

# Ihre Café-Restaurants



*Wir freuen uns auf Ihren Besuch*

**SDK** SDK Kirsch GmbH **Kompetent und zuverlässig**  
Servicepartner der Pflegeeinrichtungen  
Kirsch Kommanditgesellschaft

Café  
*Gertrudengau*

Scherlebecker Straße 264 · 45701 Herten-Scherlebeck  
Infos, Reservierungen etc. unter (0 23 66) 945-317

**Öffnungszeiten:**  
montags – samstags 9.00 – 18.00 Uhr  
sonn- und feiertags 11.30 – 18.00 Uhr

Café  
*Auguste Victoria*

Victoriastraße 7 – 9 · 45772 Marl-Hüls  
Infos, Reservierungen etc. unter (0 23 65) 69 89-003

**Öffnungszeiten:**  
montags – samstags 9.00 – 18.00 Uhr  
sonn- und feiertags 11.30 – 18.00 Uhr

Café  
*Bartholomäus*

Kolpingstraße 21 · 45768 Marl-Polsum  
Infos, Reservierungen etc. unter (0 23 65) 69 99-003

**Öffnungszeiten:**  
montags – samstags 9.00 – 18.00 Uhr  
sonn- und feiertags 11.30 – 18.00 Uhr

Café  
*Hohbrink*

Hohbrink 1 · 45659 Recklinghausen-Hochlar  
Infos, Reservierungen etc. unter (0 23 61) 30 60-003

**Öffnungszeiten:**  
montags – samstags 9.00 – 18.00 Uhr  
sonn- und feiertags 11.30 – 18.00 Uhr

- Täglich wechselndes 3-Gänge-Menü:  
montags – samstags für 5,90 EUR  
sonn- und feiertags für 6,90 EUR
- Gebäck und Kuchen aus hauseigener Meisterkonditorei
- Partyservice im Haus bis zu 120 Personen (inkl. Personal)
- Partyservice außer Haus (bis 500 Personen)
- günstige Bereitstellung von Personal, Gedecken etc.
- Angebote für Kaffeegesellschaften (ab 10 Personen)

# SDK

SDK Kirsch GmbH



Katalog

## PARTYSERVICE

*Unsere Qualität ist Ihr Erfolg*

UNSERE  
*Café-Restaurants*

### CAFÉ GERTRUDENAU

Scherlebecker Straße 264 · 45701 Herten-Scherlebeck  
Infos, Reservierungen etc. unter 0 23 66-945-317

*Öffnungszeiten:*

montags – samstags 9.00 – 18.00 Uhr  
sonn- und feiertags 11.30 – 18.00 Uhr

### CAFÉ AUGUSTE VICTORIA

Victoriastraße 7 – 9 · 45772 Marl-Hüls  
Infos, Reservierungen etc. unter 0 23 65-69 89-003

*Öffnungszeiten:*

montags – samstags 9.00 – 18.00 Uhr  
sonn- und feiertags 11.30 – 18.00 Uhr

### CAFÉ BARTHOLOMÄUS

Kolpingstraße 21 · 45768 Marl-Polsum  
Infos, Reservierungen etc. unter 023 65-69 99-003

*Öffnungszeiten:*

montags – samstags 9.00 – 18.00 Uhr  
sonn- und feiertags 11.30 – 18.00 Uhr

### CAFÉ HOHBRINK

Hohbrink 1 · 45659 Recklinghausen-Hochlar  
Infos, Reservierungen etc. unter 0 23 61-30 60-003

*Öffnungszeiten:*

montags – samstags 9.00 – 18.00 Uhr  
sonn- und feiertags 11.30 – 18.00 Uhr

*Für Ihre Festlichkeiten sind unsere Café-Restaurants  
selbstverständlich so lange, wie von Ihnen gewünscht, geöffnet.*



## Katalog PARTYSERVICE

*Unsere Qualität ist Ihr Erfolg*

# Partyservice und Cateringdienst

## SEHR GEEHRTER KUNDE,

wir sind ein modernes und innovatives Unternehmen mit ca. 200 Mitarbeitern und seit mehr als 13 Jahren in Marl, Herten und Recklinghausen auf dem Markt. Unsere gastronomische Profession ist Ihr Erfolg.

Ob für Ihre geschäftlichen Festlichkeiten oder für Ihre private Feier, wir garantieren Ihnen eine fach- und sachgerechte Bearbeitung Ihres Auftrages auf gleichbleibend hohem Niveau.

