

DREES – Partyservice | Catering | Events

Inhaltsverzeichnis

01. Weihnachtsmenüs	S. 2 - 3
02. Frühstück, Brunch	S. 4 - 5
03. Canapés, Fingerfood, Kinderparty	S. 6 - 10
04. Vorspeisen, Empfehlungen	S. 11
05. Suppen, Eintöpfe	S. 12
06. Menüs	S. 13 - 17
07. Themenbuffets	S. 18 - 22
08. Salate	S. 23
09. Nudelgerichte, Aufläufe	S. 24
10. Desserts	S. 25
11. Gerichte Schwein	S. 26
12. Gerichte Rustikal, Currywurst	S. 27
13. Gerichte Rind	S. 28
14. Gerichte Hähnchen, Pute	S. 29
15. Gerichte Gans	S. 30
16. Gerichte Fisch	S. 31
17. Grillbuffet	S. 32
18. Serviceleistungen	S. 33
19. Imbisswagen	S. 34
20. Allgemeine Geschäftsbedingungen	S. 35

Weihnachtsmenüs

ALLE Menüs ab 8 Personen

Weihnachtsmenü I.

Graved- und Rauchlachs | Honig-Senfsauce | marinierter Lachs auf Rucola
Rinderbraten | Honig-Rotweinsauce
Marktgemüse | **Kartoffelgratin**
Dessert nach Wahl

p. P. 32,90 €

Weihnachtsmenü II.

Graved- und Rauchlachs | Honig-Senfsauce | marinierter Lachs auf Rucola
Gänsebrust | Honig-Rotweinsauce
Apfelrotkohl | **gebackene Kartoffelchen**
Dessert nach Wahl

p. P. 32,90 €

Weihnachtsmenü III.

Graved- und Rauchlachs | Honig-Senfsauce | marinierter Lachs auf Rucola
Hähnchenfilet | Balsamicosauce
Ofengemüse | Zucchini, Aubergine, Paprika, Datteltomaten, Pilze
gebackene Kartoffelchen
Dessert nach Wahl

p. P. 29,90 €

Weihnachtsmenü IV.

Graved- und Rauchlachs | Honig-Senfsauce | marinierter Lachs auf Rucola
Schweinefilet | Cognac-Pfeffersauce
Marktgemüse | **Kartoffelgratin**
Dessert nach Wahl

p. P. 32,90 €

Weihnachtsmenü V.

Vitello tonnato mit einer Thunfischcreme

Gegrillter Lachs auf Rieslingsauce

Ofengemüse | Zucchini, Aubergine, Paprika, Datteltomaten, Pilze

Kartoffelgratin

Dessert nach Wahl

p. P. 32,90 €

Optional bieten wir zwei vegetarische Gerichte zur Auswahl

Vegetarisches Weihnachtsgericht I.

Tortelloni mit Ricotta | Tomaten-Kräutersauce

Vegetarisches Weihnachtsgericht II.

Tortelloni mit Steinpilzen | Gorgonzolasauce

Dessert zur Auswahl / jeweils eine Portion pro Menü

Spekulatiusmousse | Beeren

Mousse au Chocolat

Waldbeerengrütze | Vanillesauce

Panna Cotta | Beeren

„Ein guter Start in den Tag braucht ein gutes Frühstück“

(1) Das Frühstücksbuffet

ab 10 Personen

Rührei | frische Kräuter

Graved Lachs | Honig-Senfsauce und Sahnemeerrettich

Heringshappen | Dill-Sahnesauce

Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum

Aufschnittplatte | feinste Auswahl an Wurst aus eigener Herstellung und Käse

„Willi's Schinkenmett“ | gehackte Zwiebeln

Roastbeef | Senf-Kräuterkruste

Brotkorb | frische Brötchen, gebutterte Croissants, Land- und Roggenbrot

Dazu Nutella, Konfitüren, Butter und Honig

Obstsalat | im Gläschen, Vanille-Joghurt

p. P. 21,90 €

„Brunch is always a good idea“

(2) Das Brunchbuffet

ab 10 Personen

Rührei | frische Kräuter

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan, Oliven, Kräuter Vinaigrette

Aufschnittplatte | feinste Auswahl an Wurst aus eigener Herstellung und Käse

Dazu Nutella, Konfitüren, Butter und Honig

Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum

Roastbeef | Senf-Kräuterkruste

Brotkorb | frische Brötchen, gebutterte Croissants, Land- und Roggenbrot

Salatbuffet | Joghurt- und Blasamicodressing

Tortellini | Ricottafüllung, Broccoliröschen, Tomatensauce

Medaillons vom Hähnchen | Paprika-Currysauce

Schweinefilet | Cognac-Pfeffersauce

Dazu | Kartoffelgratin, mediterranes Gemüse, Pennenudeln

Obstsalat | im Gläschen, Vanille-Joghurt

Tiramisu

p. P. 26,90 €

„Let's talk Business“

Teil das Brötchen und genieß es zu zweit... oder alleine!

