

Herzhafte Suppen	pro Pers.	
Hühnersuppe mit Eierstich	0,25 l	3,50 €
Tomatensuppe mit Basilikum	0,25 l	3,50 €
Fleischklöschensuppe	0,25 l	3,50 €
Büsumer Krabbensuppe	0,25 l	4,00 €
Rindfleischsuppe mit herzhafter Einlage	0,25 l	4,00 €
Spargelcremesuppe	0,25 l	4,00 €
Now. Zwiebelsuppe mit Lachsklößchen	0,25 l	4,00 €

Deftige Eintopf-Suppen	pro Pers.	
Gulaschsuppe mit Schweinefleisch	0,5 l	5,00 €
Chili con Carne	0,5 l	5,00 €
Erbsensuppe mit Einlage	0,5 l	5,00 €
Soljanka „Russische Art“	0,5 l	5,00 €
Minestroneuppe „vegetarisch“	0,5 l	5,00 €
Winger Gulaschsuppe		
halb Rind halb Schweinefleisch mit Rohwein	0,5 l	5,50 €
Gyrosuppe	0,5 l	5,50 €
Ung. Gulaschsuppe mit Rindfleisch	0,5 l	5,50 €
Käsesuppe mit Lauchgemüse	0,5 l	5,50 €
Grünkohleintopf mit Mettwurst, Kässeler, Kartoffeln	0,5 l	8,50 €

Kanapes	Stück	
Kanapes mit Kernschinken	2,25 €	
Kanapes mit Bratenauschnitt	2,25 €	
Kanapes mit div. Sorten Käse	2,25 €	
Kanapes mit Krabben	2,70 €	
Kanapes mit Putenbrust	2,70 €	
Kanapes mit Schweinefilet	2,70 €	
Kanapes mit Lachs	2,70 €	
Kanapes mit Forelle	2,70 €	
Kanapes mit Roastbeef	2,70 €	
Kanapes mit Aal	4,20 €	

Kalte Fischplatte (Vorspeise ab 10 Personen)	
Echter Räucherlachs, Krabbengarnitur	
Matjes, ger. Forellenfilets, Pfeffermakrelen	
Sahnemeerrettich	Preis pro Person 8,20 €

Antipasti (Vorspeise ab 10 Personen)	
Olive in Knoblauchöl	
Antipasti-Gemüse (Paprika, Zucchini, Auberginen	
Champignons, Cherry-Tomaten)	
Tomaten mit Mozzarella, Melone mit Serrano-Schinken	
„Viello Tonato“ Kalbfleisch mit Thunfischsauce	
	Preis pro Person 11,50 €

Das Französische Buffet (ab 20 Personen)	
Hähnchenbrustfilet an Ratatouillegemüse	
Victoriabarschfilet mit Weißweinsauce	
Schweinefilet mit Dipsenrahmsauce	
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin	
Basmatireis	
Frischer Salat, Salatsauce	Preis pro Person 18,50 €

Bayerischer Abend (ab 10 Personen)	
Schweinschinken, Backschinken	
Nürnberger Rostbratwürstchen	
Leberkäse, Sauerkraut, Krautsalat	
Röstkartoffeln, Bayerischer Kartoffelsalat warm	
Gemischter Brotkorb, Schmalz	Preis pro Person 16,95 €

Buffet „La Dolce Vita“ (ab 20 Personen)	
Tomaten mit Mozzarella	
Tortellini in Schinkensahnesauce	
Lasagne-Bolognese	
Frische Champignons in Sahnesauce	
Schweinefilet in Paprikarahmsauce	
Gebratener Lachs auf Blattspinat	
Tagliatelle-Nudeln	
Rosmarin-Kartoffeln oder Kartoffelgratin	
Italienische Antipasti-Gemüse (Aubergine, Zucchini	
Paprika, Champignon)	
Dessert: Tiramisu	Preis pro Person 23,50 €

Dessert	pro Pers.	
Frische Rote Grütze mit Vanillesauce	2,20 €	
Herrencreme / Mousse au Chocolat	2,20 €	
Amaretto-creme / Unter den Wölckchen	2,20 €	
Panna Cotta mit Erdbeersauce	2,20 €	
Westf. Creme mit Schwarzbrot und Kirschen	2,50 €	
Frischer Obstsalat	2,50 €	
Tiramisu	2,80 €	
Dessertvariante bestehend aus:		
Frische Rote Grütze, Herrencreme		
frischer Obstsalat, Mousse au Chocolat	2,80 €	

