

OPGEN RHEIN'S Zum J ohanniter

Festsäle - Büffetservice - Eventcatering

Bankettmappe Februar 2026

Sie wählen Ihre Party-Location, wir schaffen das Ambiente!

- Lieferung von Speisen, Equipment und Getränken
- Beratung bei der Speisenauswahl und der Gestaltung Ihrer Räumlichkeiten
- Bereitstellung von geschultem und freundlichem Service-Personal

Für Rückfragen/Sonderwünsche
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

- Bürozeiten Montag – Freitag 9.00 – 16.00 Uhr
- Telefon 0203 471220
- Mobil 0173 6347460
- E-Mail info@zum-Johanniter.de
- Adresse Lehmkuhlplatz 60, 47178 Duisburg

wichtige Zusatzinformation

- die angegebenen Preise beinhalten die ges. MwSt. von 7 %
- es gelten die zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Speisenpreise

Besuchen Sie uns auch gerne auf Instagram  und Facebook 

Inhaltsverzeichnis

Unsere Klassiker zur Abholung	1
Büffet-Ideen aus der Johanniterküche	2 – 5
Ergänzungsideen für Ihre Büffets	6 – 7
Fingerfood-Büffet-Ideen aus der Johanniterküche	8 – 9
Fingerfood-Inspirationen auf der Johanniterküche – kalt	10
Fingerfood-Inspirationen auf der Johanniterküche – warm	11
Fingerfood-Inspirationen auf der Johanniterküche – Dessert	11
Canapés, Bruschette & Quiche	12
Inspirationen aus der Johanniterküche – Vorspeisen	13
Inspirationen aus der Johanniterküche – Hauptspeisen	14 – 15
hausgemachte Suppen & Eintöpfe	16
Zusatzkosten	17
Büffetvorschläge für Veranstaltungen in unserem Hause	19 – 21
Menüvorschläge im Haus	22

Unsere Klassiker zur Abholung

- in Einwegverpackung
- nach Vorbestellung
- min. 1 Woche im Voraus

Spießbraten Alt-Walsumer Art

– ca. 2,5 kg Rohgewicht –
ausreichend für 6 – 8 Personen
(kalt oder warm)

€ 65,00 pro Stück

dazu
herzhafte Kräutersoße

€ 15,00 pro 0,75 Liter

kleine Involtini vom Rind in Balsamicosoße oder kleine Rinderrouladen in Bratensoße

- ca. 200 gr. Fleisch mit ca. 200 gr. Soße -
(kalt und vakuumiert)

€ 15,50 pro Portion

Büffet-Ideen aus der Johanniterküche

Mediterranes Büffet ab 15 Personen

Vorspeisen

Vitello Tonnato
mariniertes Roastbeef mit Rucola und Parmesan
Riesengarnelen mit Toskanakräutern und Aioli
Räucherlachs-Crêpes-Roulade
Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum
italienische Gemüse-Antipasti
frisches Baguette mit Buttersorten

€ 15,50 pro Person

Hauptspeisen

kleine Involtini vom Rind in Balsamico-Soße
dazu frische Butterspätzle und mediterranes Gemüse

mit Spinat und Ricotta gefüllte Hähnchenbrust
dazu Lauch- und Sambalosoße
mit Rosmarinkartoffeln und Vichykarotten

€ 21,50 pro Person

Vor- und Hauptspeisen in Kombination

€ 33,50 pro Person

ergänzend empfehlen wir Salate, Käse und/oder Dessertvariationen

Internationales Büffet ab 15 Personen

Vorspeisen

Huhn mit Früchten in pikanter Currysoße
Serranoschinken mit Cantaloupe-Melone
geräucherter Lachs mit Zitronenpfeffer und einer Dill-Senf-Soße
Räucherforelle mit Preiselbeersahne
Krabbensalat mit frischer Paprika
Büffelmozzarella mit Mango und Rucola
frisches Baguette mit Butter

€ 16,50 pro Person

Hauptspeisen

Züricher Kalbgeschnetzeltes mit frischen Champignons
dazu Kartoffelrösti und Mandelbrokkoli

Thai-Gemüse-Curry mit Hähnchen
dazu bunter Reis

€ 21,00 pro Person

Vor- und Hauptspeisen in Kombination

€ 34,00 pro Person

ergänzend empfehlen wir Salate, Käse und/oder Dessertvariationen

Traditionelles Büffet ab 15 Personen

Vorspeisen

rosa gebratene Rostbeefscheiben mit Gürkchen und Remoulade
Geflügelsalat mit Ananas
Pfeffermakrele mit Preiselbeersahne
geräucherter Lachs mit Zwiebeln und Sahnemeerrettich
Krabben in Cocktailsoße
Zwiebelbaguette mit Butter und Kräuterbutter

