

# OPGEN RHEIN'S Zum J ohanniter

Festsäle - Büffetservice - Eventcatering

## Bankettmappe April 2025

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 – 17.00 Uhr
- Telefon 0203 471220
- Mobil 0173 6347460
- E-Mail [info@zum-Johanniter.de](mailto:info@zum-Johanniter.de)
- Adresse Lehmkuhlplatz 60, 47178 Duisburg

### wichtige Zusatzinformation

- die angegebenen Preise beinhalten die für die Lieferung von Speisen ges. MwSt. von 7 %
- bei zusätzlichen Leistungen, wie z.B. Geschirrgestellung, Tischwäsche, Personal und weiterem Equipment, sind wir verpflichtet, auch die Speisen mit einem MwSt.-Satz von 19 % zu kalkulieren und werden die Preise entsprechend anpassen.
- es gelten die zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Speisenpreise

Besuchen Sie uns auch gerne auf Instagram  und Facebook 

## Inhaltsverzeichnis

---

Büffet-Ideen aus der Johanniterküche	1 – 4
Ergänzungsideen für Ihre Büffets, Desserts	5 – 6
Fingerfood-Büffet-Ideen aus der Johanniterküche	7 – 8
kaltes Fingerfood	9
warmes Fingerfood & Fingerfood-Dessert	10
Canapés, Bruschette & Quiche	11
Vorspeisen	12
Hauptspeisen traditionell / regional	13
Hauptspeisen mediterran / international	13 – 14
Hauptspeisen vegetarisch / vegan	14
hausgemachte Suppen & Eintöpfe	15
Zusatzkosten	16
Büffetvorschläge im Haus	18 – 20
Menüvorschläge im Haus	21

# 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  
  
gelbes Thai-Curry mit Gemüse und Hähnchenfleisch  
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

€ 17,50 pro Person

---

Vor- und Hauptspeisen in Kombination  
€ 30,50 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

„Himmel & Äd“  
gebratene Blutwurst auf Endivienstampf  
dazu Apfelmus

Rheinischer Sauerbraten  
mit frischen Butterspätzle und Apfelrotkohl  
€ 21,50 pro Person

---

Vor- und Hauptspeisen in Kombination  
€ 33,50 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  
gemischter Brotkorb mit Laugenbrezeln  
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  
gemischter Brotkorb 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  
gemischter Brotkorb mit Butter

€ 12,00 pro Person

### Hauptspeisen

gelbes Thai-Curry mit Gemüse  
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 „kleine Salate“ als Ergänzung zu einem Büffet mit Vor- und Hauptspeisen  
€ 1,50 (50 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

### Käse ab 10 Personen

	€ pro Pers.
kleine Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf (30 gr. pro Pers.)	4,50
große Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf (80 gr. pro Pers.)	7,50

### Brot ab 10 Personen

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

### 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

## 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

<b>traditionell / regional</b>	€ 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

<b>mediterran / international</b>	€ 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)*  
gelbes Thai-Curry mit Hähnchen und Gemüse  
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

€ 11,50 pro Person

### Fingerfood-Dessert

Mousse au Chocolat  
Bayerische Creme

€ 5,00 pro Person

---

Vor-, Hauptspeisen und Dessert in Kombination

€ 28,00 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)*  
gelbes Thai-Gemüse-Curry  
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

# 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	2,20
Serranoschinken mit Cantaloupe-Melone	2,20
Krabbensalat mit frischer Paprika	2,30
Räucherlachs-Crêpes-Roulade	2,00
Riesengarnelen mit Toskanakräutern und Aioli	2,30
andalusischer Zwiebelkuchen mit Kräuterdip	2,00
Manchego mit Oliven und Feigensenf 	1,80
Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum 	1,80
Fetakäsesalat mit Paprika und Pinienkernen 	1,80
Weißer-Bohnen-Salat mit Petersilie und Knoblauch  <i>vegan</i>	1,60
mit Ricotta gefüllte Zucchinirollchen 	1,80
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	2,30
argentinischer Roastbeefsalat mit Kidneybohnen und Chili	2,30
pikantes Hackfleischrollchen mit Mais	2,00
Huhn mit Früchten in pikanter Currysoße	2,00
Riesengarnelen mit Toskanakräutern und pikant marinierter Mango	2,40
Räucherlachs-Crêpes-Roulade mit Wasabi	2,10
Thunfischpraline in der Sesamkruste mit Sojasoße	2,50
Krabbensalat mit Aioli	2,30
Büffelmozzarella mit Mango und Rucola 	1,80

