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 beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Buffets, sowie bei Fragen zu Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien.

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
Rainer Eickhorn
Ute Eickhorn
Gerrit Schneider

INHALTSVERZEICHNIS

Seite:

	Inhaltsverzeichnis
	Geschäftsbedingungen
	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 **150,00 €** 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 300,00 €. Darunter berechnen wir pro Fahrtkilometer 1,70 € mindestens aber 24,00 €.
* 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 Kommunions- und Konfirmationsfeiern liefern wir selbstverständlich auch sonntags. Mindestbestellwert 350,00 €, ansonsten bitten wir um Abholung.
* **Weihnachten und Ostern ist Betriebsruhe.**
* **Die Geräte und Platten** bitten wir Sie innerhalb von 2 Tagen gespült zurückzubringen.

Folgende Preise beinhalten 19 % Mwst.:

* Geschirrverleih (incl. Reinigung):

Eßteller und Besteck	1,70 €
Vorspeisenteller und Besteck	1,70 €
Suppentasse, Untertasse und Löffel	1,70 €
Dessertschale / Glas und Dessertlöffel	1,50 €

Abhol- und Spülservice :

* Abholen: pro Fahrtkilometer 1,70 € (mind. 24,00 €)
* Spülen der Geräte + Platten: nach Aufwand pro Stunde 36,00 € (mind. 30,00 €).

Die dem Auftraggeber überlassene Preisliste ist unverbindlich. Es gelten jeweils die Preise unseres individuellen Vertragsangebotes.
Die Preise gelten ab dem 01.04.2017.
Wir behalten uns eventuelle Preisanpassungen vor.

<u>Hinweise zur gesetzlichen Umsatzsteuer (Mehrwertsteuer)</u>

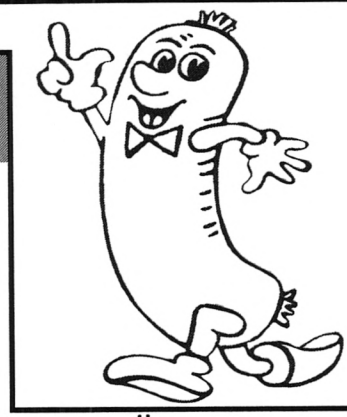
Die in der überlassenen Preisliste angegebenen Warenpreise beinhalten den ermäßigten Umsatzsteuersatz (Mehrwertsteuersatz) von zurzeit 7 %.
HINWEIS: Wir sind vom Gesetzgeber verpflichtet, den Regelumsatz-

steuersatz (Mehrwertsteuersatz) von zurzeit 19 %
auf den Wert unserer gesamten Buffetlieferung zu erheben, sobald wir zu der Lieferung eine Serviceleistung erbringen.
Zu diesen Serviceleistungen gehören:

* Servieren der Speisen und Getränke;
* Gestellung von Bedienungs-, Koch- oder Reinigungspersonal;
* Durchführung von Service-, Bedien- oder Spülleistungen;
* Nutzungsüberlassung von Geschirr oder Besteck.

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

Menü - Auswahl von kalt bis warm



Bergisches Bauernbrett

ab 10 Personen **pro Person € 14,90**

Bergische Kottenbuttern
Frisches Mett mit Zwiebeln
Kasselerscheiben 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 € 12,30**

Bunte Auswahl Hausgemachter Wurstsorten
und gemischte Schinkenspezialitäten
Rustikaler Brotkorb
Butter und Griebenschmalz

Das Feinschmeckerbuffet

ab 10 Personen **pro Person € 24,30**

Bergische Räucherforellen
Räucherlachs, Sahnemeerrettich
Schinkenröllchen mit Spargel
Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat
gegrillte Schweinefilet-Medaillons
garnierte oder gefüllte Eier (ab 20/2)
Kasselerscheiben mit Obst
Mettkugel mit Zwiebeln
Käseauswahl
Eiersalat, Hawaiisalat und Heringssalat
Baguette und rustikale Brötchen
Butter

Preise incl. 7 % Mwst.

