

## **FingerFood**

**Vorspeisen**

**Tapas**

**Tarts**

**Canapèe**

**Vorspeisen**

**Suppen**

**Salate**

**Fisch**

**Fleisch**

**Wild**

**Vegetarisch**

**Frühstück**

**Brunch**



**Party. Empfang. Meeting.**

Und überhaupt:

immer mal wieder davor  
und zwischendurch.

Leichte, lockere Sachen, nicht  
nur Fleisch, sondern eine große  
Vielfalt appetitanregender  
Vorspeisen und gute Rezepte  
gegen den „kleinen Hunger“.

Für Leute, die Abwechslung  
mögen und auch mal etwas  
Anderes haben wollen.

Und als Erinnerungen  
an den Urlaub ...

[www.partyservice-solingen-Der-gedeckte-Tisch.de](http://www.partyservice-solingen-Der-gedeckte-Tisch.de)

### **DER GEDECKTE TISCH**

Frankenstraße 74 □ 42653 Solingen  
Telefon 0212 / 5 19 94 □ Fax 54 84 97  
Mobil 0176 / 399 31 097

### **GERD FLEISCHER**

Individuelles Kochen  
Inhaber Michael Goldmann

## Vorspeisen - Mix

### „Tapas“ und Meze

- Champignonköpfe mit Blatt-spinat, Gamba mit Kräuterkruste
- gebratene Zucchini, Auberginen, Pesto, überbacken mit Tomaten und Mozzarella
- Melonenschiffchen mit Mandel-Hähnchen
- Spaghetti mit Gemüsepesto und Parmesan
- Fischfilet in Kräuteröl gebraten auf Paprika-Zuchinusalat
- Weiße Bohnen in Tomatensauce
- Vitello Tonnato Kalb mit Thunfischmus und Kapern
- Bruschetta und Käsestangen

Ab 10 Portionen

Pro Portion 13,- €

### „Toskana“

- gebratene Zucchini und Auberginen Röllchen mit getrockneter Tomate
- geschmorte Kräuterpilze mit Füllung
- Römische Reisbällchen
- Tomaten-Mozarella-Basilikum-Spieße
- Parma-Sellerieröllchen mit italienischem Gemüse
- Bohnen, Pinienkerne mit Spargel Lachsrollchen
- Crepes m. Ricotta und Rucola

Ab 10 Portionen

Pro Portion 13,- €

### „Manhattan“

- Crepes gefüllt mit Forellenmus und Räucherlachs
- Zucchini +Auberginen-Röllchen
- Blätterteigtaschen gefüllt mit Fisch und Gemüse
- zarte marinierte Fleischspieße
- Pflaumen im Speckmantel gefüllt mit Käse, Kaninchen und Hummerkrabben
- gebackene Geflügelteile in Kruste
- gebratene Fleischklößchen mit Käse

Ab 10 Portionen

Pro Portion 13,- €

## Vorspeisen – Mix

### „Mediterrane Vorspeisen“

- Röllchen vom Kalb mit Parmaschinken und Frischkäse
- Zuchinitaler mit Kräuterkruste und Fetakäse
- Hummerkrabben im Teigmantel mit Knoblauchsauce
- Quiche Lorraine Lauchörtchen mit creme fraiche
- Gemüsespieß gegrillt
- Tortilla- Espanola
- Mariniertes Champignonkopf gefüllt mit Käsecreme
- Tomaten gefüllt mit Rindertatar auf Reismudel-Auberginensalat

Ab 10 Portionen

Pro Portion 13,- €

### „Vorspeisen dieser Welt“

- Mariniertes Lamm auf Couscous und Schafskäse
- In Reisteig gebackene Hähnchenteile auf Wok Gemüse und süß-saurer Sauce
- Rindfleisch auf Gauchoart mit Bohnen und Avocadomus
- Eismeerkrabben-Cocktail auf Salatbett und Tausendisland-Dressing
- Provenzalischer Filettopf mit Zucchini-Tomate, Kräutern und Knoblauch abgerundet
- Röllchen vom Kalb mit Parmaschinken und Frischkäse auf Tomaten und Bohnen

