

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

Deftige Eintopf-Suppen	pro Pers.
Gulaschsuppe mit Schweinefleisch	0,5 l 4,50 €
Chili con Carne	0,5 l 4,50 €
Erbsensuppe mit Einlage	0,5 l 4,50 €
Soljanka „Russische Art“	0,5 l 4,50 €
Minestroneuppe „vegetarisch“	0,5 l 4,50 €
Winzer Gulaschsuppe halb Rind halb Schweinefleisch mit Rotwein	0,5 l 5,00 €
Gyrossuppe	0,5 l 5,00 €
Ung. Gulaschsuppe mit Rindfleisch	0,5 l 5,00 €
Käsesuppe mit Lauchgemüse	0,5 l 5,00 €

Kanapees	Stück
Kanapees mit Kernschinken	1,95 €
Kanapees mit Bratenaufschnitt	1,95 €
Kanapees mit div. Sorten Käse	1,95 €
Kanapees mit Krabben	2,50 €
Kanapees mit Putenbrust	2,50 €
Kanapees mit Schweinefilet	2,50 €
Kanapees mit Lachs	2,50 €
Kanapees mit Forelle	2,50 €
Kanapees mit Roastbeef	2,50 €
Kanapees mit Aal	4,20 €

Kalte Fischplatte (Vorspeise ab 10 Personen)	
Echter Räucherlachs, Krabbengarnitur	
Matjes, ger. Forellenfilets, Pfeffermakrelen	
Sahnemeerrettich <i>Preis pro Person</i>	7,95 €

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

Rustikales Buffet (ab 15 Personen)	
Backschinken, Mini-Rinderrouladen	
Nackenbraten in Champignonrahmsauce	
Gemischte Gemüseplatte, Krautsalat	
Röstkartoffeln, Kartoffelgratin <i>Preis pro Person</i>	18,95 €

Das bürgerliche Buffet (ab 15 Personen)	
Putenbrustfilet paniert und Sauce Bombay (mit Früchten)	
Rindfleisch „Stroganoff“ mit Champignons	
Schweinefilet in Paprikarahmsauce	
Gemischte Gemüseplatte, frischer Salat	
Salatsauce, Röstkartoffeln, Kartoffelgratin	
Reis <i>Preis pro Person</i>	15,95 €

Das deftige Buffet (ab 15 Personen)	
Schweinefilet in Champignonrahmsauce	
Nackenbraten „Jäger Art“	
Rinderbraten mit Rahmsauce	
Kaisergemüse mit Sauce Bernaise	
Frischer Salat, Salatsauce, Röstkartoffeln	
Kartoffelgratin, Spätzle <i>Preis pro Person</i>	14,95 €

Das festliche Buffet (ab 20 Personen)	
Indische Putenbrust mit Fruchtsauce	
Rindfleisch „Stroganoff“	
Schweinefilet in Champignonrahmsauce	
Gemischte Gemüseplatte, Frischer Salat, Salatsauce	
Röstkartoffeln, Kartoffelgratin, Reis	
Rote Grütze mit Vanillesauce, Herrencreme	
Internationale Käseplatte	
Gemischter Brotkorb <i>Preis pro Person</i>	18,95 €

Warme Fischspezialitäten (ab 20 Personen)	
Lachs auf Blattspinat, Pangasiusfilet, Seezungenfilet	
Victoriabarsch, Riesengarnelen, Dillsauce	
Sauce Hollandaise, Pariser Kartoffeln, Reis	
frischer Salat mit Vinaigrette <i>Preis pro Person</i>	19,95 €

Das Mediterrane Buffet 1 (ab 15 Personen)	
Putenbrustfilet in Parmesankruste mit Tomatensauce	
Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich und Käse überbacken	
dazu Sauce Bombay, Schweinefilet-Medaillons in	
Champignonrahmsauce, Schwenkkartoffeln und Reis	
Kaisergemüse und Sauce Bernaise <i>Preis pro Person</i>	14,95 €

