

Sehr geehrte Gastgeberin, sehr geehrter Gastgeber,

die Qualität und Frische, die für unsere Fleisch- und Wurstwaren gilt, trifft natürlich auch auf unsere Buffets zu.

Gerne möchten wir mit unseren kalten und warmen Speisen zum erfolgreichen Gelingen Ihrer Festlichkeit beitragen.

In unserem "Buffet-Service" finden Sie sicherlich viele Anregungen. Sollten Sie weitere Wünsche haben sprechen Sie bitte mit uns über Ihre Vorstellungen.

Wir stehen Ihnen zur Seite, um Sie bei der Zusammenstellung der Speisen zu unterstützen.

Zur Terminvereinbarung:

Tel.: 02196 / 62 21 oder 02196 / 9 37 34

Fax: 02196 / 97 31 16

E-mail: Info@daum-eickhorn.de

Web: www.daum-eickhorn.de

Ute Eickhorn
Kölner Str. 40
42929 Wermelskirchen

Gerne rufen wir Sie zurück.

Freundliche Grüße

Ute und Rainer Eickhorn



INHALTSVERZEICHNIS

Seite:

Geschäftsbedingungen

Inhaltsverzeichnis

Saisonseite

1./2./3. Menü - Auswahl von kalt bis warm

4./5./6. Stellen Sie Ihr klassisches Menü selbst zusammen

6. Suppe oder Eintopf

7. Heisse Grillbraten

8. Salate

9. Frühstück oder Sektempfang

10. Kleine Spezialitäten zur Auswahl/ Fingerfood

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

- * Ab einer Mindestbestellmenge von **100,00 €** liefern wir innerhalb der Stadtgebiete von Wermelskirchen und Burscheid / Burscheid - Hilgen frei Haus .
- * Lieferservice außerhalb der oben genannten Stadtgebiete frei Haus ab einem Mindestwert von 250,00 €. Darunter berechnen wir pro Fahrtkilometer 1,20 € mindestens aber 15,00 €.
- * Bitte bestellen Sie Buffets und Menüs **10 - 12 Tage** im voraus.
- * Tägliche Lieferung oder Abholung der Waren von **Montag bis Samstag bis 19.00 Uhr.**
- * Zu besonderen Anlässen wie Kommunionen- und Konfirmationsfeiern liefern wir selbstverständlich auch sonntags. Mindestbestellwert 250,00 €, ansonsten bitten wir um Abholung.
- * **Weihnachten und Ostern ist Betriebsruhe.**
- * **Die Geräte, Platten, Teller und Bestecke** bitten wir Sie innerhalb von 2 Tagen sauber gespült zurückzubringen oder nutzen Sie unseren Abhol- und Spülservice :
 - * Abholen: pro Fahrtkilometer 1,20 € (mind. 15,00 €)
 - * Spülen: nach Aufwand pro Stunde 28,00 € (mind. 20,00 €)
 - * Geschirr wird ab einem Buffetwert von 250,00 € auf Anfrage kostenlos gestellt.

Unter 250,00 € Buffetwert berechnen wir:

Eßteller und Besteck	0,50 €
Vorspeiseteller und Besteck	0,40 €
Suppentasse und -löffel	0,40 €
Dessertschale und Dessertlöffel	0,35 €



Wir bitten um Ihr Verständnis, dass fehlende oder beschädigte Teile von uns zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt werden.

Bedienservice für größere Veranstaltungen auf Anfrage.

Preise gelten ab 01.03.2011.

Wir behalten uns eventuelle Preiskorrekturen vor.

Alle angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich 19 % MwSt.

Menü - Auswahl von kalt bis warm

Bergisches Bauernbrett

ab 10 Personen **pro Person € 11,90**

Bergische Kottenbuttern
 Frisches Mett mit Zwiebeln
 Kasslerscheiben mit Obst
 Hausgemachte Blut- und Leberwurst
 Verschiedene Käsesorten

Hausmacher Kartoffelsalat, Krautsalat in Essig-Öl-Sauce
 Rustikaler Brotkorb, Griebenschmalz, Gurken und Zwiebeln



