

Finger Food

Tapas
Tarts
Canapés
Vorspeisen:
Fisch
Fleisch
Wild
Suppen
Salate



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 für Erinnerungen
an den Urlaub ...

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
mobil 0176 / 399 31 097

Vorspeisen:

Mix

„Tapas“ und Meze

VARIATIONEN UND KOMBINATIONEN

- Champignonköpfe, Blattspinat, 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-Zucchini-Salat
- Weiße Bohnen in Tomatensauce
- Vitello Tonnato Kalb mit Thunfischmus und Kapern
- Bruschetta und Käsestangen

Ab 10 Portionen

Pro Portion 14,- €

„Toskana“

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

Ab 10 Portionen

Pro Portion 14,- €

„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 Vorspeise“

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

Ab 10 Portionen

Pro Portion 15,- €

„Vorspeisen dieser Welt“

- Mariniertes Lamm auf Couscous und Schafskäse
- In Reisteig gebackene Hähnchenteile auf Wokgemüse und Süß-saurer Sauce
- Rindfleisch auf Gaucho Art 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 16,- €

„Graf von Berg“

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

Ab 10 Portionen

Pro Portion 14,- €

Vorspeisen:

Fisch

„Fjord“

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

Ausreichend für ca. 15 Vorspeisen-Portionen

Gesamtpreis 68,- €

„Lofoten“

ganze Seite meeresfrischer, pochierter Lachs ohne Gräten mit zwei creme fraiche-Saucen; dazu Matjesröllchen mit Preiselbeer Schmand, Hummerkrabben im Teig-mantel mit Knoblauchsauce, Spargel-Lachsrollchen 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 68,- €



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)
2,40 €

Teile pro Portion
I II III

MEERESFRÜCHTE

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

FLEISCH

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

GEFLÜGEL

Karibik-Spieß: Geflügelfilet mit exotischen Früchten	II
Chickenwings & Keulchen , raffiniert mariniert	III
Hähnchenbrust in Mandelhülle	II
Putenröllchen in Haferflockenkruste	II
Entenbrustscheibe mit Orangenfilets	I
Poulardenbrust & Spargel , mit rohem Schinken	I
Blätterteigtasche mit Geflügel und Kräuter dip	II

Teile pro Portion
I II III

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
traditionellem 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)
2,40 €

VEGETARISCH & KÄSE

Gemüsespieß gegrillt „Adria“, pikante Würzsauce		II
Gemüsespieß im Teigmantel , Kräuterdip		II
Quiche Lorraine maxi (Lauchörtchen mit creme fraiche)	I	
Gemüsetörtchen mit creme fraiche und Käse		II
Blätterteigtaschen und -röllchen mit Gemüse und Käsecreme		III
Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella		II
Bohnenküchlein Tex-Mex mit Avocadomus		II
Crepes-Röllchen gefüllt mit Spinat & Käse		III
Zucchini-Schiffchen mit Kräuterhaube		II
Mini-Käsebuffet: Auswahl von Käse & Brot		III
Birnen auf Salatblatt mit Gorgonzola und ital. Schinken	I	

SPEZIALITÄTEN

Pflaume im Speckmantel, je eine gefüllt mit Garnele, Kaninchenfilet, Käse		III
Mini-Kottenbutter , Schwarzbrot mit Kottenwurst (geräucherte Mettwurst), Zwiebeln, Senf		II
Zucchini-Reibeplätzchen mit Knochenschinken		II
Staudensellerie mit Frischkäse und Parmaschinken umwickelt		II
Hummerkrabbenspieß mit Teufelssauce	I	
Spargel mit Räucherlachs		II
Saté - Spieße (Huhn) asiatisch	I	

SÜSSES

Obsttörtchen mit Crème und Obst (nach Jahreszeit)	I	
Waffelhütchen mit 3 Crèmes: Bayerisch Crème, schwarzes und weißes Schokoladen-Mousse		III
Früchtespieß (nach Jahreszeit) mit passendem Likör flambiert		II
Obstschiffchen mit Joghurt-Mousse gefüllt, mit Schokolade überzogen		II
Donauwellen; mundgerechte Himbeer- oder Aprikosen-Schnitten		II



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
mobil 0176 / 399 31 097

Vorspeisen Mix

„Italienische Vorspeise I“

- Insalata Caprese
 - Tomaten Mozzarella Türmchen mit Mango Püree
 - Zucchini-Auberginen Türmchen
 - Bruschetta, Tomaten, Pinienkerne
 - Birne mit Seranoschinken auf Feldsalat und Gorgonzola
 - ital. Schinken – Würstler
 - Nektarinen-Caprese mit Graved Lachs
 - Italienische Salatplatte
 - Zucchinirollchen mit Hühnerbrust
 - Zucchini-Auberginenrollchen
- Dazu frisches Kräuterciabatta*

Ab 10 Portionen
Pro Portion 14,- €

Vorspeisen Mix

„Italienische Vorspeise II“

- italienischer Kochschinkencarpaccio mit Frisée, Walnuss und Orangen Vinaigrette.
 - Mozzarella Crema
 - Mondeghilli, Frikadellen nach Mailänder Art
 - Zucchini con Mousse di Mortadella (Mortadella Mousse)
 - Crespelle al pistacchio (Pfannkuchen mit Pistazien)
 - Scagliuozzoli, (frittierte Polenta)
 - Involtini di melanzane alla siciliana Auberginenrollchen auf sizilianische Art
- Dazu Italienisches Brot