Als gastronomischer Dienstleistungsbetrieb sind wir selbstverständlich in der Lage, auf all Ihre Sonderwünsche individuell einzugehen. Dabei spielt es keine Rolle, ob die Feierlichkeit in Ihren oder in unseren Räumlichkeiten stattfindet.

Ferner halten wir eine gepflegte Getränkeauswahl für Sie bereit.

Unsere hauseigene Konditormeisterin stellt Torten und Kuchen sowie Hochzeits- und Geburtstagstorten nach Ihren Wünschen her.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch Gläser, Besteck und Porzellan sowie Pavillons, Tische und Stühle, Zapfanlagen, Mikrofonanlagen sowie fachlich geschultes Personal.

Sollten Sie Fragen haben oder eine Beratung wünschen, wenden Sie sich vertrauensvoll an unsere Küchen- oder Caféleitungen.

Wir sichern Ihnen schon heute zu, Ihren Auftrag zu Ihrer vollsten Zufriedenheit auszuführen, damit Ihre Festlichkeit ein voller Erfolg wird.

*Unsere Qualität ist Ihr Erfolg*

**Unser Auslieferungsfahrzeug ist selbstverständlich mit einer Kühlung ausgestattet.**

# Inhaltsverzeichnis

Auswahlbüfett Premium .....	4
Westfälisches Büfett .....	6
Italienisches Büfett .....	7
Erlesene Menüvorschläge .....	8
Warme Menüvorschläge .....	9
Menü- und Büfettkomponenten – Wählen Sie aus! .....	10
• Vorspeisen .....	10
• Warme Fleisch- und Fischgerichte .....	11
• Wild- und Saisonspezialitäten .....	11
• Salatvariationen .....	14
• Brot und Butter .....	14
• Gemüsebeilagen .....	15
• Sättigungsbeilagen .....	15
Frühstück .....	16
Brunch .....	16
Fingerfood .....	17
Dessertvariationen .....	18
Torten und Kuchen .....	19
• Tortenvariationen .....	19
• Hochzeits- und Jubiläumstorten .....	19
Kaffeeangebote .....	20
Getränkeangebot .....	21
Geschirr- und Partymöbelverleih .....	22

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR JEDEN ANLASS

# Auswahlbüfett Premium

*Unsere Qualität ist Ihr Erfolg*



## KALTE VORSPEISEN FISCH

*(wählen Sie 2 Komponenten)*

- Grönlandkrabben mit Cocktail- oder Currysauce
- Geräucherter Heilbutt mit kalter Kräuterrahmsauce
- Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
- Holl. Matjesfilets „Lord Nelson“ mit Preiselbeersahne
- Geräucherte Makrelenfilets mit Senfsahne
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

## WARME GERICHTE FISCH UND FLEISCH

*(wählen Sie bis zu 3 Komponenten)*

- Lachssteaks „Florentiner Art“ mit Blattspinat
- Finkenwerder Schollenfilets mit Specksauce
- Talapiafilet „Brasilianisch“ mit feuriger Sauce
- Seezungenröllchen in Weißweinsauce
- Pangasiusfilet vom Grill mit Kräuterbutter
- Fischschnitte in der Kräuterkruste
- Rotbarschfilet in Senf-Apfelsauce

## KALTE VORSPEISEN FLEISCH

*(wählen Sie 2 Komponenten)*

- Geräucherte Putenbrust mit frischer Ananas
- Bratenplatte mit diverser Bratenaufschnitt
- Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Tartar
- Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
- Knochenschinken mit Honigmelone
- Münsterländer Wurstbrett „Rustikal“

- Putenbrustmedaillons „Madras“ mit Currysauce
- Gegrillter Schweinebraten in der Schwarte
- Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
- Gebackener Lambraten „Provencal“
- Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Sahne
- Gefüllter Schweinenacken mit Zwiebeln
- Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingrahmsauce

## GEMÜSEVARIATIONEN

*(wählen Sie 3 Komponenten)*

- Kaisergemüse mit Kräuterbutter
- Feine Gemüseplatte
- Spargel mit Sauce hollandaise
- Geschmortes Weinsauerkraut
- Broccoli mit Mandelbutter
- Kohlrabi in Sahneseauce
- Blumenkohl „Polnisch“

