



Party- und Menuservice



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.

Ihre persönliche Ansprechpartnerin für Ihre individuelle Feier:



Karin Suermann

Telefon 0 2203 -10 16 87 5

E-Mail 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“
Eisbeinflleichsülze, Kölsche Kabanossi,
luftgetrocknete Mettwurst und Fleischwurst im Ring

HAUPTSPEISEN

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 28,00 €

Buffet "Landwind"



Saftiger Spießbraten
mit Speck, Zwiebeln und Sößchen

Bratkartoffeln, knusprig und frisch aus der Pfanne
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 16,50 €

"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 32,50 €

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
Keffedakia, Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce

HAUPTGERICHTE

Gegrillte Souvlaki (Fleischspießchen)
Gegrillte Bifteki mit Metaxasauce (Mit Schafskäse gefülltes Hackfleisch)
Gegrilltes Schweinelendchen mit pikanter Knoblauch-Sahnesauce

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 (Bätereigtorte mit Grießbrei)

Pro Person 25,90 €

“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 19,50 €

BUFFET II

Walliser Gurkencremesüppchen mit Lachsstreifen

Gegrillte Spanferkelkeule mit Malzbiersauce

Geschnetzeltes vom Schweinelendchen
mit frischen Champignons und Kräutern in Rahmsauce

Hausgemachte Butterspätzle, Kartoffelgratin,
frische Marktgemüse, kleiner Salatteller

Mousse von Belgischer Vollmilchschokolade
Gries-Flammerie mit Erdbeersauce

Pro Person 22,70 €

“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 23,80 €

“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 Calvadosauce

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 24,80 €
(saisonabhängig)**

Buffet „Hüttengaudi“



Gegrillte Schweinshaxen,
gebackener Leberkäs
und saftiger Grillschinken

Deftiges Sauerkraut und Püree

Bunter Krautsalat
und Speck-Kartoffelsalat

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-Bufferet



Schnibbelbohnenuppe mit Mettwursttälern

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

Schinken im Brotteig mit Pfefferrahmsauce

Bratkartoffeln mit Speck

Frischer Butter-Wirsing

DESSERT

Milchreis mit Kirschen

Griespudding mit Erdbeermark

Brotauswahl von unserem Landbäcker
und Buttertöpfchen

Pro Person 24,80 €

Bayerisches Buffet

ZUM EMPFANG

Leberknödelsuppe
Original Münchner Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbrezel

HAUPTSPEISEN

Fränkischer Sauerbraten
Spanferkelkeule mit Malzbiersauce
Brust und Keule von der Landente mit Schlehen-Wildkirschsauce
Apfel-Johannisbeer-Rotkohl
Original Bayerisch Kraut
Kartoffelknödel und Semmelknödel

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Bayerische Creme mit frischen Früchten

Allgäuer Käsespezialitäten
Brot von unserem Landbäcker
und Butter-Töpfchen

Pro Person 29,50 €



Fingerfood



Preise pro Stück

Kleine Fleischbällchen in süßer Chilisauc	1,30 €
Kleine Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce	1,30 €
Gegrillte Hähnchenhaxe pikant	1,90 €
Gurken-Kartoffelsalat im Gläschen	1,50 €
Rheinischer Nudelsalat im Gläschen	1,50 €
Rheinischer Kartoffelsalat im Gläschen	1,50 €
Garnelensalat mit Früchten im Gläschen	1,80 €
Geflügelsalat „Colonia“ im Gläschen	1,80 €
Käsespießchen mit Tomaten und Gürkchen	1,50 €
Käsespießchen mit frischen Früchten	1,50 €
Mini Frikadellchen-Spieß mit Cornichons und Senf	1,70 €
Mini Schnitzel -Spießchen (Garnitur nach Wahl)	1,70 €
Mini-Mozzarella-Kirschtomaten-Spießchen mit Basilikum-Pesto	1,50 €
Grissini mit Parmaschinken	1,80 €
Schinkenröllchen mit Coctailsauce und Spargel	1,70 €
Pflaumen oder Aprikosen im Speckmantel, Stück	0,90 €
Scampispießchen mit Aioli oder Coctailsauce	2,70 €
Gefüllte mediterrane Gemüse am Spieß	2,70 €
Mini Gemüse-Tortilla	1,60 €
Kleine Quiche Lorraine	1,60 €
Filet Medaillons mit frischen Früchten	2,50 €
Hähnchen-Medaillons mit frischen Früchten	2,30 €

