

## Herzhafte Suppen

Rindfleischsuppe mit Markklößchen	0,25 l	3,50 €
Hühnersuppe mit Eierstich	0,25 l	3,50 €
Tomatensuppe mit Basilikum	0,25 l	3,50 €
Norw. Zwiebelsuppe mit Lachs	0,25 l	4,00 €
Büsumer Krabbensuppe	0,25 l	4,00 €
Spargelcremesuppe	0,25 l	4,00 €

## Deftige Eintopf-Suppen

Gulaschsuppe mit Schweinefleisch	0,5 l	5,50 €
Gyrossuppe	0,5 l	5,50 €
Chili con Carne	0,5 l	5,50 €
Erbsensuppe mit Einlage	0,5 l	5,50 €
Soljanka „Polnischer Art“	0,5 l	5,50 €
Minestrone-Suppe „vegetarisch“	0,5 l	5,50 €
Winzer Gulaschsuppe	0,5 l	6,00 €
Ung. Gulaschsuppe mit Rindfleisch	0,5 l	6,00 €
Käsesuppe mit Lauchgemüse	0,5 l	6,00 €

## Kanapees

	Stück	
Kanapees mit Aal	4,95 €	
Kanapees mit Lachs	3,00 €	
Kanapees mit Forelle	3,00 €	
Kanapees mit Krabbencocktail	3,00 €	
Kanapees mit Schweinefilet	3,00 €	
Kanapees mit Roastbeef	3,00 €	
Kanapees mit Putenbrust	2,50 €	
Kanapees mit Kernschinken	2,50 €	
Kanapees mit Bratenaufschnitt	2,50 €	
Kanapees mit div. Sorten Käse	2,50 €	

## Kalte Fischplatte Vorspeise ab 10 Personen Preis pro Person 8,50 €

Echter Räucherlachs, Krabbengarnitur, Matjes, ger. Forellenfilets, Pfeffermakrelen, Sahnemeerrettich

## Antipasti Vorspeise ab 10 Personen Preis pro Person 12,95 €

Oliven in Knoblauchöl, Antipasti-Gemüse (Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons, Cherry-Tomaten) Tomaten mit Mozzarella, Melone mit Serrano-Schinken „Vitello Tonato“ Kalbfleisch mit Thunfischsauce

## Rustikales Buffet

ab 15 Personen

Backschinken, Mini-Rinderrouladen in Rinderbratensauce  
Nackenbraten mit Champignonrahmsauce  
Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Bernaise  
Hausgemachter Krautsalat  
Röstkartoffeln, Kartoffelgratin

Preis pro Person 19,95 €

## Das bürgerliche Buffet

ab 15 Personen

Indische Putenbrust  
Rindfleisch „Stroganoff“ mit Champignons  
Schweinefilet in Paprikarahmsauce  
Gemischte Gemüseplatte, Frischer Salat  
Salatsauce, Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, Reis

Preis pro Person 18,50 €

## Das deftige Buffet

ab 15 Personen

Schweinefilet in Champignonrahmsauce  
Nackenbraten „Jäger Art“  
Rinderbraten in Rinderbratensauce  
Kaisergemüse mit Sauce Bernaise, Frischer Salat, Salatsauce,  
Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, Spätzle

Preis pro Person 18,50 €

## Das festliche Buffet

ab 20 Personen

Putenbrustfilet paniert mit Sauce Bombay  
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 21,70 €

## 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 25,50 €

## Das mediterrane Buffet

ab 15 Personen

Putenbrustfilet in Parmesankruste mit Tomatensauce  
Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich und Käse überbacken  
Sauce Bombay, Schweinefilet in Champignonrahmsauce  
Schwenkkartoffeln und Reis, Kaisergemüse und Sauce Bernaise

Preis pro Person 15,95 €

## Das Ratsherren Buffet

ab 15 Personen

Tafelspitz in Meerrettichsauce  
Rinderbraten mit Pfifferlingen  
Nackenbraten mit Schmorzwiebeln  
Schweinefilet in Champignonrahmsauce  
Kaisergemüse mit Bernaise, Frischer Salat  
Salatsauce, Pariser Kartoffeln, Röstkartoffeln, Kartoffelgratin

Preis pro Person 21,50 €

## Das Feinschmecker Buffet

ab 15 Personen

Lachs auf Blattspinat mit Hummersauce  
Shrimps-Spieß gegrillt, Putenbrustfilet paniert mit  
Sauce Bombay, Rinderbraten mit Champignons und  
Rinderbratensauce, Gemischte Gemüseplatte,  
Frischer Salat, Salatsauce, Pariser Kartoffeln,  
Kartoffelgratin, Reis

