

**SUERMANN  
GASTRONOMIE**



*~ Ihr ~*

# *Party- und Menuservice*

Qualität und Frische sind unsere Leidenschaft



## Inhalt

Kölsches Buffet	1
Buffet "Landwind"	2
"Ritter-Tafelrunde"	2
Buffet "Toscana" kalt/warm	3
Griechisches Buffet	4
Sardisches Sommerfest	5
Spanisches Tapa Buffet	6
"Familien-Fest", Buffet 1 und 2	7
"Familienfest", Buffett 3	8
"Familienfest", Buffet 4 und 5	9
Buffet „Hüttengaudi“	10
Buffet "Colonia"	10
Brauhaus-Buffet	11
Fingerfood	12
Canapés	13
Hauptgerichte Rind	14
Hauptgerichte Schwein	15
Hauptgerichte Kalb	16
Hauptgerichte Lamm	17
Hauptgerichte Wild	18
Hauptgerichte Geflügel	19
Hauptgerichte Fisch	20
Desserts	21
Süße Spieße	21
1/2 belegte Brötchen und Partyschnitten	22
Kleine süße Törtchen	23
Herzhafte Snacks	23
Suppen & Eintöpfe	24
Salate	25
Business-Lunch	26
Konferenzgedecke	27
Frühstücks-Buffet	28
Geschirr und Besteck	29
Zusätzliche Leistungen	29
Checkliste	30
Ihre Notizen	31

## *Liebe Freunde des guten Geschmacks,*

Frische erleben, das ist unser Anspruch!

Diese Broschüre gibt Ihnen einen kleinen Vorgeschmack auf unser Leistungsspektrum.

Wir gestalten Ihr Buffet oder ihr Wunsch-Menu individuell nach Ihren Wünschen. Die folgenden Vorschläge sind sorgfältig aufeinander abgestimmt, können jedoch ganz nach Ihrem Geschmack verändert werden.

Wir kochen täglich frisch für Sie mit besten regionalen Zutaten sowie Spezialitäten aus aller Welt.

Genießen Sie diesen hohen Standard. Wir beraten Sie gerne.

Ihr persönlicher Ansprechpartner für Ihre individuelle Feier:

### **Rolf Suermann**

---

**Telefon** 02242 - 9145510

**E-Mail** [info@immer-lecker.com](mailto:info@immer-lecker.com)

## Kölsches Buffet



### SALATE

Flönzsalat „Colonia“ mit Zwiebeln und Gürkchen  
Krautsalat mit knusprig gebratenem Speck  
Geflügelsalat mit Champignons Ananas und Spargel  
Rheinischer Heringssalat  
Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressings

### VORSPEISEN

Herzhaft würzige Frikadellchen mit Cornichons und Senf  
Lachs- und Matjes-Canapes auf Schwarzbrot  
Tafelspitz in Tomaten-Kräutervinaigrette  
Hausgemachtes Zwiebelmett  
„Kölsches Brett“  
Eisbeinflleischsülze, Kölsche Kabanossi,  
luftgetrocknete Mettwurst und Fleischwurst im Ring

### HAUPTSPESIEN

Saftiger Krustenbraten mit Biersauce  
Schnibbelbohnen und Kartoffelstampf mit Petersilie  
oder Kartoffel-Möhrenstampf  
Saftiger Rindergoulasch  
mit hausgemachtem Apfelkompott und Butternudeln

### DESSERT

Rote Grütze mit flüssiger Sahne & Vanillesauce  
Weinschaumcreme „Rheinlust“

Käsebrett mit Trauben  
Bunte Brotauswahl mit Butter und Schmalz

Pro Person 29,50 €

## Buffet "Landwind"



Saftiger Spießbraten  
mit Speck, Zwiebeln und Sößchen

Deftige Bratkartoffeln,  
Pellkartoffeln mit Omas Kräuterschmand

Butterböhnchen

Krautsalat  
Tomatensalat mit Zwiebeln  
Gurkensalat in Sahnesauce

Goudawürfel mit Trauben

Rustikale Brot und Brötchenspezialitäten  
von unserem Hausbäcker  
Buttertöpfchen und Kräuterbutter

Pro Person 14,90 €

## "Ritter-Tafelrunde"

Gegrillter Krustenbraten mit Biersauce  
Saftige Grillrippchen mit pikanter Grillsauce

Knusprige Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin  
Gebackene Kartoffelwedges mit Krauterschmand

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings

Buttertöpfchen und hausgemachte Kräuterbutter  
Rustikale Brot und Brötchenspezialitäten  
von unserem Hausbäcker

Pro Person 15,50 €

## Buffet "Toscana" kalt/warm



### VORSPEISEN & SALATE

Gemischte Vorspeisenplatten mit  
gegrillten Gemüsen, marinierten Artischocken  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Meeresfrüchtesalat  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Vitello Tonato (Feine Kalbsbratenscheiben mit Thunfischsauce)  
Knackige Blattsalate mit Balsamico-Dressing

Brot- und Brötchenspezialitäten von unserem Hausbäcker  
Buttertöpfchen und würzige Kräuterbutter mit frischen Kräutern

### HAUPTSPEISEN

Medaillons vom Schweinelendchen  
in milder Gorgonzola-Pfefferrahmsauce  
oder  
Saltim Bocca, zarte Kalbsschnitzel mit Salbei  
und Parmaschinken in Weißweinsauce

Gemischte Fischplatte mit Garnelen,  
gebraten mit Tomaten und Kräutern  
Risotto mit Steinpilzen, Pestonudeln  
mediterrane Gemüsepfanne

### DESSERT

Panna Cotta mit Himbeeren  
Tiramisu

Pro Person 35,50 €

## Griechisches Buffet



### MESE (VORSPEISEN)

Kalt:

