

**PILKENS**  
**CATERING**  
natürlich besonders

## Alles für diesen Tag!



Jürgen Tschuschke,  
Küchenmeister und  
Geschäftsführer der  
Pilkens Gaumenfreude  
GmbH

Was hat eine Hochzeit mit dem Messeauftritt eines Weltunternehmens zu tun? Aus unserer Sicht ist das ganz einfach: Beide Anlässe brauchen Perfektion. Die Punktlandung. Den harmonischen Ablauf. Das fängt bei den Speisen an. Und hört beim Service noch lange nicht auf. Diese Perfektion zu gewährleisten, darin sehen wir unsere Aufgabe. Verlassen Sie sich also bei der Wahl Ihres Caterers auf unsere Kreativität, unseren Rundum-Service und unsere Erfahrung. Damit Ihre Veranstaltung das Ereignis wird, von dem Ihre Gäste über den Tag hinaus sprechen.

Was dürfen wir für Sie tun?

### **Event- und Messecatering**

Fullservice für Ihr Business: vom Meeting über den Messeauftritt bis zur Großveranstaltung.

### **Hochzeiten und Familienfeiern**

Sie feiern – wir kümmern uns um alles andere.

### **Private Dinner**

Wir kochen auch bei Ihnen daheim. Überraschen Sie Ihre Gäste und profitieren Sie von unserer Kreativität und von erstklassigem Service.

### **Barbecue**

Sommer, Sonne, Barbeque – mit uns wird Ihr Grillfest auch kulinarisch zum Ereignis.

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine E-Mail. Wir beraten Sie jederzeit telefonisch und gerne auch in unserem Büro. Dort stehen wir Ihnen Mo. bis Sa. von 9 bis 13 Uhr sowie nach Vereinbarung zur Verfügung.

### **Pilkens Catering GmbH**

Donnenberger Straße 4-6  
42553 Velbert-Neviges

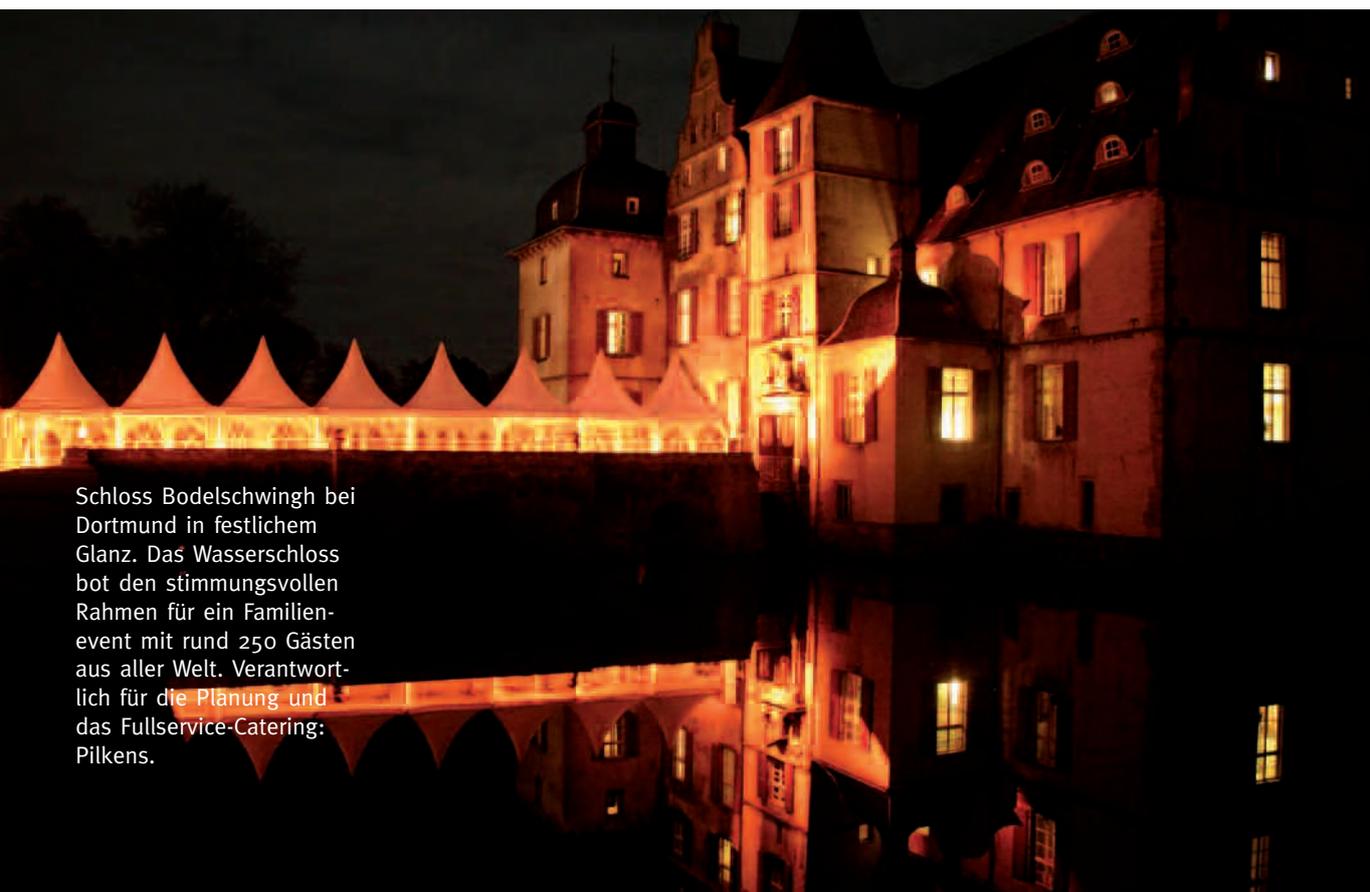
T: 02053 4968085

[anfrage@pilkens.de](mailto:anfrage@pilkens.de)  
[www.pilkens.de](http://www.pilkens.de)



## Unser Angebot im Überblick

Canapés	Seite 4
Schnittchen	Seite 5
Fingerfood	Seite 6
Quiches, kleine Quiches, Cocktailhäppchen	Seite 8
Vorspeisen-Buffets	Seite 9
Kalte Vorspeisen, Auswahlbuffet	Seite 10
Suppen	Seite 12
Salate	Seite 13
Hauptgänge	Seite 14
Beilagen	Seite 17
Desserts, Brot- und Backwaren	Seite 18
Kalte Buffets	Seite 19
Kalt-warme Buffets	Seite 21
Menus	Seite 24
Equipment, Personal	Seite 26
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 27



Schloss Bodelschwingh bei Dortmund in festlichem Glanz. Das Wasserschloss bot den stimmungsvollen Rahmen für ein Familien-event mit rund 250 Gästen aus aller Welt. Verantwortlich für die Planung und das Fullservice-Catering: Pilkens.

