



Sehr verehrter Gastgeber,
wir konzipieren, planen und führen für Sie aus:

Hochzeiten
Familienfeiern
Betriebsfeiern
Jubiläen
Tagungen
Firmen und Messe Service

Bestuhlung
Tische
Runde Tische
Stehtische
Hussen für Stehtische
Bierzeltgarnituren
Tischwäsche
Geschirr
Bestecke
Gläser
Personal

Kalte Buffets
Warme Buffets
Menüs
Snacks
Fingerfood
Grill Buffets

Getränke Service

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	ab 10 Stück pro Sorte	Preis pro Stück
Braten		
	Roastbeef	2,90
	Schweinerücken	2,90
	Kasselerrücken	2,90
	Kalbsbraten	2,90
Schinken		
	Parmaschinken	2,90
	Ardennenschinken	2,90
	Rinderschinken	2,90
	Rosmarinschinken	2,90
	Bündnerfleisch	3,45
Geflügel		
	Hähnchenbrust	2,90
	Entenbrust	2,90
	Putenbrust	2,90
	Geflügelwurst	2,90
Käse		
	Tomate, Mozzarella, Basilikum	2,90
	Roquefortcreme	2,90
	Camembert mit Walnuss	2,90
	Kräuterkäse mit Obstgarnitur	2,90
	Italienischer Pecorino	3,45
Fisch		
	Bergische Rauchforelle	4,60
	Schottischer Räucherlachs	4,60
	Graved Lachs	4,60
	Thunfischcreme	4,60
	Hummerkrabben mit Dill	5,75



Delikatesshappen ab 10 Stück pro Sorte Preis pro Stück

Delikatesshappen (auf Weiß-, Schwarz- oder Graubrot)

Schweinemetts	2,50
Kasseler	2,50
Roher Schinken	2,50
Gekochter Schinken	2,50
Schweinebraten	2,50
Salami	2,50
Putenbrust	2,90
Tomate, Mozzarella, Basilikum	2,90
Geräucherter Lachs	3,45
Geräucherte Forelle	3,45
Thunfisch mit Eierscheibe	3,45

Für Tagungen und Konferenzen empfehlen wir

- belegte Baguette Brötchen
- Roggen- oder Körnerbrötchen
- Ciabatta Brötchen
- Mini-Cocktailbrötchen
- Diplomatenschnitten
- Rustikale Bauernbaguettes
- Französische Baguettes
- Amerikanische Sandwiches



Snacks	ab 10 Stück pro Sorte	Preis pro Stück
--------	-----------------------	-----------------

Kalte Snacks fein garniert

Kleine Partyfrikadelle mit Senf und Gurke	2,30
Halbes gefülltes Ei mit Lachs und Olive	3,45
Mettbällchen mit Kräuterzwiebeln	2,90
Medaillons von der Putenbrust	5,75
Medaillons vom Schweinefilet	5,75
Medaillons vom Kasseler	5,75
Medaillons vom Steinbeißer	5,75
Minischnitzel vom Schwein	5,20
Minischnitzel vom Geflügel	5,20
Geflügelbrüstchen auf Waldorfsalat	5,20
Entenbrust auf Apfel-Selleriesalat	5,20
Gefüllte Poulardenbrust auf Ananasscheibe	5,20
Matjes auf Apfelscheibe mit Preiselbeeren	5,20
Schinkentasche mit Spargel	5,20
Williams Christ Birne gefüllt mit Käsecreme	5,20
Avocadosalat mit Eismeerkrabben im Glas	5,75

Warme Snacks fein garniert (ab 20 Stück pro Sorte)

Überbackene Zucchini mit vegetarischer Füllung	5,75
Miniroulade vom Schwein auf Kartoffelpüree	6,90
Miniroulade vom Rind auf Kartoffelpüree	6,90
Fleischbällchen in Salsa Sauce	5,20
Fleischbällchen in Curry Creme mit Früchten	5,20
Medaillons vom Geflügel auf buntem Reis	5,75
Auberginen mit Kräutermett und Tomatenpesto	5,75
Balkanröllchen auf würzigem Gemüsereis	5,75
Frühlingsrolle vegetarisch	5,20
Berliner Currywurst	5,75

Catering für unterwegs (Lunchboxen oder -tüten). Inhalt nach Absprache.