## BEILAGENVARIATIONEN

*(wählen Sie 3 Komponenten)*

- Überbackenes Kartoffelgratin
- Gebackene Kartoffelecken
- Schwäbische Butterspätzle
- Westfälische Kartoffelklöße
- Frische Röstkartoffeln mit Speck
- Petersilienkartoffeln in Butter
- Basmatireis mit Kräutern

## SALATVARIATIONEN

*(wählen Sie 3 Komponenten)*

- Weißkrautsalat mit Speck und Zwiebeln
- Kartoffelsalat mit gekochtem Ei
- Teufelssalat mit Silberzwiebeln
- Thunfischsalat mit Zwiebeln
- Waldorfsalat mit Nüssen
- Geflügelsalat mit Mandarinen
- Apfel-Lauchsalat

## DESSERTVARIATIONEN

*(wählen Sie 2 Komponenten)*

- Käsebrett mit Salzgebäck und Weintrauben
- Weißes oder braunes Mousse au chocolat
- Italienisches Tiramisu mit Eierlikörsauce
- Hamburger rote Grütze mit Vanillesauce
- Panna Cotta mit Himbeermus
- Bratapfel mit Marzipan und Vanillesauce
- Eisbombe „Grand Manier“



*Zum Büfett erhalten Sie einen Brotkorb mit verschiedenen Brot- und Brötchensorten sowie Butter und Griebenschmalz oder Kräuterbutter.*

## WESTFÄLISCHES BÜFETT

# Urig und rustikal ....

### KALTE GERICHTE



Partyfrikadellen mit saurem Gemüse  
Gegrillte Hähnchenschenkel mit Ananas  
Geräucherter Schinkenknacker  
Geräucherter Schinken mit Cornichons, frisches Schinkenmett mit Zwiebeln  
Verschiedene Hausmacher Wurstsorten  
Blut-Leberwurst, Schwarzemagen, Schweinskopfsülze mit Zwiebelringen  
Eingelegter Brathering mit Zwiebeln  
Verschieden angemachte Frischkäsesorten mit Salzgebäck und Gurke  
Käseauswahl mit Weintrauben  
Brotauswahl mit Butter und Schmalz  
Frischer Krautsalat  
Kartoffelsalat mit Ei und Gurke  
Bunter Nudelsalat mit Gemüse  
Eiersalat „Gutshof“

### WARME GERICHTE

Kasseler-Rippenspeer mit Bratenjus  
Kleine Mettwurstchen auf Weinsauerkraut  
Gegrilltes Spanferkel mit Apfelrotkraut  
Braune Biersauce  
Frische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln

### DESSERTS

Westfälische Herrencreme mit Schokosplittern und Rumrosinen

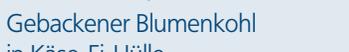
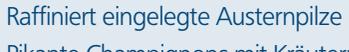
### CANAPÉS FÜR IHREN EMPFANG

Canapés mit Tomate und Mozzarella  
Canapés mit Salat und Wildpastete  
Canapés mit Salat und gekochtem Ei  
Canapés mit Salat und Leberpastete  
Canapés mit Salat und Wurstaufschnitt  
Canapés mit Salat und Putenbrust  
Canapés mit Salat und ungarischer Salami  
Canapés mit Salat und Schafskäse  
Canapés mit Salat und Schnittkäse  
Canapés mit Salat und gekochtem Schinken  
Canapés mit Salat und Frischkäse  
Canapés mit Salat und Rinderschinken

## ITALIENISCHES BÜFETT

# La Dolce Vita!

### KALTE GERICHTE



Honigmelone mit Parmaschinken  
Italienische Wurstplatte „Milano“  
Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum  
Eingelegter milder Schafskäse mit Oliven  
Raffiniert eingelegte Austernpilze  
Pikante Champignons mit Kräutern  
Gebackener Blumenkohl in Käse-Ei-Hülle  
Eingelegte Zucchini und Paprika in Knoblauch  
Crevettensalat „Capri“ auf Artischockenböden  
Gemischter Brotkorb  
Butter und Kräuterbutter  
Italienischer Nudelsalat

### WARME GERICHTE

Schweineschinken in Kräuterkruste mit Sauce  
Kalbsmedaillons „Saltimbocca“ mit Parmaschinken und frischem Salbei gefüllt, gebraten, auf Tomatenconcasse  
Tagliatelle „Salmone“ mit Lachs-Sahnesauce  
Gebackene Auberginen oder eingelegte Auberginen

