

OPGEN RHEIN`S Zum Johanniter

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

Inhaltsverzeichnis

Unsere Klassiker zur Abholung	1
Buffet-Ideen aus der Johanniterküche	2 – 5
Ergänzungsideen für Ihre Buffets	6 – 7
Fingerfood-Buffet-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
Buffetvorschläge für Veranstaltungen in unserem Hause	19 – 21
Menüvorschläge im Haus	22

Unsere Klassiker zur Abholung

- in Einwegverpackung
- nach telefonischer 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 Balsamicosoße

dazu frische Butterspätzle und mediterranes Gemüse

mit Spinat und Ricotta gefüllte Hähnchenbrust

dazu Lauch- und Sambalsoße

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

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons

dazu Kartoffelrösti und Mandelbrokkoli

Thai-Gemüse-Curry mit Hähnchen

dazu unter Reis

€ 21,00 pro Person

Vor- und Hauptspeisen in Kombination

€ 34,00 pro Person

ergänzend empfehlen wir Salate, Käse und/oder Dessertvariationen

Traditionelles Buffet 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 Buffet 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 Buffet ab 15 Personen

Vorspeisen

Bayerischer Wurtsalat
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 Buffet 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 Buffet ab 15 Personen

Vorspeisen

Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum
italienische Gemüse-Antipasti
mit Ricotta gefüllte Zucchiniröllchen
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 Buffet mit Vor- und Hauptspeisen
€ 3,00 (100 gr. pro Pers.)
- Wir empfehlen „mittelgroße Salate“ als Ergänzung zu einem warmen Buffet
€ 4,00 (150 gr. pro Pers.)
- Wir empfehlen eine „große Salatauswahl“ bei einem Buffet 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 Cockaittomaten 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-Buffet-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 Balsamicosoße auf Kartoffelstampf
 - Rosmarinhähnchen mit Sambalsoße 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 mariniertem 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 Zucchiniröllchen
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

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

<u>mediterran</u>	€ 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
Weisse-Bohnen-Salat mit Petersilie und Knoblauch  vegan	1,70
mit Ricotta gefüllte Zucchiniöllchen 	2,00
italienische Gemüse-Antipasti-Spieße  auf Wunsch auch vegan	1,80
mit Frischkäse gefüllte Datteln mit Cashewkern 	1,80

<u>international / Asia</u>	€ Stück
mariniertes Roastbeef mit Tête de Moine	2,50
argentinischer Roastbeefsalat mit Kidneybohnen und Chili	2,30
pikantes Hackfleischröllchen mit Mais	2,20
Huhn mit Früchten in pikanter Currysoße	2,20
Riesengarnelen mit Toskanakräutern und pikant mariniertem 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

<u>traditionell / regional</u>	€ 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  vegan	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

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

<u>traditionell / regional</u> – kalt – ab 15 Teile pro Sorte	€ Stück
Eierlikör-Quarkcreme mit Waldbeerengrütze	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

<u>mediterran / international</u> – 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

<u>Canapés mit</u>	<u>€ Stück</u>
Roastbeef und Kräutersoße	2,80
Serranoschinken und Cantaloupe-Melone	2,80
italienische Salami und eingelegtes Maiskörbchen	2,80
geräuchertem Lachs und Dill-Senf-Soße	3,40
Räucherforelle und Sahne Meerrettich auf Weißbrot	3,40
Gouda und Traube auf Schwarzbrot	2,50
Camembert und Feigensenf auf Vollkornbrot	2,80

<u>Bruschette mit</u>	<u>€ Stück</u>
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

