



INHALT

Canapees und Fingerfood zum Aperitif	3
Zur späten Stunde	3
Rustikales Buffet „Herrenabend“	4
Rheinisches Buffet „Alt Severin“	5
Buffet „Napoli“	6
Allgäuer Hüttengaudi	7
Buffet „Prinzess“	8
Buffet „Ratsherren“	9
Buffet „Mein Hochzeitstag“	10
Kalt-Warmes Grill-Buffer	11
Buffet „Hochzeitraum“	12
Gaumenfreuden aus der Toskana	13
Feiern zum Festpreis	14
Menü-Vorschläge	15
Tischordnung „Raum Opladen“	17
Tischordnung „Raum Leverkusen“	18

Partyservice Am Silbersee

Inhaber: Mehmet Kasarca · Robert-Blum-Straße 66-68 · 51373 Leverkusen

Telefon: 02 14 - 641 65 · Mobil: 01 51 - 432 52 166

info@partyservice-amsilbersee.de · www.partyservice-amsilbersee.de

CANAPEES UND FINGERFOOD ZUM APERITIF

Canapees

Ab 10 Stück pro Sorte

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Dill
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich und Zitrone
Pikante Garnelen
Entenbrust mit Früchten
Parmaschinken mit Melone
Käsecreme mit Trauben
Thunfischcreme mit Oliven
Sushi mit Fisch oder Vegetarisch

Preis pro Stück 3,50 €

Fingerfood

Ab 10 Stück pro Sorte

Melonenbällchen mit Parmaschinken
Asiatischer Geflügelspieß mit Ananas
Asiatischer Geflügelspieß mit Mango
Schweinefiletspieß mit Sauerfrüchten
Kleine Kräuterfrikadellen im Glas mit Salsa Dip
Caprese Spieß mit Cherrytomaten, Mozzarellakugel und Olive

Preis pro Stück 3,50 €

Zur späten Stunde

Ab 20 Portionen

Berliner Currywurst mit Baguette

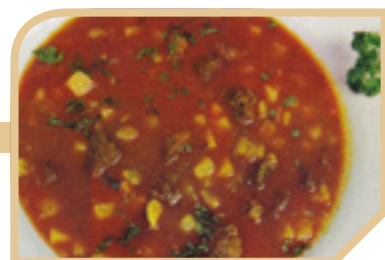
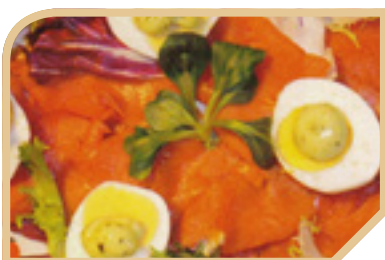
Portion 5,90 €

