



Opgen-Rhein's Zum Johanniter GmbH

Gregor Opgen-Rhein

Lehmkuhlplatz 60

47178 Duisburg

Tel. 0203 471220

Mobil 0172 2038338

eMail: info@zum-johanniter.de

www: <http://zum-johanniter.de>

Stand Mai 2018

Liebe Gäste,

es sind die verschiedensten Anlässe, für die ein Partyservice gesucht wird.

Fachliche Kompetenz und eine hohe Leistungsfähigkeit vorausgesetzt, sind es vor allem absolute Termintreue, Flexibilität und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, die einen guten Partyservice ausmachen.

SIE sollen sich schließlich entspannt und in aller Ruhe um Ihre Gäste kümmern...!

Wir liefern - Speisen, Getränke und Equipment

Wir stellen - geschultes und freundliches Servicepersonal

Wir beraten - bei der Gestaltung Ihrer Räumlichkeit und Festtafeln

... für Ihre Party zu Hause - oder wo immer Sie mögen!

Lassen Sie sich nun von unserem Speisenangebot inspirieren.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Unsere Bürozeiten sind Montag bis Freitag von 9.00 – 17.00 h.

Wenn Sie nur unseren Anrufbeantworter erreichen, hinterlassen Sie bitte eine Nachricht. Wir rufen Sie schnellstmöglich zurück.

Wichtige Information:

Wir liefern alle Hauptspeisenbüffets ab 15 Personen. Bei einer Personenzahl von 10 - 14 Personen berechnen wir (außer bei Büffet Nr. 1) einen Aufschlag von 25%. Gern können Sie jedoch auch bei weniger als 15 Personen nur 1 Fleischsorte aus den Angeboten 2 – 17 wählen. Wir unterbreiten Ihnen gern unser Angebot.

Unsere Auswahl an warmen Speisen:

Nr. 1

Spießbraten "Alt-Walsumer Art" im Ganzen geschmort, dazu Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, herzhafte Kräutersoße, Krautsalat
€ 12,50 pro Person

Nr. 2

Grünkohl untereinander mit Mettwürstchen
Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Kassler mit Senf
€ 14,00 pro Person

Nr. 3

Geschnetzeltes vom Alt-Walsumer-Spießbraten, dazu Bratkartoffeln in Scheiben mit Speck u. Zwiebeln
Schaschlik in pikanter Soße mit Butterreis
dazu Krautsalat und ein Tomatensalat mit roten Zwiebeln und dunklem Balsamico Vinaigrette
€ 15,50 pro Person

Nr. 4

Rosmarinhähnchen mit Sambalosoße und Butterreis
hausgemachte Hackfleischlasagne
dazu italienischer Nudelsalat und Rucolasalat mit geraspelttem Parmesan
€ 16,00 pro Person

Nr. 5

Spießbraten "Alt-Walsumer Art" mit Röstkartoffeln, Kräutersoße
Paprikagulasch von der argentinischen Rinderhüfte mit frischen Butterspätzle
Brokkoli, Erbsen und Möhrchen, Krautsalat, Eisbergsalat mit "Saure-Sahne-Dressing"
€ 17,50 pro Person

Nr. 6

saftiger Schweinebraten in Champignon-Rahmsoße mit Schmörkes
kleine Rouladen vom Angus Rind in einer kräftigen Soße mit kleinen Kartoffelklößen
feine Erbsen, Brokkoli, Blumenkohlröschen, Sauce Hollandaise,
Eisbergsalat mit "Saure-Sahne-Dressing"
€ 18,50 pro Person

Nr. 7

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Pfefferrahmsoße mit Schupfnudeln
Rheinischer Sauerbraten mit kleinen Kartoffelklößen
dazu Apfelrotkohl, Brokkoli, Blumenkohlröschen, Sauce Hollandaise
knackiger Salat mit Balsamico Vinaigrette
€ 18,50 pro Person

Nr. 8

Medaillons vom Schweinefilet in Gorgonzolasoße mit Penne Rigate
knusprig gebratene Hähnchenbrust im Speckmantel mit Rosmarinkartoffeln
geschmorte Champignons, frisches Buttergemüse mit Sauce Hollandaise,
knackiger Salat mit Balsamico Vinaigrette
€ 19,00 pro Person

Nr. 9

Tomatenrahmgeschnetztes von der Pute mit frischem Thymian und Butterspätzle
kleine Involtini vom Angus Rind in Balsamicosoße mit Rosmarinkartoffeln
dazu Ratatouille, Brokkoli, Blumenkohlröschen, Sauce Hollandaise, knackiger Salat mit Balsamico
Vinaigrette
€ 19,50 pro Person

