

**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.

Gerne stehen wir 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](mailto:Info@daum-eickhorn.de)

Web: [www.daum-eickhorn.de](http://www.daum-eickhorn.de)

Ute Eickhorn  
Kölner Str. 40  
42929 Wermelskirchen

Ihr Name und Ihre Telefon-Nummer genügt - ich rufe Sie gerne zurück.

Freundliche Grüße

Ute Eickhorn

## INHALTSVERZEICHNIS

Seite:

1. Kalte Buffets.....
2. Kalt-warme Buffets.....
- 3./4./5. Menüs.....
- 6./7./8. Stellen Sie Ihr klassisches Menü selbst zusammen....
8. Suppe oder Eintopf.....
9. Heisse Grillbraten.....
10. Salate.....
11. Kleine Spezialitäten zur Auswahl.....
12. Frühstück oder Sektempfang.....
13. Lieferbedingungen.....

**Bergisches Bauernbrett**

ab 10 Personen **pro Person € 11,70**

Bergische Kottenbuttern	Gurken und Zwiebeln
Frisches Mett mit Zwiebeln	Hausmacher Kartoffelsalat
Kasslerscheiben mit Obst	Krautsalat in Essig-Öl-Sauce
Hausgemachte Blut- u. Leberwurst	Rustikaler Brotkorb
Verschiedene Käsesorten	Griebenschmalz

**Rustikales Wurstbrett**

ab 10 Personen **pro Person € 7,00**

Rustikale Wurstsorten garniert mit Sauerkonserven:

Kottenwurst und Kraukauer	grobe Leberwurst
Hausgemachte Blut- u. Leberwurst	Rheinische Fleisch- und
Sülzen und Jagdwurst	Rustikaler Brotkorb
Schinkenrotwurst	Butter und Griebenschmalz

**Rustikales Schinkenbrett**

ab 10 Personen **pro Person € 9,40**

Auswahl gemischter Schinkenspezialitäten, bunt garniert:

Roher Schinken und Rauchfleisch	Schinkenspeck
Orig. Schwarzwälder Schinken	Orig. Ital. Parmaschinken
Südtiroler Kaiserschinken	Rustikaler Brotkorb
Lachsschinken und Nußschinken	Butter und Griebenschmalz

**Das Kleine Feinschmeckerbuffet**

ab 10 Personen **pro Person € 18,40**

Bergische Räucherforellen	Kasslerscheiben mit Obst
Echter Räucherlachs, Sahnemeerrettich	Mettkugel mit Zwiebeln
Schinkenröllchen mit Spargel	Verschiedene Käsesorten
Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat	Eiersalat und Hawaiiisalat
gegrillte Schweinefilet-Medaillons	Heringssalat
garnierte oder gefüllte Eier	Gemischter Brotkorb u. Butter

**Buffet "Rustika"**ab 20 Personen **pro Person € 14,30**

Knuspriges Grillnübchen, heiß <b>oder</b>	Mettkugel mit Zwiebeln
gefüllter Schweinerollbraten, heiß	Rustikale Wurst- und Schinkensorten
heißer Leberkäse	Käsebrett
Kasseler- und Lummerbraten-	Heringsfilets
scheiben mit Obst	Waldorfsalat und Hawaisalat
Gegrillte Hähnchenbrüste	Hausmacher Kartoffelsalat
Kleine Fleischbällchen	Gemischter Brotkorb und Butter

**Buffet "Gute Küche"**ab 20 Personen **pro Person € 17,80**

Krabbensalat	Kleine Fleischbällchen
Heißer Schw.-Nackenbraten, gefüllt	Farmersalat
Schinken- und Roastbeefröllchen	Krautsalat
Gegrillte Schweinefilet-Medaillons	Paprikasalat mit Schafskäse
Bratenplatte mit Kasseler-, Schw.-	Hausmacher Kartoffelsalat
braten- und Putenbrustscheiben	Käsebrett
Sahnemeerrettich	Gemischter Brotkorb und Butter
Gegrillte Hähnchenbrustfilets	Mousse au Chocolat

**Buffet "Exquisit"**ab 20 Personen **pro Person € 20,50**

Bergische Räucherforellen	Gefüllte Eier
Echter Räucherlachs	Geflügelsalat
Preiselbeersahne	Eiersalat
Heißer Kasseler-, Lummer-, <b>oder</b>	Krautsalat in Essig-Öl-Sauce
Früchtebraten	Hawaiisalat
Schinken und Roastbeefröllchen	Auswahl franz. Käsesorten
Gegrillte Schweinefilet-Medaillons	Gemischter Brotkorb u. Butter
Hähnchenbrustfilet in Eipnade	Rote Grütze mit Vanillesauce