€ 16,50 pro Person

Hauptspeisen

Spießbraten „Alt-Walsumer Art“ im Ganzen geschmort
dazu Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Krautsalat

Rahmgeschnetzeltes von der Putenbrust
mit frischen Butternudeln dazu Erbsen und Möhren

€ 20,50 pro Person

Vor- und Hauptspeisen in Kombination
€ 32,50 pro Person

ergänzend empfehlen wir Salate, Käse und/oder Dessertvariationen

Niederrheinisches Büffet ab 15 Personen

Vorspeisen

rosa gebratenes Roastbeef mit schwarzem Pfeffer und Kräutersoße
Zwiebelmett auf Röggelchen
Räucherforelle und Pfeffermakrele mit Preiselbeersahne
geräucherter Lachs mit Zwiebeln, Eierscheiben und Sahnemeerrettich
Matjesfilets mit roten Zwiebeln
frisches Landbrot mit Butter

€ 16,00 pro Person

Hauptspeisen

gebratene Blutwurst & hausgemachte Frikadellen
auf Endivienstampf

Rheinischer Sauerbraten
mit frischen Butterspätzle und Apfelrotkohl

€ 22,50 pro Person

Vor- und Hauptspeisen in Kombination
€ 34,50 pro Person

ergänzend empfehlen wir Salate, Käse und/oder Dessertvariationen

Bayerisches Büffet ab 15 Personen

Vorspeisen

Bayerischer Wurstsalat
Gartensalat mit Radieschen
Weißkrautsalat
kleiner Frikadellen-Schnitzel-Mettenden-Mix
gemischtes Baguette & Laugenstangen
dazu Griebenschmalz und Obatzter

€ 13,50 pro Person

Hauptspeisen

kleine Schweinshaxen
mit Kartoffelpüree und Sauerkraut

Backhendl
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
und Gurkensalat

€ 19,50 pro Person

Vor- und Hauptspeisen in Kombination

€ 29,50 pro Person

ergänzend empfehlen wir Käse und/oder Dessertvariationen

Rustikales Büffet ab 15 Personen

großer Frikadellen-Schnitzel-Mettenden-Mix mit Senf
Rheinischer Kartoffelsalat
Salat von gelben Bohnen
hausgemachter Nudelsalat
Krautsalat

große Käseauswahl mit Nüssen und Feigensenf
gemischtes Baguette mit Butter und Kräuterbutter

€ 24,50 pro Person

ergänzend empfehlen wir verschiedene Dessertvariationen

Vegetarisches Büffet ab 15 Personen

Vorspeisen

Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum
italienische Gemüse-Antipasti
mit Ricotta gefüllte Zucchinirollchen
griechischer Bauernsalat mit Feta und Oliven
gemischtes Baguette mit Butter

€ 12,00 pro Person

Hauptspeisen

Thai-Gemüse-Curry
dazu bunter Reis

Sojageschnetzeltes „Züricher Art“
mit Kartoffelrösti

€ 16,00 pro Person

Vor- und Hauptspeisen in Kombination

€ 24,50 pro Person

ergänzend empfehlen wir Salate, Käse und/oder Dessertvariationen

Ergänzungsideen für Ihre Büffets

Salate ab 10 Personen

- Wir empfehlen einen „Mini-Salat“ als kleinen Frische-Impuls oder Appetizer zu Beginn eines Buffets
€ 1,50 (50 gr. pro Pers.)
- Wir empfehlen „kleine Salate“ als Ergänzung zu einem Büffet mit Vor- und Hauptspeisen
€ 3,00 (100 gr. pro Pers.)
- Wir empfehlen „mittelgroße Salate“ als Ergänzung zu einem warmen Büffet
€ 4,00 (150 gr. pro Pers.)
- Wir empfehlen eine „große Salatauswahl“ bei einem Büffet ohne warmen Anteil
€ 8,00 (300 gr. pro Pers.)

traditionell / regional

gemischter Gartensalat mit heller Balsamico-Vinaigrette
wahlweise auch mit dunkler Balsamico-Vinaigrette, Himbeer- oder Joghurt-Dressing
Rheinischer Kartoffelsalat
hausgemachter Nudelsalat mit Fleischwurst und Erbsen
Gelbe-Bohnen-Salat mit Zwiebeln und Rahmdressing

mediterran / international

griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven
Rucolasalat mit Cocktailtomaten und geraspeltem Parmesan
italienischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
Weiße-Bohnen-Salat mit frischer Petersilie und Knoblauch
Cous-Cous-Salat mit Granatapfelkernen
Fetakäse-Melonen-Salat mit Gurke, Minze und Walnüssen

