



FRISCHE IDEEN

DREES

**PARTYSERVICE
& CATERING**

Party-Service Drees

Der Name Drees
steht seit mehr als 100 Jahren
als Begriff für hochwertige
Fleisch- und Wurstwaren.

Seit nunmehr 25 Jahren
bieten wir auf Wunsch unserer Kunden
auch
im Party-Service und Catering
Qualität
auf höchstem Niveau.

Was zunächst mit
einem Grillschinken begann,
hat sich mittlerweile zu dem Ihnen vorliegenden
Angebot
mit den darin enthaltenen
kalten und warmen
Köstlichkeiten
entwickelt.

Deshalb gilt unser Dank Ihnen,
unseren zufriedenen Kunden,
die Sie uns immer wieder neu gefordert haben,
unser Angebot
in bester Qualität zu erweitern und zu verfeinern.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen !

Ihr Party-Service
und
Catering-Team

Drees

Fingerfood – Leicht und lecker

Unsere Vorschläge (8 Teile pro Person)

Fingerfood Rustikal

Landbrot mit Schinkenmett und rohem Schinken
Schnitzelchen vom Schweinefilet
saftige Fleischbällchen
knusprig gebackene Hähnchenfiletschnitzelchen
herzhafte Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch
dazu Dips und Baguette
Käsespießchen mit Früchten
Dessert im Mini-Glas

pro Person € 15,90

Fingerfood Italienisch

geröstete Weißbrotscheiben mit gewürfelten Tomaten und gegrilltem Lachs
Antipastispißchen mit Zucchini, Paprika, Tomaten und Pilzen
Schweinefilethäppchen mit Salbei und Parmaschinken
Backpflaumen mit Bacon
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Mozzarella überbacken
Scampispißchen in Knoblauch-Kräutermarinade
dazu Dips und Baguette
Käsespißchen mit Früchten
Dessert im Mini-Glas

pro Person € 16,90

Fingerfood Mediterran

geröstetes Tomatenbrot mit Sardellen
Mini-Tomaten mit Käsefüllung
Fischspießchen mit Lachs und Scampis
Backpflaumen mit Bacon
Hähnchenfiletspieß mit Gemüse
knusprige Chicken Wings
Schweinefilethäppchen mit Rosmarin und Seranoschinken
dazu Dips und Baguette
Käsespißchen mit Früchten
Dessert im Mini-Glas

pro Person € 16,90

Selbstverständlich können Sie unsere Vorschläge auch untereinander variieren, oder Sie stellen sich Ihr "Wunschmenü" einfach selbst zusammen.

Unsere Menüvorschläge

Wir hoffen, Ihnen mit unserer kleinen Menüauswahl bei der Planung Ihres festlichen Anlasses etwas behilflich sein zu können und wünschen Ihnen schon jetzt eine tolle Feier bei besten Bedingungen.

ab 10 Personen

Menü I

Rahmsüppchen von frischen Paprika
Salatplatte mit Joghurt- und Balsamicodressing
Rinderbraten auf Honig-Rotweinsauce
Schweinerücken vom Jungschwein auf Kräuter-Sahnesauce mit Pilzen
Kartoffelgratin, Spätzle und frisches Marktgemüse
Mousse au Chocolat und Bayrisch Creme mit Beeren

pro Person € 19,90

Menü II

Kartoffel-Lauchsuppe mit frischer Kresse
Salatplatte mit Joghurt- und Balsamicodressing
Schweinefiletmedaillons auf milder Pfeffersauce
Streifen von der Putenbrust in Paprika-Curryrahm
Kartoffelgratin, Basmatireis und frisches Marktgemüse
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce und weiße Mousse au Chocolat

pro Person € 20,90

Menü III

Tomatensuppe mit frischen Kräutern
Salatplatte mit Joghurt- und Balsamicodressing
Schweinefiletmedaillons auf Rosmarinsauce
Gegrillte Hähnchenbrüstchen mit Parma und Tomate auf Balsamicosauce
Kartoffelgratin, Tagliatelle und frisches Marktgemüse
Erdbeermascarpone und Tiramisu

pro Person € 21,90

Menü IV

Blattspinatsüppchen
Salatplatte mit Joghurt- und Balsamicodressing
Rinderfilet auf Waldpilzsauce
gegrillte Hähnchenbrüstchen auf Thymian-Salbeisauce
Kartoffelgratin, Bandnudeln und frisches Marktgemüse
Mousse au Chocolat und Tiramisu mit Früchten

pro Person € 26,90

Menü V

Rote-Beetesüppchen
Grillgemüse mit Zucchini, Kirschtomaten, Paprika und Pilzen
Lammrücken auf Schafskäse-Tomatensauce
gegrilltes Lachssteak auf leichter Weißweinsauce
Schweinefiletmedaillons auf Balsamicosauce
Kartoffelgratin, Bandnudeln und frisches Marktgemüse
Waldbeerengrütze und Amarettomousse

pro Person € 26,90

Menü VI

Kirschtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum
marinierter Lachs auf Ruccola
Kalbsgeschnetzeltes in Thymian-Salbeisauce
gegrillte Hähnchenbrüstchen mit Parma auf Tomaten-Balsamicosauce
Kartoffelgratin, Bandnudeln und frisches Marktgemüse
Amarettomousse und Pfirsichmascarpone

pro Person € 24,90

Selbstverständlich können Sie unsere Vorschläge auch untereinander variieren, oder Sie stellen sich Ihr Catering als "Wunschmenü" einfach selbst zusammen.

Köstliche Häppchen
zum Sektempfang, zur Geschäftseröffnung, zum Geburtstag,
oder nach dem Standesamt !

Feine Canapés auf TeebrotscHEIBen

ab 5 Personen pro Person 5 Canapés

1. Roastbeefsack mit Remoulade und Gemüse gefüllt
Saftiger Grillschinken mit Ananas
Mild geräuchertes Kasseler mit Remoulade
Hähnchenbrustfiletscheiben
Mini-Hackburger mit Paprikaringen
Käsekräutercreme mit Weintrauben

pro Person € 11,90

2. Marinierte Gambas im Mangoblatt
Roastbeefsack mit Remoulade und Gemüse gefüllt
Lachskegel mit Sahnemeerrettich
Schweinefiletscheiben auf Blattsalat
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Käsekräutercreme mit Weintrauben

pro Person € 12,90

3. Krabben im Blattsalat
Rosa gebratene Flugentenbrust auf Apfelspalten
Parmaschinken mit Parmesan
Rinderfiletscheiben mit Currytomatensalat
Forellenfilets auf Pfefferzwiebeln
Käsekräutercreme mit Weintrauben

pro Person € 13,90

Sie haben selbstverständlich auch die Möglichkeit, die Canapés nach Ihren Wünschen aus unseren Vorschlägen zusammenzustellen.