### DESSERTS

Italienisches Tiramisu

### CANAPÉS „PREMIUM“ FÜR IHREN EMPFANG



Canapés mit Salat und Farmerschinken  
Canapés mit Salat und geräuchertem Kasseler  
Canapés mit Salat und Thunfisch  
Canapés mit Salat, Ei und Krabben  
Canapés mit Salat und rohem Schinken  
Canapés mit Salat und geräuchertem Heilbutt  
Canapés mit Salat und Roastbeef  
Canapés mit Salat und geräuchertem Aal  
Canapés mit Salat und Forellenfilet  
Canapés mit Salat und franz. Camembert  
Canapés mit Salat und Hähnchenbrust  
Canapés mit Salat und geräuchertem Lachs

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR JEDEN ANLASS

# Erlesene Menüvorschläge

UNSERE EMPFEHLUNG FÜR JEDEN ANLASS

# Warme Menüvorschläge

## KLASSISCHES MENÜ

Rinderkraftbrühe mit Einlage  
Schweinefiletmedaillons „Gärtnerin“ mit Spargel, Broccoli, Erbsen, Möhren und Blumenkohl dazu Sauce hollandaise  
Kroketten, Pommes frites und Röstkartoffeln  
Gemischte Salatplatte  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

## ELEGANTES MENÜ

Steinpilzrahmsuppe mit frischen Kräutern und Sahnehäubchen  
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Buttertoast  
Rinderfiletsteak vom Grill mit Pfifferlingen in Speck und Zwiebeln geschwenkt  
Mandelbroccoli und große Salatplatte  
Kartoffelkrusteln und Pommes frites  
Eisbombe „Grand Manier“

## MENÜ DES HAUSES

Frische Hühnersuppe mit Nudeln und Eierstich  
Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Rosinen und herzhafter Sauce – unser Klassiker – dazu frischer Apfelrotkohl  
Butterkartoffeln und Klöße  
Westfälische Pumpernickelcreme

## WESTFÄLISCHES MENÜ

Münsterländer Kartoffelsuppe mit Lauch und geröstetem Speck  
Gegrillte Schweinekeule und leicht geräucherter Kasselerbraten  
Frischer Apfelrotkohl und Specksauerkraut  
Kräuterkartoffelpüree, Röstkartoffeln und Salzkartoffeln  
Westfälische Herrencreme mit Rum und Schokosplittern

## MENÜ ZUR SPARGELZEIT

Frische Spargelcremesuppe mit Schnittlauch  
Scherlebecker Stangenspargel mit Sauce hollandaise oder zerlassener Butter  
Auf dem Grill gegarte Schweinefiletmedaillons  
Neue Petersilienkartoffeln  
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

## WESTFÄLISCHES HOCHZEITSMENÜ

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Fleischeinlage  
Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce  
Rinder- und Schweinebraten in brauner Sauce  
Gemüseplatte mit Spargel, Broccoli, Erbsen, Möhren und Blumenkohl, dazu Sauce hollandaise  
Butterkartoffeln und Kroketten  
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne

## SUPPEN

Hühnersuppe mit Einlage  
Klare Tomatensuppe  
Tomatencremesuppe mit Basilikum  
Lauchcremesuppe  
Rinderkraftbrühe mit Einlage  
Französische Zwiebelsuppe  
Blumenkohlcremesuppe mit Sahne  
Champignoncremesuppe  
Geflügelcremesuppe  
Chili con carne mit Mais  
Steinpilzcremesuppe  
Indische Currysuppe  
Broccoliceuresuppe  
Französische Fischsuppe  
Käserahmsuppe  
Westfälische Kartoffelsuppe  
Ungarische Gulaschsuppe  
Büsumer Krabbensuppe  
Frische Spargelcremesuppe  
Ochsenchwanzsuppe

*Bitte beachten Sie bei Ihrer Auswahl auch unsere Saisonmenüs wie frischer Spargel oder Martinsgans!*

*Selbstverständlich können Sie sich Ihr Menü oder Büfett auch selbst zusammenstellen. Die hier aufgeführten Vorschläge sind natürlich nur ein kleiner Teil unserer Angebotspalette.*

