



Catering Katalog - November 2021 bis Januar 2022

Inhaltsverzeichnis

Weihnachtsbuffets (gültig vom 20.12. bis 26.12.)	S. 2
Weihnachtsmenüs (gültig vom 20.12. bis 26.12.)	S. 3 - 4
Sandwich-Kniften und Brötchen	S. 5
Suppen und Eintöpfe	S. 6
Currywurst	S. 6
Frühstück	S. 7
Fingerfood	S. 8 - 9
Buffets	S. 10 - 12
Menüs	S. 13 - 14
Unsere Bolognese	S. 14
Gerichte mit:	S. 15
Schwein	S. 15
Rind	S. 15
Hähnchen	S. 16
Gans	S. 16
Fisch	S. 17
Rustikal	S. 17
Salate	S. 18
Desserts	S. 19
AGBS	S. 20
Impressum	S. 21

Es weihnachtet sehr!
Kalte Weihnachtsbuffets
Gültig vom 20.12. - 26.12.
Ab 8 Personen

Weihnachtsbuffet Nr. 1

Grillgemüse | Zucchini, Paprika, Datteltomaten, Pilze
Vitello Tonnato | Thunfischcreme, Kapern
Mediterraner Nudelsalat | getrocknete Tomaten, Oliven
Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan
Rinderfilet | Remouladensauce, Rucola-Basilikumpesto
Brotkorb | Landbrot, Baguette, Kräuterbutter
Dessert nach Wahl

p.P. 36,00 €

Weihnachtsbuffet Nr. 2

Antipasti-Spießchen
Schnitzelchen vom Hähnchenfilet
Herzhafte Pfefferbeißer
Kleine Frikadellen
Medaillons vom Schweinefilet
Medaillons vom Hähnchenfilet
Nudelsalat und Kartoffelsalat
Käsehäppchen
Brotkorb | Landbrot, Baguette, Kräuterbutter, Dips
Dessert nach Wahl

p.P. 27,00 €

Weihnachtsbuffet Nr. 2 - Zusatz

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan

p.P. 32,00 €

Dessertauswahl

Wählen sie bitte pro Buffet **ein** Dessert:

Lebkuchen Creme Bruleè
Apfel-Streusel Creme
Tiramisu

Es weihnachtet sehr!
3-Gang Weihnachtsmenüs
Gültig vom 20.12. - 26.12.
Ab 8 Personen

Weihnachtsmenü Nr. 1

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan
Rinderbraten | Honig-Rotweinsauce
Dazu | Marktgemüse, Kartoffelgratin
Dessert nach Wahl

p.P. 34,00 €

Weihnachtsmenü Nr. 2

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan
Gänsebrust | Thymian-Honigsauce
Dazu | Apfelrotkohl, gebackene Kartoffelchen
Dessert nach Wahl

p.P. 34,00 €

Weihnachtsmenü Nr. 3

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan
Hähnchenfilet | Balsamicosauce
Dazu | Ofengemüse - Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomaten, Pilze
Dazu | gebackene Kartoffelchen
Dessert nach Wahl

p.P. 32,00 €

Weihnachtsmenü Nr. 4

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan
Schweinefilet | Cognac-Pfeffersauce
Dazu | Marktgemüse, Kartoffelgratin
Dessert nach Wahl

p.P. 33,00 €

Es weihnachtet sehr!
3-Gang Weihnachtsmenüs
Gültig vom 20.12. - 26.12.
Ab 8 Personen

Weihnachtsmenü Nr. 5

Vitello Tonnato | Thunfischcreme, Kapern

Gegrilltes Lachsfilet | Rieslingsauce

Dazu | Ofengemüse - Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomaten, Pilze

Dazu | Kartoffelgratin

Dessert nach Wahl

p.P. 34,00 €

Optional bieten wir zusätzlich zwei **vegetarische Gerichte** zur Auswahl:

Vegetarische Option Nr. 1

Tortelloni mit Ricotta | fruchtige Tomaten-Kräutersauce

p.P. 9,90 €

Vegetarische Option Nr. 2

Tortelloni mit Steinpilzen | cremige Gorgonzolasauce

p.P. 9,90 €

Dessertauswahl

Wählen Sie bitte pro Menü **ein** Dessert:

Lebkuchen Creme Bruleè

Apfel-Streusel Creme

Tiramisu

Zum Reinbeißen! Sandwich-Kniften und Brötchen

Herzhafte Sandwich-Kniften

Knifte Nr. 1

Tomate, Mozzarella, hausgemachtes Rucola-Basilikum Pesto

Knifte Nr. 2

Gegrilltes Gemüse, hausgemachter Tomaten-Möhrenaufstrich, Kräuter

Knifte Nr. 3

Italienische Salami, Parmesan, Rucola, Balsamico

Knifte Nr. 4

Roastbeef, hausgemachte Remoulade, Salat

Knifte Nr. 5

Camembert, Preiselbeeren, Salat

Knifte Nr. 6

Gekochter Schinken, Gurke, Tomate, Kresse, hausgemachte Remoulade

St. 2,90 €

Unsere Kniften können auch als **bunte Kniftenvariation** für Veranstaltungen bestellt werden! Wie wär's mit einer heißen Suppe dazu (s. nächste Seite)?

Knusprige Brötchenhälften

Weizen

St. 1,90 €

Roggen, Mehrkorn, Dinkel

St. 2,10 €

Röggelchen

St. 1,50 €

Dazu Aufschnitte aus eigener Herstellung | Wurst, Schinkenmett, Frischwurst, Bratenaufschnitt, geräucherter Schinken, zarter Schweinebraten, Roastbeef, Käsevariation, veganer Aufschnitt, uvm.

Erkundigen Sie sich gerne bei uns für weitere Aufschnitt Optionen.

Das wärmt die Seele!
Suppen und Eintöpfe
Ab 5 Personen

Suppen

Kräftige Rindfleischbrühe | zartes Rindfleisch, Kartoffelklößchen
Käse Lauch Suppe | Hackfleisch

Kartoffelcremesuppe (vegetarisch)
Möhre Kokos Ingwer Suppe (vegan)
Kürbis Curry Suppe (vegan)
Pilzcremesuppe (vegetarisch)
Tomatensuppe (vegetarisch)
Französische Zwiebelsuppe (vegan)

p.P. 5,90 €

Eintöpfe

Willi's herzhaftes Gulaschsuppe | zarte Fleischeinlage, Gemüse
Deftiger Erbseneintopf | Geräucherte Mett- & Bockwurstchen
Linseneintopf | Geräucherte Mett- und Bockwurstchen
Wirsingintopf | saftige Fleischbällchen
Grünkohleintopf | Kohlwurst, Kasslerscheiben
Feuriges Chili con Carne | Hackfleisch, Kidney Bohnen, Mais
Deftiger Möhreeneintopf | gebratene Hackbällchen

Cremiger Linseneintopf (vegan)
Rauchiger Erbseneintopf (vegan)
Chili sin Carne | Gemüseeinlage, Kidney Bohnen, Mais (vegan)

p.P. 6,90€

Bochum - ich komm aus dir!
Currywurst
Ab 5 Personen

Einfache Portion | würzige Currysauce, ofenfrisches Baguette. p.P. 2,80 €

Doppelte Portion | würzige Currysauce, ofenfrisches Baguette. p.P. 4,90 €

Ein guter Start in den Tag!
Frühstück und Brunch
Ab 10 Personen

Frühstück/Brunch Nr. 1

Rührei | frische Kräuter
Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan
Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum
Aufschnittplatte | feinste Auswahl an Wurst aus eigener Herstellung und
Käse
„Willi's Schinkenmett“ | gehackte Zwiebeln
Brotkorb | frische Brötchen, Land- und Roggenbrot, Butter
Dazu | Konfitüren und Honig
Obstsalat | im Gläschen, Vanille-Joghurt