Auberginenmus  
Chitipiti, pikante Fetacreme  
Tarama, Fischrogencreme  
Peperoni  
Marinierte Oliven  
Tzatziki

Warm:

Gegrillte Spitzpaprika  
Gebratene Zucchini  
Saganaki Scampis, in pikanter Feta-Tomatensauce  
Fetakäse im Sesammantel gebacken mit Honig  
Keftedakia, Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce

### HAUPTGERICHTE

Gegrillte Souvlaki (Fleischspießchen)  
Moussaka  
Stifado, würziger Schmortopf vom Rind

Fischplatte Medusa

Lachsfilet, Seewolf, Scampis, Calamares und Muscheln  
Mit Champignons, Tomaten, Knoblauch Kräutern und Weißwein im Ofen gegart  
(Traumhaft, weckt Urlaubserinnerungen!!)

Knusprige Patatakia mit Schmand-Dipp  
Reis mit gerösteten Mandeln  
Frische Bohnen mit Tomaten  
Knackige Salate  
Knuspriges Knoblauchbrot und Fladenbrot

### DESSERT

Giaourtokeraso (Griechischer Joghurt mit frischen Früchten, Nüssen und Honig)  
Galaktompouriko (Bätterteigtorte mit Grießbrei)

Pro Person 32,50 €

## Sardisches Sommerfest



### VORSPEISEN

Sardische Fischsuppe mit geröstetem Weißbrot  
und pikanter Knoblauch-Mayonnaise

Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelaioli, Rucola und Parmeggiano

Gegrillte Sardinen und Scampi in Knoblauchöl

Kirschtomatensalat mit Mozzarella di Buffalo, roten Zwiebeln, Pesto rosso und Crostinis

Mediterraner Kartoffelsalat mit Parmaschinken,  
Rucola, Parmeggiano gerösteten Pinienkernen und Basilikum Pesto

Gegrillte Perlhuhnbrust mit frischen Kräutern und gegrillten marinierten Gemüsen

### HAUPTSPEISEN

Sardische Ente Mit Aprikosen, Paprika und Rotweinsauce

Gegrilltes Spanferkel

Rosmarin-Drillinge mit gestoßenem Meersalz,  
Polenta mit getrockneten Tomaten,  
Mangold-Nudeltaschen in Butter und Salbei,  
Kartoffelgratin

Mediterrane Gemüsepfanne  
Wildkräuter Salat mit weißem Balsamico Dressing

Ciabatta und Foccacio mit Ricotta Creme und Meersalz-Butter

### DESSERT

Sardisches Tiramisu mit wilden Beeren in der Cappuccino Tasse  
Panna Cotta mit karamellisierten Zwergorangen

Pro Person 38,00 €



## Spanisches Tapa Buffet



Aceitunas Aliandas (Eingelegte Oliven)  
 Boquerones (Eingelegte Anchovis)  
 Chorizo a la Sidra (Chorizo mit Apfelwein)  
 Pan con Ajo Y Tomate (Röstbrot mit Knoblauch und Tomate)  
 Patatas a la Riojana (Kartoffeleintopf mit Paprika und Chorizo)

### Hauptgerichte

Percaito Frito (Frittierte Fische und Meeresfrüchte mit Aioli)  
 Gambas al Ajillo (Knoblauchgarnelen)  
 Bacalao al Ajillo (Kabeljau in Knoblauch-Chilisauce)  
 Pollo al Ajillo (Gebackenes Knoblauchhähnchen)  
 Albon Digas en Salsa (Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce)  
 Pinchos Morunos con Mojo Picon (Maurische Fleischspieße mit scharfer Chili-Knoblauchsauce)  
 Paella Valenciana (Paella mit Hühnchen und Kaninchen. Traumhaft)  
 Patatas a lo Dobre (Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Paprika)  
 Patatas Bravas con Mojos (Frittierte Kartoffeln mit roter & grüner Mojo)  
 Knackig frische Salatauswahl mit zweierlei Dressings  
 Manchego mit Feigensenf  
 Galicisches Spitzbaguette, Fladenbrot und Aioli

### DESSERTS

Creme Catalana  
 Fresco Y Moras (Kleine warme Käseküchlein mit Brombeeren)  
 Tarta de Santiago (Spanische Mandeltorte)

Ab 30 Personen  
 Pro Person 38,00 €

## “Familien-Fest”



### **BUFFET I**

Kräftige Rindfleischsuppe mit Markklößchen und Gemüse

Geschmorter Rinderbraten „Burgunder Art“ in Mutters Sauce

Medaillons vom Schweinelendchen  
mit frischen gebratenen Champignons  
und Sauce Hollandaise

Cremiges Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln,  
frisches Marktgemüse der Saison

Knackige Blattsalate mit Vinaigrette

Bayerische Vanille-Creme mit Waldbeerensauce oder Himbeersauce

Pro Person 23,50 €

### **BUFFET II**

Walliser Gurkencremesüppchen mit Lachsstreifen

Gegrillte Spanferkelkeule mit Malzbiersauce

Rinderfiletstreifen  
mit frischen Champignons und Kräutern in Rahmsauce

Hausgemachte Butterspätzle, Kartoffelgratin,  
frische Marktgemüse, kleiner Salatteller

Mousse von Belgischer Vollmilchschokolade  
Gries-Flammerie mit Erdbeersauce

Pro Person 28,50 €

## “Familienfest”



### **BUFFET III**

*Zum Empfang:*

Kleine Bruschetta  
Grissini mit Parmaschinken

*Vom Buffet:*

Tomatencreme mit frischem Basilikum

Saltim Bocca  
Kleine Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei,  
gebraten an Weißweinsauce

