butter und frisches Baguettebrot**

**pro
Person**

Salate

Bunter Blattsalat

Dressing nach Wahl

pro
Person

Endiviensalat

Dressing nach Wahl

pro
Person

Feldsalat

mit Speck und Croutons, – Saison -

pro
Person

Bunter Beilagensalat

mit Saisonsalaten

pro
Person

Nudelsalat verschiedene Sorten

pro
Person

Kartoffelsalat

hausgemacht

pro
Person

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersoße

pro
Person

Tiramisù

pro
Person

verschiedene Moussesorten

pro
Person

bunter Obstsalat mit Sahne

pro
Person

Bratenspezialitäten

Bei den Bratenspezialitäten sind 2 Beilagen im Preis enthalten

vom Schwein

Kassler oder Schinken

in Brotteig

pro
Person

Schäufele

gekocht

pro
Person

Schweineschnitzel

paniert, mager oder vom Hals mit
Zitronengarnitur, 2 Stück

pro
Person

Schweinehals oder Rücken

pikanter gefüllt nach Wunsch

pro
Person

Krustenbraten

bayerische Spezialität oder Schweinehals gegrillt

pro
Person

Cordon bleu

vom Schwein mit Käse und Schinken gefüllt

pro
Person

Schweinerücken

zart und medium gebraten

pro
Person

Lendchen

in Pfefferrahmsoße

pro
Person

gefüllt im Schinkenspeckmantel

pro
Person

im Blätterteig

pro
Person

vom Rind

Sauerbraten
nach Art des Hauses

pro
Person

Rinderzunge
in Madeirasofe

pro
Person

Mexikopfanne
feurig und heiß mit Gemüse

pro
Person

vom Rind

Rindfleisch mit Meerrettich
Badische Art

pro
Person

Rindsrouladen
mit Füllung nach Wahl

pro
Person

Rinderrollbraten
im Speckmantel

pro
Person

Zwiebelrostbraten vom Entrecote

pro
Person

Rinderfilet
am Stück gebraten

pro
Person

vom Kalb

Kalbsrahmgulasch
mit Lauch und Champignons

pro
Person

Rahngeschnetzeltes
Züricher Art

pro
Person

Gourmetpfanne „Safran“

zartes Geschmetzeltes mit Pfifferlingen in feiner Safransoße

pro
Person

Kalbsbrust

gefüllt

pro
Person

Kalbshals

auch gefüllt

pro
Person

Kalbsrücken

zart, überbacken

pro
Person

Geflügel

Hähnchenbrüstchen

gefüllt, mit Wirsingblatt und Pilz-Brät-Füllung

pro
Person

Putenbrustrollbraten

Gärtnerinnen Art

pro
Person

Putenroulade

mit Frischkäsefüllung im Schinkenspeckmantel

pro
Person

Wild

Hirschgulasch

nach Art des Hauses

pro
Person

Rehedeigulasch

nach traditionellem Rezept

pro

Person

Wildschweinbraten
in Rotweinsauce

pro
Person

Fisch

Hecht-oder Lachsschaumklößchen
in Rieslingsauce

pro
Person

Seezungenfilet „Florenz“
gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse

pro
Person

Schollenfilet „Ascona“
paniert, wahlweise mit Brokkoli-Käse-
Schinkenfüllung
oder natur

pro
Person

Beilagen

**Wählen Sie zu den oben genannten Gerichten aus folgenden Beilagen
(je Gericht sind 2 Beilagen im Preis enthalten)**

Bouillonkartoffel

Salzkartoffeln

Kroketten

Kartoffelgratin

Rahmkartoffeln

Kartoffelgemüsegratin

Semmelknödel

Bandnudeln

Gemüsegratin

Brokkoli

Wirsinggemüse

Fingermöhren

Blumenkohl

Erbsen

Speckbohnen

Rotkraut

**Spaghetti
Spätzle**

**Reis
gem. Blattsalat**

Serviceleistungen

Personal

Betreuung zum Tranchieren
und Vorlegen der Speisen
pro Person und Stunde
außer Haus

Leihgeschirr

Besteck pro Stück
Teller
Dessertteller
Suppentasse mit Untertasse

Kaffeegedeck

Gläser
Tischwäsche

Getränke

Dekorations- und Ausstattungsgegenstände

Wir liefern Ihnen gerne Dekorations- und Ausstattungsgegenstände passend zu jedem Anlass. Wir erfüllen und verwirklichen auch ausgefallene Wünsche und Ideen für besondere Anlässe. Die Berechnung erfolgt nach Aufwand. Weiter Gegenstände wie Lichterketten, Pavillons, Stehtische usw. auf Anfrage.

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Wir liefern täglich von Mo bis So. unsere warmen Menüs jedoch an Sonn- und Feiertagen erst ab einem Auftragswert von 400,- Euro.

Bestellungen mit einem Warenwert unter 200,- Euro bitten wir Sie selbst abzuholen. Auf Wunsch liefern wir gegen eine Unkostenpauschale von 0,60 Euro pro Km, jedoch mind. 10,- Euro. Lieferungen bei einem Warenwert über 200,- Euro werden bis zu einer Entfernung von 5 km ab Oberhausen kostenfrei zugestellt.

Für jeden weiteren Km berechnen wir 0,60 Euro.

Die Rücklieferung des Geschirrs erwarten wir innerhalb von 3 Tagen nach Lieferung in gereinigtem Zustand. Sollte Ihnen dies nicht möglich sein, erledigen wir auch dies für Sie und stellen Ihnen die Reinigungskosten in Rechnung.

Rechnungen sind innerhalb von 8 Tagen rein Netto zu begleichen.

Bitte beachten Sie, dass die angegebenen Preise 7 % Mehrwertsteuer (Spalte 1) einschließen. Alle weiteren Leistungen beinhalten 19 % MwSt. (Spalte 2). Bei Veranstaltungen in unserem Partyhaus oder Speisenslieferungen in Verbindung mit Serviceleistungen wird der erhöhte gesetzliche Mehrwertsteuersatz von derzeit 19 % angewandt.

Es gilt ausschließlich unsere aktuelle Preisliste. Alle bisherigen Preislisten verlieren hiermit die Gültigkeit. Vertragsgrundlage sind unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Rheinhausen im Januar 2009