## Wählen Sie aus!



### KALTE VORSPEISEN

Honigmelone mit Parmaschinken  
Schweinemedaillon,  
garniert mit Früchten  
Roastbeefröllchen, gefüllt  
Schinkenröllchen mit Spargel  
Gefüllte Tomatenkörbchen  
Schinkenmettigel  
mit Zwiebeln  
Honigmelone  
mit rohem Schinken  
Frischer Bratenaufschnitt  
mit Mixed Pickles  
Frischer Räucherlachs  
mit Sahnemeerrettich  
Gebeizter Lachs  
mit Honig-Senfauce  
Geräuchertes Forellenfilet  
mit Sahnemeerrettich  
Geräucherter Aal  
auf Meerrettichschaum  
Matjesfilet „Lord Nelson“  
mit Preiselbeersahne  
Geräucherte Hähnchenbrust, garniert  
Italienische Wurstplatte „Milano“  
Putenschinken  
mit Waldorfsalat gefüllt  
Tomatensalat  
mit Mozzarella und Basilikum  
Geräucherter Heilbutt  
mit kalter Kräutersauce  
Grönlandkrabben  
mit Cocktailsauce  
Pikante Champignons  
mit Kräutern



*Unsere Qualität  
ist Ihr Erfolg*

Preise pro Person siehe Anlage

## Wählen Sie aus!

### WARMER GERICHTE FLEISCH

Hähnchenbrustgeschnetzeltes „Asia“  
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“  
Schweinelendchen „Hubertus“  
mit Pfifferlingrahm  
Schweinegeschnetzeltes „Mexiko“  
Rinderroulade „Hausfrauen Art“  
Rinderbraten „Burgunder Art“  
Putensteak „Gärtnerin“  
Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat  
Rinderfiletmedaillons  
mit Kräuterbutter  
Gefüllter Nacken-Zwiebelbraten  
Spanferkel, gegrillt mit Biersauce  
Kasselerbraten  
mit Zwiebelsauce  
Schweinerückenbraten „Schwedisch“  
Lammbraten aus der Keule  
Putenbrust „Florida“  
Gegrillter Schweinekrustenbraten  
„Rustikal“  
Schweinebraten in der Kräuterkruste  
Schweinefilet in Blätterteig  
mit Schinken und Käse  
Schweinefiletmedaillons „Dijon“  
in Senfsauce  
Putenbrustmedaillons „Madras“  
Salzbraten mit Biersauce  
Kalbsmedaillons „Saltim Bocca“  
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“  
Hähnchenrolle „Florenz“  
Grillhaxen „Bayrisch“

### WARMER GERICHTE FISCH

Forelle „Müllerin“  
mit Zitrone  
Forelle „Blau“  
mit Zitronenbutter  
Calamares à la Romana  
Lachssteak „Florentiner Art“  
Fischragout „Helgoland“  
Seehechtfilet in Senf-Sahnesauce  
Lachssteak mit Kräuterkruste

### WILD- UND SAISONSPEZIALITÄTEN

Hirschgulasch „Hubertus“  
Rehgulasch „Diana“  
Hirschkalbsbraten „Waidmanns Art“  
Rehrücken „Baden Baden“  
Rehkeule in Rotwein  
Martinsgans Keule oder Brust  
Wildschweinbraten „Förster Art“



Preise pro Person siehe Anlage

WIR WÜNSCHEN  
*Guten Appetit!*



# Wählen Sie aus!



## SALATVARIATIONEN

Chinakohlsalat „Florida“  
 Bauernsalat mit Schafskäse  
 Farmersalat mit Ananas  
 Reissalat mit Curry  
 Grüner Bohnensalat  
 Waldorfsalat mit Nüssen  
 Gurkensalat in Rahmdressing  
 Kartoffelsalat „Großmutter Art“ mit Ei  
 Käsesalat mit Äpfeln und Nüssen  
 Warmer Kartoffelsalat „Bayrisch“  
 Möhren-Apfelsalat  
 Nudelsalat „Badische Art“ mit Pilzen  
 Paprikasalat mit Zwiebeln  
 Flusskrebssalat mit Mandarinen  
 Lauch-Apfelsalat mit Nüssen  
 Matjessalat mit Zwiebeln und Kapern  
 Roter Heringsalat mit Roter Beete  
 Krabbensalat mit Cocktailsauce

Thunfischsalat mit Gemüse  
 Meeresfrüchtesalat „Andalusia“  
 Eiersalat mit Schinken  
 Bayrischer Wurstsalat  
 Geflügelsalat mit Champignons  
 Teufelssalat mit Perlzwiebeln  
 Schinkensalat mit Zwiebeln und Äpfeln  
 Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings  
 Krautsalat mit Speck und Zwiebeln  
 Krautsalat in Rahmdressing  
 Heringstipp „Hausfrauen Art“  
 Broccoli-Schinken-Salat