Gebratenes Lachsfilet mit rosa Pfeffer in milder Sahnesauce

Butterkartoffeln , Kartoffelrösti, Zweierlei Reis  
Frische Marktgemüse, kleiner Salatteller

Tiramisu mit Himbeeren,  
Frischer Obstsalat mit Maraschino

Pro Person 28,50 €

## “Familienfest”



### **BUFFET IV**

Cremesüppchen von frischen Wiesen-Champignons

Gekochtes Tafelspitz mit Senf-Schnittlauchsauce  
Medaillons vom zarten Schweinelendchen mit Speck-Pfifferlingen,  
Rotweinsauce und Sauce Hollandaise

Butterkartoffeln, Kartoffelkroketten  
Frische Marktgemüse und kleiner Salatteller

Ananas-Carpaccio mit Himbeermousse  
Tarte Tatin mit Calvadossauce

Pro Person 24,50 €

### **BUFFET V**

Spargelcremesüppchen mit Croutons

Frischer Deutscher Spargel mit zerlassener Butter  
und Sauce Hollandaise

Schinkenplatte mit Schwarzwälder Schinken,  
gekochtem Schinken und Honigschinken  
Medaillons vom Schweinelendchen,  
gebratene Filets vom Fjord-Lachs

Butterkartoffeln, Kartoffelkroketten

Frische marinierte Erdbeeren mit Bayerischer Creme  
Mousse von weißer Schokolade und Vollmilchschokolade

Pro Person 29,50 €  
(saisonabhängig)

## Buffet „Hüttengaudi“



Gegrillte Schweinshaxen mit Malzsauce,  
gebackener Leberkäs mit Senf  
und saftiger Grillschinken mit Biersauce

Deftiges Sauerkraut und Knödel

Bunter Krautsalat,  
Speck-Kartoffelsalat,  
Bratkartoffeln

Gemischter Brotkorb von unserem Landbäcker  
und Griebenschmalz

Pro Person 16,90 €

## Buffet „Colonia“

Saftiger Spießbraten mit Knoblauch-Dip  
Kölsche FlöNZ, Mettigel mit Zwiebeln, Fleischwurst im Ring, Pfefferbeißer  
Kleine Frikadellchen mit Cornichons  
Kleine Schnitzelchen, fein garniert

Nudelsalat „Hausmannskost“  
Rheinischer Kartoffelsalat mit Ei und Gurke  
Krautsalat mit Paprika

Buntes Käsebrett mit Trauben

Gemischte Brot-und Brötchenauswahl  
von unserem Landbäcker und Butter-Töpfchen

Pro Person 14,90 €

## Brauhaus-Buffer



Schnibbelbohnsuppe mit Mettwursttalern

Rheinischer Heringsstipp  
mit Äpfeln, Zwiebeln und Gürkchen in Sahnesauce

Hausgemachter Fleischsalat und Heringsalat

Geflügelsalat „Colonia“  
mit Spargel, Champignons und Ananas

Kleine Frikadellen-Spießchen mit Cornichons

Frisches Schweinemett mit Zwiebeln

## WARME SPEZIALITÄTEN

Geschmorter Schweine-Rollbraten  
in pikanter Paprika-Zwiebel-Sauce

Kassler mit Back ...

Bratkartoffeln mit Speck

Frischer Butter-Wirsing

## DESSERT

Mousse au Chocolat

Griespudding mit Erdbeermark

Brotauswahl von unserem Landbäcker  
und Buttertöpfchen

Pro Person 24,80 €

## Fingerfood



### Preise pro Stück

Kleine Fleischbällchen in süßer Chilisauce	1,50 €
Kleine Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce	1,50 €
Gegrillte Hähnchenhaxe pikant	1,90 €
Käsespießchen mit Tomaten und Gürkchen	1,60 €
Käsespießchen mit frischen Früchten	1,60 €
Mini-Mozzarella-Kirschtomaten-Spießchen mit Basilikum-Pesto	1,70 €
Schinkenröllchen mit Coctailsauce und Spargel	1,90 €
Pflaumen oder Aprikosen im Speckmantel, Stück	1,20 €
Scampispießchen mit Aioli oder Coctailsauce	2,70 €
Filet Medaillons mit frischen Früchten	2,50 €
Hähnchen-Medaillons mit frischen Früchten	2,30 €
Garnelenspieß mit Chorizo	3,30 €
Puten-Aprikosen-Spieß	2,30 €
Gegrillte Hähnchen-Mango Spieße	2,40 €
Teriyaki-Rindfleischspieß mit weißem Sesam	2,80 €
Mango-Mozzarella-Spieße	1,80 €
Antipasti Spieße mit gebratenem Gemüse	1,80 €
Tandoori-Hähnchenspieß mit Sweet-Chili-Glasur und schwarzem Sesam	2,50 €
Garnelenspieße mit gebratener Zucchini und Paprika	3,00 €
Surf'n'Turf-Spieße mit Rindfleisch und Garnele	3,00 €
Hähnchenspieße mit Teryakiglasur und Erdnusscrumble	2,50 €
Kleine Schnitzelchen mit versch. Saucen	3,00 €

## Canapés

Wahlweise mit Weizenbaguette, Weißbrot, Roggenbaguette  
Mehrkornbaguette, Schwarzbrottalern oder Pumpernickel  
Liebevoll garniert