**Italien "zum Aufessen", Menü 1**

ab 20 Personen pro Person € 16,70

Ciabatta

Antipastiplatte, gemischte ital. Vorspeisen

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum und Balsamico-Essig

Piccata von der Hähnchenbrust in Käse-Ei-Hülle, auf Tomaten-Kräuter-Spaghetti

Frische Tortellini in Blattspinat-Rahmsauce mit Lachs

Italienisches Wokgemüse

Tiramisu

**Italien "zum Aufessen", Menü 2**

ab 20 Personen pro Person € 20,30

Ciabatta

Honigmelonenschiffchen mit

Parmaschinken

Carpaccio vom Räucherlachs

Involtini, Kalbfleischröllchen gefüllt

mit Schinken und Mozzarella

Kartoffelgratin

Hausgemachte Ital. Lasagne

Gemischtes Gemüse

in Mandelbutter

Panna Cotta m. Waldfruchtgelee

und Sahnehaube

**"Rustikales Fest"**

ab 50 Personen pro Person € 14,00

Grillschinken

Schweinenackenbraten in kräftiger Sauce

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Kartoffelgratin

Sauerkraut

Gemischtes Gemüse

Grüner Bohnensalat in Sahnesauce

Schinkenmettwurst

Käsebrett

Brotkorb

Kräuterbutter

Griebenschmalz

Rote Beerengrütze und

Hausgemachtes Vanillemousse

**Mittelmeerküche, Menü 1**ab 20 Personen **pro Person € 13,70**

Fladenbrote	Kartoffelgratin mit Zucchini und Tomaten
Tzatziki	Bunte Salatplatte mit Sauce Vinaigrette
Griechischer Hirtenbraten	
Schweinenacknbraten gefüllt mit Feta, schwarzen Oliven und frischem Paprika	

**Mittelmeerküche, Menü 2**ab 20 Personen **pro Person € 21,20**

Lammkeule à la Provence in Rosmarin-Jus	Prinzeßbohnenröllchen im Speckmantel
Franz. Flugentenbrustfilet in Orangensauce	Frische Salatplatte mit Sauce Vinaigrette
Kartoffelgratin	Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken
Kartoffelecken mit Kräuterquark-Dip	Zitronenmousse mit Himbeerpüree

**Grillbuffet "Lukull"**ab 10 Personen **pro Person € 14,80**

Grillen Sie selbst, auf Wunsch Grill leihweise ohne Berechnung dazu.

Rinderhüftsteaks	Tzatziki
marinierte Nackensteaks	Hawaisalat
1/2 Hähnchenbrustfilets, mariniert	Hausmacher Kartoffelsalat
Mini - Rostbratwürste	Hausgemachter Grilldipp
Fleischspieße, mariniert	Kräuterbutter
Lammkeulensteaks, mariniert	Stangenbrot
Scampi - Spieße	Bratzwiebelstange

**"Bayrische Brotzeit"**ab 20 Personen **pro Person € 11,10**Weißwurst (kalt, zum  
selbst erwärmen)Bayrische Knöchla (Minihaxen)  
in brauner Sauce

Heißer Leberkäse

Hausmacher Kartoffelsalat

Krautsalat mit Speck und Kümmel

Süßer Senf

Brotkorb mit Laugengebäck

Griebenschmalz

Butter

**"Herbstliches Wildmenü"**ab 10 Personen **pro Person € 25,20**

Frischer Feldsalat

mit Croutons und Dressing

Hirschkalb-, oder Frischlingsbraten

Spätzle

Rotkohl

Williamsbirnen

mit Preiselbeeren gefüllt (kalt)

Zimtmouse mit Sahnehaube

**"Wintermenü"**ab 12 Personen **pro Person € 25,80**

Gänsebraten von Keule und Brust

Semmelknödel oder Knödel

Apfel-Rotkohl

gefüllte Bratäpfel

(Marzipan, Nüsse, Zimt),

mit heißer Vanillesauce

**Stellen Sie sich Ihr klassisches Menü selbst  
zusammen .... oder lassen Sie sich von uns beraten!**

Vorspeisen bis Desserts ab 10 Portionen

**Vorspeisen**

		€
Hausgebeizter Räucherlachs	100 g	6,80
1/2 Bergische Räucherforelle	Stück	3,40
1/2 Pfirsich mit Krabben und Cocktailsauce	Stück	3,85
Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken	Stück	2,90
Carpaccio vom Räucherlachs	Port.	5,90
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum, mit Balsamico-Essig	Port.	4,70
gemischte Antipasti in Olivenöl (Oliven, getrocknete Tomaten, Champignons, gegrillte Zucchini)	Port.	3,70
Scampispieße	Stück	1,70
Tomaten-Mozzarella-Spieße	Stück	1,50

bitte mindestens  
8 Tage vorher  
bestellen!