## BROT UND BUTTER

Gemischter Brotkorb  
 Brötchen  
 Brötchenkränze  
 Stangenbrot  
 Kräuterbutter  
 Griebenschmalz  
 Rahmbutter  
 Aioli

# Wählen Sie aus!

## GEMÜSEBEILAGEN

Apfelrotkraut  
 Prinzessbohnen im Speckmantel  
 Blumenkohl „Polnisch“  
 Pariser Karotten mit frischen Kräutern  
 Bayrisches Jägerkraut  
 Broccoli mit gerösteten Mandeln  
 Frischer, junger Rahmwirsing  
 Spargelgemüse in Sauce hollandaise  
 Sauerkraut „Gutshof Art“  
 Champignon Gemüse in weißer Sauce  
 Leipziger Allerlei mit Kräuterbutter  
 Zuckerschoten mit Petersilie  
 Paprikagemüse mit Tomaten  
 Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln  
 Französisches Ratatouille  
 Gebratene Mischpilze mit Speck  
 Erbsen und Möhren in Kräuterbutter  
 Romanescogemüse mit Sauce hollandaise

## SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Kartoffelgratin  
 Kartoffelklöße oder Semmelklöße  
 Frische Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebel  
 Kartoffelkroketten  
 Frische Gnocchi  
 Herzoginkartoffeln  
 Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln  
 Serviettenknödel  
 Röstiecken  
 Bechamelkartoffeln  
 Petersilienkartoffeln  
 Ofenkartoffeln mit Kräuterquark  
 Gebutterte Eierbandnudeln  
 Kartoffelecken  
 Basmatireis oder Curryreis  
 Pommes frites  
 Butterspätzle oder andere Teigwaren  
 Schweizer Rösti



FRÜHSTÜCKEN WIE GOTT IN FRANKREICH

## Die Qual der Wahl!

FÜR IHREN STEHEMPFANG

## Fingerfood



### UNSER BEWÄHRTES FRÜHSTÜCK

Brotkorb mit 2 Brötchen und 2 Scheiben Brot  
Butter und Konfitüre  
Gemischter Aufschnitt  
Gemischter Schnittkäse  
2 Rühr- oder Spiegeleier  
1 Kannchen Kaffee, Tee oder Kakao



### UNSER EXCLUSIVES FRÜHSTÜCK

Brot und Brötchen nach Wunsch  
Butter, Honig, Konfitüre, Quark und Frischkäse  
Roastbeef, gekochter Schinken und roher Schinken  
Lachs mit Sahnemeerrettich, 2 Eier nach Wahl  
0,2 l Orangensaft und 0,2 l Sekt  
1 Kannchen Kaffee, Tee oder Kakao



### UNSER BRUNCHANGEBOT

Kaffee, Tee, frische Milch oder Kakao  
Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Mischbrot  
Butter, Honig, Konfitüre  
Bratenplatte, garniert  
Sahnequark und Frischkäse  
Kräuterrührei mit Schnittlauch  
Nürnberger Bratwürstchen und gebratener Speck  
gemischte Käseplatte mit Salzstangen  
Fischplatte mit Sahnemeerrettich  
Hühnersuppe mit Eierstich  
Schweinefilet in Pfifferlingrahmsauce  
Gefüllter Schweinegrillbraten in Biersauce  
Gartensalatvariationen  
Verschiedene hausgemachte Dressings  
Kartoffelrösti  
Butterspätzle  
Gemüseplatte mit Sauce hollandaise  
Westfälische Herrencreme  
Schwarzwälder Kirschtorte

### FINGERFOOD

1/2 gefülltes Ei  
Champignonköpfe mit Frischkäse  
Krabbensalat mit Mandarinen  
Teufelssalat mit Perlzwiebeln  
Minipastete, gefüllt  
Thunfischsalat mit Zwiebeln  
Geflügelsalat mit Ananas  
Riesengarnelen mit Cocktailsauce  
Lachsspieß mit Meerrettich

Spargelspitzen mit Cocktailsauce  
Parmaschinken mit Honigmelone  
Mozzarellaspieß mit Cherrytomaten  
Fleischspießchen mit Paprika  
Gebackene Mozzarellasticks  
Hackfleischbällchen mit Oliven  
Backpflaumen im Speckmantel  
Chickennuggets mit Barbecuesauce  
Chicken-Wings „American“