p.P. 21,90 €

Frühstück/Brunch Nr. 2

Rührei | frische Kräuter
Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan, Oliven, Kräuter Vinaigrette
Aufschnittplatte | feinste Auswahl an Wurst aus eigener Herstellung und
Käse
Dazu | Konfitüren und Honig
Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum
Willis Schinkenmett | gehackte Zwiebeln
Brotkorb | frische Brötchen, Land- und Roggenbrot, Butter
Salatbuffet | Joghurt- und Blasamicodressing
Tortellini | Ricottafüllung, Broccoliröschen, Tomatensauce
Medaillons vom Hähnchen | Paprika-Currysauce
Schweinefilet | Cognac-Pfeffersauce
Dazu | Kartoffelgratin, mediterranes Gemüse
Obstsalat | im Gläschen, Vanille-Joghurt

p. P. 26,90 €

Endlich mit den Fingern speisen!
Fingerfood
Ab 10 Personen

Fingerfood Nr. 1

Canapésvariation - je 6 Canapés pro Person

Roastbeefscheiben | Remoulade
Graved Lachs | Honig Senf Sauce
Parmaschinken | Parmesan
Schweinefiletscheiben | Blattsalat
Hähnchenfilet | Curry Dip, Ananas
Frischkäse | hausgemachtes Pesto, Kresse

p.P. 13,90 €

Fingerfood Nr. 2

Kartoffelsalat | im Gläschen, Gürkchen, Ei
Geräucherter Lachs | Schwarzbrot, Zwiebeln, Sahnemeerrettich
Schnitzelchen vom Schweinefilet
Mini Burger | saftiges Patty, Dip
Herzhafte Pfefferbeißer | frisch aus dem Rauch
Käsespieße | frische Früchte
Bochumer Kumpelfrikadelle | Senf
Knusprige Schnitzelchen vom Hähnchen
Willis Schinkenmett | Landbrot, gehackte Zwiebeln
Landbrot | hausgemachte Dips und Pesto
Vanillepudding

p.P. 19,90 €

Endlich mit den Fingern speisen!
Fingerfood
Ab 10 Personen

Fingerfood Nr. 3

Bruschetta | Geröstete Weißbrotscheiben, gewürfelte Tomaten
Antipastispießchen | Zucchini, Paprika, Tomaten, Pilze, Aubergine
Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan, Oliven
Schweinefilethäppchen | Salbei, Parmaschinken
Hähnchenfiletmedaillons
Scampis im Gläschen | Knoblauch-Kräutermarinade, mediterranes Gemüse
Italienische Hackbällchen | Tomatensauce, Oliven
Nudelsalat | im Gläschen, getrocknete Tomaten
Tomate-Mozzarella Spießchen | Basilikum, Balsamico
Landbrot | hausgemachte Dips und Pesto
Tiramisu

p.P. 21,90 €

Wir ergänzen Ihre Fingerfoodvariation sehr gerne um köstliche vegetarische/
vegane Optionen. Bitte sprechen Sie uns bei Bedarf an!

Es gibt was zu feiern!

Buffets

Ab 15 Personen

Buffet Nr. 1

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 | Tomaten-Kräutersauce

Lachsfilet | Salbeisauce

Toskanischer Rinderschmorbraten | Rosmarin

Große Tortelloni | Gorgonzolasauce

Dazu | Marktgemüse, cremiges Kartoffelgratin

Dessert

Tiramisu

p.P. 29,90 €

Es gibt was zu feiern!

Buffets

Ab 15 Personen

Buffet Nr. 2

Kalt

Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing

Kochschinkenröllchen | hausgemachter Fleischsalat, Spargel

Herzhafte Pfefferbeißer | frisch aus dem Rauch

Saftige Fleischbällchen

Käseauswahl

Knusprige Schnitzelchen vom Hähnchenfilet

Warm

Knuspriger Grillschinken

Hähnchenmedaillons | Paprika-Curry Sauce

Gulasch vom Bergischen Rind

Tortellini | Tomaten-Kräuter Sauce

Dazu | cremiges Kartoffelgratin, frisches Marktgemüse

Dessert

Cremiger Vanillepudding

p.P. 27,90 €

Es gibt was zu feiern!

