

*Hitze*grad  
*Catering*

QUALITÄT AUS LEIDENSCHAFT



*Menü*

## HERZLICH WILLKOMMEN

Geschmack ist Geschmackssache – guten Geschmack weiß man immer zu schätzen.

Im Mittelpunkt des guten Geschmacks steht bei uns Ihr Gaumengenuss:

Auf den nächsten Seiten präsentieren wir Ihnen eine Auswahl besonderer Kreationen für Ihr perfektes Buffet und Inspirationen für Ihr unvergessliches Menü.

Natürlich stellen wir uns gerne auf Ihre Wünsche ein und stellen Ihnen Kompositionen ganz nach Ihren Vorstellungen zusammen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und freuen uns, wenn wir Sie bald als unseren Gast begrüßen dürfen.

IHR HITZEGRAD CATERING TEAM

## SUPPEN-AUSWAHL

1. Bergische Kartoffelsuppe  
\* \* \* \* \*
2. Bortsch  
\* \* \* \* \*
3. Broccolicremesuppe  
\* \* \* \* \*
4. Erbsensuppe "Bergische Art"  
\* \* \* \* \*
5. Gemüsecremesuppe  
\* \* \* \* \*
6. Hühnersuppe mit Einalge  
\* \* \* \* \*
7. Käserahmsuppe  
\* \* \* \* \*
8. Leberknödelsuppe  
\* \* \* \* \*
9. Linsensuppe  
\* \* \* \* \*
10. Minestrone  
\* \* \* \* \*
11. Oma's Graupensuppe  
\* \* \* \* \*
12. Porreeahmsuppe  
\* \* \* \* \*
13. Rinderkraftbrühe  
\* \* \* \* \*
14. Spargelcremesuppe  
\* \* \* \* \*
15. Tomatencremesuppe  
\* \* \* \* \*
16. Ungarische Gulaschsuppe

## GOURMETSUPPEN-AUSWAHL

17. Amerikanische Muschelcremesuppe  
\* \* \* \* \*
18. Gaspacho "Andaluse"  
\* \* \* \* \*
19. Currycremesuppe mit Hähnchenbrustfiletstreifen  
\* \* \* \* \*
20. Dillrahmsuppe mit Krabben  
\* \* \* \* \*
21. Hummercremesuppe mit Cognac  
\* \* \* \* \*
22. Kartoffelcremesuppe mit Salmstreifen  
\* \* \* \* \*
23. Kartoffelcremesuppe mit Pfifferlingen  
\* \* \* \* \*
24. Kerbelrahmsuppe  
\* \* \* \* \*
25. Klare Tomatensuppe  
\* \* \* \* \*
26. Klare Wildkraftbrühe  
\* \* \* \* \*
27. Kressecremesuppe  
\* \* \* \* \*
28. Lachscremesuppe  
\* \* \* \* \*
29. Morchelrahmsuppe  
\* \* \* \* \*
30. Steinpilzrahmsuppe