### traditionell / regional € Stück

kleine Frikadellensticks auf Kartoffelsalat	2,50
kleine Schnitzelsticks auf Nudelsalat	2,50
rosa gebratenes Roastbeef mit schwarzem Pfeffer und Kräutersoße	2,20
Räucherlachs-Gurkensalat	2,00
Krabben in Cocktailsoße	2,30
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 Fingerfoodgeschirr (dieses ist im Preis inkludiert)
- ab 15 Personen liefern wir auch gern zwei verschiedene Sorten, der Preis hierfür wird individuell kalkuliert

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

## Fingerfood-Dessert

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

<b>traditionell / regional – kalt – ab 15 Teile pro Sorte</b>	<b>€ Stück</b>
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
<b>mediterran / international – kalt – ab 15 Teile pro Sorte</b>	<b>€ Stück</b>
Mousse au Chocolat	2,50
Tiramisu	2,80
Baileys-Tiramisu	2,80
Panna Cotta mit Himbeer- oder Limettensoße	2,50
Apfel- oder Kirschcrumble	2,80

## Canapés, Bruschette & Quiche

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

<b>Canapés</b> mit	<b>€ Stück</b>
Roastbeef und Kräuterdip	2,80
Serranoschinken und Cantaloupe-Melone	2,80
Chorizo und Dattelcreme	2,80
geräuchertem Lachs und Dill-Senf-Soße	3,20
Räucherforelle und Sahnemeerrettich auf Weißbrot	3,20
Gouda und Traube auf Schwarzbrot	2,50
Camembert und Feigensenf auf Vollkornbrot	2,50

<b>Bruschette</b> mit	<b>€ Stück</b>
Serranoschinken	2,80
einer Thunfischcreme und Kapern	2,80
einer Creme aus getrockneten Tomaten	2,20
frischen Tomaten, Knoblauch und Basilikum	2,50
schwarzer Olivencreme	2,20

<b>Quiche</b> mit	<b>€ Stück</b>
Gemüse und Kräutern	1,80
Speck, Schmand und Zwiebeln	1,80
<b>saisonal</b> mit	<b>€ Stück</b>
Kürbis und Ziegenkäse	1,80
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

<u>traditionell / regional</u>	<u>€ 10 – 14 Pers.</u>	<u>€ ab 15 Pers.</u>
Spießbraten Alt-Walsumer Art (am Stück oder als Geschnitzeltes) mit herzhafter Kräutersoße und Krautsalat dazu Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	14,50	13,50
Geschnitzeltes vom Alt-Walsumer Spießbraten überbacken mit Krautsalat und frischem Baguette	11,50	10,50
Schaschlik vom Schwein mit frischer Paprika in pikanter Soße dazu bunter Reis	14,50	13,50
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	13,50	12,50
Tafelspitz in einer Meerrettichsoße dazu Petersilienkartoffeln, gemischtes Buttergemüse und Sauce Hollandaise	19,50	17,50
<u>mediterran / international</u>	<u>€ 10 – 14 Pers.</u>	<u>€ ab 15 Pers.</u>
Rosmarinhähnchen mit Sambalosoße dazu Zitronenreis und Vichykarotten	14,50	13,50
Putengeschnitzeltes nach „toskanischer Art“ dazu Rosmarinkartoffeln	13,50	12,50
Hähnchengeschnitzeltes in Tomaten-Thymian-Soße dazu bunter Reis und mediterranes Gemüse	13,50	12,50
mit Spinat und Ricotta gefüllte Hähnchenbrust mit Lauch- & Sambalosoße dazu gratinierte Kartoffeln	16,50	14,50

<u>mediterran / international</u>	€ 10 – 14 Pers.	€ ab 15 Pers.
gelbes Thai-Curry mit Gemüse und Hähnchenfleisch dazu bunter Reis	14,50	13,50
Thai-Hähnchen süß-scharf dazu weißer Reis	14,50	13,50
Züricher Kalbgeschnetzeltes mit frischen Champignons dazu Kartoffelrösti und Mandelbrokkoli	18,50	16,50
kleine Involtini vom Rind in Balsamico-Soße dazu Kartoffelstampf und Rahmspitzkohl	18,50	16,50
Ragout von der argentinischen Rinderhüfte mit frischer Paprika dazu Orecchiette	18,50	16,50
hausgemachte Hackfleisch-Lasagne	12,00	11,00
pochierte Salmsteaks mit Limetten-Soße dazu Butterkartoffeln und Blattspinat mit feinem Knoblauch	18,50	16,50
Zanderfilet mit einer Weißweinsauce dazu Salzkartoffeln und Paprikagemüse	18,50	16,50