Bergisches Wurst- und Schinkenbrett

ab 10 Personen **pro Person € 9,95**

Bunte Auswahl Hausgemachter Wurstsorten
 und gemischte Schinkenspezialitäten

Rustikaler Brotkorb
 Butter und Griebenschmalz

Das Feinschmeckerbuffet

ab 10 Personen **pro Person € 18,80**

Bergische Räucherforellen
 Räucherlachs, Sahnemeerrettich
 Schinkenröllchen mit Spargel
 Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat
 gebratene Schweinefilet-Medaillons
 garnierte oder gefüllte Eier (ab 20/2)

Kasslerscheiben mit Obst
 Mettkugel mit Zwiebeln
 Käseauswahl
 Eiersalat, Hawaisalat und Heringssalat
 Baguette und rustikale Brötchen
 Butter

Die Preise verstehen sich zuzüglich 19 % MwSt.

Buffet "Gute Küche"

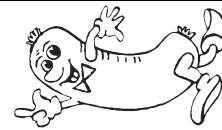
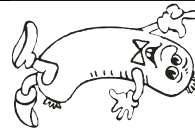
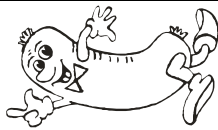
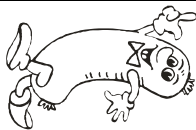
ab 20 Personen **pro Person € 19,80**

Schweine-Nackenbraten in würziger Sauce
 Kartoffelgratin
 Medaillons von der Hähnchenbrust in Eipanade
 Kleine Frikadellen und Mettigel
 Käseauswahl
 Krabbensalat, Heringsfilets, Farmersalat, Tortellinisalat
 Rustikaler Brotkorb und Kräuterbutter
 Mousse au Chocolat

Buffet "Rustikales Fest"

ab 50 Personen **pro Person € 14,45**

Grillschinken und Krustenbraten (z. Selbstaufschnneiden)
 Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
 Bunter Gemüseauflauf
 Sauerkraut
 Grüner Bohnensalat in Sahnesauce
 Käsebrett und Schinkenmettwurstchen
 Verschiedene Baguette und Butter
 Hausgemachte Rote Grütze und Bayrische Creme Vanille



Bayrische Brotzeit

ab 30 Personen **pro Person € 12,50**

Weißwurst (kalt, zum selbst erwärmen)
 Mini Grillhaxen
 Bayrische Minihaxen in brauner Sauce
 Heißer Leberkäse
 Warmer Bayrischer Speckkartoffelsalat
 Krautsalat mit Speck und Kümmel
 Bayrisch süßer Senf und mittelscharfer Senf
 Brotkorb mit Laugengebäck, dazu Griebenschmalz und Butter

Die Preise verstehen sich zuzüglich 19 % MwSt.

"Urlaubs-
erinnerungen mit
südlichen Genüssen"



Buffet "Italienisch"

ab 20 Personen **pro Person ab € 22,40 bis 23,90 (je nach Ausw.)**

Frische Tortellini in Blattspinat-Rahmsauce mit Lachs
oder Hausgemachte Lasagne
oder Piccata von der Hähnchenbrust in Käse-Ei-Hülle, auf
 Tomaten-Kräuter-Spaghetti
 Involtini (Kalbfleischröllchen gefüllt mit Kochschinken und Mozzarella)
 Kartoffelauflauf mit Tomaten, Zucchini, Mozzarella
 Italienisches Gemüse aus dem Wok
 Gemischte Gemüse Antipasti
 Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum, mit Balsamiko-Dressing
oder Carpaccio vom Räucherlachs
 Panna Cotta mit Waldfruchtgelee und Sahnehaube
oder Tiramisu

Buffet "Mediterran"

ab 20 Personen **pro Person € 21,20**

Lammkeule à la Provence in Rosmarin-Jus
 Griechischer Hirtenbraten (Schweine-Nackenbraten gefüllt mit Feta,
 schwarzen Oliven und frischem Paprika)
 Mini-Kräuter-Kartoffeln
 Ratatouille-Gemüse
 Bunter Salat mit Sauce Vinaigrette
 Tzatziki
 Tomate-Mozzarella-Spieße
 Scampispieße mit Oliven in leichter Tomatensauce
 Ciabatta
 Zitronenmousse mit Himbeerpüree

Die Preise verstehen sich zuzüglich 19 % Mwst.

Stellen Sie Ihr Menü selbst zusammen - oder lassen Sie sich von uns beraten!

