

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

Freundliche Grüße
Gerrit Schneider



INHALTSVERZEICHNIS

Seite:

Inhaltsverzeichnis

- 1./2./3. Menü - Auswahl von kalt bis warm
- 4. Heisse Grillbraten
- 5./6./7. Stellen Sie Ihr klassisches Menü selbst zusammen
- 8. Salate
- 9. Frühstück oder Sektempfang
- 10. Kleine Spezialitäten zur Auswahl/ Fingerfood

Geschäftsbedingungen

Menü - Auswahl von kalt bis warm

Bergisches Bauernbrett

ab 10 Personen **pro Person € 18,80**

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

Hausmacher Kartoffelsalat, Farmersalat
Rustikaler Brotkorb, Griebenschmalz, Gurken und Zwiebeln



Bergisches Wurst- und Schinkenbrett

ab 10 Personen **pro Person € 15,80**

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

Das Feinschmeckerbuffet

ab 10 Personen **pro Person € 29,80**

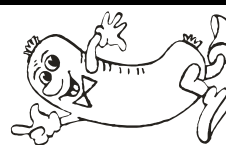
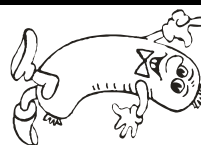
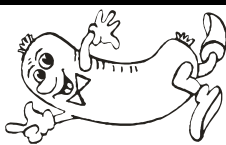
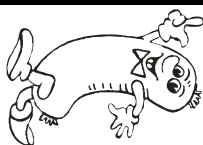
Bergische Räucherforellen
Räucherlachs, Sahnemeerrettich
Schinkenröllchen mit Spargel
Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat
gegrillte Schweinefilet-Medaillons
gefüllte Eier
Kasslerscheiben mit Obst
Mettkugel mit Zwiebeln
Käseauswahl
Eiersalat, Geflügelsalat und Heringssalat
Baguette und rustikale Brötchen
Butter

Preise incl. 7 % Mwst.

Buffet "Rustikales Fest"

ab 30 Personen **pro Person € 24,50**

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



Bayrische Brotzeit

ab 30 Personen **pro Person € 13,80**

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

Preise incl. 7 % Mwst.



Buffet "Italienisch"

ab 20 Personen **pro Person € 38,20**

Gemischte Gemüseantipasti

Salami und lufttrockener Schinken

Ciabatta

Frische Tortellini in Blattspinat-Rahmsauce mit Lachs

Involtini (Kalbfleischröllchen gefüllt mit Kochschinken und Mozzarella)

Kartoffelauflauf mit Tomaten, Zucchini, Mozzarella

Italienisches Pfannengemüse

Panna Cotta mit Beerengelee und Sahnehaube

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).	1,85
Krustenbraten vom Schweineschinken (3 - 3,5 kg), knusprig gebacken (ausreichend für 12 - 15 Personen)	2,65

Saftiger Braten vom Schweinenacken,

ab 10 Portionen

€/Port.

Spießbraten, dazu geschmorte Zwiebeln und Speck	6,70
Zigeunerrollbraten, mit würziger Hackfleischmasse	6,70
Allgäuer Würzfleisch, gefächertes Sch.-Zungenstück mit Käse gefüllt	6,70
Griechischer Hirtenbraten, Schw.-Nackenbraten gefüllt mit Feta, Oliven und Paprika	6,70

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



Zu unseren Grillbraten empfehlen wir Ihnen:

€/100 g

Apfel-Zwiebel-Sauce	2,20
Tzatziki, hausgemachte Spezialität	1,85

Preise incl. 7 % Mwst.

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

ab 10 Portionen

Vorspeisen

€

Räucherlachs	100 g	9,90
1/2 Bergische Räucherforelle	Stück	6,90
1/2 Pfirsich mit Krabben und Cocktailsauce	Port.	7,00
Melonenschiffchen mit Parmaschinken	Port.	4,50
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum und Balsamiko-Dressing	Port.	6,90
Gemischte Gemüse-Antipasti	Port.	6,20

Klassisch gebraten

€/Port.