Beachten sie bitte dabei, dass es immer mindestens **5 St.** einer Sorte sein müssen.

**und weiter geht es mit köstlichen Häppchen,
zum Frühstück, für die Besprechung im Büro,
oder wenn Sie einfach mal “einen ausgeben möchten” !**

ab 5 Personen pro Person 5 Stück

herzhafte RoggenbrotscHEIBen belegt mit

4. Willys Schinkenmett
saftigem Kochschinken
zartem Schweinebraten in der Senfkruste
Edelsalami und feiner Cervelatwurst
geräuchertem Schinken
mild geräuchertem Kasseler
rosa gebratenem Roastbeef
und Käsevariationen

pro Stück € 1,45

knusprige Brötchenhälften belegt mit

5. Willys Schinkenmett
Frischwurst aus eigener Herstellung
Bratenaufschnitt zart und saftig
geräuchertem Schinken
saftigem Kochschinken
Edelsalami und feiner Cervelatwurst
und Käsevariationen

pro Stück € 1,80

das kleine Büro- oder Besprechungsbuffet !

6. Belegte Brötchenhälften oder herzhafte RoggenbrotscHEIBen
Saftige Fleischbällchen
Schnitzelchen vom Schweinefilet
Spießchen mit Kirschtomaten und Büffelmozzarella
Willys Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch
Käsesticks mit Früchten

pro Person € 14,90

Vorspeisen, Snacks, Fingerfood, Antipasti, Tapas

pro Person

die italienische Schnittchenvariante !

7. **Crostinis mit**
gegrillter Putenbrust
gewürfelten Tomaten mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln
gegrilltem Lachs
Gambas auf Knoblauchcreme
Parmaschinken mit Parmesan
Rinderfiletscheiben mit Curry-Tomatensalat
Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum
- € 15,90**

der kleine Partyteller

8. Crostinis mit gegrilltem Lachs, Parmaschinken und gewürfelten Tomaten
Salbeischnitzelchen
Hähnchenfiletmedaillons mit Tomate und Mozzarella überbacken
Schweinefiletmedaillons mit Parma
Käsehäppchen mit Früchten
- € 14,90**
9. **Gegrilltes Gemüse...**
Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln und Champignons
in Basilikum-Oreganovinaigrette
- € 5,90**
10. **Tomate-Mozzarella**
mit Pesto und Basilikum
- € 5,90**
11. **Parmaschinken**
mit Melone und Parmesan
- € 5,90**
12. **Vitello tonnato**
mit einer Creme aus Thunfisch, Kapern und Sardellen
- € 7,90**
13. **Rinderfiletcarpaccio vom argentinischen Angus**
mit Senf-Kräutervinaigrette und frischem Parmesan
- € 8,90**
14. **Gambas**
in Kräuter-Knoblauchsauce
- € 8,90**
15. **Marinierter Lachs**
auf Ruccola mit Zwiebeln und Oliven in Kräutervinaigrette
- € 7,90**

noch mehr Vorspeisen, Snacks, Fingerfood, Antipasti, Tapas !

| | pro Person |
|---|------------|
| 16. Marinierte Gambas auf Feldsalat mit Kräutervinaigrette | € 8,90 |
| 17. Lachsfilet-Gemüsespieß mit Joghurt-Knoblauchdip | € 7,90 |
| 18. Shrimps am Spieß mit süß-saurem Dip | € 7,90 |
| 19. Champignons gefüllt mit Krabben und Mozzarella überbacken | € 7,90 |
| 20. Marinierte Sardinen im Basilikumblatt mit frischem Parmesan | € 7,90 |
| 21. Rinder-, Schweine- und Hähnchenfiletspießchen mit Dipsaucen | € 8,90 |

Brot, Dips, Kräuterbutter

| | |
|---|--------|
| 22. Brotkorb mit würzigem Landbrot, Baguette und Butter | € 2,00 |
|---|--------|

Dips

| | |
|---------------|--------|
| 23. Knoblauch | 100 g |
| Cocktail | € 1,50 |
| Olive | € 1,50 |
| süß-sauer | € 1,50 |
| Barbecue | € 1,50 |
| Remoulade | € 1,50 |
| Curry | € 1,50 |
| Kräuterbutter | € 1,50 |

alles Käse !

| | |
|---|--------|
| 31. Käseauswahl mit Weintrauben dazu Landbrot, Baguette und Butter | € 6,50 |
| 32. Italienische Käseauswahl mit Weintrauben dazu Landbrot, Ciabatta und Butter | € 7,50 |

**Der Tag beginnt mit einem guten Frühstück,
oder mit einem ausgiebigen Brunch !**

Das Frühstücksbuffet

ab 10 Personen

33. Rührei mit frischen Kräutern, Bacon und Nürnberger Würstchen
Graved Lachs und Krabben mit Honig-Senfsauce und Sahnemeerrettich
Aufschnittplatte mit Frischwurst aus eigener Herstellung
geräuchertem und gekochtem Schinken
“Willys” Schinkenmettschweinchen mit gehackten Zwiebeln
Roastbeef in der Senf-Kräuterkruste, mild geräuchertem Kasseler
Cervelatwurst, zartem Schweinebraten
und Käseauswahl
Brotkorb mit frischen Brötchen, Croissants, Land- und Roggenbrot
dazu Butter, Konfitüren, Nutella und Honig