Salate	Preis pro Kilo
Salate aus Kartoffeln und Gemüse	
Bayrischer Krautsalat (Weißkraut, Zwiebeln, Speckwürfel)	13,80
Spanischer Kartoffelsalat (Tomate, Paprika, Olive, Mais)	16,00
Westfälischer Kartoffelsalat (Speck, Gewürzgurke, Ei, Zwiebeln)	16,00
Rheinischer Kartoffelsalat (Ei, Schinken, Tomate, Gurke)	16,00
Farmersalat (Mais, grüne Bohnen, Möhren, Sellerie, Tomaten)	16,00
Waldorfsalat (Sellerie, Äpfel, Mandeln, Mandarinen)	16,00
Bunter Rohkostmix (Käsewürfel, Croutons)	17,30
Salate aus Teigwaren	
Badischer Spätzle Salat (Kasseler, Eiviertel, Gurke)	18,40
Eifeler Nudelsalat (Schinken, Käse, Kräuter)	18,40
Napoli Salat (bunte Nudeln, Tomaten, Pilze, Oliven, Salami)	18,40
Tortellini Salat (Mozzarella, Oliven, Tomaten, Paprika)	18,40
Indischer Reissalat (Reis, Bambus, Krabben, Palmherzen)	20,70



Salate	Preis pro Kilo
--------	----------------

Salate mit Fleisch und Geflügel

Rheinischer Fleischsalat (Äpfel, Gurke, Zwiebeln, Ei)	18,40
Indischer Geflügelsalat (Curry, Ananas, Mandarine)	20,70
Westfälischer Schinkensalat (Gurke, Tomate, Ei, Kräuter)	20,70
Schlemmersalat (Rindfleisch, Äpfel, Gurke, Tomate, Sahnemeerrettich)	20,70
Geflügelsalat (Champignons, Früchte)	20,70
Balkansalat (Fleisch, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Gurke)	20,70

Salate mit Fisch und Krustentieren

Rheinischer Heringsalat (Äpfel, Zwiebel, Gurke)	23,00
Thunfischsalat (Olive, Mais, Tomaten, Zwiebeln, Ei)	23,00
Salat Frutti di Mare (Olivenöldressing)	26,50
Salat von Tiefseekrabben (Äpfel, Mandarinen, Champignons)	28,75
Salat von Hummerkrabben (Früchte, Sahnedressing)	40,25



Suppen	ab 10 Personen	Preis pro Portion
--------	----------------	-------------------

Diverse klare Suppen aus eigener Herstellung (ab 10 Personen)

Geflügelkraftbrühe mit Spargel und Geflügel	5,20
Rinderkraftbrühe mit feiner Einlage	5,20
Klare italienische Tomatensuppe mit Gemüsewürfel	5,20
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	5,75
Pekingsuppe mit Bambus, Geflügel, Pilzen und Chinanudeln	5,75

Gebundene Creme Suppen

Kartoffelcreme	5,20
Blumenkohlcreme	5,20
Selleriecreme	5,20
Lauch-Kartoffelcreme	5,20
Tomatencreme	5,20
Geflügelcreme	5,20
Spargelcreme	5,20
Gemüsecreme	5,20
Indische Currycreme	5,20
Broccolicreme	5,20
Grüne Erbsencreme	5,20
Creme von Prinzessbohnen	5,20
Kürbiscreme	5,20
Champignoncreme	5,20
Gulaschsuppe vom Rind	5,75
Pfifferlingcreme	5,75
Steinpilzcreme	5,75



Suppen	ab 10 Personen	Preis pro Portion
--------	----------------	-------------------

Herzhafte Suppen und Gemüsetöpfe mit Brötchen

Erbsen, Linsen, Bohnen oder Kartoffeleintopf mit Fleischeinlage	6,90
Altdeutscher Gemüseeintopf mit Rindfleisch	6,90
Westfälischer Möhreeneintopf mit Bockwurst	6,90
Grüner Bohneneintopf mit Mettwurst	7,50
Argentinischer Feuertopf mit weißen Bohnen, Chili, Paprika, Rindfleisch	8,00
Mailänder Tomaten Reistopf mit Tomaten, Paprika, Fleischbällchen	8,00
Geflügeleintopf mit Gemüsestreifen, Nudeln, Spargel, Geflügelfleisch	9,20
Chili con Carne	9,20
Kesselgulasch vom Rind, Paprika, Kartoffelwürfel, Champignons	9,80