Frikadelle & Co. ab 10 Personen

	€ pro Pers.
kleiner Mix aus Frikadellen, Schnitzel und Mettenden (2 Teile pro Pers.)	4,50
großer Mix aus Frikadellen, Schnitzel und Mettenden (3 Teile pro Pers.)	6,50
kleine panierte Putenschnitzel (kalt/warm)	2,40
kleine panierte Schweineschnitzel (kalt/warm)	2,40
Frikadellen groß (130 gr. pro Stück)	2,40
Frikadellen klein (60 gr. pro Stück)	1,20
Sellerieschnitzel	2,30

Ergänzungsideen für Ihre Büffets

Käse ab 10 Personen

	€ pro Per
kleine Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf (60 gr. pro Pers.)	3,50
mittlere Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf (80 gr. pro Pers.)	5,00
große Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf (100 gr. pro Pers.)	6,00

Brot ab 10 Personen

	€ pro Pers.
gemischtes Baguette mit Butter und Kräuterbutter	2,50
gemischter Brotkorb mit Partybrötchen und Baguette dazu Butter und Kräuterbutter	3,50
Partybrötchen mit Butter und Kräuterbutter	4,50

Dessert ab 10 Personen pro Sorte

- zum süßen Abschluss Ihres Büffets empfehlen wir mindestens eine Creme
- ab 15 Personen liefern wir auch gern 2 Desserts, der Preis hierfür wird individuell berechnet

traditionell / regional	€ 10 – 14 Pers.	€ ab 15 Pers.
Eierlikör-Quarkcreme mit Waldbeerengrütze	4,00	3,50
Vanillecreme mit Pfirsichen oder Kirschgrütze	4,00	3,50
Zitronencreme	4,00	3,50
Herrencreme	4,00	3,50
Bayerische Creme	4,00	3,50
warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße	5,00	4,50
Rote Grütze mit Vanillesoße	4,00	3,50
frischer Obstsalat	4,50	4,00

mediterran / international	€ 10 – 14 Pers.	€ ab 15 Pers.
Mousse au Chocolat	4,50	4,00
warmes Schokoküchlein mit Himbeer- oder Vanillesoße	5,00	5,00
Tiramisu	4,50	4,00
Baileys-Tiramisu	4,50	4,00
Panna Cotta mit Himbeer- oder Limettensoße	4,00	3,50
Apfel- oder Kirschcrumble	4,50	4,00

Fingerfood-Büffet-Ideen aus der Johanniterküche

mediterran ab 15 Personen

Fingerfood-Vorspeisen

Vitello Tonnato
mariniertes Roastbeef mit Rucola und Parmesan
Serranoschinken mit Cantaloupe-Melone
Riesengarnelen mit Toskanakräutern und Aioli
Räucherlachs-Crêpes-Roulade
Tomate-Büffelmozzarella-Basilikum-Sticks
italienische Gemüse-Antipasti

€ 14,00 pro Person

warmes Fingerfood

(nur in Verbindung mit Fingerfoodgeschirr, dieses ist im Preis enthalten)
kleine Involtini vom Rind in Balsamico-Soße auf Kartoffelstampf
Rosmarinhähnchen mit Sambalosoße auf Zitronenreis

€ 16,50 pro Person

Fingerfood-Dessert

Panna Cotta mit Himbeersoße
Tiramisu

€ 5,00 pro Person

Vor-, Hauptspeisen und Dessert in Kombination
€ 34,00 pro Person

international / Asia ab 15 Personen

Fingerfood-Vorspeisen

argentinischer Roastbeefsalat mit Kidneybohnen und Chili
Huhn mit Früchten in pikanter Currysoße
Thunfischpraline in der Sesamkruste mit Sojasoße
Krabbensalat mit frischer Paprika
Riesengarnelen mit pikant marinierter Mango
griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven
Büffelmozzarella mit frischer Mango

€ 14,50 pro Person

warmes Fingerfood

(nur in Verbindung mit Fingerfoodgeschirr, dieses ist im Preis enthalten)
Thai-Gemüse-Curry mit Hähnchen
Thai-Hähnchen süß-scharf mit Basmatireis

