

DELIKATESSEN **PARTY**SERVICE  
**Schüller**

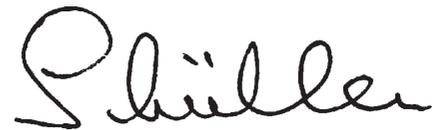


**ZEIT FÜR DELIKATESSEN**

## VORWORT

Ob Sie eine kleine Feier im engsten Kreis oder eine große Festlichkeit planen: Unser Haus sorgt dafür, daß Sie sich zu Hause wie Ihr eigener Gast fühlen. Die hier aufgeführten Anregungen und Vorschläge sollen Ihnen bei Ihrer Auswahl behilflich sein. Selbstverständlich können Sie Ihr Buffet nach Ihren persönlichen Wünschen zusammenstellen. Unsere Fachkräfte unterbreiten Ihnen gerne weitere Vorschläge. Wir wünschen Ihnen viel Freude und guten Appetit.

Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Schüller', written in a cursive style.

Team



## INHALT

Hors d'oeuvre	4
Cocktails	5
Canapées	6
Vorspeisen kalt	8
Vorspeisen warm	9
Suppen	10
Eintöpfe, Aufläufe & Gratins	11
Salate	12
Baguettes & Antipasti	13
Pasteten, Terrinen	14
Fleisch & Grillspezialitäten	15
Wild & Geflügel	16
Fische & Krustentiere	17
kalte Platten	18
kalte Menüs	19
Buffets kalt	20
Buffets kalt/warm	22
Hauptgänge	24
warme Menüs	26
Käsevariationen	27
Buttermischungen & Saucen	28
Desserts	29
Organisation	30
Service	31



## HORS D'OEUVRE

	EUR/Stk.
halbes gefülltes Ei	1,30
gefüllte Tomate mit Waldorf -oder Fleischsalat	2,40
gefüllte Tomate mit Geflügelsalat	2,70
gefüllte Tomate mit Krabbensalat	3,90
Schinkenröllchen	2,60
Roastbeefröllchen	3,50
Melonenschiffchen mit Schinken	3,90
Geflügelsalat im Orangenkorbchen	3,90
garniertes Schweinemedailon	3,90
gefülltes Poulardenbrüstchen	6,90
Rindermedailon	6,90
Kalbsmedailon	7,50
getrübte Gänseleber auf Apfelscheibe	7,50
Rehrückenfilet mit Preiselbeeren	10,50





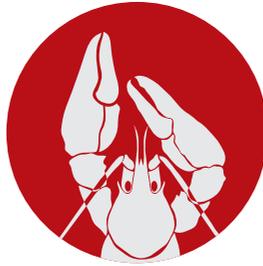
## COCKTAILS

WARMER <b>COCKTAILHAPPEN</b>	EUR/Stk.
Fleiscbällchen mit pikanter Tunke	0,95
Pflaumen mit Speck	0,95
kleine Rostbratwürstchen	0,95
gefüllte Champignonköpfe	1,90
Käsehörnchen	1,50
Schinkenhörnchen	1,50
kleine Pizzen	1,40
Quiche Lorraine	2,50
gebackene Hummerkrabbenschwänze	2,90
Blätterteighäppchen mit Lachs	1,45
Blätterteighäppchen mit Garnelen	1,45

VERSCHIEDENE <b>COCKTAILS</b>	EUR/Portion
Schwedischer Matjescocktail	6,90
Geflügelcocktail „Hawaii“	6,90
Meloncocktail mit Portwein	6,90
Orangen-Grapefruit-Cocktail mit Campari	6,90
Avocado-Cocktail mit Scampis	8,50
Krabbenscocktail	9,90
Cocktail von frischem Hummer oder Langusten	Tagespreis

5





## CANAPÉES

	EUR/Stk.
Roastbeef	2,90
Schweinebraten	2,40
Kasseler	2,40
Zunge	2,40
Gänsebrust	2,90
Poularde	2,40
Lachsschinken	2,40
Farmerschinken	2,40
verschiedener Käse	2,40
Birne mit Roquefort	2,50
Schweinefilet	3,20
Rinderfilet	3,50
Entenbrust	3,50
Rehfilet	4,50
Gänseleber	4,50
Sardelle mit Ei	2,40
Forelle	3,50
geräucherter Lachs	3,50
geräucherter Aal	4,50
Hummer	Tagespreis
Caviar	Tagespreis

( Mindestabnahme: 5 Stk. je Sorte )





COCKTAIL **CANAPÉES**  
ab 5 Stück je Sorte

	EUR/Stk.
Roastbeef	1,80
Braten, Schinken und Käse	1,60
Gänseleber, Filets (Rind, Schwein, Kalb)	2,20
Lachs und Aal	2,20
Caviar	Tagespreis
belegte Schnittchen (St. Weißbrot oder St. Graubrot)	1,90
1/2 belegtes Brötchen (Braten, Schinken, Wurst oder Käse)	2,10
1/2 belgtes Tafelbrötchen	1,90