## Canapés

Um wirtschaftlich arbeiten zu können, haben wir für die Canapés und Schnittchen eine

**Mindestabnahme von zehn Stück je Sorte** vorgesehen.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

### Fisch

	€
- Forellenfilet, zart geräuchert, mit Sahnemeerrettich	2,00
- Norwegischer Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce	2,10
- Aalfilet, zart geräuchert, mit Sahnemeerrettich	2,50
- Thunfisch, geräuchert, mit Basilikumpesto	2,50
- Heilbutt, saftig geräuchert, mit Kräuterschaum	2,50
- Scampi mit Aioli	2,80

### Fleisch

- Kasselerlummer, mild gepökelt	1,80
- Schweinefilet, zart rosa gebraten, mit Kiwi	1,80
- Mailänder Salami	1,80
- Putenbrust, saftig gebraten, mit Orangen-Chutney	1,80
- Entenbrust mit Preiselbeer-Chutney	1,90
- Kalbstafelspitz mit Thunfisch-Mayonnaise	2,00
- Roastbeef, zart rosa gebraten, mit Remouladensauce	2,00
- Italienischer Landschinken mit Melonengarnitur	2,10
- Bresaola mit Parmesanraspeln	2,30

### Käse

- Frischkäse mit Cherrytomaten und Schnittlauch	1,60
- St.-Maure-Ziegenkäse mit Honig	2,00
- Bavaria blu mit Feigensenf	2,00
- Brie de Meaux mit Feigensenf	2,00



## Baguette-Schnittchen



<b>Fisch</b>	<b>€</b>
- Matjesfilet mit Zwiebeln und Apfel	2,50
- Forellenfilet, zart geräuchert, mit Sahnemeerrettich	2,90
- Norwegischer Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce	3,00
<b>Fleisch</b>	
- Mailänder Salami	2,00
- Kottenwurst mit Senf, Zwiebeln und Petersilie	2,00
- Kräuter-Lummerbraten mit Remouladensauce	2,10
- Gekochter Hinterschinken mit Spargelspitze	2,20
- Kasselerlummer, mild gepökelt	2,20
- Fleischkäse mit süßem Senf	2,20
- Schweinemett mit Zwiebeln	2,30
- Westfälischer Schinken mit Gurkenfächer	2,30
- Roastbeef, zart rosa gebraten, mit Remouladensauce	2,50
<b>Käse</b>	
- Junger Goudakäse mit Weintraube	2,00
- Frischkäse mit Cherrytomaten und Schnittlauch	2,00
- Schweizer Emmentaler mit Feigensenf	2,10
- Mozzarella mit Tomate und Basilikum	2,20
- Bavaria blu mit Feigensenf	2,40
- Gorgonzola mit Pinienkernen	2,60
- Brie de Meaux mit Weintraube	3,00

## Vital-Schnittchen

Leckeres Vollkornbrot, reichhaltig garniert  
mit frischen Kräutern und Salat, einzeln verpackt

- Tomate mit Mozzarella, Basilikum und Salat	3,50
- Kasseler mit Pflaumensauce und Salat	3,50
- Gekochter Hinterschinken, junger Gouda und Tomate mit Salat	3,50
- Brie de Meaux, Feigensenf und Rote-Beete-Sprossen	3,50
- Gegrillte Hähnchenbrust mit Mango-Chutney	4,00
- Parmaschinken mit Parmesanraspel und Rucola	4,00
- Graved Lachs mit Senfsauce und Ei	4,00
- Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce und Lollo bionda	4,00

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir aus wirtschaftlichen Gründen eine **Mindestbestellmenge von zehn Stück pro Sorte** vorsehen.



## Fingerfood

	€
- Hackbällchen am Spieß, mit Cornichons	1,50
- Frühlingsröllchen, vegetarisch gefüllt, Sweet-Chili-Sauce	1,50
- Tafelspitzpraliné mit Meerrettichkern	1,60
- Schnittlauch-Käse-Trüffel	1,60
- Zucchinirollchen mit Pinienkern-Balsamicofarce	1,80
- Schmorgemüseterrine, mit Ziegenfrischkäse gefüllt, auf geröstetem Ciabatta	1,80
- Avocado-Chili-Creme auf Pitacräcker	1,80
- Hühnchen-Nuggets in Knusperpanade, mit Thaisauce	1,80
- Datteln mit Mandelkernfüllung, im Speckmantel	1,80
- Bruschetta mit Basilikum-Tomatenwürfeln	1,80
- Profiteroles, mit herzhaftem Ziegenfrischkäse gefüllt	1,80
- Hühnchen-Saté, mariniert mit Chili, im Kokosmantel, Erdnusssauce	1,90
- Praliné vom Perlhuhn, mit Estragon und Orange	2,00
- Blutwurst auf Kartoffel-Apfel-Küchlein, im Wan-Tan-Säckchen	2,00
- Eismeergarnelen in Basilikummarinade, auf geröstetem Kräuterbaguette	2,00
- Scampi in Tempurateig, Sweet-Chili-Sauce	2,00
- Schafskäsebällchen in Pankopanade	2,00
- Räucherlachs mit Kräuter-Crème-Fraîche, im Spinatmantel	2,00
- Geräuchertes Forellenmousse auf geröstetem Toastbrot	2,00
- Crêpesröllchen mit Aioli-Parmaschinkenfüllung	2,00
- Melone-Parmaschinken-Spießchen	2,00
- Auberginenröllchen mit Lammhackfüllung	2,00
- Eisbeinpraliné auf Linsensalat	2,00
- Orangenmuffin mit Entenbrust und Preiselbeer-Pflaumen-Chutney	2,10
- Kalbsrücken-Röllchen, gefüllt mit getrüffeltem Spaghetti	2,20
- Vitello-Tonnato-Röllchen mit Thunfisch-Kapern-Sauce, im Löffel	2,20
- Nordseekrabben-Törtchen, Saure-Sahne-Dill-Dip	2,50
- Saiblingroulade mit Forellenkaviar	2,50

Fingerfood wird immer beliebter. Der Grund ist ganz einfach: Fingerfood lässt sich – wie der Name schon sagt – zwanglos im Stehen und ohne Besteck genießen. Als Gastgeber können Sie entscheiden, wie unsere kleinen Köstlichkeiten serviert werden sollen:

**Flying Fingerfood:** Unser Service mischt sich unter Ihre Gäste und bietet die von Ihnen ausgewählten Fingerfood-Gerichte an. Wir empfehlen pro Person fünf bis 15 Teile – je nach Dauer der Veranstaltung.