Ungarische Gulaschsuppe mit Baguette

Portion 5,90 €

Chili con Carne

Portion 6,90 €



RUSTIKALES BUFFET „HERRENABEND“

ab 20 Personen

Suppe

Bergische Kartoffelrahmsuppe mit Mettwurst

Deftige Vorspeisen

Kleine Pfefferfrikadellen

Münsterländer Schinken mit Melone

Geräucherter Kochschinken mit Spargel

Kleine panierte Schnitzel

Matjes auf Vollkornbrot

Kartoffelsalat mit Ei-Scheiben

Krautsalat mit Speckwürfeln

Bunter Nudelsalat

Warme Speisen

Schweinerücken am Stück gebraten

Grüne Pfefferrahmsauce

Gemüseauflauf mit Schinkenwürfeln

Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Käse

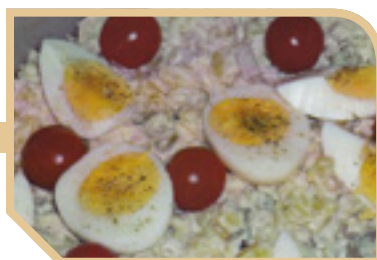
Holländer und Brie am Stück mit Trauben

Brot

Deftiges Bauernbrot

Griebenschmalz und Butter

Preis pro Person 32,50 €



RHEINISCHES BUFFET „ALT SEVERIN“

Ab 25 Personen

Suppe

Grüne Bohnensuppe mit Schinkenstreifen

Kalte Speisen

Kölner Heringsstip

Matjes auf Apfelscheiben

Kölner Flönz und Leberwurst

mit Zwiebelringen und Gewürzgurken

Frische Mettbällchen und Kräutерzwiebeln

Deftige Frikadellen

Panierte Schnitzel

Kölner Kartoffelsalat

Rheinischer Eiersalat

Tomatensalat mit Käsewürfeln

Warme Speisen

Sauerbraten „Alt Köln“

mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Dessert

Quarkspeise mit Früchten

Käse

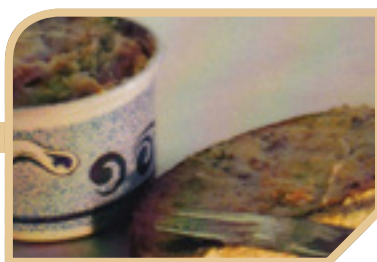
Rustikales Käsebrett

mit Obst und Trauben

Brot

Deftige Brotauswahl mit Butter

Preis pro Person 34,50 €



BUFFET „NAPOLI“

ab 25 Personen

Suppe

Mailänder Tomatensuppe
mit Kräutern und Käsestange

Antipasti

Italienischer Kräuterschinken mit Spargel
Melone mit Parmaschinken
Eingelegte Zucchini, Auberginen, bunte Paprika
und Champignons in Olivenöl-Dressing
Salat von weißen Bohnen mit Thunfisch
Fleischtomate mit Mozzarella und Basilikum
Meeresfrüchtesalat mit Zitronendressing
Tomatensalat, Gurkensalat und Rucolasalat mit Parmesan

Warme Speisen

Italienische Geflügelbrust auf Gemüsewürfeln
mit Tomatenkräutersauce und Rosmarinkartoffeln
Bunter Tortelliniauflauf mit Käse überbacken

Käse

Käsesorten aus Italien
Trauben und Obst

Dessert

Stracciatella-Mousse

Brot

Ciabatta, Baguette, Grissini
und gesalzene Butter

Preis pro Person 37,- €



ALLGÄUER HÜTTENGAUDI

Ab 25 Personen

Suppe

Fränkische Rindfleischsuppe mit Fritaten und Gemüseeinlage

Kalte Speisen

Regensburger Wurstsalat

Gemüsesalat mit Schinken und Käse

Kartoffelsalat mit Speck und Schnittlauch

Bayrischer Krautsalat

Fleischpflanzerl mit süßem Senf

Bayrischer Backschinken mit Rettich

Fränkisches Bachforellenfilet geräuchert vom Holzbrett

Münchener Brotzeitplatte mit geräucherten Wurstspezialitäten

Warme Speisen

Knusprig heißer Schweineschinken in der Kruste
gepökelt oder frisch in Dunkelbiersauce, Sauerkraut und Kartoffelklößchen

Käse

Bayrische Käsesorten

Dessert

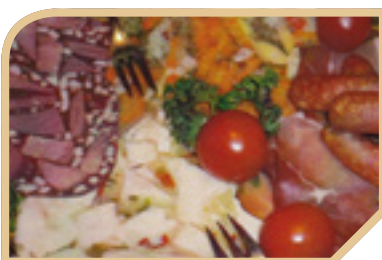
Bayrische Creme mit Sauerkirschsauce

Brot

Laugengebäck, rustikales Baguette

Griebenschmalz und Butter

Preis pro Person 37,- €



BUFFET „PRINZESS“

Ab 25 Personen

Suppe

Geflügelkraftbrühe
mit Spargel und Geflügelfleisch

Vorspeisen und Salate

Räucherlachs mit Honig-Senfsauce
Geräucherte Eifeforelle mit Sahnemeerrettich
Melonenspalten mit Ardennenschinken
Knusperschnitzel auf Kartoffelsalat
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Geflügelbrust auf Apfel-Sellerie-Salat
Entenbrust auf Waldorfsalat
Medaillons vom Schwein mit Früchten
Hirtensalat mit Tomate und Schafskäse
Fleischsalat mit Salsa
Eiersalat mit Curry