Ab 10 Portionen, im Glas oder in einer Schale, einzeln serviert)

Pro Portion 14,- €

### „Graf von Berg“

- Reibeplätzchen mit Lachs
- Schweinebratenröllchen mit Feldsalat und Fleischsalat
- Forellenfilet auf Schwarzbrot und Kräuterrührei
- Pellkartoffelsalat mit Feldsalatrand und Bierbeisser
- Pfannekuchenröllchen gefüllt mit Schinken, Käse und Spinat
- Schweinefilet mit Kottenwurst, Zwiebeln und Speck umwickelt

Ab 10 Portionen

Pro Portion 13,- €

## Antipasti-Misto

### „Italienische Vorspeisen“

- Insalata Caprese
- Tomaten - Mozzarella Türmchen mit Mangopüree
- Zucchini Aubergine Türmchen
- Bruchetta, Tomaten, Pinienkerne
- Birne mit Seranoschinken auf Feldsalat und Gorgonzola
- Ital. Schinken-Wurststeller
- Nektarinen – Caprese mit Graved - Lachs
- Italienische Salatplatte
- Zuchinröllchen mit Hühnerbrust
- Zucchini-Auberginenröllchen

Dazu frisches Kräuterciabatta

Ab 10 Portionen

Pro Portion 14,- €

## Französische Vorspeisen

### Hors d'oeuvre

- gefüllte Blätterteigpastetchen
- Kartoffelcrepes mit Kräuterquark
- Elsässer Flammkuchen
- Französische Spargelröllchen
- Französischer Zwiebelkuchen
- Rilletes (Lachs) auf frischem Baguette
- Verrines von Roter Beete
- Chicorée Schiffchen gefüllt
- Auberginen mit Ziegenkäse auf französische Art

Als Beilage Französisches Stangenweißbrot

Ab 10 Portionen

Pro Portion 15,- €

[www.partyservice-solingen-Der-gedeckte-Tisch.de](http://www.partyservice-solingen-Der-gedeckte-Tisch.de)

### DER GEDECKTE TISCH

Frankenstraße 74 □ 42653 Solingen  
Telefon 0212 / 5 19 94 □ Fax 54 84 97  
Mobil 0176 / 399 31 097

### GERD FLEISCHER

Individuelles Kochen  
Inhaber Michael Goldmann



## Finger Food

Unkompliziert.  
Aber höchst raffiniert.  
Der Snack, der schmeckt.

### BUSINESS:

Bei Empfängen, Konferenzen, Seminaren, Präsentationen, Get-together, Meetings, am Messestand, bei Pressekonferenzen, vor, während und nach Verhandlungen, zur Überbrückung von Wartezeiten, als Zwischensnack.

### PRIVAT:

Bei Empfängen, Partys, als Alternative zum „großen Buffet“, beim Spiele-Abend, gegen den „kleinen Hunger“ zu jeder Tageszeit.



Mindestbestellung je Sorte:  
10 Portionen

Pro Portion  
(1 bis 3 Teile, siehe Auflistung)  
2,50 €

## Teile pro Portion

I II III

### MEERESFRÜCHTE

<b>Crepes</b> gefüllt mit Forellenmus und Lachs		II	
<b>Reibeplätzchen</b> auf Schwarzbrot mit Räucherlachs und Meerrettich		I	
<b>Hummerkrabben</b> im Teigmantel mit Knoblauchmayonnaise			III
<b>Fischfilet</b> im Teigmantel mit Knoblauchmayonnaise		I	
<b>Blätterteig</b> gefüllt mit Krabben und Lachs			II
<b>Champignon-Kopf</b> gefüllt mit Blattspinat, Shrimps überbacken mit Kräuterkruste			II
<b>Thunfisch-Pastetchen</b> mit scharfer Sauce			II
<b>Matjesfilet</b> auf Apfelspalte, Preiselbeer-Meerrettich			II