**Fingerfood-Buffer:** Ihre Gäste wählen selbst ihre Fingerfood-Favoriten vom Buffet.

**Flying Plates:** Wir servieren Ihren Gästen nach Ihrer Vorgabe ein Menü aus verschiedenen Gabelgerichten.



## Quiches, kleine Quiches und Cocktailhäppchen



### Quiche

€

- „Lorraine“, Schinken, Speck und Zwiebeln 19,00
- mit Lauch und Champignons 16,00
- mit Schinken und Champignons 19,00
- mit Spinat und Feta-Käse 19,00
- mit Brokkoli und Pinienkernen 19,00
- mit mediterranem Gemüse und Basilikum-Pesto 19,00
- mit Thunfisch, Erbsen und Kirschtomaten 20,00

### Kleine Quiche

- „Lorraine“, Schinken, Speck und Zwiebeln 2,50
- mit Lauch und Champignons 2,50
- mit Schinken und Champignons 2,50
- mit Spinat und Feta-Käse 2,50
- mit Brokkoli und Pinienkernen 2,50
- mit mediterranem Gemüse und Basilikum-Pesto 2,50
- mit Thunfisch, Erbsen und Kirschtomaten 2,50

### Cocktailhäppchen

- Mini-Blätterteiggebäck, mit Lachscreme gefüllt 1,50
- Mini-Blätterteiggebäck mit Schinken und Käse 1,50
- Mini-Blätterteiggebäck mit Käse 1,50



## Vorspeisen-Buffets



### Vorspeisenbuffet 1

- Orangen-Ingwer-Sülze mit gegrilltem Fenchel und Riesengarnele
- Hausgebeiztes Lachsforellenfilet in der Gewürzkruste auf Gurken-Carpaccio mit Sauerrahm
- Schmorgemüse-Terrine mit Ziegenfrischkäse
- Avocado, dünn aufgeschnitten und mariniert
- Rinderfilet-Carpaccio auf Rucola, Parmesanraspeln
- Perlhuhnstrudel mit Erbsen-Minz-Füllung, Flusskrebsdip

**Preis pro Person: 16,50 €**



### Vorspeisenbuffet 2

- Pochiertes Lachsfilet mit Riesengarnele
- Preiselbeersülze mit geräuchertem Forellenfilet auf Rote Beete
- Galia-Melone mit Parmaschinken
- Ochsenbrust gekocht, dünn aufgeschnitten, mit Schnittlauch-Senf-Marinade
- Champignons, hauchdünn aufgeschnitten, auf Rucola, mit Parmesan
- Tomate mit Mozzarella, Basilikum

**Preis pro Person: 18,00 €**

Wer ein Buffet zusammenstellen will, hat die Qual der Wahl. Und steht außerdem vor dem Problem, dass die Geschmäcker der Gäste sehr unterschiedlich sein können. Mit unseren Vorspeisen-Arrangements liegen Sie garantiert richtig – und machen sich das Leben gleichzeitig ein wenig leichter.

## Kalte Vorspeisen, Auswahlbuffet

Wir empfehlen vier bis acht verschiedene kleine Vorspeisen als ideale Ergänzung zu Ihrem warmen Hauptgang.



### Sorte zu 2,00 €

- Geschmorte und marinierte rote Paprikaschote
- Gegrillte und marinierte Zucchini und Aubergine
- Austernpilze in Sesam-Chili-Marinade
- Champignons in weißer Balsamicomarinade
- Hausgebeiztes Lachsforellenfilet in der Gewürzkruste auf Gurken-Carpaccio mit Sauerrahm
- Auberginen-Canelloni mit geröstetem Knoblauch und Hüttenkäse
- Schmorgemüse-Terrine mit Ziegenfrischkäse
- Champignons, hauchdünn aufgeschnitten, auf Rucola mit Parmesan
- Avocado-Carpaccio mit Chili und Koriander

### Sorte zu 3,00 €

- Graved Lachs, Dill-Senf-Sauce
- Norwegischer Räucherlachs mit Kartoffelrösti
- Ochsenbrust gekocht, dünn aufgeschnitten, mit Schnittlauch-Senf-Marinade
- Vitello-Tonnato, Thunfisch-Kapern-Sauce
- Galia-Melone mit Parmaschinken
- Kaninchenroulade mit Apfel-Schalotten-Chutney
- Tomate mit Mozzarella, Basilikum
- Überbackene Auberginenscheiben mit Tomatenragout und Mozzarella





## Sorte zu 3,50 €

- Pochiertes Lachsfilet mit Riesengarnele
- Seeteufel auf Zitronengrasspieß, Koriandersauce
- Nordseekrabben-Törtchen mit Sahne-Dill-Dip
- Zwei Scampi, mariniert, Aioli
- Mediterraner Oktopus-Salat, mit Petersilie, Kirschtomaten und Knoblauch
- Preiselbeersülze mit geräuchertem Forellenfilet auf Rote Beete
- Bresaola mit Parmesanraspeln
- Rinderfilet-Carpaccio auf Rucola
- Perlhuhnstrudel mit Erbsen-Minz-Füllung, Flusskrebsdip
- Orangen-Ingwer-Sülze mit gegrilltem Fenchel und Riesengarnele



## Im Gläschen

€

- |   |      |
|---|------|
| - Hühnchenspieß in Thaicurry-Marinade, Guacamole              | 2,50 |
| - Ziegenkäsebällchen auf mariniertem Ofengemüse               | 2,50 |
| - Shrimpscocktail mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln            | 3,00 |
| - Sülze von Kalbshaxenscheiben, mit Tomaten-Estragon-Marinade | 3,00 |
| - Entenbrust, rosa gebraten, auf Glasnudelsalat               | 3,80 |
| - Thunfischtatar mit Avocado-Salsa                            | 4,00 |

## Ihre Zufriedenheit zählt!

### „Ein großes Lob für hohe Qualität in Küche und Service!“

Edzard Freiherr zu Innhausen und Knyphausen, Familienfest mit 250 Gästen

### „Sie haben bewiesen, dass Sie Veranstaltungen dieser Größenordnung souverän meistern können.“

Dipl. Oec. Ute J. Hoppe, Firmenjubiläum des Autozulieferers HUF mit 5 000 Gästen

### „Wir hatten das perfekte Dinner bei... Pilkens.“

Marlene Stockert, BMW Procar Automobile, Wuppertal

### „Durch die hohe Qualität Ihres Messecaterings haben Sie einen wichtigen Beitrag zum Erfolg unseres Auftritts bei der CEBIT geleistet.“

Verena Klein, Keymile GmbH, Hannover

## Suppen

Eine Portion entspricht ca. 0,25 l.