Canapés

Wahlweise mit Baguettebrot, Weißbrot, Roggenbaguette
oder Schwarzbrottalern

Wir empfehlen je nach Anlass 3-5 Stück

Preise pro Stück

Canapés mit Parmaschinken und Melone	1,90 €
Canapés mit Gervaiscreme und Ananas	1,80 €
Canapés mit Roastbeef „rosa“	1,90 €
Canapés mit Jungschweinerücken	1,90 €
Canapés mit luftgetrockneter Salami	1,80 €
Canapés mit Lachsschinken	1,90 €
Canapés mit Kasseler und Früchten	1,90 €
Canapés mit würzigem Gouda	1,90 €
Canapés mit Rohmilchkäse	1,90 €
Canapés mit Brikäse	1,90 €
Canapés mit Schinkenröllchen und Spargel	1,90 €
Canapés mit Schwarzwälder Schinken	1,90 €
Canapés „Vitello Tonato“	1,90 €
Canapés mit geräuchertem Lachs	2,30 €
Canapés mit geräuchertem Aal	2,30 €
Canapés mit feiner Lachsmousse und Kaviar	2,30 €
Canapés mit hausgemachter Fischterrine	2,30 €
Canapés mit Tartar	2,50 €
Canapés mit Scampis	2,90 €
Canapés mit (Haus-)geräucherter Forelle	2,30 €



Hauptgerichte Rind



Rheinischer Sauerbraten

in Mutters Rosinensauce mit Rübekraut
Dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl und Apfelmus
Pro Person 13,90 €

Zarter Tafelspitz

mit cremiger Senf-Schnittlauchsauce oder Meerrettichsauce
Butterkartoffeln und kleiner Salatteller
oder Gemüseplatte
Pro Person 13,90 €

Roastbeef

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

Roastbeef

Badischer Zwiebel-Rostbraten vom Aberdeen-Roastbeef
Rosa gebraten mit Schmorzwiebeln und Rotweinsauce
frischen Stampfkartoffeln und Gemüseplatte oder Salatteller
Pro Person 14,90 €

Rinderfilet

Rinderfilet mit Cognac-Pfefferrahmsauce
Kartoffelgratin und Gemüseplatte oder Salatteller
Pro Person 19,80 €

Ochsenbrust

gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce
Bouillonkartoffeln und Blattsalate in Vinaigrette
Pro Person 13,90 €

Hauptgerichte Schwein



Spanferkel

Gegrillte Spanferkelkeule mit Malzbiersauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
Pro Person 12,90 €

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 11,50 €

Medaillons

Medaillons vom Schweinelendchen im Speckmantel gebraten,
mit zweierlei Pfeffersaucen
Kartoffelrösti oder Kroketten und bunte Gemüse oder Salatteller
Pro Person 15,80 €

Schweine-Lendchen

Schweine- Lendchen am Stück gebraten mit Wald-Pfifferlingen in Rahmsauce
Dazu Herzoginkartoffeln oder Kartoffelgratin und frische Gemüseauswahl oder Salatteller
Pro Person 16,90 €

Spießbraten Colonia

Glacierter Jung-Schweinerücken mit Schalotten in Rotweinsauce
Stampfkartoffeln und frischer Butterwirsing
Pro Person 13,90 €

Saftiger Schinken-Krustenbraten mit Weißbiersauce

Original Bayerisch Kraut und in Butter gebratene Semmelknödel-Scheiben
Pro Person 13,90 €

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 15,80 €

Wiener Schnitzel

Original Wiener Schnitzel mit Gurken-Kartoffelsalat

Pro Person 13,50 €

Cordon Bleu

Cordon Bleu, mit Schinken und Käse gefüllt, auf Rahmsauce Krokettten und Salatteller oder Gemüseauswahl