Elsässer Quiche	ab 10 Personen	Preis pro Stück
-----------------	----------------	-----------------

Unsere Elsässer Quiche Auswahl

Spinat Quiche	69,00
Zwiebel-Lauch Quiche	69,00
Möhren-Lauch Quiche	69,00
Zucchini-Geflügel Quiche	80,00
Lauch-Schinken Quiche	80,00
Spinat-Lachs Quiche	103,50
Broccoli-Garnelen Quiche	103,50

Unser Gratin und Lasagne Angebot

Kartoffel-Möhren-Lauch Gratin	69,00
Kartoffel-Spinat Gratin	69,00
Kartoffel-Broccoli Gratin	69,00
Kartoffel-Schinken-Käse Gratin	80,00
Bunte Nudeln-Pilze-Tomaten-Zucchini Gratin	80,00
Vegetarische Tortellini mit Gemüse und Mozzarella	80,00
Vegetarische Lasagne mit Gemüse, Kräutern und Pilzen	80,00
Lasagne Bolognese	92,00
Lasagne mit Spinat und Lachs	103,50
Asiatische Reispfanne mit Gemüse und Hähnchenbrust	103,50



Braten	ab 15 Personen	Preis pro Person
---------------	-----------------------	-------------------------

Unsere Bratenangebote (ab 15 Personen)
 Im Preis enthalten sind Gemüse, Saucen und Kartoffelbeilagen

Vom Rind

Geschmorte Rinderhüfte	23,00
Geschmorter Rinderbug	23,00
Geschmorte Unterschale	23,00
Rheinischer Sauerbraten	23,00
Roastbeef	Tagespreis
Rinderfilet	Tagespreis

Vom Schwein

Gewürzter Spießbraten	20,70
Gebackener Schweinerücken	20,70
Gebackene Schweineschulter in der Kruste	20,70
Ganzer Schweinerücken am Knochen mit Schwarte (ab 20 Personen)	25,30
Ganze gebackene Schweinekeule in der Kruste (ab 30 Personen)	25,30
Schweinefilet am Stück	25,30
Medaillons vom Schweinefilet	25,30

Vom Kalb

Kalbsbraten am Stück	25,30
Ganze gebackene Kalbsschulter (ab 25 Personen)	25,30
Ganze gebackene Kalbskeule (ab 50 Personen)	27,60
Kalbsrücken am Stück (ab 20 Personen)	29,90
Kalbsfilet	Tagespreis

Vom Wild

Reh	Tagespreis
Hirsch	Tagespreis
Wildschwein	Tagespreis



Braten	ab 15 Personen	Preis pro Person
Vom Lamm		
	Lammhaxe	23,00
	Lammschulter	23,00
	Lammkeule	25,30
Vom Geflügel		
	Königsputenbrust am Stück	20,70
	Gefüllte Hähnchenkeule	20,70
	Gefüllte Poulardenbrust	23,00
	Gefüllte Poulardenkeule	23,00
	Perlhuhnbrust gefüllt mit Steinpilzen	27,60
	Maishähnchenbrust	27,60
Gemischte Bratenplatte		
	Rinder- und Schweinebraten	23,00
	Rind, Schwein und Putenbrust	25,30
	Rind, Schwein und Kalbsbraten	27,60
Geschnetzeltes vom		
	Schwein	20,70
	Geflügel	20,70
	Rind	23,00
	Lamm	23,00
	Kalb	25,30
Aus Fluss und Meer (ab 20 Personen)		
	Steinbeißer	Tagespreis
	Lachsfilet	Tagespreis
	Zanderfilet	Tagespreis
	Röllchen von der Atlantik Seezunge	Tagespreis



Buffet

ab 10 Personen

Rheinischer Bauernschmaus

ab 10 Personen

Halven Hahn auf Schwarzbrot
Partyfrikadelle mit Senf
Frische Mettbällchen mit Kräutern
Kalbsleberwurst mit Gewürzgurke
Kölner Blutwurst mit Zwiebelringen
Kasseler Röllchen mit Spargel
Kölner Heringsstip
Pellkartoffelsalat mit Ei, Zwiebel und Gurke
Bergischer Eiersalat
Krautsalat mit Räucherfleisch
Holländer am Spieß
Griebenschmalz und rustikale Baguettes