### Feine Suppen-Kreationen

€

- |   |      |
|---|------|
| - Ingwer-Möhren-Cremesuppe mit Honig Sesamröllchen                                  | 3,50 |
| - Tafelspitzconsommé mit Gemüse-Julienne und Fleischeinlage                         | 4,00 |
| - Sauerampfersüppchen mit Lachsklößchen   | 4,00 |
| - Klare Tomatensuppe mit Basilikum-Topfenklößchen                                   | 4,50 |
| - Krebsrahmsuppe mit Blumenkohlsahne und Flusskrebsschwänzen                        | 4,50 |
| - Enten-Kokosmilch-Suppe, mit Austernpilzen, Sojasprossen und Kaiserschotenstreifen | 5,00 |

### Suppen aus der ländlichen Küche

- |  |      |
|--|------|
| - „Minestrone“, italienische Gemüsesuppe mit Nudleinlage | 3,50 |
| - Pastinaken-Suppe mit Gemüsestreifen                    | 3,80 |
| - Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch                       | 3,80 |
| - Wirsing-Curry-Suppe mit Lammhackfleisch                | 4,00 |
| - Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen und Mettwursteinlage | 4,00 |
| - Gulaschsuppe, scharf abgeschmeckt nach ungarischer Art | 4,00 |



## Salate

Bitte beachten Sie, dass wir aus wirtschaftlichen Gründen eine **Mindestbestellmenge von zehn Portionen bzw. Gläschen pro Salat** vorsehen.



	€
- Orangen-Möhren-Salat mit Koriander und geriebenem Apfel	1,80
- Krautsalat mit Speck und Zwiebeln, in Essig-Öl-Marinade	1,80
- Pellkartoffelsalat nach klassischer Art, mit Mayonnaise	1,80
- Taboulé, Hartweizengrieß-Salat mit frischer Gurke, Tomaten und Minze	1,90
- Asiatischer Glasnudelsalat mit frischen Gemüsestreifen	1,90
- Kartoffelsalat nach schwäbischer Art mit Salatgurke, Schnittlauch und Zwiebeln	2,00
- Waldorfsalat mit Sellerie-Apfel-Julienne und Walnüssen	2,00
- Blattsalate, gemischte Salate der Saison, mit reichlich Rohkoststreifen, Balsamicodressing	2,50
- Italienischer Farfallesalat mit Rucola und Pinienkernen	2,70
- Spanischer Gemüsesalat, Tomate, Zucchini, Aubergine und Paprika mit frischer Minze und Chili abgeschmeckt	2,90
- Cherrytomatensalat mit Mozzarellaperlen und Basilikum	3,00
- Griechischer Bauernsalat, mit Paprika, Tomaten, Salatgurke, Schafskäse und Oliven	3,00
- Geflügel-Curry-Salat mit Früchten, in pikanter Sauce	3,20
- Matjessalat mit grünen Bohnen und Apfelstückchen	3,80
- Tafelspitzsalat mit Salatgurke und Schnittlauch	3,80

### Im Gläschen

- Orangen-Möhren-Salat mit Koriander und geriebenem Apfel	1,40
- Taboulé, Hartweizengrieß-Salat mit frischer Gurke, Tomaten und Minze	1,50
- Geflügel-Curry-Salat mit Früchten, in pikanter Sauce	1,80
- Matjessalat mit grünen Bohnen und Apfelstückchen	2,00
- Asiatischer Flusskrebssalat mit Gemüsejulienne und Gewürzcracker	2,00

Freuen wir uns über einen schönen Nebeneffekt der Globalisierung: Dass sich uns nämlich die Welt auch kulinarisch weit geöffnet hat. Beispielhaft dafür ist die Salatkultur. Die ist auch auf unserer Karte selbstverständlich international – und ermöglicht Ihnen damit vielleicht noch die eine oder andere schöne Entdeckung. Überraschen Sie Ihre Gäste doch einmal mit einem Taboulé – dieser köstlichen Spezialität aus der libanesischen Küche! Seien Sie sicher: Man wird sich bei Ihnen nach dem Rezept erkundigen. Da helfen wir natürlich gern weiter.

## Hauptgänge



### Geflügel

€

- Putenbrust in Sesam-Chili-Kruste, Currysauce mit Früchten 6,00
- Hähnchenbrust, im Kräuter-Mie-de-Pain-Mantel gebraten, Thymian-Rahmsauce 7,00
- Hähnchenbrust, saftig gebraten, Champignon-Rahmsauce 7,00
- Maispouardenbrust, gebraten, mit mediterraner Ciabattafüllung, Pestosauce 8,00
- Perlhuhnbrust, mit Pistazienfarce gefüllt, dazu Weintraubensauce und Speck 9,00

### Vom Schwein



- Düsseldorfer Schweinenackenbraten, mit Zwiebel-Senf-Kruste, Majoransauce 6,00
- Provenzalischer Schweinenackenbraten mit frischen Kräutern und Knoblauch 6,00
- Schinkenkrustenbraten, mild gepökelt und saftig gebraten, Senf 6,50
- Schweinefilet-Geschnetzeltes in Pfeffer-Rahmsauce 7,50
- Schweinefilet in Champignonsauce 8,50
- Schweinefilet „Pesto“, mit Mozzarella, Pesto und Spinat gefüllt, Pestosauce 9,00
- Schweinebäckchen mit Walnüssen und Sellerie, in feiner Rotweinsauce 9,50
- Iberico-Schweinerücken mit Serrano-Schinkenfarce, Salbeisauce 13,00

### Vom Kalb

- Züricher Geschnetzeltes, Schalotten-Champignon-Weißwein-Sauce 13,00
- Kalbsschulter mit mediterraner Füllung, Rosmarinsauce 13,50
- Kalbsrücken im Kräutermantel, Salbeisauce 14,00
- Kalbsrücken-Röllchen, mit Geflügel-Tomaten-Farce gefüllt, Basilikumsauce 15,00

Die passenden Beilagen zu unseren Hauptgerichten finden Sie auf **Seite 17**.