€ 14,50 pro Person

Fingerfood-Dessert

Vanille-Quarkcreme mit Pfirsichen
Zitronencreme

€ 5,00 pro Person

Vor-, Hauptspeisen und Dessert in Kombination
€ 33,00 pro Person

traditionell / regional ab 15 Personen

Fingerfood-Vorspeisen

Frikadellensticks auf Kartoffelsalat
Schnitzelsticks auf Nudelsalat
rosa gebratenes Roastbeef mit schwarzem Pfeffer und Remouladensoße
Räucherlachs-Gurkensalat
Gouda mit Weintrauben
Rote-Bete-Salat mit Walnüssen

€ 12,50 pro Person

warmes Fingerfood

(nur in Verbindung mit Fingerfoodgeschirr, dieses ist im Preis enthalten)
Geschnetzeltes vom Alt-Walsumer Spießbraten mit herzhafter Kräutersoße
Ruhrpott-Currywurst mit frischem Baguette

€ 13,50 pro Person

Fingerfood-Dessert

Mousse au Chocolat
Bayerische Creme

€ 5,00 pro Person

Vor-, Hauptspeisen und Dessert in Kombination

€ 29,50 pro Person

vegetarisch ab 15 Personen

Fingerfood-Vorspeisen

Fetakäse-Salat mit Paprika und Pinienkernen
Weiße-Bohnen-Salat mit Petersilie und Knoblauch
italienischer Nudelsalat
mit Ricotta gefüllte Zucchinirollchen
mit Frischkäse gefüllte Datteln mit Cashewkern
italienische Gemüse-Antipasti-Spieße
Tomate-Büffelmozzarella-Basilikum-Sticks

€ 12,00 pro Person

warmes Fingerfood

(nur in Verbindung mit Fingerfoodgeschirr, dieses ist im Preis enthalten)
Thai-Gemüse-Curry mit frischem Baguette
Sojageschnetzeltes "Züricher Art" mit Basmatireis

€ 11,50 pro Person

Fingerfood-Dessert

frischer Obstsalat
Eierlikör-Quarkcreme mit Kirschgrütze

€ 5,00 pro Person

Vor-, Hauptspeisen und Dessert in Kombination








€ 28,00 pro Person

Fingerfood-Inspirationen aus der Johanniterküche


Fingerfood – kalt –

- zum Empfang
- als Vorspeise zu Hauptspeisen, Suppen oder warmem Fingerfood
- alternativ auch in Verbindung mit einer Auswahl an Canapés und Bruschette
- min. 15 Teile pro Sorte



mediterran € Stück

Vitello Tonnato	2,30
mariniertes Roastbeef mit Rucola und Parmesan	2,30
Serranoschinken mit Cantaloupe-Melone	2,40
Krabbensalat mit frischer Paprika	2,50
Räucherlachs-Crêpes-Roulade	2,00
Riesengarnelen mit Toskanakräutern und Aioli	3,00
andalusischer Zwiebelkuchen mit Kräuterdip	2,00
Manchego mit Oliven und Feigensenf 	2,00
Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum 	2,00
Fetakäsesalat mit Paprika und Pinienkernen 	1,90
Weißer-Bohnen-Salat mit Petersilie und Knoblauch  <i>vegan</i>	1,70
mit Ricotta gefüllte Zucchinirollchen 	2,00
italienische Gemüse-Antipasti-Spieße  <i>auf Wunsch auch vegan</i>	1,80
mit Frischkäse gefüllte Datteln mit Cashewkern 	1,80

international / Asia € Stück

mariniertes Roastbeef mit Tête de Moine	2,50
argentinischer Roastbeefsalat mit Kidneybohnen und Chili	2,30
pikantes Hackfleischrollchen mit Mais	2,20
Huhn mit Früchten in pikanter Currysoße	2,20
Riesengarnelen mit Toskanakräutern und pikant marinierter Mango	3,00
Räucherlachs-Crêpes-Roulade mit Wasabi	2,20
Thunfischpraline in der Sesamkruste mit Sojasoße	2,70
Krabbensalat mit Aioli	2,50
Büffelmozzarella mit Mango und Rucola 	2,00

traditionell / regional € Stück

kleine Frikadellensticks auf Kartoffelsalat	2,50
kleine Schnitzelsticks auf Nudelsalat	2,50
rosa gebratenes Roastbeef mit schwarzem Pfeffer und Kräutersoße	2,30
Räucherlachs-Gurkensalat	2,20
Krabben in Cocktailsoße	2,50
Gemüse-Quiche	1,80
Rote-Bete-Salat mit Walnüssen  <i>vegan</i>	1,80
Gouda mit Weintrauben 	1,50