Pro Person 14,80 €

Kalbsgulasch

Kalbsgulasch mit Pfifferlingen, hausgemachte Butterspätzle und Salatteller

Pro Person 16,50 €

Tafelspitz

Geschmorter Kalbstafelspitz in Rotweinsauce, mediterranes Gemüse und Gnocchi

Pro Person 15,80 €

Züricher Kalbsgeschnetzeltes

Züricher Kalbsgeschnetzeltes, mit frischen Champignons in cremiger Rahmsauce mit leichter Sherry Note, hausgemachte Butterspätzle und Salatteller

Pro Person 15,50 €

Kalbsrücken

Kalbsrücken am Stück gebraten, mit Steinpilzrahmsauce, überbackenes Kartoffelpurre und bunte Gemüse

Pro Person 19,70 €

Piccata Milanese

3 Kleine Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken gebraten, auf Weißweinsauce, Kartoffelnocken und Gemüseauswahl

Pro Person 16,90 €

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 19,80 €

Hauptgerichte Wild



Wildschweingulasch

Wildschweingulasch mit aromatischen Waldpilzen
Preiselbeer-Apfel, Johannisbeer-Rotkohl und Schupfnudeln
Pro Person 14,50 €

Hirschrückenfilet

Hirschrückenfilet am Stück gebraten,
mit Aprikosen-Pfeffersauce und Grand Manier
Überbackenes Kartoffelpurre und frisches Gemüse
Pro Person 19,50 €

Wildschweinkeule

Geschmorte Wildschweinkeule
mit Backpflaumen-Sauce,
Schupfnudeln und Rosenkohl
Pro Person 15,80 €

Rehkeule

Geschmorte Rehkeule
mit Cranberry-Portweinsauce,
hausgemachte Walnußspätzle und Feldsalat
Pro Person 18,50 €

Fasanbrüstchen

Fasanbrüstchen „Winzerin“
mit glacierten Trauben und Rahmsauce,
Champagnerkraut und Kartoffelschnee
Pro Person 24,70 €

Hirschkeule

Geschmorte Hirschkeule mit Wildkirsch-Schlehensauce
Rotkohl und Kartoffelklöße
Pro Person 15,50 €

Hauptgerichte Geflügel



Picatta

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

Pro Person 12,70 €

Entenbrust

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

Pro Person 18,90 €

Hähnchenbrust

Maishähnchenbrust auf Thymian-Schalottensauce,
Schupfnudeln und Gemüseauswahl

Pro Person 15,90 €

Hähnchenbrust

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

Pro Person 12,80 €

Putenrollbraten

Putenrollbraten mit Rahmsauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße oder kleine Kartoffeln

Pro Person 11,70 €

Ente

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

Pro Person 16,90 €

Hauptgerichte Fisch



Matjesfilets

Scheveninger Matjesfilets „Hausfrauen Art“
mit Äpfel, Zwiebeln und Gürkchen in Sahnesauce
Butterkartoffeln oder Bratkartoffeln
Pro Person 11,50 €

Scholle

Schollenfilets, in Butter gebraten, auf cremiger Senfrahm-Sauce,
Bratkartoffeln oder Butterkartoffeln
und Blattsalate in Vinaigrette
Pro Person 13,90 €

Lachs

Duett von Lachs und Doradenfilet mit Tomaten und Kräutern gebraten
Frischer Blattspinat und Ofen-Sahnekartoffeln
Pro Person 16,90 €

Zander

Zanderfilet mit Wurzelgemüse-Streifen in feiner Rieblingsauce,
kleine Kartoffeln
Pro Person 16,50 €

Scampi

Scampi im Speckmantel auf Curry-Gemüsereis mit Sauce Bernaise
Pro Person 16,90 €

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 16,90 €

Dessert die süsse Verführung



Pro Person ca. 150 g

DESSERT I

Rote Grütze mit Vanillesauce
Weiße und braune Schokoladen-Mousse marmoriert
Badische Weinschaumcreme
Latte Macciato-Creme
Himbeermousse
Sahnequark mit exotischen Früchten
Herrencreme, Schokoladencreme mit Schokostückchen und Rum
Milchreis mit frischen Früchten

