

**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](mailto:Info@daum-eickhorn.de)

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

- 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 € 16,80**

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 € 13,50**

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

### Das Feinschmeckerbuffet

ab 10 Personen **pro Person € 29,30**

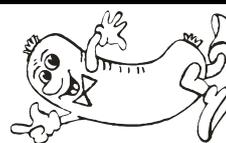
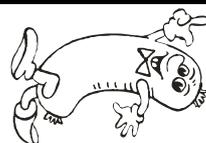
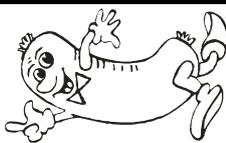
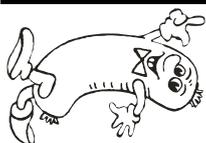
Bergische Räucherforellen  
 Räucherlachs, Sahnemeerrettich  
 Schinkenröllchen mit Spargel  
 Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat  
 gegrillte Schweinefilet-Medaillons  
 gefüllte Eier  
 Kasslerscheiben mit Obst  
 Mettkugel mit Zwiebeln  
 Käseauswahl  
 Eiersalat, Geflügelsalat und Heringssalat  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

**Preise incl. 7 % Mwst.**

### Buffet "Rustikales Fest"

ab 30 Personen **pro Person € 22,80**

Krustenbraten (z. Selbstaufschnneiden)  
 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 € 12,40**

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 37,90**

Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Antipasti aus Gemüse,  
Salami und lufttrockenem Schinken  
Frische Tortellini in Blattspinat-Rahmsauce mit Lachs  
**oder** Hausgemachte Lasagne  
Involtini (Kalbfleischröllchen gefüllt mit Kochschinken und Mozzarella)  
Kartoffelauflauf mit Tomaten, Zucchini, Mozzarella  
Italienisches Pfannengemüse  
Panna Cotta mit Beerengelee und Sahnehaube

### Buffet "Mediterran"

ab 20 Personen **pro Person € 37,30**

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.**

## 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).	1,70
Krustenbraten vom Schweineschinken (3 - 3,5 kg), knusprig gebacken (ausreichend für 12 - 15 Personen)	2,40

## Saftiger Braten vom Schweinenacken,

ab 10 Portionen

	€/Port.
Spießbraten, dazu geschmorte Zwiebeln und Speck	6,10
Zigeunerrollbraten, mit würziger Hackfleischmasse	6,10
Schweinerollbraten mit Lauch, gefüllt mit einer feinen Farce, Lauch, Käse und Speck	6,10

## Zarte Braten vom mageren Schweinerücken

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

	€/Port.
Kasselerbraten	7,35
Schweinerücken mit Spinat-Gorgonzola-Füllung	8,00

"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	1,90
Tzatziki, hausgemachte Spezialität	1,70

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	6,40
1/2 Pfirsich mit Krabben und Cocktailsauce	Port.	6,50
Melonenschiffchen mit Parmaschinken	Port.	4,00
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum und Balsamiko-Dressing	Port.	6,00
Gemischte Gemüse-Antipasti	Port.	5,60

### Klassisch gebraten

€/Port.

Rinderschmorbraten in kräftiger, dunkler Sauce	9,00
Tafelspitz, geschmort, in Bratensauce, "das besondere Stückchen"	9,50
Rheinischer Sauerbraten	9,00
Roastbeef in leichter Rotwein-Scharlottensauce	15,80
Rinderroulade nach Hausfrauenart	9,90
Braten von der Putenbrust in feinem Champignonrahm mit rosa Beeren	8,00



### Filet - Spezialitäten

€/Port.

Schweinefilet-Medaillons in feiner Pfeffersauce	9,70
Schweinefilet-Medaillons in Rahmsauce mit frischen Champignons	10,60
Hähnchenbrustfilet in Orangensauce mit Orangenfilets	9,60
Flugentenbrustfilet in Cognac-Rahmsauce	18,50

Preise incl. 7 % Mwst.

## Geschnetzeltes und Gulasch

	€/Port.
Gyrosgeschnetzeltes in Sahnesauce, überbacken	8,60
Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons	18,60
Putengeschnetzeltes in Curry-Rahmsauce mit Früchten oder mit frischen Champignons und Frühlingszwiebelröllchen	8,60
Schweine-Rahmgeschnetzeltes mit Paprikastreifen und Zwiebeln	7,60
Rindergeschnetzeltes Boeuf Stroganoff (von der Rinderhüfte)	12,90
Feuergulasch vom Rind	10,90

