

**Vorschläge
Ideen
Anregungen**

Menus
Buffets
Brunch

Bergische Kaffeetafel

Sonderaktionen

Party. Empfang. Meeting.

Familienfeier.

Besonderer Anlass.

Hier sind unsere Empfehlungen
und Anregungen.



Die nachfolgenden Zusammen-
stellungen sind „Renner“ im
Programm.

Sie haben sich bewährt und
zeichnen sich durch ein über-
zeugendes Preis-Leistungs-
Verhältnis aus.

Die Zusammensetzung und die
Kombinationen sind
harmonisch und dennoch
vielfältig, so dass alle Genießer
ihre Freude daran haben
werden.

www.partyservice-solingen-Der-gedeckte-Tisch.de

DER GEDECKTE TISCH
Frankenstraße 74 □ 42653 Solingen
Telefon 0212 / 5 19 94 □ Fax 54 84 97

GERD FLEISCHER
Individuelles Kochen
Inhaber Michael Goldmann
mobil 0176 / 399 31 097

Menu-Buffets:

Ob im privaten Kreis oder zu geschäftlichen und beruflichen Anlässen: Mit diesen Menus bzw. Buffets treffen Sie immer den Geschmack vieler Gäste.

Alle Menus sind so bemessen und angerichtet, dass man sich viel Zeit dazu nehmen kann.

Alle nachfolgenden speziellen Menu-Buffets können am Tisch serviert und eingedeckt oder in Buffetform zur Selbstbedienung aufgebaut werden.



Menu „Summertime“

Ein Menu, genau richtig für die leichten Jahreszeiten Frühling und Sommer.

VORSPEISEN:

- pochierter Lachs mit zwei Saucen
- geschmorte Zucchini und Auberginen
- gefüllter Champignonkopf mit Blattspinat Gamba und Kräuterkruste
- Putenröllchen mit Spargel und Haferflockenkruste
- Bruschetta mit Tomatenmus und Mozzarella

SUPPE:

- Spargelereme mit Lachsrollchen

HAUPTSPEISEN:

- Schweinemedallions in Kräuterrahm
- Putenbrust geschnetzelt mit Gemüsestreifen in Rahmsauce
- Düsseldorfer Senfsteaks mit Zwiebeln, dunklem Bratensaft
- Platte mit jahreszeitlichen Gemüsen, einzeln in verschiedenen Geschmacksrichtungen angemacht
- goldbrauner Kartoffelgratin
- buttergeschwenkte Spätzle

DESSERTS:

- Creme Bavaroise mit Himbeermark
- Obstschiffchen mit Joghurt-Mousse gefüllt

Pro Portion

		Suppe	
		mit	ohne
ab 18 Port.	€	28,60	25,30
ab 30 Port.	€	24,80	21,50

Menu „Erntekrone“

Dieses Menu passt in die Monate vor oder in den Winter. Kräftige Speisen mit rundem Geschmack.

VORSPEISEN:

- Reibeplätzchen mit geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich
- Hähnchenbrust in Mandelhülle
- gratinierte Backpflaume mit Hummerkrabbe und Speck umwickelt
- Gemüsespieß gegrillt „Adria“, pikante WürzsaUCE
- Blätterteigtasche mit Füllung

SUPPE:

- Kartoffelsuppe mit gebratener Mettwurst

HAUPTSPEISEN:

- Bouf Bourguignonne Nizza Rinderspitzen mit Tomaten, Zucchini und Rotwein
- Putenröllchen Pesto gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Pesto, dazu leichte Tomatensauce
- Schweinefilet mit Honigkuchenhaube
- Italienische Gemüseplatte Auswahl von Zucchini, Tomaten, Auberginen, Kräuterpilze, Zuckerschoten, Broccoli, Bohnen
- gebratene Thymiankartoffeln und Schupfnudeln
- Feldsalat mit Dressing

DESSERTS:

- Blaubeerschaum mit karamellisierten Nüssen
- Honigkuchenmousse mit Mandeln und Preiselbeeren

Pro Portion

		Suppe	
		mit	ohne
ab 18 Port.	€	28,60	25,30
ab 30 Port.	€	24,80	21,50

„Klingenschmied“

DAS SOLINGER SPEZIALMENU

Bergische Küche – mit Liebe zum Detail gekocht. Das ist die Gerd Fleischer Spezialität „Klingenschmied“. Kräftiger Geschmack auf traditionelle Art.