Knusprige Brötchenhälften...

(3) Weizen	St. 1,90 €
(4) Roggen, Mehrkorn	St. 2,10 €

...Dazu **Aufschnitt aus eigener Herstellung** | Wurst, Schinkenmett, Frischwurst, Bratenaufschnitt, geräucherter Schinken..., Käsevariationen, veganer Aufstrich

(5) Herzhafte Roggenbrotscheiben belegt mit...

...Willi's Schinkenmett, saftigem Kochschinken, zartem Schweinebraten in der Senfkruste, rosa gebratenem Roastbeef, mild geräuchertem Kasseler..., Käsevariationen	St. 1,50 €
--	------------

(6) **Bagel veggie** | Frischkäse, Hummus, Rucola, Gurke, Tomate

(7) **Bagel** | Frischkäse, Putenbrust, Krautsalat, Gurke, Tomate, Curry

(8) **Bagel** | Kochschinken, Käse, Dip St. 4,90 €

(9) **Ciabatta veggie** | Frischkäse, Tomate, Mozzarella, Pesto rot, getrocknete Tomaten

(10) **Ciabatta** | Butter, Remoulade, Roastbeef, Salat

(11) **Ciabatta** | Butter, Kochschinken, Käse, Dip

(12) **Wraps** | Frischkäse, Lachs, Spinat

(13) Frischkäse, Rucola, getrocknete Tomaten, Cherry Tomaten

(14) Couscous, Hummus, Grillgemüse, Salat

(15) Frischkäse, Putenbrust, Curry Dip, Salat, Nüsse, Rosinen

(16) Balsamicocreame, italienischer Landschinken, Parmesan, Rucola

(17) Käse, Kochschinken, Salat, Dip St. 4,90 €

„Ausnahmeweise mal mit den Fingern speisen“

Zugreifen unbedingt erwünscht!

(20) Canapés

Weißbrot, Roggen, Pumpernickel – gebutterte Scheiben
Ab 5 Personen – 5 Stück pro Person

Roastbeefscheiben | Remoulade
Graved Lachs | Honig-Senfsauce
Saftiger Grillschinken | pikanter Senf, Gürkchen
Parmaschinken | Parmesan
Forellenfilets | Apfelscheiben, Zwiebeln, Sahnemeerrettich
Schweinefiletscheiben | Blattsalat
Rinderfiletscheiben | Currytomatensalat
Marinierte Gambas | Blattsalat, Mango Chutney
Hähnchenfilet | Ananas, Curry Dip
Französischer Camembert | Preisselbeeren
Scheibenkäse | Tomatenscheiben
Frischkäse | Gartenkresse, Gurkenscheiben

p. P. 13,90 €

(21) Fingerfood “Rustikal”

ab 5 Personen

Landbrot | Auswahl an westfälischem Schinken und Käse
Knusprig panierte Schnitzelchen vom Schweinefilet | Dip
Gerolltes vom Rindersaftschinken | Remoulade, Gemüse
Kartoffelsalat | Fleischwurst, Gürkchen, Ei im Gläschen
Geräucherter Lachs | Schwarzbrot, Zwiebeln, Sahnemeerrettich
Hähnchenfiletmedaillons | überbacken mit Tomate-Mozzarella
Mini Burger | saftiges Rindfleisch, Dip
Herzhafte Pfefferbeißer | frisch aus dem Rauch
Käsespießchen | frische Früchte
Körnerbrot | Frischkäse
Dessertvariation | Minigläschen

p. P. 19,90 €

(22) Fingerfood „Bochum“

ab 5 Personen

Currywurst | hausgemachte Sauce (kalt)
„Willi's Schinkenmett“ | Landbrot, gehackte Zwiebeln
Herzhafte Pfefferbeißer | frisch aus dem Rauch
Traditioneller Kartoffelsalat | im Gläschen
„Bochumer Kumpelfrikadelle“ | Gewürzgürkchen
Schinkenfleischwurst | Schwarzbrot, Senf
Kartoffel-Gemüseröstie | Dip
Käsespießchen | frische Früchte
Knusprige Schnitzelchen vom Hähnchen | Chili Dip
Flasche Moritz Fiege Pils oder Frei | Bügelflasche