**Fleisch**

<u>vom Rind</u> (nur von jungen Färsen):	€ / Port.
Rinderschmorbraten in Bratensauce	6,30
Tafelspitze, geschmort, in Bratensauce, « das besondere Stückchen »	6,60
Roastbeef in leichter Schalottensauce	Tagespreis
Gulasch	5,90
Rindergeschnetzeltes Boeuff Stroganoff (von der Rinderhäfte)	9,60
Rheinischer Sauerbraten	6,30
 <u>vom Schwein:</u>	
Schweinefilet-Medaillons in Rahm- oder Pfefferrahmsauce	7,70
Schweinefilet-Medaillons in Rahmsauce m. frischen Champignons	8,45
Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce	5,10
 <u>vom Kalb:</u>	
Züricher Kalbgeschnetzeltes mit frischen Champignons	9,60

7.

**vom Geflügel:**

	€ / Port.
<b>Putenrollbraten</b> mit Broccoli-Champignon-Füllung in Rahmsauce	6,90
<b>Putengeschnetzeltes</b> in Curry-Rahmsauce mit Früchten oder mit Champignons und Schnittlauch	5,60
<b>Hähnchenbrust</b> mit Orangensauce	6,9
<b>Entenbrust</b> in Pfefferrahmsauce	9,20
<b>Entenbrust</b> in Orangensauce	9,20

**Beilagen, Gemüse und Gratins**

**Beilagen:**

	€ / Port.
frische Spätzle	2,40
Butternudeln, Spaghetti, Spätzle oder Butterreis	2,10
Petersilienkartoffeln	2,30
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	2,70
Kartoffelpüree oder Knödel	2,70
Herzogin-Kartoffeln	2,85

**Gemüse:**

Blumenkohl, Broccoli, Leipziger Allerlei, Erbsen oder Möhren	2,60
Prinzessbohnen im Speckmantel	3,10
Spargel (saisonbedingt)	Tagespreis

wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Bearnaise.

**Gratins:**

Kartoffelgratin	3,10
Kartoffel-Broccoli-Gratin	3,10
Broccoli-Blumenkohl-Gratin	3,10

8.

Desserts

€ / Port.

<b>Obstsalat</b> , aus frischen Früchten der Saison, mit Kirschwasser verfeinert	2,60
<b>Rote Grütze</b> , Beerenspaß für Jung und Alt, aus eigener Herstellung	2,50
<b>Bayrische Creme Vanille</b> , frisch zubereitet und fein im Geschmack	2,70
<b>Mousse au Chocolat</b> , die feine französische Schokoladencreme	2,70
<b>Tiramisu</b> , hausgemacht, italienisches Dessert mit Mascarpone (ohne Ei)	3,00

**Suppe oder Eintopf ....**

ab 10 Portionen

€ / Port.

(1/3l)

<b>Klare Rindfleischsuppe</b> mit reichlich Fleisch- und Nudleinlage	3,10
<b>Gulaschsuppe "Exquisit"</b> (Frischfleischeinlage 320 g/l)	3,10
<b>Gulaschsuppe</b> (Frischfleischeinlage 180 g/l), mind. 90 Portionen	2,50
<b>Erbsensuppe</b> (Frischfleischeinlage 220 g/l)	2,00
<b>Aufgeschmelzte Kartoffelsuppe</b> mit Räucherlachsstreifen	3,10

Port. 350g

<b>Grünkohleintopf</b>	2,90
<b>Rübstieleintopf</b>	2,90
<b>Möhreneintopf</b>	2,90
<b>Sauerkraut</b>	2,90
<b>Rotkohl</b>	2,90

dazu Fleischbeilage nach Wahl:

€ / Port.