pro Person € 17,90

Das Brunchbuffet

ab 15 Personen

34. Fischplatte mit Graved Lachs und geräucherten Forellenfilets
Rührei mit frischen Kräutern und Bacon
Aufschnittplatte mit Frischwurst aus eigener Herstellung
geräuchertem und gekochtem Schinken
Willys” Schinkenmettschweinchen mit gehackten Zwiebeln
Roastbeef in der Senf-Kräuterkruste, mild geräuchertem Kasseler
Cervelatwurst, zartem Schweinebraten
und Käseauswahl
Brotkorb mit frischen Brötchen, Croissants, Land- und Roggenbrot
dazu Butter, Konfitüren, Nutella und Honig
gegrilltes Gemüse in Basilikum-Oreganovinaigrette
Tomate-Mozzarella mit Pesto und Basilikum
Salatbuffet mit Joghurt- und Balsamicodressing
Geschnetzeltes von der Pute in Kräuter-Sahnesauce mit Pilzen
Schweinefilet in Tomaten-Kräutersauce
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse
Tortellini mit Broccoliröschen in Käse-Sahnesauce
Tiramisu und Mousse au Chocolat

pro Person € 23,90

Die coole Kinderparty

ab 10 Kindern

40. Hähnchensticks
Mini-Fleisbällchen
Kleine Knackwürstchen
Putenschnitzelchen
Schinkenfleischwurst-Sticks
Käsehäppchen
Cherrytomaten und Gemüsesticks
Partybrötchen
Schokoladen- und Vanillepudding

pro Kind

€ 12,90

ganz schön kalt !

ab 10 Personen

41. Partyschnitzel, knusprig und zart
Kochschinkenröllchen gefüllt mit hausgemachtem Fleischsalat und Stangenspargel
Gegrillte Curry-Hähnchenfiletmedaillons
Herzhafte Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch
Partyfrikadellen, pikant und saftig
Medaillons vom Schweinefilet
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing
Käsehäppchen mit Früchten
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter
dazu 2 Dipsaucen

pro Person € 17,90

ab 10 Personen

42. Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Schnitzelchen vom Schweinefilet
Fischplatte mit Graved Lachs und mild geräucherten Forellenfilets
Zarte gekräuterte Schweinefiletmedaillons
Kochschinkenröllchen gefüllt mit hausgemachtem Fleischsalat und Stangenspargel
Curry-Hähnchenfiletmedaillons mit Ananas und Käse überbacken
Herzhafte Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch
Partyfrikadellen, pikant und saftig
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing
Käsehäppchen mit Weintrauben
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter
dazu 2 Dipsaucen

pro Person € 21,90

und dazu

43. Willys Schinkenmettschweinchen mit gehackten Zwiebeln,
besser kann man Mett nicht machen !

ab 1,0 kg

pro kg € 17,50

ab 10 Personen

44. Fischplatte mit Graved Lachs und geräucherten Forellenfilets
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senfsauce
Roastbeefröllchen in Senf-Kräuterkruste mit Remoulade und Gemüse gefüllt
Curry-Hähnchenfiletmedaillons und zarte Putenschnitzelchen im Cornflakes Knuspermantel
Gekräuterte Schweinefiletmedaillons
Grillgemüse in Basilikum-Oreganovinaigrette
Mild geräucherter Kasselerbraten im Blätterteig
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing
Käseauswahl mit Weintrauben
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter
dazu 2 Dipsaucen

pro Person € 21,90**ab 10 Personen**

45. Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Schnitzelchen vom Schweinefilet
Kochschinkenröllchen gefüllt mit hausgemachtem Fleischsalat und Spargel
Curry-Hähnchenfiletmedaillons mit Ananas und Käse überbacken
Roastbeefröllchen in Senf-Kräuterkruste mit Remoulade und Gemüse gefüllt
Zarte gekräuterte Schweinefiletmedaillons
Mild geräucherte Kasseler Scheiben auf Waldorfsalat
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing
Käsehäppchen mit Früchten
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter
dazu 2 Dipsaucen

pro Person € 21,90**46. das Barbecuebuffet kalt-warm****ab 10 Personen**

- Gegrillte Tomaten mit Käse überbacken
Rinderfiletsteaks vom argentinischen Angus
Steaks vom Schweinefilet in Senf-Kräuterkruste
Gegrillte Hähnchenbrustfilets
dazu Barbecuesaucen und Kräuterbutter
gebackene Kartoffelchen und Grillgemüse
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing
Brotkorb mit Landbrot und Baguette

pro Person € 22,90

ab 10 Personen

47. Schinkenplatte mit rohem und gekochtem Schinken und saurem Gemüse
Willys Schinkenmett mit gehackten Zwiebeln
Herzhafte Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch und Partyfrikadellen
Schnitzelchen vom Schweinefilet
Heringshappen in Dill-Sahnesauce
Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce
Kartoffelsalat mit Schinkenwurst, Gürkchen und Ei, Zwiebeln und Salatcreme
Käseauswahl mit Weintrauben
Brotkorb mit Landbrot Baguette, Butter und hausgemachtem Zwiebelschmalz

pro Person € 15,90

ab 10 Personen

48. Mild geräucherter Kasselerbraten auf Waldorfsalat
Roastbeefröllchen in Senf-Kräuterkruste mit Remoulade und Gemüse gefüllt
Schweinerücken mit einer pikanten Hackfleischfüllung
Gekräuterte Schweinefiletmedaillons
Knusprig gebratene Hähnchenfiletschnitzelchen
Graved Lachs und geräucherte Forellenfilets
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senfsauce
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing
Käseauswahl mit Weintrauben
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter
dazu 2 Dipsaucen

pro Person € 21,90

49. **die warme Bratenplatte !**

ab 10 Personen

- Roastbeef vom argentinischen Angus in der Senf-Kräuterkruste
Mild geräucherter Kasselerbraten im Blätterteig
Schweinerücken zart und saftig mit Hackfleischfüllung
dazu Dips und Kräuterbutter
Kartoffelgratin und Marktgemüse
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt und Balsamicodressing
Käseauswahl mit Weintrauben
Brotkorb mit Landbrot und Baguette

pro Person € 21,90

ab 10 Personen

50. Grillgemüse in Basilikum-Oreganovinaigrette
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Parma mit Melone
Medaillons vom Rinderfilet
Hähnchenfiletmedaillons mit Tomate und Mozzarella
gekräuterte Schweinefiletmedaillons
Räucherlachsroulade mit Frischkäse und Scampispießchen
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing
Käseauswahl mit Weintrauben
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter
dazu 2 Dipsaucen