## SALAT-AUSWAHL

31. Broccolisalat  
\*\*\*\*\*
32. Eiersalat  
\*\*\*\*\*
33. Farmersalat  
\*\*\*\*\*
34. Fleischsalat  
\*\*\*\*\*
35. Geflügelsalat  
\*\*\*\*\*
36. Hähnchensalat "Bombay"  
\*\*\*\*\*
37. Heringsstip  
\*\*\*\*\*
38. Heringsalat rot  
\*\*\*\*\*
39. Italienischer Gemüsesalat  
\*\*\*\*\*
40. Italienischer Nudelsalat  
\*\*\*\*\*
41. Kartoffelsalat  
\*\*\*\*\*
42. Käse-Mais-Salat  
\*\*\*\*\*
43. Krabben, frisch  
\*\*\*\*\*
44. Krabbencocktail  
\*\*\*\*\*
45. Krautsalat  
\*\*\*\*\*
46. Krautsalat mit Sahne  
\*\*\*\*\*
47. Matjessalat  
\*\*\*\*\*
48. Meeresfrüchtesalat  
\*\*\*\*\*
49. Möhrensalat  
\*\*\*\*\*
50. Nudelsalat  
\*\*\*\*\*
51. Reissalat  
\*\*\*\*\*
52. Rindfleischsalat  
\*\*\*\*\*
53. Roter Bohnensalat  
\*\*\*\*\*
54. Salm-Salat  
\*\*\*\*\*
55. Sommersalat  
\*\*\*\*\*
56. Spargelsalat  
\*\*\*\*\*
57. Speckkartoffelsalat  
\*\*\*\*\*
58. Timmendorfer Salat  
\*\*\*\*\*
59. Tzaziki  
\*\*\*\*\*
60. Waldorfsalat  
\*\*\*\*\*
61. Wurstsalat  
\*\*\*\*\*
62. Zucchinisalat  
\*\*\*\*\*
63. Rohkost-Salatplatte (gemischt inkl. 2 Dressing)  
\*\*\*\*\*
64. Großes Salat-Buffet gemischt, alles in separaten Schüsseln)

## CANAPÉES VOM KAVIARBROT – FLEISCH

- 80. Wurst  
\*\*\*\*\*
- 81. Mett  
\*\*\*\*\*
- 82. Käse  
\*\*\*\*\*
- 83. Schweinebraten  
\*\*\*\*\*
- 84. Schinken, roh  
\*\*\*\*\*
- 85. Schinken, gekocht  
\*\*\*\*\*
- 86. Putenbraten  
\*\*\*\*\*
- 87. Roastbeef  
\*\*\*\*\*
- 88. Kasseler  
\*\*\*\*\*
- 89. geräucherter Putenbraten  
\*\*\*\*\*
- 90. Tartar  
\*\*\*\*\*
- 91. Hähnchenbrust  
\*\*\*\*\*
- 92. geräucherte Entenbrust  
\*\*\*\*\*
- 93. Schweinefilet  
\*\*\*\*\*
- 94. Rinderfilet

## CANAPÉES VOM KAVIARBROT – FISCH

- 95. geräuchertes Forellenfilet  
\*\*\*\*\*
- 96. Makrelenfilets  
\*\*\*\*\*
- 97. Räucherlachs  
\*\*\*\*\*
- 98. Graved Lachs  
\*\*\*\*\*
- 99. Schillerlocke  
\*\*\*\*\*
- 100. Aal geräuchert  
\*\*\*\*\*
- 101. kalt geräucherter Heilbutt  
\*\*\*\*\*
- 102. Fischpastete  
\*\*\*\*\*
- 103. Gambas

## GEMISCHTE CANAPÉE-PLATTEN

- 104.  
Hähnchenbrust – Kasseler – Roastbeef  
Käse – Schweinebraten – rohem Schinken  
Forellenfilet, geräuchert – Räucherlachs

BELEGTE BRÖTCHEN  
HALB ODER GANZ, SCHÖN AUSGARNIERT

- 105. Wurst  
\*\*\*\*\*
- 106. Salami  
\*\*\*\*\*
- 107. Mett  
\*\*\*\*\*
- 108. Käse  
\*\*\*\*\*
- 109. Schinken, roh  
\*\*\*\*\*
- 110. Schinken, gekocht  
\*\*\*\*\*
- 111. Schinken-Spezialitäten  
\*\*\*\*\*
- 112. Schweinebraten  
\*\*\*\*\*
- 113. Putenbraten  
\*\*\*\*\*
- 114. Fleischsalat  
\*\*\*\*\*
- 115. Lachsersatz  
\*\*\*\*\*
- 116. Roastbeef  
\*\*\*\*\*
- 117. Tartar  
\*\*\*\*\*
- 118. Räucherlachs  
\*\*\*\*\*
- 119. Graved Lachs