REIBEPLÄTTZCHEN MIT LACHS

SCHWEINEBRATENRÖLLCHEN mit Feldsalat und Fleischsalat *da geht's gleich richtig zur Sache*

BERGISCHE ZWIEBELSUPPE mit Kottenbutter *Das hilft dem Kutscher auf den Bock*

SCHNITZEL mit einer Haube von Kottenwurst, Zwiebeln, Schwarzbrotkrumen *was früher „armer Leute Essen“ war, ist heute heißbegehrte Rarität*

SAUERBRATEN mit Sauce und Rosinen *damit's der Uroma auf Wolke 7 das Gebiss rausschwemmt*

HÜHNERBRÜSTCHEN MIT SAUERKRAUT mit Speck umwickelt

ROTKOHL, SPECKBOHNEN, FELDSALAT

PILLEKUCHEN UND KLÖSSE *die weltberühmte bergische Kartoffelpizza, diesmal mit Bratäpfeln und „Ölk“, also Zwiebeln, reichlich belegt*

STIEWEN RIES REISBREI mit obligatorischem Zimt, und das nicht zu knapp und **Waffeln** mit Kirschen

Ab 18 Portionen
Pro Portion 22,- €
Ab 30 Portionen
Pro Portion 20,- €



Bergischer Kaffeetisch 1

„Dröppelmina“

Im Bergischen Land hatte jede Familie ihr eigenes Rezept für eine gelungene Kaffeetafel. Das Beste davon haben wir in dieser Auswahl zusammengefasst, und natürlich in Absprache mit Ihnen erfüllen wir Ihre besonderen Wünsche.

WAFFELN MIT REIS Die butterweichen, duftig-schaumigen Waffeln dick belegt mit kaltem Milchreis und abgestreut mit Zimt nach Belieben; dazu Sauerkirschen

STUTEN, MIT ROSINEN UND OHNE (SÜSSER SEMMEL) MIT KÄSE Das mürbe, weiße Brot mit der goldbraunen Kruste und seinem harmonisch süßen Grundgeschmack, gut belegt mit frischer Butter, ist hervorragende Unterlage für jungen Gouda-Käse, nicht zu dünn geschnitten

SCHWARZBROT MIT SANDKUCHEN Kerniges Schwarzbrot in dünnen Scheiben, nach Belieben mit Butter bestrichen, im Sandwich mit frischem Sandkuchen, der im Mund so angenehm krümeln darf. Denn für's Runterspülen hat man ja den kräftigen Kaffee*

Bergischer Zwieback Das eigentlich „trockene“ Gebäck wird auf bergische Art höchst pragmatisch weich: in Kaffee* „gezoppt“, das heißt getunkt, kann man sich fast schon am Essen halten... (*Bitte bereiten Sie den Kaffee frisch vor dem Verzehr selber zu.)

Ab 15 Portionen
Pro Portion 11,50 €
Ab 30 Portionen
Pro Portion 9,50 €

Übrigens: eine echte Alternative für geschäftliche Anlässe, Konferenzen und Tagungen tagsüber. Zeigen Sie Ihre Verbundenheit mit dem Bergischen!

Bergischer Kaffeetisch 2

zusätzlich möglich:

- Käseplatte
- Wurst-und Schinkenplatte
- Quark
- Konfitüre
- Apfelkraut, Rübenkraut
- gute Butter,
- Bergische Brezeln
- kräftiges Grau-und Roggenbrot

Ab 15 Portionen
Pro Portion 14,00 €
Ab 30 Portionen
Pro Portion 12, €

www.partyservice-solingen-Der-gedeckte-Tisch.de

DER GEDECKTE TISCH

Frankenstraße 74 42653 Solingen
Telefon 0212 / 5 19 94 Fax 54 84 97

GERD FLEISCHER

Individuelles Kochen
Inhaber Michael Goldmann
mobil 0176 / 399 31 097

Menu „Vier Jahreszeiten“

Abwechselnd nach den
Stimmungen der Natur

*Gleichbleibend qualitativ und immer
ein (attraktiver) Preis. Aber im
Charakter so unterschiedlich wie die
Jahreszeiten der Natur
Die Menus sind reichlich, aber nicht
zu üppig und eignen sich zu allen
Anlässen. Vor allem auch für einen
kleinen Kreis:*

JANUAR, FEBRUAR, MÄRZ:

- LAUCHCREMESUPPE mit Pfannkuchenstreifen
- LACHS-MEDAILLONS mit Hummersauce; Langkornreis
- QUARKSPEISE mit Obstkompott