Inspirationen aus der Johanniterküche

Fingerfood – warm –

- nur in Verbindung mit Fingerfood-Geschirr (dieses ist im Preis inkludiert)
- ab 15 Personen liefern wir auch gern zwei verschiedene Sorten, der Preis hierfür wird individuell kalkuliert

mediterran – warm – ab 10 Personen	€ pro Person
kleine Involtni vom Rind in einer Balsamico-Soße auf Kartoffelstampf	11,00
Rosmarinhähnchen mit Sambalosoße auf Zitronenreis	10,00
international /Asia – warm – ab 10 Personen	€ pro Person
Thai-Gemüse-Curry mit Hähnchen und frischem Baguette	9,50
Thai-Hähnchen süß-scharf mit Basmatireis	9,50
traditionell / regional – warm – ab 10 Personen	€ pro Person
Geschnetzeltes vom Alt-Walsumer Spießbraten mit Kräutersoße & Krautsalat	10,50
Ruhrpott-Currywurst mit frischem Baguette	8,50
vegetarisch – warm – ab 10 Personen	€ pro Person
Thai-Gemüse-Curry mit frischem Baguette	8,50
Sojageschnetzeltes ``Züricher Art`` mit Basmatireis	8,50

Fingerfood-Dessert

- zum süßen Abschluss Ihrer Büffets
- wir empfehlen mindestens zwei Teile pro Person

traditionell / regional – kalt – ab 15 Teile pro Sorte	€ Stück
Eierlikör-Quarkcreme mit Waldbeergrütze	2,50
Vanille-Quarkcreme mit Pfirsichen oder Kirschgrütze	2,50
Zitronencreme	2,50
Herrencreme	2,50
Bayerische Creme	2,50
Rote Grütze mit Vanillesoße	2,50
frischer Obstsalat	2,50
mediterran / international – kalt – ab 15 Teile pro Sorte	€ Stück
Mousse au Chocolat	2,50
Tiramisu	2,80
Baileys-Tiramisu	2,80
Panna Cotta mit Himbeer- oder Limettensoße	2,50
Apfel- oder Kirschcrumble	3,00

Canapés, Bruschette & Quiche

- zum Empfang
- als Vorspeise zu Hauptspeisen, Suppen und warmem Fingerfood
- min. 15 Teile pro Sorte

Canapés mit	€ Stück
Roastbeef und Kräutersoße	2,80
Serranoschinken und Cantaloupe-Melone	2,80
italienischer Salami und eingelegten Maiskölbchen	2,80
geräuchertem Lachs und Dill-Senf-Soße	3,40
Räucherforelle und Sahnemeerrettich auf Weißbrot	3,40
Gouda und Traube auf Schwarzbrot	2,50
Camembert und Feigensenf auf Vollkornbrot	2,80

Bruschette mit	€ Stück
Serranoschinken und Cantaloupe-Melone	2,80
einer Thunfischcreme und Kapern	2,80
einer Creme aus getrockneten Tomaten	2,30
frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum	2,50
schwarzer Olivencreme	2,50

Quiche mit	€ Stück
Gemüse und Kräutern	1,80
Speck, Schmand und Zwiebeln	1,80

saisonal mit	€ Stück
Kürbis und Ziegenkäse	2,50
Spargel und Kräutern	2,50



Inspirationen aus der Johanniterküche

Vorspeisen ab 10 Personen

- für ein ausgewogenes Vorspeisenbüffet empfehlen wir mindestens 5 Varianten
- Preise und Mengen werden individuell kalkuliert

traditionell / regional

rosa gebratenes Roastbeef mit schwarzem Pfeffer und Kräutersoße

geräucherter Lachs mit Zitronenpfeffer und einer Dill-Senf-Soße

Räucherfischvariation aus Forelle und Pfeffermakrele mit Sahnemeerrettich

pochierte Salmsteaks mit Preiselbeersahne

mediterran / international

Vitello Tonnato

mariniertes Roastbeef mit Rucola und Parmesan

Huhn mit Früchten in pikanter Currysoße

Serranoschinken mit Cantaloupe-Melone

Datteln im Speckmantel

Krabbensalat mit frischer Paprika

Krabben in Aioli

Krabben in Cocktailsoße

Räucherlachs-Crêpes-Roulade

Forellen-Kräuter-Crêpes


Thunfischpraline in der Sesamkruste mit Sojasoße

Riesengarnelen mit Toskanakräutern und Aioli

Riesengarnelen mit Toskanakräutern und pikant mariniertes Mango

Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum 

Büffelmozzarella mit Mango und Rucola 

italienische Gemüse-Antipasti  auf Wunsch auch vegan



Inspirationen aus der Johanniterküche

Hauptspeisen ab 10 Personen

- ab 15 Personen liefern wir auch gern 2 Hauptspeisen, der Preis hierfür wird individuell kalkuliert
- gern beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihrer Speisen
- die aufgeführten Beilagen können gern variiert werden