Warme Speisen

Schweinerücken am Stück mit grüner Pfefferrahmsauce
Geschmorte Rinderhüfte in Burgundersauce
Butterspätzle, Kartoffelgratin
und feine Gemüseauswahl

Dessert

Stracciatella-Mousse
Frischer Obstsalat

Käse

Internationale Käseauswahl

Brot

Verschiedene Baguettes und Butter

Preis pro Person 39,50 €



BUFFET „RATSHERREN“

Ab 30 Personen

Suppe

Holsteiner Kartoffel-Creme-Suppe mit Croutons

Kalte Speisen

Geräuchertes Forellenfilet

Graved Lachs mit Dillsauce

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Kleine Fleischbällchen mit Silberzwiebeln

Medaillons vom Kasseler mit Früchten

Westfälischer Schinken mit Melone

Minischnitzel mit Garnitur

Pikanter Fleischsalat

Krautsalat mit Sahne und Früchten

Westfälischer Kartoffelsalat

Tomate-Mozzarella

Warme Speisen

Krustenbraten vom Schwein

mit Champignonsauce

Geflügelbrust mit Pfifferlingsauce

Gemüseauswahl und frischer Wirsing

Kartoffelgratin

Dessert

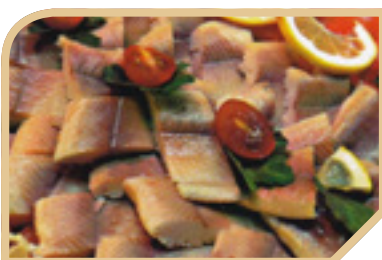
Beerengrütze mit Vanillesauce im Glas

Käse

Deftige Käsesorten aus deutschen Landen

Brot und Butter

Preis pro Person 39,50 €



BUFFET „MEIN HOCHZEITSTAG“

Ab 30 Personen

Suppe

Klare Holsteiner Hochzeitssuppe vom Rind
mit Fleischbällchen und Gemüsewürfeln

Vorspeisen

Honigmelone mit Schinken
Eingelegte Champignons
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Indischer Eiersalat mit Curry
Blattsalatmix mit Käsewürfeln
Poulardenbrust auf Apfel-Sellerie-Salat
Eingelegter Steinbeißer in Oliven-Limetten-Dressing
Räucherlachs mit Honig-Senf-Marinade
Rauchforelle mit Rettich
Anti-Pasti-Auswahl
Knusperschnitzel und spanischer Kartoffelsalat

Warme Speisen

Schweinefiletscheiben auf Gemüsestreifen
Königsputenbrust mit Rieslingrahmsauce
Rinderbraten in einer Barolosauce
Hausgemachtes Kartoffelgratin
Badische Butterspätzle
Frisches Gemüse vom Markt

Dessert

Bunte Dessertauswahl

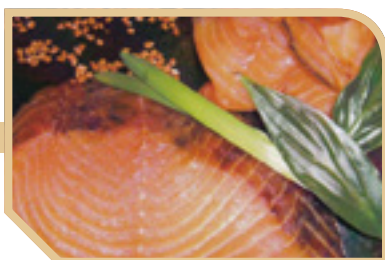
Käse

Fein gemischte Käsesorten mit Trauben und Früchten

Brot

Gemischter Brotkorb
verschiedene Buttersorten

Preis pro Person 40,- €



KALT-WARMES GRILL-BUFFET

Ab 30 Personen

Suppe

Chili con Carne

Vorspeisen

Kartoffelspecksalat

Tomaten-Mozzarella

Gurkensalat in Dillrahm

Tomatensalat

Rettichsalat

Krautsalat

Auberginen, Zucchini,
bunte Paprika und Champignons

Saucen und Dips

Zigeunersauce, Pfeffersauce, Curry-Knofi-Dip, Tzatziki, Pesto

Vom Grill

Marinierte Rindersteaks, Marinierte Lummersteaks,
Geflügelbrüstchen, Pikante Fleischspieße,
Pikante Garnelenspieße, Salmschnitten