Buffet "Dellmann's Mahlzeit"

ab 15 Personen **pro Person € 17,30**

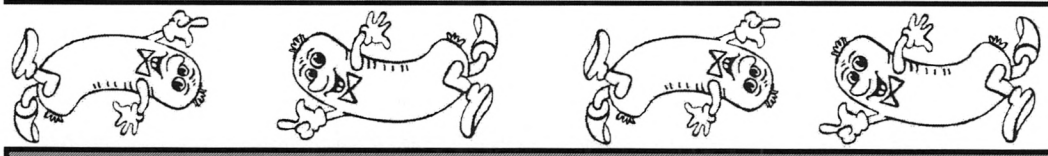
Schlemmertopfschnitzel "Bergisch"
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Buntes Gemüse in Butter
Vanillepudding mit geschlagenem Eischnee, dazu Erdbeerpüree

Hierzu empfehlen wir Ihnen eine unserer
leckeren Vorspeisen.

Buffet "Rustikales Fest"

ab 50 Personen **pro Person € 19,10**

Grillschinken und Krustenbraten (z. Selbstaufschneiden)
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln / Kartoffelgratin
Buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise
Sauerkraut
Grüner Bohnensalat in Sahnesauce
Käsebrett und Schinkenmettwürstchen
Verschiedene Baguette, Butter und Kräuterbutter
Hausgemachte Rote Grütze und Bayrische Creme Vanille



Bayrische Brotzeit

ab 30 Personen **pro Person € 13,20**

Weißwurst (kalt, zum selbst erwärmen)
Grillhaxen oder Bayrische Minihaxen in brauner Sauce
Heißer Leberkäse
Warmer Bayrischer Speckkartoffelsalat und Hausm. Kartoffelsalat
Krautsalat mit Speck und Kümmel
Farmersalat und Gurkensalat in Dill-Sahnesauce
Bayrisch süßer Senf und mittelscharfer Senf
Brotkorb mit Laugengebäck, dazu Griebenschmalz und Butter

Preise incl. 7 % Mwst.

Buffet "Italienisch"

ab 20 Personen **pro Person ab € 31,20 bis 32,10 (je nach Ausw.)**

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

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 Pfannengemüse

Panna Cotta mit Beerengelee und Sahnehaube

oder Tiramisu

Buffet "Mediterran"

ab 20 Personen **pro Person € 30,00**

Gemischte Gemüse-Antipasti

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum, mit Balsamiko-Dressing

Lammkeule à la Provence in Rosmarin-Jus

Griechischer Hirtenbraten (Schweine-Nackenbraten gefüllt mit Feta, schwarzen Oliven und frischem Paprika)

Rosmarin-Kartoffeln

Ratatouille-Gemüse

Bunter Salat mit Sauce Vinaigrette

Tzatziki

Ciabatta

Zitronenmousse mit Himbeerpüree

Preise incl. 7 % Mwst.

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

ab 10 Portionen

Vorspeisen

		€
Räucherlachs	100 g	9,80
1/2 Bergische Räucherforelle	Stück	5,90
1/2 Pfirsich mit Krabben und Cocktailsauce	Port.	5,90
Melonenschiffchen mit Parmaschinken	Port.	3,60
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum und Balsamiko-Dressing	Port.	5,50
Gemischte Gemüse-Antipasti	Port.	5,10

Der klassische Braten

	€/Port.
Rinderschmorbraten in Sauce	8,20
Tafelspitze, geschmort, in Bratensauce, "das besondere Stückchen"	8,60
Rheinischer Sauerbraten	8,20
Roastbeef in leichter Scharlottensauce	14,40
Schweinenackenbraten mit würziger Sauce	5,20
Braten von der Putenbrust in feinem Champignonrahm mit rosa Beeren	7,30

Filet - Spezialitäten

	€/Port.
Schweinefilet-Medaillons in feiner Pfeffersauce	8,80
Schweinefilet-Medaillons in Rahmsauce mit frischen Champignons	9,70
Hähnchenbrustfilet in Orangensauce mit Orangenfilets	8,80
Flugentenbrustfilet in Pfefferrahmsauce	15,90
Flugentenbrustfilet in Orangensauce, dazu 1/2 Pfirsisch mit Preiselbeeren	16,90

Preise incl. 7 % Mwst.