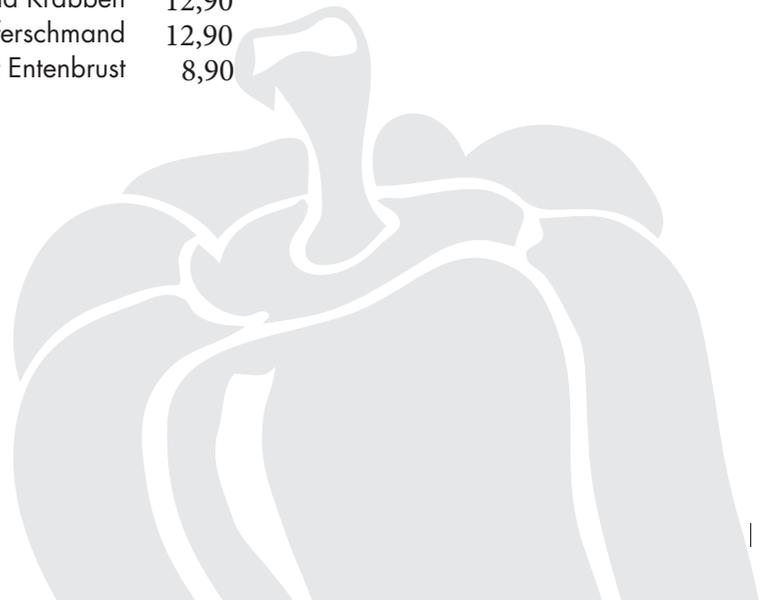
  

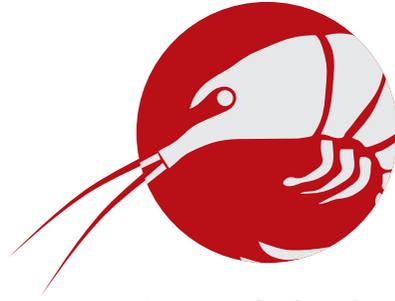
	EUR/Stk.
<b>PAIN SURPRISE</b> (Überraschungs-Brot) gefüllt mit	
Kressebutter, Salami	42,50
Schinken, Käse	42,50
Räucherlachs	54,50



## KALTEVORSPEISEN

	ab 10 Portionen	EUR/Portion
geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich		6,50
Melonenschiffchen mit Parmaschinken		8,50
1/2 Avocado mit Krabben		10,50
gefüllte Artischockenböden mit Muscheln und Krabben in Paprikacreme		10,50
Lachsterrine mit Dillcreme		10,50
Spargelsalat mit Tomate und Lachsforelle		10,50
Meeresfrüchteterrine mit Avocadospalten		10,90
Ententerrine mit Champignons und Tomate		10,90
Lachstartar auf Artischocke und Senfdressing		10,90
Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich oder Graved Lachs mit Senfsoße		10,90
Fischteller mit Lachs, Heilbut, Forelle und Krabben		12,90
Carpaccio vom Rind mit Pfefferschmand		12,90
bunter Salatteller mit Entenbrust		8,90

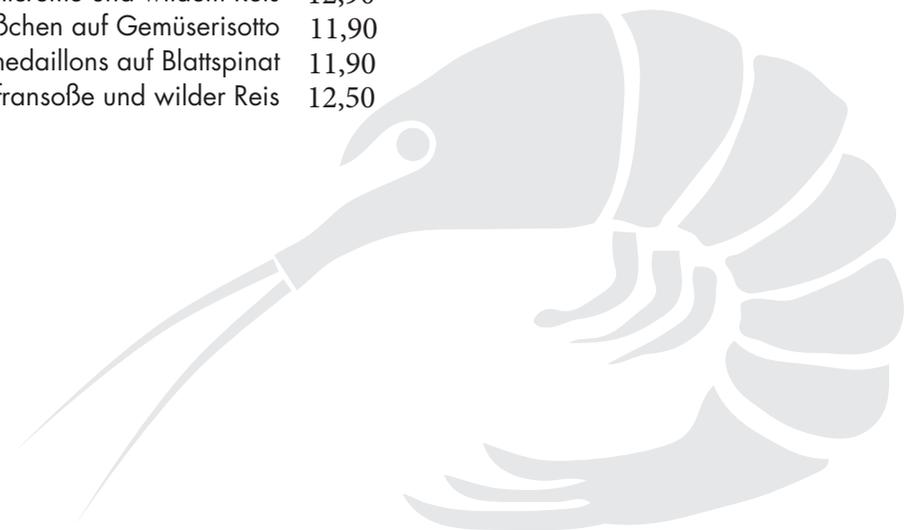




## WARMEVORSPEISEN

	ab 10 Portionen	EUR/Portion
gefüllte Zucchini überbacken		7,50
gefüllte Champignons in Sahnesoße		7,90
Geflügelmedaillons auf Gemüsebett		9,50
Pilzragout auf grünen Nudeln		9,50
Blätterteigpastetchen mit Ragout fin		9,50
Krabben in Gurken-Dillcreme und wildem Reis		12,90
Scampispißchen auf Gemüserisotto		11,90
Salmmedaillons auf Blattspinat		11,90
Fischragout in Safransoße und wilder Reis		12,50

9





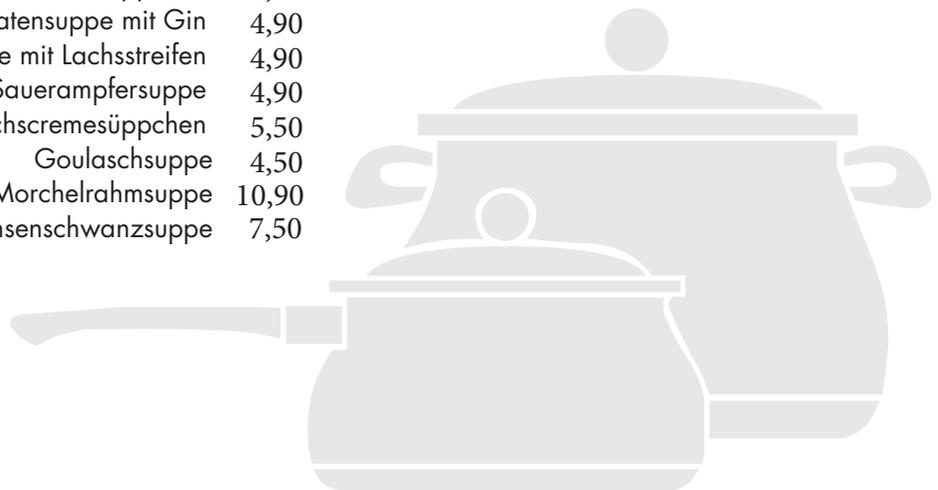
## SUPPEN

ab 10 Portionen

á 0,25 l EUR

Kraftbrühe mit Flädle	4,50
Hühnercreme mit Lauchstreifen	4,50
Champignoncreme	4,50
Lauchcreme mit Schinkenstreifen	4,50
Kartoffelrahmsuppe mit Croutons	4,50
Kraftbrühe mit Eierstich	4,50
Kraftbrühe mit Markklößchen	4,80
gebundene Ochsenschwanzsuppe	4,90
Minestrone	4,90
Kalbsrahmsuppe mit Kräuterklößchen	5,50
Lauch-Karottencreme mit Walnüssen	4,90
Legiertes Kräutersüppchen	4,90
Tomatensuppe mit Gin	4,90
Kerbelcreme mit Lachsstreifen	4,90
Sauerampfersuppe	4,90
Lachscremesüppchen	5,50
Goulaschsuppe	4,50
Morchelrahmsuppe	10,90
klare Ochsenschwanzsuppe	7,50