Nr. 10

Medaillons vom Schweinefilet in Pilzrahmsoße mit frischen Butterspätzle
Geschmorter Rinderbraten in Rotweinssoße mit Schmörkes
Speckböhnchen, mit Zwiebeln geschmorte Champignons, Leipziger Allerlei, Sauce Hollandaise,
knackiger Salat mit Balsamico Vinaigrette
€ 19,50 pro Person

Nr. 11

kleine Involtini vom Angus Rind in Balsamicosoße mit Rosmarinkartoffeln
mit Spinat und Ricotta gefüllte Hähnchenbrust mit einer Lauchsoße und frischen Butternudeln
Vichykarotten, Böhnchen im Speckmantel, Ratatouille, knackiger Salat mit Balsamico Vinaigrette
€ 20,00 pro Person

Nr. 12

Gepökelter Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln
Rosmarinhähnchen mit Sambalsoße und Kräuterreis
frisches Buttergemüse, Sauce Hollandaise, Speckböhnchen, knackiger Salat mit Balsamico Vinaigrette
€ 22,50 pro Person

Nr. 13

Scheiben vom geschmorten Kalbsbraten mit frischem Thymian in Weißweinssoße und Kartoffelplätzchen
Thaihähnchen mit Ingwer und Koriander und Butterreis
Speckböhnchen, Wok-Gemüse, Blattspinat mit Knoblauch, knackiger Salat mit Balsamico Vinaigrette
€ 23,00 pro Person

Nr. 14

mit Spinat gefüllte Kalbsröllchen in weißer Balsamicosoße dazu Rosmarinkartoffeln
Zanderfilet auf Paprikagemüse mit Kräuterreis
Böhnchen im Speckmantel, Vichykarotten, Feldsalat mit Walnussdressing
€ 24,00 pro Person

Nr. 15

Wildschweingulasch in kräftiger Soße mit Preiselbeerbirnen und Semmelplätzchen
Streifen von der Rinderhüfte in Pfefferrahmsoße mit frischen Butterspätzle
Apfelrotkohl, Speckböhnchen, Lauchgemüse, knackiger Salat mit Balsamico Vinaigrette
€ 24,00 pro Person

Nr. 16

Ragout vom heimischen Hirschkalb mit Preiselbeer-Birnen und kleinen Semmelklößen
Rinderfiletspitzen in bunter-Pfefferrahmsoße mit frischen Butterspätzle
Apfelrotkohl, Böhnchen im Speckmantel, geschmorte Champignons mit Zwiebeln,
knackiger Salat mit Balsamico Vinaigrette
€ 26,00 pro Person

Nr. 17

mit Schinken und Salbei gefüllte Kalbsröllchen in Weißwein-Balsamico-Soße mit frischen Butterspätzle
Filet vom Seeteufel mit einer Dijon-Senf-Soße und Butterkartoffeln
Fingermöhren, Blattspinat mit Knoblauch, Feldsalat mit Orangendressing,
knackiger Salat mit Balsamico Vinaigrette
€ 28,00 pro Person

Ergänzen Sie Ihre oben gewählten Hauptspeisen mit unseren nachstehenden Vorspeisenbüffets.

Wenn Sie zu einem Hauptspeisenbüffet für die gleiche Personenzahl eines unserer Vorspeisenbüffets bestellen, verringert sich der Preis für das Hauptspeisenbüffet um 10%.

Unsere Vorspeisenangebote:

Nr. 1

mit Parmesan und Rucola gefüllte Roastbeefröllchen, Huhn mit Früchten in pikanter Currysoße,
Tomaten mit mariniertem Schafskäse, geräucherter Lachs mit einer Dill-Senf-Soße,
Krabben in Cocktailsoße, frisches Baguette mit Butter
€ 12,00 pro Person

Nr. 2

Serranoschinken mit Cantaloupemelone, zart rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
Huhn mit Früchten in pikanter Currysoße, pochierte Salmsteaks mit Preiselbeersahne,
Krabben in Cocktailsoße, frisches Baguette mit Butter
€ 13,50 pro Person

Nr. 3

zart rosa gebratenes Roastbeef mit schwarzem Pfeffer und Remouladensoße,
Cantaloupe-Melone mit Serranoschinken, mariniertes Schafskäse mit Oliven,
Räucherfischvariation aus Forelle und Makrele, Matjes auf Eis mit roten Zwiebeln,
frisches Baguette mit Butter
€ 13,50 pro Person

Nr. 4

Serranoschinken mit Cantaloupe-Melone, mariniertes Roastbeef mit Rucola und geraspelttem
Parmesan, Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum, zart geschnittenes Putenfleisch mit
einer Thunfisch-Kapern-Soße, italienische Vorspeisenvariation, frisches Baguette mit Butter
€ 13,50 pro Person