## Was wünschen Sie dazu ?

<b>Beilagen</b>		€/Port.
frische Spätzle		2,90
Tagliatelle oder Spirelli		2,50
Petersilienkartoffeln		2,70
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln		4,50
Rosmarinkartoffeln		4,50
Kartoffelpüree oder Knödel		3,80
Kartoffelgratin		4,60

## Gemüse, wahlweise mit Sauce Hollandaise oder Butter

Blumenkohl, Broccoli, Erbsen und Möhren	3,60
Prinzessbohnen im Speckmantel (2 Bündchen/Port.)	4,90
Frischer Spargel (saisonbedingt)	Tagespreis
Sauerkraut	3,50
Rotkohl	3,50

## Nudelgerichte und Aufläufe

Hausgemachte Italienische Lasagne	11,70
Mediterrane Gemüselasagne	11,70
FrISChe Tortellini in Blattspinatrahmsauce mit Lachs	11,70
Kartoffelauflauf mit Tomaten, Zucchini und Mozzarella überbacken	5,40
Kartoffel-Broccoli-Gratin	4,60

**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	4,00
Rote Grütze, Beerenspaß für Jung und Alt, mit Vanillesauce	4,90
Bayrische Creme Vanille, fein im Geschmack	4,40
Mousse au Chocolat, die feine französische Spezialität	4,40
Tiramisu, hausgemacht, mit Mascarpone (ohne Ei)	4,60

## 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	4,95	7,40
Gulaschsuppe, unsere Spezialität mit viel magerem Rindfleisch	4,95	7,40
Erbsensuppe mit ger. Bratwurst und Eisbeinflfleisch	3,30	4,95
Aufgeschmelzte Kartoffelsuppe mit Räucherlachsstreifen	4,65	7,00
		€/Port.
Grünkohleintopf (saisonbedingt)		4,90
Möhreneintopf		3,90

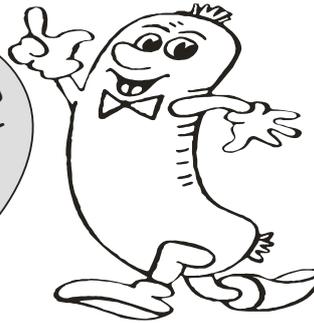
### dazu Fleischbeilage nach Wahl

Bergische geräucherte Bratwurst	2,75
Geräuchertes Kasseler	3,30

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 Zusammensetzung des Buffets. Wir beraten Sie gerne."

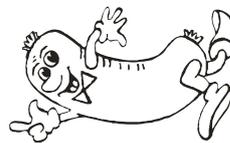


	€/100 g
Hausmacher Kartoffelsalat	1,48
Bayrischer Speckkartoffelsalat, heiß (ab 20 Pers. bzw. 5 kg)	1,60
Bayrischer Wurst-Salat, mit Käse	1,95
Geflügelsalat, unsere hausgemachte Spezialität	3,20
Eiersalat	1,85
Nudelsalat	1,65
Waldorfsalat, mit Mandarinen und Nüssen	1,60
Krautsalat, in Essig-Öl-Sauce	1,10
Hawaiisalat, mit Ananas und Lauch	1,70
Paprika-Salat, mit Schafskäse	1,80
Roter Heringssalat	2,00
Rheinischer Heringsstipp, nach Hausfrauenart	2,00
Krabbensalat, mit Spargel und Obst	3,90
Tortellinisalat, mit Tomaten und frischen Gurken	1,80
Farmersalat	1,60
Gurkensalat in Joghurt-Dill-Sauce	1,60

## Frische Salatplatten

ab 10 Portionen

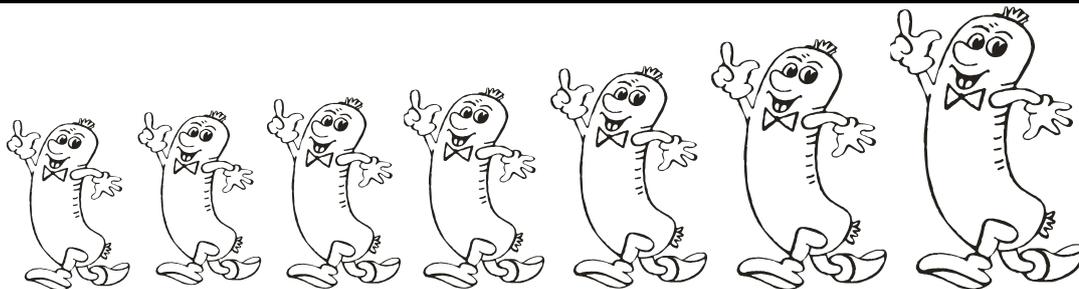
nach Wahl mit grünem Salat, Eisbergsalat, Lollo Bionda, Lollo Rosso, Mais, Gurken, Tomaten, Radieschen, Spargelstangen, dazu Sahnedressing oder Sauce Vinaigrette



€/Port.  
6,60

Preise incl. 7 % Mwst.