10





## EINTÖPFE AUFLÄUFE GRATINS

### EINTÖPFE

ab 10 Portionen  
á 1/2 l EUR

Erbseintopf mit Speck und Würstchen	6,00
Linseneintopf mit Speck und Würstchen	6,00
Geflügeleintopf mit Nudeln	6,00
Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch	7,50
Pichelsteiner Gemüseeintopf	7,50
Chili con Carne mit Reis	8,00

### AUFLÄUFE & GRATINS

	Portion	EUR
Kartoffel-Gemüse-Gratin		8,50
Gemüse-Gratin „Provencal“ mit Zucchini, Aubergine und Tomate		8,50
Nudel-Gemüse-Gratin mit Champignons		8,50
Gemüse-Fischgratin mit Kartoffeln		11,50



## SALATE

### SALATE **OHNE** MAYONNAISE

ab 1kg pro Sorte	EUR/kg.
Holsteiner Krautsalat	11,90
Farmersalat	15,90
Gartensalat	15,90
Schweizer Wurstsalat	19,90
Hirtensalat	21,90
Champignonsalat (roh oder gekocht)	24,90
Griechischer Bauernsalat	21,90
Schwedisches Matjescocktail	26,90
Artischockensalat	27,90
Rindfleischsalat	23,90
Krabbensalat	44,90
Thunfischsalat	31,90
Meeresfrüchtesalat	44,90
Spargelsalat mit Lachsforelle	34,90
Gurkensalat	17,90

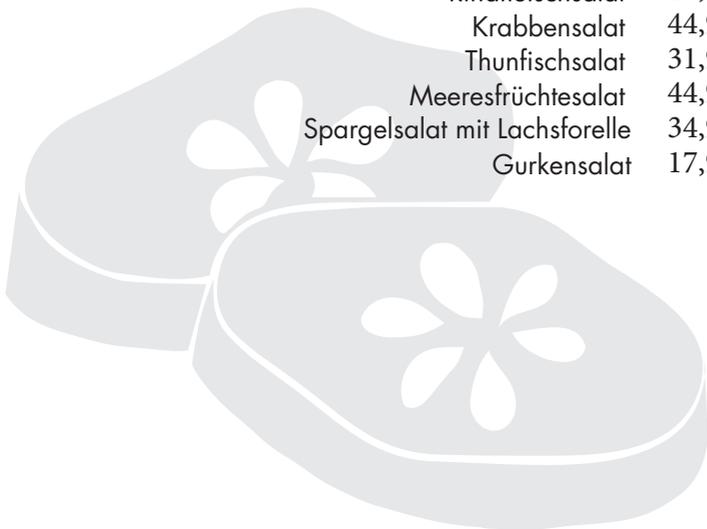
### SALATE **MIT** MAYONNAISE

ab 1kg pro Sorte	EUR/kg.
Kartoffelsalat	14,90
Waldorfsalat	15,90
Eiersalat	18,90
Nudelsalat	15,90
roter Heringsalat	19,90
Gemüsesalat	17,90
bunter Reissalat	17,90
Broccoli-Schinkensalat	21,90
Geflügelsalat „Hawaii“	27,90
Putenbrust in Curry	27,90

### VOLLWERT **SALATE**

ab 1kg pro Sorte	EUR/kg.
Broccoli-Blumenkohlsalat in Curry	19,90
Schafskäsesalat „Toscana“	19,90
Geflügelsalat „Bombay“	27,90
Blattsalat mit gemischten Sprossen	16,90

12





## ANTIPASTI&BELEGTEBAGUETTEBRÖTCHEN

### ANTIPASTI

ab 1kg pro Sorte EUR/kg.

eingelegte Aubergine oder Zucchini	39,50
getrocknete Tomaten	39,50
Artischockenherzen	39,50
gefüllte Oliven mit Paprika oder Mandeln	34,90
Paprikafilets	39,90