Nr. 5

Vitello Tonnato, mariniertes Roastbeef mit Rucola und geraspelttem Parmesan, Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum, Krabben in Aioli, Riesengarnelen mit "Toskanakräutern", frisches Baguette mit Butter
€ 14,50 pro Person

Nr. 6

Vitello Tonnato, argentinischer Roastbeefsalat mit Chili, italienische Vorspeisenvariation, Räucherlachs-Crêpes-Roulade, Riesengarnelen mit "Toskanakräutern" und Aioli, frisches Baguette mit Butter
€ 14,50 pro Person

Nr. 7

mit Ricotta gefüllte Auberginen- und Zucchinirollchen, Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum, Carpaccio vom Rind mit Staudensellerie und Parmesan, Krabben in Aioli geräucherter Lachs mit Zitronenpfeffer und einer Dill-Senf-Soße, frisches Baguette mit Butter
€ 16,00 pro Person

Nr. 8

Vitello Tonnato, Carpaccio vom Rind mit Rucola und geraspelttem Parmesan, Datteln im Speckmantel, Krabbensalat mit frischer Paprika, Riesengarnelen mit "Toskanakräutern", frisches Baguette mit Butter
€ 16,50 pro Person

Nr. 9

mit Parmesan und Rucola gefüllte Roastbeefrollchen, Geflügelsalat mit Ananas, pochierte Salmsteaks mit Preiselbeersahne, Räucherfischvariation aus Forelle, Makrele und Aal mit Sahnemeerrettich, Matjes frisch auf Eis mit roten Zwiebeln, frisches Baguette mit Butter
€ 18,00 pro Person

Nr. 10

Serranoschinken mit Cantaloupe-Melone, gebackene Auberginen und Zucchini mit Aioli, Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum, marinierter Thunfisch in der Sesamkruste Riesengarnelen mit "Toskanakräutern", frisches Baguette mit Butter
€ 18,00 pro Person

Nr. 11

(je 1 "Fingerfood" pro Person)

Huhn mit Früchten in pikanter Currysoße
Tomate-Büffelmozzarella-Basilikum-Sticks
Vitello Tonnato
mit Parmesan und Rucola gefüllte Roastbeefrollchen
mit Ricotta gefüllte Zucchinirollchen
Krabben in Aioli
Lachs-Roulade mit Wasabi
Riesengarnelen mit "Toskanakräutern"
frisches Baguette
€ 15,00 pro Person

Nr. 12

(je 1 "Fingerfood" pro Person)

Roastbeefsalat mit Chili
geschmorte Balsamicotomaten
pikantes Hackfleischrollchen mit Mais
andalusischer Zwiebelkuchen mit Kräuterdipp
Fetakäsesalat mit Paprika und Pinienkernen
Lachs-Gurkensalat
Forellen-Kräuter-Crêpes
Garnelenspießchen mit pikant marinierter Mango
frisches Baguette
€ 15,00 pro Person

Oder Sie bestellen einzeln:

Vitello Tonnato - € 19,50 je Platte

mariniertes Roastbeef mit Rucola und Parmesan - € 19,50 je Platte

Wichtige Information:

Wünschen Sie unsere Vorspeisen zum „satt werden“!?

Für diesen Fall erheben wir (außer bei Nr. 11 und 12)

einen Aufschlag von 70%

Auch die nachfolgenden Angebote bieten wir Ihnen als Ergänzung zu unseren Hauptspeisen an:

Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf

klein (30 gr. pro Person) - € 2,50 pro Person

groß (50 gr. pro Person) - € 3,50 pro Person

gemischter Brotkorb mit Partybrötchen, Baguette und Butter

€ 2,00 pro Person

gemischter Brotkorb mit Partybrötchen, Baguette und 2 Buttersorten aus folgender Auswahl:

Curry-, Tomaten-, Auberginen- Limettenbutter mit Chili, Kräuter- oder Paprikabutter

€ 3,00 pro Person

Mix aus hausgemachten Frikadellen, Mett-Enden und Putenschnitzelchen

€ 3,50 pro Person (kleiner Mix = 2 Teile pro Person aus obigen 3 Sorten)

€ 4,50 pro Person (großer Mix = je 1 Teil pro Person)

Unsere Dessertangebote:

Wichtige Information:

Wir liefern alle nachstehenden Dessertangebote ab 15 Personen.

Bei Lieferungen für weniger als 15 Personen, erheben wir einen Aufschlag von 25%. Gern können Sie für diesen Fall jedoch auch nur 1 Dessertsorte wählen.

Wir unterbreiten Ihnen gern unser Angebot.