Rinderschmorbraten in kräftiger, dunkler Sauce	9,90
Tafelspitz, geschmort, in Bratensauce, "das besondere Stückchen"	10,40
Rheinischer Sauerbraten	9,90
Zwiebelrostbraten	16,90
Rinderroulade nach Hausfrauenart	10,90
Braten von der Putenbrust in feinem Champignonrahm mit rosa Beeren	8,80



Filet - Spezialitäten

€/Port.

Schweinefilet-Medaillons in feiner Pfeffersauce	10,70
Schweinefilet-Medaillons in Rahmsauce mit frischen Champignons	11,70
Hähnchenbrustfilet in Orangensauce mit Orangenfilets	10,70
Hähnchenbrustfilet in feiner Pfeffersauce	10,70

Preise incl. 7 % Mwst.

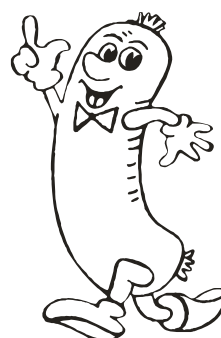
Geschnetzeltes und Gulasch

	€/Port.
Gyrosgeschnetzeltes in Sahnesauce, überbacken	9,50
Putengeschnetzeltes in Curry-Rahmsauce mit Früchten oder in Paprikarahm oder mit frischen Champignons und Frühlingszwiebelröllchen	9,80
Schweine-Rahmgeschnetzeltes mit Paprikastreifen und Zwiebeln	8,70
Rindergeschnetzeltes Boeuf Stroganoff (von der Rinderhüfte)	13,90
Wiener Saftgulasch vom Rind	12,00

Was wünschen Sie dazu ?

Beilagen

	€/Port.
frische Spätzle	3,20
Tagliatelle oder Spirelli	2,80
Petersilienkartoffeln	2,90
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	4,90
Rosmarinkartoffeln	4,90
Kartoffelpüree oder Knödel	4,20
Kartoffelgratin	5,20



Gemüse, wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Butter

Blumenkohl, Broccoli, Erbsen und Möhren	4,00
Prinzessbohnen im Speckmantel (2 Bündchen/Port.)	5,40
Frischer Spargel (saisonbedingt)	Tagespreis
Sauerkraut	3,85
Rotkohl	3,85

Nudelgerichte und Aufläufe

Hausgemachte Italienische Lasagne (450-g-Port.)	12,40
Mediterrane Gemüselasagne (450-g-Port.)	12,40
Frische Tortellini in Blattspinatrahmsauce mit Lachs (450-g-Port.)	12,20
Kartoffelauflauf mit Tomaten, Zucchini und Mozzarella überbacken	6,20
Kartoffel-Broccoli-Gratin	5,40

Preise incl. 7 % Mwst.

Feine Desserts, frisch zubereitet

ab 10 Portionen (wahlweise in Schüssel oder Portionsglas)

"Nix aus
der Tüte"



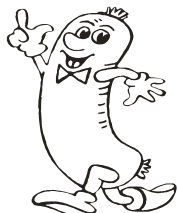
€/Port.

Obstsalat, aus frischen Früchten der Saison, auf Wunsch mit Kirschwasser verfeinert	4,50
Rote Grütze, Beerenspaß für Jung und Alt, mit Vanillesauce	5,40
Bayrische Creme Vanille, fein im Geschmack	4,90
Mousse au Chocolat, die feine französische Spezialität	4,90
Tiramisu, hausgemacht, mit Mascarpone (ohne Ei)	5,20
Zitronenmousse mit Himbeerpüree	5,90

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	5,50	8,20
Gulaschsuppe, unsere Spezialität mit viel magerem Rindfleisch	5,50	8,20
Erbsensuppe mit ger. Bratwurst und Eisbeinfl Fleisch	3,60	5,40
Aufgeschmelzte Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen	5,20	7,70
Minestrone	5,50	8,20
		€/Port.
Grünkohleintopf		5,90
Möhreneintopf		4,90

dazu Fleischbeilage nach Wahl

Bergische geräucherte Bratwurst	2,90
Geräuchertes Kasseler	3,50

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 Zusammen-
stellung des Buffets.
Wir beraten Sie gerne."