<b>Bergische geräucherte Bratwurst</b>	1,80
<b>Scheibe mageren geräucherten Speck</b>	1,30
<b>Scheibe Räucher Kasseler</b>	2,00

**Heisse Grillbraten .....**

pro Person ca. 250 g Frischgewicht, Preis für Frischgewicht

	€ / 100 g
<b>Grillschinken</b> (12 - 13 kg), ganzer Schweineschinken ohne Knochen, mit Haxe und knuspriger Kruste	0,96
<b>Grillnübchen</b> (3,0 - 3,5 kg), mit knuspriger Kruste	1,55

**Saftiger Braten vom Schweinenacken, frisch aus dem Ofen, mit verschiedenen leckeren Füllungen (ab 2 kg):**

<b>Paprikarolle</b> , mit Räucherspeck und Zwiebeln	1,75
<b>Zigeunerrollbraten</b> , mit würziger Hackfleischmasse	1,75
<b>Lauchrolle</b> , mit feinem Fleischbrät und Lauch	1,75
<b>Madagaskarrolle</b> , mit Mett und grünem Pfeffer	1,75
<b>Gemüserolle</b> , mit feinem Brät und Broccoli	1,75

**Zarte Braten vom mageren Schweinerücken (ab 2 kg):**

<b>Lummer- oder Kasselerbraten</b> , natur	1,95
<b>Lummer-Früchtebraten</b> , mit Backobst gefüllt	2,05
<b>Zwiebelrücken</b> , mit Mett, Zwiebeln und Kräutern	2,05
<b>Kulmbacher Schweinerücken</b> , mit Kochschinken und Käse	2,15

Wir füllen die Braten gerne auch nach Ihren Wünschen. Auf Wunsch können wir Ihnen die Braten in Bratensud in Heißgeräten tafelfertig aufschneiden.

**Zu unseren Grillbraten empfehlen wir Ihnen:**

	€ / 100 g
(Bestellmenge mind. 1 kg)	
<b>Apfel-Zwiebel-Sauce</b>	1,30
<b>Russische Sauce</b> , kräftige Sauce mit Mixed Pickles	1,25
<b>Tzatziki</b> , hausgemachte Quarkcreme mit frischen Gurken	1,25
<b>Hausgemachter Grilldipp</b> mit gehackten Oliven	1,30

**Salate.....**

..... natürlich immer frisch zubereitet unter Verwendung  
bester Zutaten ohne Konservierungsstoffe.

(Pro Person benötigen Sie 120 bis 200 g Salat je nach Anlaß und  
Zusammenstellung des Buffets. Hierin beraten wir Sie gerne.)

	<b>€ / 100 g</b>
Hausmacher Kartoffelsalat	0,90
Bayrischer Speckkartoffelsalat, heiß (ab 20 Pers. bzw. 5 kg)	0,95
Schweizer Käse-Wurst-Salat	1,50
Geflügelsalat, unsere hausgemachte Spezialität	2,30
Rindfleischsalat, pikant, in Cocktailsauce	2,05
Eiersalat	1,40
Nudelsalat	1,20
Waldorfsalat, mit Mandarinen und Nüssen	1,30
Gemüsesalat, NEU	1,00
Krautsalat, in Essig-Öl-Sauce	0,90
Gurkensalat, in Dill-Rahmsauce	1,00
Hawaiisalat, mit Ananas und Lauch	1,20
Paprika-Salat mit Schafskäse	1,25
Roter Heringssalat	1,45
Heringsfilets mit Äpfeln und Zwiebeln	Stück 1,10
Rheinischer Heringsstipp, nach Hausfrauenart	1,40
Krabbensalat mit Spargel und Obst	2,65
Tortellinisalat	1,38
Farmersalat	1,20