Preise pro Stück ab 10 Stück pro Sorte

### Preise pro Stück

Rucola-Ricotta	2,20 €
Thunfischcreme	2,20 €
Parmaschinken mit Melone	2,30 €
Bresaola mit Rucola und Parmesan	2,30 €
Gervais Crème mit Ananas	1,90 €
Roastbeef „zartrosa“	2,30 €
Jungschweinerücken	2,20 €
Mailänder Salami	2,20 €
Mittelaltem Gouda	2,20 €
Rohmilchkäse und Feigensenf	2,20 €
Brie mit Weintrauben	2,00 €
Westfälischem Knochenschinken	2,30 €
Geräuchertem Fjordlachs	2,30 €
Hausgemachtem Wildschweinschinken	2,30 €
Hausgemachtem Rinder-Tatar	2,40 €
Hausgemachtem Mett mit Zwiebeln	2,20 €
Geräucherter Forelle mit Meerrettichmousse	2,20 €
Spanischer Manchego mit Feige	2,20 €
Mildem Ziegenkäse und Honigsenf	2,20 €
Garnelen mit Avocado	2,60 €
Gebratene Hähnchenbrust mit Früchten	2,20 €





## Hauptgerichte Rind



### Zarter Tafelspitz

mit cremiger Senf-Schnittlauchsauce oder Meerrettichsauce  
Butterkartoffeln und kleiner Salatteller  
oder Gemüseplatte  
Pro Person 15,80 €

### Roastbeef

Black-Angus Roastbeef „rosa gebraten“  
mit Sauce Bernaise und Pfefferrahmsauce  
Herzoginkartoffeln und gartenfrische Gemüse  
Pro Person 18,90 €

### Südtiroler Zwiebel-Rostbraten vom Aberdeen-Roastbeef

Rosa gebraten mit Schmorzwiebeln und Rotweinsauce  
frischen Stampfkartoffeln und Gemüseplatte oder Salatteller  
Pro Person 18,50 €

### Rinderfilet

Rinderfilet mit Schalotten-Balsamico-Jus  
Kartoffelgratin und Gemüseplatte oder Salatteller  
Pro Person 22,50 €

### Ochsenbrust

gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce  
Bouillonkartoffeln und Blattsalate in Vinaigrette  
Pro Person 14,50 €

### Rheinischer Sauerbraten

in Mutters Rosinensauce  
Apfelrotkohl, Apfelmus und Klöße  
Pro Person 15,50 €

## Hauptgerichte Schwein



### Spanferkel

Gegrillte Spanferkelkeule mit Malzbiersauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße oder Bratkartoffeln und Speckbohnen

Pro Person 15,50 €

### Kasseler

Auf Buchenholz geräuchertes Kasseler und Mettwurst mit dicken Bohnen in Sahnesauce, kleine Kartoffel-Bratlingen

Pro Person 13,70 €

### Lummer-Schnitzel

Kleine Schnitzelchen vom Schweine-Lummer mit Jäger-Zigeuner oder Pfefferrahmsauce, Kroketten oder Bratkartoffeln und Gemüseplatte oder Salatteller

Pro Person 14,80 €

### Medaillons

Medaillons vom Schweinelendchen im Speckmantel gebraten, mit zweierlei Pfeffersaucen Kartoffelrösti oder Kroketten und bunte Gemüse oder Salatteller

Pro Person 17,50 €

### Schweine-Lendchen

Schweine- Lendchen am Stück gebraten mit Wald-Pfifferlingen in Rahmsauce Dazu Herzoginkartoffeln oder Kartoffelgratin und frische Gemüseauswahl oder Salatteller

Pro Person 18,50 €

### Spießbraten Colonia

Glacierter Jung-Schweinerücken mit Schalotten in Rotweinsauce Stampfkartoffeln und frischer Butterwirsing

Pro Person 14,50 €

### Saftiger Schinken-Krustenbraten mit Weißbiersauce

Original Bayerisch Kraut und in Butter gebratene Semmelknödel-Scheiben oder Bratkartoffeln und Salat

Pro Person 14,50 €

## Hauptgerichte Kalb



### Kalbssteak au four

Zartes Kalbssteak mit original Ragout fin und Sauce Hollandaise überbacken,  
dazu Kartoffel-Gratin oder knusprige Rösti-Taler und Salatteller  
Pro Person 18,50 €

### Wiener Schnitzel

Original Wiener Schnitzel mit Gurken-Kartoffelsalat  
oder Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, **Marktgemüse** oder Salat  
Pro Person 18,50 €

### Cordon Bleu

Cordon Bleu, mit Schinken und Käses gefüllt, auf Rahmsauce,  
Kroketten und Salatteller oder Gemüseauswahl  
Pro Person 15,50 €

### Kalbsgulasch

Kalbsgulasch mit Pfifferlingen, hausgemachte Butterspätzle und Salatteller  
Pro Person 17,50 €

### Tafelspitz

Geschmorter Kalbstafelspitz in Rotweinsauce,  
mediterranes Gemüse und Steinpilz-Gnocchi  
Pro Person 17,50 €

### Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Züricher Kalbsgeschnetzeltes, mit frischen Champignons  
in cremiger Rahmsauce mit leichter Sherry Note,  
hausgemachte Butterspätzle und Salatteller  
Pro Person 18,50 €

### Kalbsrücken

Kalbsrücken am Stück gebraten, mit Steinpilzrahmsauce,  
überbackenes Kartoffelpurre und bunte Gemüse  
Pro Person 20,50 €

### Saltimbocca

3 Kleine Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken gebraten,  
auf Weißweinsauce,  
Kartoffelnocken und Gemüseauswahl  
Pro Person 18,50 €

## Hauptgerichte Lamm



### Lammragout

Lammragout „Toscana“  
mit hausgemachten Spinat-Gnocchi  
Pro Person 15,50 €

### Lammcarree

Lammcarree „Provenciale“  
mit Kräutern, Tomaten und Rotweinsauce  
Mediterranem Gemüse und kleinen Bratlingen  
Pro Person 22,80 €