Zum Abschluss	pro Pers.	
Internationale Käsespezialitäten	3,20 €	
Gemischter Brotkorb, klein	1,50 €	
Gemischter Brotkorb, groß	1,95 €	
Kräuterbutter	0,85 €	
Griebenschmalz	0,85 €	
Zwiebelcreme	0,85 €	

Rustikales Buffet (ab 10 Personen)	
Backschinken, Mini-Rinderrouladen	
Nacktenbraten in Champignonrahmsauce	
Gemischte Gemüseplatte, Krautsalat	
Röstkartoffeln, Kartoffelgratin	Preis pro Person 19,95 €

Das bürgerliche Buffet (ab 10 Personen)	
Putenbrustfilet paniert und Sauce Bombay (mit Früchten)	
Rindfleisch „Stroganoff“ mit Champignons	
Schweinefilet in Paprikarahmsauce	
Gemischte Gemüseplatte, frischer Salat	
Salatsauce, Röstkartoffeln, Kartoffelgratin	
Reis	Preis pro Person 17,50 €

Das deftige Buffet (ab 10 Personen)	
Schweinefilet in Champignonrahmsauce	
Nacktenbraten „Jäger Art“	
Rinderbraten mit Rahmsauce	
Kaisergemüse mit Sauce Bernaise	
Frischer Salat, Salatsauce, Röstkartoffeln	
Kartoffelgratin, Spätzle	Preis pro Person 17,50 €

Das festliche Buffet (ab 30 Personen)	
Indische Putenbrust mit Früchtsauce	
Rindfleisch „Stroganoff“	
Schweinefilet in Champignonrahmsauce	
Gemischte Gemüseplatte, Frischer Salat, Salatsauce	
Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, Reis	
Rote Grütze mit Vanillesauce, Herrencreme	
Internationale Käseplatte	
Gemischter Brotkorb	Preis pro Person 20,95 €

Warme Fischspezialitäten (ab 20 Personen)	
Lachs auf Blattspinat, Pangasiusfilet, Seezungenfilet	
Victoriabarsch, Riesengarnelen, Dillsauce	
Sauce Hollandaise, Pariser Kartoffeln, Reis	
frischer Salat mit Vinaigrette	Preis pro Person 23,50 €

Das mediterrane Buffet 1 (ab 10 Personen)	
Putenbrustfilet in Parmesankruste mit Tomatensauce	
Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich und Käse überbacken	
dazu Sauce Bombay, Schweinefilet-Medaillons in	
Champignonrahmsauce, Schenkelkartoffeln und Reis	
Kaisergemüse und Sauce Bernaise	
	Preis pro Person 15,50 €

Für Selbstabholer!

Buffet Bratenvariationen (ab 10 Personen)	
Zigeunerbraten / Gyrosbraten / Spießbraten	
Kaisergemüse mit Sauce Bernaise	
Kartoffelgratin	Preis pro Person 13,50 €

Pastahit (ab 10 Personen)	
Tortellini in Schinken-Sahnesauce mit Broccoli	
Penne in Tomaten-Paprikasauce mit Putenstreifen	
Nudelauflauf mit Thunfisch	
Griechischer Salat	Preis pro Person 11,95 €

Unsere Auswahl an Einzelmenüs (ab 10 Pers.)	
Grünköhl mit Mettwurst und Kasseler	
Salzkartoffeln	Preis pro Person 12,50 €

Gyros oder Döner-Spieß mit Tzatziki (Grill im Verleih)	
Griechischer Salat, Fladenbrot	
Tomate-Gurkensalat, Eisbergsalat	Preis pro Person 12,80 €

Spezialität aus Westfalen	
Pfefferpotthast vom Rind, Salzkartoffeln	
Senfgurken und Gewürzgurken	Preis pro Person 11,80 €

Frühjahrsait (ab 10 Personen)	
Putengeschnetzeltes in Curry-Sahne-Sauce	
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce	
Reis, Pariser Kartoffeln	
Frühlingsgemüse	Preis pro Person 12,50 €