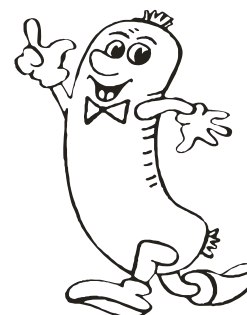
ab 10 Portionen

Vorspeisen

		€
Räucherlachs	100 g	6,45
1/2 Bergische Räucherforelle	Stück	3,75
1/2 Pfirsich mit Krabben und Cocktailsauce	Port.	3,85
Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken	Port.	2,80
Carpaccio vom Räucherlachs	Port.	5,80
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum, mit Balsamiko-Dressing	Port.	4,60
Gemischte Gemüse-Antipasti	Port.	3,95
Scampi-Spieße) <u>bitte mind. 8 Tage</u>	Stück	1,60
Tomate-Mozzarella-Spi.) <u>vorher bestellen</u>	Stück	1,40

Der klassische Braten

	€/Port.
Rinderschmorbraten in Sauce	6,45
Tafelspitze, geschmort, in Bratensauce, "das besondere Stückchen"	6,75
Rheinischer Sauerbraten	6,45
Roastbeef in leichter Scharlottensauce	11,20
Schweinenackenbraten mit würziger Sauce	4,30
Putenbraten in feinem Champignonrahm, mit rosa Beeren	5,50



Filet - Spezialitäten

	€/Port.
Schweinefilet-Medaillons in feiner Pfeffersauce	7,40
Schweinefilet-Medaillons in Rahmsauce mit frischen Champignons	8,15
Hähnchenbrustfilet in Orangensauce mit Orangenfilets	6,95
Flugentenbrustfilet in Pfefferrahm- oder Orangen- sauce, dazu 1/2 Pfirsich mit Preiselbeeren	11,20

Die Preise verstehen sich zuzüglich 19 % Mwst.

Geschnetzeltes - für jeden Geschmack etwas

	€/Port.
Züricher Kalbgeschnetzeltes mit frischen Champignons	11,20
Putengeschnetzeltes in Curry-Rahmsauce mit Früchten oder mit frischen Champignons und Frühlingszwiebelröllchen	6,10
Hähnchengeschnetzeltes »Asiatisch», süß-sauer, mit Gemüse und Mie-Nudeln	7,95
Schweine-Rahmgeschnetzeltes mit Paprikastreifen und Zwiebeln	5,45
Rindergeschnetzeltes Boeuf Stroganoff (von der Rinderhüfte)	9,80

Was wünschen Sie dazu ?

Beilagen	€/Port.
frische Spätzle	2,45
Butternudeln, Spaghetti, Spätzle oder Butterreis	2,15
Petersilienkartoffeln	2,25
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3,00
Kartoffelpüree oder Knödel	2,80
Herzogin-Kartoffeln	3,00

Gemüse	€/Port.
wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Butter.	
Blumenkohl, Broccoli, Leipziger Allerlei, Erbsen oder Möhren	2,60
Prinzessbohnen im Speckmantel (2 Bündchen/Port.)	3,10
Spargel (saisonbedingt)	Tagespreis
Sauerkraut	2,50
Rotkohl	2,50

Gratins	€/Port.
Kartoffelgratin	3,20
Kartoffel-Broccoli-Gratin	3,20
Bunter Gemüseauflauf	3,20



Die Preise verstehen sich zuzüglich 19 % Mwst.

Feine Desserts, frisch zubereitet

ab 10 Portionen (wahlweise in Schüssel oder Portionsglas)

"Nix aus
der Tüte"



	€/Port.
Obstsalat, aus frischen Früchten der Saison, mit Kirschwasser verfeinert	2,70
Rote Grütze, Beerenspaß für Jung und Alt	2,70
Bayrische Creme Vanille, fein im Geschmack	3,00
Mousse au Chocolat, die feine französische Spezialität	3,00
Tiramisu, hausgemacht, mit Mascarpone (ohne Ei)	3,10

Suppe oder Eintopf

ab 10 Portionen

"Sie benötigen:
1/3 l als Vorspeise,
1/2 l zum Sättigen."