pro Person € 21,90

ab 10 Personen

51. Carpaccio vom Rinderfilet
Grillgemüse in Basilikum-Oreganovinaigrette
Vitello tonnato mit Thunfischcreme
Medaillons vom Rinderfilet
Curry-Hähnchenfiletmedaillons
Lachsfilet-Gemüsespießchen und Scampispießchen
Schweinefilet im Blätterteig
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing
Käseauswahl mit Weintrauben
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter
dazu 2 Dipsaucen

pro Person € 21,90

53. **der kleine Italiener !**

ab 10 Personen

Gegrilltes Gemüse in Basilikum-Oreganovinaigrette
Tomate-Mozzarella mit Pesto und Basilikum
Vitello tonnato mit Thunfischcreme
Carpaccio vom Rinderfilet
Marinierter Lachs mit Zwiebeln und Oliven auf Ruccola mit frischem Parmesan
Salbeischnitzelchen mit San Daniele Schinken
Italienische Mortadella und Salami
Parmaschinken mit Melone
Ciabatta und Kräuterbutter
Tiramisu und Erdbeermascarpone

pro Person € 21,90

54. **der große Italiener !**

ab 15 Personen

Carpaccio vom Rinderfilet
Parmaschinken mit Melone
Gegrilltes Gemüse in Basilikum-Oreganovinaigrette
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
mariniert Sardinen im Basilikumblatt
Marinierter Lachs mit Zwiebeln und Oliven auf Ruccola mit frischem Parmesan
Vitello tonnato mit einer Creme aus Thunfisch, Kapern und Sardellen
Medaillons vom Rinder-, Schweine- und Hähnchenfilet
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing
Geflügelsalat mit Kapern und Oliven
Italienische Käseauswahl
Ciabatta und Kräuterbutter
Tiramisu und Amarettomousse

pro Person € 23,90

Salat

- 55. Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing** **ab 10 Personen**
- Ruccola
Feldsalat
Blattsalate
Tomaten
Gurken
Eisbergsalat
Mais
- und was sonst gerade frisch und knackig ist!**
- pro Person € 3,95**
- ab 10 Personen**
- 56. Italienische Salatplatte mit**
Thunfisch, Kochschinken und Käse, Zwiebeln und Paprika,
Mais und Oliven, Gurken, Tomaten, Blattsalat und Balsamicodressing
- pro Person € 5,95**
- 57. Krabbensalat**
..... mit Paprika, Zwiebeln und Cocktaildressing
- 100 g € 3,95**
- 58. Schafskäsesalat**
..... mit Oliven und Tomaten, Gurken und Paprika,
Zwiebelringen und Vinaigrette
- 100 g € 1,85**
- 59. Geflügelsalat**
..... mit Spargel, Möhren und Kapern, Gurken und Salatcreme
- 100 g € 1,85**

| | | | |
|------------|--|--------------|---------------|
| 60. | Thunfischsalat mit Zwiebeln und Paprika, Gurken und Mais, Tomaten und Balsamicodressing | 100 g | € 1,85 |
| 61. | Heringssalat mit Rote Beete und Gürkchen, Zwiebeln und Salatcreme | 100 g | € 1,75 |
| 62. | Heringssalat mit Gurken und frischen Äpfeln, Zwiebeln und Joghurt-Sahnecreme | 100 g | € 1,75 |
| 63. | Waldorfsalat mit Äpfeln und Haselnüssen, Sellerie und Salatcreme | 100 g | € 1,75 |
| 64. | Tortellinisalat mit Kochschinken, Erbsen, Mais und Käse-Sahnesauce | 100 g | € 1,95 |
| 65. | Krautsalat mit Paprika und Zwiebeln in einer süß-sauren Marinade | 100 g | € 1,25 |
| 66. | Krautsalat mit Paprika und Zwiebeln in einem Sahnedressing | 100 g | € 1,25 |
| 67. | Broccolisalat mit Tomaten und Mais, Champignons, Zwiebeln und Salatcreme | 100 g | € 1,75 |
| 68. | Porreesalat mit frischen Äpfeln, Ananas und Mandarinen in einem Sahnedressing | 100 g | € 1,75 |
| 69. | Kartoffelsalat mit Schinkenwurst, Gürkchen und Ei, Zwiebeln und Salatcreme | 100 g | € 1,50 |
| 70. | Nudelsalat mit Schinkenwurst und Gürkchen, Früchten und Salatcreme | 100 g | € 1,50 |
| 71. | Eiersalat mit Spargel, Champignons und Salatcreme | 100 g | € 1,65 |

ab 10 Personen

72. Willys knuspriger Grillschinken mit Sauerkraut und Schnittlauch-Kartoffelpüree
oder warmen Kartoffelsalat
Schnitzelchen vom Schweinefilet
Würzige Fleischbällchen
Willys Schinkenmettschweinchen mit gehackten Zwiebeln
Kochschinkenröllchen gefüllt mit Fleischsalat und Stangenspargel
Herzhafte Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing
Käseauswahl mit Weintrauben
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter
Waldbeerengrütze und Bayrisch Creme

pro Person € 21,90**ab 10 Personen**

73. Schweinerücken auf Sahnesauce mit frischen Waldpilzen
und Geschnetzeltes von der Pute in Paprika-Curryrahm
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse
Fischplatte mit Graved Lachs und Forellenfilets
dazu Honig-Senfsauce und Sahnemeerrettich
Schnitzelchen vom Schweinefilet
Medaillons vom Hähnchenfilet
herzhafte Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing
Käseauswahl mit Weintrauben
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter

pro Person € 22,90**ab 10 Personen**

74. Saftiger Senfrahmbraten vom Jungschwein
Geschnetzeltes von der Pute in Kräuter-Sahnesauce mit Pilzen
Kartoffelgratin und Marktgemüse
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets und Graved Lachs
dazu Honig-Senfsauce und Sahnemeerrettich
Hackbällchen und Hähnchenfilet mit Ananas und Käse überbacken
Roastbeefröllchen in Senf-Kräuterkruste mit Remoulade und Gemüse gefüllt
Zarte Putenschnitzelchen knusprig gebraten
Buffet von frischen Salaten mit Joghurtdressing und Kartoffelvinaigrette
Käseauswahl mit Weintrauben
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter
Waldbeerengrütze und Bayrisch Creme

