

Fleisch:
Schwein
Rind
Geflügel
Lamm
Wild

**Fisch
und Krustentiere**

**Grillbuffet
Bayrischer Mittag
Oktoberfest**

**Vegetarische
Gerichte**

**Beilagen
Gemüse
Saucen
Kartoffeln
Teigwaren
Reis**



Zum Buffet. Zum Menu.
Köstliche Hauptgerichte
mit vielen Klassikern und
zeitgemäßen Leckereien.

Kombinieren Sie!
In dieser Speisekarte sind die
Gerichte so
zusammengestellt, dass Sie
Ihr eigenes Buffet oder Menu
komponieren können.

Natürlich machen wir Ihnen
gerne Vorschläge und sagen,
was am besten
zusammenpasst. Und vor
allem: wir beraten Sie
zuverlässig, welche Mengen
angebracht sind.

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

Schwein

Krustenbraten

aus der Keule
mit einer herzhaften Kruste
Ideal zu vielen Gelegenheiten
ab 10/je Portion 5,60 €

Spanferkelkeule

mit Thymian und Wurzelgemüse
im eigenen Bratensaft
Für Genießer des Besonderen
ab 10/je Portion 6,10 €

Saftbraten mit Kräuterkruste

provenzalische Art,
in Weißwein geschmort und mit
einer urgesunden Kräuterkruste
*Mit dem Flair
der französischen Küche*
ab 10/je Portion 5,50 €

Schweinefilet oder Medaillons

mit der Sauce Ihrer Wahl
*Leicht und schmackhaft
– ein Familiengericht für Jung
und Alt*
je Portion 7,30 €

Dänischer Braten

mit Backpflaume und Bukokäse
gefüllt, mit Apfel-Bratensauce
Verführung für den Gaumen
ab 10/je Portion 5,50 €

Toskanisches Schweinefilet

Gefüllt mit Blattspinat,
Tomatenspalten, Mozzarella und
Pesto, dazu eine Mascarpone-
Kräutersauce
Eine kulinarische Versuchung
ab 6/je Portion 8,50 €

Bergischer Braten

Mit einer Haube von Kottenwurst,
Zwiebeln und Schwarzbrot-
krumen, mit Biersauce
je Portion 6,10 €

Rind & Kalb

Roastbeef oder Rumpsteak

Mit einer edlen Kräuterkruste und
Café de Paris-Sauce oder einer
herrlichen Pfefferrahmsauce und
gefüllten Riesen Champignons
*Ein Klassiker. Das edle Teil
des Rindes*
ab 10/je Portion 7,80 €

Burgunder-Rinderbraten

Mit traditioneller Rotweinsauce
*Fleisch auf besonders gute
französische Art*
ab 10/je Portion 5,80 €

Bouf Bourguignonne Nizza

Rinderspitzen, mit Tomaten,
Zucchini und Rotwein, gefüllte
Tomate mit Ei, Kräutern und
Kapern
*Auf besondere Art und Weise
zubereitet*
ab 6/je Portion 6,30 €

Düsseldorfer Senfsteaks

Klassische Schmorsteaks, gut
ausgebraten, mit Zwiebeln und
dunklem Bratensaft
Eine tolle Portion Fleisch
ab 10/je Portion 6,50 €

Rinderspitzen Stroganoff

Mit Zwiebeln, Champignons,
Senfgurke und kräftiger Sauce
*Würze und Leichtigkeit in
ausgewogener Harmonie*
ab 10/je Portion 7,20 €

Züricher Geschnetzeltes

Kalbsgeschnetzeltes mit feinen
Schalotten, Champignons und
Crème abgerundet
*Seit mehreren tausend Jahren
schon der Hit!*
ab 6/je Portion 8,50 €

Röllchen vom Kalb

Mit Parmaschinken,
Trockentomate, Frischkäse auf
Zucchini-Gemüse und Masalla
Sauce
ab 6/je Portion 8,80 €