Preis: 280,00 €



Buffet

ab 10 Personen

Kölner Fingerfood

ab 10 Personen

Mettbällchen auf Vollkornbrot
Partyfrikadelle mit Senf und Gurke
Canapee mit Flöns
Halbe Hahn Canapee
Canapee mit Kölner Leberwurst
Matjes auf Schwarzbrot
Kölner Heringsstip im Glas
Rheinischer Kartoffelsalat im Glas mit Eierscheiben
Bergischer Eiersalat mit Schinken im Glas
Spieß mit Holländer und Früchten
Grießpudding im Glas

Preis: 300,00 €

Kleines Gourmet Buffet

ab 10 Personen

Canapees mit Forelle, Lachs und Garnelen
Medaillons vom Schwein und von der Pute (fein garniert)
Melonenspalten mit Schinken
Geflügelbrüstchen mit Waldorfsalat
Frische Obstspieße auf einer Ananas
Tomate, Mozzarella, Basilikum, Baguettes und Butter
Käsespezialitäten vom Brett mit Früchten

Preis: 325,00 €



Buffet

ab 10 Personen

Mediterraner Gourtmettler

ab 10 Personen

Röllchen vom Parmaschinken mit Spargel
Rinderschinken mit Melonenspalten
Salami Napoli mit Artischocken
Eingelegte Antipasti
Tomate, Mozzarella, Basilikum
Gambas am Spieß mit Mango
Eingelegter Steinbeißer in Zitronendressing
Stracciatella Mousse
Italienische Käseauswahl mit Trauben
Ciabatta, Grissini, Butter

Preis: 400,00 €

Helgoländer Fischplatte

ab 10 Personen

Salat von Meeresfrüchten
Gefüllte Eier mit Gambas
Canapee mit Räucherforelle
Matjeshappen auf Apfelscheibe
Pfeffermakrele auf Rettichscheibe
Cocktail aus Eismeerkrabben
Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce
Thunfischsalat mit Olive, Paprika und Eierscheibe
Baguettes und Butter

Preis: 440,00 €



Buffet

ab 20 Personen

Rustikales Buffet Bergisches Land

ab 20 Personen

Suppe

Grüner Bohneneintopf mit Mettwurstscheiben

Warme Speisen

Bergischer Spießbraten mit Paprikasauce

Krautsalat und Schinkenkartoffel

Kalte Speisen

Backschinken mit Spargel

Panierte Geflügelschnitzel

Kleine Kräuterfrikadellen

Zwiebelmett auf Vollkornbrot

Salate

Bunter Nudelsalat

Kartoffelsalat

Eiersalat

Dessert

Kirschgrütze mit Vanillesauce

Käse / Brot

Deftige Käsesorten mit Trauben

Steinofenbrot, Butter

Preis: 32,50 € pro Person



Buffet

ab 20 Personen

Buffet Eigelstein

ab 20 Personen

Suppe

Bergische Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln

Warme Speisen

Kasseler oder Spießbraten
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Kalte Speisen

Kleine Mettfrikadellen
Mettbällchen mit Zwiebelringen
Panierte Schnitzel mit Gurke
Kochschinken mit Spargel
Kölner Blut- und Leberwurst aus dem Rauch
Sülzwurst auf Schwarzbrot
Kölner Heringsstip
Speckkartoffelsalat
Nudelsalat

Dessert

Grießpudding mit Kirschsauce

Käse / Brot

Brie, Holländer, Blauschimmelkäse
Roggenbaguette
Butter

Preis: 35,50 € pro Person



Buffet

ab 20 Personen

Spreewälder Buffet

ab 20 Personen

Suppe

Berliner Erbsensuppe mit Kasseler

Warme Speisen

Rostbraten vom Schweinerücken
mit Speckbohnen und Kartoffelscheiben

Kalte Speisen

Pfeffermakrele mit roten Zwiebeln
Gabelrollmöpfe mit Essiggurken
Matjes mit Dill und Zwiebeln
Berliner Bouletten mit Senf
Potsdamer Landschinken mit Spargel
Hausgemachte Schweinskopfsülze mit Remoulade
Kartoffelsalat mit Schinken und Kräutern
Eiersalat mit Champignons und Spargel
Krautsalat in Sahne