Gern liefern wir Ihr Dessert auch in Portionsgläsern als „Fingerfood“. Der Aufschlag hierfür beträgt € 1,00 pro Person

Nr. 1

Herrencreme, Zitronencreme
€ 3,50 pro Person

Nr. 2

Mousse au Chocolat, Rote Grütze mit Vanillesoße
3,50 pro Person

Nr. 3

Mascarponecreme mit Schattenmorellen, Mousse au Chocolat mit Vanillesoße
€ 4,00 pro Person

Nr. 4

Creme Caramel, Vanille-Quarkcreme mit Früchten
€ 4,00 pro Person

Nr. 5

Tiramisu, Eierlikör-Quarkcreme mit Waldbeerengrütze
€ 5,00 pro Person

Nr. 6

Tiramisu, frischer Obstsalat mit Vanillesoße
€ 5,50 pro Person

Nr. 7

Herrencreme, weiße Mousse au Chocolat, frischer Obstsalat
€ 5,50 pro Person

Nr. 8

Baileys-Tiramisu, fruchtige Orangencreme, Panna Cotta mit Himbeersoße
€ 5,50 pro Person

Nr. 9

Creme Caramel, Eierlikör-Quarkcreme mit Waldbeerengrütze, frischer Obstsalat mit Vanillesoße
€ 5,50 pro Person

Nr. 10

Mousse au Chocolat mit Vanillesoße, Limetten-Panna Cotta, Creme Caramel
€ 6,00 pro Person

Nr. 11

Baileys-Tiramisu, Panna Cotta mit Himbeeren, frischer Obstsalat
€ 6,50 pro Person

Unsere Komplettangebote:

Komplett-Büffet Nr. 1

- kalt italienischer Nudelsalat
Rucolasalat mit geraspelttem Parmesan
knackiger Salat mit Balsamico Vinaigrette
gemischtes Baguette mit Curry-, Tomaten- und Auberginenbutter
- warm Geschnetzeltes vom „Alt-Walsumer Spießbraten“ mit gratinierten Kartoffeln und Kräutersoße
Rosmarinhähnchen mit Sambalosoße und Butterreis
hausgemachte Hackfleischlasagne
- Dessert Panna Cotta mit Himbeersoße

€ 24,50 pro Person (Lieferung ab 15 Personen)

Komplett-Büffet Nr. 2

- kalt Huhn mit Früchten in pikanter Currysoße
rosa gebratenes Roastbeef mit schwarzem Pfeffer und Remouladensoße
Serranoschinken mit Cantaloupe-Melone
Krautsalat
knackiger Salat mit Balsamico Vinaigrette
frisches Baguette
- warm Spießbraten "Alt-Walsumer Art" mit Röstkartoffeln und Kräutersoße
Tomatenrahmggeschnetzeltes von der Putenbrust mit Thymian und frischen Butterspätzle
Blumenkohlröschen, Brokkoli, Sauce Hollandaise
- Dessert Herrencreme

€ 25,00 pro Person (Lieferung ab 15 Personen)

Komplett-Büffet Nr. 3

- kalt Rindfleischsalat mit frischer Paprika
Tomaten mit mariniertem Schafskäse
Geflügelsalat mit Ananas
knackiger Salat mit Balsamico Vinaigrette
frisches Baguette
- warm kleine Rouladen vom Angusrind in einer kräftigen Soße mit frischen Butterspätzle
saftiger Schweinebraten in Champignon-Rahmsoße mit Schmorke
Leipziger Allerlei, Sauce Hollandaise, Speckböhnchen
- Dessert Vanille-Quarkcreme mit Früchten

€ 26,00 pro Person (Lieferung ab 15 Personen)

Komplett-Büffet Nr. 4

- Kalt mariniertes Roastbeef mit Rucola und geraspelttem Parmesan
Vitello Tonnato
Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum
knackiger Salat mit Balsamico Vinaigrette
frisches Baguette
- warm kleine Involtni vom Angusrind in Balsamico-Soße mit frischen Butterspätzle
mit Spinat und Ricotta gefüllte Hähnchenbrust mit einer Lauchsoße und Rosmarinkartoffeln
Ratatouille, Brokkoli, Sauce Hollandaise
- Dessert Tiramisu

€ 28,00 pro Person (Lieferung ab 15 Personen)

Komplett Büffet Nr. 5

- kalt mit Parmesan und Rucola gefüllte Roastbeefröllchen
gebackene Auberginen und Zucchini mit Aioli
zart geschnittenes Putenfleisch mit einer Thunfisch-Kapern-Soße
pochierte Salmsteaks mit Preiselbeersahne
geräucherter Lachs mit Zitronenpfeffer und einer Dill-Senf-Soße
Räucherfischvariation aus Forelle und Makrele mit Sahnemeerrettich
Variation vom Matjes - frisch auf Eis mit Zwiebeln und "Nordische Art"
Krabben in Cocktailsoße
Salat von gelben Bohnen
Eisbergsalat mit Saure-Sahne-Dressing
- warm Paprikagulasch von der argentinischen Rinderhüfte mit frischen Butterspätzle
Spießbraten "Alt-Walsumer Art" mit Röstkartoffeln und Kräutersoße
Medaillons vom Schweinefilet in Pfefferrahmsoße mit Kartoffelkroketten
Speckböhnchen, Blumenkohlröschen, Vichykarotten, Sauce Hollandaise
- Käse Käseauswahl mit Trauben und Gebäck
frisches Baguette mit Butter
- Dessert Vanillequarkcreme mit Früchten, Herrencreme, Rote Grütze und Vanillesoße