Warme Grillbeilagen

Gegrillte Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Nudelauflauf

Gemüsepfanne

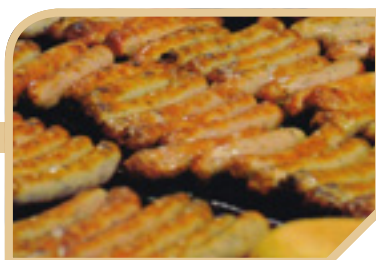
Dessert

Rote Grütze mit Vanillecreme im Glas

Brot

Steinofenbrot, Baguette,
Ciabatta und Kräuterbutter

Preis pro Person 44,- €



BUFFET „HOCHZEITRAUM“

Ab 40 Personen

Suppe

Kalbscreme mit Morcheln und Sahnehaube

Vorspeisen

Schottischer Räucherlachs mit Spargel und Dillcreme

Marinierter Steinbeißer in Zitronendressing

Forelle und Makrele geräuchert mit Sahnemeerrettich

Melonenauswahl mit San-Daniele-Schinken

Artischockenböden mit Mailänder Salami

Medaillons von der Poulardenbrust mit Früchten

Frische Feigen mit Bündnerfleisch

Fleischtomate mit Büffelmozzarella

Spanischer Fleischsalat in Salsadressing

Hirtensalat mit Zwiebel, Tomate, Gurke und Schafskäse

Warme Speisen

Kalbsrücken am Stück, rosé gebraten mit Kräuterrahmsauce

Gefüllte Poulardenbrüstchen mit Pfifferlingsauce

Gegrilltes Zanderfilet mit Rieslingrahmsauce

Beilagen

Bunter Reis

Kartoffelauflauf

Badische Butterspätzle

Dessert

Flitterwochen

Käse - Brot - Butter

Internationale Käsesorten, Brotkorb
gesalzene Butter und Kräuterbutter

Preis pro Person 46,- €



GAUMENFREUDEN AUS DER TOSKANA

Ab 40 Personen

Suppe

Klare Tomatensuppe mit Shrimps

Antipasti

Champignons mit Kräuterdressing

Austernpilze mit Pinienkernen

Broccoliröschen mit Walnussvinaigrette

Rote, grüne und gelbe Paprika in Olivendressing

Eingelegte Auberginen

Eingelegte Zucchini

Möhrenscheiben in Sesamdressing

Tomate mit Büffelmozzarella und Basilikum

Melone mit Parmaschinken

Artischockenherzen mit Coppa

Frische Feigen mit Salami

Eingelegter Steinbeißer

Eingelegte Sepia

Eingelegte Gambas mit Meeresfrüchtesalat

Rucola mit Parmesan

Warme Speisen

Perlhuhnbrüstchen in Tomatenpesto

Geschnetzeltes von der Kalbsschulter

Lammkeule in Barolosauce

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelbällchen,

Tortellini, italienisches Gemüse

Dessert

Stracciatella Mousse, Tiramisu, geeister Obstsalat mit Maraschino

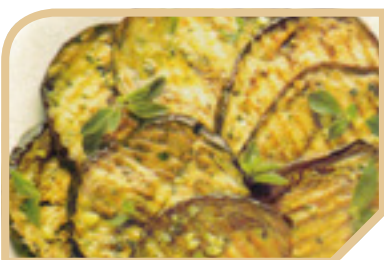
Käse

Italienische Käsesorten

Brot und Aufstrich

Baguette, Ciabatta, Kräuter- und Knoblauchbutter

Preis pro Person 51,- €



FEIERN ZUM FESTPREIS

Party all-in ab 30 Personen

Für 8 Stunden von 18.00 – 2.00 Uhr

Verlängerung pro Stunde 150,00 € (Personal- & Raumkosten) plus Verzehr.
Das Angebot umfasst Blumenschmuck, Tischwäsche, Menükarten,
Kerzenständer, Personal und Räumlichkeiten.

Wir bieten behindertengerechte Sanitäreinrichtungen,
Kinderstühle, eine Baby-Wickel-Ecke, Raucherzelt, im Sommer Terrasse,
Garderobenraum und Parkplätze.