traditionell / regional	€ 10 – 14 Pers.	€ ab 15 Pers.
Spießbraten Alt-Walsumer Art (am Stück oder als Geschnitzeltes) mit herzhafter Kräutersoße und Krautsalat dazu Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	17,50	15,50
Schaschlikopf vom Schwein mit frischer Paprika in pikanter Soße dazu bunter Reis	15,50	14,50
Schaschlikopf vom Rind mit frischer Paprika in pikanter Soße dazu bunter Reis	17,50	15,50
Schweinefiletmedaillons wahlweise in: Champignon-, Rosa-Pfefferrahm-, Gorgonzolasoße dazu frische Butterspätzle und Speckböhnchen	17,00	15,00
Rheinischer Sauerbraten mit kleinen Kartoffelklößen und Apfelrotkohl	18,50	16,50
kleine Rouladen vom Rind in Bratensoße mit Kartoffelstampf und Rahmspitzkohl	19,50	17,50
Rahmgeschnitzeltes von der Putenbrust mit frischen Butternudeln dazu Erbsen und Möhren	14,50	13,50
Tafelspitz in einer Meerrettichsoße dazu Petersilienkartoffeln, gemischtes Buttergemüse und Sauce Hollandaise	21,50	19,50
mediterran / international	€ 10 – 14 Pers.	€ ab 15 Pers.
Rosmarinhähnchen mit Sambalosoße dazu Zitronenreis und Vichykarotten	14,50	13,50
Putengeschnitzeltes nach „toskanischer Art“ dazu Rosmarinkartoffeln	14,50	13,50
Hähnchengeschnitzeltes in Tomaten-Thymian-Soße dazu bunter Reis und mediterranes Gemüse	14,50	13,50
mit Spinat und Ricotta gefüllte Hähnchenbrust mit Lauch- & Sambalosoße dazu gratinierte Kartoffeln	16,50	14,50

mediterran / international

€ 10 – 14 Pers.

€ ab 15 Pers.

Thai-Gemüse-Curry mit Hähnchen dazu bunter Reis	14,50	13,50
Thai-Hähnchen süß-scharf dazu Basmatireis	14,50	13,50
Züricher Kalbgeschnetzeltes mit frischen Champignons dazu Kartoffelrösti und Mandelbrokkoli	19,50	17,50
kleine Involtni vom Rind in Balsamico-Soße dazu Kartoffelstampf und Rahmspitzkohl	19,50	17,50
Ragout von der argentinischen Rinderhüfte mit frischer Paprika dazu Orecchiette	18,50	16,50
hausgemachte Hackfleisch-Lasagne	13,00	12,00
pochierte Salmsteaks mit Limetten-Soße dazu Butterkartoffeln und Blattspinat mit feinem Knoblauch	20,50	18,50
Zanderfilet mit einer Weißweinsauce dazu Salzkartoffeln und Paprikagemüse	20,50	18,50

Hauptspeisen ab 5 Personen

- gerne liefern wir zusätzlich zu unseren Hauptspeisen auch vegetarische und vegane Alternativen

vegetarisch / vegan

€ 5 – 14 Pers.

€ ab 15 Pers.

Gnocchi in Tomaten-Basilikum-Sahnesauce	11,50	9,50
Thai-Gemüse-Curry dazu Basmatireis <i>vegan</i>	10,50	8,50
Sojageschnetzeltes „Züricher Art“ dazu Kartoffelrösti	13,50	11,50
Chili sin Carne dazu Zitronenreis <i>vegan</i>	10,50	8,50
Gemüse-Lasagne	10,50	8,50
Spinat-Champignon-Lasagne	10,50	8,50
italienischer Nudelaufbau mit frischer Paprika und Zucchini <i>vegan</i>	10,50	8,50
Lasagne „Bologneser-Art“ <i>vegan</i>	11,50	10,50
Sellerieschnitzel mit Kartoffelstampf und Vichykarotten	11,50	10,50

Inspirationen aus der Johanniterküche

hausgemachte Suppen & Eintöpfe ab 5 Liter

- alternativ oder ergänzend zu Vorspeisen- oder Fingerfood-Büffets, empfehlen wir kleine Portionen
- als alleinige Hauptspeise empfehlen wir große Portionen