Geschnetzeltes - für jeden Geschmack etwas

	€/Port.
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons	16,90
Putengeschnetzeltes in Curry-Rahmsauce mit Früchten oder mit frischen Champignons und Frühlingszwiebelröllchen	7,80
Schweine-Rahmgeschnetzeltes mit Paprikastreifen und Zwiebeln	6,90
Rindergeschnetzeltes Boeuf Stroganoff (von der Rinderhüfte)	11,80

Was wünschen Sie dazu ?

Beilagen

	€/Port.
frische Spätzle	2,90
Tagliatelle oder Spirelli	2,50
Petersilienkartoffeln	2,70
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4,20
Rosmarinkartoffeln	4,20
Kartoffelpüree oder Knödel	3,70
Herzogin-Kartoffeln	4,70
Kartoffelgratin	4,40
Kartoffel-Broccoli-Gratin	4,40

Gemüse

wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Butter.

Blumenkohl, Broccoli, Erbsen oder Möhren	3,40
Leipziger Allerlei	3,40
Prinzessbohnen im Speckmantel (2 Bündchen/Port.)	4,50
Frischer Spargel (saisonbedingt)	Tagespreis
Sauerkraut	3,40
Rotkohl	3,40

Nudelgerichte und Aufläufe

Hausgemachte Italienische Lasagne	10,60
Frische Tortellini in Blattspinatrahmsauce mit Lachs	10,60
Kartoffelauflauf mit Tomaten, Zucchini und Mozzarella überbacken	4,90
Bunter Gemüseauflauf	4,40

Preise incl. 7 % Mwst.

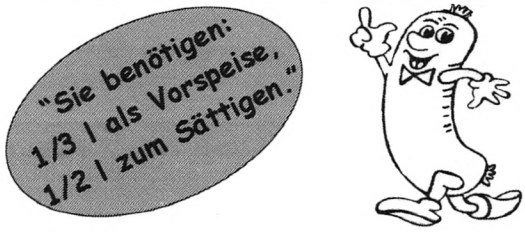
Feine Desserts, frisch zubereitet

ab 10 Portionen (wahlweise in Schüssel oder Portionsglas)

	€/Port.
Obstsalat, aus frischen Früchten der Saison, mit Kirschwasser verfeinert	3,60
Rote Grütze, Beerenspaß für Jung und Alt	3,60
Bayrische Creme Vanille, fein im Geschmack	4,00
Mousse au Chocolat, die feine französische Spezialität	4,00
Tiramisu, hausgemacht, mit Mascarpone (ohne Ei)	4,20

Suppe oder Eintopf

ab 10 Portionen



	€/Port. 1/3 l	€/Port. 1/2 l
Klare Rindfleischsuppe mit reichlich Fleisch- und Nudeleinlage	4,50	6,75
Gulaschsuppe "Exquisit", unsere Spezialität mit viel magerem Rindfleisch	4,50	6,75
Erbsensuppe mit ger. Bratwurst und Eisbeinfleisch	3,00	4,50
Aufgeschmelzte Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen	4,20	6,40

	€/Port.
Rhein. Bohneneintopf mit gekochtem Rindfleisch	4,20
Grünkohleintopf	4,60
Rübstieleintopf mit gekochtem Rindfleisch	6,20
Möhreneintopf	3,60

dazu Fleischbeilage nach Wahl

Bergische geräucherte Bratwurst	2,50
Magerer geräucherter Speck	2,00
Geräuchertes Kasseler	3,00

Preise incl. 7 % Mwst.