Zur Begrüßung

Riesling, Jahrgangssekt, Aperol und Orangensaft

Getränke-Auswahl

Weißwein, Roséwein, Rotwein, Reissdorf Kölsch vom Fass, Bitburger Pils vom Fass,
Weizenbier, Weizenbier alkoholfrei, Pils alkoholfrei, Malzbier,
Cola, Fanta, Sprite, Bitter Lemon, Mineralwasser, Fruchtsäfte und Kaffeespezialitäten

Gourmet-Buffet

Suppe

Klare Festtagssuppe mit feiner Einlage am Tisch serviert

Kalte Vorspeisen

Knackige Blattsalate mit Croutons und Dressing

Antipasti-Auswahl mit bunten Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons,

Schottischer Räucherlachs und Bachforelle mit Sahnemeerrettich

Eingelegter Edelfisch in Zitronen-Olivendressing, Hähnchenbrustfilet auf Waldorfsalat,

Melonenspalten mit Ardennenschinken, Tomate-Mozzarella,

Party-Schnitzel auf Kartoffelsalat, Fleischbällchen im Glas auf Salsa-Salat,

Ungarischer Fleischsalat, Italienischer Nudelsalat, Eiersalat mit Curry und Früchten,

Senfmayonnaise, Sahnemeerrettich, Kräuterbutter, Butter,

Ofenfrische Baguettes und Ciabatta

Warme Hauptspeisen

Bergischer Krustenbraten mit einer Pfefferrahmsauce

Scheiben von der Geflügelbrust auf Gemüsestreifen

Beilagen

Frisches Gemüse vom Markt, Kartoffelgratin,

Badische Butterspätzle und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Diverse Mousse-Sorten im Glas, Obstsalat von frischen Früchten

und Vanille-Creme

Käse

Käseauswahl mit Trauben und Früchten

Preis pro Person 85,- €

Kuchen und Torten können Sie liefern lassen oder selber mitbringen.

Kosten für Service, Personal und Ausstattung pro Person 3,- €.

MENÜ-VORSCHLÄGE

Menü 1

Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage

Kleiner Salatteller

Holsteiner Bratenplatte (Rind, Schwein, Pute)
mit feiner Gemüseauswahl, Kroketten, Salzkartoffeln und Spätzle

Vanille-Mousse mit Orangenspalten

Preis pro Person 34,50 €

Menü 2

Melone mit Parmaschinken

Spargel-Creme-Suppe

Medaillons von Pute, Schwein und Rind
Pfifferlingrahmsauce, Kartoffelgratin, Pommes Frites
Broccoli, Blumenkohl und Fingermöhren

Eisteller mit Früchten

Preis pro Person 37,- €

Menü 3

Scheiben von der Entenbrust auf Waldorfsalat

Pfifferling-Creme-Suppe

Kalbsschulter am Stück, Kräutersauce,
frisches Gemüse vom Markt, Rosmarinkartoffeln und Kroketten

Waldbeergrütze mit Vanillecreme

Preis pro Person 41,50 €

Menü 4

Graved Lachs an Blattsalaten
mit Walnuss-Dressing und Vollkorntaler

Broccoli-Creme-Suppe

Kalbsrücken „Mailänder Art“ mit Pestosauce
Blattspinat, Romanesco, Zucchini
Rösti Ecken, Kroketten und Bandnudeln

Mascarponecreme mit Obstbällchen

Preis pro Person 44,- €

Menü 5

Cocktail von Grönlandkrabben auf Gemüsestreifen

Spargel-Creme-Suppe (Saisonal)

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Morchelrahmsauce und Gemüse vom Markt
Kartoffelgratin und Mandelkroketten