Ab 10 Personen - pro Person 3,65 €

DESSERT II

Tiramisu
Bayerische Creme mit Erdbeersauce
Panna Cotta mit Himbeeren
Panna Cotta mit karmelisierten Zwerg-Orangen
Südtiroler Apfelstrudel mit cremiger Vanillesauce
Topfenstrudel aus der Steiermark mit Fruchtsauce
Crème Brûlée mit Himbeeren
Tiramisu Classico

Ab 10 Personen - pro Person 3,65 €

1/2 belegte Brötchen und Partyschnitten



Wahlweise Meister-, Roggen-, Mehrkornbrötchen,
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	1,40 €
1/2 mit luftgetrockneter Salami	1,40 €
1/2 mit Jungschweinerücken und Remoulade	1,40 €
1/2 mit Roastbeef „rosa“ und Remoulade	1,40 €
1/2 mit gekochtem Schinken und Ei	1,40 €
1/2 mit Brikäse	1,40 €
1/2 mit Schwarzwäler Schinken	1,40 €
1/2 mit Kasselerbraten	1,40 €
1/2 mit Kräuter-Frischkäse	1,40 €
1/2 mit Mett mit Zwiebeln	1,40 €
1/2 mit Philadelphia-Creme mit Radischen und Kresse	1,40 €
1/2 mit Hausmacher Blutwurst	1,40 €
1/2 mit Hausmacher Leberwurst	1,40 €
1/2 mit Scheveninger Matjesfilet mit Zwiebeln	2,00 €
1/2 mit geräuchertem Lachs	2,40 €
1/2 mit (haus)geräucherter Forelle	2,40 €

Raffinierte Suppen und Eintöpfe



Preis per Liter,
Mindestabnahme 5 Liter pro Sorte

Erbsen- oder Linseneintopf mit Einlage	7,80 €
Grüne- oder Weiße Bohnensuppe mit Einlage	7,80 €
Graupeneintopf mit Rindfleisch	8,90 €
Soulianka mit viel Fleisch und Sauerkraut	9,50 €
Rheinischer Schnibbelbohnen-Eintopf mit Mettwurstscheiben und Reibekuchen	9,50 €
Serbische Bohnensuppe pikant abgeschmeckt	7,80 €
Bergische Kartoffelsuppe mit Mettwursttalern	7,90 €
Ungarische Goulaschsuppe mit bestem Rindfleisch und frischer Paprika	9,80 €
Tomaten-Cremesuppe mit frischem Basilikum	7,65 €
Tomaten-Cremesuppe mit Creme fraiche	7,65 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und frischen Wurzel-Gemüwestreifen	7,90 €
Hühner-Kraftbrühe mit Reis oder Nudeln und Ei	7,90 €
Champignon-Cremesuppe mit Croutons	7,40 €
Broccoli-Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	7,40 €
Walliser Gurkencremsuppe mit frischem Dill	7,80 €
Bunte Gemüsesuppe (Vegetarisch)	8,90 €
Kartoffel-Cremesuppe mit Räucherlachsstreifen	11,50 €
Kartoffel-Cremesuppe mit Krabben	11,50 €
Kartoffel-Cremesuppe mit Trüffeln und Flußkrebse	16,50 €
Klare Fischsuppe nach Art des Hauses (Traumhaft)	14,90 €
Gebundene Ochsenchwanzsuppe	11,50 €
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Chesterstange	15,90 €
Lachscremesuppe mit Lachswürfeln	16,90 €
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Croutons	9,70 €

Salate



Frisch und hausgemacht,
schön dekoriert.

Preise:
pro Schüssel à 1,5 Liter.