p. P. 19,90 €

(23) Fingerfood „Italienisch“

ab 5 Personen

Bruschetta | Geröstete Weißbrotscheiben, gewürfelte Tomaten, gegrillter Lachs
Antipastispießchen | Zucchini, Paprika, Tomaten, Pilzen
Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan
Schweinefilethäppchen | Salbei, Parmaschinken
Hähnchenfiletmedaillons | überbacken mit Tomate-Mozzarella
Scampispießchen | Knoblauch-Kräuter Marinade
Italienische Hackbällchen | Tomatensauce, Oliven
Nudelsalat | im Gläschen, getrocknete Tomaten
Tomate-Mozzarella Spießchen | Basilikum, Balsamico
Italienisches Landbrot | Pestoauswahl
Tiramisu

p. P. 21,90 €

(24) Fingerfood „Tapas“

ab 5 Personen

Backpflaumen | mit Bacon umhüllt

Scampi | geröstetes Brot, gekochtes Ei, Knoblauchmayonnaise

Schweinefilethäppchen | Rosmarin, Serranoschinken

Paprika und Tomaten | gefüllt mit Käsecreme

Chorizo - Tortilla Spießchen

Mini Burger | Bacon, Manchego Käse

Oliven | Manchego Käse – Spießchen

Hähnchenfiletspießchen | Kräuter-Zitronen Marinade

Gebackener Camembert | Tomatenmarmelade

Baguetteauswahl | Aioli

Crema Catalana

p. P. 21,90 €

(25) Fingerfood „Veggie – Vegan“

ab 5 Personen

Süßkartoffeltellerchen | Limetten – Wasabicreme, Kräuter

Vegetarische Teigtaschen | Gemüse

Zucchini-puffer | Minzjoghurt

Blumenkohl Wings | Dip

Tortillaröllchen | Spinat, Dattel Dip

Backofengemüse | im Gläschen

Broccolisalat | im Gläschen, Apfel, Pinienkerne, Paprika

Landbrot | Datteldip, Schafskäse Paprika Dip

Dessertvariation | Minigläschen

p. P. 21,90 €

(26) Oder

Wrapröllchen | gefüllt mit Rucola, Tomaten, Pesto

Kichererbsen Falafel | Hummus

Zucchini Schiffchen | gefüllt mit gewürfelten Tomaten, Pilzen und Käse
überbacken

Tomate-Mozzarella Spießchen | Basilikum, Balsamico

Rote Beete Salat | Walnüsse, Apfel, Petersilie

Gefüllte Champignons | Gorgonzolasauce

Landbrot | Pesto rot, Datteldip

Kartoffel – Gemüseröstie | Dip

Dessertvariation | Minigläschen

p. P. 21,90 €

„Unser Bausatz fürs Büro oder zu Hause“

Ab 5 Stück pro Teil

herzhafte kleine Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch	St. 0,75 €
herzhafte lange Pfefferbeißer frisch aus dem Rauch	St. 1,50 €
kleine saftige Partyfrikadellen	St. 1,30 €
große Frikadellen frisch aus der Pfanne	St. 2,10 €
Schnitzelchen aus dem Schweinerücken	St. 2,60 €
Schnitzelchen vom Schweinefilet	St. 3,50 €
Schnitzelchen vom Hähnchenfilet	St. 3,00 €
Medaillons vom Rinderfilet	St. 8,50 €
Medaillons vom Schweinefilet	St. 3,50 €
Medaillons vom Hähnchenfilet	St. 3,00 €
Schinkenröllchen mit Fleischsalat und Spargel klein	St. 2,00 €
Schinkenröllchen mit Fleischsalat und Spargel groß	St. 3,20 €
Käsespießchen mit Obst	St. 2,00 €
Spießchen mit Datteltomaten und Büffelmozzarella	St. 2,50 €
Antipastispießchen mit mediterranem Gemüse	St. 2,50 €
Datteln im Speckmantel	St. 1,50 €
Baguettestange	St. 2,90 €
Roggenbaguettestange	St. 3,90 €
Verschiedene Blechkuchen	St. 2,90 €
Verschiedene Blechkuchen als Fingerfood	St. 1,70 €

Ab 5 Personen

Rohkostplatte mit Dip	p. P. 6,50 €
Aufschnittplatte für 3/2 Brötchen	p. P. 5,40 €
Käseauswahl Baguette, Butter	p. P. 6,50 €
Fischplatte Graved oder Rauchlachs, geräucherte Forellenfilets, Honig-Senfsauce, Sahnemeerrettich	p. P. 11,90 €

„Die coole Kinderparty“

Ab 10 Kindern

(27)