### Lammkeule

Lammkeule „rosa gebraten“  
mit Rotweinsauce,  
Speckbohnen und Kartoffel-Drillingen  
Pro Person 19,50 €

### Lammhaxe

Geschmorte Lammhaxe  
mit Thymiansauce,  
Kartoffelstampf und frischem Wirsing  
Pro Person 17,80 €

### Lammfilet

Lammfilet mit Kirschtomaten und Kräutern  
in mediterraner Sauce  
Frische Bohnen und Kartoffel-Bratling  
Pro Person 22,50 €

## Hauptgerichte Wild



### Wildschweingulasch

Wildschweingulasch mit aromatischen Waldpilzen  
Preiselbeer-Apfel, Johannisbeer-Rotkohl und Klöße

Pro Person 16,50 €

### Hirschrückenfilet

Hirschrückenfilet am Stück gebraten,  
mit Aprikosen-Pfeffersauce und Grand Manier  
Überbackenes Kartoffelpurre und frisches Marktgemüse

Pro Person 19,50 €

### Wildschweinkeule

Geschmorte Wildschweinkeule  
mit Backpflaumen-Sauce,  
Schupfnudeln und Rosenkohl

Pro Person 17,50 €

### Rehkeule

Geschmorte Rehkeule  
mit Cranberry-Portweinsauce,  
hausgemachte Walnußspätzle und Feldsalat

Pro Person 19,50 €

### Fasanbrüstchen

Fasanbrüstchen „Winzerin“  
mit glacierten Trauben und Rahmsauce,  
Champagnerkraut und Kartoffelschnee

Pro Person 21,90 €

### Hirschkeule

Geschmorte Hirschkeule mit Wildkirsch-Schlehensauce  
Rotkohl und Kartoffelklöße  
oder Butterspätzle und Feldsalat

Pro Person 19,50 €

## Hauptgerichte Geflügel



### Picatta

Picatta vom Hähnchenfilet, in Ei-Käsehülle gebraten,  
mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce  
und feinen hausgemachten Nudeln

Pro Person 15,50 €

### Entenbrust

Zarte Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten, mit Steinpilzen auf Rotweinsauce  
Kartoffelstampf und Gemüseauswahl

Pro Person 19,50 €

### Hähnchenbrust

Maishähnchenbrust auf Thymian-Schalottensauce,  
Schupfnudeln und Gemüseauswahl

Pro Person 17,50 €

### Hähnchenbrust

Hähnchenbrust „Matilda“ mit Birne und Brikäse überbacken,  
gekrönt mit Preiselbeeren auf Pfefferrahmsauce,  
Kroketten und kleinem Salatteller

Pro Person 15,50 €

### „Scharfes Huhn“

Hähnchenstreifen mit frischem Wok-Gemüse  
in pikanter Currysauce, dazu xxxxxxxx Jasminreis

Pro Person 15,50 €

### Ente

Brust und Keule von der Landente mit Kirschsauce,  
Kartoffelplätzchen und Marktgemüse

Pro Person 16,90 €

## Hauptgerichte Fisch



### Matjesfilets

3 Scheveninger Matjesfilets „Hausfrauen Art“  
mit Äpfel, Zwiebeln und Gürkchen in Sahnesauce  
Butterkartoffeln oder Bratkartoffeln

Pro Person 13,50 €

### Scholle

Schollenfilets, in Butter gebraten, auf cremiger Senfrahm-Sauce,  
Bratkartoffeln oder Butterkartoffeln  
und Blattsalate in Vinaigrette

Pro Person 15,50 €

### Lachs

Duett von Lachs und Doradenfilet mit Tomaten und Kräutern gebraten  
Frischer Blattspinat und Ofen-Sahnekartoffeln

Pro Person 18,50 €

### Zander

xxxxxxx Zanderfilet mit Wurzelgemüse-Streifen in feiner Rieblingsauce,  
kleine Kartoffeln und Salatteller

Pro Person 18,50 €

### Scampi

Scampi im Speckmantel am Spieß auf Curry-Gemüsereis mit Sauce Bernaise

Pro Person 19,50 €

### Fischplatte „Venezia“

Lachsfilet, Kabeljaufilet, Garnelen, Calamares und Muscheln  
mit Tomaten und Kräutern gebraten,  
dazu servieren wir eine leichte Weißweinsauce, Butterkartoffeln und bunte Blattsalate  
(Traumhaft, weckt Urlaubserinnerungen)

Pro Person 19,50 €

## Dessert die süsse Verführung



Ab 10 Portionen pro Sorte/ Pro Portion 3,80 €

Bayerische Vanillecreme mit Erdbeermark  
 Badische Weinschaumcreme  
 Rote Grütze mit Vanillesauce  
 Panna Cotta mit frischen Himbeeren  
 Südtiroler Apfelstrudel mit Vanillesauce  
 Tiramisu Classico  
 Schokoladen Panna Cotta mit Orangen  
 Orangenmousse mit Baumkuchen  
 Mango Mousse mit Schokoladensplittern  
 Mousse au Chocolat von belgischer Zartbitterschokolade  
 Mousse au Chocolat von belgischer weißer Schokolade  
 Panna Cotta mit Orangenkaramell und Grand Marnier  
 Joghurtmousse mit Maracuja und Rhabarber  
 Klassische Crème Caramel  
 Quark-Mousse mit Erdbeer-Papaya-Ragout  
 Crème brûlée klassisch  
 Reis Trautmannsdorf (Himmlicher Klassiker, bitte fragen Sie danach)  
 Frischer Obstsalat mit Maraschino und kandierten Walnüssen  
 Bratapfelsalat mit parfümiertem Biskuit und Bourbon Vanillesauce  
 Topfen-Buttermilch-Mousse mit Heidelbeeren und Krokant  
 Schokoladen-Mousse zartbitter mit eingelegten Früchten  
 Catalanische Tiramisu