Geflügel

Putenbrust

Saftig geschmort, zart und delikates,
in einer samtigen Rahmsauce
*Eine ideale Alternative zu
Schwein und Rind*
ab 6/je Portion 5,60 €

Flugentenbrust

In Balsamicosauce mit Pilzrisotto
und gefüllter Zucchini
*Die perfekte Balance von
würzig und zart*
je Portion 9,80 €

Hühnerbrüstchen Normandie

Gefüllt mit Camembert im
Apfelmantel, Calvados-Sahne und
gefülltem Gemüsecrepe
Phantasie, die man schmeckt
ab 10/je Portion 6,60 €

Geschnetzelte Poularden- oder Putenbrust

mit Gemüsestreifen und Basilikum-
Sauce
*Zartes Fleisch und dennoch mit
einem vollen Geschmack*
je Portion 5,50 €

Putenröllchen Pesto

gefüllt mit Tomaten und Mozzarella,
Pesto, dazu leichte Tomatensauce
*Eine interessante Kombination
für alle, die gut zu essen wissen*
ab 6/je Portion 5,80 €

Huhn im Mantel

Putenbrust- oder Poularden-
Medaillons in Nuss- Mandelkruste
mit lieblicher Portweinsauce
Klingt und schmeckt „irre gut“
je Portion 5,70 €

Piccata Milanese

Kalbs- oder Putenschnitzel in
Parmesanmantel, Tomatensauce,
mit Tomatenspaghetti, Salat;
Dressing
ab 10/je Portion 6,60 €

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

Lamm

Lammbraten

mit provenzalischer Sauce
*Für Kenner und Genießer
ein Festessen
nicht nur an Festtagen*
ab 6/je Portion 6,50 €

„Campanino“ Lammrückenfilet

mit Oliven-Kräuterkruste und
Knoblauchbutter Sauce und
Speckbohnenröllchen
Das Beste in dieser Richtung
ab 6/je Portion 8,40 €

Kaninchen

Geschmortes Hauskaninchen

Kaninchenteile, saftig mit Knochen
geschmort, abgerundet mit einer
Honig-Senf-Sauce
*Ein traditionelles Gericht,
das alte Zeiten mit modernem
Kochen verbindet*
ab 10/je Portion 5,50 €

Kaninchenrücken

„Andaluz“
geschmort, mit Sherry abgelöscht
und Rahm verfeinert
Spanien kulinarisch!
ab 6/je Portion 7,20 €

Wild

Hirschkalbsbraten

Mit einer Wacholder-Sauce,
Rotwein-Birne Saftig geschmort,
zart und weich,
der besondere Wildgenuss
ab 10/je Portion 8,90 €

Bei Wild bitte nachfragen

bezüglich der Saison und dem

Marktangebot.

Wild

Hirschkalb-Ragout oder Wildschwein-Ragout

In Rotwein mariniert, geschmort,
mit Waldpilzaroma verfeinert; mit
einer separaten Portion
Preiselbeersahne
Für die Schlemmer-Tafelrunde
ab 10/je Portion 7,70 €

Strauss,

mind. 6 Wochen vorbestellen

„Down Under“ Straussen-Sauerbraten

Kräftig gebratenes Stück
mit einer dunklen Sauce
aus Rosinen und Feigen
sowie mit Honigkuchen gebunden

*Das ist der absolute Hammer –
überraschen Sie sich und
Ihre Gäste mit dieser Novität
– zu einem Preis, der kopfsticht*
ab 10/je Portion 7,50 €

Straussen-Steak

im Sesammantel gebraten, mit
Mangosauce
*Neues Fleisch mit einem
überzeugend guten Geschmack*
ab 6/je Portion 7,20 €