## VORSPEISEN-AUSWAHL

130. Champignonköpfe mit Schnecken und Blattspinat gefüllt, mit Parmesan überbacken  
\* \* \* \* \*
131. Auberginenröllchen mit Mozzarella gefüllt auf Tomaten-Basilikumsauce  
\* \* \* \* \*
132. "Caprese" Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico  
\* \* \* \* \*
133. Melonenschiffchen mit Parmaschinken dekoriert  
\* \* \* \* \*
134. Carpacchio vom Rinderfilet  
(5 Tranchen) mit gehobeltem Parmesan, Gemüsestreifen und Limonensauce  
\* \* \* \* \*
135. 1/2 gefüllte Avocado mit Krabben und Vinaigrette-Sauce  
\* \* \* \* \*
136. Feldsalat mit warmem Kartoffeldressing und geräucherter Entenbrust  
\* \* \* \* \*
137. "Vitello Tonnato"  
(3 Tranchen) Kalbfleisch in Thunfischsauce mit Basilikum  
\* \* \* \* \*
138. Peperonata  
\* \* \* \* \*
139. Marinierte Pilze  
\* \* \* \* \*
140. Gefüllte Zucchini  
\* \* \* \* \*
141. Gefüllte Auberginen  
\* \* \* \* \*
142. Gefüllte Tomaten  
\* \* \* \* \*
143. Eingelegte Zucchini  
\* \* \* \* \*
144. Artischocken in Pesto - Sauce  
\* \* \* \* \*
145. Gefüllte Zwiebel  
\* \* \* \* \*
146. Polpette allo Casalinga (Hackfleischbällchen in Tomaten-Kapernsauce)  
\* \* \* \* \*
147. Gemischter Vorspeisenteller

## FISCH-VORSPEISEN-AUSWAHL

148. Sardinen im Bierteig gebacken, mit Salsa verde  
\* \* \* \* \*
149. Medaillons vom gefüllten Pfannekuchen, mit Räucherlachs und Kräuterkäse, an Salatbouquet  
\* \* \* \* \*
150. Carpacchio vom Salm an Limonenkräutersauce  
\* \* \* \* \*
151. Hechtpastete mit Beluga-Malosoll-Caviar  
\* \* \* \* \*
152. Salm und Hechtklößchen auf Blattspinat  
\* \* \* \* \*
153. Fisch-Vorspeisen-Teller nach Art des Hauses  
\* \* \* \* \*
154. Hausgemachter Graved-Lachs an Honig-Senf-Sauce  
\* \* \* \* \*
155. Krabbencocktail mit leichter Cocktailsauce oder Sauce Vinaigrette  
\* \* \* \* \*
156. Meeresfrüchtecocktail  
\* \* \* \* \*
157. Hummercocktail  
\* \* \* \* \*
158. Austern "Fin de Claire" (6 St.) angerichtet auf Eis mit frischer Zitrone  
Auf Wunsch auch andere Sorten möglich

## AUFLÄUFE

170. Spanische Gemüsepfanne  
mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Oliven,  
Schweinefleisch, Rahmsauce und Käse überbacken