## Süße Spieße ...

Ab 10 Stück pro Sorte/ Preis pro Stück 3,00 €

Bananen-Ananasspieße im Schokoladenmantel  
 Melonenspieße mit Weintrauben  
 Bunte Obstspieße mit Kokos im Schokoladennetz  
 Erdbeer-Papaya Spieße mit Pistazienstaub  
 Gebrillte Ananas-Dattelspieße  
 Spieße mit Gorgonzola, Birne und Mango  
 Ananasspieße im Kokoskleid  
 Käsespieße mit Früchten



## 1/2 belegte Brötchen und Partyschnitten



Wahlweise Meister-, Roggen-, Mehrkornbrötchen, Laugenstange,  
Baguette, Mehrkorn-Knorz oder Bauernbaguette  
— fein garniert —

Wir empfehlen je nach Anlass 2-3 halbe Brötchen pro Person

### Preise pro Stück

1/2 Brötchen mit jungem oder mittelaltem Gouda	1,60 €
1/2 mit luftgetrockneter Salami	1,60 €
1/2 mit Jungschweinerücken und Remoulade	1,60 €
1/2 mit Roastbeef „rosa“ und Remoulade	1,80 €
1/2 mit gekochtem Schinken und Ei	1,60 €
1/2 mit Brikäse	1,60 €
1/2 mit Schwarzwälder Schinken	1,80 €
1/2 mit Kasselerbraten	1,60 €
1/2 mit Kräuter-Frischkäse	1,60 €
1/2 mit Mett mit Zwiebeln	1,60 €
1/2 mit Philadelphia-Creme mit Radischen und Kresse	1,60 €
1/2 mit Hausmacher Blutwurst	1,60 €
1/2 mit Hausmacher Leberwurst	1,60 €
1/2 mit Scheveninger Matjesfilet mit Zwiebeln	2,80 €
1/2 mit geräuchertem Lachs	3,00 €
1/2 mit geräucherter Forelle, mit Meerrettich	2,70 €
1/2 mit Hausmacher Wildschweinschinken	2,20 €

Auf Wunsch als ganze Brötchen, Aufpreis 0,30 €

## Süßes und Herzhaftes aus der Backstube



### Kleine süße Törtchen

Mit bunten Früchten  
 Erdbeeren und Mascarpone  
 Aromatischen Erdbeeren  
 Herren-Törtchen  
 Nougat fours  
 Apfel-Calvados Törtchen  
 Petit fours  
 Eclaires (gefüllte Liebesknochen)  
 Windbeutel mit Vanillecreme und Kirschen  
 Kleine Eierlikör-Berliner  
 Kleine bunte Miniteilchen  
 Ab 10 Stück pro Sorte/ Preis pro Stück 2,80 €

### Herzhafte Snacks

#### Kleine Quiche mit:

Blattspinat mit creme fraiche  
 Lachs und Spinat  
 Mediterranem Gemüse  
 Pikanten Garnelen  
 A la Lorraine mit Speck und Zwiebeln  
 Blattspinat und Feta  
 Champignons und Kräutern  
 Ab 10 Stück pro Sorte/ Preis pro Stück 2,50 €

#### Kleine Blätterteigtaschen mit:

Ziegenkäse und Honig  
 Spinat & Ricotta  
 Lachs mit Avocado  
 Mediterranem Gemüse  
 Feta & Blattspinat  
 Ab 10 Stück pro Sorte/ Preis pro Stück 2,50 €

## Warmes zum Löffeln



### Suppen & Eintöpfe

— Dazu servieren wir ofenfrisches Baguette —

Preis pro Portion (0,3l) 4,00 €

Rindfleischsuppe mit Gemüse und Markklößchen  
 Hühnersuppe mit Eierflocken, Gemüse und Reis  
 Ungarische Gulaschsuppe mit frischer Paprika  
 Bergischer Kartoffeleintopf  
 Käse Lauch Suppe  
 Käse Lauchsuppe mit Hackfleisch  
 Chili con/sin Carne mit Tortilla Chips  
 Mutters Erbseneintopf  
 Westfälischer Linseneintopf  
 Kartoffelsuppe mit gebratener Flönz  
 Karotten-Ingwersuppe  
 Rote Linsensuppe mit gebratener Chorizo  
 Zucchini cremesuppe mit Birne und Gorgonzola  
 Curry-Kokossuppe mit Hähnchenwürfeln  
 Rucolacremesuppe mit Ricotta  
 Tomatensuppe mit Basilikum  
 Französische Zwiebelsuppe mit Käse-Croutons  
 Kartoffel cremesuppe mit Trüffeln  
 Kürbis-Currysuppe  
 Spargel cremesuppe mit Croutons  
 Champignon cremesuppe mit Croutons  
 Rote Beete Suppe mit Sauerrahm  
 Bunte Gemüsesuppe  
 Walliser Gurkencreme Suppe mit frischem Dill

## Salate, das knackige Vergnügen



Ab 1,5 kg pro Sorte / 1,80 € à 100g

Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke  
 Bayerischer Pellkartoffelsalat mit Essig&Öl-Dressing (Auf Wunsch mit Speck-Croutons)  
 Waldorfsalat klassisch, mit Sellerie, fruchtigen Äpfeln und kandierten Walnüssen  
 Nudelsalat klassisch, mit Erbsen, Gürkchen und Schinkenwurst in leichtem Dressing  
 Farfalle-Salat mediterran, mit gegrillten Gemüsen, getrockneten Tomaten und Pesto  
 Kartoffel-Gurken-Tomatensalat mit Vinaigrette  
 Bunter Krautsalat mit Paprika  
 Farfalles-Salat mit Kirschtomaten, Oliven und Basilikum-Pesto  
 Waldorfsalat, mit Apfel-Selleriesalat mit Walnüssen  
 Caprese, Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Ab 1,5 kg pro Sorte / 2,30 € à 100