pro Person € 22,90

ab 10 Personen

75. Schweinefiletmedaillons in Kräuter-Sahnesauce
Geschnetzeltes von der Pute in Paprika-Curryrahm
Kartoffelgratin und Marktgemüse
Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets und Graved Lachs
dazu Honig-Senfsauce und Sahnemeerrettich
Roastbeefröllchen in Senf-Kräuterkruste mit Remoulade und Gemüse gefüllt
Curry-Hähnchenfiletmedaillons mit Ananas und Käse überbacken
Zarte Putenschnitzelchen knusprig gebraten
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing
Käseauswahl mit Weintrauben
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter
Waldbeerengrütze und Bayrisch Creme

pro Person € 22,90**ab 10 Personen**

76. Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Grillgemüse mit Tomaten, Paprika, Zucchini und Auberginen
Parmaschinken mit Honigmelonen
Marinierter Lachs mit Zwiebeln und Oliven auf Ruccola mit Kräutervinaigrette
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing
Geschnetzeltes von der Pute in Thymian-Salbeisauce
Gekräuterte Schweinefiletmedaillons auf Basilikum-Tomatensauce
mit Bandnudeln, Marktgemüse und Kartoffelgratin
Käseauswahl mit Weintrauben
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter
Tiramisu und Pfirsichmascarpone

pro Person € 22,90**ab 10 Personen**

- 76 A. Crostinis mit gegrilltem Lachs und Scampis
Medaillons vom Hähnchenfilet mit Tomate und Mozzarella
Salbeischnitzelchen
Gekräuterte Schweinefiletmedaillons auf Rosmarinsauce
Geschnetzeltes von der Pute in Kräuter-Sahnesauce mit frischen Pilzen
Kartoffelgratin und Marktgemüse
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing
Käseauswahl
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter
Mousse au Chocolat
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

pro Person € 22,90

ab 15 Personen

77. knuspriger Grillschinken mit Sauerkraut und warmem Kartoffelsalat
Geschnetzeltes von der Pute in Paprika-Curryrahm
und Champignonrahmbraten vom Jungschweinrücken mit Kartoffelgratin und
Marktgemüse
Penne mit Broccoliroschen in Tomaten-Kräutersauce
Fischplatte mit Graved Lachs und geräucherten Forellenfilets
dazu Honig-Senfsauce und Sahnemeerrettich
Schinkenmettschweinchen mit gehackten Zwiebeln
Kochschinkenröllchen gefüllt mit hausgemachtem Fleischsalat
Zarte Putenschnitzelchen knusprig gebraten
Herzhafte Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch und saftige Fleischbällchen
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing
Käseauswahl mit Weintrauben
Brotkorb mit Landbrot, Baguette, Butter und hausgemachtem Zwiebelschmalz
Waldbeerengrütze und Bayrisch Creme

pro Person € 23,90**ab 15 Personen**

78. Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Roastbeefröllchen in Senf-Kräuterkruste mit Remoulade und Gemüse gefüllt
Zarte Putenschnitzelchen knusprig gebraten
Schweinefiletmedaillons und saftige Fleischbällchen
Curry-Hähnchenfiletmedaillons
Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets und Graved Lachs
dazu Honig-Senfsauce und Sahnemeerrettich
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing
Gekräuterte Schweinefiletmedaillons auf Pfeffersauce
Geschnetzeltes von der Pute in Kräuter-Sahnesauce mit feinen Gemüsestreifen
dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse
Tortellini mit Broccoliroschen in Käse-Sahnesauce
Käseauswahl mit Weintrauben
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter
Waldbeerengrütze und Mousse au Chocolat

pro Person € 23,90

noch mehr heiß und kalt

ab 15 Personen

79. Grillgemüse in Basilikum-Oreganovinaigrette
Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Pesto
Marinierter Lachs auf Ruccola mit Zwiebeln und Oliven
Vitello tonnato mit einer Creme von Thunfisch, Kapern und Sardellen
Gekräuterte Schweinefiletmedaillons auf Basilikum-Tomatensauce
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse
Geschnetztes von der Pute in Thymian-Salbeisauce mit Bandnudeln
Penne in Tomaten-Kräutersauce
Käseauswahl mit Weintrauben
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter
Tiramisu und Erdbeermascarpone

pro Person € 23,90

ab 15 Personen

80. Tomate-Mozzarella mit Pesto und Basilikum
Lachsroulade gefüllt mit Frischkäse und geräucherte Forellenfilets
Carpaccio vom Rinderfilet mit Senf-Kräutervinaigrette und frischem Parmesan
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing
Schweinefilet auf einer Waldpilzsauce
Gegrilltes Lachsfilet auf Kräuter-Senfsauce
Geschnetztes von der Pute in Tomaten-Kräutersauce
Kartoffelgratin, Pennenudeln und frisches Marktgemüse
Käseauswahl mit Weintrauben
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und Butter
Mousse au Chocolat und Pfirsichmascarpone

pro Person € 23,90

noch mehr heiß und kalt

ab 15 Personen

81. Gegrilltes Gemüse in Basilikum-Oreganovinaigrette
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Herzhafte Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch
Saftige Fleischbällchen mit saurem Gemüse
Buffet von frischen Salaten mit Joghurtdressing und Kartoffelvinagrette
Willys Grillschinken mit Sauerkraut und Schnittlauch-Kartoffelpüree
Schweinefilet in Cognac-Pfeffersauce
Geschnetzeltes von der Pute in Kräuter-Sahnesauce
dazu Kartoffelgratin, Spätzle und Marktgemüse
Penne mit Broccoliröschen in Käse-Sahnesauce
Käseauswahl mit Weintrauben
Brotkorb mit Landbrot, Baguette und hausgemachtem Zwiebelschmalz
Mousse au Chocolat und Waldbeerengrütze

pro Person € 23,90

ab 15 Personen

82. Tomate-Mozzarella mit Pesto und Basilikum
Roastbeefröllchen in Senf-Kräuterkruste mit Remoulade und Gemüse gefüllt
zarte Putenschnitzelchen knusprig gebraten
Curry-Hähnchenfiletmedaillons
Forellenfilets auf Paprika-Zwiebelsalat und Graved Lachs mit Honig-Senfsauce
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing
Schweinefiletmedaillons auf Balsamicosauce
Hähnchenbrustfilet auf Curryrahmsauce
Kartoffelgratin, Basmatireis und Marktgemüse
Pennnudeln mit gegrillten Lachswürfeln in leichter Weißweinsauce
Käseauswahl mit Weintrauben
Brotkorb mit Landbrot, Baguette, Butter und hausgemachtem Zwiebelschmalz
Waldbeerengrütze und Mousse au Chocolat

pro Person € 23,90

..... der große Italiener !