Heisse Grillbraten

pro Person ca. 230 g Frischgewicht, Preis je 100 g

	€/100 g
Grillschinken (12 - 13 kg), ganzer Schweineschinken ohne Knochen, mit Haxe und knuspriger Kruste (ausreichend für ca. 45 Personen).	1,55
Krustenbraten vom Schweineschinken (3 - 3,5 kg), knusprig gebacken (ausreichend für 12 - 15 Personen)	2,20

Saftiger Braten vom Schweinenacken,

ab 10 Portionen, frisch aus dem Ofen (nur am Stück zum Selbstaufschneiden)

	€/Port.
Spießbraten, dazu geschmorte Zwiebeln und Speck	5,55
Zigeunerrollbraten, mit würziger Hackfleischmasse	5,55
Schweinerollbraten mit Lauch, gefüllt mit einer Farce aus feinem Brät, Lauch, Käse, Speck	5,55

Zarte Braten vom mageren Schweinerücken

ab 10 Portionen, frisch aus dem Ofen (nur am Stück zum Selbstaufschneiden)

	€/Port.
Kasselerbraten	6,70
Lummer-Früchtebraten, mit Backobst gefüllt	7,30
Schweinerücken mit Spinat-Gorgonzola-Füllung	7,30

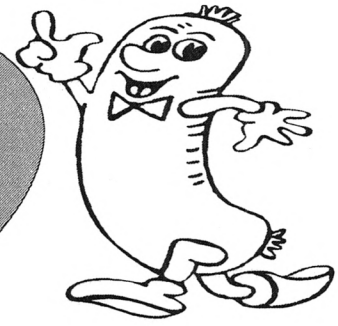
Zu unseren Grillbraten empfehlen wir Ihnen:

	€/100 g
Apfel-Zwiebel-Sauce	1,70
Tzatziki, hausgemachte Spezialität	1,55

Preise incl. 7 % Mwst.

Salate

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

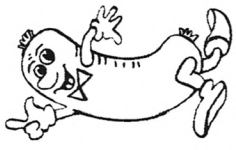
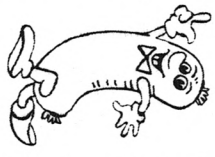


		€/100 g
Hausmacher Kartoffelsalat		1,30
Bayrischer Speckkartoffelsalat, heiß (ab 20 Pers. Bzw. 5 kg)		1,40
Bayrischer Wurst-Salat, mit Käse		1,80
Geflügelsalat, unsere hausgemachte Spezialität		2,90
Eiersalat		1,70
Nudelsalat		1,50
Waldorfsalat, mit Mandarinen und Nüssen		1,45
Krautsalat, in Essig-Öl-Sauce		1,00
Hawaiisalat, mit Ananas und Lauch		1,55
Paprika-Salat, mit Schafskäse		1,60
Roter Heringssalat		1,80
Heringsfilets, mit Äpfeln und Zwiebeln	Stück	1,45
Rheinischer Heringsstipp, nach Hausfrauenart		1,80
Krabbensalat, mit Spargel und Obst		3,50
Tortellinisalat, mit Tomaten und frischen Gurken		1,60
Farmersalat		1,45
Gurkensalat in Dill-Sahnesauce		1,45

Frische Salatplatten

ab 10 Portionen

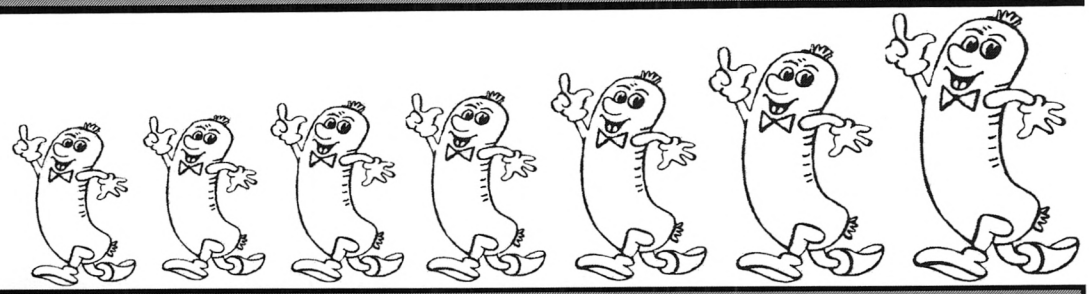
nach Wahl mit grünem Salat, Eisbergsalat, Lollo Bionda, Lollo Rosso, Mais, Gurken, Tomaten, Radieschen, Spargelstangen, dazu Sahnedressing oder Sauce Vinaigrette

€/Port.
6,00

Preise incl. 7 % Mwst.