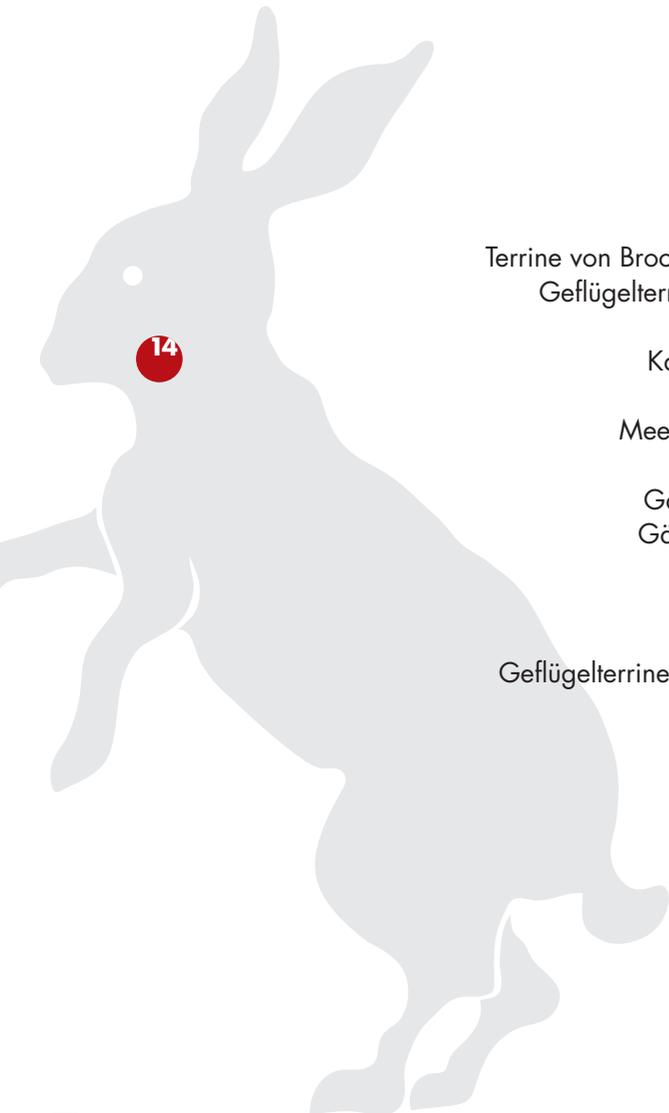
### BELEGTEBAGUETTEBRÖTCHEN

EUR/Stk.

gekochter Schinken, Salat, Käse, Gurke und Tomate	4,50
roher Schinken, Salat, Käse, Gurke und Tomate	4,50
Norwegischer Räucherlachs und Salat	5,50
Salami, Salat, Käse, Gurke und Tomate	4,50
Tomate, Mozzarella und Basilikum	4,50



PASTETEN**TERRINEN**



	100 gr.	EUR
Terrine von Broccoli und Karotte		3,90
Geflügelterriner „Gärtnerin“		4,50
Geflügelpastete		6,50
Kalbfleischpastete		7,50
Wildpastete		9,50
Meeresfrüchteterrine		7,50
Lachsterriner		7,50
Gänseleberparfait		Tagespreis
Gänseleberpastete		Tagespreis
Hasenpastete		10,90
Ententerriner		10,90
Perlhuhnterriner		8,90
Geflügelterriner mit Gänseleber		7,50



## FLEISCH&GRILLSPEZIALITÄTEN

	kg	EUR
Schweinsgrillhaxe (ca. 700 gr.)		7,90
Schinken im Teig (Prager Art)		19,90
Bayrischer Leberkäse		15,90
Schwartenbraten		18,90
Spießbraten		19,90
Kasseler gegrillt		19,90
Kasseler im Teig		24,90
Spanferkel		16,90
Roastbeef		59,90
Kalbsbraten (Keule)		59,90
Kalbshaxe		32,90
Barbarieente		24,90
Mastpoularde		8,90
Hähnchenbeine		9,90