Kombination Familienteller

Schweinemedallions mit Bernaise
Hüftsteak mit Pfeffersauce
Poulardenbrust mit Spargel und
Champignons in Weißweinsauce,
dazu ein **Schweineschnitzel**,
Röstkartoffeln,
Schupfnudeln,
Gemüseplatte und **Salatschüssel**
mit Dressing

ab 15/je Portion 14,20 €

Kombination Italien

Italienischer Rinderschmorbraten
Canneloni con Ganberetti
Involtini mit Auberginen,
Parmaschinken, Tomaten,
Mozzarella
Gnochi
Tagliatelle oder Bratkartoffeln
Thymian
Ital. Salatplatte
Ital. Gemüsepfanne
Tiramisu oder Blutornagenmousse
ab 15/je Portion 13,50 €

Kombination I

Schnitzel mit einer Haube von
Kottenwurst, Zwiebeln und
Schwarzbrotkrumen
Hühnerbrüstchen mit Sauerkraut
und Speck umwickelt
Sauerbraten mit Sauce und Rosinen
Kartoffelklöße, Röstkartoffeln,
Rotkohl, Speckbohnen und
Feldsalat
*Gönnen Sie sich diese
Besonderheit für einen
angemessenen Anlass*
ab 18/ je Portion 12,- €

Kombination II

Saftbraten mit Kräuterkruste und
Provenzalische Sauce,
Geschnetzelte Rinderspitzen mit
Zwiebeln, Champignons, Senfgurke
und kräftiger Sauce,
Poulardenbrüstchen im
Knuspermantel,
Kartoffelgratin und **Butterspätzle**
Gemüseplatte mit Gemüse der
Saison, **Salatschüssel** mit Dressing
Wahrhaft ein königliches Essen
*Gönnen Sie sich diese Beson-
derheit für einen angemessenen
Anlass*
ab 15/je Portion 10,90 €



Kombination III

Poulardenbrust mit Tomaten, Mozzarella und Pesto
Entenbrust in Balsamico Sauce
Putenmedaillons in Schinkensahne
Thymian-Kartoffeln, Nudeln oder **Risotto, Zucchini-Tomaten-Gemüse** dazu **Salat** mit Dressing
Wunderbares Geflügel

ab 15/je Portion 13,30 €

Kombination IV

„Variation vom Edelfisch“

Zanderfilet gebraten in Mandelhülle,
Salm in Krabbensauce
Seezungenröllchen gefüllt mit Blattspinat und Lachs dazu
Gemüse-Risotto und **Reibplätzchen**
Salat mit Dressing

*Wunderbares
aus Neptuns Reich*

ab 15/je Portion 16,90 €

Kombination V

Fisch & Fleisch

Huhn & Hummerkrabben in Sahnesamt Sauce mit Zuckerschoten
Rindersteak mit geräucherter **Forelle** und Kartoffel-Kruste,
Puten und **Fischstäbchen** im Teigmantel mit Knoblauch-Sauce,
Bandnudeln und **Gurken-Tomaten-Salat**

Wunderbar anders

ab 15/je Portion 15,80 €

Aus Neptuns Reich

Zanderfilet

zart gebraten in Mandelhülle, mit Zitronenschaum und Räucherfischgarnitur
ab 6 / je Portion 10,90 €

Zanderfilet

auf Champignon Krabbensauce mit Blattspinat und Salzkartoffeln
ab 10 / je Portion 11,90 €

Rosarotes Lachs-Steak

mit Safranschaum auf Zuckerschoten
ab 6 / je Portion 9,90 €

Wildlachssteak

auf Blattspinat und Salzkartoffeln
ab 10 / je Portion 12,50 €

Seelachsroulade,

gefüllt mit Spinat, Gemüstreifen und Käse, dazu Salzkartoffel oder Nudeln, leichte Weißweinsauce
ab 10 / je Portion 11,90 €

Lachslasagne

„Pasta di Mare“

reichliche Portion mit Lachs, Blattspinat und Hummerkrabbensauce geschichtet, mit Mozzarella oder Emmentaler überbacken
ab 6/je Portion 9,90 €

Medaillons von der Lotte

in leichter Senfsahne, Tomatenwürfel und feinen Schalotten abgerundet

ab 6/je Portion 11,80 €

Ganze Dorade

in Olivenöl angebraten in der Alutasche im Ofen gegart mit Kräutern abgerundet (Größe 350 – 450 Gramm)
pro 100 Gramm 2,30 €