Hähnchensalat „Bombay“ mit Früchten und leichtem Currydressing  
 Hähnchensalat „klassisch“ mit Ananas, Spargel und Champignons  
 Artischockensalat mit schwarzen Oliven und Garnelen  
 Himmel & Ähd, Kartoffelsalat mit Äpfeln und gebratener Blutwurst  
 Mediterraner Brotsalat mit knusprigem Pancetta  
 Matjessalat mit grünen Bohnen und roten Zwiebeln  
 Couscous Salat mit Zucchini, Paprika und Schafskäse  
 Reissalat mit Zitronen-Dill-Vinaigrette und Räucherlachs

Ab 1,5 kg pro Sorte / 2,80 € à 100

Couscous Salat mit gebratener Chorizo und Garnelen  
 Eismeerkrabben Salat mit Ananas, Spargel und Champignons, vollendet mit originaler Cocktailsauce  
 Sizilianischer Meeresfrüchtesalat mit Calamari, Oktopus, Krabben, Muscheln und Garnelen  
 Würziger Kichererbsensalat mit gebratenen Thunfischwürfeln im Sesammantel

## Business-Lunch



### ECONOMY CLASS LUNCH

Penne à la Chef, mit Hähnchenstreifen, Erdnüssen und frischen Wok-Gemüsen in pikanter Currysauce  
 American Cheese Pasta, Maccheroni mit pikanter Käsesauce and Crunchy Bread (traumhaft)  
 Risotto mit getrockneten Tomaten und Peccorino  
 Tagliatelle mit gebratenem Hähnchen in Pilzrahmsauce  
 Penne „Semplice“ mit Basilikumpesto, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Parmeggiano  
 Greece Pasta, Kurze Nudeln mit Hackfleisch, Tomaten, Kräutern und Schafskäse  
 Ungarischer Gulasch mit Spätzle oder Schupfnudeln  
**Preis pro Gericht 10,50 €**

### BUSINESS CLASS LUNCH

Fettuchine Pescatore, mit Scampis in Tomaten-Knoblauch-Basilikumsauce  
 Perlhuhnbrust Supreme, mit Steinpilzrahmsauce, Kartoffelstampf und Marktgemüse  
 Rotbarschfilet mit frischem Blattspinat und Käsecrème gratiniert, dazu Butterkartoffeln  
 Zarter Schweinsbraten in klassischer Sauce, dazu Schupfnudeln und Speckbohnen  
 Argentinisches Hüftsteak mit Balsamicojus, Kartoffelgratin und mediterranem Pfannengemüse  
**Preis pro Gericht 14,50 €**

### FIRST CLASS LUNCH

BBQ Spieß von Rind und Schwein mit verschiedenen Saucen,  
 dazu gebackene Kartoffelspalten mit Sour-Cream und mediterranem Pfannengemüse  
 Gegrilltes Wollschwein-Kotelette mit Rotweinsauce, frischem Wirsing und Kartoffelstampf  
 Gebratenes Zanderfilet mit Wurzelgemüsen und Rießlingsauce , dazu Butterkartoffeln und Blattspinat  
 Knusprige Ente mit Rotweinsauce und karamelisierten Pflaumen,  
 dazu Schupfnudeln und Vanillemöhrchen

**Ab 10 Personen 17,50 €**

Weitere Vorschläge und Kombinationen  
 unterbreiten wir Ihnen gerne auf Anfrage!

## Konferenzgedecke



### KONFERENZGEDECK WIEN

Kaffee und/oder Tee (3 Tassen pro Person)  
Kaffeesahne- Zitrone- Zucker- Süßstoff  
Bunter Gebäcksteller oder gemischter Obststeller  
Kaltgetränke 2 Flaschen 0,2 l pro Person  
Geschirr-Besteck-Gläser und Servietten  
**Pro Person 10,50 €**

### KONFERENZGEDECK KLASSISCH

Kaffee und/oder Tee (3 Tassen pro Person)  
Kaffeesahne-Zitrone-Zucker-Süßstoff  
Bunt belegte ½-Brötchen nach Wunsch (3 Stück pro Person)  
Kaltgetränke (2 Flaschen 0,2 l pro Person sortiert)  
Geschirr-Besteck-Gläser-Servietten  
**Pro Person 11,90 €**

### KONFERENZGEDECK GETRÄNKE

Kaffee und/oder Tee (3 Tassen pro Person)  
Kaffeesahne-Zitrone-Zucker-Süßstoff  
Kaltgetränke (2 Flaschen 0,2 l pro Person sortiert)  
Geschirr-Besteck-Gläser-Servietten  
**Pro Person 7,80 €**

### KAFFEEGEDECK

Kaffee und/oder Tee (3 Tassen pro Person)  
Kaffeesahne-Zitrone-Zucker-Süßstoff  
Geschirr-Besteck-Servietten  
**Pro Person 4,90 €**

Geschirr etc. liefern wir gerne auf Wunsch

## Frühstücks-Bufferet



Kaffee, Tee und Trinkschokolade  
Exotische Saftbar

Buntes Käsebrett:  
mit Schnittkäsen, Rohmilchkäse, Brie, Edel-Schimmelkäse und Trauben, Frischkäseauswahl

Bunte Auswahl an Braten, Salamispezialitäten und Schinkenauswahl  
Schinkenröllchen mit Spargel  
Galia-Melone mit Knochenschinken  
Putenbraten mit Früchten

Geräucherter Fjordlachs mit Sahne-Meerrettich  
geräucherte Forellenfilets

Gekochte Eier und Rührei mit Speck

Rheinischer Fleisch- und Heringssalat  
Geflügelsalat Prinzess  
Garnelensalat mit Coctailsauce

Dessert-Bufferet:  
Fruchtjoghurt, Naturjoghurt und Quark  
Exotischer Obstsalat  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Schokolade- und Vanillepudding  
Griespudding mit Kirschen  
Frisches Obst der Saison

Croissants, Butterstuten,  
rustikale Brot- und Brötchenspezialitäten von unserem Hausbäcker  
Butter und Diät-Margarine

Ab 20 Pers. 16,80 € (p. P.)