Omas Kartoffelsalat mit Ei, Gurke und Mayonnaise	11,90 €	Weißer Riesen-Bohnensalat mit Tomaten, Zwiebeln und Thunfischfilets in Italienischem Dressing	16,40 €
Bayerischer Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln in harmonischem Essig & Öl-Dressing	11,90 €	Couscous-Salat mit Gemüsewürfeln und Hähnchenbrust	16,80 €
Bunter Kartoffelsalat in leichtem Mayonnaise-Dressing	12,90 €	Mediterraner Meeresfrüchtesalat	29,85 €
Schweizer Wurst-Käsesalat in Essig & Öl-Dressing mit frischen Schnittlauchröllchen	16,90 €	Eismeerkrabbensalat mit Ananas oder Spargel und Champignons in Cocktail-Dressing	29,70 €
Matjessalat mit Prinzessbohnen und roten Zwiebeln	18,90 €	Balkan-Krautsalat mit Paprika und Zwiebeln	10,60 €
Krautsalat klassisch	9,50 €	Artischockensalat mit schwarzen Oliven	13,80 €
Gurkensalat in Sahne mit frischem Dill	10,20 €	Artischockensalat mit schwarzen Oliven und Garnelen	21,70 €
Gurkensalat "Essig & Öl" mit frischem Dill	9,75 €	Rheinischer Heringssalat mit Rindfleisch und roter Beete	19,75 €
Möhrensalat mit frischer Ananas	10,65 €	Geflügelsalat "Prinzess" mit Spargel und Champignons	18,85 €
Grüne- oder gelber Bohnensalat "Essig & Öl"	8,70 €	Geflügelsalat "Bombay" mit exotischen Früchten in leichtem Currydressing	19,30 €
Rote-Beete-Salat mit Zwiebeln	8,70 €	Rheinischer Tafelspitzsalat in Vinaigrette	19,60 €
Tomatensalat mit Zwiebeln	11,50 €	Verschiedene Blattsalate mit einem Dressing nach Wahl (pro Person)	3,35 €
Tomaten-Gurkensalat in Essig & Öl	11,50 €	Rohkostplatte, verschiedene Rohkostsalate mit einem Dressing (pro Person)	3,35 €
Bunter Paprikasalat mit Zwiebeln	12,70 €	"Caprese" Strauchtomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum (pro Person)	4,70 €
Penne-Salat mit Kirschtomaten, Schwarzen Oliven und Basilikum-Pesto	12,60 €	Ruccolasalat mit Parmaschinken und Parmesanblättern (pro Person)	8,40 €
Nudelsalat "klassisch"	12,30 €	Ruccolasalat mit Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) und feinen Parmesanblättern (pro Person)	8,60 €
Mediterraner Nudelsalat mit Thunfisch	14,20 €	Frischer Obstsalat, ohne Konservierungsstoffe! Pro Person 150 g (Zutaten nach Saison, bitte fragen Sie)	3,40 €
"Waldorfsalat" Apfel-Sellerie Salat mit Walnüssen	14,10 €		
Reissalat mit Thunfisch	14,20 €		
Reissalat mit Hähnchenbrustwürfeln	14,60 €		
Reissalat mit gekochtem Schinken	14,20 €		
Reissalat mit frischen Gemüsewürfeln (vegetarisch)	12,40 €		
Broccolisalat m. pochierten Lachswürfeln	19,80 €		

Konferenzgedecke



KONFERENZGEDECK WIEN

Kaffee und/oder Tee (3 Tassen pro Person)
Kaffeesahne- Zitrone- Zucker- Süßstoff
Bunter Gebäckteller oder gemischter Obstteller
Kaltgetränke 2 Flaschen 0,2l pro Person
Geschirr-Besteck-Gläser und Servietten
Pro Person 8,90 €

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 0,2l pro Person sortiert)
Geschirr-Besteck-Gläser-Servietten
Pro Person 10,80 €

KONFERENZGEDECK GETRÄNKE

Kaffee und/oder Tee (3 Tassen pro Person)
Kaffeesahne-Zitrone-Zucker-Süßstoff
Kaltgetränke (2 Flaschen 0,2l pro Person sortiert)
Geschirr-Besteck-Gläser-Servietten
Pro Person 7,20 €

KAFEEGEDECK

Kaffee und/oder Tee (3 Tassen pro Person)
Kaffeesahne-Zitrone-Zucker-Süßstoff
Geschirr-Besteck-Servietten
Pro Person 4,30 €

Frühstücks-Buffer



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-Buffer:
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.: 0 2203 - 10 16 87 5.

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.



Individuelle Beratung und Planung

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

Karin Suermann

Telefon 0 2203 -10 16 87 5

E-Mail info@immer-lecker.com



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.