Dessert

Berliner rote Beerengrütze

Käse / Brot

Deftiges Käsebrett
Brotkorb, Schmalz und Butter

Preis: 36,80 € pro Person



Buffet

ab 20 Personen

Buffet Milano

ab 20 Personen

Suppe

Minestrone und Basilikum Croutons

Warme Speisen

Poulardenbrust gefüllt auf feinem Gemüse mit Salbeikartoffeln und Pesto Sauce

Überbackene Tortellini in Sahnesauce

Kalte Speisen

Gegrilltes Gemüse in Zitronenmarinade

Tomate, Mozzarella, Basilikum

Melone mit Parmaschinken

Meeresfrüchtesalat

Sardischer Schafskäsesalat

Scampisalat

Tomaten- und Gurkensalat

Bunter italienischer Nudelsalat

Dessert

Obstsalat mit Maraschino

Vanillecreme mit Feigen

Käse / Brot

Ciabatta, Grissini, Baguette, Kräuterbutter

Preis: 38,00 € pro Person



Buffet

ab 20 Personen

Deftiges Buffet „Herrenabend“

ab 20 Personen

Suppe

Chili con Carne

Warme Speisen

Jungschweinerücken mit Champignon-Rahmsauce,
feine Gemüsesorten, Kartoffelgratin

Kalte Speisen

Kleine Schnitzel auf Kartoffel-Selleriesalat

Kräuterfrikadellen mit Gewürzgurke

Geflügelbrust auf Selleriesalat

Ardennenschinken mit Melone

Medaillons vom Schwein mit Spargel

Matjes auf Apfelscheibe

Kartoffelsalat mit Lauch, Speck und Kräutern

Eiersalat mit Mais und Bohnen

Dessert

Vanille Mousse

Käse / Brot

Gemischtes Käsebrett mit Obst

Stangenbaguette

Kräuterbutter

Preis: 38,00 € pro Person



Buffet

ab 20 Personen

Ratsherren Buffet

ab 20 Personen

Suppe

Gulaschsuppe

Warme Speisen

Schweinerücken in der Kräuterkruste mit grüner Pfefferrahmsauce
Rinderbraten in Rotweinsauce, buntes Gemüse und Kartoffelgratin

Kalte Speisen

Fischplatte mit Forelle, Matjes und Makrele

Westfälischer Schinken mit Melone

Kleine Kräuterfrikadellen

Zwiebelmett auf Vollkornbrot

Medaillons vom Kasseler mit Früchten

Speck-Kartoffelsalat

Rindfleischsalat

Deftiger Nudelsalat

Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Käse

Deftige Käseauswahl aus „Deutschen Landen“

Brot

Rustikales Bauernbaguette

Schmalz und Butter

Preis: 39,00 € pro Person



Buffet

ab 30 Personen

Kalt/Warmes Snack Buffet

ab 30 Personen

Suppe

Crème von Wiesenchampignons

Warme Speisen

Champignonköpfe gefüllt mit Schinken und Broccoli
Scheiben vom Schweinefilet auf Gemüsestreifen

Kalte Speisen

Mettbällchen auf Schwarzbrot
Kleine Kräuterfrikadellen mit Senf
Geflügelbrust auf Waldorfsalat
Kleine Schnitzel auf Kartoffelsalat
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Caprese Spieße
Forellenfilet auf Salatgurke
Lachsrollchen mit Spargelspitzen
Eingelegte Paprika, eingelegte Auberginen
Orangenmousse im Glas
Frische Obstspieße
Käse-Igel

Brot

Kleine Puppenbrötchen
Kräuterbutter

Preis: 40,00 € pro Person



Buffet

ab 30 Personen

Hochzeitsgala
ab 30 Personen

Suppe

Rindfleischsuppe mit Markbällchen, Eierstich und Gemüseeinlage

Warme Speisen

Schweinerücken mit Pfifferling-Sauce, Rinderhüfte in Burgundersauce
mit Kartoffelgratin, badischen Spätzle und Marktgemüse

Vorspeisen

Schottischer Räucherlachs mit Sahnemeerettich
Bergische Rauchforelle
Gambas auf Ananas
Reife Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken
Geflügelbrust auf Waldorfsalat
Kräuterschinken mit Spargelspitzen
Tomate, Mozzarella
Kleine Fleischbällchen in Salsa Dip
Geflügelsalat, Teufelssalat