Das Ratskerren Buffet (ab 15 Personen)	
Tafelspitz in Meerrettichsauce	
Rinderbraten mit Pfifferlingen	
Nackenbraten mit Schmorzwiebeln	
Schweinefilet in Schnittlauchrahm	
Kaisergemüse mit Bernaise, frischer Salat	
Salatsauce, Pariser Kartoffeln	
Röstkartoffeln, Kartoffelgratin <i>Preis pro Person</i>	17,50 €

Das Feinschmecker Buffet (ab 15 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 <i>Preis pro Person</i>	25,90 €

Das kalte Buffet (ab 15 Personen)	
Schweineschnitzel, Roastbeef mit Remoulade	
Putenbrust auf Ananas, Luftgetrockneter Kernschinken	
Schweinemedallions garniert, Melone mit Parma-	
Schinken, Kräuterbutter, Zwiebelcreme,	
Geflügelsalat, Rindfleischsalat, Waldorfsalat	
Kartoffelsalat, Internationale Käseplatte	
Gemischter Brotkorb <i>Preis pro Person</i>	22,95 €

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 <i>Preis pro Person</i>	15,50 €

Das Mediterrane Buffet 2 (ab 15 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 <i>Preis pro Person</i>	20,95 €

Westfälisches Buffet (ab 20 Personen)	
Schweinebraten, Roastbeef mit Remouladensauce	
Westfälischer Knochenschinken, kleine Pfefferbeißer	
kleine Frikadellen, kleine Schnitzel, Kartoffelsalat	
Münsterländer Wurstbrötchen, Nudelsalat, Sommersalat	
Ziegenkäse und Feldsalat auf Westfälische Art	
Käsebrett diverse Sorten, Gemischter Brotkorb	
Butter, Griebenschmalz, Kräuterbutter	
Dessert: Herrencreme, Errötendes Mädchen <i>Preis pro Person</i>	21,50 €

Vegetarisches Gericht	
Gnocchi-Pfanne mit Marktgemüse <i>Preis pro Person</i>	6,95 €
Couscous mit Falafel	
und Tomatensauce <i>Preis pro Person</i>	5,95 €

Frühstücksbuffet (ab 10 Personen)	
Weizenbrötchen, Party-Brötchen, Portion Butter	
Mehrkornbrot, Marmelade, Schweinemett	
gekochter Hinterschinken, Salami, Luftgetr. Kernschinken	
Bratenaufschnitt, Goudakäse, Camembert, Brikäse	
Rührei natur, Rührei mit Speck und Zwiebeln	
Forellenfilet, Graved Lachs mit Honig-Dill-Sauce	
Gurken- und Tomatenscheiben <i>Preis pro Person</i>	16,50 €

Kinderbuffet (ab 15 Personen)	
Wiener Würstchen, kleine Frikadellen, Mini-Schnitzel	
Chicken Pommes, Gemüsespieße mit Kräutercreme	
Party-Brötchen, Ketchup, Früchtespießchen mit	
Schokoladenglasur, Mini-Kuchen <i>Preis pro Person</i>	10,95 €

Buffet Fingerfood 1 (ab 10 Personen)	
Partyfrikadellen, Tomato-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“ <i>Preis pro Person</i>	14,95 €

Buffet Fingerfood 2 (ab 10 Personen)	
Mini-Hamburger mit Käse, Hähnchenspieß Sweet Chili	
Tomato-Mozzarella-Spieß, Mini-Pizza, Chicken Pommes	
Party-Frikadellen, Mini-Schnitzel, Kirschkaprika mit	
Frischkäse, Bruschetta-Tomate-Frühlingszwiebeln,	
Pulled Chicken BBQ Burger, Käsespieß mit Gouda,	
Camembert und Weintrauben, Asiasauce, Senf,	
Cranberrysauce <i>Preis pro Person</i>	18,95 €

Das Französische Buffet (ab 20 Personen)