**Frische Salatplatten:**

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

ab 10 Portionen

pro Person

**€ / Port.**

3,70

**KLEINE SPEZIALITÄTEN ZUR AUSWAHL.....**

Mindestbestellmenge pro Artikel 10 Stück

	<b>€ / Stück</b>
<b>Schinkenröllchen</b> mit Spargel	2,90
<b>Roastbeefröllchen</b> , nach Wahl gefüllt mit Waldorfsalat oder Sahnemeerrettich	2,90
<b>Kasslerscheiben</b> , mit Obst garniert (ca. 60 g)	2,50
<b>Lummerbratenscheiben</b> , mit Obst garniert (ca. 60 g)	2,50
<b>Schweinefiletmedaillons</b>	3,15
<b>Rinderfiletmedaillons</b> , einzeln gebraten mit Sauerkonserven	4,50
<b>Kalbsfiletmedaillons</b> , einzeln gebraten, mit Früchen	5,00
<b>Kleine Fleischbällchen</b> , mit Sauerkonserven garniert	0,95
<b>Lummerschnitzel</b> , goldgelb gebraten	2,40
<b>1/2 Hähnchenbrust</b> , gegrillt ohne Knochen	2,70
<b>1/4 Hähnchenbrustfilet</b> , in Eipanade gebacken, mit Obst	2,90
gegrillte große <b>Hähnchenkeule</b> , geteilt                      nach Größe	2,90
<b>1/2 gefülltes Ei</b> (ab 20/2)	1,00
<b>1/2 garniertes Ei</b>	0,70

**Frühstück oder Sektempfang.....****1/2 Brötchen, Brot oder Kaviarbroten mit:**

	<b>€ / Stück</b>
Schnittkäse	1,30
Aufschnitt	1,35
Schinkenspeck, Mett, Salami	1,45
Kasseler, Schweinebraten	1,50
Roastbeef	1,70
Räucherlachs mit Ei	2,50
1/2 Bergische Kottenbutter	1,70

**Kaviarbrotscheiben, einzeln garniert und belegt mit:**

(pro Rubrik Mindestbestellmenge 10 Stück)

	<b>€ / Stück</b>
Kasseler, Schweinebraten, Putenbrust	1,70
Lachsschinken, Mett, Salami	1,70
Roastbeef, französische Käsesorten	2,00
Echtem Lachs, hausgebeizt und geräuchert	2,30

**Canapees mit:**

(pro Rubrik Mindestbestellmenge 10 Stück)

	<b>€ / Stück</b>
Schweinebraten, Kasseler, Putenbrust, Lachsschinken	2,20
Roastbeef, französischer Käse	2,40
Hausgebeizter Räucherlachs	2,75
Hähnchenbrustfilet in Eipanade, Schweinefiletmedaillons	3,65

**Kleine Käsehappen**

(pro Rubrik Mindestbestellmenge 10 Stück)

	<b>€ / Stück</b>
Pumpernickel mit Camembert oder Brie	1,75
Käsewürfel mit Obst	0,70

## LIEFERBEDINGUNGEN.....

Ab einer Mindestbestellmenge von 75,00 € liefern wir innerhalb der Stadtgebiete von Wermelskirchen und Burscheid / Burscheid - Hilgen frei Haus (sonst nur für Selbstabholer bzw. Fahrtkostenpauschale 6,00 €). Lieferservice außerhalb der oben genannten Stadtgebiete frei Haus ab einem Mindestwert von 200,00 €. Darunter berechnen wir pro Fahrtkilometer 1,00 € mindestens aber 13,00 €.

Bitte bestellen Sie Buffets und Menüs 8 - 10 Tage im voraus.

Tägliche Lieferung und Abholung der Waren von Montag bis Samstag bis 19.00 Uhr

Zu besonderen Anlässen wie Kommunion- und Konfirmationsfeiern liefern wir selbstverständlich auch sonntags. Mindestbestellwert 250,00 €, ansonsten bitten wir um Selbstabholung.

### **Weihnachten und Ostern ist Betriebsruhe.**

Die Geräte, Platten, Teller und Bestecke bitten wir Sie innerhalb von 4 Tagen sauber gespült zurückzubringen. Gerne können Sie auch unseren Abhol- und Spülservice nutzen:

Abholen: pro Fahrtkilometer 1,00 € (mind. 13,00 €)

Spülen: nach Aufwand pro Stunde 26,00 € (mind. 16,00 €)

Geschirr wird ab einem Buffetwert von 250,00 € auf Anfrage kostenlos gestellt.

Unter 250,00 € Bestellwert berechnen wir:

Eßteller und Besteck	0,40 €
Vorspeisenteller und Besteck	0,30 €
Suppentasse und Löffel	0,30 €
Dessertschale und Dessertlöffel	0,30 €

**Wir möchten Sie darauf aufmerksam machen, dass wir vom Gesetzgeber verpflichtet sind, den erhöhten Mehrwertsteuersatz von 19% Mwst. auf das gesamte Buffet zu berechnen sobald wir eine Serviceleistung, wie z.B. Geschirrservice, Fahrtkosten oder Spülservice erbringen.**

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

Bedienservice für größere Veranstaltungen auf Anfrage.

Wir behalten uns eventuelle Preiskorrekturen vor.