<u>traditionell / regional</u>	<u>klein 0,25 l</u>	<u>groß 0,5 l</u>
hausgemachte Gulaschsuppe	4,50	9,00
Chili con Carne	4,50	9,00
Rindfleischsüppchen mit Gemüse und Markbällchen	3,50	7,00
Käse-Lauch-Suppe  <i>wahlweise auch vegan</i>	3,50	7,00
Käse-Hackfleisch-Suppe	4,50	9,00
Kartoffel-Lauch-Süppchen  <i>wahlweise auch vegan</i>	3,50	7,00
Kartoffel-Lauch-Süppchen mit Speck	4,00	8,00
Petersilienwurzelcremesüppchen	3,50	7,00
<u>mediterran / international</u>	<u>klein 0,25 l</u>	<u>groß 0,5 l</u>
Minestrone  <i>vegan</i>	3,50	7,00
Tomatencremesüppchen mit frischem Basilikum  <i>wahlweise auch vegan</i>	3,50	7,00
Champignoncremesüppchen  <i>wahlweise auch vegan</i>	3,50	7,00
<u>saisonal</u>	<u>klein 0,25 l</u>	<u>groß 0,5 l</u>
Kürbiscremesüppchen  <i>wahlweise auch vegan</i>	3,50	7,00
Spargelcremesüppchen  <i>wahlweise auch vegan</i>	4,50	9,00
Bärlauchsüppchen  <i>wahlweise auch vegan</i>	3,50	7,00

Zusatzkosten

Reinigungspauschale pro Person

- € 1,00 bei Vorspeisen
- € 2,00 bei Hauptspeisen
- € 3,00 bei Vor- und Hauptspeisen
- € 3,50 bei Vor-, Hauptspeisen und Dessert
- € 0,20 pro Fingerfood-Gefäß

Lieferkosten

- kostenfreie Lieferung bis 5 km und einem Mindestbestellwert der Speisen von € 150,00
- ab 5 km berechnen wir eine Kilometerpauschale für den Hin- & Rückweg

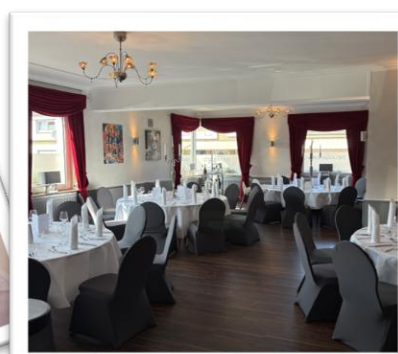
Geschirrgestellung

	€ p.Pers.	plus Reinigung € p.Pers.
1 Hauptspeise		
1,5-fach Teller, Messer & Gabeln	1,30	0,70
1-fach Teller, Messer & Gabel	0,90	0,50
2 bis 3 Hauptspeisen		
2-fach Teller, Messer & Gabel	1,80	0,90
Vorspeisen und Hauptspeisen		
2,5-fach Teller, Messer & Gabel	2,20	1,10
Vorspeisen, Hauptspeisen & Dessert		
2,5-fach Teller, Messer & Gabel		
1,5-fach Dessertteller & kleine Löffel	3,20	1,50
Kaffeegeschirr		
1-fach Kaffeetasse, -untertasse & -löffel	1,20	0,50
1-fach Kuchenteller & -gabel	0,60	0,30
Suppengeschirr		
1-fach Suppentasse, -untertasse & -löffel	1,20	0,50
Gläser		
Wasser-, neutrale und Biergläser	je 0,35	0,10
Wein- und Sektgläser	je 0,50	0,20

Equipment wie Tische, Stühle, Tischwäsche, Kerzenleuchter und/oder Getränke, bieten wir Ihnen gern individuell und nach Ihren Wünschen an.

Opgen-Rhein's Festsäle

- ideal für Hochzeiten (auch mit freier Trauung) und andere Familienfeiern
- optimal für Firmenveranstaltungen und -versammlungen (Mikrofon, Beamer und Leinwand vor Ort)
- Location für Events wie Karneval, Konzerte, „Feiern-mit-Freunden-Partys“ wie z.B. „Altweiber“ und „Tanz in den Mai“ sowie unsere alljährliche „Silvester-Gala-Party“



Büffetvorschläge für Veranstaltungen in unserem Hause

- nachstehend einige Büffetzusammenstellungen als Anregung
- jedes Büffet wird jedoch vor Ihrer Veranstaltung individuell, ganz nach Ihren Wünschen gestaltet
- gern zusätzlich mit vegetarischer oder veganer Variante
- das Dessert wird als Fingerfood gereicht und kann auf Wunsch mit Tischfeuerwerk hineingefahren werden