Hähnchensticks

Mini-Fleischbällchen

Kleine Knackwürstchen

Putenschnitzelchen

Schinkenfleischwurst-Sticks

Käsehäppchen | Weintrauben

Tomate-Mozzarella Spießchen | Basilikum, Balsamicocreame

Gemüesticks | Dips

Partybrötchen

Schokoladen- und Vanillepudding | Beeren

p. P. 16,90 €

„Die Küche empfiehlt“

Vorspeisen / Empfehlungen

Preis pro Person / ab 5 Personen

(30) Roastbeef Landbrot, Sahnemeerrettich, Feldsalat	11,90 €
(31) Parmaschinken Melone, Parmesan	11,90 €
(32) Vitello Tonnato Creme aus Thunfisch, Kapern, Sardellen	11,90 €
(33) Carpaccio vom Rinderfilet, Rucola, Parmesan	11,90 €
(34) Marinierter Lachs Rucola, Parmesan	11,90 €
(35) Marinierte Gambas asiatisches Gemüse, süß – sauer Sauce	11,90 €
(36) Gegrilltes Gemüse Balsamico – Orangenvinaigrette	8,90 €
(37) Rote Beete Carpaccio Ziegenkäse, Rucola, Balsamicocreme	9,90 €
(38) Tomate-Mozzarella Datteltomaten, Büffel-Mozzarellakugeln	11,90 €
(39) Auberginen gefüllt mit Pilzen und Mozzarella überbacken	11,90 €

„Ein Gruß aus der Suppenküche“

Da wird einem warm ums Herz...

Suppen

p. P. 0,3 Liter, ab 5 Personen

- (40) Rote Beete** | Kräuter
- (41) Klare Hühnerbrühe** | Gemüseeinlage
- (42) Möhre – Kokos – Ingwer** | geröstete Erdnüsse
- (43) Kartoffelcremesuppe** | Lachsstreifen
- (44) Spinatcremesuppe** | Gambas
- (45) Waldpilzcremesuppe** | frische Kräuter
- (46) Tomate** | Croutons
- (47) Kräftige Rindfleischbrühe** | Zartes Rindfleisch, Kartoffelklößchen
- (48) Broccolicremesuppe**
- (49) Lauchcremesuppe** | frische Kräuter
- (50) Gelbe Paprika – Kokossuppe**
- (51) Käse – Lauch** | Hackfleisch
- (52) Saisonal:** Kürbissuppe, Spargelsuppe

p. P. 5,90 €

Eintöpfe

Preis pro Person, ab 5 Personen

- (60) Willi's herzhafte Gulaschsuppe** | zarte Fleischeinlage, Gemüse 5,90 €
- (61) Deftiger Erbseneintopf** | Geräucherte Mett- & Bockwurstchen 5,90 €
- (62) Linseneintopf** | Geräucherte Mett- und Bockwurstchen 5,90 €
- (63) Wirsingeintopf** | saftige Fleischbällchen 7,50 €
- (64) Grünkohleintopf** | Kohlwurst, Kasslerscheiben 7,50 €
- (65) Feuoriges Chili con Carne** | Hackfleisch, Kidney Bohnen, Mais 5,90 €
- (66) Deftiger Möhreeneintopf** | gebratene Hackbällchen 7,50 €

Veggie

- (67) Wirsingeintopf** | Kartoffeln, feine Gemüsestreifen 6,90 €
- (68) Möhreeneintopf** | Kartoffeln 6,90 €
- (69) Linseneintopf** | Curry, mediterranes Gemüse, Rosinen, Nüsse 6,90 €
- (70) Süßkartoffelpfanne** | mediterranes Gemüse, Spinat, Tomaten 6,90 €
- (71) Chili sin Carne** | Gemüseeinlage, Kidney Bohnen, Mais 5,90 €

„Es wird aufgefischt, bringt Hunger mit.“

Geburtstage, Zusammentreffen mit Freunden,
Partys, oder andere tolle Events.

ALLE Menüs ab 8 Personen

Menü I.

Kalt

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan

Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum

Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing

Baguetteauswahl | Dips

Warm

Rinderfilet | Rioja-Rotweinjus

Riesentortellini | Steinpilze, Gorgonzolasauce

Hähnchenfilet | Parma, Balsamicosauce

Dazu | Ofengemüse, gebackene Kartoffel

Dessert

Amarettomousse | Zwetschgen

Schokoladenmousse | Kirschen

p. P. 36,90 €

Menü II.

Kalt

Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing

Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum

Baguetteauswahl | Dips

Warm

Hähnchenfiletstreifen | Curryrahm

Gekrüterte Schweinefiletmedaillons | Cognac-Pfeffersauce

Tortellini | Ricottafüllung, Tomaten-Kräuter Sauce

Dazu | Frisches Marktgemüse, Basmatireis, Kartoffelgratin

Dessert

Tiramisu

Pfirsichmascarpone

p. P. 29,90 €

Menü III.