## Frühstück oder Sektempfang



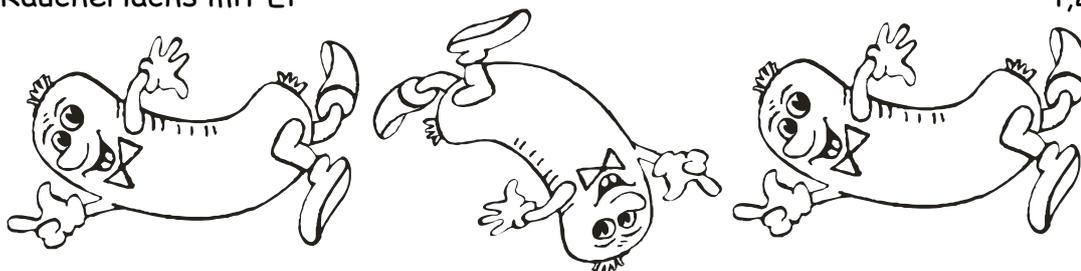
### 1/2 Brötchen, Grau- oder Schwarzbrot belegt mit:

	€/Stück
Frischwurst-Aufschnitt	1,90
Schinkenspeck, Mett, Salami	2,05
Kasseler, Schweinebraten, Leberwurst	2,10
Kochschinken, Roher Schinken	2,30
Roastbeef	2,50
Camembert	2,50
Schnittkäse	1,90
Räucherlachs mit Ei	4,60
1/2 Bergische Kottenbutter	2,75

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

pro Rubrik Mindestbestellmenge 10 Stück

	€/Stück
Kasseler, Schweinebraten, Putenbrust	2,65
Lachsschinken, Mett, Salami	2,65
Roastbeef, Camembert oder Brie	3,10
Räucherlachs mit Ei	4,20



Preise incl. 7 % Mwst.

10.

## Kleine Spezialitäten zur Auswahl

Mindestbestellmenge pro Artikel 10 Stück

€/Stück

Schinkenröllchen mit Spargel	4,20
Roastbeefröllchen, nach Wahl gefüllt mit Waldorfsalat oder Sahnemeerrettich	4,20
Kasselerbratenscheiben, mit Obst garniert	3,30
Lummerbratenscheiben, mit Obst garniert	3,30
Schweinefiletmedaillons, mit Obst oder Mixed Pickles garniert	4,00
Medaillon v.d. Hähnchenbrust, in Eipanade gebacken, mit Obst	3,70
Schweineschnitzel vom Rücken, goldgelb gebraten	3,30
Halbe gegrillte Hähnchenkeule	2,00
1/2 gefülltes Ei (ab 20/2)	1,45

## Fingerfood

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Sorte

€/Stück

Kleine Frikadellen	1,35
Schinkenmettwurstchen, frisch aus dem Rauch	1,50
Käsewürfel mit Obst	1,10
Pumpernickel mit Camembert o. Brie	3,05
Minischnitzel von der Hähnchenbrust	3,15

## Canapees mit:

pro Rubrik Mindestbestellmenge 10 Stück

Schweinebraten, Kasseler, Putenbrust, Lachsschinken	3,00
Roastbeef, Camembert, Brie	3,20
Frischkäsecreme mit Paprika o. Schnittlauch	3,00
Räucherlachs mit Ei	3,70



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



**Preise incl. 7 % Mwst.**

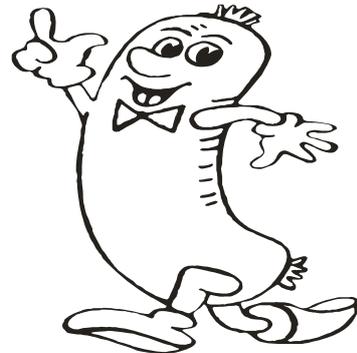
## GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

- \* 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 1,90 € mindestens aber 25,00 €.
- \* 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 350,00 €, 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	2,00 €
Vorspeisenteller und Besteck	2,00 €
Suppentasse, Untertasse und Löffel	1,90 €
Dessertschale / Glas und Dessertlöffel	1,70 €



### **Abhol- und Spülservice :**

- \* Abholen: pro Fahrtkilometer 1,90 € (mind. 25,00 €)
  - \* 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 01.06.2021.  
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 %.**  
**Wir bitten um Ihr Verständnis, dass fehlende oder beschädigte Teile von uns zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt werden.**