APRIL, MAI, JUNI:

- FORELLENRAHM-SPARGEL-SÜPPCHEN mit Forellen-Kaviar Croutons
- SCHWEINEMEDAILLONS im Mantel aus rohem Schinken; Spangenspargel, Schnittlauch-Sauce, Salzkartoffeln
- MILCHREIS mit Erdbeeren

JULI, AUGUST, SEPTEMBER:

- ZUCCHINICREME mit Waldpilzen
- HIRSCHKALBMEDAILLONS im Sesammantel, Cassis-Johannisbeer-Sahne; Rosenkohl; Thymiankartoffeln
- GRIESFLAMMERIE mit karamelisierten Trauben

OKTOBER, NOVEMBER, DEZEMBER:

- GEFÜLLTE GANS, traditionell geschmort mit allem, was dazu gehört einschl.
- Schmorapfel, mit Klößen
- Apfelrotkohl
- Weihnachtliches Dessert

Ab 15 Portionen
Pro Portion 17,- €

Cote d'Azur“

MEDITERRANES BUFFET

*Ein Menu
mit französischem Charakter*

ENTRÉ

- HAUSPASTETE auf Salatnest mit passender Sauce
- SCHNECKENRAHM-SÜPPCHEN mit Knoblauchbröckchen
- MELONE mit luftgetrocknetem Schinken
- im Ofen gegarte Seite LACHS auf Gemüsebeet mit Weisswein und Kräuterbutter

PLATE DE JOUR

- ENTRECOTE das saftig marmorierte Ende vom Rumpsteak mit Olivenkruste
- LAMMCHOP in Knoblauchöl gebraten
- PRINZESSBOHNENRÖLLCHEN mit Speck unwickelt
- geschmorte ZUCCHINI-TOMATEN und grüner Spargel
- gebackene OFENKARTOFFEL mit Kräutern und Zwiebeln garniert

DESSERT

- offene karamellisierte französische APFELTARTE
- MOUSSE AU CHOCOLAT

Ab 15 Portionen
Pro Portion 25,80 €

„Brunch“

DER KLASSIKER FÜR JEDES FEST UND FÜR JEDE TAGESZEIT

DER EINSTIEG INS SCHLEMMEN UND GENIEßEN

- ZUCCHINI-REIBEPLÄTZCHEN mit Knochenschinken
- LAUCHCREME
- SCHWEINEBRATENRÖLLCHEN gefüllt mit Fleischsalat
- gebratene FLEISCHBÄLLCHEN mit Käsehaube
- HUMMERKRABBE im Backteig mit Knoblauchsauce
- gebackene KÄSESTANGE mit Tzatziki

DER HAUPTGENUSS

- GESCHNETZELTES HÄHNCHENBRUSTFILET mit Basilikum, Zucchini und Cherrytomaten
- GEBRATENE MEDAILLONS vom Schwein mit Pfefferrahm
- BANDNUDELN / KARTOFFELGRATIN
- GEMÜSE der Saison

DESSERT

- JOGHURTMOUSSE mit Obst
- BAYERISCHE CREME mit Himbeermark

Ab 15 Portionen
Pro Portion 22,00 €

„Bauernbuffet“

ZURÜCK ZUR DEFTIGEN DEUTSCHEN KÜCHE

Es muss nicht immer italienisch sein

VORSPEISEN

- Blut und Leberwurst, Käse,
Gewürzgurke, Zwiebeln, Schmalz
und Bauernbrot
- HÜLSENFRÜCHTEINTOPF auf
Wunsch Erbsen, Linsen, Bohnen,
Graupen oder Gartengemüse

SCHLACHTPLATTE

- EISBEIN oder gebratene HAXE,
KASSELER, gebratener
SCHWEINEBAUCH
MIT Sauerkraut und /oder
Grünkohl, Wirsing, Dicke Bohnen
- SALZ- und gebratene
SPECKKARTOFFELN

DESSERT

- WAFFELN mit Kirschen und
Milchreis
- ROTE GRÜTZE mit Vanillesauce

Ab 15 Portionen
Pro Portion 17,00 €



www.partyservice-solingen-Der-gedeckte-Tisch.de

DER GEDECKTE TISCH

Frankenstraße 74 42653 Solingen
Telefon 0212 / 5 19 94 Fax 54 84 97

GERD FLEISCHER

Individuelles Kochen
Inhaber Michael Goldmann
mobil 0176 / 399 31 097