## Vom Rind

€

- Wiener Tafelspitz, pochiert, Meerrettich-Sauce 9,00
- Boeuf Bourguignon, geschmortes Rinderragout, mit Champignons, Speck und Perlzwiebeln 9,50
- Ochsenbacken in kräftiger Rotweinsauce 9,50
- Rinderfilet-Geschnetzertes „Stroganoff“, mit Gürkchen, Zwiebeln und Champignons, in feiner Senfsauce 12,50
- Westfälisches Färsen-Roastbeef, rosa gebraten, Jus 12,50
- Argentinisches Roastbeef, rosa gebraten, Sauce Bordelaise 15,00
- Argentinisches Rinderfilet in der Kräuterkruste, Rotweinsauce 18,00

## Vom Lamm



- Lammhackstrudel, dazu Thymiansauce 7,50
- Neuseeländische Lammkeule, gespickt mit frischen Kräutern und Knoblauch, Rosmarinsauce 9,00
- Indisches Lammcurry aus der Keule, scharf abgeschmeckt, in Madras-Curry-Sauce 9,50

## Fisch

- Bachforellen-Roulade mit Brezenfüllung, Rieslingsauce 9,00
- Salmibocca vom Steinbeißerfilet, Salbei-Sahnesauce 12,00
- Doradenfilet, kross gebraten, mit Kirschtomaten-Kräuterragout, Vinaigrette 14,00
- Lachsfilet unter einem Jakobsmuschel-Fächer, Zitronengrassauce 14,00
- Loup de Mer, mit Spinat-Pilz-Füllung im Blätterteig, Safransauce 14,00
- Lotte mit Lachsfarce im Mangoldblatt, Kokosmilchsauce 17,00



## Hauptgänge



Pasta	€
- „Penne all' arrabbiata“, mit Sardellen, Kapern, Tomaten und Oliven	6,00
- Fettuccine, mit Pinienkernen, Dörrtomate, Knoblauch und Rucola	6,50
- Fiorellis in vegetarischer Frischkäse-Kräuter-Sauce	7,00
- Farfalle mit Papaya-Mango-Salsa und Hühnchenfleisch	7,50
- Gemüselasagne aus grünen Nudelblättern, mit Mozzarella überbacken	8,00
- Lasagne al Forno, mit Sauce Bolognese und grünen Nudeln	8,50
- Lachs-Spinat-Lasagne, mit Mozzarella überbacken	9,50

### Vegetarische Gerichte

- Blumenkohl-Kartoffel-Curry, mit Kokosmilchsauce	7,00
- Mediterrane Gemüsepfanne, mit gerösteten Pinienkernen	8,50
- Kartoffelpizza: Rösti mit Gemüsestreifen, mit Mozzarella überbacken	8,50
- Semmelklößchen mit Schwammerln, in Sahnesauce	9,50

Wild-, Enten- und Gänsegerichte bieten wir Ihnen saisonabhängig und auf Anfrage gerne ebenfalls an.



## Beilagen



### Gemüsebeilagen

	€
- Wirsingbällchen, pro Stück	2,50
- Fenchelgemüse mit Orangen-Karamell	3,00
- Chicoree, in brauner Butter glasiert	3,00
- Zucchini-Tomaten-Gemüse	3,00
- Buttergemüse, fein gemischt	3,50
- Asiatischer Gemüsemix aus der Wokpfanne	3,50
- Dreierlei frisches Marktgemüse, nach Saison	4,00
- Ratatouille, das klassische Gemüse aus der Provence	4,00



### Kartoffeln, Nudeln und Teigwaren

- Parmesankartoffeln: Kartoffelhälften, mit Kartoffel-Schnittlauch-Masse gefüllt und mit Parmesan überbacken, pro Stück	1,50
- Bratkartoffeln, Pellkartoffelscheiben gebraten, mit Speck und Zwiebeln	2,00
- Fettuccine, Hartweizengrieß-Nudeln ohne Ei, "al dente" gegart	2,00
- Basmatireis, Duftreis locker gekocht	2,00
- Kartoffelgnocchi mit Salbeibutter	2,00
- Kleine Kartoffeln, in der Schale geröstet, mit Fleur de Sel, Rosmarin	2,50
- Spätzle, hausgemacht, mit Frischei	2,50
- Polentaschnitte mit brauner Butter	2,50
- Brezenknödel, deftig, mit Zwiebeln und Speck	2,50
- Kartoffelstrudel, deftige Kartoffelbeilage mit Majoran und Zwiebeln	2,50
- Safranreis mit Mandeln	2,50
- Parmesanrisotto	2,50
- Kartoffelgratin, mit dezenter Knoblauchnote, nach altem Lyoner Rezept	3,00
- Drillinge, gepellt und geröstet, Hagelsalz	3,00



## Desserts

Alle mit \* markierten Desserts können auch in kleinen Gläsern angerichtet werden. Eine A-la-carte-Portion entspricht zwei Gläserchen.



	€
- Crème Brûlée von der Passionsfrucht, pro Schälchen	2,50
- Panna Cotta mit Himbeermarksauce *	3,50
- Mousse au chocolat mit Vanillesauce *	4,00
- Baileys-Creme mit Schokoladensauce *	4,00
- Orangenmousse mit Camparischaum *	4,00
- Grapefruit-Orangensalat mit Roséwein-Gelée *	4,00
- Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce *	4,00
- Bayerische Vanillecreme mit Erdbeermarksauce *	4,00
- Topfen-Vanille-Creme mit Himbeermarksauce *	4,00
- Espresso-Schaum mit weißer Kaffeesahne *	4,00
- Himbeer-Charlotte, feine Himbeercreme im Biskuitmantel	4,00
- Frischer Obstsalat *	4,00
- Tiramisu mit Biskuit und Kakao *	4,00
- Ananas-Estragon-Salat mit Pistazien-Marzipan-Creme *	4,00
- Joghurt-Pfirsich-Terrine mit Kokosflocken *	4,00
- Mangoterrine im Passionsfruchtmantel, Erdbeersauce *	4,50
- Himbeer-Joghurt-Törtchen mit weißer Schokolade	4,50
- Eierlikör-Schokoladen-Terrine *	4,50
- Kokosnussterrine im Schokoladenmantel, Batida-de-Coco-Sauce	4,50
- Terrine von weißer Schokolade, mit Rote-Grütze-Kern *	4,50
- Lasagne von weißer und dunkler Schokolade, mit gerösteten Erdnüssen und Erdbeermark-Sauce	4,50
- Mascarpone-Lasagne mit Schokolade	4,50