VOM LÖFFEL IN DEN MUND

# Desserts

AUS UNSERER HAUSEIGENEN MEISTERKONDITIONEIREI

# Torten und Kuchen

## DESSERTVARIATIONEN

Mousse au chocolat	Italienisches Tiramisu
Mousse au chocolat blanc	Westfälische Pumpernickelspeise
Westfälische Herrencreme	Welfenspeise
Eisbombe „Grand Manier“	mit Weinhaube
Backapfel	Zitronencreme
mit Marzipan und Vanillesauce	mit Limoncello
Bayrische Creme	Orangencreme
mit Kirschen	mit Grand Manier
Grießflammerie	Birne „Helene“
mit Aprikosensauce	mit Schokoladensauce
Frischer Obstsalat	Zimtousse
mit Maracchino	mit Kirschen
Panna Cotta	Erdbeer-Mascarponecreme
mit Himbeersauce	Warmer Apfelstrudel
	mit Vanillesauce

## AUSZUG UNSERER TORTENVARIATIONEN

Schwarzwälder-Kirschtorte	Nuss-Sahnetorte
Schokoladen-Sahnetorte	Buttercremetorte
Gertrudenu-Torte	Mokka-Cremetorte
Hertener Schlosstorte	Monte-Carlo-Cremetorte
Birnen-Sahnetorte	Käsekuchen, gebacken
Latte-Macchiato-Torte	Gedeckter Apfelkuchen
Holunder-Sahnetorte	Mandarinen-Sahnetorte
Himbeer-Joghurt-Sahnetorte	Irish-Creme-Torte
Donauwellen mit Kirschen	Cointreau-Sahnetorte
Käse-Sahnetorte	Johannisbeer-Joghurt-Sahnetorte
Orangen-Sahnetorte	Herrensahnetorte
Obst-oder Sahneblechkuchen	Sonstiger Blechkuchen

## HOCHZEITS- UND JUBILÄUMSTORTEN aus Sahne oder Buttercreme

Hochzeitssahnetorte 3-stöckig  
Hochzeitscremetorte 3-stöckig  
Hochzeitssahnetorte 5-stöckig  
Hochzeitscremetorte 5-stöckig  
Geburtstagssahnetorte mit Zahl  
Geburtstagscremetorte mit Zahl  
Zahlen-Sahnetorte in Buchform  
Zahlen-Cremetorte in Buchform

*Unsere Qualität ist Ihr Erfolg*

Preise pro Person siehe Anlage

Preise pro Torte siehe Anlage

## UNSERE ANGEBOTE AN Kaffeegesellschaften

## UNSER REICHHALTIGES Getränkeangebot



### KAFFEEANGEBOTE

#### Angebot 1

2 Stückchen Sahnetorte nach Wahl  
Kaffee, soviel gewünscht  
Schonkaffee, soviel gewünscht  
Kakao, soviel gewünscht  
Tee, soviel gewünscht



#### Angebot 2

2 gut belegte Schnittchen  
oder 2 1/2 belegte Brötchen  
2 Stückchen verschiedener  
Blechkuchen  
Kaffee, soviel gewünscht  
Schonkaffee, soviel gewünscht  
Kakao, soviel gewünscht  
Tee, soviel gewünscht



#### Angebot 3

3 belegte Schnittchen  
oder 3 1/2 belegte Brötchen  
2 Stückchen verschiedener  
Blechkuchen  
Kaffee, soviel gewünscht  
Schonkaffee, soviel gewünscht  
Kakao, soviel gewünscht  
Tee, soviel gewünscht



#### Angebot 4

2 belegte Canapés nach Wahl  
oder 2 1/2 belegte Brötchen  
2 Stückchen Sahnetorte Ihrer Wahl  
Kaffee, soviel gewünscht  
Schonkaffee, soviel gewünscht  
Kakao, soviel gewünscht  
Tee, soviel gewünscht

#### Angebot 5

2 gut belegte Schnittchen  
oder 2 1/2 belegte Brötchen  
2 Stückchen verschiedener  
Blechkuchen  
1 kräftige Suppe Ihrer Wahl  
Kaffee, soviel gewünscht  
Schonkaffee, soviel gewünscht  
Kakao, soviel gewünscht  
Tee, soviel gewünscht