Dessert

Erdbeercreme
Stracciatella Mousse

Käse

Europäische Käsespezialitäten mit Trauben

Brot

Baguettestangen und Butter

Preis: 42,50 € pro Person



Buffet

ab 40 Personen

Italienisches Buffet „La Dolce Vita“

ab 40 Personen

Suppe

Broccoli-Creme-Suppe

Warme Speisen

Pikant gewürzter Schweinerücken, gefüllt mit Blattspinat und grüner Pfeffer-rahm-Sauce oder

Poulardenbrust auf bunten Gemüstreifen mit Tomaten-Kräuter-Sauce

Rosmarinkartoffeln, Marktgemüse und überbackene bunte Nudeln

Antipasti

Eingelegte bunte Paprika, eingelegte Zucchini, eingelegte Auberginen

Marinierte Champignons

Möhren mit Sesamdressing

Broccoli mit Walnuss-Dressing

Austernpilze mit Pinienkernen

Eingelegte Gambas, eingelegter Steinbeißer

Meeresfrüchtesalat

Marinierte Babycalamare

Tomate, Mozzarella, Basilikum

Melonenspalten mit Parmaschinken

Dessert

Tiramisu

Obstsalat aus frischen Früchten mit Maraschino Creme

Käse

Italienische Käsesorten mit Obst

Brot

Baguette, Grissini, Ciabatta

Preis: 48,50 € pro Person



Buffet

ab 40 Personen

Buffet „Schloss Morsbroich“

ab 40 Personen

Vorspeisen

Cocktail von Eismeerkrabben mit Sauce Rosé
Frischer Salm mit Sahnemeerrettich
Bunter Räucherfischplatte mit Kräutercreme
Parmaschinken mit Melonenfilets
Schweinefiletscheiben auf Sellerie-Walnuss-Salat
Tranchen von der Entenbrust auf Waldorfsalat
Hähnchenbrustfilet auf frischer Ananas mit Spargelspitzen

Salate

Ungarischer Rindfleischsalat mit Paprika, Zwiebeln und Oliven
Pikanter Nudelsalat mit Broccoli und Schinken
Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella
Bunter Gemüsesalat mit Schafskäse

Suppe

Cremesuppe von Champignons mit gerösteten Mandeln

Warme Speisen

Geschnetzeltes vom Rind in Burgunder mit Salbeikartoffeln
Medaillons vom Schwein mit buntem Gemüse, Kartoffelgratin,
Spätzle und Dijonsensauce

Dessert

Frischer Obstsalat mit Vanillecreme
Mandarinenmousse mit Löffelbiscuits

Käse / Brot

Internationaler Käse mit Früchten
Brot- und Butterauswahl

Preis: 52,00 € pro Person



Buffet

ab 40 Personen

Hochzeits - Buffet „Odeon“

ab 40 Personen

Suppe

Holsteiner Hochzeitssuppe mit Markbällchen und Gemüsestreifen

Warme Speisen

Kalbsbraten am Stück mit Steinpilzsauce
Geschnetzeltes von der Rinderhüfte in Rahm
Steinbeißer in Weißwein auf Gemüsestreifen
Kartoffelgratin, badische Butterspätzle, Reis und Edelgemüse vom Markt

Vorspeisen

Nordischer Räucherlachs
Eifelforelle aus dem Rauch
Garnelen auf Ananas
Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten
Perlhuhnbrüstchen auf Waldorfsalat
Tomate, Mozzarella, Basilikum
Kleine Geflügelschnitzel
Schlemmersalat vom Rind
Fleischsalat mit Sahnemeerrettich
Indischer Eiersalat

Dessert

Exotischer Fruchtsalat
Vanillecreme

Käse / Brot

Auswahl von Edelpilzkäse mit Trauben, Obst, Baguette-Auswahl und Kräuterbutter

Preis: 53,00 € pro Person



Dessert-Süßspeisen

Preis pro Glas

Dessert-Süßspeisen (alle ab 20 Stück pro Sorte)

Mousse Auswahl

Mousse au Chocolat	5,75
Mousse au Chocolat mit Chili	5,75
Mousse au Chocolat blanc	5,75
Mousse Vanille	5,75
Mango Mousse	5,75
Stracciatella Mousse	5,75
Limonen Mousse	5,75
Mocca Mousse	5,75
Rotwein Mousse	5,75
Heidelbeer Mousse	5,75
Orangen Mousse	5,75
Erdbeer Mousse	5,75