\*\*\*\*\*

171. Weißer Bandnudelauf mit Schinken und Erbsen,  
Rahmsauce und Käse überbacken

\*\*\*\*\*

172. Rosenkohlauf mit Philadelphiasauce,  
Schinkenspeckwürfel, Kartoffeln und Käse überbacken

\*\*\*\*\*

173. Moussaka mit Paprika, Zucchini, Auberginen,  
Kartoffeln und Rinderhack,  
mit Joghurt Eimasse gebacken

\*\*\*\*\*

174. Maccaroniauf mit gekochtem Schinken und Erbsen,  
Rahmsauce und Käse überbacken

\*\*\*\*\*

175. Broccoliauf mit Hackfleischsauce, Kartoffeln,  
Rahmsauce und Käse überbacken

\*\*\*\*\*

176. Spinatpfanne mit Kartoffeln, Hackfleischsauce  
und Käse überbacken

\*\*\*\*\*

177. Porreeauf mit Kartoffeln, gekochtem Schinken,  
tomatisierte Rahmsauce und Käse überbacken

\*\*\*\*\*

178. Blumenkohlauf mit Kochschinkenstreifen,  
Rahmsauce, Kartoffeln und Sauce Mornay überbacken

\*\*\*\*\*

179. Bunter Hackfleischtopf mit Tomate, verschiedene  
Gemüsesorten, Kartoffeln und Käse überbacken

\*\*\*\*\*

180. Kartoffelauf "Steinhude"  
mit feiner Sauce, Schinken und Käse

\*\*\*\*\*

181. Spargelgratin

\*\*\*\*\*

182. Ratatouille  
verschiedene frische Gemüse  
auf feinem Käse-Kräuter-Reis  
mit Rinderhackfleisch

\*\*\*\*\*

183. Ihr "Wunschlauf"  
Wir stellen ihn her – sprechen Sie uns an!



## KALTE PLATTEN-AUSWAHL

184. Fischplatte "Royal"  
Diverse Fischarten, z.B. geräucherter Lachs, Graved Lachs, Räucherfische,  
geräucherte Forellenfilets, Fischpasteten, Fischsalate, Matjesfilets

\* \* \* \* \*

185. Bratenspiegel "Exklusiv"  
Putenbrustfilet, Roastbeef, Kasseler, gefüllte Poulardenkeulen in Scheiben  
mit Obst ausgarniert, ein Blickfang für jedes Buffet

\* \* \* \* \*

186. Gem. Bratenplatte "Rustikal"  
Schweinebraten, Roastbeef, Kasseler, gekochter Schinken

\* \* \* \* \*

187. Geflügelplatte gefüllte Poulardenkeulen, gefüllte  
Poulardenbrust, geräucherte Putenbrust, Geflügelpasteten,  
Mandelschnitzel mit Pfirsichen auf Waldorfsalat, Früchtedekoration

\* \* \* \* \*

188. Gemischte Rustikale Platte bestehend aus:  
Minifrikadellen, Hähnchenkeulen,  
Bierbeißer (geräucherte Bratwurst), und Käsewürfel

\* \* \* \* \*

189. Frikadellen auf Holzbrett  
mit Silberzwiebeln und Senfbeutelchen garniert

\* \* \* \* \*

190. Gemischte Wurstplatten, ausdekoriert

## BRATEN-AUSWAHL

200. Grillschinken wie gewachsen, für 30 Personen  
Rohgewicht mind. 10 kg

\* \* \* \* \*

201. Burgunderschinken  
Ober- und Unterschale in Rotwein gebraten

\* \* \* \* \*

202. Krustenbraten  
Ober und Unterschale 4 kg

\* \* \* \* \*

203. Schweineschulter im Ganzen gebraten

\* \* \* \* \*

204. Kasseler (Lummer) "natur" oder "gefüllt"

\* \* \* \* \*

205. Kräutergrillbraten – gefüllter Schweinebauch

\* \* \* \* \*

206. Jägerbraten – gefüllter Schweinenacken

\* \* \* \* \*

207. Leberkäse

\* \* \* \* \*

208. Schweinerücken im Brotteig gebacken

\* \* \* \* \*

209. Prager Schinken  
mit Ananas und Honig gebacken ca.10 kg

\* \* \* \* \*

210. Kasseler - Lummer im Wirsingmantel

\* \* \* \* \*

211. Schweinefilet "Küchenmeister" mit Broccoli im Blätterteig gebacken

\* \* \* \* \*

212. Spanferkel

## SPEZIALITÄTEN VOM RIND

214. Tafelspitz in Meerrettichsauce  
\*\*\*\*\*
215. Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"  
\*\*\*\*\*
216. Rinderbraten "Römisch"  
\*\*\*\*\*
217. Rindergulasch  
\*\*\*\*\*
218. Roastbeef gebraten, natur  
\*\*\*\*\*
219. Roastbeef mit Kräutermantel überbacken  
\*\*\*\*\*
220. Rinderfilet gebraten  
\*\*\*\*\*
221. Rinderfilet "Wellington" im Blätterteig  
\*\*\*\*\*
222. "Salsa Verde"  
Rindfleisch gekocht, auf grüner Sauce  
\*\*\*\*\*
223. Rindergeschnetzeltes "Hongkong"  
mit Bambussprossen, Paprika, Sojakeimlingen und Ananas  
\*\*\*\*\*
224. Chili con Carne