Ab 10 Portionen
Pro Portion 14,- €

Vorspeisen Mix

„Französische Vorspeise“

- gefüllte Blätterteigpastetchen
- Kartoffelcrepes mit Kräuterquark
- Elsässer Flammkuchen
- Französische Spargelrollchen
- Französischer Zwiebelkuchen
- Rillettes (Lachs) auf frischem Baguette
- Verrines von der Roten Beete
- Chicorée Schiffchen gefüllt
- Aubergine mit Ziegenkäse auf französische Art

Ab 10 Portionen
Pro Portion 15,- €

Suppen

Hier eine kleine Auswahl

Hochzeitsuppe mit Gemüse, Eierstich, Nudeln und Flammkuchen

Pro Portion: 4,00 Euro
Traditionell, kräftig

Kartoffelsuppe mit gebratener Mettwurst

Pro Portion 4,50, Euro
Herzhaft und dennoch pikant

Budapester Gulaschsuppe mit Kräuterbrot/Brötchen

Pro Portion 4,80
Herzhaft

Exotische fruchtige Möhrensuppe

Pro Portion 4,00 Euro

Lauchcreme mit Pfannkuchenstreifen

Pro Portion: 4,10 Euro
Traditionell, kräftig

Mediterrane Kürbiscremesuppe

Mit Geflügel- oder Scampi Speiß
Pro Portion 4,40 Euro

Hühnersuppe mit versch. Einlagen nach Wahl

Pro Portion 4,10 Euro

Käse - Lauchsuppe

Pro Portion 4,00 Euro

Käse-Hackfleischsuppe

Pro Portion 4,30 Euro

Alle Suppen werden mit entsprechenden und passenden Brötchen geliefert

Berner Käsesuppe mit Croutons

Pro Portion 4,20 Euro
Echte Kenner sagen, es sei ein Genuss, immer wieder ihr Geheimnis ergründen zu wollen ...

Bergische Zwiebelsuppe mit Kottenbutter

Pro Portion: 3,90 Euro
Die Kraft des Gartens steckt in jedem Löffel

Provenzalische Landsuppe mit Kräuterbrot

Pro Portion 4,10 Euro
Herzhaft wie der Frühling

Italienische Minestrone

Mit Flammkuchenstücke

Pro Portion 4,20 Euro
Wie in Italien

Gemüsebrühe mit Maultaschen

Pro Portion 4,20 Euro
Nicht nur clevere Schwaben wollen sie haben ...

Marokkanische Linsensuppe

Pro Portion 4,10 Euro

Kanarische Kichererbsen Suppe mit Chorizzoeinlage

Pro Portion 4,20 Euro

Maronensuppe

Pro Portion 4,00 Euro



Bergischer Vesperplatte I

mit
Wurst, Sülze, Blut- und Leberwurst,
Gurken, Radieschen, oder
Ähnlich (Jahreszeit) Butter, Senf,
Zwiebeln, Bauernbrot.

Ab 8 Portionen

Pro Portion 6,70,- €

Bergischer Vesperplatte II

mit Putenwurst, Bratenaufschnitt
Rinds -Wurst, Sülze, Blut- und
Leberwurst, bergischer Schinken
Gurken, Radieschen (s.o.) gek. Ei, Butter,
Senf, Zwiebeln, Bauernbrot/Schwarzbrot

Ab 8 Portionen

Pro Portion 9,00,- €

Deftige Fleischplatte, kalt

Mit Medaillons von der Pute
Huhn, Rippchen, Frikadellen, kleine
Schnitzel, Bierbeißer,
dazu passendes Brot/Brötchen,
Senf, Kräuterbutter, Gurken, Radieschen

Ab 6 Portionen

Pro Portion 12,00,- €

Käseplatte

Versch. Käsesorten, auch nach Ihrer
Wahl,
dazu passendes Brot/Brötchen,
Senf, Kräuterbutter, Gurken, Radieschen

Ab 5 Portionen

Pro Portion 14,00,- €

Currywursttopf

Pro Portion

mit passendem Brot/ Brötchen

3,80 Euro

Salate

Ab 10 Portionen (Auch als passende
Portion im Glas oder in einer Schale
möglich)

je Portion 3,60 €

„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
Geflügelspieße

„Wupperberge“

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

„Adria“

Frischer Salat aus Gemüse, leicht
geschmort in und 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 Feldsalat, Eisberg-,
Rucola-, Kopfsalat, Gurke, Tomate,
Mais, Möhren, Paprika, Bohnen,
Rettich ...
Diverse passende Dressings zur
Auswahl sowie Croutons, Sprossen,
Keimlinge und Kerne

„Winterlicher oder Sommerlicher Maultaschensalat“

Ein Geschmackserlebnis zur
jeweiligen Jahreszeit

„Bayrischer Wurstsalat“

Lyoner Wurst, Zwiebel, Pfeffer,
Salz.

Die bayrische Spezialität

„Schweizer Wurstsalat“

Fleischwurst, Appenzeller Käse,
Pfeffer, Salz, Gewürzgurke.
Der Klassiker aus der Schweiz

„Bayrischer Kartoffelsalat“

echt bayrisch.

„Tortellini Salat“

mit Rucola, Tomaten, Parmeggiano
Käse

**Zu Allen Salaten die passenden
Dressings zur Auswahl**

Canapé - 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 €

Tarts und Quiche

Jede Tart
ausreichend für ca. 16 Portionen
je Torte 17,60 €

„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*

„Grünkohlquiche“ nur zur
Grünkohlzeit mit original Pinkel

„Möhrenquiche“

Champignon-Kochschinken Quiche“

„Quiche Lorraine“ oder
Lothringer Specktorte

Feigentart

Als süße oder herzhaft Form

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
mobil 0176 / 399 31 097