## Brot und Backwaren

- Stangenbrot, Weizen-, Mehrkorn-, Nuss-, Zwiebel-, und Speckknüppel	ab	3,50
- Kleines Laugengebäck		1,00
- Partybrötchen		0,60
- Mediterrane Partybrötchen		0,80
- Ciabatta		2,50
- Blechkuchen		2,50
- Mini-Plundergebäck		1,50

## „Landpartie“



Roastbeef, rosa gebraten, mit Remouladensauce  
Hühnchenunterkeulen in Chilimarinade  
Bergische Kottenbutter  
Lummerschnitzel, in Panko paniert  
Matjesfilet auf Pumpernickel, mit roten Zwiebeln  
Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich  
Pfeffermakrelen-Filet  
Kartoffelsalat nach schwäbischer Art, mit frischer Gurke  
Frischer Gemüsesalat in süß-saurer Mayonnaise-Sahne-Sauce  
Zucchinirollchen mit Pinienkernfüllung  
„Handkäse mit Musik“  
Stangenbrot, Kräuterbutter

\*\*\*



Bayerische Creme, Erdbeersauce

ab 10 Personen, **23,00 € pro Person**

## „Antipasti-Träume“



Gegrillte rote Paprika mit Knoblauchchips  
Marinierte Zucchini  
Überbackene Aubergine mit Mozzarella  
Champignon-Carpaccio auf Rauke  
Gambas, im Rosmarinduft gebraten, Aioli  
Tintenfischtuben-Ringe mit mediterraner Füllung  
Marinierte Rotbarbe auf Estragon-Orangen  
Datteln im Speckmantel  
Vitello Tonnato, mit Thunfisch-Kapern-Sauce  
Auberginenrollchen mit Lammhackfüllung, Joghurt-Minz-Sauce  
Salbei-Zitronen-Hühnchen

verschiedene Crostini, Ciabatta und Kräuterbutter

\*\*\*

Tiramisu

ab 10 Personen, **26,00 € pro Person**

## „Pilkens Number One“



Im Ganzen pochiertes Salm, Kräutercreme, Cocktailsauce  
Lottemedallions, auf Zitronengras gespießt, mariniert mit Chili und Koriander  
Scampis, mariniert mit Kräutern und Knoblauch, Aioli  
Rinderfilet auf Erbspüree, mit Sprossen  
Kalbsrückenröllchen, mit getrüffeltem Spaghettis gefüllt  
Kaninchenfilet-Spießchen mit Zimt-Rosinen-Marinade  
Brust von der Barbarie-Ente mit mariniertem Gemüse  
Asiatischer Flusskrebssalat mit Gemüsestreifen und Gewürzcracker  
Tafelspitzsalat mit frischer Gurke und Schnittlauch  
Taboulésalat mit Lammhackbällchen  
Weizenküchlein mit Auberginenkaviar  
Profiteroles mit Ziegenfrischkäse  
Tomate-Mozzarella am Spieß, mit Basilikum  
Stangenbrot, Partybrötchen und Salzbutter

\*\*\*

Eierlikör-Schokoladen-Terrine mit Erdbeersauce  
Pistazien-Marzipan-Creme, mit Ananassalat in Estragonmarinade

ab 20 Personen, **35,00 € pro Person**



## „Rustikale Gaumenfreuden“



Griebenschmalz auf dunklem Roggenbrot, mit Petersilie  
Frische Frikadellen mit Senf  
Bergischer Kartoffelsalat  
Krautsalat mit Speck  
Roggenknüppelbrot und Kräuterquark

\*\*\*

Düsseldorfer Senfbraten, Majoransauce,  
dazu Kartoffelgratin und grüne Bohnen in Speck-Zwiebelbutter

\*\*\*

Mousse au chocolat, Vanillesauce

ab 10 Personen, **18,00 € pro Person**



## „Mediterrane Genüsse“

Schmorgemüse-Terrine mit Ziegenfrischkäse  
Shrimpscocktail mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln  
Lachsforellenfilet in Fenchel-Anis-Sud  
Scampis, in Knoblauch-Kräuter-Oel gebraten, Aioli  
Cherrytomaten-Salat mit Mozzarella und Basilikum  
Farfallesalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Rucola  
Oliven und gefüllte Peperoni  
Melone mit Parmaschinken  
Vitello Tonnato, mit Thunfisch-Kapern-Sauce  
Ciabatta und Salzbutter

\*\*\*

Schweinefilet, gefüllt mit Pesto, Mozzarella und Blattspinat, Pestosauce,  
dazu Gnocchi in Salbeibutter und ZucchiniGemüse

\*\*\*

Latte-Macchiato-Creme

ab 10 Personen, **29,00 € pro Person**

## „Tradition“



Champignons-Carpaccio auf Rucola, Parmesanraspeln  
Lachsfilet in der Gewürzkruste, saftig gegart, Kräuterschaum  
Krabbensalat mit Chicoree-Chifonade, im Gläschen angerichtet  
Schwedischer Graved Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce  
Lammhackbällchen mit Tomaten-Basilikum-Sauce  
Kalbstafelpitz, hauchdünn geschnitten, mariniert mit Schnittlauch-Vinaigrette  
Apfel-Porree-Salat mit rosa Pfefferbeeren  
Geflügel-Curry-Salat

Stangenbrot, Salzbutter

\*\*\*

Ab 20 Personen sind bei diesem Buffet zwei Hauptgänge möglich.