## SPEZIALITÄTEN VOM KALB

225. "Pikata Milanese"  
im Ei-Käse-Mantel gebraten an  
Tomaten-Basilikumsauce  
\*\*\*\*\*
226. Kalbsrollbraten  
mit Blattspinat, Ei und Käse,  
Knoblauch gefüllt  
\*\*\*\*\*
227. Kalbsschnitzel "Natur"  
mit leichter Limonensauce  
\*\*\*\*\*
228. Kalbsragout  
in heller Rahmsauce mit Spargel und Champignons, etc.  
\*\*\*\*\*
229. Original Wiener Schnitzel  
\*\*\*\*\*
230. Kalbsfilets  
in Morchelrahmsauce  
\*\*\*\*\*
231. Kalbskotelette "Pizzaiola"  
\*\*\*\*\*
232. Kalbsrouladen "Involtini"  
gefüllt mit Parmaschinken und Salbei  
\*\*\*\*\*
233. "Osso Bucco"  
Kalbshaxenscheiben in Tomaten - Gemüse - Sauce gegart  
\*\*\*\*\*
234. "Züricher Geschnetzeltes"

## SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

240. Italienisches Schweinefilet  
(3 Tranchen) mit Gemüse, überbacken

\*\*\*\*\*

241. 2 Schweinefilets-Medaillons  
in Gorgonzolasauce oder Madagaskar - Pfeffersauce