	€/Port.	€/Port.
	1/3 l	1/2 l
Klare Rindfleischsuppe mit reichlich Fleisch- und Nudleinlage	3,35	5,05
Gulaschsuppe "Exquisit", unsere Spezialität mit viel magerem Rindfleisch	3,35	5,05
Erbsensuppe mit ger. Bratwurst und Eisbeinflisch	2,25	3,35
Aufgeschmelzte Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen	3,55	5,35
		€/Port.
Rhein. Bohneneintopf mit gekochtem Rindfleisch		3,20
Grünkohleintopf		3,20
Rübstieleintopf		3,20
Möhreneintopf		3,00

dazu Fleischbeilage nach Wahl

Bergische geräucherte Bratwurst	1,90
Scheibe mageren geräucherten Speck	1,50
Scheibe Räucher Kasseler	2,35

Die Preise verstehen sich zuzüglich 19 % MwSt.

Heisse Grillbraten

pro Person ca. 250 g Frischgewicht, Preis für Frischgewicht

€/100 g

Grillschinken (12 - 13 kg), ganzer Schweineschinken ohne Knochen, mit Haxe und knuspriger Kruste (ausreichend für ca. 45 Personen).	1,15
Krustenbraten vom Schweineschinken (3 - 3,5 kg), knusprig gebacken (ausreichend für 12 - 15 Personen)	1,75

Saftiger Braten vom Schweinenacken,

frisch aus dem Ofen (ab 2,5 kg)

€/100 g

Spießbraten, dazu geschmorte Zwiebeln und Speck	1,95
Zigeunerrollbraten, mit würziger Hackfleischmasse	1,95
Schweinerollbraten mit Lauch, gefüllt mit einer Farce aus feinem Brät, Lauch, Käse, Speck	1,95

Zarte Braten vom mageren Schweinerücken

frisch aus dem Ofen (ab 2,5 kg)

€/100 g

Kasselerbraten, natur	2,45
Lummer-Früchtebraten, mit Backobst gefüllt	2,45
Schweinerücken mit Spinat-Gorgonzola-Füllung	2,45

"Mein Tipp:
Am Saftigsten schmeckt
der Grillbraten, wenn
er erst kurz vor dem
Verzehr aufgeschnitten wird."



Zu unseren Grillbraten empfehlen wir Ihnen:

Bestellmenge mind. 1 kg

€/100 g

Apfel-Zwiebel-Sauce	1,40
Tzatziki, hausgemachte Spezialität	1,30

Die Preise verstehen sich zuzüglich 19 % MwSt.

Salate

"Natürlich immer frisch zubereitet
unter Verwendung bester Zutaten.
Pro Person benötigen Sie 150 bis 220 g
Salat, je nach Anlass und Zusammen-
stellung des Buffets.
Hierin beraten wir Sie gerne."



	€/100 g
Hausmacher Kartoffelsalat	0,90
Bayrischer Speckkartoffelsalat, heiß (ab 20 Pers. bzw. 5 kg)	1,10
Bayrischer Wurst-Salat, mit Käse	1,50
Geflügelsalat, unsere hausgemachte Spezialität	2,35
Eiersalat	1,40
Nudelsalat	1,20
Waldorfsalat, mit Mandarinen und Nüssen	1,20
Krautsalat, in Essig-Öl-Sauce	0,85
Hawaisalat, mit Ananas und Lauch	1,30
Paprika-Salat, mit Schafskäse	1,30
Roter Heringssalat	1,50
Heringsfilets, mit Äpfeln und Zwiebeln	Stück 1,20
Rheinischer Heringsstipp, nach Hausfrauenart	1,50
Krabbensalat, mit Spargel und Obst	2,60
Tortellinisalat, mit Tomaten und frischen Gurken	1,20
Farmersalat	1,20

Frische Salatplatten

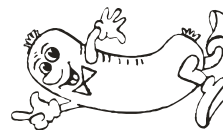
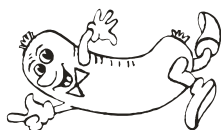
ab 10 Portionen

nach Wahl mit grünem Salat, Eisbergsalat, Lollo Bionda,
Lollo Rosso, Mais, Gurken, Tomaten, Radieschen, Spargelstangen,
dazu Sahnedressing oder Sauce Vinaigrette