## Geschirr und Besteck

Dessert- und Kaffeelöffel — 0,30 €  
Menulöffel, -gabel, -messer — 0,30 €  
Menuteller 26cm — 0,35 €  
Kuchen-/Dessertteller 19 cm — 0,30 €  
Kaffeetasse mit Untertasse — 0,55 €  
Suppentasse mit Untertasse — 0,55 €

Die Mietpreise für Geschirr und Besteck verstehen sich bei Abholung!

Die Rückgabe kann in grob gereinigtem Zustand erfolgen  
(von Speiseresten befreit, ungespült und sortiert).

Fehlende oder beschädigte Teile werden mit dem aktuellen Wiederbeschaffungspreis berechnet.

Abholung und Rückgabe während unserer Öffnungszeiten oder nach Vereinbarung.

Alle Preise verstehen sich inklusive der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer.

## Zusätzliche Leistungen

Wir liefern alles für Ihre gelungene Feier: Bierwagen, Tische & Stühle, Zelte, Toilettenwagen etc.

Natürlich verfügen wir auch über erfahrenes Bedienungspersonal,  
einheitlich gekleidet nach Wahl, pro Stunde 29,50 €  
hervorragende Köche, pro Stunde 29,50 €

Haben Sie Fragen?  
Gerne stehen wir Ihnen zur Verfügung!

**Telefon-Nr.: 02242 - 9145510.**



## Checkliste

Gerne sind wir Ihnen bei der Planung Ihrer Feier behilflich und liefern Ihnen zuverlässig alles, was Sie zu einer gelungenen Feier benötigen. Unsere Liste soll Ihnen bei der Gestaltung Ihrer Veranstaltung als Orientierungshilfe dienen. Gerne beraten wir Sie zu allen Fragen!

### 6 Wochen Vorher

- Termin
- Kostenrahmen
- Location (Lokal, Zelt, Pavillions, Parkmöglichkeiten ...), Ansprechpartner
- Inventar (Möblierung, Beleuchtung, Heizung, Toiletten(-wagen), Geschirrmobil, Kühlmöglichkeiten ...)
- Stromzufuhr (Buffet, Theke, Beleuchtung, Musik ...)
- Gästeliste erstellen, Zu- und Absagen aktuell halten
- Einladungen entwerfen, drucken, versenden (Wegbeschreibung, Kinderbetreuung, Heimfahrdienst ...)
- Fotograf bestellen
- Nachbarn informieren

### 4 Wochen vorher

- Catering (Buffet, Menu, Vor- und Hauptspeisen, Desserts, Beilagen, Getränke, Coctailbar ...)
- Service (Geschirr, Besteck, Tischwäsche, Servietten, Personal ...)
- Dekorationen
- Musik (Musikrichtung, DJ, Band) ..., Unterhaltung (Alleinunterhalter, Showeinlagen ...)

### 1 Tag vorher

- Garderobe, Fotoapparat
- Aufbau von Zelt, Theke, Musikanlage, Beleuchtung, Bestuhlung
- Toilettenanlage organisieren, Hinweisschilder WC anbringen
- Getränke kühlen
- Thekenanlage prüfen, Reinigungsmittel bereitstellen
- Geschirr und Besteck bereitstellen, Dekoration
- Müllbehälter, Behälter für benutztes Geschirr und Besteck, Vasen für mitgebrachte Blumen
- Telefonnummer Taxi
- Nachbarschaft informieren, ggf. einladen

### Tag der Feier

- Buffetaufbau arrangieren, Gläser polieren, Servicepersonal einweisen
- Blumendekoration erst am Tag der Veranstaltung vornehmen
- Strom- und Wasserzählerstand notieren
- Zapfanlage kontrollieren, Zuläufe reinigen
- Sound- und Lichtcheck
- Parkmöglichkeiten einrichten und markieren, Zufahrtswege markieren

### Nach der Feier

- Reinigung der Räumlichkeiten, Restmüll entsorgen, Hinweisschilder entfernen
- Anlagen abbauen, geliehene Ausstattungen zurückgeben
- Schäden protokollieren



## Wir machen das für Sie.



### Professionelle Durchführung

Gerne stellen wir Ihnen erfahrenes Bedienungspersonal, einheitlich gekleidet, und hervorragende Köche zur Verfügung.



### Ihre gelungene Feier

Sie kümmern sich um Ihre Gäste.  
Wir um alles andere.

### Individuelle Beratung und Planung

Ziel unserer Arbeit ist es, Ihnen ein perfektes Erlebnis zu bieten.  
Gerne beraten wir Sie zu allen Fragen!

Ihr Ansprechpartner:

### **Rolf Suermann**

---

**Telefon** 02242 - 9145510  
**E-Mail** info@immer-lecker.com

---

## **SUERMANN GASTRONOMIE**

Restaurants • Partyservice • Catering • Events

Köln • Bergheim/Erft • Hennef/Sieg • Zentrale Rufnummer 02242 - 9145510  
www.immer-lecker.com • E-Mail: info@immer-lecker.com

Ihre gelungene Feier