Argentinisches Roastbeef mit würziger Kräuterkruste, Thymiansauce, dazu sautiertes Gemüse und gefüllte Schnittlauch-Kartoffeln

oder

Maispouardenbrust à l'Orange, mit Spitzkohlgemüse und Schupfnudeln

\*\*\*

Mangoterrine im Passionsfruchtmantel, Himbeermarksauce  
Schokoladengateau mit Obst, Vanillesauce

ab 10 Personen, **35,00 € pro Person**



## „Le Gourmet“



Rotbarbenfilet, in Orangen-Thymian-Butter gebraten, auf Reisplätzchen  
Fischterrine mit Lachsfilet im Spinatmantel  
Bresaola mit Parmesanspähen  
Kalbsrücken-Schnitzelchen, in Eihülle gebraten, mit Creme-Fraiche-Zitronen-Sauce  
Auberginenröllchen mit Lammhackfüllung, Minz-Joghurt-Sauce  
Schmorgemüse-Terrine mit Ziegenfrischkäse  
Cherrytomaten-Salat mit Mozzarella und Basilikum  
Tafelspitzsalat mit frischer Gurke und Schnittlauch

Stangenbrot, Salzbutter

\*\*\*

Kalbsfilet, rosa gebraten, Morchelrahmsauce,  
Kartoffel-Trüffel-Türmchen und Kaiserschotengemüse

oder

Entenbrust, rosa gebraten, im Wirsingmantel, Salbeisauce,  
gefüllte Parmesankartoffeln und buntes, frisches Gemüse

\*\*\*

Mangoterrine im Passionsfruchtmantel, Himbeersauce

Lasagne von weißer und zartbitterer Schokolade,  
mit gerösteten Erdnüssen und Erdbeersauce

ab 10 Personen, **45,00 € pro Person**



Ab 20 Personen sind bei diesem Buffet zwei Hauptgänge möglich.

## Menü 1



Amuse gueule

\*\*\*

Bouquet von Blattsalaten in Passionsfrucht-Dressing,  
mit kross gebratenem Doradenfilet, Riesengarnele und mariniertem Seeteufel

\*\*\*

Tomatenessenz mit Topfen-Basilikumklößchen

\*\*\*

Zart rosa gebratener Kalbsrücken, Thymiansauce, mit sautierten Waldpilzen,  
Fingermöhren im Lauchwickel, Vanillesabayone und Linguinenest

\*\*\*

Himbeertörtchen mit Karamellkern und warmem Mangofächer, im Kokosmantel

**35,00 € pro Person**



## Menü 2

Amuse gueule

\*\*\*

Gebratener Ziegenkäse im Honig-Pistazienmantel, warme Ofentomaten  
und Rucolasalat mit Frenchdressing, dazu geröstete Baguettescheiben

\*\*\*

Radiccio-Risotto mit gebratener Entenleber, Apfel-Balsamico-Sauce

\*\*\*

Lammrücken, unter einer Olivenkruste rosa gebraten, Rotweinjus,  
dazu Ratatouille-Parmesan-Türmchen und Basilikum-Polenta-Creme

\*\*\*

Schokoladensoufflé mit Erdbeersauce, Pfirsich-Rosmarin-Sorbet  
und gebrannte Passionsfruchtcreme

**41,50 € pro Person**



## Menü 3

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Menüs nur im Rahmen eines Arrangements mit Küchen- und Service-Personal sowie Equipment anbieten können!

Amuse gueule

\*\*\*

Gefüllter Perlhuhnstrudel mit Erbsen und Minze, dazu marinierte Flusskrebsschwänze und Avocado-Mango-Salsa, Sprossensalat

\*\*\*

Seeteufel-Medaillons in Kroepoek-Koriander-Kruste, Zitronengrassauce, dazu Glasnudeln und Kaiserschotengemüse