\*\*\*\*\*

242. Schweinegulasch in deftiger Sauce

\*\*\*\*\*

243. Schweinebraten  
vom Nüsschen in Altbiersauce

\*\*\*\*\*

244. Schweinefilet  
im Ganzen gebraten, in Pfifferlingsauce

\*\*\*\*\*

245. Currygeschnetzeltes  
vom Schwein in fruchtiger Sauce

\*\*\*\*\*

246. Schweinefiletstreifen  
"Koljanka" in Sahnegemüsesauce

\*\*\*\*\*

247. Schweinefilet "Rossini Art"  
mit Schinken umwickelt, auf Champignons, in Cafe de Paris - Sauce

## SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

248. Lamragout  
mit grünen Bohnen und Karotten  
in Rosmarinsauce

\*\*\*\*\*

249. Lammkoteletts  
an Rosmarinsauce

\*\*\*\*\*

250. Lammkeule  
mit Gorgonzolasauce

\*\*\*\*\*

251. Lammrückenfilet  
im Blätterteig, mit Blattspinat und Schinken

\*\*\*\*\*

252. Lammfilets "Provenciale"

\*\*\*\*\*

253. Lammkarree  
gespickt mit Knoblauch, Thymian  
und Rosmarin

\*\*\*\*\*

254. Lammspieße  
in Burgundersauce

## SPEZIALITÄTEN VOM GEFLÜGEL

255. Hähnchengulasch "Singapur"  
in einer fruchtigen Currysauce

\*\*\*\*\*

256. Poulardenbrust "Florentin" gefüllt mit Blattspinat oder  
Poulardenbrust "Marco Polo" gefüllt mit Broccoli

\*\*\*\*\*

257. Poulardenrollbraten  
"Badisch" oder "Gärtnerin"

\*\*\*\*\*

258. Hähnchenbrustfilet "Bombay"

\*\*\*\*\*

259. Hühnerfrikassee  
in heller Sauce mit Spargel und Champignons

\*\*\*\*\*

260. Geflügelgeschnetzeltes "Oriental"  
in "scharfer" Sauce, mit ganzen Mandeln, Ingwer, Sultaninen

\*\*\*\*\*

261. Barbarie - Entenbrust  
in Orangen- oder Mangosauce

\*\*\*\*\*

262. Flugentenkeule in Orangensauce

\*\*\*\*\*

263. Gänsekeule

## SPEZIALITÄTEN VOM WILD

270. Wildschweingulasch  
mit Mischpilzen in Rahmsauce

\*\*\*\*\*

271. Hirschedelgulasch in Wacholdersauce

\*\*\*\*\*

272. Hasenkeule "Försterin"

\*\*\*\*\*

273. Hirschbraten "Gourmet"

\*\*\*\*\*

274. Rehkeule in Morchelrahmsauce

\*\*\*\*\*

275. Wildschweinkeule in Burgundersauce

\*\*\*\*\*

276. Wildschweinbraten an Pfifferlingsauce

\*\*\*\*\*

277. Hasenrückenfilet in Blätterteig

\*\*\*\*\*

278. Hirschmedaillons auf Schattenmorellen-Pfeffer-Sauce

\*\*\*\*\*

279. Rehrücken an Rotwein-Preiselbeersauce

\*\*\*\*\*

280. Fasanenbrustfilet "Winzerin"

\*\*\*\*\*

281. Fasanenbrustfilet "Chasseur"

## FISCH-HAUPTGERICHTE

282. Seelachsfilet  
mit Kräuterkruste überbacken

\*\*\*\*\*

283. Seelachsfilet  
im Eimantel gebraten

\*\*\*\*\*

284. Rotbarschfilet  
an Rattatouille-Gemüse

\*\*\*\*\*

285. Kabeljaufilet  
in Dijoner-Senfsauce

\*\*\*\*\*

286. "Büsumer Fischragout"  
in leichter Weißweinsauce

\*\*\*\*\*

287. Seezungenröllchen  
mit Salm gefüllt  
in Chardonnaysauce

\*\*\*\*\*

288. Lachs-Cordon-Bleu  
gefüllt mit Blattspinat und Käse

\*\*\*\*\*

289. Lachsfilet  
gebraten  
in feiner Rosa-Pfeffer-Sauce

\*\*\*\*\*

290. Seeteufel (Lotte)  
Medaillons gebraten auf  
Champagnersauce  
oder auf Dijoner-Senf-Sauce

\*\*\*\*\*

291. Gambas  
Hummerkrabbenschwänze geschält  
in Provenciale-Sauce  
oder Knoblauchsauce

\*\*\*\*\*

292. Lachslasagne  
mit Blattspinat

\*\*\*\*\*

293. Original Spanische Paella

## GUTBÜRGERLICHE GERICHTE

300. Leberklöße in Specksauce  