€ 37,00 pro Person (Lieferung ab 25 Personen)

Komplett Büffet Nr. 6

- kalt Serranoschinken mit Cantaloupe-Melone
 mariniertes Roastbeef mit Rucola und geraspelttem Parmesan
 Vitello Tonnato
 Tomaten mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum
 italienische Vorspeisenvariation
 geräucherter Lachs mit Zitronenpfeffer und einer Dill-Senf-Soße
 Sardellenfilet auf Tomate
 Krabben in Aioli
 Riesengarnelen mit 'Toskanakräutern'
 Rucolasalat mit geraspelttem Parmesan
 knackiger Salat mit Balsamico Vinaigrette
- warm kleine Involtini vom Angusrind in Balsamico-Soße mit Rosmarinkartoffeln
 mit Spinat und Ricotta gefüllte Hähnchenbrust dazu eine Lauchsoße und frische Butterspätzle
 Zanderfilet mit Rieslingsoße und Kräuterrisotto
 Ratatouille, Blattspinat mit Knoblauch, Brokkoli, Sauce Hollandaise
- Käse Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf
 gemischter Brotkorb mit Butter
- Dessert Tiramisu, Panna Cotta mit Himbeersoße, frischer Obstsalat

€ 39,50 pro Person (Lieferung ab 25 Personen)

Unser Suppenangebot für Sie: (Preis je 0,5 l)

- | | |
|--|--------|
| - Kraftbrühe mit feinem Gemüse | € 5,- |
| - Rindfleischsuppe mit Einlage und feinem Gemüse | € 6,- |
| - Hühnersuppe mit Einlage und feinem Gemüse | € 6,- |
| - vegetarische Minestrone | € 6,50 |
| - hausgemachte Gulaschsuppe | € 8,50 |
| - Käse-Gehacktes-Suppe | € 6,- |
| - Kartoffel-Lauch-Suppe | € 6,00 |
| - Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum | € 6,- |
| - Cremesuppe von der Petersilienwurzel | € 6,- |
| - Champignoncremesuppe | € 6,- |
| - Brokkolicremesuppe | € 6,- |
| - Blumenkohl-Rahmsuppe | € 6,- |
| - Kürbiscremesüppchen (saisonbedingt) | € 6,50 |
| - Spargelcremesuppe mit frischem Spargel (saisonbedingt) | € 8,50 |

Haben Sie schon einmal über eine Büffetvariation aus Vorspeisen, Suppen und Dessert nachgedacht? Gern unterbreiten wir Ihnen hierfür ein Angebot.

Unser Angebot für den kleinen und großen Empfang

Canapés oder Baguettescheiben mit:	Canapés	Baguette
geräuchertem Lachs und Dill-Senf-Soße	€ 2,10	€ 2,50 pro Stück
Räucherforelle und Sahnemeerrettich	€ 2,00	€ 2,50 pro Stück
Pfeffermakrele	€ 2,00	€ 2,50 pro Stück
Thunfischtartar	€ 2,20	€ 2,70 pro Stück
Vitello Tonnato	€ 1,80	€ 2,30 pro Stück
Roastbeef und Remoulade	€ 1,80	€ 2,30 pro Stück
Serranoschinken und Cantaloupemelone	€ 1,80	€ 2,30 pro Stück
italienischer Salami und Olive	€ 1,60	€ 2,10 pro Stück
Käse und Traube	€ 1,70	€ 1,90 pro Stück
Camembert und Traube	€ 1,80	€ 2,00 pro Stück

halbe Brötchen mit:

Salami und Oliven	€ 2,00 pro Stück
rohem Schinken und Gürkchen	€ 2,00 pro Stück
gekochtem Schinken und Ei	€ 2,00 pro Stück
Putenfleisch und Thunfisch-Kapern-Soße	€ 2,00 pro Stück
Käse und Traube	€ 2,00 pro Stück
geräuchertem Lachs, Zitronenpfeffer und Dill-Senf-Soße	€ 2,50 pro Stück
Alt-Walsumer Spießbraten und Kräutersoße	€ 2,50 pro Stück
argentinischem Roastbeef und Remoulade	€ 2,50 pro Stück
Kalbfleisch und Thunfisch-Kapern-Soße	€ 2,50 pro Stück
Serranoschinken und Cantaloupemelone	€ 2,50 pro Stück
Camembert und Traube	€ 2,50 pro Stück

kaltes Fingerfood - wird gereicht im Portionsglas, oder auf Portionstellern oder -löffeln

mit Frischkäse gefüllte Datteln mit Cashewkern	€ 1,60 pro Stück
Tomate-Büffelmozzarella-Basilikum-Sticks	€ 1,80 pro Stück
geschmorte Balsamicotomate	€ 1,40 pro Stück
mit Ricotta gefüllte Auberginenröllchen	€ 1,70 pro Stück
mit Ricotta gefüllte Zucchinirollchen	€ 1,70 pro Stück
Antipasti-Spießchen	€ 1,80 pro Stück
Käse-Traube-Sticks	€ 0,90 pro Stück
Manchego-Käse mit Oliven	€ 1,60 pro Stück
Fetakäse mit Paprika und Pinienkernen	€ 1,90 pro Stück
Rote-Beete-Salat mit Walnüssen	€ 1,70 pro Stück
mit Parmesan und Rucola gefüllte Roastbeefröllchen	€ 1,80 pro Stück
mariniertes Roastbeef auf Rucola an Tête de Moine	€ 2,10 pro Stück
argentinischer Roastbeefsalat mit Chili	€ 2,10 pro Stück
pikantes Hackfleischröllchen mit Mais (ab 20 Stück)	€ 1,90 pro Stück
andalusischer Zwiebelkuchen mit Kräuterdipp (ab 20 Stück)	€ 1,90 pro Stück
kleine Frikadellensticks mit Gurke	€ 1,30 pro Stück
Schnitzelsticks mit Cocktailtomate (ab 20 Stück)	€ 1,50 pro Stück
Vitello Tonnato	€ 1,80 pro Stück
Huhn mit Früchten in pikanter Currysoße	€ 1,80 pro Stück

Geflügelsalat mit Ananas	€ 1,80 pro Stück
Serranoschinken mit Cantaloupemelone	€ 1,80 pro Stück
marinierter Spargel mit Serranoschinken und Parmesan	€ 2,20 pro Stück
hausgeräucherte Entenbrust mit Pesto an Zwiebelconfit	€ 2,50 pro Stück
Lebermousse und Gürkchen auf feinem Stuten	€ 1,80 pro Stück
Forellen-Kräuter-Crêpes	€ 1,50 pro Stück
Räucherlachs-Crêpes-Roulade	€ 1,60 pro Stück
Lachs-Roulade mit Wasabi	€ 1,60 pro Stück
Räucherlachs-Gurkensalat	€ 1,70 pro Stück
kleine Wraps gefüllt mit Räucherfisch und Wasabi	€ 2,30 pro Stück
Matjestartar auf Pumpernickel	€ 2,10 pro Stück
Krabben in Aioli	€ 1,90 pro Stück
Krabben in Cocktailsöße	€ 1,90 pro Stück
Krabbensalat mit frischer Paprika	€ 1,90 pro Stück
Riesengarnelen mit "Toskanakräutern" und Aioli	€ 2,30 pro Stück
Riesengarnele auf Bananen-Chili-Butter	€ 2,30 pro Stück
Garnelenspießchen mit pikant marinierter Mango	€ 2,30 pro Stück
Thunfischpraline in der Sesamkruste mit Soja	€ 2,50 pro Stück

Alle aufgeführten Preise beinhalten die ges. MwSt. von 19%

Auf den folgenden Seiten gewinnen Sie einen Überblick über unser gesamtes Speisenangebot. Stellen Sie Ihr Büffet selbst zusammen. Wir beraten Sie gern.

Vorspeisen

- Serranoschinken mit Cantaloupemelone
- marinierter Spargel mit Serranoschinken und Parmesan (saisonbedingt)
- mit Parmesan und Rucola gefüllte Roastbeefröllchen
- zart rosa gebratenes Roastbeef mit schwarzem Pfeffer und Remouladensoße
- mariniertes Roastbeef mit Rucola und Parmesan
- Carpaccio vom Rind mit Staudensellerie und geraspeltem Parmesan
- Vitello Tonnato
- mit Ricotta gefüllte Zucchini- und Auberginenröllchen
- Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum
- Tomate mit mariniertem Schafskäse und Rucola
- geschmorte Balsamicotomate
- Tomate-Caprese (warme geschmorte Balsamicotomate mit Mozzarella)
- marinierter Schafskäse mit Oliven
- italienische Vorspeisenvariation (diverse eingelegte, z.T. mit Frischkäse gefüllte Gemüsesorten)
- gebackene Auberginen und Zucchini mit Aioli
- Datteln im Speckmantel
- Huhn mit Früchten in pikanter Currysoße
- zart geschnittenes Putenfleisch mit einer Thunfisch-Kapern-Soße
- Geflügelsalat mit Ananas