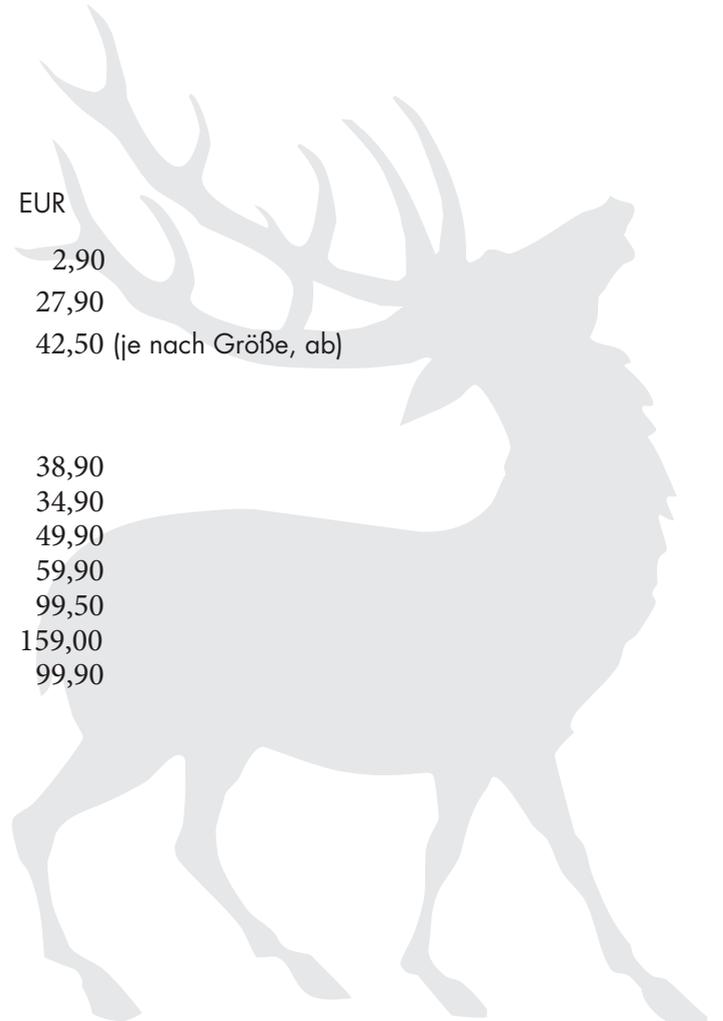


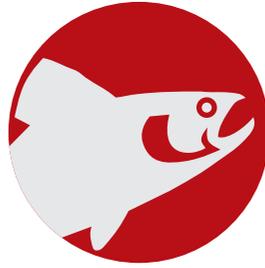


WILD&GEFLÜGEL

16

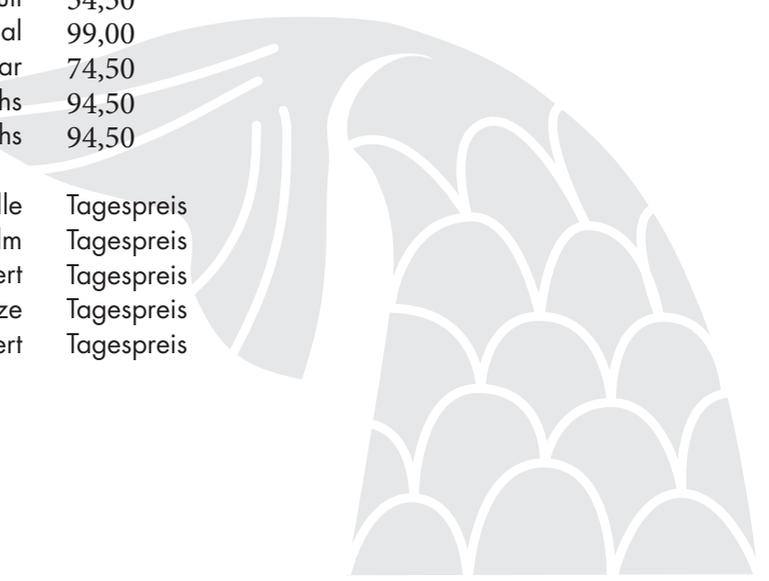
	Stk.	EUR
Hähnchenkeule		2,90
ganze Poularde garniert		27,90
garnierter Babyputer		42,50 (je nach Größe, ab)
	kg	
gebratene Putenbrust mit Früchten		38,90
Barbarieente		34,90
Entenbrust		49,90
Rehkeule (ohne Knochen)		59,90
Rehrücken (mit Knochen)		99,50
Rehrückenfilet		159,00
Hirschkalbsrückenfilet		99,90





FISCHE&KRUSTENTIERE

	Stk.	EUR
Gabelrollmöpfe		1,20
Hummerkrabbenschwänze		1,70
geräuchertes Forellenfilet		4,50
Salmmedaillons		5,50
Räucherlachsfilets		7,50
	kg	
geräuchertes Makrelenfilet		19,90
geräucherter Heilbutt		54,50
Räucheraal		99,00
Lachstartar		74,50
Norwegischer Räucherlachs		94,50
Norwegischer Graved Lachs		94,50
pochierte Lachsforelle		Tagespreis
pochierter Salm		Tagespreis
Hummer garniert		Tagespreis
Langustenschwänze		Tagespreis
Langusten garniert		Tagespreis





## KALTEPLATTEN

18

	kg	EUR
gemischte Aufschnittplatte		24,90
gemischte Schinkenplatte		44,90
Kasseler im Teig		39,90
gefüllter Schweinerücken „schwedisch“		39,90
Tafelspitz in Vinaigrette		35,90
Roastbeef gebraten		74,90
gemischte Bratenplatte mit Roastbeef, Kasseler und Schweinebraten		59,90
„Vitello Tonato“ – Kalbfleisch mit Thunfischsauce		64,90
gepökelte Ochsenzunge		49,50
Schweinefilet im Blätterteig		49,90
gefülltes Schweinefilet mit Geflügelleber		49,90
Schweinefilet in Balsamico-Sauce		44,90
Kalbrückenfilet „Gärtnerin“		79,90
Rinderfilet mit Senfrüchten		79,90





## KALTEMENÜS

ab 3 Personen  
pro Person

- ①  
1/2 gefülltes Ei  
gefüllte Tomate mit Fleischsalat  
Schwarzwälder Rauchfleisch  
Kasseler Rücken  
Hähnchenkeule  
Käsespießchen  
Saucen  
18,90 EUR
- ②  
„Schlemmerplatte Schüller“  
1/2 gefülltes Ei  
Roastbeefröllchen mit Spargel  
Geflügelbrüstchen mit Früchten  
Schweinelendchen  
Kalbsmedaillon „Prinzess“  
Canapées mit geräuchertem Lachs und Aal  
Saucen  
19,90 EUR  
26,90 EUR
- ③  
geräuchertes Forellenfilet  
Geflügelsalat im Orangenkorbchen  
Artischockenherzen mit Parmaschinken  
Schweinelendchen  
Rindermedaillons  
Käsetörtchen  
Saucen  
25,90 EUR
- ④  
Norwegischer Räucherlachs  
Melonenschiffchen mit Schinken  
gepökelte Ochsenzunge  
Putenbrust mit Früchten  
Kalbsmedaillon „Prinzess“  
Roastbeef „englisch“  
Broccolisalat  
Saucen  
27,90 EUR
- ⑤  
Lachstütchen mit Sahnemeerrettich  
Melonenschiffchen mit Schinken  
gefülltes Poulardenbrüstchen  
Kalbsmedaillon „Prinzess“  
Rehfilet mit Preiselbeeren  
Birne mit Roquefort  
Pfirsich mit Gervaiscreme  
Waldorfsalat  
Geflügelsalat  
Saucen  
35,90 EUR
- ⑥  
Lachsterrine  
Tomaten mit Krabben gefüllt  
Schweinelendchen garniert  
Barbarieentenbrust  
Rinderfilet mit Senffrüchten  
Broccoli-Schinken-Salat  
Geflügelsalat  
Käse-Igel  
Saucen  
36,90 EUR



## KALTEBUFFETS

①

geräuchertes Forellenfilet  
gefüllte Poulardenbrüstchen  
gemischter roher Schinken  
Schweinerücken „schwedisch“  
gefüllte Tomate mit Gemüsesalat  
Kartoffelsalat  
Heringssalat  
Farmersalat  
gemischtes Käsebrett  
Brot, Butter und Soßen

ab  
15 Personen  
pro Person

27,90 EUR

②

geräucherte Makrelenfilets  
Forellenfilets  
Gabelrollmöpse  
gefüllte Eier  
Kasseler im Blätterteig  
kleine Frikadellen  
Hähnchenkeulen  
rustikales Käsebrett  
Heringssalat  
Nudelsalat  
Kartoffelsalat  
Brot, Butter und Soßen

ab  
15 Personen  
pro Person

28,90 EUR

③

Blut- und Leberwurst  
Fleischwurst im Ring  
kleine Frikadellen  
Kasseler im Teig  
Schweinebraten mit Backpflaumen  
Rhein-Salm  
Halver Hahn mit Zwiebeln und Senf  
Heringssalat  
Lauchsalat  
Kartoffelsalat  
Brot/Röggelchen, Butter und  
versch. Saucen