Creme Dessert Auswahl

Orangencreme	5,20
Zitronencreme	5,20
Mandarinencreme	5,20
Kiwicreme	5,20
Apfelcreme	5,20
Ananascreme	5,20
Kirschcreme	5,20
Schokocreme	5,20
Pfirsichcreme	5,20



Dessert-Süßspeisen

Preis pro Portion

Dessert Auswahl

Grießschnitte mit Sauerkirschen	5,75
Grießschnitte mit Mandarinen	5,75
Altberliner Rote Grütze mit Vanillesauce	5,75
Bayrische Creme	5,75
Tiramisu	5,75
Gefüllte Eierpfannkuchen	5,75
Obstsalat aus frischen Früchten	5,75



Allgemeine Geschäftsbedingungen Unsere Liefer-, und Zahlungsbedingungen

- 1.) Unser Angebot ist freibleibend. Wir liefern alle Sach- und Dienstleistungen nach Auftragserteilung ab Betrieb.
- 2.) Aufträge uns nicht bekannter Kunden sind bei Lieferung ohne Abzug fällig
- 3.) Unsere Fahrer sind Inkassoberechtigt
- 4.) Wir behalten uns unser Eigentum an allen gelieferten Waren nebst Transportmitteln und Mietgegenstände bis zur vollständigen Bezahlung vor.
- 5.) Fehlende oder beschädigte Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungspreis oder Instandsetzungspreis berechnet.
- 6.) Die Veterinärpolizeilichen Bestimmungen verbieten uns den Rücktransport von Speiseresten und Müll.
- 7.) Bei Anlieferung muß eine Toleranz von bis zu 45 Minuten einkalkuliert werden. Bei Lieferausfall durch höhere Gewalt besteht kein Rechtsanspruch.
- 8.) Mit Aufgeben der Bestellung werden unsere Liefer- und Zahlungsbedingungen anerkannt.
- 9.) Werden zu den Speisen, Teller, Bestecke, Personal oder eine andere Dienstleistung verlangt, müssen wir gemäß Erlass des Bundesministerium für Finanzen den vollen Mehrwertsteuersatz für die gesamte Lieferung berechnen.
- 10.) Unser umfangreiches Angebot ist ständig Veränderungen unterworfen. Sowohl hinsichtlich der Preise als auch der Lebensmittel. Die genannten Preise verstehen sich daher freibleibend.
- 11.) Für Fehlfahrten innerhalb der Stadtgrenze berechnen wir 25,- Euro. Außerhalb der Stadtgrenze, nach Aufwand.
- 12.) Erfüllungsort und Gerichtsstand für beide Teile ist Leverkusen.
- 13.) Für Bestellungen an Sonn- und Feiertagen wird ein Lieferaufschlag von 30,- Euro berechnet.
- 14.) In den Preisen ist die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.
- 15.) Mit Erscheinen dieser Preisliste verliert jede vorausgegangene ihre Gültigkeit.

Stand: September 2022

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, Dressings, Desserts



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Sellen (z.B. Würstchenausbeute), Fondj, Würstchen, Suppen, Surimi, Sanderleberwurst, Brataufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

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

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Pasta, Beullabube, 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, Knekerchen, Pommes frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Mollen- / Frucht-/Instantdrink



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrötchen, Würstchen, Fleischzerlegnisse, Fleischzubereitungen, Käsekräuter, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Seppengewürz, Brüh-, Suppen, Essig/Sofen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knekerleibchen, 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, Fruchtstift, Chips und andere getrocknete Kartoffelzerlegnisse, gesalzener Trockenfisch



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokolade, vegetarische Brataufstriche, Müll, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Soßsaufbe, 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, Desserts, Schokolade, Eis, Bier



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

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



SCHALENFRÜCHTE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kachunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pizzen), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Walnüsse), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müll, Schokolade, Marzipan, Müllriegel, Kekse, 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 Brataufstriche, Müll, Schokolade, Kneker, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sporternährung, erweichungserleichternde Erfrischunggetränke, Diätbrunnen, Kaffeeersatz, Fertiggerichte aller Art



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Alabosse, 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
- 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, 1.9.2022

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: September 2022

Mit Erscheinen der Preisliste verliert jede vorausgegangene ihre Gültigkeit.

Alle Preise inkl. MwSt.