Früchte aus Fluss und Meer

- ganzer pochierter Salm (ab 20 Personen)
- pochierte Salmsteaks mit Preiselbeersahne
- geräucherter Lachs mit Zitronenpfeffer und einer Dill-Senf-Soße
- graved Lachs mit Zitronenpfeffer und Meerrettichsahne
- Räucherlachs-Crêpes-Roulade
- Lachs-Roulade mit Wasabi
- Lachs-Gurkensalat
- Räucherlachs-Wraps
- Räucherfischvariation aus Forelle und Makrele mit Sahnemeerrettich
- Forellen-Kräuter-Crêpes
- Räucheraal
- marinierter Thunfisch in der Sesamkruste
- Thunfisch-Carpaccio
- Insalata "Frutti di Mare"
- Krabbensalat mit frischer Paprika
- Krabben in Aioli
- Krabben in Cocktailsoße
- Riesengarnelen mit "Toskanakräutern"
- Riesengarnelen mit Mango
- Riesengarnele mit Tomaten-Chili-Butter
- Sardellenfilet auf Tomate
- Matjes frisch auf Eis mit Zwiebeln
- Matjes "Nordische Art"
- Matjes "Hausfrauen-Art"
- Matjestartar auf Pumpnickel

Hauptspeisen

- Spießbraten "Alt-Walsumer Art" mit Kräutersoße
- Geschnetzeltes vom Alt-Walsumer Spießbraten mit Kräutersoße
- gepökelter Schinkenkrustenbraten mit Kräutersoße
- Schweinebraten in Champignon-Rahmsoße
- Schaschlik in pikanter Soße
- Medaillons vom Schweinefilet in Pilzrahm-, Pfeffer- oder Gorgonzolasoße
- Kaßler-Rippenspeer
- Mettwurstchen mit Grünkohl untereinander
- Hackbällchen in „Hot Sauce“
- Wildschweingulasch mit Preiselbeerbirnen
- Ragout vom heimischen Hirschkalb mit Preiselbeerbirnen
- kleine Rouladen vom Angusrind in kräftiger Bratensoße
- kleine Involtini vom Angusrind in Balsamicosoße
- Paprikagulasch von der argentinischen Rinderhüfte mit frischer Paprika
- Streifen von der argentinischen Rinderhüfte in Pfefferrahmsoße
- Rinderfiletspitzen in bunter-Pfefferrahmsoße
- Rinderfilet "Stroganoff"
- gepökelter Tafelspitz mit Meerrettichsoße
- Rheinischer Sauerbraten
- geschmorter Rinderbraten in Rotwein- oder Bratensoße
- Kalbsröllchen gefüllt mit Schinken und Salbei oder Spinat in weißer Balsamicosoße
- Kalbsbraten mit Thymian in Weißwein- oder heller Balsamicosoße

- Züricher Sahnegeschnetzeltes
- Putengeschnetzeltes in Pilz-, oder Pfefferrahmsoße
- Tomatenrahmgeschnetzeltes von der Pute mit frischem Thymian
- Hähnchenstreifen mit Früchten in Currysoße
- mit Spinat und Ricotta gefüllte Hähnchenbrust mit einer Lauchsoße
- knusprig gebratene Hähnchenbrust im Speckmantel
- Rosmarinhähnchen mit Sambalosoße
- Thaihähnchen mit Ingwer und Koriander
- Zanderfilet mit Rieslingsoße oder auf Paprikagemüse
- Salmsteaks in Dijon-Senf-Soße
- Seeteufelmedaillons mit Tomaten-Oliven-Soße
- hausgemachte Hackfleisch-Lasagne
- Gemüselasagne
- Spinat-Champignon-Lasagne
- gefüllte Gnocchi in Tomaten-Sahne-Soße

Beilagen

- Röstkartoffeln im Ganzen gebraten mit Speck und Zwiebeln
- Bratkartoffeln in Scheiben mit Speck und Zwiebeln
- Rosmarinkartoffeln
- Schmörkes
- Salzkartoffeln
- Petersilienkartoffeln
- kleine Kartoffelklöße
- Semmelknödel
- Semmelplätzchen
- gratinierte Kartoffeln
- gebackene Kartoffelrösti
- Kartoffel-Muffins
- Herzoginkartoffeln
- Kartoffelkroketten
- Kartoffelpüree
- gebackene Kartoffelecken
- Spicy Wedges
- Pommes Frites
- frische Butterspätzle
- Penne Rigate
- Bandnudeln
- Schupfnudeln
- Kräuterreis
- Butterreis
- Wildreis