ab 15 Personen

83. Parmaschinken mit Melonenkugeln
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Grillgemüse in Basilikum-Oreganovinaigrette
Carpaccio vom Rinderfilet
Vitello tonnato mit einer Creme aus Thunfisch, Kapern und Sardellen
Marinierter Lachs auf Ruccola mit Zwiebeln und Oliven in Kräutervinaigrette
Marinierte Sardinen im Basilikumblatt
Buffet von frischen Salaten mit Joghurt- und Balsamicodressing
Gekräuterte Schweinefiletmedaillons auf Balsamicosauce
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse
Geschnetzeltes von der Pute in Thymian-Salbeisauce mit Bandnudeln
Maccheroni in Tomaten-Kräutersauce
Käseauswahl mit Weintrauben
Brotkorb mit Landbrot, Ciabatta, und Kräuterbutter
Tiramisu und Amarettomousse

pro Person € 25,90

Suppen

| | ab 10 Personen | 1 Portion = 0,25 Liter | pro Portion |
|-----|---|-------------------------------|--------------------|
| 84. | Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettendchen | | € 3,95 |
| 85. | Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen | | € 4,95 |
| 86. | Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Kresse | | € 3,95 |
| 87. | Waldpilzcremesuppe mit frischen Kräutern | | € 3,95 |
| 88. | Spinatcremesuppe mit Gambas | | € 4,95 |
| 91. | Gemüsesuppe mit Markklößchen | | € 3,95 |
| 92. | Tomatensuppe mit Croutons | | € 3,95 |
| 93. | Kräftige Rindfleischsuppe mit zartem Rindfleisch und Markklößchen | | € 3,95 |
| 94. | Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Spargel und Reis | | € 3,95 |
| 95. | Lauchcremesuppe mit Schinkenstreifen | | € 3,95 |
| 96. | Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch | | € 3,95 |
| 97. | Wildrahmsuppe mit zartem Wildfleisch und Waldpilzen | | € 4,95 |
| 98. | Broccolicremesuppe | | € 3,95 |

Eintöpfe

| | ab 5 Personen | 1 Portion = 0,50 Liter | pro Portion |
|------|--|-------------------------------|--------------------|
| 100. | Willys herzhaftes Gulaschsuppe mit zarter Fleischeinlage | | € 4,50 |
| 101. | Deftiger Erbseneintopf mit Fleischeinlage und geräucherten Mett- und Bockwurstscheiben | | € 4,50 |
| 102. | Wirsingintopf mit saftigen Fleischbällchen | | € 7,50 |
| 103. | Grünkohleintopf mit Kohlwurst und Kasslerscheiben | | € 7,50 |
| 104. | Feuriges Chili con Carne mit Hackfleisch, Kidney Bohnen und Mais | | € 5,95 |
| 106. | Deftiger Möhreintopf mit gebratenen Hackbällchen | | € 7,50 |

vom Schwein

| | ab 5 Personen | pro Person |
|------|---|------------|
| 107. | Der Klassiker ! Willys Grillschinken mit knuspriger Schwarte, Sauerkraut und Schnittlauch-Kartoffelpüree oder warmem Kartoffelsalat | € 11,95 |
| 108. | Willys Grillschinken | € 8,50 |
| 109. | Saftiger Senfrahmbraten vom Jungschweinrücken mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 11,95 |
| 110. | Jungschweinrücken in Knoblauch-Kräuterkruste mit Sauerkraut und warmem Kartoffelsalat | € 11,95 |
| 111. | Mild geräuchertes Kasseler mit Sauerkraut und warmem Kartoffelsalat | € 11,95 |
| 112. | Champignonrahmbraten vom Jungschweinrücken mit Kräutern und frischen Champignons, Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 11,95 |
| 113. | Spanferkel knusprig gebacken ab 15 Personen mit Sauerkraut und warmem Kartoffelsalat | € 16,50 |
| 114. | Spanferkel knusprig gebacken ab 15 Personen | € 12,50 |
| 115. | Römerbraten vom Jungschweinrücken auf Sahnesauce mit Kartoffelgratin und frischem Marktgemüse | € 11,95 |
| 116. | 2 zarte Schweinerückenschnitzelchen mit Käsekruste auf Kräuter-Sahnesauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 11,95 |
| 117. | Marinierte Rückensteaks in Knoblauchsauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 11,95 |
| 118. | Schweinegeschnetzeltes in Kräuter-Sahnesauce mit frischen Champignons, Spätzle und Marktgemüse | € 11,95 |
| 119. | Gulasch vom Schwein "klassisch" mit Spätzle und Marktgemüse | € 11,95 |

Schweinefilet

ab 5 Personen

pro Person

- | | | |
|------|---|---------|
| 120. | Schweinefiletmedaillons auf Kräuter-Sahnesauce mit frischen Champignons, Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 12,95 |
| 121. | Schweinefiletmedaillons auf Cognac-Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 12,95 |
| 122. | Gekrüterte Schweinefiletmedaillons mit Serano umwickelt auf Balasamicosauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 12,95 |
| 123. | Schweinefiletmedaillons mit Tomate und Mozzarella überbacken auf Balsamicosauce dazu Tagliatelle und Marktgemüse | € 13,95 |
| 124. | Schweinefiletmedaillons auf Thymian-Salbeisauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 12,95 |
| 125. | Schweinefiletmedaillons auf Rosmarinsauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 12,95 |
| 126. | Schweinefiletgeschnetzeltes in Tomaten-Kräutersauce mit Zucchini, Auberginen, Paprika und Zwiebeln, dazu Bandnudeln | € 12,95 |