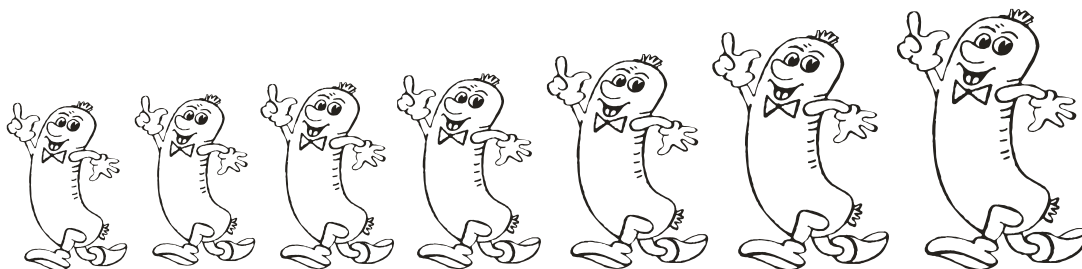
Die Preise verstehen sich zuzüglich 19 % MwSt.

€/Port.

4,20



Frühstück oder Sektempfang



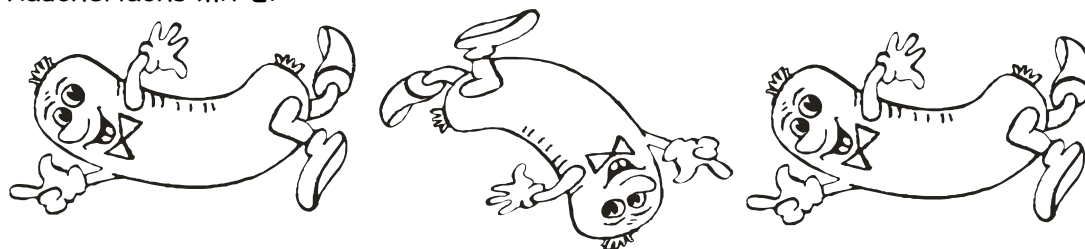
1/2 Brötchen, Grau- u. Schwarzbrot, Scheiben Baguette oder Berner Krüstchen mit:

	€/Stück
Aufschnitt	1,35
Schinkenspeck, Mett, Salami	1,45
Kasseler, Schweinebraten	1,50
Kochschinken, Roher Schinken	1,70
Roastbeef	1,80
Camenbert	1,80
Schnittkäse	1,30
Räucherlachs mit Ei	2,50
1/2 Bergische Kottenbutter	1,90

Baguette o. Berner Krüstchen, einzeln garniert und belegt mit:

pro Rubrik Mindestbestellmenge 10 Stück

	€/Stück
Kasseler, Schweinebraten, Putenbrust	1,90
Lachsschinken, Mett, Salami	1,90
Roastbeef, Camenbert oder Brie	2,25
Räucherlachs mit Ei	2,35



Die Preise verstehen sich zuzüglich 19 % Mwst.

Kleine Spezialitäten zur Auswahl

Mindestbestellmenge pro Artikel 10 Stück

	€/Stück
Schinkenröllchen mit Spargel	3,00
Roastbeefröllchen, nach Wahl gefüllt mit Waldorfsalat oder Sahnemeerrettich	3,00
Kasselerbratenscheiben, mit Obst garniert	2,50
Lummerbratenscheiben, mit Obst garniert	2,50
Schweinefiletmedaillons, mit Sauer- oder Obstkonserven	3,10
Medaillon v.d. Hähnchenbrust, in Eipanade gebacken, mit Obst	2,80
Schweineschnitzel vom Rücken, goldgelb gebraten	2,50
1/2 Hähnchenbrust, gegrillt, ohne Knochen	2,70
Halbe gegrillte Hähnchenkeule	1,50
1/2 gefülltes Ei (ab 20/2)	1,10
1/2 garniertes Ei	0,85

Fingerfood

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

	€/Stück
Kleine Frikadellen	0,95
Käsewürfel mit Obst	0,75
Pumpernickel mit Camembert o. Brie	2,35
Schwarzbrottaler mit Leberwurst - Röschen	2,35
Minischnitzel / Hähnchen oder Schwein	2,35

Canapes mit:

pro Rubrik Mindestbestellmenge 10 Stück

Schweinebraten, Kasseler, Putenbrust, Lachsschinken	2,35
Roastbeef, Camembert, Brie	2,50
Frischkäsecreme mit Paprika o. Schnittlauch	2,25
Räucherlachs mit Ei	2,70



"Bestimmt haben Sie etwas
passendes für Ihren Anlass
gefunden."



Die Preise verstehen sich zuzüglich 19 % MwSt.