Weißes Schoko-Mousse mit Kirschsauce

Preis pro Person 46,- €

Menü 6

Räucherlachs auf Rösti-Taler mit Kräuter-Crème-Fraîche

Passierte Kartoffel-Creme-Suppe mit Gambas

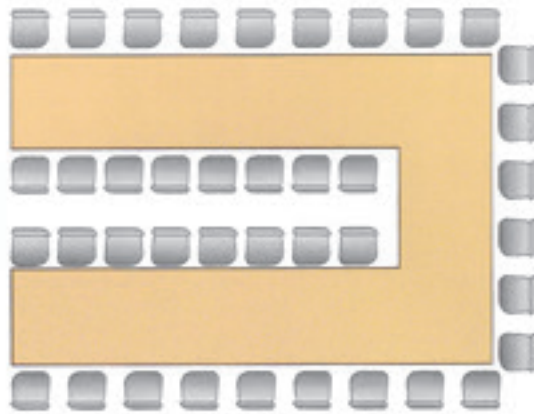
Braten vom Hirschkalb mit Wacholder-Rahmsauce, Preiselbeerapfel,
Speckrosenkohl, Prinzessbohnen, Wirsingröllchen, Badische Butterspätzle
und Kartoffelgratin

Geeister Obstsalat mit Maraschinosahne

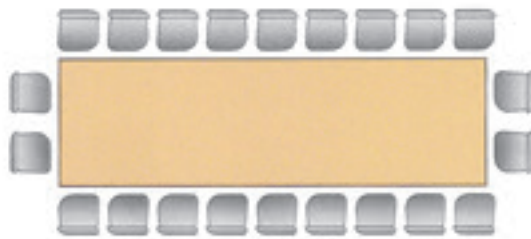
Preis pro Person 51,- €

TISCHORDNUNG „RAUM OPLADEN“

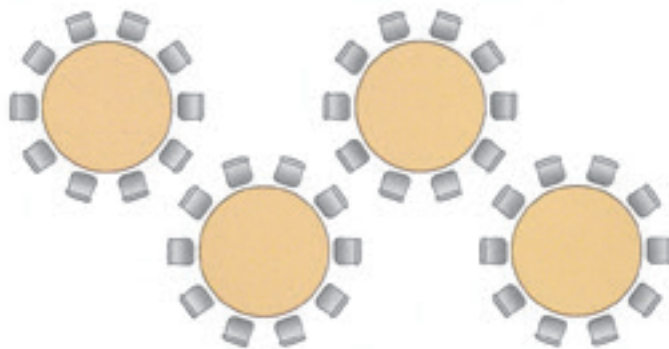
U-Tafel – 40 Personen



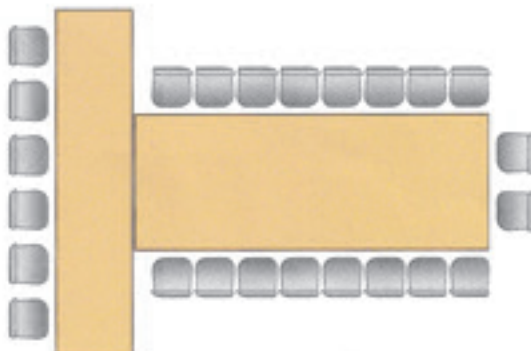
Block – 22 Personen



Runde Tische – 6 bis 10 Personen

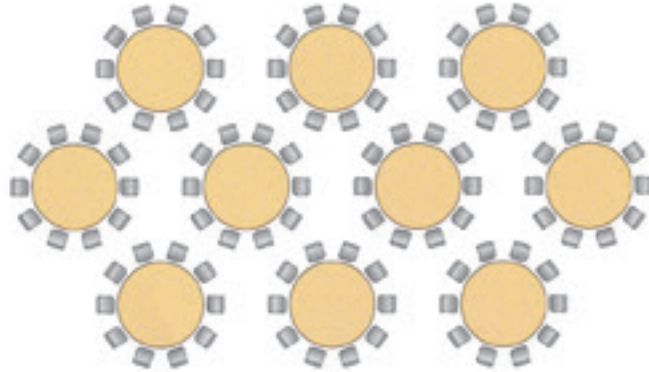


T-Form – 26 Personen

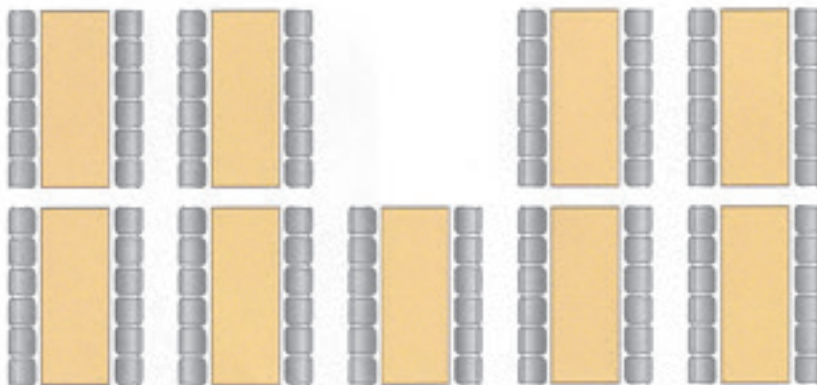


TISCHORDNUNG „RAUM LEVERKUSEN“

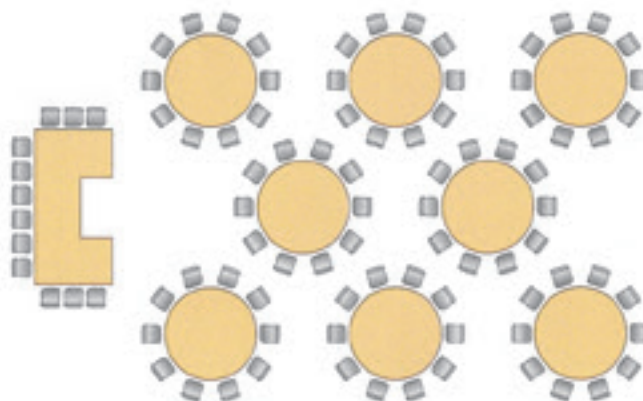
Ausrichtung für 40 bis maximal 100 Personen
Runde Tische (Ø 1,50 m) jeweils 6 bis 10 Personen



Ausrichtung für 108 Personen
an 9 Tafeln á 12 Personen



Ausrichtung für 92 Personen
Kleine U-Tafel für 12 Personen / 8 runde Tische für maximal 10 Personen



14 ZUTATEN UND STOFFE, DIE ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omlette, Kuchen, Gebäck, Brot, Süßbrötchen, Croissants, Frühstückbrötchen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmasse oder Panade, Kartoffel-fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Desserts, Desserts



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Sellen (z.B. Würstchenausbeute), Fond, Würstchen, Suppen, Surimi, Sanderleim, Bestäubungsbrötchen, Feinkostsalate, Pasteten



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krabben, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Pasta, Beullabauke, Sashimi, Surimi



MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugtiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nahrungsergänzungsmittel, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Granis, Kaffeeersatz, Kneifzucker, Pommes frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Mollen- / Frucht-/Instantdrink