Kalt

Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing

Vitello Tonnato | Creme aus Thunfisch, Kapern, Sardellen

Grillgemüse | Zucchini, Aubergine, Cherry Tomaten, Pilze

Baguetteauswahl | Dips

Warm

Schweinefilet | Thymian-Salbeisauce

Lachsfilet | Rieslingsauce

Dazu | Marktgemüse, Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Waldbeerengrütze | Vanillesauce

Bayrisch Creme | Blaubeeren

p. P. 32,90 €

Menü IV.

Kalt

Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing

Graved Lachs, Rauchlachs | Honig-Senf Sauce

Baguetteauswahl | Dips

Warm

Rinderbraten | Honig-Rotweinsauce

Schweinefilet | Kräuter-Sahnesauce, frische Waldpilze

Tortellini | Gorgonzolasauce

Dazu | frisches Marktgemüse, Spätzle, Kartoffelgratin

Dessert

Mousse au Chocolat

Bayrisch Creme | Beeren

p. P. 32,90 €

Menü V. „vegetarisch“

Kalt

Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing

Tomate-Mozzarella | Basilikum

Tortillaröllchen | Frischkäse, getrocknete Tomaten, Blattspinat

Baguetteauswahl | Dips

Warm

Tortellini | Gorgonzola Käse

Süßkartoffel – Linsen Curry | Rosinen, Gemüse, Frühlingszwiebeln

Auberginenschiffchen | gefüllt mit Pilzen und Käse überbacken,
Tomatensauce

Dessert

Mascarponecreme | Pfirsich

Mousse au Chocolat

p. P. 29,90 €

Kalte Platten für heiße Tage...

(80) Partyplatte!

ab 5 Personen

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

Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing

Käsehäppchen | frische Früchte

Brotkorb | Landbrot, Baguette, Kräuterbutter

Zweierlei Dipsaucen

Schokoladen- und Vanillepudding

p. P. 21,90 €

(80a) Partyplatte!

ab 5 Personen

Wie (80), zusätzlich:

Fischvariation | Graved Lachs, geräucherte Forellenfilets,
Honig-Senfsauce, Sahnemeerrettich

p. P. 26,90 €

(81) Der Italiener!

Ab 5 Personen

Grillgemüse | Zucchini, Aubergine, Cherry Tomaten, Pilze

Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum

Parmaschinken | Honigmelone

Vitello Tonnato | Creme aus Thunfisch, Kapern, Sardellen

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan, Oliven, Kräuter Vinaigrette

Italienischer Nudelsalat | getrocknete Tomaten, Oliven, Balsamicosauce

Salbeischnitzelchen | vom Schweinefilet

Hähnchenfilet | Überbacken mit Tomate-Mozzarella

Italienische Käseauswahl

Brotkorb | Landbrot, Baguette, Kräuterbutter

Tiramisu

Pannacotta | frische Beeren

p. P. 25,90 €

„Themenbuffets“

ALLE Buffets ab 10 Personen

(91) Buffet „Bayern“

Kalt

Bayrischer Wurstsalat | süß-sauer mariniert

Krautsalat | Speck, Zwiebeln

Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing

Carpaccio vom Kasseler | Preiselbeeren

Käsebrett | Radieschen

Bayrische Brotauswahl | Laugenbrezel, Baguette, Dips

Warm

Ofenfrischer Fleischkäs | süßer und scharfer Senf

Geschmorter Rinderbraten | Meerrettichsauce

Krustenbraten | Braunbiersauce

Dazu | Sauerkraut, Blaukraut, warmer Kartoffelsalat, gebackene Kartoffelchen, Spätzle

Gebratene Semmelknödelscheiben | geschmorte Tomaten, Spinat, Käsesauce

Dessert

Bayrisch Creme | Waldbeeren

Apfelfannküchlein | Puderzucker

p. P. 26,90 €

(92) Buffet „Italienisch“

Kalt

Vitello Tonnato | Crème aus Thunfisch, Kapern, Sardellen

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan

Antipasti | Grillgemüse

Italienischer Parmaschinken | Honigmelonenspalten

Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum

Italienischer Käse

Brotkorb | Landbrot, Baguette, Kräuterbutter

Warm

Hähnchenfiletmedaillons | umhüllt mit italienischem Landschinken,
Salbeisauce

Lachsfilet | Weißweinsauce

Toskanischer Rinderschmorbraten | Rosmarin

Gemüselasagne | mit Mozzarella überbacken

Dazu | mediterranes Gemüse, Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Tiramisu

Panna Cotta | frische Beeren

p. P. 29,90 €

(93) Buffet „Spanisch“

Kalt

Tapasvariation | Spanische Salami, Manchegokäse, Datteln im Speckmantel, Tortillahäppchen, Serranoschinken auf Honigmelone, Gambas im Teigmantel, Oliven

Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing

Baguetteauswahl | Aioli

Warm

Geschmortes Hähnchen | Paprika-Curryrahm

„**Albondigas**“ | Hackbällchen, Tomaten-Kräutersauce

Lachsfilet | Kräutersud, geschmorrte Tomaten

Auberginen | gefüllt mit Pilzen und Mozzarella überbacken

Dazu | Ofengemüse, Patatas bravas

Dessert

Crema Catalana

Tiramisu | Erdbeeren

p. P. 29,90 €

(94) Buffet „Asiatisch“

Kalt

Mini Frühlingsrollen | Gemüse, Chili Dip

Lachs und Hähnchen Tempura

Cocktail von der Gamba | süß-sauer eingelegt

Warm

Kross gebratene Schweinefilethäppchen | Terryaki Sauce

Hähnchenfilet | Erdnussauce

Thaiwok | Gambas oder Tofu, Gemüse

Vegetarische Asiapfanne | Shitake Pilze, asiatisches Gemüse

Dazu | Reis, Asianudeln

Dessert

Mangocreme

Panna Cotta | Passionsfrucht, Kokos

p. P. 29,90 €

(95) Buffet „Ruhrpott“

Kalt

Kochschinkenröllchen | hausgemachter Fleischsalat, Spargel

Herzhafte Pfefferbeißer | frisch aus dem Rauch

Saftige Fleischbällchen

Knusprige Schnitzelchen vom Hähnchenfilet | knusprig gebraten

Fischvariation | Graved Lachs, geräucherte Forellenfilets, Honig-Senf Sauce,
Sahne Meerrettich

Hausgemachter Kartoffel- und Krautsalat

Warm

Knuspriger Grillschinken

Geschnetzeltes vom Hähnchen | Paprika-Curry Sauce

Tortellini | Tomaten-Kräuter Sauce

Dazu | Kartoffelgratin, frisches Marktgemüse, warmer Kartoffelsalat

Dessert

Vanillepudding | Beeren

Schokoladenmousse

p. P. 26,90 €

„Knackig frische Ideen“

Klassiker

- (100) Geflügelsalat** | Spargel, Möhren, Kapern, Gurken, Joghurtcreme kg 18,50 €
- (101) Nudelsalat** | Schinkenwurst, Gürkchen, Früchte, Salatcreme kg 14,50 €
- (102) Krautsalat** | Paprika, Zwiebeln, süß-saure Marinade kg 12,50 €
- (103) Kartoffelsalat** | Schinkenwurst, Gürkchen, Ei, Zwiebeln, Salatcreme kg 14,50 €
- (104) Broccolisalat (V)** | Broccoli, Tomaten, Zwiebeln, Pinienkerne, Paprika kg 14,50 €

Ab 5 Personen

- (105) Salatbuffet von frischen Salaten** | Joghurt- und Balsamicodressing, verschiedene Salate, Tomate, Gurke, Mais p. P. 4,90 €
- (106) Italian „klassisch“** | Thunfisch, Kochschinken, Käse, Zwiebeln, Oliven, Gurken Paprika, Mais, Datteltomaten, Blattsalat, Balsamicodressing p. P. 7,90 €
- (107) Italian (V)** | Farfalle, getrocknete Tomaten, Datteltomaten, Oliven, Mozzarella, Rucola, Balsamicocreame p. P. 7,90 €
- (108) Ceasar** | Romanasalatherzen, Kapern, Oliven, Sardellen, gekochtes Ei, Parmesan, Hähnchenstreifen p. P. 9,90 €
- (109) Ceasar (V)** | Romanasalatherzen, Kapern, Oliven, Sardellen, gekochtes Ei, Parmsan p. P. 8,90 €
- (110) Oriental (V)** | Couscous, Rosinen, Gurken, Paprika, Tomaten, Feta, Limetten, Olivenöl p. P. 8,90 €
- (111) „Ziege“ (V)** | Verschiedene Blattsalate, Walnüsse, gratinierter Ziegenkäse, Rote Beete, Zwiebeln, Himbeerdressing p. P. 8,90 €
- (112) „Grieche“ (V)** | Paprika, Tomate, Gurke, Olivenöl, Feta, Zwiebeln p. P. 7,90 €

„Nudelgerichte und Aufläufe“

Nudelgerichte

Ab 8 Personen

- (120) Spaghetti Bolognese** | Gemüseeinlage, Parmesan p. P. 8,90 €
- (121) Tortellini** | Ricottafüllung, Lachswürfeln, mediterranes Gemüse, Weißweinsauce p. P. 12,90 €
- (122) Tortellini** | Ricottafüllung, Broccoliröschen, Tomatensauce p. P. 8,90 €
- (123) Tortellini** | Broccoliröschen, Gorgonzolasauce p. P. 8,90 €
- (124) Asiatisch** | Asianudeln, Currysauce, Gemüseeinlage, Erdnüsse, Spinat, Hähnchen p. P. 12,90 €
- (125) Penne** | Schweinefiletstreifen, Schinken, frische Waldpilze, Rahmsauce p. P. 12,90 €
- (126) Tagliatelle** | Hähnchenfiletstreifen, mediterranes Gemüse, Salbeisauce p. P. 12,90 €
- (127) Tagliatelle** | Rinderfiletstreifen, Kirschtomaten, mediterranes Gemüse, Gorgonzolasauce p. P. 14,90 €