auf Sauerkraut und Kartoffelpüree

\*\*\*\*\*

301. Grünkohleintopf  
mit geräucherter Mettwurst

\*\*\*\*\*

302. Dicke Bohnen  
mit Räucherrippchen und  
Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*\*

303. Nierchen süß - sauer  
mit Kartoffelpüree

\*\*\*\*\*

304. Himmel und Erde  
Kartoffelpüree mit Apfelmus und  
gebratener Blutwurst

\*\*\*\*\*

305. Oma's Möhreintopf  
mit geräucherter Blutwurst

\*\*\*\*\*

306. Rübstiel  
untereinander gekocht mit Kasseler

\*\*\*\*\*

307. Kohlroulade  
in Specksauce mit Kartoffelpüree

\*\*\*\*\*

308. Heringstip  
mit Pellkartoffeln

\*\*\*\*\*

309. Haxe  
gebraten

\*\*\*\*\*

310. Eisbein  
gekocht

\*\*\*\*\*

311. Rheinischer Sauerbraten  
mit Rotkohl und Klößen

\*\*\*\*\*

312. Rinderroulade "Hausfrauenart"  
mit Salzkartoffeln und Gemüse

\*\*\*\*\*

313. Weißwürste  
auf bayrischem Kraut, mit süßem  
Senf und Röllchen

\*\*\*\*\*

314. Schweinepfeffer  
in herzhafter Sauce mit  
Semmelklößen und Gemüsebeilage

## PASTA

315. Spaghetti "Bolognese"  
\*\*\*\*\*
316. Spaghetti "Carbonara"  
\*\*\*\*\*
317. Spaghetti "Al Pesto"  
\*\*\*\*\*
318. Lasagne  
\*\*\*\*\*
319. Lachslasagne  
\*\*\*\*\*
320. Grüne Bandnudeln in Steinpilzsaucе
321. Bandnudeln grün/weiß mit Weißweinsauce und Lachsstreifen  
\*\*\*\*\*
322. Maccaroni "Frutti di Mare"  
\*\*\*\*\*
323. Tortellini "Alla Panna"  
\*\*\*\*\*
324. Farfalle in Gorgonzola-Sauce  
\*\*\*\*\*
325. Penne Regatte mit Kaninchensauce  
\*\*\*\*\*
326. Meeresfrüchteragout auf schwarzen Nudeln  
\*\*\*\*\*
327. Gnocchis auf Pilzragout  
\*\*\*\*\*
328. Schupfnudeln auf Steinpilzsaucе

## GEMÜSEBEILAGEN

340. Bayrisches Kraut  
\*\*\*\*\*
341. Blumenkohl in verschiedenen Saucen  
\*\*\*\*\*
342. Broccoli  
\*\*\*\*\*
343. Champignons in Rahmsauce  
\*\*\*\*\*
344. Erbsen  
\*\*\*\*\*
345. Grüne Bohnen  
\*\*\*\*\*
346. Junge Möhren  
\*\*\*\*\*
347. Kohlrabi  
\*\*\*\*\*
348. Leipziger Allerlei  
\*\*\*\*\*
349. Paprikagemüse  
\*\*\*\*\*
350. Rosenkohl  
\*\*\*\*\*
351. Rotkohl  
\*\*\*\*\*
352. Spargel  
\*\*\*\*\*
353. Sauerkraut  
\*\*\*\*\*
354. Spinat  
\*\*\*\*\*
355. Spitzkohl  
\*\*\*\*\*
356. Wirsing in Rahm  
\*\*\*\*\*
357. Zucchini  
\*\*\*\*\*
358. Rattatouille - Gemüse

Besonderes empfehlen wir unsere bunt - gemischte Gemüseplatten!

## DESSERT-AUSWAHL

380. Charlotte Royal  
(groß/mittel)

\*\*\*\*\*

381. Frische Feigen  
mit Himbeeren in Casiss eingelegt  
(Saisonbedingt)

\*\*\*\*\*

382. Frischer Obstsalat

\*\*\*\*\*

383. Rote Grütze

\*\*\*\*\*

384. Grüne Grütze

\*\*\*\*\*

385. Mousse au Chocolat

\*\*\*\*\*

386. Schwarzwälder Eisgugelhupf

\*\*\*\*\*

387. Tiramisu Schale

\*\*\*\*\*

388. Weisse Mousse

\*\*\*\*\*

389. Zabaione

## CREMES-AUSWAHL

Amarettocreme

\*\*\*\*\*

Ananascreme

\*\*\*\*\*

Apfelcreme

\*\*\*\*\*

Irish Coffee Creme

\*\*\*\*\*

Karamelcreme

\*\*\*\*\*

Kirschcreme

\*\*\*\*\*

Orangencreme

\*\*\*\*\*

Pernod - Creme

\*\*\*\*\*

Zitronencreme

Haben wir Ihre Liebessorte vergessen?  
Wir gehen ganz auf Ihre Wünsche ein – sprechen Sie uns an!



## GRILLARTIKEL-AUSWAHL

Aus unserer hauseigenen Metzgerei und aus eigener Herstellung!