\*\*\*

Holunderblütensorbet

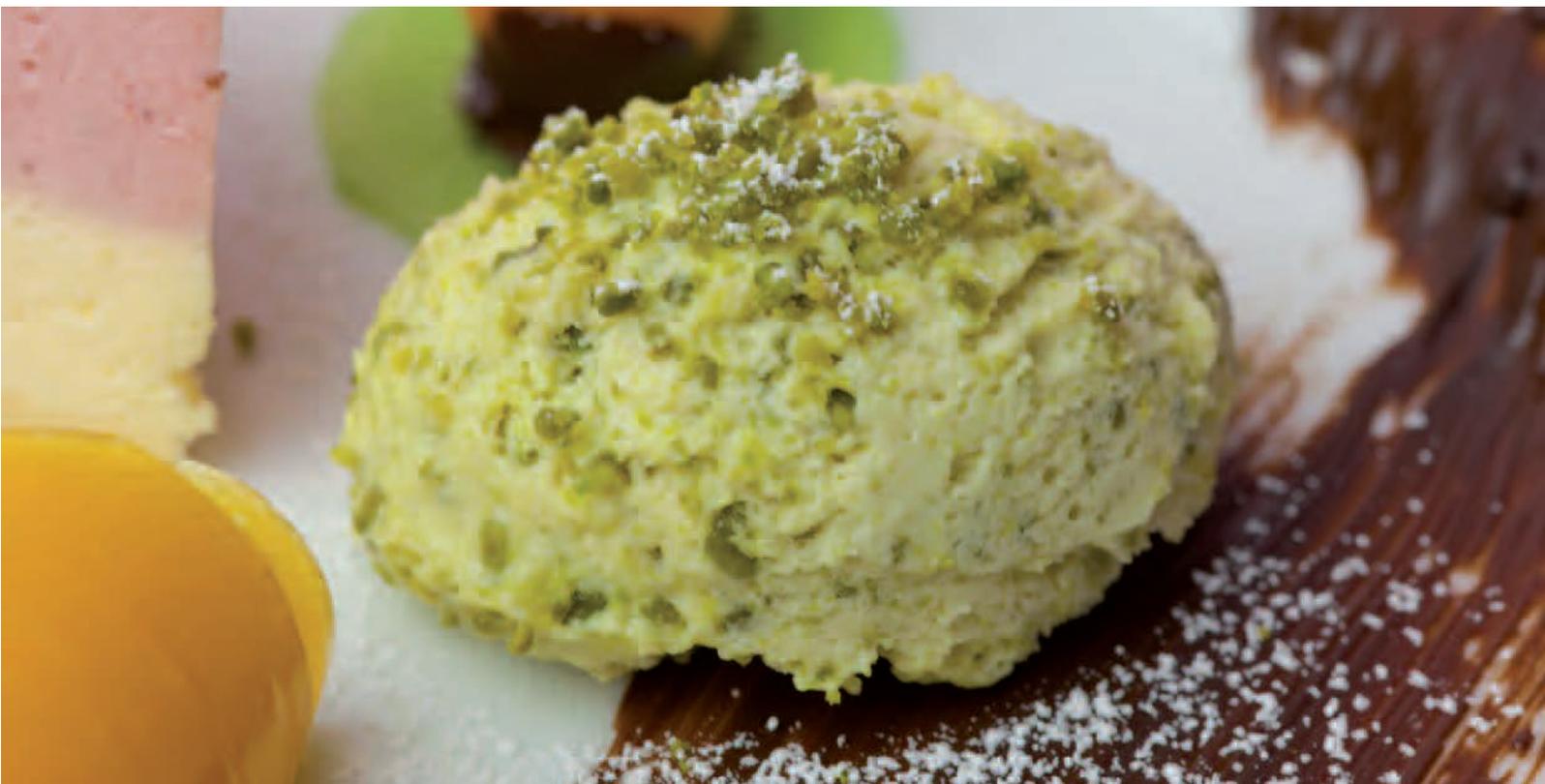
\*\*\*

Rinderfilet, im Kräutermantel rosa gebraten, Schalotten-Rotwein-Sauce, getrüffelte Spitzkohl-Rouladen und Kartoffel-Lasagne

\*\*\*

Warme Feigentörtchen mit Champagnereis und marmorierter Schokoladenmousse, Himbeermarksauce

**45,00 € pro Person**



## Equipment und Personal



Bitte beachten Sie, dass wir jeweils nach Verpackungseinheiten (VE) abrechnen.

Wir stellen Ihnen ausschließlich Marken-Equipment zur Verfügung, unter anderem Porzellan von Tafelstern, Besteck von WMF und Gläser von Schott-Zwiesel. Hinweis: Das schmutzige Equipment sollte sortiert in den dafür vorgesehenen Kisten zurückgegeben werden. Ansonsten fällt eine Sortiergebühr von **5,00 €** pro Kiste an.

	€
- Teller (Fingerfood-, Kuchen-, Buffet-, Menuteller)	0,40
- Suppen- / Kaffeetasse, mit Untertasse	0,50
- Besteck, VE 10	2,50
- Sektglas, VE 36	14,00
- Weisswein, VE 36	14,00
- Rotwein, VE 25	10,00
- Wasser, VE 36	14,00
- Pils, VE 25	10,00
- Glas-Aschenbecher	0,30
- Tischflies von Duni, uni, 1,25 x 10 m, Rolle	42,00
- Tischflies von Duni, uni, 1,25 x 25 m, Rolle	64,00
- Tischflies von Duni, uni, 1,25 x 40 m, Rolle	80,00
- Servietten, Dunilin, 1/4 Falz, 40 x 40 cm, 50 Stück	15,00
- Servietten, Dunicel, 1/4 Falz, 32 x 32 cm, 40 Stück	8,00
- Servietten, Zelltuch, 1/4 Falz, 40 x 40 cm, 250 Stück	13,00
- Servietten, Zelltuch, 1/4 Falz, 33 x 33 cm, 250 Stück	12,00
- Servietten, Zelltuch, 1/4 Falz, 24 x 24 cm, 250 Stück	11,00
- Servietten, Zelltuch, 1/8 Falz, 33 x 33 cm, 250 Stück	14,00
- Tische	
Wir stellen Ihnen Tische und die passende Tischwäsche in jeder beliebigen Form und Größe zur Verfügung. Sprechen Sie uns an! Wir beraten Sie gern.	
- Polster-Klappstuhl	4,50
- Festzeltgarnitur (1 Tisch 220 x 50, 2 Bänke 220 x 25)	15,00
- Stehtisch	10,00
- Stehtischhülle mit Schleife	20,00
- Buffettisch mit Flies	12,00
- Buffettisch mit Lackfolie	15,00
- Buffettisch mit Stoffhülle	15,00
- Bonamat Kaffeemaschine (2 Glaskannen)	30,00
- Kaffeebrühautomat 10 Liter	50,00
- WMF Presto, Vollautomat mit Tank (illuminiert)	150,00

### Personal / pro Stunde & Person

- Koch	35,00
- Servicekraft (5 Stunden Mindesteinsatz)	28,00
- An- und Abfahrt Personal	20,00
- Auf- und Abbau	25,00

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Alle Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer
2. Im Preis enthalten sind die einmalige Anlieferung und einmalige Abholung unseres Anrichtematerials.
3. Anlieferungen erfolgen im Umkreis von 20 km ohne Berechnung. Darüber hinaus berechnen wir 1,00 Euro pro gefahrenen Kilometer.
4. Extra-Anlieferungen werden individuell – nach Aufwand, Menge und Strecke – mit einer Logistikpauschale berechnet.
5. Die Vorbereitungsarbeiten und der Rückbau einer Veranstaltung werden mit 25,00 Euro pro Stunde und Person berechnet.
6. Der Netto-Mindestbestellwert beträgt 150,00 Euro. Für Aufträge unterhalb des Mindestbestellwerts berechnen wir jeweils einen Zuschlag von 25,00 Euro.
7. Ab 500,00 Euro Auftragswert erbitten wir eine Anzahlung von 50% nach Bestätigung, spätestens aber eine Woche vor Erfüllung des Auftrags.
8. Eine Stornierung oder Änderung des Auftrages ist spätestens 72 Stunden vor dem vereinbarten Liefertermin telefonisch oder schriftlich anzuzeigen und bedarf unserer schriftlichen Bestätigung.
9. Die verbindliche Bestellmenge / Personenzahl muss spätestens fünf Tage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden.
10. Reklamationen und / oder Mängelrügen sind unverzüglich nach Stellung der Leistung anzuzeigen.
11. Nebenabreden bedürfen der Schriftform.
12. In Fällen höherer Gewalt ist der Verkäufer für die Dauer der Behinderung von der Verpflichtung zur Lieferung befreit. Schadenersatzansprüche können in solchen Situationen nicht geltend gemacht werden.
13. Beschädigungen oder Verlust des von uns gelieferten Geschirrs oder anderer Materialien sind vom Auftraggeber zum Neuwert zu ersetzen.
14. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
15. Unsere Rechnungen sind nach Erhalt ohne Abzüge sofort zahlbar.
16. Bei erheblichen Preiserhöhungen unserer Rohprodukte behalten wir uns eine Änderung der ausgedruckten Preise vor.
17. Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.
18. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Wuppertal.