### FLEISCH

<b>Asia-Spieß:</b> Schweinefilet mit Gemüse, mariniert			II
<b>Rostbratwürstchen</b> mit Senf auf Baguette			II
<b>Reibeplätzchen</b> mit Rindertartar		I	
<b>Fleischbällchen</b> mit geschmolzenem Käse			III
<b>Blätterteig-Taschen</b> gefüllt mit Fleisch & Gemüse			II
<b>Grillrippchen</b> würzig mit Honig verfeinert			III
<b>Lammspieße</b> mit Zucchini & Sherrytomaten		I	
<b>Kalbsröllchen</b> mit Parmaschinken & Käse		I	
<b>Zucchini-Taler</b> mit Lammhack und Feta überbacken			II

### GEFLÜGEL

<b>Karibik-Spieß:</b> Geflügelfilet mit exotischen Früchten			II
<b>Chickenwings &amp; Keulchen</b> , raffiniert mariniert			III
<b>Hähnchenbrust</b> in Mandelhülle			II
<b>Putenröllchen</b> in Haferflockenkruste			II
<b>Entenbrustscheibe</b> mit Orangenfilets		I	
<b>Poulardenbrust &amp; Spargel</b> , mit rohem Schinken		I	
<b>Blätterteigtasche</b> mit Geflügel und Kräuterdip			II

[www.partyservice-solingen-Der-gedeckte-Tisch.de](http://www.partyservice-solingen-Der-gedeckte-Tisch.de)

### DER GEDECKTE TISCH

Frankenstraße 74 □ 42653 Solingen  
Telefon 0212 / 5 19 94 □ Fax 54 84 97  
Mobil 0176 / 399 31 097

### GERD FLEISCHER

Individuelles Kochen  
Inhaber Michael Goldmann

## Kombinations- Empfehlungen:

Für Empfänge,  
Get together,  
Mini-Konferenzen

Je Person ca. 4 bis 6 Portionen  
(eine Portion = 1 bis 3 Teile)

Für den kleinen Mittag- oder  
Abendimbiss

Je Person ca. 6 bis 9 Portionen  
(eine Portion = 1 bis 3 Teile)

Als Alternative zum  
traditionellen Buffet oder  
Diner

Je Person ca. 12 bis 15 Portionen  
(eine Portion = 1 bis 3 Teile)

Alle Speisen sind so angerichtet,  
dass sie mit einer Hand  
aufgenommen und gegessen  
werden können (Steh-Empfang);

Teller und Besteck sind jedoch  
oft angenehm. Die Portionen  
können über mehrere Stunden  
angeboten werden, da sie  
ausnahmslos frisch zubereitet und  
angeliefert werden.

Mindestbestellung je Sorte:  
10 Portionen

Pro Portion  
(1 bis 3 Teile, siehe Auflistung)  
2,50 €

### Teile pro Portion

I II III

### VEGETARISCH & KÄSE

<b>Gemüsespieß</b> gegrillt „Adria“, pikante Würzsauce		II	
<b>Gemüsespieß</b> im <b>Teigmantel</b> , Kräuterdip		II	
<b>Quiche Lorraine</b> Lauchtörtchen mit Creme fraiche	I		
<b>Gemüsetörtchen</b> mit creme fraiche und Käse		II	
<b>Auberginen / Zucchini</b> Türmchen mit Mozzarella überbacken	I		
<b>Auberginentörtchen</b> gefüllt mit Paprika und Tomate	I		
<b>Blätterteigtaschen und -röllchen</b> mit Gemüse und Käsecreme			III
<b>Bruchetta alla Caprese</b> , Bauernweißbrot, Oliven, Tomaten	I		
<b>Bruchetta</b> mit Tomaten und Mozzarella		II	
<b>Bohnenküchlein</b> Tex-Mex mit Avocadomus		II	
<b>Crepes-Röllchen</b> gefüllt mit Spinat & Käse			III
<b>Zucchini-Schiffchen</b> mit Kräuterhaube			III
<b>Mini-Käsebuffet:</b> Auswahl von Käse & Brot			III