Buffets

Ab 15 Personen

Buffet Nr. 3

Kalt

Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum

Grillgemüse | Tomaten, Paprika, Zucchini, Aubergine, Pilze

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan

Käseauswahl | Trauben

Landbrot | Baguette und Kräuterbutter

Warm

Geschnetzeltes vom Hähnchen | Thymian-Salbei Sauce

Schweinefiletmedaillons | Tomaten-Kräutersauce

Dazu | Marktgemüse, Kartoffelgratin

Dessert

Tiramisu

p.P. 25,90 €

Wir ergänzen Ihr Buffet sehr gerne um köstliche vegetarische/vegane Optionen. Bitte sprechen Sie uns bei Bedarf an!

Es wird aufgetischt!
3-Gang Menüs
Ab 8 Personen

Menü Nr. 1

Kalt

Marinierter Lachs | Rucola, Parmesan
Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum
Baguetteauswahl | Dips

Warm

Rinderfilet | Waldpilzsauce
Riesentortellini | Steinpilze, Gorgonzolasauce
Dazu | Ofengemüse, cremiges Kartoffelgratin

Dessert

Schokoladenmousse

p.P. 36,90 €

Menü Nr. 2

Kalt

Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing
Tomate-Mozzarella | Pesto, Basilikum
Baguetteauswahl | Dips

Warm

Hähnchenfiletmedaillons | Paprika Currysauce
Schweinefiletmedaillons | Cognac-Pfeffersauce
Dazu | Frisches Marktgemüse, Basmatireis, Kartoffelgratin

Dessert

Panna Cotta

p.P. 23,90 €

Es wird aufgetischt!
3-Gang Menüs
Ab 8 Personen

Menü Nr. 3 (vegetarisch)

Kalt

Salatbuffet | Joghurt- und Balsamicodressing

Tomate-Mozzarella | Basilikum

Grillgemüse | Zucchini, Pilze, Aubergine, Tomaten, Paprika

Baguetteauswahl | Dips

Warm

Tortelloni mit Steinpilzen | Gorgonzola Käse

Süßkartoffelpfanne | Gemüse, Frühlingszwiebeln

Aubergine | mit Pilzen und Käse überbacken, fruchtige Tomatensauce

Dessert

Panna Cotta

p.P. 24,90 €

Unsere Bolognese
Ab 8 Personen

Bolognese Nr. 1

Penne Bolognese | Hackfleisch, Gemüseeinlage, Parmesan

Bolognese Nr. 2

Penne Bolognese vegan | geräucherter Tofu, Gemüseeinlage

Bolognese Nr. 3

Penne Pilz-Bolognese vegan | Gemüseeinlage

p.P. 11,90 €

Sie haben die Wahl!
Gerichte Schwein
Ab 5 Personen

Schweinefilet

mit...

Wählen Sie bitte **zwei** Beilagen:

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffel, Penne, Frisches Marktgemüse,
mediterranes Gemüse

Wählen Sie bitte **eine** Sauce:

Basilikum-Tomatensauce, Balsamicosauce, Thymian-Salbeisauce, Kräuter-
Sahnesauce, Champignonrahmsauce, Cognac-Pfeffersauce

p.P. 15,90 €

Gerichte Rind
Ab 5 Personen

Rinderfilet

p.P. 32,90 €

Rinderbraten

p.P. 15,90 €

Rindergulasch

p.P. 16,90 €

Rinderroulade mit Hackfüllung

p.P. 18,90 €

Sauerbraten

p.P. 16,90 €

mit...

Wählen Sie bitte **zwei** Beilagen:

Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Spätzle, Penne, frisches
Marktgemüse, Apfelrotkohl, mediterranes Gemüse

Wählen Sie bitte **eine** Sauce:

Rioja-Rotweinsauce, Sauce Bernaise, Basilikum-Tomatensauce,
Balsamicosauce, Rosmarinsauce, Salbeisauce, Kräuter-Sahnesauce, Cognac-
Pfeffersauce

Sie haben die Wahl!
Gerichte Hähnchen und Pute
Ab 5 Personen

Hähnchenbrustfilet

Geschnetzeltes vom Hähnchen

mit...