Sommerait (ab 10 Personen)	
Hähnchenbrustfilet, Nürnberger Rostbratwürstchen	
Spießbraten mit Pfefferrahmsauce	
Nudelsalat, Krautsalat,	
Sommersalat	Preis pro Person 12,50 €

Herbstait (ab 10 Personen)	
Hähnchenkeule,	
Knusperschnitzel, Schweinebraten	
mit Rahmsauce, Pariser Kartoffeln	
Kaisergemüse mit Sauce Bernaise	Preis pro Person 12,50 €

Winterait (ab 10 Personen)	
Backschinken, Nürnberger Rostbratwürstchen	
Broccolibraten mit Rahmsauce	
Sauerkraut, Kartoffelgratin	Preis pro Person 12,50 €

Das Ratskeller Buffet (ab 10 Personen)	
Tafelspitz in Meerrettichsauce	
Rinderbraten mit Pfifferlingen	
Nacktenbraten mit Schmorzwiebeln	
Schweinefilet in Schnittlauchrahm	
Kaisergemüse mit Bernaise, frischer Salat	
Salatsauce, Pariser Kartoffeln	
Röstkartoffeln, Kartoffelgratin	Preis pro Person 19,90 €

Das Feinschmecker Buffet (ab 10 Personen)	
Lachs auf Blattspinat mit Hummersauce	
Shrimps-Spieß gegrillt, Putenbrustfilet mit Sauce Bombay	
Rinderbraten mit Champignons	
Gemischte Gemüseplatte, Frischer Salat	
Salatsauce, Pariser Kartoffeln	
Kartoffelgratin, Reis	Preis pro Person 28,95 €

Das halbe Buffet (ab 10 Personen)	
Schweineschnitzel, Roastbeef mit Remoulade	
Putenbrust auf Ananas, Luftgetrockneter Kernschinken	
Schweinemedallions garniert, Melone mit Parma-	
Schinken, Kräuterbutter, Zwiebelcreme,	
Geflügelsalat, Rindfleischsalat, Waldorfsalat	
Kartoffelsalat, Internationale Käseplatte	
Gemischer Brotkorb	Preis pro Person 24,50 €

Buffet Fingerfood „Warme Tapas“	
Hähnchen Chicken Wings	
Spanische Chorizo (kleine Würstchen)	
Albondigas aus Rinderhackfleisch	
Köfte (kleine Frikadelle aus Rind und Lamm)	
Gegrillte würzige Rippchen	
Datteln im Speckmantel	
Falafel (vegetarisch, würzige Bällchen aus Kichererbsen)	
Spanische Krokette mit Iberico-Schinken	
Gegrilltes Gemüse, Baguette-Scheiben	
Ajoli- und Guacamole-Dipp	Preis pro Person 17,50 €

Das Mediterrane Buffet 2 (ab 10 Personen)	
Antipasti-Gemüse, Vitello-Tonato	
Mediterraner Nudelsalat	
Hähnchenbrustfilet Saltimbocca-Art, Tomatensauce	
Schweinebraten mit mediterraner Füllung	
Zucchini mit Gemüse-Füllung mit Feta-Käse überbacken	
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln	
Mittelmeergemüse	Preis pro Person 21,50 €

Westfälisches Buffet (ab 20 Personen)	
Schweinebraten, Roastbeef mit Remouladensauce	
Westfälischer Knochenschinken, kleine Pfefferbeißer	
kleine Frikadellen, kleine Schnitzel, Kartoffelsalat	
Münsterländer Würstbrötchen, Nudelsalat, Sommersalat	
Ziegenkäse und Feldsalat auf Westfälische Art	
Käsebrett diverse Sorten, Gemischter Brotkorb	
Butter, Griebenschmalz, Kräuterbutter	
Dessert: Herrencreme, Errotendes Mädchen	
	Preis pro Person 23,50 €

Vegetarisches Gericht	
Gnocchi-Planne mit Markgemüse	Preis pro Person 6,95 €
Couscous mit Falafel	
und Tomatensauce	Preis pro Person 6,95 €