ab  
15 Personen  
pro Person

**warm:**

Schnippelbohnsuppe 27,90 EUR

④

geräucherter Heilbutt  
pochierte Lachsforelle  
Meeresfrüchteterrine  
Schinkenröllchen mit Spargel  
gefüllte Tomate mit Waldorfsalat  
Roastbeefröllchen  
gefüllte Poulardenbrust  
Tafelspitz in Vinaigrette  
Käse-Igel  
Gemüsesalat  
Eiersalat  
Kartoffelsalat  
gem. Brötchen, Butter und Soßen

ab  
15 Personen  
pro Person

30,90 EUR

5  
Räucherlachsfilets  
Zandermedaillons  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Vitello tonato  
Schweinefilet in Balsamico  
getrocknete Tomaten  
Artischockenherzen  
Thunfischsalat „Capri“  
Italienischer Gemüsesalat  
Tortellinisalat  
gem. italienisches Käsebrett  
Brot, Butter und versch. Saucen

ab  
15 Personen  
pro Person

36,90 EUR

7  
geräucherter Heilbutt  
Salmmedaillons  
Hummerkrabbschwänze  
garnierte Wachteleier  
Ententerrine  
Ochsenzunge  
Rehkeule „Försterin“  
Kalbskeule „Gärtnerin“  
gemischte Käsehäppchen  
Waldorfsalat  
Geflügelsalat  
Broccoli-Schinken-Salat  
gem. Brotkorb, Butter und Soßen

ab  
20 Personen  
pro Person

39,90 EUR

6  
Norwegischer Räucherlachs  
Forellenfilets  
geräucherter Aal  
gefüllte Eier  
Melonenschiffchen mit Schinken  
Roastbeef „englisch“  
gefüllter Schweinerücken  
Babyputer mit Früchten garniert  
gemischtes Käsebrett  
Waldorfsalat  
Broccoli-Schinken-Salat  
Krabbensalat  
gem. Brotkorb, Butter und Soßen

ab  
15 Personen  
pro Person

36,90 EUR

8  
Norwegischer Räucherlachs  
Hummerkrabbschwänze  
Räucheraal  
gefüllte Schweinelendchen  
Babyputer garniert  
Kalbsmedaillons mit Spargel  
Rinderfilet mit Senffrüchten  
garnierter Rehrücken  
Geflügelsalat  
Waldorfsalat  
Farmersalat  
Käsebrett mit Trauben und Radieschen  
versch. Brötchen, Butter und Soßen

ab  
20 Personen  
pro Person

44,90 EUR



## KALTBUFFETS

9

pochierter Salm  
Artischockenböden mit Krabben  
geräuchertes Welsfilet  
geräuchertes Forellenfilet  
Entenbrust mit Orangenkörbchen  
Rinderfilet mit Senfrüchten  
Kalbsrücken mit Spargelspitzen  
Hirschrückenfilet mit Preiselbeeren  
französisches Käsebrett  
Obstsalat mit Maraschino  
Waldorfsalat  
Krabbensalat  
Geflügelsalat  
Broccolisalat  
Brot, Butter und Soßen

47,90 EUR

10

Räucherfischplatte mit Lachs,  
Aal und Heilbutt  
garnierter Hummer  
Barbarieente  
Kalbsattel „Gärtnerin“  
Rinderfilet mit Senfrüchten  
garnierter Rehrücken  
ausgesuchte Käsespezialitäten  
Krabbensalat  
Geflügelsalat  
Waldorfsalat  
Artischockensalat  
Ananas gefüllt mit Fruchtsalat  
Quarknockerl auf Fruchtspiegel  
Petit fours  
gem. Brotkorb,  
Butterrose und Soßen

Schaubuffet ab  
30 Personen  
pro Person

74,90 EUR



11  
**kalt:** Norwegischer Räucherlachs  
Forellenfilets  
Räucheraal  
Scampi  
Melonenschiffchen mit Schinken  
Roastbeef „englisch“  
gebratene Entenbrust  
**warm:** Kalbshaxe mit Kartoffelgratin  
**kalt:** Geflügelsalat  
Farmersalat  
Reissalat  
gemischtes Käsebrett  
Brotkorb, Butter und Soßen 35,90 EUR

12  
**kalt:** Räucherforelle  
Räucherlachs  
geräuchertes Welsfilet  
Hummerkrabbenschwänze  
gefüllte Eier  
gefüllte Poulardenbrust  
Schweinerücken „schwedisch“  
Roastbeef „englisch“  
**warm:** Kalbsgeschnetzeltes mit Reis  
**kalt:** Broccoli-Schinken-Salat  
Farmersalat  
pikanter Birnensalat  
Käsevariationen mit Trauben  
gem. Brotkorb, Butter und Soßen 37,90 EUR

13  
**kalt:** pochiertes Salm  
Hummerkrabbenschwänze  
Räucherlachs  
Schweinefilet in Balsamico  
Ententerrine  
Roastbeefröllchen mit Spargel  
**warm:** gefüllte Kalbsröllchen mit Pilzen  
in Sahnesoße und  
Kartoffelgratin  
**kalt:** gemischtes Käsebrett  
Broccolisalat mit Pinienkernen  
in Curryrahm  
Waldorfsalat  
Avocadosalat mit Krabben  
und Spargel  
Geflügelsalat  
**süß:** Mousse au chocolat  
Weinschaumcreme mit Früchten  
Brotkorb, Butter und Soßen 42,90 EUR