Wählen Sie bitte **zwei** Beilagen:

Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Spätzle, Penne, Basmatireis, frisches Marktgemüse, mediterranes Gemüse

Wählen Sie bitte **eine** Sauce:

Basilikum-Tomatensauce, Balsamicosauce, Rosmarin-Salbeisauce, Curryrahmsauce, Asiatische Süß-Saure Sauce, Kräuter-Sahnesauce

p.P. 14,90 €

Gerichte Gans

Ab 5 Personen

Gänsebrust | Thymian-Honigsauce

Gänsekeule | Thymian-Honigsauce

mit...

Wählen Sie bitte **zwei** Beilagen:

Gebratene Semmelknödelscheiben, Semmelknödel, Kartoffelgratin, Spätzle, Salzkartoffeln, Apfelrotkohl, frisches Marktgemüse

p.P. 24,90 €

Gerichte Fisch
Ab 5 Personen

Gegrilltes Lachssteak

mit...

Bitte wählen Sie **zwei** Beilagen:

Kartoffelgratin, gebackene Kartoffeln, Spätzle, Penne, Basmatireis

Wählen Sie bitte **eine** Sauce:

Riesling-Weißweinsauce, Basilikum-Tomatensauce, Meerrettich-Sahnesauce, Balsamicosauce, Rosmarinsauce, Salbeisauce

p.P. 17,90 €

Gerichte Rustikal
Ab 5 Personen

Wirsingroulade Wirsing Zwiebel Sud	p.P. 13,90 €
Hackfleischbällchen Champignonrahmsauce	p.P. 12,90 €
Fleischkäse milde Kräuter-Senfsauc, süßer und scharfer Senf	p.P. 12,90 €
Grillschinken	p.P. 13,90 €

Wählen Sie bitte **zwei** Beilagen:

Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree, Kartoffelsalat, frisches Marktgemüse, Apfelrotkohl, Sauerkraut

Knackig frisch! Salate

Klassiker

Nudelsalat Schinkenwurst, Gürkchen, Früchte, Salatcreme	kg 14,50 €
Krautsalat Paprika, Zwiebeln, süß-saure Marinade	kg 12,50 €
Kartoffelsalat Schinkenwurst, Gürkchen, Ei, Salatcreme	kg 14,50 €
Broccolisalat Broccoli, Tomaten, Zwiebeln, Pinienkerne, Paprika	kg 14,50 €
Geflügelsalat Spargel, Möhren, Kapern, Gurken, Joghurtcreme	kg 18,50 €

Ab 5 Personen

Salat Nr. 1

Salatbuffet von frischen Salaten, Joghurt- und Balsamicodressing, verschiedene Salate, Tomate, Gurke, Mais

p.P. 4,90 €

Salat Nr. 2

Kochschinken, Käse, Zwiebeln, Oliven, Gurken, Paprika, Mais, Datteltomaten, Blattsalat, Balsamicodressing

p.P. 7,90 €

Salat Nr. 3 (vegetarisch)

Farfalle, getrocknete Tomaten, Datteltomaten, Oliven, Mozzarella, Rucola, Balsamicocreme

p.P. 7,90 €

Salat Nr. 5 (vegetarisch)

Paprika, Tomate, Gurke, Olivenöl, Feta, Zwiebeln

p.P. 7,90 €

Für den süßen Zahn! Desserts

Dessert Nr. 1

Waldbeerengrütze | hausgemachte Vanillesauce

Dessert Nr. 2

Panna Cotta

Dessert Nr. 3

Frische Früchte im Gläschen

Dessert Nr. 4

Tiramisu

Dessert Nr. 5

Milchreis | Zimt

Dessert Nr. 6

Bayrisch Creme

Dessert Nr. 7

Mousse au Chocolat

Dessert Nr. 8

Schokoladenpudding | hausgemachte Vanillesauce

Dessert Nr. 9

Vanillepudding

p.P. 3,50 €

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.

Drees GmbH
Castroper Str. 285
44791 Bochum

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

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

Geschäftsführer:
Claudius und Christian Drees

Stand: 17.11.2021