### SPEZIALITÄTEN

<b>Pflaume</b> im Speckmantel, je eine gefüllt mit Garnele, Kaninchenfilet, Käse			III
<b>Mini- Kottenbutter</b> , Schwarzbrot mit Kottenwurst (geräucherte Mettwurst), Zwiebeln, Senf		II	
<b>Zucchini-Reibeplätzchen</b> mit Knochenschinken		II	
<b>Staudensellerie</b> mit Frischkäse und Parmaschinken unwickelt		II	
<b>Hummerkrabbenspieß</b> mit Teufelssauce	I		
<b>Spargel</b> mit Räucherlachs		II	

### SÜSSES

<b>Obsttörtchen</b> mit Crème und Obst (nach Jahreszeit)		I	
<b>Waffelhütchen</b> mit 3 Crèmes: Bayerisch Crème, schwarzes und weißes Schokoladen - Mousse			III
<b>Früchtespieß</b> (nach Jahreszeit) mit passendem Likör flambiert		II	
<b>Obstschiffchen</b> mit Joghurt - Mousse gefüllt, mit Schokolade überzogen		II	
<b>Donauwellen</b> ; mundgerechte Himbeer- oder Aprikosen-Schnitten		II	
<b>Pralinès „surprise“:</b> Früchte und Gebäckstücke mit Schokoladenüberzug und Dekor			III

[www.partyservice-solingen-Der-gedeckte-Tisch.de](http://www.partyservice-solingen-Der-gedeckte-Tisch.de)

### DER GEDECKTE TISCH

Frankenstraße 74 □ 42653 Solingen  
Telefon 0212 / 5 19 94 □ Fax 54 84 97  
Mobil 0176 / 399 31 097

### GERD FLEISCHER

Individuelles Kochen  
Inhaber Michael Goldmann

## Suppen

Ab 6 Portionen  
Je Portion 3,90 €

**Budapester Gulaschsuppe**  
*Herzhaft, feurig, kräftig*

**Hochzeitssuppe mit Gemüse,  
Eierstich, Nudeln und  
Flammkuchen**

*Traditionell, kräftig*

**Kartoffelsuppe mit gebratener  
Mettwurst**

*Herzhaft und dennoch pikant*

**Berner Käsesuppe mit Croutons**

*Echte Kenner sagen, es sei ein  
Genuss, immer wieder ihr  
Geheimnis ergründen zu  
wollen ...*

**Forellenrahm-Spargel-Süppchen  
mit Forellen-Kaviar Croutons**

*Die beliebteste Variante*

**Bergische Zwiebelsuppe mit  
Kottenbutter**

*Die Kraft des Gartens  
steckt in jedem Löffel*

**Sauerampfersuppe mit  
Hummerkrabbenspieß**

*Der Gaumenkitzel der  
besonderen Art*

**Provenzalische Landsuppe mit  
Kräuterbrot**

*Herzhaft wie der Frühling*  
**Lauchcreme mit  
Pfannkuchenstreifen**

*Traditionell, kräftig*

**Gemüsebrühe mit Maultaschen**

*Nicht nur clevere Schwaben  
wollen sie haben ...*

**Minestrone**

*der Klassiker aus Italien*

## Salate

Ab 10 Portionen  
je Portion 3,50 €

**„Palermo“**

Spaghetti-Salat mit feinem  
südländischem Gemüse, Dressing  
aus Balsamico, Olivenöl, Pesto  
und frischen Kräutern; überstreut  
mit gehobeltem Parmesan,  
Tomaten, Mozzarella

**„New York“**

Waldorfsalat (Apfel-Sellerie) und  
Geflügel - spieße

**„Wupperberge“**

Der urig-klassische, bergische  
Pellkartoffelsalat, hausgemacht,  
frisch, nach Omas bestem Rezept,  
dazu gebratene Fleischbällchen