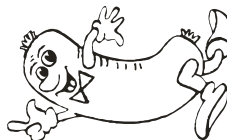
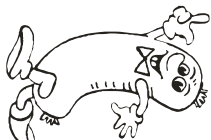
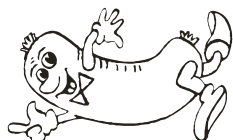
€/100 g

Hausmacher Kartoffelsalat	1,60
Bayrischer Speckkartoffelsalat, heiß (ab 20 Pers. bzw. 5 kg)	1,75
Bayrischer Wurst-Salat, mit Käse	2,20
Geflügelsalat, unsere hausgemachte Spezialität	3,45
Eiersalat	1,90
Nudelsalat	1,80
Waldorfsalat, mit Mandarinen und Nüssen	1,70
Krautsalat, in Essig-Öl-Sauce	1,20
Hawaiisalat, mit Ananas und Lauch	1,85
Paprika-Salat, mit Schafskäse	1,95
Roter Heringssalat	2,15
Rheinischer Heringsstipp, nach Hausfrauenart	2,15
Krabbensalat, mit Spargel und Obst	4,20
Tortellinisalat, mit Tomaten und frischen Gurken	1,95
Farmersalat	1,70
Gurkensalat in Joghurt-Dill-Sauce	1,70
Hausgemachter Rohkostsalat	1,95

Frische Salatplatten

ab 10 Portionen

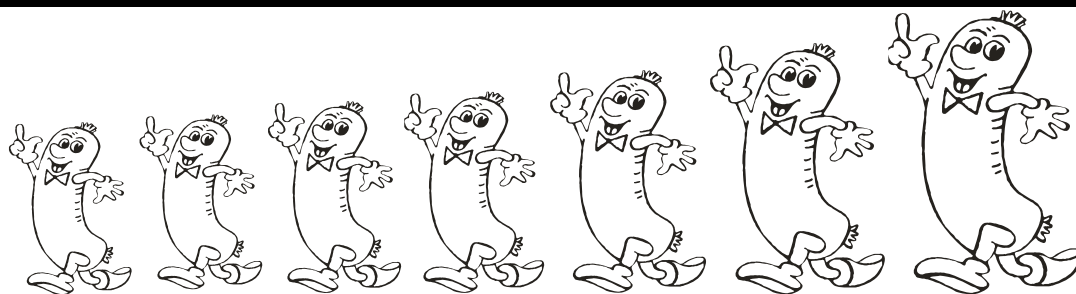
nach Wahl mit grünem Salat, Eisbergsalat, Lollo Bionda,
Lollo Rosso, Mais, Gurken, Tomaten, Radieschen, Spargelstangen,
dazu Sahnedressing oder Sauce Vinaigrette



€/Port.
7,20

Preise incl. 7 % Mwst.

Frühstück oder Sektempfang



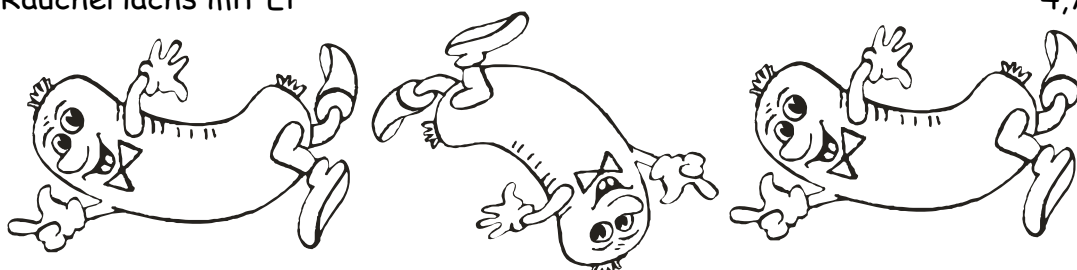
1/2 Brötchen, Grau- oder Schwarzbrot belegt mit:

	€/Stück
Frischwurst-Aufschnitt	2,20
Schinkenspeck, Mett, Salami	2,25
Kasseler, Schweinebraten, Leberwurst	2,30
Kochschinken, Roher Schinken	2,55
Roastbeef	2,75
Camembert	2,90
Schnittkäse	2,20
Räucherlachs mit Ei	4,90
1/2 Bergische Kottenbutter	3,00

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

pro Rubrik Mindestbestellmenge 10 Stück

	€/Stück
Kasseler, Schweinebraten, Putenbrust	2,90
Lachsschinken, Mett, Salami	2,90
Roastbeef, Camembert oder Brie	3,30
Räucherlachs mit Ei	4,70



Preise incl. 7 % Mwst.