Hackfleisch, Würstchen und Currywurst

ab 5 Personen

pro Person

- | | | |
|------|--|---------|
| 127. | Leckere Wirsingroulade in Zwiebelsauce mit Salzkartoffeln | € 10,95 |
| 128. | Bratwurstschnecke auf milder Kräuter-Senfsauce mit Apfelrotkohl <i>oder</i> Sauerkraut und Schnittlauch-Kartoffelpüree | € 9,95 |
| 129. | Hackfleischbällchen in Champignonrahmsauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 9,95 |
| 130. | Zwiebelwürstchen auf milder Kräuter-Senfsauce mit Apfelrotkohl <i>oder</i> Sauerkraut und Schnittlauch-Kartoffelpüree | € 9,95 |
| 131. | Fleischkäs <i>oder</i> Hackbraten auf milder Kräuter-Senfsauce mit Sauerkraut und Schnittlauch-Kartoffelpüree | € 9,95 |
| 132. | Currywurst doppelt mit Baguettescheiben | € 4,50 |

vom Kalb !

ab 5 Personen

pro Person

- | | | |
|------|---|---------|
| 133. | Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" in Kräuter-Sahnesauce mit frischen Champignons, Butterspätzle und Marktgemüse | € 18,90 |
| 134. | Kalbsgeschnetzeltes in Tomaten-Kräutersauce mit Zucchini, Auberginen und Tomaten, dazu Bandnudeln | € 18,90 |
| 135. | Kalbsgeschnetzeltes in Thymian-Salbeisauce mit frischen Champignons, Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 18,90 |

vom Rind !

ab 5 Personen

pro Person

- | | | |
|------|---|---------|
| 138. | Rinderfilet vom argentinischen Angus auf Sauce Bernaise mit Waldpilzen, Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 26,90 |
| 139. | Rinderfilet vom argentinischen Angus auf Basilikum-Tomatensauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 26,90 |
| 140. | Rindsroulade mit saftiger Hackfleischfüllung in Zwiebelsauce mit Kartoffelchen und Marktgemüse | € 16,90 |
| 141. | Rinderbraten mit frischen Champignons auf Rioja-Rotweinsauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 14,90 |
| 142. | Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelpüree und Apfelrotkohl | € 14,90 |
| 143. | Saftiger Rindsgulasch "klassisch" mit Spätzle und Marktgemüse | € 14,90 |
| 144. | Wiener Tafelspitz auf Meerrettich-Sahnesauce mit Kartoffelchen und Marktgemüse | € 14,90 |
| 145. | Westfälischer Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln und Rote Beete | € 14,90 |

Hähnchen und Pute !

| | ab 5 Personen | pro Person |
|------|--|------------|
| 146. | Hähnchenfiletspieß mit Gemüse auf Tomaten-Kräutersauce mit Basmatireis und gemischtem Salat | € 11,95 |
| 147. | Hähnchenbrustfilet auf Curryrahmsauce mit Ananas und Käse überbacken, Basmatireis und gemischtem Salat | € 11,95 |
| 148. | Hähnchenbrustfilet im Sesammantel auf süß-saurer Sauce mit Basmatireis und gemischtem Salat | € 11,95 |
| 149. | Hähnchenbrustfilet gegrillt auf Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 11,95 |
| 150. | Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Käse überbacken auf Balsamicosauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 11,95 |
| 151. | Hähnchenbrustfilet gegrillt auf Curryrahmsauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 11,95 |
| 152. | Hähnchenbrustfilet gegrillt auf Orangensauce mit Spätzle und Marktgemüse | € 11,95 |
| 153. | Hähnchenbrustfilet gegrillt auf Apfelweinsauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 11,95 |
| 154. | Geschnetzeltes von der Pute in Kräuter-Sahnesauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 11,95 |
| 155. | Geschnetzeltes von der Pute "asiatisch" in süß-saurer Sauce mit Ananas, Paprika und Zwiebeln, dazu Basmatireis | € 11,95 |
| 157. | Putensauerbraten mit Kartoffelpüree und Apfelrotkohl | € 11,95 |
| 158. | Bunte Curryreispfanne mit Gemüse und Streifen von der Putenbrust | € 11,95 |
| 159. | Hähnchenbrustfilet auf Basilikum-Tomatensauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 11,95 |

Gans und Hirsch

ab 10 Personen

pro Person

- | | | |
|-------------|--|----------------|
| 160. | Gänsebrust auf Honigsauce mit gebratenen Semmelknödelscheiben und Apfelrotkohl | € 19,90 |
| 161. | Gänsekeule auf Honigsauce mit gebratenen Semmelknödelscheiben und Apfelrotkohl | € 19,90 |
| 163. | Hirschkalbmedaillons auf Waldpilzsauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 17,90 |

Lamm

ab 5 Personen

pro Person

- | | | |
|------|--|----------------|
| 176. | Lammrückenfilet auf Balsamicosauce Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 22,90 |
| 177. | Lammrückenfilet auf würziger Schafskäsesauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 22,90 |
| 178. | Lammrückenfilet auf Rosmarinsauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 22,90 |

Fisch

| | ab 5 Personen | pro Person |
|-------------|--|-------------------|
| 180. | Gegrilltes Lachsfilet auf leichter Rieslingsauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 16,90 |
| 181. | Gegrilltes Lachsfilet auf Tomaten-Kräutersauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 16,90 |
| 182. | Ganzer Frischlachs in der Haut gegrillt mit Dip gebackenen Kartoffelchen und Salat mit Joghurt und Balsamicodressing | € 16,90 |
| 184. | Zanderfilet auf Rote Beetesauce mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 16,90 |
| 185. | Filets von der Dorade auf Balsamicosauce Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 16,90 |

Nudeln und Co

| | ab 5 Personen | pro Person |
|------|--|------------|
| 187. | Maccheroni mit gegrillten Putenbruststreifen und Ratatouillegemüse in Tomaten-Kräutersauce | € 8,90 |
| 188. | Bunte Tagliatelle mit Hackbällchen Broccoli, Zwiebeln und Kräutern in Gorgonzolasauce | € 8,90 |
| 189. | Tortellini mit Broccoliröschen in Käse-Sahnesauce | € 8,90 |
| 190. | Zucchini, Tomaten, Auberginen und Paprika mit Mozzarella überbacken | € 8,90 |
| 191. | Spaghetti Bolognese mit Parmesan | € 8,90 |
| 192. | Bunte Bandnudeln mit Gemüse-Tomatenragout und Lachswürfeln | € 8,90 |
| 193. | Lasagne Bolognese mit Tomaten-Hackfleischsauce und Käse überbacken | € 8,90 |
| 194. | Lachs-Lasagne mit Lachswürfeln, Spinat und einer leichten Fischcreme | € 8,90 |
| 195. | Pennenudeln mit gegrillten Lachswürfeln in Tomaten-Kräutersauce mit Ratatouillegemüse | € 8,90 |