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gebäck, Würstchen, Fleischzerlegnisse, Fleischzubereitungen, Käsekräuter, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Seppengewürz, Bräse, Suppen, Eisopfer, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kneifzucker, Gebäck (süß und salzig), Müll, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelte: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatensauce, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Rauchzubereitungen, Müll, Brot, Fleischzerlegnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsoße, Chips und andere getrocknete Kartoffelzerlegnisse, gesalzener Trockenfisch



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokolade, vegetarische Bratwurstbrötchen, Müll, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Soße, Pommes frites, Eis, aromatisierter Kaffee



GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Dinkel, Einkorn, Getreide

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Würstchen, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischzerlegnisse, Fleischersatz / vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eiweißersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürste



SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören ausschließlich: Mandeln (*Amgdules communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kacchunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternstroemia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pizzen), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldfleisch), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müll, Schokolade, Marzipan, Mischriegel, Rikis, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischzerlegnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokolade, vegetarische Bratwurstbrötchen, Müll, Schokolade, Rikis, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sporternährung, erweichungsbereitende Erfrischungstränke, Diättrink, Kaffeeersatz, Fertiggerichte aller Art



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Alabone, Oktopus, Tintenfisch, Calamare, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würstchen, Pasta, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

LEBENSMITTELKENNZEICHNUNG

Liebe Kunden,

der Gesetzgeber schreibt vor, alle angebotenen Gerichte in Speisekarten mit Hochzahlen zu kennzeichnen und entsprechende Inhaltsstoffe zu deklarieren. Da unsere Angebotsmappe aber sehr umfangreich ist, informieren wir Sie zur besseren Übersicht auf einer gesonderten Seite.