## Hauptspeisen ab 5 Personen

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

<u>vegetarisch / vegan</u>	€ 5 – 14 Pers.	€ ab 15 Pers.
Gnocchi in Tomaten-Basilikum-Sahnesauce	11,50	9,50
gelbes Thai-Curry mit Gemüse 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	9,50
Sellerieschnitzel mit Kartoffelstampf und Vichykarotten	10,50	9,50

# 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

<b><u>traditionell / regional</u></b>	<b><u>klein 0,25 l</u></b>	<b><u>groß 0,5 l</u></b>
hausgemachte Gulaschsuppe	4,50	9,00
Chili con Carne	4,50	9,00
Rindfleischsüppchen mit Gemüse und Markbällchen/Flädle	3,50	7,00
Käse-Lauch-Suppe	3,50	7,00
Käse-Hackfleisch-Suppe	4,50	9,00
Petersilienwurzelcremesüppchen	3,50	7,00

<b><u>mediterran / international</u></b>	<b><u>klein 0,25 l</u></b>	<b><u>groß 0,5 l</u></b>
Kartoffel-Lauch-Süppchen	3,50	7,00
vegane Minestrone	3,50	7,00
Tomatencremesüppchen mit frischem Basilikum	3,50	7,00

<b><u>saisonal</u></b>	<b><u>klein 0,25 l</u></b>	<b><u>groß 0,5 l</u></b>
Kürbiscremesüppchen	3,50	7,00
Spargelcremesüppchen	4,50	9,00
Bärlauchsüppchen	3,50	7,00

## Zusatzkosten

### Reinigungspauschale pro Person

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

### 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	0,90	0,40
1-fach Kuchenteller & -gabel	0,60	0,30
Suppengeschirr		
1-fach Suppentasse, -untertasse & -löffel	0,90	0,50
einzelne Teile		
Porzellanschälchen, Suppen-, Kaffeetasse & Vorspeisenteller	je € 0,25	0,10
Dessertteller, Besteck & Gläser	je € 0,20	0,10

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, Gospelkonzerte, „Feiern-mit-Freunden-Partys“ wie z.B. „Altweiber“ und „Tanz in den Mai“ sowie unsere alljährliche „Silvester-Gala-Party“



## Büffetvorschläge im Haus

- die Speisen werden mit einem MwSt.-Satz von 19% kalkuliert, da in unserem Haus weitere Leistungen, wie Service, Betreuung beim Essen, Geschirrgestellung, Tischwäsche und weiteres Equipment automatisch inkludiert sind.
- das Dessert wird auf Wunsch mit Tischfeuerwerk hineingefahren, oder kann auch als Fingerfood gereicht werden

### Vorschlag 1

(individuell abwandelbar)

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

Lasagne „Bologneser-Art“ *vegan*

\*\*\*

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  
wahlweise ein Eisturm

**€ 57,50 pro Person inkl. 19 % MwSt.**

**Es gelten die zur Zeit der Veranstaltung gültigen Speisenpreise**

## Vorschlag 2

(individuell abwandelbar)

Carpaccio vom Rind mit Staudensellerie und Parmesan  
Vitello Tonnato  
Serranoschinken mit Cantaloupe-Melone  
Datteln im Speckmantel  
Weiße-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 Bearnaise  
dazu Rosmarinkartoffeln und Ratatouille

Schweinefiletmedallions in einer Pilzrahmsoße  
dazu Kartoffelkroketten und Mandelbrokkoli

Zanderfilet mit einer Rieslingsoße  
dazu Kräuterreis und Blattspinat mit feinem Knoblauch

Gemüselasagne *vegan*

\*\*\*

saisonaler Salat mit Balsamico-Vinaigrette

\*\*\*

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

\*\*\*

Tiramisu  
Panna Cotta mit Himbeersoße  
frischer Obstsalat  
wahlweise ein Eisturm

**€ 59,00 pro Person inkl. 19 % MwSt.**

**Es gelten die zur Zeit der Veranstaltung gültigen Speisenpreise**

## Vorschlag 3

(individuell abwandelbar)

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 Balsamicosoße  
dazu gratinierte Kartoffeln und Rahmspitzkohl

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

Sojageschnetzeltes „Züricher Art“ dazu Kartoffelrösti *vegan*

\*\*\*

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  
wahlweise ein Eisturm

**€ 61,50 pro Person inkl. 19 % MwSt.**

**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