Aufläufe

Ab 8 Personen

- (128) Lasagne Bolognese** | Tomaten-Hackfleischsauce, mit Mozzarella überbacken p. P. 10,90 €
- (129) Lasagne vegetarisch** | Aubergine, Paprika, Zucchini, Tomaten, mit Mozzarella überbacken p. P. 11,90 €
- (130) Lasagne Lachs** | Lachswürfel, Spinat, mit Mozzarella überbacken p. P. 12,90 €

„Süße Freuden“

Dessert

Ab 5 Personen

- (140) Waldbeerengrütze** | hausgemachte Vanillesauce
- (141) Panna Cotta** | frische Beeren
- (142) Mascarponecreme** | Pfirsich, Cantuccini, Amaretto
- (143) Frische Früchte am Spieß** | weiße oder dunkle Schokolade
- (144) Exotischer Fruchtsalat**
- (145) Mohnmousse**
- (146) Tiramisu**
- (147) Amarettomousse** | Kirschen
- (148) Milchreis** | Zimt, rote Grütze
- (149) Grießflammerie** | Zwetschgen
- (150) Bayrisch Creme** | Beeren
- (151) Mousse au Chocolat**
- (152) Spekulatiusmousse** (nur in der Weihnachtszeit)
- (153) Schokoladenpudding** | hausgemachte Vanillesauce
- (154) Vanillepudding** | frische Beeren
- (155) Erdbeermascarpone**

p. P. 3,50 €

„Gerichte ihrer Wahl“

Schweinefilet

Ab 5 Personen

(160) Schweinefiletmedaillons

(161) Schweinefiletgeschnetztes

Wählen Sie bitte je eine Beilage 1 und eine Beilage 2:

Beilagen 1 | Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln,
Spätzle, Tagliatelle, Penne Nudeln, Basmatireis

Beilagen 2 | frisches Marktgemüse, mediterranes
Gemüse

Saucen | Rioja-Rotweinsauce, Sauce Bernaise,
Basilikum-Tomatensauce, Meerrettich-Sahnesauce,
Gorgonzolasauce, Balsamicosauce, Salbeisauce,
Kräuter-Sahnesauce, Curryrahmsauce, süß-sauer
„asiatisch“, Cognac-Pfeffersauce, Rosmarinsauce,
Kräuter-Senfsauce, Champignon-Rahmsauce

p. P. 15,90 €

Rustikal

Ab 5 Personen

(170) Wirsingroulade Wirsing-Zwiebel Sud	p. P. 13,90 €
(171) Bratwurstschnecke milde Kräutersensfsauce	p. P. 12,90 €
(172) Hackfleischbällchen Champignon-Rahmsauce	p. P. 12,90 €
(173) Fleischkäs oder Hackbraten milde Kräutersensfsauce, süßer und scharfer Senf	p. P. 12,90 €
(174) Grillschinken	p. P. 13,90 €

Wählen Sie bitte je eine Beilage 1 und eine Beilage 2:

Beilagen 1 | Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree,
Kartoffelsalat

Beilagen 2 | frisches Marktgemüse, Apfelrotkohl, Sauerkraut

Currywurst

Ab 5 Personen

(175) Einfach ofenfrisches Baguette	p. P. 2,80 €
(176) Doppelt ofenfrisches Baguette	p. P. 4,90 €

Rind

Ab 5 Personen

(180) Rinderfilet vom argentinischen Angus	p. P. 32,90 €
(181) Rinderbraten	p. P. 15,90 €
(182) Wiener Tafelspitz	p. P. 17,90 €
(183) Rindsgulasch	p. P. 16,90 €
(184) Rinderroulade mit Hackfüllung	p. P. 18,90 €
(185) Sauerbraten	p. P. 16,90 €

Wählen Sie bitte je eine Beilage 1 und eine Beilage 2:

Beilagen 1 | Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree,
Rosmarinkartoffeln, Spätzle, Tagliatelle, Penne Nudeln,
Basmatireis

Beilagen 2 | frisches Marktgemüse, Apfelrotkohl,
mediterranes Gemüse

Saucen | Rioja-Rotweinsauce, Sauce Bernaise,
Basilikum-Tomatensauce, Meerrettich-Sahnesauce,
Gorgonzolasauce, Balsamicosauce, Rosmarinsauce,
Salbeisauce, Kräuter-Sahnesauce, süß-sauer „asiatisch“,
Pfeffersauce