Dessert

| | ab 5 Personen | pro Person |
|------|---|-------------------|
| 196. | Waldbeerengrütze mit hausgemachter Vanillesauce | € 3,50 |
| 197. | Vanille-Joghurtcreme | € 3,50 |
| 198. | Mascarponecreme Erdbeer, Pfirsich, Orange | € 3,50 |
| 199. | Mohnmousse | € 3,50 |
| 200. | Frische Früchte am Spieß mit weißer und dunkler Schokolade beträufelt | € 3,50 |
| 201. | Exotischer Fruchtsalat | € 3,50 |
| 202. | Tiramisu | € 3,50 |
| 203. | Amarettomousse | € 3,50 |
| 204. | Milchreis mit Zimt und roter Grütze | € 3,50 |
| 205. | Bayrisch Creme | € 3,50 |
| 206. | Bayrisch Creme mit Beeren | € 3,50 |
| 207. | Mousse au Chocolat | € 3,50 |
| 208. | Spekulatiusmousse (nur in der Weihnachtszeit) | € 3,50 |
| 208. | Grießflammerie | € 3,50 |
| 209. | Schokoladenpudding mit hausgemachter Vanillesauce | € 3,50 |
| 210. | Vanillepudding mit frischen Beeren | € 3,50 |

Für den Grill, die Pfanne, den Backofen

Ob heiß, ob kalt, ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter,
wir halten ständig ein großes Sortiment an Spezialitäten für Grill, Pfanne und Backofen für Sie bereit !

Suppen und Eintöpfe, nur noch warm machen und fertig !

Gefüllte Filetspieße, Cevapcici und gefüllte Rückentaschen

Grillspieße von Schweine- und Hähnchenfilet

Hackfleischspieße, Minutensteaks

Marinierte Nackensteaks und Grillbauchscheiben

Knoblauchwürstchen und Blätterteigrollen

Leckere Brat- und Grillwürstchen

Pfannengerichte

Salate, und vieles mehr, alles nur eine Sache von Minuten !

Und wenn Sie mittags keine Zeit haben zu kochen, auch kein Problem !

Unser täglich wechselnder Mittagstisch hat auch hierauf eine Antwort !

Täglich ab 11:00 Uhr !

Fragen Sie bitte nach unserer wöchentlich wechselnden Mittagskarte !

Unsere Serviceleistungen

Geschirr- und Gläserverleih

Tische und Bestuhlung

Servicekräfte und Köche

Getränkesservice

Grillverleih

Imbisswagen

Kühlwagen

Zelte und Pavillons

und vieles mehr !

Wir planen und gestalten Ihre

Firmenfeier,
Veranstaltung,
Eröffnung,
Präsentation,
Familienfeier,

für Fragen zu Angeboten
und Beratungen
stehen wir jederzeit
gerne zur Verfügung !

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Preise

Die aufgeführten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Die Bezahlung der von uns gelieferten Waren erbitten wir, sofern nicht anders vereinbart, an dem der Lieferung folgenden Werktag in unserem Geschäft in bar. Preisänderungen behalten wir uns vor.

Anlieferung

Die Anlieferung erfolgt durch uns in dem bei der Bestellung vereinbarten Zeitraum.

Wir weisen vorsorglich daraufhin und bitten um Verständnis, dass es auf Grund nicht vorhersehbarer Umstände eventuell schon einmal zu Zeitverschiebungen bei der Anlieferung kommen kann.

Für die Anlieferung berechnen wir von Montags – Samstags innerhalb Bochums eine Anfahrtspauschale von **€ 10,00**.

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir eine Anfahrts- und Servicepauschale von **€ 20,00**.

Am Ostersonntag und Ostermontag, sowie am 1. und 2. Weihnachtstag und an Neujahr beträgt die Anfahrts- und Servicepauschale **€ 35,00**.

Liegt der Lieferort außerhalb Bochums, erfolgt die Berechnung nach Absprache.

Rückgabe / Abholung / Reinigung

Wir erbitten die Rückgabe der von uns gelieferten Gegenstände/Geschirr, sofern nicht anders vereinbart, an dem der Lieferung folgenden Werktag in gereinigtem Zustand.

Eine eventuelle Abholung der Gegenstände/Geschirr berechnen wir nach Aufwand.

Ungereinigte Gegenstände/Geschirr nehmen wir nach vorheriger Absprache gegen Berechnung zurück.

Haftung

Für die leihweise zur Verfügung gestellten Gegenstände/Geschirr etc. haftet bei Beschädigung oder Verlust der Besteller.

Gerichtsstand ist Bochum.



Mobiler Catering
und Imbisswagen!

*... ideal für Ihre
Veranstaltung!*

***Große Vielfalt,
beste Qualität
und Super Preise!***

Riesen Auswahl

Staunen Sie über die große Anzahl an Spezialitäten die wir für Sie direkt vor Ort frisch zubereiten können!
Von Curry rot-weiß über American Barbecue und Scampifanne bis zum Münchener Oktoberfest!

- Currywurst lecker und scharf
- Bochumer Bratwurst
- Nürnberger Würstchen

Wir haben den Wagen - Sie die Wahl!

* Personal ist immer enthalten!

All inclusive

Sie müssen nur die Anzahl der Personen sagen und alle können essen bis sie satt sind!

Sie zahlen einen Pauschalpreis.

Wir rechnen selbst ab!

Das heißt Ihre Besucher zahlen ganz normale Imbisspreise und der Imbisswagen kostet Sie nichts.

Bitte sprechen Sie mit uns die genau-

Kombi Modell

Ihre Besucher zahlen nur einen Teil fürs Essen und Sie den Rest! Wir machen Ihnen ein individuelles Angebot.

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne unseren umfangreichen Party-Service Prospekt zu!

- saftige Steaks
- knusprige Pommes Frites
- Burger, Chicken und Baked Potatos

Party-Service Drees

Drees GmbH
Castroper Str. 285
44791 Bochum

Telefon: (0234) 59 04 81
Telefax: (0234) 59 48 89

E-Mail: info@drees-aktuell.de
Internet: www.drees-aktuell.de

Geschäftsführer:
Claudius und Christian Drees

Preisliste gültig ab 06.02.2020