Preis pro Person 29,95 €

## Das kalte Buffet

ab 15 Personen

Schweineschnitzel, Roastbeef mit Remoulade  
Putenbrustfilet paniert auf Ananas, Schinkenplatte  
Schweinemedaillons garniert, Melone mit Parmaschinken  
Geflügelsalat, Rindfleischsalat, Waldorfsalat  
Kartoffelsalat, Internationale Käseplatte, Gemischter Brotkorb

Preis pro Person 24,95 €

## Buffet Fingerfood „Warme Tapas“

Preis pro Person 18,50 €

Hähnchen Chicken Wings, Spanische Chorizo Wurst,  
Albondigas in Tomatensauce,  
Köfte (kleine Frikadelle aus Rinderhackfleisch)  
Gegrillte Spareribs, Datteln im Speckmantel  
Falafel (vegetarisch, würzige Bällchen aus Kichererbsen)  
Kroketten Spanischer Art mit Iberico-Schinken  
Gegrilltes Gemüse, Baguette-Scheiben, Ajoli- und Guacamole-Dipp

## Das mediterrane Buffet 2

Preis pro Person 23,90 €

Antipasti Gemüse, Vitello-Tonato, Mediterraner Nudelsalat  
Hähnchenbrustfilet Saltimbocca Art, Tomatensauce,  
Schweinebraten mit mediterraner Füllung, Zucchini mit  
Gemüsefüllung mit Feta-Käse überbacken  
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Mittelmeergemüse

## Westfälisches Buffet

ab 20 Personen

Schweinebraten, Roastbeef mit Remouladensauce,  
Luftgetrockneter Kernschinken, kleine Pfefferbeißer,  
kl. Schweineschnitzel, kl. Frikadellen, Kartoffelsalat  
Wurstbrötchen Münsterländer Art, Nudel & Sommersalat  
Ziegenkäse mit Feldsalat auf westfälische Art, Käsebrett  
div. Sorten, Gemischter Brotkorb, Butter, Griebenschmalz,  
Kräuterbutter, Herrencreme, Westfälische Creme

Preis pro Person 25,50 €

## Vegetarische Gerichte

Preis pro Person 7,50 € je Gericht

Gnocchi-Pfanne mit Marktgemüse  
Couscous mit Falafelbällchen und Tomatensauce

## Frühstücksbuffet

ab 10 Personen

Preis pro Person 19,50 €

Weizenbrötchen, Party-Brötchen, Butter, Mehrkornbrot,  
Marmelade, Schweinemett, gekochter Hinterschinken, Salami,  
Luftgetrockneter Kernschinken, Bratenaufschnitt  
Goudakäse, Camembert, Rührei natur, Rührei mit Speck und Zwiebeln,  
Forellenfilet, Graved Lachs, Honig-Dill-Sauce, Gurken- und Tomatenscheiben

## Kinderbuffet

ab 15 Personen

Preis pro Person 11,95 €

Wiener Würstchen, kleine Frikadellen, Mini-Schnitzel  
Chicken Pommes, Gemüsespieße mit Kräutercreme  
Party-Brötchen, Ketchup, Früchtespießchen mit  
Schokoladenglasur, Mini-Kuchen

## Buffet Fingerfood 1

ab 10 Personen

Preis pro Person 16,95 €

Partyfrikadellen, Tomate-Mozzarella-Spieß  
Mini-Schnitzel, Blätterteigpastetchen mit verschiedenen Füllungen,  
Kirschpaprika gefüllt mit Frischkäse,  
Chicken Pommes und Party-Brötchen, Mini Hamburger mit Käse,  
Cocktailsauce, Asia Sauce  
Kuchen „Petit Fours“

## Buffet Fingerfood 2

ab 10 Personen

Preis pro Person 22,50 €

Mini Hamburger mit Käse, Hähnchenspieß Sweet Chili,  
Tomate-Mozzarella-Spieß, Mini Pizza, Chicken Pommes  
Party-Frikadellen, Mini-Schnitzel, Kirschpaprika mit  
Frischkäse, Bruschetta-Tomate-Frühhlingzwiebeln,  
Pulled Chicken BBQ Burger, Käsespieß mit Gouda,  
Camembert und Weintrauben, Asiasauce, Senf, Cranberrysauce





## Das französische Buffett

ab 20 Personen

Hähnchenbrustfilet an Ratatouillegemüse  
Gedämpftes Victoriabarschfilet in Weißweinsauce  
Schweinefilet mit Dijonsenfkruste in Kräuterrahmsauce  
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin  
Basmatireis, Frischer Salat, Salatsauce