Fisch aus Fluss und Teich

Forelle „Müllerin“

zwei Regenbogenforellen-Filets kross in der Pfanne gebraten, in Kräuterbutter gewendet, mit einer feinen Riesling Sauce
ab 6/je Portion 5,70 €

Forelle „Amand“

zwei Regenbogenforellen-Filets in Mandelbutter goldgelb gebraten, mit reichlich Mandeln und Butter zu Tisch gebracht
ab 6/je Portion 5,70 €

Krustentiere

Duo-Hummerkrabben-Spiess

auf Ratatouille Gemüse und Knoblauchsahne
Der angenehme Appetithappen
ab 6/je Portion 6,60 €

„Spaghetti con Langostinos“

Spaghetti, durchmischt mit Langostinos, in heißem Olivenöl und mit reichlich Knoblauch
Die klassische Art
ab 6/je Portion 8,70 €

*Fragen Sie ggf. bei
Bestellungen nach anderen
Fischarten.
Fisch ist abhängig von der
Fangsituation und vom
Marktangebot.*

www.partyservice-solingen-der

DER GEDECKTE TISCH

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



.de

3RD FLEISCHER

Individuelles Kochen
Inhaber Michael Goldmann

Grillbuffet

nur nach pers. Absprache möglich

- mit versch. Bratwürsten
- mit Rindersteaks
- mit Schweinesteaks
- mit Fisch, Lamm, Geflügel

versch. Saucen, Dips,

versch. Brotsorten, etc.

versch. Salaten nach Wahl

versch. Gemüse, Kartoffelvarianten,

versch. Beilagen, Kräuterbutter etc.

zur Abrundung:

fruchtige und interessante Desserts

Preis gestaffelt ab 20 Personen

Bayrischer Mittagstisch

- Weißwürstl
- Leberkäse oder altbayerisches Schnitzel
- Nürnberger Bratwürstl
- mit Semmelknödelsalat
- Bayerisches Kraut **oder** Sauerkraut
- Kartoffelpüree /und oder Knödel
- Senf / süßer Senf
- Laugengebäck
- Obazda
- Bayerische Creme / Himbeer

ab 15 / je Portion 14,- €

- Kassler
- Schweinshaxe
- Bayrisches Kotelett „Braumeisterart“
- Senf
- Kartoffelpüree, / Salzkartoffeln,
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, / oder Bayr. Knödel
- Gemüse,
- Kohl,
- Dessert nach Wahl

ab 18 / je Portion 15,- €

Ihr Oktoberfest

nach persönlicher Absprache bei Ihnen zu Hause mit den schönsten und interessantesten Gerichten und Schmankerl aus Bayern, wie in München.

ab 20 / je Portion 25,00 €

Saisonale Gerichte

Haben Sie spezielle Wünsche, Fragen Sie nach.

Möchten Sie Brunchen,

fragen Sie uns, wir planen es gemeinsam.



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

Vegetarisch

Rote Linsen ...

zur Auswahl:

- mit Fetakäse und Artischocken
 - mit Parmesankäse und Oliven
- ab 10/je Portion 5,30 €

Gemüselasagne

zur Auswahl:

- a la Puszta (mit Paprika und Zwiebeln), mit Feta-Käse

- Italia Classico – nach Art der italienischen Küche, mit Mozzarella

ab 10/je Portion 7,20 €

Süd- und mittelamerikanisch

zur Auswahl:

- Mexikanische Feuerbohnen mit geschmorten Maiskolben und Paprikamus
- Bohnenküchlein krossgebraten und gefüllt mit Avocadomus

ab 10/je Portion 6,60 €

Gemüse-Varianten

zur Auswahl:

- gefüllte Riesenchampignons mit Blattspinat
- Zucchini, gefüllt mit Kartoffelmus
- Gemüse-Burger auf Spinat mit Paprikamus
- panierte Gemüsescheiben mit Knoblauch-Creme fraiche
- gefüllte Paprika auf provenzalischem Gemüse mit Tomatensugo
- Auberginen-Curry mit leichtem Kurkuma Reis
- gefüllte Zucchinescheiben auf Gemüserisotto

ab 10 / je Portion 5,- €

Salat

Salatschüssel „Finesse“

Auswahl von Feldsalat, Eisberg-, Rucola-, Kopfsalat, Gurke, Tomate, Mais, Mohren, Paprika, Bohnen, Rettich ...