Hähnchenbrustfilet an Ratatouillegemüse
 Victoriabarschfilet mit Weißweinsauce
 Schweinefilet mit Dijonsenkruste mit Kräuterrahmsauce
 Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin
 Basmatireis
 Frischer Salat, Salatsauce *Preis pro Person 16,95 €*

Bayerischer Abend (ab 15 Personen)

Schweinschaxen, Backschinken
 Nürnberger Rostbratwürstchen
 Leberkäse, Sauerkraut, Krautsalat
 Röstkartoffeln, Bayrischer Kartoffelsalat warm
 Gemischter Brotkorb, Schmalz *Preis pro Person 15,50 €*

Buffet „La Dolce Vita“ (ab 20 Personen)

Tomaten mit Mozzarella
 Tortellini in Schinkensahnesauce
 Lasagne-Bolognese
 Frische Champignons in Sahnesauce
 Schweinefilet in Papikarahmsauce
 Gebratener Lachs auf Blattspinat
 Tagliatelle-Nudeln
 Rosmarin-Kartoffeln oder Kartoffelgratin
 Italienische Antipasti-Gemüse (Aubergine, Zucchini
 Paprika, Champignon)
 Dessert: Tiramisu *Preis pro Person 22,50 €*

Dessert

pro Pers.
 Frische Rote Grütze mit Vanillesauce 2,20 €
 Herrencreme / Mousse au Chocolat 2,20 €
 Amarettocreme / Unter den Wölkchen 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: ab 20 Pers.
 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 €

Für Selbstabholer!

Buffet Bratenvariationen (ab 10 Personen)

Zigeunerbraten / Gyrosbraten / Spießbraten
 Kaisergemüse mit Sauce Bernaise
 Kartoffelgratin *Preis pro Person 12,95 €*

Pastakit (ab 10 Personen)

Tortellini in Schinken-Sahnesauce mit Broccoli
 Penne in Tomaten-Paprikasauce mit Putenstreifen
 Nudelaufbau mit Thunfisch
 Griechischer Salat *Preis pro Person 11,95 €*

Unsere Auswahl an Einzelmenüs (ab 10 Pers.)

Grünkohleintopf mit Mettwurst und Kasseler
 Kartoffeln *Preis pro Person 11,50 €*

Gyros oder Döner-Spieß mit Tzatziki (Grill im Verleih)
 Griechischer Salat, Fladenbrot
 Tomate-Gurkensalat, Eisbergsalat *Preis pro Person 10,95 €*

Spezialität aus Westfalen

Pfefferpotthast vom Rind, Salzkartoffeln
 Senfgurken und Gewürzgurken *Preis pro Person 10,50 €*

Frühjahrshit (ab 10 Personen)

Putengeschnitzeltes in Curry-Sahne-Sauce
 Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce
 Reis, Pariser Kartoffeln
 Frühlingsgemüse *Preis pro Person 11,95 €*

Sommerhit (ab 10 Personen)

Hähnchenbrustfilet, Nürnberger Rostbratwürstchen
 Spießbraten mit Pfefferrahmsauce
 Nudelsalat, Krautsalat,
 Sommersalat *Preis pro Person 11,95 €*

Herbsthit (ab 10 Personen)

Hähnchenkeule,
 Knusperschnitzel, Schweinebraten
 mit Rahmsauce, Pariser Kartoffeln
 Kaisergemüse mit Sauce Bernaise *Preis pro Person 11,95 €*

Winterhit (ab 10 Personen)

Backschinken, Nürnberger Rostbratwürstchen
 Broccolibraten mit Rahmsauce
 Sauerkraut, Kartoffelgratin *Preis pro Person 11,95 €*

Geschirr im Verleihservice

	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 €

Besteck 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 ist kostenlos. Ausserhalb von Werne kostet die Anlieferung pro gefahrenen Km 0,90 €. Tischwarmhaltergeräte 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, Buffet-ausstattung, Servicepersonal) ergänzt wird, müssen wir den vollen Mehrwertsteuersatz von 19% für die Gesamtlieferung berechnen.

Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen können bei uns erfragt werden.



1952

 2017
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