Preis pro Person 19,50 €

## Bayerischer Abend

ab 15 Personen

Schweinshaxen, Backschinken  
Nürnberger Rostbratwürstchen  
Leberkäse, Sauerkraut, Hausgemachter Krautsalat  
Röstkartoffeln, Bayerischer Kartoffelsalat warm  
Gemischter Brotkorb, Schmalz

Preis pro Person 18,95 €

## Buffett 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  
Grüne Bandnudeln, Rosmarin-Kartoffeln oder Kartoffelgratin  
Italienische Antipasti (Aubergine, Zucchini, Broccoli,  
Paprika, Schalotten, Champignon)  
Dessert: Tiramisu

Preis pro Person 23,50 €

## Dessert

Frische Rote Grütze mit Vanillesauce  
Herrencreme / Mousse au Chocolat  
Amarettocreme / Unter den Wölkchen  
Westfälische Creme mit Schwarzbrot u. Kirschen  
Panna Cotta mit Erdbeersauce  
Frischer Obstsalat  
Tiramisu  
Dessertvariante bestehend aus:  
Frische Rote Grütze, Herrencreme  
frischer Obstsalat, Mousse au Chocolat

pro Pers.

2,20 €

2,20 €

2,20 €

2,20 €

2,20 €

2,50 €

2,80 €

ab 20 Pers.

2,80 €

## Zum Abschluss

Internationale Käsespezialitäten  
Gemischter Brotkorb, klein  
Gemischter Brotkorb, groß  
Kräuterbutter  
Griebenschmalz  
Zwiebelcreme

pro Pers.

3,20 €

1,50 €

1,95 €

0,85 €

0,85 €

0,85 €

## Für Selbstabholer

### Buffet Bratenvariationen

ab 10 Personen

Pusztabraten / Gyrosbraten / Spießbraten  
Kaisergemüse mit Sauce Bernaise / Kartoffelgratin

Preis pro Person 14,50 €

### Pastahit

ab 10 Personen

Tortellini in Schinken-Sahnesauce mit Broccoli  
Penne in Tomaten-Paprikasauce mit Putenstreifen  
Nudelauflauf mit Thunfisch  
Griechischer Salat

Preis pro Person 12,50 €

### Einzelmenüs

ab 10 Personen

Grünkohl mit Mettwurst, Kasselerbraten  
und Salzkartoffeln  
Gyros oder Döner-Spieß mit Tzatziki und Grill  
Griechischer Salat, Fladenbrot  
Tomaten-Gurkensalat, Eisbergsalat

Preis pro Person 12,50 €

### Spezialität aus Westfalen

Pfefferpotthast vom Rind, Salzkartoffeln  
Senfgurken und Gewürzgurken  
(Keine Änderungen möglich!)

Preis pro Person 12,95 €

### Frühjahrs hit

ab 10 Personen

Putengeschnetzeltes in Curry-Sahne-Sauce  
Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce  
Reis, Pariser Kartoffeln  
Frühlingsgemüse

Preis pro Person 12,95 €

### Sommerhit

ab 10 Personen

Hähnchenbrustfilet, Nürnberger Rostbratwürstchen  
Spießbraten mit Pfefferrahmsauce  
Nudelsalat, Krautsalat,  
Sommersalat

Preis pro Person 14,95 €

### Herbsthit

ab 10 Personen

Hähnchenkeule,  
Schweineschnitzel, Schweinebraten  
mit Rahmsauce, Pariser Kartoffeln  
Kaisergemüse mit Sauce Bernaise

Preis pro Person 14,95 €

### Winterhit

ab 10 Personen

Backschinken, Nürnberger Rostbratwürstchen  
Broccolibraten mit Rahmsauce  
Sauerkraut, Kartoffelgratin

Preis pro Person 12,95 €

## Unser Verleih-Service

Produkt	ungereinigt	gereinigt
Teller, groß	0,50 €	0,30 €
Suppenteller	0,50 €	0,30 €
Dessert/Salatteller	0,30 €	0,20 €
Suppentasse mit Unterteller	0,80 €	0,60 €
Dessertschale	0,30 €	0,20 €
Kaffeetasse mit Unterteller	0,80 €	0,60 €
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		
Willibecher 0,2 l	0,30 €	0,20 €
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 10,00 €. Ausserhalb von Werne kostet die Anlieferung pro gefahrenen km 0,90 €. Tischwärmhaltergeräte 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. Geschirrmiete, Buffetausstattung, Servicepersonal) ergänzt wird, müssen wir den vollen Mehrwertsteuersatz von 19% für die Gesamtlieferung berechnen. Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen können bei uns erfragt werden.



## Ihr Party-Service



Sie finden uns am

Roggenmarkt 32 · 59368 Werne

Buchen Sie uns unter Tel. 0 23 89 - 23 80  
www.klimecki.com · karl-heinz@klimecki.com