440. Fleischspieße  
\* \* \* \* \*
441. Texasspeiß  
\* \* \* \* \*
442. Putenspieß an Kirschen  
\* \* \* \* \*
443. Putenröllchen an Frischkäse  
\* \* \* \* \*
444. Rinderfleischspieße  
\* \* \* \* \*
445. Lammspieße und Aprikosen  
\* \* \* \* \*
446. Nackensteak  
\* \* \* \* \*
447. Nachenkotelett  
\* \* \* \* \*
448. Holzfällersteak mit Knochen  
\* \* \* \* \*
449. Grillbauch  
\* \* \* \* \*
450. Grillrippe  
\* \* \* \* \*
451. Grill - Schälrippe  
\* \* \* \* \*
452. Lammkotelett  
\* \* \* \* \*
453. Lammsteak von der Keule  
\* \* \* \* \*
454. Entrecote – mariniert  
\* \* \* \* \*
455. Hüftsteak – mariniert  
\* \* \* \* \*
456. gefülltes Kummersteak  
\* \* \* \* \*
457. Hacksteak mit Ananas oder Speck  
\* \* \* \* \*
458. Lummerzöpfe  
\* \* \* \* \*
459. Grillschnecken  
\* \* \* \* \*
460. gew. Hähnchenkeulen  
\* \* \* \* \*
461. gew. Hähnchenbrust  
\* \* \* \* \*
462. gew. Putenbrust  
\* \* \* \* \*
463. gew. Hähnchenflügel  
\* \* \* \* \*
464. Cevapcici  
\* \* \* \* \*
465. Hähnchenflügelspieße mit Pflaumen

## GESCHENKE – IDEEN FÜR JEDE GELEGENHEIT

466. Obst-Körbe  
\* \* \* \* \*
467. Präsent-Körbe  
\* \* \* \* \*
468. Präsent-Kisten  
\* \* \* \* \*
469. Geschenk-Gutscheine

## ZUBEHÖR

Wir statten Sie mit allem aus, was Sie für Ihr Fest benötigen, u.a.

\*\*\*\*\*  
Geschirr

\*\*\*\*\*  
Bestecke

\*\*\*\*\*  
Tischdecken

\*\*\*\*\*  
Servietten

\*\*\*\*\*  
Gläser

\*\*\*\*\*  
Biergarnituren

\*\*\*\*\*  
Tische & Stehtische

\*\*\*\*\*  
Stühle

\*\*\*\*\*  
Zelte

... und vieles mehr

Wir bieten Ihnen ebenfalls Personal zum Auf- und Abbau und Bedienung!

Jedes Event wird nach Ihren Wünschen ausgerichtet und komplett von uns organisiert.

z.B. Hotelreservierungen, Kinderbetreuung, Marktstände,  
Ballondekorationen, Pyrotechnik, Shuttleservice, musikalische Unterhaltung,  
Stadtrundfahrten, Dolmetscher, Flugticket Reservierung, Kutschen für Hochzeiten,  
als auch Bewirtungen wie z.B. Wasserburg Haus Graven, Festhalle Ohligs,  
Hitze-Frei, Gesellschaftsraum...  
...und vieles mehr

Jeder Wunsch wird realisiert. Fragen Sie einfach unverbindlich nach.

## GESCHÄFTS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Preise gültig ab 01.02.2016.

Bewirtung mit Getränken, Zubehör und ggf. Bedienung  
zzgl. MwSt 19 %

Angebot und Preise sind freibleibend.

Rechnungen sind zahlbar rein netto Kasse ohne jeden Abzug nach Erhalt.  
Sollten einzelne Artikel nicht lieferbar sein, behalten wir uns einen Umtausch  
gegen mindestens gleichwertige Ware vor.

Für alle Lieferungen gelten die Preise der am Liefertag gültigen Preisliste.

Die Rückgabe von Platten und Geschirr sollte innerhalb von 3 Tagen erfolgen.  
Für die Abholung wird erneut der Fahrtkostenanteil berechnet.