<u>Quiche mit</u>	<u>€ Stück</u>
Gemüse und Kräutern	1,80
Speck, Schmand und Zwiebeln	1,80
<u>saisonal mit</u>	
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 marinierte 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>	€ 10 – 14 Pers.	€ ab 15 Pers.
Spießbraten Alt-Walsumer Art (am Stück oder als Geschnetzeltes) mit herzhafter Kräutersoße und Krautsalat dazu Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	17,50	15,50
Schaschliktopf vom Schwein mit frischer Paprika in pikanter Soße dazu bunter Reis	15,50	14,50
Schaschliktopf 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 Speckböhnenchen	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
Rahmgeschnetzeltes von der Putenbrust mit frischen Butternudeln dazu Erbsen und Möhren	14,50	13,50
Tafelspitz in einer Meerrettichsoße dazu Petersiliengemüse und Sauce Hollandaise	21,50	19,50
<u>mediterran / international</u>	€ 10 – 14 Pers.	€ ab 15 Pers.
Rosmarinhähnchen mit Sambaldoße dazu Zitronenreis und Vichykarotten	14,50	13,50
Putengeschnetzeltes nach „toskanischer Art“ dazu Rosmarinkartoffeln	14,50	13,50
Hähnchengeschnetzeltes in Tomaten-Thymian-Soße dazu bunter Reis und mediterranes Gemüse	14,50	13,50
mit Spinat und Ricotta gefüllte Hähnchenbrust mit Lauch- & Sambaldoße dazu gratinierte Kartoffeln	16,50	14,50

<u>mediterran / international</u>	€ 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 Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons dazu Kartoffelrösti und Mandelbrokkoli	19,50	17,50
kleine Involtini vom Rind in Balsamicosoße 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 Weißweinsoße dazu Salzkartoffeln und Paprikagemüse	20,50	18,50

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-Sahnesoße	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 Nudelauflauf 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

traditionell / regional

	klein 0,25 l	groß 0,5 l
hausgemachte Gulaschsuppe	4,50	9,00
Chili con Carne	4,50	9,00
Rindfleischsuppchen mit Gemüse und Markbällchen	3,50	7,00
Käse-Lauch-Suppe  wahlweise auch vegan	3,50	7,00
Käse-Hackfleisch-Suppe	4,50	9,00
Kartoffel-Lauch-Süppchen  wahlweise auch vegan	3,50	7,00
Kartoffel-Lauch-Süppchen mit Speck	4,00	8,00
Petersilienwurzelcremesüppchen	3,50	7,00

mediterran / international

	klein 0,25 l	groß 0,5 l
Minestrone  vegan	3,50	7,00
Tomatencremesüppchen mit frischem Basilikum  wahlweise auch vegan	3,50	7,00
Champignoncremesüppchen  wahlweise auch vegan	3,50	7,00

saisonal

	klein 0,25 l	groß 0,5 l
Kürbiscremesüppchen  wahlweise auch vegan	3,50	7,00
Spargelcremesüppchen  wahlweise auch vegan	4,50	9,00
Bärlauchsüppchen  wahlweise auch vegan	3,50	7,00

Zusatzkosten

Reinigungspauschale pro Person

- € 1,00 bei Vorspeisen
- € 2,00 bei Hauptspeisen
- € 2,50 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

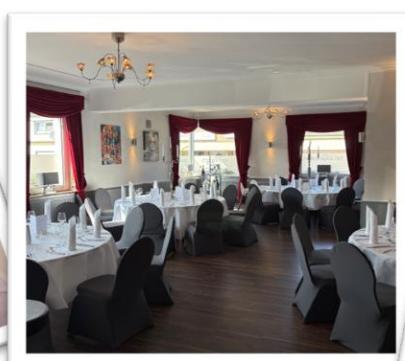
Geschirrgestellung

	€ 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“



Buffetvorschläge für Veranstaltungen in unserem Hause

- nachstehend einige Buffetzusammenstellungen als Anregung
- jedes Buffet 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

€ 57,50 pro Person

Es gelten die zur Zeit der Veranstaltung gültigen Speisenpreise

Vorschlag 2

Capaccio 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 Balsamicosoße 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

saisonaler Salat mit Balsamico-Vinaigrette

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

Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeersoße
frischer Obstsalat

€ 59,00 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 Balsamicosoße

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 Balasamicosoße
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