## HAUPTGÄNGE

ab  
10 Personen  
pro Person

EUR

Geschnetzeltes vom Schwein, Reis und gemischter Salat	12,90
Schweinebraten, gemischtes Gemüse und Petersilienkartoffeln	13,90
Rinderroulade mit Erbsen und Möhren und Schwenkkartoffeln	17,90
Hühnerfrikasse „Princess“ mit Spargel, Champignons, Patna Reis und Salat	14,90
Glacierter Kasseler Rücken mit Speckbohnen und Lyoner Kartoffeln	15,90
Putenbrust mit Früchten in Curryrahm, Mandelreis und Blattsalat	15,90
Gedünstete Poulardenbrust mit Gemüsestreifen in Safransoße, wildem Reis und Gartensalat	15,90
Gebratene Kalbshaxe „Gärtnerin“ mit Gemüse und Petersilienkartoffeln	21,90
Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße, Gemüse garnitur und Schwenkkartoffeln	18,90
Rheinischer Sauerbraten in Mandel-Rosinenssoße, Kartoffelknödel und Apfelmus	18,90
Gefüllte Kalbsröllchen in Sahnesoße, Gnocchis und Tomatensalat	20,90



	EUR
Boeuf Bourguignonne (Rotweingoulasch) mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat	18,90
Gebratene Lammkeule „Provencal“ mit Bohnenbündel und Kartoffelgratin	20,90
Gebratenes Schweinefilet mit Rahmchampignons, Gemüse garnitur und Macaire-Kartoffeln	21,90
Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Champignons in Sahnesoße, Reis und Salatteller	22,90
Filetspitzen „Stroganoff“ mit wildem Reis und Gartensalat	23,90
Gebratene Entenkeulen in Calvadossoße, Apfelrotkohl und Schwenkkartoffeln	21,90
Gemischter Filetspieß auf Curryreis mit Paprikagemüse	23,90
Gefüllte Kalbsnüsschen in Pfifferlingrahmsauce, Broccoli und Kartoffelgratin	24,90
Gebratenes Rinderfilet mit Sauce Bernaise, Gemüse garnitur und Kartoffelgratin	26,90
Kalbrückenfilet in Steinpilzsoße mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelgratin	29,90
Gebratene Rehkeule mit Waldpilzen, hausgemachten Spätzle und Rosenkohl	26,90
Hirschkalbrückenfilet mit Schattenmorellen in Sauerrahmsauce, Schupfnudeln und Salat	29,90
Lammrückenfilets in Kräuterjus mit Ratatouille und Kartoffelgratin	29,90
Rehrücken mit Preiselbeerbirne, Pilzen, Spätzle und gemischtem Salat	32,90



## WARMEMENÜS

ab 10 Personen  
pro Person

26

①

Rinderkraftbrühe mit  
Markklößchen  
Putenbrust mit Früchten  
in Curryrahm  
Mandelreis und Blattsalat  
Mousse au Chocolat

24,60 EUR

②

Lauchcreme mit  
Schinkenstreifen  
gekochte Ochsenbrust mit  
Meerrettichsoße, Gemüse  
und Petersilienkartoffeln  
Moccacreme mit Birne

27,90 EUR

③

Legiertes Kräutersüppchen,  
gefüllte Kalbsröllchen mit  
Gnocchis und Gartensalat  
Orangenquarkcreme  
„Grand Marnier“

29,90 EUR

④

Kerbelcreme mit  
Lachstreifen,  
gebratene Rehkeule mit Pilzen,  
Spätzle und Blattsalat  
Vanillecreme mit  
Schattenmorellen

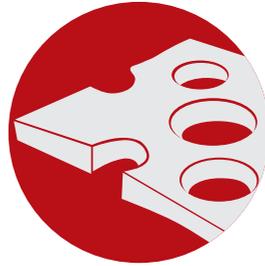
36,30 EUR

⑤

Spargelsalat mit Tomate und  
Lachsforelle  
Morchelrahmsuppe  
gebratenes Rinderfilet mit  
Gemüse garnitur und  
Kartoffelgratin  
Mandelquarkmousse auf  
Fruchtspiegel

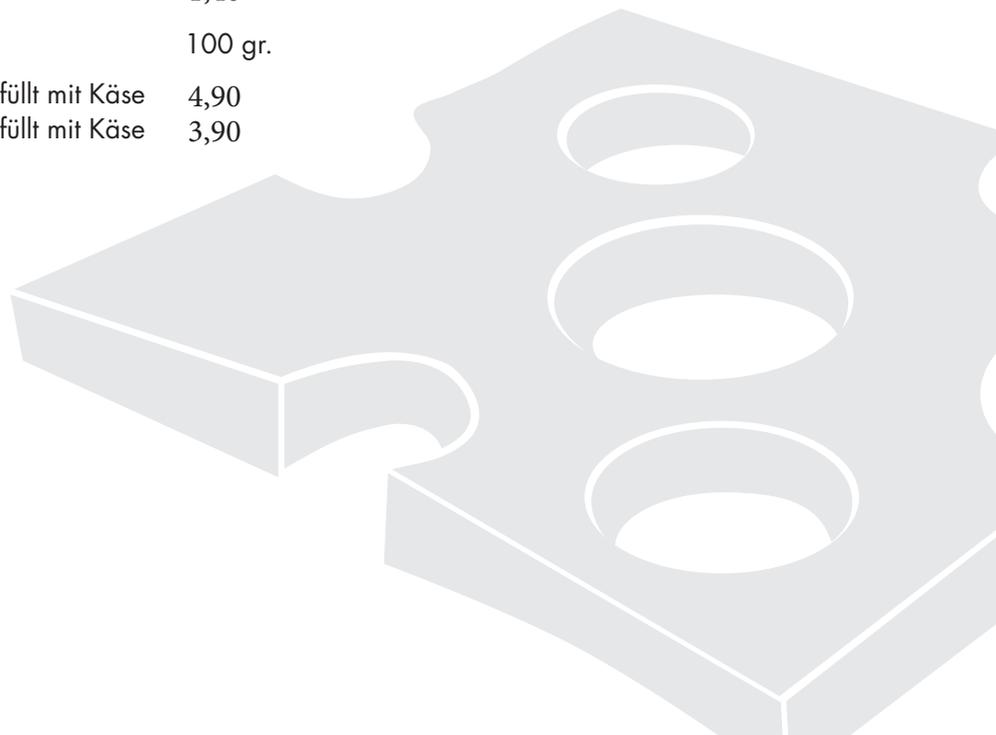
53,30 EUR





## KÄSEVARIATIONEN

	ab 10 Stk.	Stk./EUR
Käsespießchen		0,90
Käsewürfel		0,70
Käsetörtchen		0,90
Windbeutel gefüllt mit Käsecreme		2,10
Pfirsich mit Gervaiscreme		2,40
Birne mit Roquefortcreme		2,60
Käse „Domino“		1,40
		100 gr.
Cocktailtomaten gefüllt mit Käse		4,90
Oliven gefüllt mit Käse		3,90