Gemüse

- Blumenkohlröschen
- Brokkoli
- Erbsen
- Erbsen und Möhren
- Leipziger Allerlei
- Vichykarotten
- Fingermöhrrchen
- Lauchgemüse
- gebackene Auberginen und Zucchini
- frisches Buttergemüse aus Erbsen, Möhren, Brokkoli und Blumenkohl
- feines Buttergemüse aus Staudensellerie, Karotten und Blumenkohl
- dazu Sauce Hollandaise
- Wok-Gemüse
- Apfelrotkohl
- Blattspinat mit Knoblauch
- Ratatouille
- Speckböhnchen
- Böhnchen im Speckmantel
- Zuckerschoten
- geschmorte Champignons mit Zwiebeln
- Sauerkraut
- Spitzkohl mit Speck oder in Rahmsoße
- Kohlrabi in Rahmsoße (saisonbedingt)
- Spargel (saisonbedingt)
- Wirsing (saisonbedingt)
- Rosenkohl (saisonbedingt)

Salate

- gemischter Salat mit Blattsalaten, Paprika, Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln mit Balsamico
- Latugasalat mit Tomaten und roten Zwiebeln
- Eisbergsalat mit Saure-Sahne-Dressing
- Rucolasalat mit geraspelttem Parmesan
- Feldsalat mit Äpfeln und Walnuss- oder Kartoffeldressing
- Krautsalat
- Gurkensalat mit Joghurt-Dressing
- Salat von gelben Bohnen
- Salat von weißen Bohnen mit Petersilie und Olivenöl
- Tomatensalat mit roten Zwiebeln und dunklem Balsamico-Vinaigrette
- Eier-Porree-Salat
- Apfel-Zwiebel-Salat
- Nudelsalat
- Kartoffelsalat
- lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
- Rindfleischsalat
- Geflügelsalat
- italienischer Nudelsalat
- Paprika-Fetakäse-Salat mit Pinienkernen
- Rote-Beete-Salat mit Nüssen

außerdem

- Frikadellen
- kleine panierte Schweineschnitzel
- kleine panierte Putenschnitzel
- Mettenden
- Käseauswahl mit Trauben und Gebäck
- Feigensenf
- Honig und Nüsse
- gemischter Brotkorb mit Partybrötchen, Baguette und Butter
- Laugenbrezeln
- Kräuterbutter
- Senf-, Curry-, Tomaten- und Auberginenbutter
- Kräutersoße
- Griebenschmalz
- Tzatziki

zum süßen Abschluss

- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Mascarponecreme mit Schattenmorellen
- Mascarponecreme mit frischen Erdbeeren (saisonbedingt)
- Tiramisu
- Baileys-Tiramisu
- Apfel-Tiramisu
- Erdbeer-Tiramisu (saisonbedingt)
- Limetten-Panna Cotta
- Panna Cotta mit Himbeeren (saisonbedingt)
- Panna Cotta mit Himbeersoße
- Herrencreme
- Mousse au Chocolat
- helle Mousse au Chocolat
- Schweizer Schokoladenmousse
- Vanille-Quarkcreme mit frischen Erdbeeren (saisonbedingt)
- Vanille-Quarkcreme mit Erdbeeren und Rhabarber (saisonbedingt)
- Vanille-Quarkcreme mit Früchten
- Eierlikör-Quarkcreme mit Waldbeerengrütze
- Bayerische Creme
- Spekulatiuscreme (saisonbedingt)
- Creme Caramel
- Zitronencreme
- fruchtige Orangencreme
- frischer Obstsalat
- frischer Obstsalat aus exotischen Früchten
- Ananas Trifle
- Götterspeise
- warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
- warme Schokoladenküchlein

Bis zu einer Entfernung von 5 km liefern wir unsere Speisen kostenlos.
Ab 5 km erheben wir eine gestaffelte Lieferpauschale. Diese Pauschale beträgt bei einer Entfernung von 5 - 10 km - € 10,-. Bei weiteren Entfernungen erhöht sich diese entsprechend.

Ergänzend zu der Lieferung von Speisen liefern wir Ihnen gern sämtliches Equipment wie Geschirr, Gläser, Tischdecken oder Kerzenleuchter, edle Weine, Spirituosen, Premium-Biere, Softdrinks und Säfte.

Unser geschultes und freundliches Servicepersonal wird Sie während Ihrer Festlichkeit perfekt betreuen.

Gern übernehmen wir auch die Gestaltung Ihrer Festräume und die Dekoration Ihrer Tische. Anregungen finden Sie auf unserer Bildergalerie

Wählen Sie Ihre Party-Location... wir schaffen das Ambiente!

Nutzen Sie unser Bestell- oder Anfrageformular auf unserer Homepage, oder rufen Sie uns an.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst,

Ihr Johanniter-Team