Frühstück oder Sektempfang



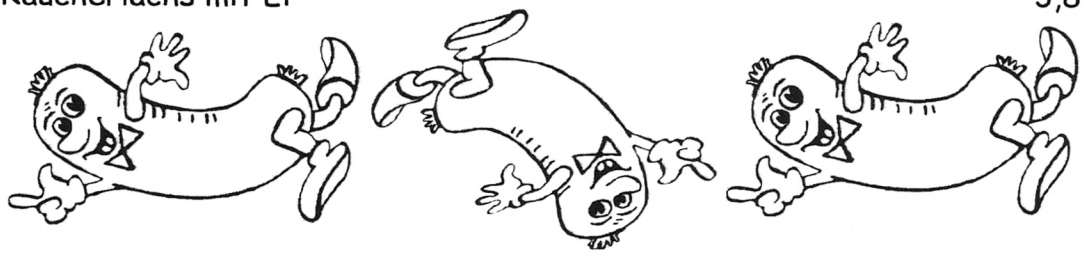
1/2 Brötchen, Grau- u.Schwarzbrot, Scheiben Baguette oder Berner Krüstchen mit:

	€/Stück
Aufschnitt	1,75
Schinkenspeck, Mett, Salami	1,90
Kasseler, Schweinebraten, Leberwurst	1,95
Kochschinken, Roher Schinken	2,10
Roastbeef	2,30
Camembert	2,30
Schnittkäse	1,70
Räucherlachs mit Ei	4,00
1/2 Bergische Kottenbutter	2,50

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

pro Rubrik Mindestbestellmenge 10 Stück

	€/Stück
Kasseler, Schweinebraten, Putenbrust	2,40
Lachsschinken, Mett, Salami	2,40
Roastbeef, Camembert oder Brie	2,85
Räucherlachs mit Ei	3,80



Preise incl. 7 % Mwst.

Kleine Spezialitäten zur Auswahl

Mindestbestellmenge pro Artikel 10 Stück

	€/Stück
Schinkenröllchen mit Spargel	3,80
Roastbeefröllchen, nach Wahl gefüllt mit Waldorfsalat oder Sahnemeerrettich	3,90
Kasselerbratenscheiben, mit Obst garniert	3,00
Lummerbratenscheiben, mit Obst garniert	3,00
Schweinefiletmedaillons, mit Sauer- oder Obstkonserven	3,70
Medaillon v.d. Hähnchenbrust, in Eipanade gebacken, mit Obst	3,35
Schweineschnitzel vom Rücken, goldgelb gebraten	3,00
Halbe gegrillte Hähnchenkeule	1,90
1/2 gefülltes Ei (ab 20/2)	1,35
1/2 garniertes Ei	1,00

Fingerfood

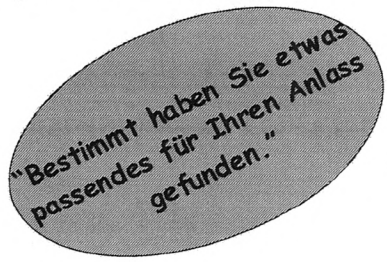
Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

	€/Stück
Kleine Frikadellen	1,25
Schinkenmettwürstchen, frisch aus dem Rauch	1,40
Käsewürfel mit Obst	1,00
Pumpernickel mit Camembert o. Brie	2,95
Schwarzbrottaler mit Leberwurst - Röschen	2,95
Minischnitzel / Hähnchen oder Schwein	2,95

Appetithäppchen mit:

pro Rubrik Mindestbestellmenge 10 Stück

Schweinebraten, Kasseler, Putenbrust, Lachsschinken	2,80
Roastbeef, Camembert, Brie	3,00
Frischkäsecreme mit Paprika o. Schnittlauch	2,70
Räucherlachs mit Ei	3,40



Preise incl. 7 % Mwst.