Hähnchen und Pute

Ab 5 Personen

(190) Geschnetzeltes vom Hähnchen

(191) Hähnchenbrustfilet

(192) Geschnetzeltes von der Pute

(193) Putensauerbraten

Wählen Sie bitte je eine Beilage 1 und eine Beilage 2:

Beilagen 1 | Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree,
Rosmarinkartoffeln, Spätzle, Tagliatelle, Penne Nudeln,
Basmatireis

Beilagen 2 | frisches Marktgemüse, Apfelrotkohl,
mediterranes Gemüse

Saucen | Rioja-Rotweinsauce, Sauce Bernaise,
Basilikum-Tomatensauce, Gorgonzolasauce,
Balsamicosauce, Rosmarin-Salbeisauce,
Curryrahmsauce, süß-sauer „asiatisch“, Kräuter-
Sahnesauce, Pfeffersauce, Orangensauce

p. P. 14,90 €

Gans

Ab 5 Personen

(200) Gänsebrust | Thymian-Honigsauce

(201) Gänsekeule | Thymian-Honigsauce

Wählen Sie bitte je eine Beilage 1 und eine Beilage 2:

Beilagen 1 | gebratene Semmelknödelscheiben,
Semmelknödel, Kartoffelgratin, Spätzle, Salzkartoffeln

Beilagen 2 | Apfelrotkohl, frisches Marktgemüse

p. P. 24,90 €

Fisch

Ab 5 Personen

(210) Gegrilltes Lachssteak

(211) Zanderfilet | Zitronen-Olivenölsud, wahlweise mit Saucen

(212) Filets von der Dorade | Zitronen-Olivenölsud, wahlweise mit Saucen

Wählen Sie bitte je eine Beilage 1 und eine Beilage 2:

Beilagen 1 | Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree, Rosmarinkartoffeln, Spätzle, Tagliatelle, Penne Nudeln, Basmatireis

Beilagen 2 | frisches Marktgemüse, mediterranes Gemüse

Saucen | Riesling-Weißweinsauce, Rote Beete Sauce, Sauce Bernaise, Basilikum-Tomatensauce, Meerrettich-Sahnesauce, Gorgonzolasauce, Balsamicosauce, Rosmarinsauce, Salbeisauce, Curryrahmsauce, süß-sauer „asiatisch“, Kräuter-Sahnesauce, Pfeffersauce

p. P. 29,90 €

„Grillsaison eröffnet!“

Für den Grill, die Pfanne und den Backofen...

Fleisch

Gefüllte Filetspieße

Cevapcici

Gefüllte Rückentaschen | Krautsalat, Schinken, Sauce

Hackfleischspieße

Minutensteaks

Marinierte Nackensteaks

Grillbauchscheiben

Knoblauchwürstchen

Blätterteigrollen

Brat- und Grillwürstchen

Pfannengerichte

Sprechen Sie uns gerne für aktuelle Angebote an, wir stellen Ihnen Ihr individuelles Grillmenü zusammen!

Vegetarisch

Gemüserösties

Antipastispießchen

Tomate-Mozzarella Spießchen

Maiskolben

Kichererbsen Patty

Gefüllte Zucchini mit Gemüse und Käse überbacken

Süßkartoffelsnacks

Halloumi Käse Patty

Baguette- und Brotauswahl | mit Dips und Pestos

Salate (s. Kategorie Salate)

„Unsere Serviceleistungen“

Damit ihr Event unvergesslich und sorgenlos wird...

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, ...**

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

„Curry by DREES“

Was wir anbieten

Mobiler Catering- und Imbisswagen | Ideal für Ihre Veranstaltung, fordern Sie Ihr individuelles Angebot an

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 hin zum Münchener Oktoberfest.

Currywurst | Bochumer Bratwurst | saftige Steaks | knusprige Pommes Frites | Süßkartoffelpommes | Nürnberger Würstchen | Burger, Hähnchen und Baked Potatoes | Vegetarische und Vegane Highlights

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 oder mit EC-Karte. 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 zu Zeitverschiebungen bei der Anlieferung kommen kann.

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

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

Am Ostersonntag und Ostermontag, an Heiligabend, am 1. und 2.

Weihnachtstag, an Silvester und an Neujahr beträgt die Anfahrts- und Servicepauschale **39,00 €**.

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 Kunde.

Gerichtsstand ist Bochum.

Party-Service Drees

Drees GmbH
Castroper Str. 285
44791 Bochum

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

Internet: www.drees-aktuell.de
Email: info@drees-aktuell.de

Geschäftsführer:
Claudius und Christian Drees

Stand: 04.11.2020