**„Adria“**

Frischer Salat aus Gemüse, leicht  
geschmort in Olivenöl mit Pesto,  
Balsamico und Parmesan, dazu  
Zucchini-Auberginen-Röllchen

**„Ohio“ –vegetarisch**

Feines, ausgesuchtes Gemüse mit  
Creme fraiche; Kräutern und fein  
ausgewogenen Gewürzen, dazu  
geschmorte Beef-Streifen

**„Salat Finesse“**

Auswahl von Feld-, Eisberg-  
Rucola-, Kopfsalat, Gurke,  
Tomate, Mais, Möhren, Paprika,  
Bohnen, Rettich ...

**Diverse passende Dressings zur**

Auswahl  
sowie Croutons, Sprossen,  
Keimlinge und Kerne

## Tarts

*Jede Tart ausreichend für ca. 12-  
14 Portionen je Torte 17,80 €*

**„Elsass“**

Klassische Lauchtorte  
*Zum Wein, zum Feiern,  
zum Genießen!*

**„Metropole“**

Broccoli Torte  
*Die Alternative zum Normalen*

**„Napoli“**

Spinat, Tomaten, Mozzarella und  
Basilikum  
*Erinnert an die originale Pizza*

**„Abruzzo“**

Zucchini, Tomaten und  
Pinienkerne, Parmesanstreusel  
*Nach alter Tradition  
mit Leichtigkeit gekocht*

**„Quiche Lorraine“ oder**

Lothringer Specktorte

Die berühmte traditionelle Speise  
aus Lothringen

*Für jeden Anlass und  
zum Genießen!*



[www.party-service-solingen-Der-gedeckte-Tisch.de](http://www.party-service-solingen-Der-gedeckte-Tisch.de)

**DER GEDECKTE TISCH**

Frankenstraße 74 □ 42653 Solingen  
Telefon 0212 / 5 19 94 □ Fax 54 84 97  
Mobil 0176 / 399 31 097

**GERD FLEISCHER**

Individuelles Kochen  
Inhaber Michael Goldmann

## Canapée

### Canapée-Variationen:

Fleisch, Fisch, Geflügel, Käse  
– alles fein drapiert und arrangiert;  
auf Scheiben vom französischen  
Stangenbrot

Ab 10 Stück  
**je Stück 2,50 €**  
Ab 100 Stück  
**je Stück 2,20 €**

### ½ belegte Brötchen:

*Schinken, Käse, Wurst, Fisch*  
– appetitlich arrangiert

Ab 10 Stück Normalbrötchen  
**je Stück 1,80 €**  
Ab 10 Stück Roggen- oder  
Mehrkornbrötchen  
**je Stück 2,00 €**

## Frühstücks – Buffet

Versch. Getränke  
Versch. Brötchensorten  
versch. Brotsorten,  
versch. Marmeladen  
sonstige Brotaufstriche,  
Butter, Honig,  
versch. Müsli, versch. Joghurt,  
Wurst, Käse, Eier, Speck  
Beilagen,  
Rustikales und mehr.....

die kulinarische Verführung, herzhaft,  
lecker, süß und vielseitig.

Lassen sie sich verwöhnen.

**Ab 12 Personen** / Preis und  
Bestellung nur nach Absprache

## Fisch

### „Fjord“

ganze Seite meeresfrischer,  
pochierter Lachs ohne Gräten  
mit zwei creme fraiche-Saucen  
(Kräuter und herzhaft)

*Ausreichend für ca. 15  
Vorspeisen-Portionen*

**Gesamtpreis 69,- €**

### „Lofoten“

ganze Seite meeresfrischer,  
pochierter Lachs ohne Gräten  
*mit zwei creme fraiche-Saucen;  
dazu Matjesröllchen mit  
Preiselbeerschnitzel,  
Hummerkrabben im Teig-  
mantel mit Knoblauchsauce,  
Spargel-Lachsröllchen und  
Forellenfilet mit Kräuterrührei*