Diverse passende Dressings zur Auswahl:

Balsamico, Honig
Himbeer- Erdbeer- Joghurt- und mehr

sowie Croutons, Sprossen, Keimlinge und Kerne

Italienischer Salat,

Ei, ital. Salami, Eisbergsalat und mehr....

Griechischer Salat

Eisbergsalat, Fetakäse, Oliven, Zwiebeln...

je Portion 3,50 €

Auswahl nach Menge der Portionen und nach Jahreszeit

Gemüse

Deutsche Gemüseplatte

Broccoli, Blumenkohl, Bohnen, Mohren, Champignons, Rosenkohl, Wirsing, Rotkohl, Spinat, Mais, Spargel, Kürbis und anderes

je nach Saison;

abgestimmt zu den sonstigen ausgewählten Speisen.

ab 6/je Portion 3,30 €

Italienische Gemüseplatte warm oder kalt

Auswahl von Zucchini, Tomaten, Auberginen, Kräuterpilze, Zuckerschoten, Broccoli, Bohnen, Spinat, Paprika, Spargel, Fenchel

und anderes je nach Saison;

ab 6/je Portion 3,60 €

Kartoffeln

Kartoffelgratin

Nach Art von Gerd Fleischer
Es soll Leute geben, die dafür das Fleisch liegen lassen

ab 6/je Portion 2,90 €

Bratkartoffeln „Royal“

kleine, gebratene Kartoffelchen, verfeinert und gewürzt, oder wahlweise mit Thymian oder Rosmarin oder italienischen Kräutern oder mildgeräuchertem Speck

ab 6/je Portion 2,90 €

Kartoffel spezial

Kartoffelhälften mit Mousse und Kräutern gefüllt und Parmesan überbacken

ab 6 / je Stück 1,80 €

Verschiedene Spezialitätenkartoffeln

nach der Saison

ab 10/je Portion 2,90 €

Kleine Reibeplätzchen

kross gebraten

ab 10 Portionen / 3 St. 2,- €



Beilagen, Brot & Saucen

Reis, verschiedene Sorten

Nudeln

Spätzle

Schupfnudeln

Gnochis

Kartoffelklöse

Semmelknödel

Reichliche Portionen zu Fleisch,
Geflügel, Fisch

ab 6/je Portion 2,50 €

Frisches Brot und Varianten vom Brötchen

Französisches Weißbrot

Italienisches Weißbrot

Brötchenvarianten,

Mini,-Party,-Laugenbrötchen
und mehr

*Ob Baguette oder Ciabatta –
passt zu Vorspeisen, Salaten
oder begleitend zum gesamten
Essen*

je Brot 2,90 €

Saucen

Kräuter-, Käse- und Sahnesaucen:

Roquefort, Brie, Frischkäse,
Basilikum, Estragon, Kerbel,
Schnittlauch, gemischte Kräuter,
italienische Kräuter,
provenzalische
Kräuter, Rahmsauce,
Mascarponesauce mit Kräutern,
Trüffel, Honig, Morcheln,
Champignons, Pfifferlinge, Safran,
Orangen, Ingwer, Zwiebel

Essig-, Wein- und Alkoholsaucen:

Balsamico, Sherry,
Weis- und Rotwein, Portwein,
Cognac, Bier, Gin, Cassis

Exotische und Wildsaucen:

Wildrahm, Preiselbeer, Provenzial,
Wacholder, Curry, Chili, Pfeffer,
Speck, Tomaten, Fisch,
Hummerkrabben

ab 6/je Portion 1,70 €



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