10.

Kleine Spezialitäten zur Auswahl

Mindestbestellmenge pro Artikel 10 Stück

€/Stück

Schinkenröllchen mit Spargel	4,60
Roastbeefröllchen, nach Wahl gefüllt mit Waldorfsalat oder Sahnemeerrettich	4,60
Kasselerbratenscheiben, mit Obst garniert	3,50
Lummerbratenscheiben, mit Obst garniert	3,50
Schweinefiletmedaillons, mit Obst oder Mixed Pickles garniert	4,50
Medaillon v.d. Hähnchenbrust, in Eipanade gebacken, mit Obst	4,20
Schweineschnitzel vom Rücken, goldgelb gebraten	3,60
Halbe gegrillte Hähnchenkeule	2,20
1/2 gefülltes Ei (ab 20/2)	1,60

Fingerfood

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

€/Stück

Kleine Frikadellen	1,50
Schinkenmettwurstchen, frisch aus dem Rauch	1,65
Käsewürfel mit Obst	1,20
Pumpernickel mit Camembert o. Brie	3,30
Minischnitzel von der Hähnchenbrust	3,40

Canapees mit:

pro Rubrik Mindestbestellmenge 10 Stück

Schweinebraten, Kasseler, Putenbrust, Lachsschinken	3,20
Roastbeef, Camembert, Brie	3,40
Frischkäsecreme mit Paprika o. Schnittlauch	3,20
Räucherlachs mit Ei	3,95



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



Preise incl. 7 % Mwst.

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

- * Ab einer Mindestbestellmenge von **180,00 €** 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 350,00 €. Darunter berechnen wir pro Fahrtkilometer 2,20 € mindestens aber 29,00 €.
- * Bitte bestellen Sie Buffets und Menüs **10 - 12 Tage** im voraus.
- * Tägliche Lieferung oder Abholung der Waren von
Montag bis Samstag bis 18.30 Uhr.
- * Zu besonderen Anlässen wie Kommunion- und Konfirmationsfeiern liefern wir selbstverständlich auch sonntags. Mindestbestellwert 400,00 €, ansonsten bitten wir um Abholung.
- * **Weihnachten und Ostern ist Betriebsruhe.**
- * **Die Geräte und Platten** bitten wir Sie innerhalb von 2 Tagen gereinigt zurückzubringen.

Folgende Preise beinhalten 7 % Mwst.:

- * Geschirrverleih (incl. Reinigung):
- Eßteller und Besteck 2,20 €
- Vorspeisenteller und Besteck 2,20 €
- Suppentasse, Untertasse und Löffel 2,00 €
- Dessertschale / Glas und Dessertlöffel 1,80 €



Abhol- und Spülservice :

- * Abholen: pro Fahrtkilometer 2,20 € (mind. 29,00 €)
- * Spülen der Geräte + Platten: nach Aufwand pro Stunde 38,00 € (mind. 30,00 €).

Die dem Auftraggeber überlassene Preisliste ist unverbindlich. Es gelten jeweils die Preise unseres individuellen Vertragsangebotes.

Die Preise gelten ab dem 15.05.2023.

Wir behalten uns eventuelle Preisanpassungen vor.

Hinweise zur gesetzlichen Umsatzsteuer (Mehrwertsteuer)

Die in der überlassenen Preisliste angegebenen Warenpreise beinhalten den ermäßigten Umsatzsteuersatz (Mehrwertsteuersatz) von zurzeit 7 %.

HINWEIS: Wir sind vom Gesetzgeber verpflichtet, den Regelumsatzsteuersatz (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.