Kennzeichnungspflichtig sind

(bei nicht abgepackten Lebensmitteln)

- mit Farbstoffen
- geschwärzt
- enthält eine Phenylalaninquelle
- mit Konservierungsstoffen
- gewachst
- mit Antioxidationsmitteln
- mit Süßungsmitteln
- geschwefelt
- mit Phosphat

Unser Grundwürzmittel enthält

- Jodsalz
- Konservierungsstoff
- Geschmacksverstärker
- Antioxidationsmittel
- Farbstoff Riboflavin
- Süßungsmittel

Dieses Grundwürzmittel wird verwendet für

- alle Suppen
- Hauptgerichte (Fleisch und Saucen) vom Schwein, Rind, Kalb, Wild, Lamm/Hammel, Geflügel, Fisch
- alle warmen Speisen
- Vorspeisen
- Nudelgerichte, Kartoffelgratin, Gemüsegerichte, vegetarische Gerichte, Grillfleisch

Alle kalten Speisen wie:

- Pasteten, Fingerfood
- kalte Saucen und Dips
- alle Salate und Dressings
- Dekomasse von Canapés und belegten Brötchen

Weitere Zusatzstoffe (enthalten in:)

- mit Farbstoffen: Eis, Vanillesauce, Rote Grütze, Desserts, Belegkirschen, Cocktailfrüchte
- mit Konservierungsstoffen: Ketchup, Käse, Salami, Kasseler, Eisbein, Brühwürste
- geschwefelt: Essig (alle Kartoffelgerichte, warme Saucen, kalte Dressings)
- geschwärzt: schwarze Oliven (Antipasti)
- gewachst: Zitrusfrüchte, Melonen, Äpfel, Birnen (Deko bei kalten Buffets)
- enthält eine Phenylalaninquelle: Senf, Mayonnaise, Ketchup
- mit Phosphat: Brühwürste, Käse, Schinken, Speck (in Specksauce)

Sollten Sie bei der Planung Ihres Festes auf Nahrungsmittelallergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten Rücksicht nehmen müssen, beraten wir Sie gerne. Wir empfehlen Ihnen Speisen, die es erlauben, verschiedene Allergene oder Intoleranzstoffe zu substituieren bzw. zu streichen.

Diese Aufzählung berücksichtigt nur einige Beispiele und ist nicht vollständig.

Hinweis für Allergiker:

Die Liste der in den Lebensmitteln enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe senden wir Ihnen gerne zu.
Leverkusen, 1.7.2022

ZUSATZSTOFFE

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | mit dem Konservierungsstoff Sorbinsäure | 2 | mit dem Konservierungsstoff Benzoesäure |
| 3 | mit dem Konservierungsstoff PHB-Ester | 4 | mit dem Konservierungsstoff Ameisensäure |
| 5 | mit dem Konservierungsstoff Diphenyl | 6 | mit dem Konservierungsstoff Orthophenylphenol |
| 7 | mit dem Konservierungsstoff Thiabendazol | 8 | geschwefelt |
| 9 | geschwärzt | 10 | gewachst |
| 11 | mit Farbstoff | 12 | mit Phosphat |
| 13 | mit Milcheiweiß | 14 | mit Eiklar |
| 15 | mit Süßstoff Cyclamat | 16 | mit Süßstoff Saccharin |
| 17 | mit Süßstoff Acesulfam | 18 | mit Süßstoff Aspartam (enthält Phenylalanin) |
| 19 | mit Alkohol (kennzeichnungspflichtiger Zusatz) | 20 | chininhaltig |
| 21 | koffeinhaltig | 22 | Oberfläche mit Nahamycin behandelt |

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind zugelassene Zusatzstoffe zu kennzeichnen.

Wir machen diese auf unseren Speisekarten und Preisaushängen unter der entsprechenden Nummer kenntlich.

Stand: Juni 2022

Mit Erscheinen der Preisliste verliert jede vorausgegangene ihre Gültigkeit.

Alle Preise inkl. MwSt.