Frühstückssbuffet (ab 10 Personen)	
Weizenbrötchen, Party-Brötchen, Portion Butter	
Mehrkornbrot, Marmelade, Schweinemett	
gekochter Hinterschinken, Salami, Luftgetrockneter	
Kernschinken	
Bratenaufschnitt, Goudakäse, Camembert, Brikakäse	
Rührei natur, Rührei mit Speck und Zwiebeln	
Forellenfilet, Graved Lachs mit Honig-Dill-Sauce	
Gurken- und Tomatenscheiben	Preis pro Person 17,90 €

Kinderbuffet (ab 10 Personen)	
Wiener Würstchen, kleine Frikadellen, Mini-Schnitzel	
Chicken Pommes, Gemüseplatte mit Kräutercreme	
Party-Brötchen, Ketchup, Fruchtspießchen mit	
Schokoladenglasur, Mini-Kuchen	Preis pro Person 13,50 €

Buffet Fingerfood 1 (ab 10 Personen)	
Partyfrikadellen, Tomate-Mozzarella-Spieß	
Mini-Schnitzel, Blätterteigpastetchen mit div. Füllungen	
Chicken Pommes, Mini-Pizza (div. Sorten), Garnele	
im Kartoffelmantel und Party-Brötchen,	
Cocktailsauce Asia Sauce	
Kuchen „Petit Fours“	Preis pro Person 16,95 €

Buffet Fingerfood 2 (ab 10 Personen)	
Mini-Hamburger mit Käse, Hähnchenspieß Sweet Chili	
Tomate-Mozzarella-Spieß, Mini-Pizza, Chicken Pommes	
Party-Frikadellen, Mini-Schnitzel, Kirschnaprika mit	
Frischkäse, Bruschetta-Tomate-Frühlingszwiebeln,	
Pulled Chicken BBQ Burger, Käsespieß mit Gouda,	
Camembert und Weintrauben, Asiaausse, Senf,	
Cranberrysauce	Preis pro Person 19,50 €

Geschirr im Verleihservice

	ungereinigt	gereinigt
Teller, groß	0,50 €	0,30 €
Suppenteller	0,50 €	0,30 €
Dessert-/Salatteller	0,30 €	0,20 €
Suppertasse mit Unterteller	0,80 €	0,60 €
Dessertschale	0,30 €	0,20 €
Kaffeetasche mit Unterteller	0,80 €	0,60 €

Bestock im Verleihservice

Messer	0,30 €	0,20 €
Gabel, groß	0,30 €	0,20 €
Kuchengabel	0,30 €	0,20 €
Löffel, klein	0,30 €	0,20 €
Löffel, groß	0,30 €	0,20 €

Gläser im Verleihservice

Willibecher, 0,2 l	0,25 €	0,15 €
Bierkrug, 0,33 l	0,30 €	0,20 €
Pilsglas, 0,2 l	0,50 €	0,30 €
Weinglas, 0,1 l	0,50 €	0,30 €
Sektglas	0,50 €	0,30 €
Schnapsglas	0,30 €	0,20 €

Die Anlieferung in Werne kostet 5,00 €. Ausserhalb von Werne kostet die Anlieferung pro gefahrenen Km 0,90 €. Tischwarmerhaltegeräte müssen gespült zurückgegeben werden, ansonsten wird die Reinigung in Rechnung gestellt.

Alle Preise sind Bruttopreise inklusive der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Mehrwertsteuer derzeit von 7% bzw. 19%.

Der Gesetzgeber schreibt uns vor, für Lieferungen, bei denen eine reine Speiselieferung durch zusätzliche Serviceleistung (z. B. Geschmimte, Buffet-ausstattung, Servicepersonal) ergänzt wird, müssen wir den vollen Mehrwertsteuersatz von 19% für die Gesamtlieferung berechnen.

Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen können bei uns angefragt werden.



1952

2022
Ihr Partner für das ganze Jahr!
Klimecki

Party-Service



Roggenmarkt 32 · 59368 Werne
Tel. 0 23 89 / 23 80 oder 0 23 89 / 68 80
Fax: 0 23 89 / 95 18 33



Allgemeine Geschäftsbedingungen unter
www.klimecki.com · e-mail: karl-heinz@klimecki.com