Vorschlag 1

zart rosa gebratenes Roastbeef mit schwarzem Pfeffer und Remouladensoße
Landschinken mit Melone
Huhn mit Früchten in pikanter Currysoße
Tomate mit Schafskäse und Rucola
geräucherter Lachs mit Zitronenpfeffer und Dill-Senf-Soße
Räucherfischvariation aus Forelle und Makrele mit Sahnemeerrettich
Krabben in Cocktailsoße

Spießbraten Alt-Walsumer Art mit herzhafter Kräutersoße
dazu Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Krautsalat

kleine Rouladen vom Rind in Bratensoße
dazu frische Butterspätzle und gemischtes Buttergemüse mit Sauce Hollandaise

Rosmarinhähnchen mit Sambalsoße
dazu bunter Reis und Schmor-Champignons

saisonaler Salat mit Balsamico-Vinaigrette

Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf
ein gemischter Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Vanille-Quarkcreme mit Pfirsichen
Herrencreme
Rote Grütze mit Vanillesoße

€ 58,50 pro Person

Es gelten die zur Zeit der Veranstaltung gültigen Speisenpreise

Vorschlag 2

Carpaccio vom Rind mit Staudensellerie und Parmesan

Vitello Tonnato

Serranoschinken mit Cantaloupe-Melone

Datteln im Speckmantel

Weißer-Bohnen-Salat mit Chorizo

Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum

italienische Gemüse-Antipasti

Riesengarnelen mit Toskanakräutern und Aioli

Krabbensalat mit frischer Paprika

zart rosa gebratenes Roastbeef mit Balsamico-Soße und Sauce Béarnaise

dazu Rosmarinkartoffeln und Ratatouille

Schweinefiletmedallions in einer Pilzrahmsoße

dazu Kartoffelkroketten und Mandelbrokkoli

Zanderfilet mit einer Rieslingsoße

dazu Kräuterreis und Blattspinat mit feinem Knoblauch

saisonaler Salat mit Balsamico-Vinaigrette

Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf

gemischter Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeersoße

frischer Obstsalat

€ 60,00 pro Person

Es gelten die zur Zeit der Veranstaltung gültigen Speisenpreise

Vorschlag 3

mariniertes Roastbeef mit Rucola und Parmesan
Vitello Tonnato
Büffelmozzarella mit Mango und Rucola
geräucherter Lachs mit Zitronenpfeffer und Dill-Senf-Soße dazu Kartoffelrösti
Thunfischpraline in Sesamkruste mit Sojasoße
Krabben in Aioli
Riesengarnelen mit pikant marinierter Mango

zart rosa gebratener Kalbrücken mit einer Zwiebel-Senf-Kruste
dazu gebackene Kartoffelecken und Böhnchen im Speckmantel

kleine Involtini vom Rind in Balsamico-Soße
dazu gratinierte Kartoffeln und Rahmspitzkohl

mit Spinat und Ricotta gefüllte Hähnchenbrust mit Sambal- und Lauchsoße
dazu Penne Rigate und Vichykarotten

saisonaler Salat mit Balsamico-Vinaigrette

Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf
gemischter Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

Quarkcreme mit frischen Früchten
warmes Schokoladenküchlein mit Vanillesoße

€ 63,50 pro Person

Es gelten die zur Zeit der Veranstaltung gültigen Speisenpreise

Menüvorschläge im Haus

- ideal für Ihren besonderen Anlass
- alle Speisen werden am Tisch serviert
- die Menüpreise werden individuell kalkuliert

Menü 1

gratinierter Camembert auf Wildkräutersalat
mit Preiselbeerbirnen und gerösteten Pinienkernen

Kartoffel-Lauchsüppchen mit kross gebratenem Speck

Lachs-Tranche auf Kräuterreis
mit Rieslingsoße und Blattspinat

zart rosa gebratenes argentinisches Roastbeef mit Sauce Bearnaise und Balsamicosoße
dazu gratinierte Kartoffeln und Böhnchen im Speckmantel

warmer Apfelstrudel
mit Schattenmorellen und Vanilleeis

Menü 2

Duetto Vitello & Carpaccio vom Rind

Tomaten-Basilikum-Cremesüppchen mit Croutons

Riesengarnelen auf Belugalinsen mit Rieslingschaum

kleine Involtini vom Rind in Balsamicosoße
dazu Butternudeln und mediterranes Gemüse

Panna Cotta mit frischen Erdbeeren und Zitronensorbet