## BUTTERMISCHUNGEN

	EUR/Portion
Butter	3,50
Knoblauchbutter	4,00
Senfbutter	4,00
Meerrettichbutter	4,00
Sardellenbutter	4,50
Lachsbutter	6,50
Zitronenbutter	4,00

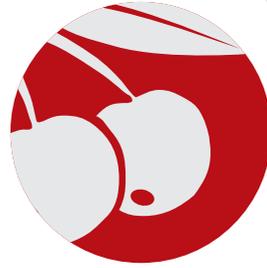
28



## SAUCEN

	EUR/Portion
Mayonnaise	2,30
Sahnemeerrettich	5,50
Cocktailsoße	5,50
Remouladensoße	5,50
Frankfurter Kräutersoße	7,50
Cumberlandssoße	8,50





## DESSERTS

EUR/Portion

Erdbeercreme	4,00	
Rumcreme mit Nüssen	4,00	
Mousse au chocolat, braun	4,00	
Mousse au chocolat, weiß	4,00	
Limonencreme mit Pistazien	4,50	
Rote Grütze mit Vanillesoße	4,00	
Charlotte russe mit Melbasoße	5,00	
Moccacreme mit Birne	4,50	
Vanillecreme mit Schattenmorellen	4,50	
Orangenquarkcreme „Grand Marnier“	5,00	
Weinschaumcreme mit Früchten	5,00	
Mandelquarkmousse auf Fruchtspiegel	5,50	
Pumpnickelmousse auf Krokantsoße	6,50	
Obstsalat von frischen Früchten	5,50	
Geeister Gugelhupf auf Hagebuttensoße mit Krokant	6,50	
Quarknocken in Cassis mit Früchten garniert	7,50	
garnierte Eisbombe	7,50	
Petit fours (ab 30 Stk.)	2,90	Stk.
Obstfours (ab 30 Stk.)	2,90	Stk.



## ORGANISATION

Auf Wunsch liefern wir Ihnen Leihgeschirr,  
Gläser und Bestecke.

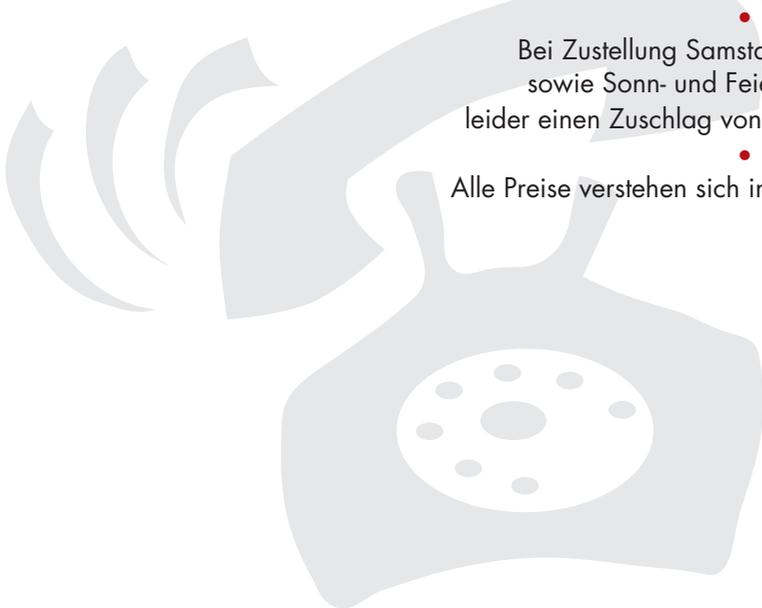
•  
Geschultes Bedienungspersonal vermitteln  
wir Ihnen nach vorheriger Vereinbarung.

•  
Bei Änderungen in der Anzahl der Gedecke oder  
Abbestellungen bitten wir, freundlichst, uns spätestens  
3 Tage vor der Lieferung bekannt zu geben.  
Lieferungen zu einem bestimmten Zeitpunkt  
erfordern eine Toleranz von einer Stunde früher oder später.

•  
Lieferung ab 250,00 EUR frei Haus,  
ansonsten Zuschlag von 10,00 EUR

•  
Bei Zustellung Samstags ab 17.00 Uhr,  
sowie Sonn- und Feiertage müssen wir  
leider einen Zuschlag von 20,00 EUR berechnen.

•  
Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.





## SERVICE

Leihgebühren: EUR

pro Teller	0,35
pro Glas	0,35
pro Tasse und Untertasse	0,40
pro Besteckteil	0,30

Bedienungspersonal  
ab mindestens 3 Std.  
pro Std. 35,00

Köche  
ab mindestens 3 Std.  
pro Std. 35,00

Zustellung:

Montags-Freitags von 9.30 – 13.00 Uhr  
14.30 – 18.30 Uhr

Samstags von 9.30 – 13.00 Uhr  
17.00 – 19.00 Uhr

Sonntags von 9.00 – 11.00 Uhr  
17.00 – 19.00 Uhr

31

Noch Fragen? Rufen Sie uns an!

**Tel. 0228-363 893**

Oder schauen Sie mal rein unter:

**[www.Feinkost-Schueller.de](http://www.Feinkost-Schueller.de)**

DELIKATESSEN  PARTYSERVICE  
**Schüller**

Konstantinstr. 4  
Am Römerplatz  
53179 BONN-Bad Godesberg  
Telefon: 0228/36 38 93  
Telefax: 0228/36 47 83  
oder:  
[www.feinkost-schueller.de](http://www.feinkost-schueller.de)