

**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

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-Schnittlauchsauc
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 Gebäckeller oder gemischter Obstteller
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 erfolgt in gereinigtem Zustand (bei Rückgabe von ungereinigtem Geschirr/Besteck berechnen wir den doppelten Mietpreis).

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