*Wir halten ständig ein gutes Angebot an alkoholischen sowie nichtalkoholischen Getränken und Säften für Sie bereit. Sollten Sie jedoch bei der Getränkeauswahl bei uns eine Sorte nicht finden oder spezielle Wünsche haben, so gehen wir gerne darauf ein.*

#### Unter anderem halten wir folgende Marken für Sie bereit:

Veltins Pilsener  
Warsteiner Pilsener  
Pilsener Urquell  
Budweiser Pils

*sowie alle gängigen Sorten Faßbier*

#### Unsere Weine von einem Weingut an der Mosel

Weingut Serwazi,  
Riesling lieblich, 0,75 l  
*(ein ausgewogener Wein zu leichten Speisen)*

Weingut Serwazi,  
Riesling feinherb, 0,75 l  
*(kräftig, eleganter Wein; ein abendfüllendes Vergnügen)*

Weingut Serwazi,  
Riesling trocken, 0,75 l  
*(ein kraftvoll, fülliger Tischwein)*

Weingut Serwazi,  
Rivaner halbtrocken, 0,75 l  
*(säurearmer, harmonischer Essensbegleiter)*

Weingut Serwazi,  
Rosé Rotling, halbtrocken, 0,75 l  
*(der Sommerhit, gut gekühlt serviert, aufregendes Pfirsicharoma)*

Weingut Serwazi,  
Spätburgunder Rotwein trocken, 0,75 l  
*(ein ausgeglichener, wärmender Rotwein)*

Serwazis Rieslingsekt, trocken, 0,75 l  
*(ein Vergnügen zu jedem Anlass)*

*sowie eine große Auswahl diverser Edelbrände, Schnäpse und Liköre*



# Geschirr- und Partymöbelverleih

## PREIS JE GEDECK

bei Rückgabe

**gereinigt**      **ungereinigt**

<b>Gedeck</b>		1,75 EUR	2,10 EUR
bestehend aus:	1 großer Teller 1 Dessertschale 1 Messer 1 Gabel 1 Kaffeelöffel		
<b>Suppen-Gedeck</b>		1,35 EUR	1,65 EUR
bestehend aus:	1 Suppentasse 1 Unterteller 1 Löffel		
<b>Kaffee-Gedeck</b>		1,55 EUR	1,85 EUR
bestehend aus:	1 Dessertteller 1 Kaffeeobertasse 1 Kaffeeuntertasse 1 Kuchengabel 1 Kaffeelöffel		

## DESWEITEREN BIETEN WIR IHNEN AN:

Gläser	0,45 EUR / Stück
Tische	8,50 EUR / Stück
Bänke	6,50 EUR / Stück
Stühle	4,50 EUR / Stück
Stehtische	9,20 EUR / Stück
Zapfanlage	45,00 EUR / Stück
Servicekräfte	28,00 EUR / Stunde

## *Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen!*

Die Rückgabe des Geschirrs, Servierplatten und sonstiger Lieferbehälter sowie sonstiger Leihgegenstände erbitten wir bis spätestens 2 Tage nach Lieferung oder nach Vereinbarung, laut unterzeichnetem Lieferschein.

Sollte das Geschirr am 3. Werktag nach der Lieferung noch nicht wieder an uns zurückgegeben sein, werden wir ab diesem Tag die oben genannten Leihgebühren zusätzlich erheben.

Fehlmengen, Bruch und Beschädigungen werden Ihnen gesondert, zum momentan aktuellen Wiederbeschaffungswert, in Rechnung gestellt.

Ab einem Auftragswert von 175,00 EUR erfolgt die Anlieferung in einem Umkreis von 10 km kostenlos (über 10 km nach Vereinbarung). Bei einem Auftragswert unter 175,00 EUR erheben wir eine Lieferpauschale in Höhe von 25,50 EUR.

Saisonale Änderungen in der Zusammenstellung der Speisen oder leichte Verschiebungen der Auslieferzeiten (30 – 45 Minuten), berechtigen nicht zu Preisabzügen. Es werden die von Ihnen genannten Personenzahlen in Rechnung gestellt. Die Rechnung kann sofort beim inkassoberechtigtem Auslieferungsfahrer bezahlt werden, spätestens jedoch am 3. Werktag nach unserer Lieferung.

Unsere Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive der momentan gültigen Mehrwertsteuer.

Gerichtsstand ist für beide Seiten das Amtsgericht Recklinghausen.

Für Ihre Festlichkeiten sind unsere Café-Restaurants selbstverständlich so lange, wie von Ihnen gewünscht, geöffnet.