*Ausreichend für ca.  
20–25 Vorspeisen-Portionen*

**Gesamtpreis 98,- €**

### „Captain Diner“

- ganze Seite Lachs in  
Weißwein gegart mit Kräuterbutter  
verfeinert  
- gebackene Shrimps und  
Fisch im Teigmantel mit  
Knoblauchsauce  
- Flusskrebse im Salatnest mit  
Tausendisland-Dressing  
- Reibeplätzchen mit Lachstatar

*Ausreichend für ca.  
20–25 Vorspeisen-Portionen*

**Gesamtpreis 109,- €**

### „Cote d'Azur“

- ganze Seite Lachs nach  
provenzalischer Art in Weißwein  
Sud gegart mit Kräuterbutter  
verfeinert

*Ausreichend für ca.  
15 Vorspeisen-Portionen*

**Gesamtpreis 69,- €**

[www.partyservice-solingen-Der-gedeckte-Tisch.de](http://www.partyservice-solingen-Der-gedeckte-Tisch.de)

### DER GEDECKTE TISCH

Frankenstraße 74 □ 42653 Solingen  
Telefon 0212 / 5 19 94 □ Fax 54 84 97  
Mobil 0176 / 399 31 097

### GERD FLEISCHER

Individuelles Kochen  
Inhaber Michael Goldmann

## Vegetarische Gerichte

*für Alle die mal etwas Fleischloses  
essen möchten.*

- gefüllte Gemüse – Reis Paprika  
auf Risotto Provence
- Chicoréeschiffchen mit Datteln
- Aubergine mit Ziegenkäse auf  
französische Art.
- Rote Beete Mousse
- Gemüse – Reis Pfanne
- Gemüsepaprika mit  
tomatisiertem Ratatouille
- Süßkartoffel – Kürbis – Stampf  
mit Kohlrabischnitzel
- Gemüseschaschlik auf Curryreis
- gefüllte Gemüse-Aubergine mit  
Mangocurry auf Süßkartoffel -  
Fenchel Mousse.
- gefüllte Ofenkartoffel mit  
Kräuter - Quark – Dip.
- Sizilianische Caponata, eine  
Gemüsespezialität aus Sizilien.
- Auberginensteak mit  
Gemüserisotto
- Kohlrabi – Lasagne Auflauf mit  
Tomaten und Spinat
- Griechische Moussaka  
mit Tomatenragout, Salatplatte  
und frischem Brot

ab 6 Portionen  
pro Portion / je 5,00 €

## Buntes Brunch Buffet, warm und kalt

*die kulinarische Verführung,  
herzhaft, lecker, süß und vielseitig.  
Lassen sie sich verwöhnen.*

**Ab 15 Personen** / Preis und  
Bestellung nur nach Absprache

**Fragen Sie uns, es kostet nichts,  
wir beraten gerne und  
wir erstellen gemeinsam Ihre  
Menueauswahl und Ihr Buffet,  
es ist sicherlich nicht Alles  
machbar, aber fast Alles**



[www.party-service-solingen-Der-gedeckte-Tisch.de](http://www.party-service-solingen-Der-gedeckte-Tisch.de)

### DER GEDECKTE TISCH

Frankenstraße 74 □ 42653 Solingen  
Telefon 0212 / 5 19 94 □ Fax 54 84 97  
Mobil 0176 / 399 31 097

### GERD FLEISCHER

Individuelles Kochen  
Inhaber Michael Goldmann

[www.party-service-solingen-Der-gedeckte-Tisch.de](http://www.party-service-solingen-Der-gedeckte-Tisch.de)

**DER GEDECKTE TISCH**

Frankenstraße 74 □ 42653 Solingen  
Telefon 0212 / 5 19 94 □ Fax 54 84 97  
Mobil 0176 / 399 31 097

**GERD FLEISCHER**

Individuelles Kochen  
Inhaber Michael Goldmann