

Fleisch:

Schwein Rind
Geflügel
Lamm, Wild

Fisch und
Krustentiere

Vegetarische
Gerichte

Beilagen

Gemüse
Saucen
Kartoffeln
Teigwaren
Reis



Zum Buffet. Zum Menu.

Köstliche Hauptgerichte mit
vielen Klassikern und
zeitgemäßen Leckereien.

Kombinieren Sie!

In dieser neuen 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 GERD FLEISCHER

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

INHABER MICHAEL GOLDMANN

Individuelles Kochen
mobil 0176 / 399 31 097

Schwein

Krustenbraten

aus der Keule
mit einer herzhaften Kruste
Ideal zu vielen Gelegenheiten
ab 10/je Portion 6,00 €

Spanferkelkeule

mit Thymian und Wurzelgemüse
im eigenen Bratensaft
Für Genießer des Besonderen
ab 10/je Portion 6,30 €

Saftbraten mit Kräuterkruste

provenzalische Art,
in Weißwein geschmort und mit
einer urgesunden Kräuterkruste
*Mit dem Flair
der französischen Küche*
ab 10/je Portion 5,90 €

Schweinefilet oder Medaillons

mit der Sauce Ihrer Wahl
*Leicht und schmackhaft
– ein Familiengericht für Jung
und Alt*
je Portion 7,70 €

Dänischer Braten

mit Backpflaume und Bukokäse
gefüllt, mit Apfel-Bratensauce
Verführung für den Gaumen
ab 10/je Portion 6,00 €

Toskanisches Schweinefilet

Gefüllt mit Blattspinat,
Tomatenspalten, Mozzarella und
Pesto, dazu eine Mascarpone-
Kräutersauce
Eine kulinarische Versuchung
ab 6/je Portion 8,80 €

Bergischer Braten

Mit einer Haube von Kottenwurst,
Zwiebeln und Schwarzbrot-
krumen, mit Biersauce
je Portion 6,00 €

Bergisches Cordon bleu

Schnitzel gefüllt mit Kottenwurst
und mehr
je Portion 6,50 €

Rind

Roastbeef oder Rumpsteak

Mit einer edlen Kräuterkruste und
Cafe de Paris-Sauce oder einer
herrlichen Pfefferrahmsauce und
gefüllten Riesenchampignons
*Ein Klassiker. Das edle Teil des
Rindes*
ab 10/je Portion 8,50 €

Burgunder-Rinderbraten

Mit traditioneller Rotweinsauce
*Fleisch auf besonders gute
französische Art*
ab 10/je Portion 5,90 €

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 6,80 €

Düsseldorfer Senfsteaks

Klassische Schmorsteaks, gut
ausgebraten, mit Zwiebeln und
dunklem Bratensaft

Eine tolle Portion Fleisch

ab 10/je Portion 6,40 €

Rinderspitzen Stroganoff

Mit Zwiebeln, Champignons,
Senfgurke und kräftiger Sauce

Würze und Leichtigkeit in
ausgewogener Harmonie

ab 10/je Portion 7,30 €

Tafelspitz vom Rind

Gekocht im Gemüsesud, dazu eine
Meerrettichrahm- oder Rote Bete
Meerrettich Sauce

ab 10/je Portion 7,90 €

Rinderrouladen

Mit Speck, Zwiebeln, Senf und
dazugehöriger Sauce

ab 10/je Portion 8,80 €

Kalb

Züricher Geschnetzeltes

Kalbsgeschnetzeltes mit feinen
Schalotten, Champignons und
Creme abgerundet
*Seit mehreren tausend Jahren
schon der Hit ... !*
ab 6/je Portion 8,80 €

Röllchen vom Kalb

Mit Parmaschinken,
Trockentomate, Frischkäse auf
Zucchini Gemüse und Masalla Sauce
ab 6/je Portion 9,50 €

Piccata Milanese

Mit Tomatenspaghetti, und
Tomatencremesauce, Salat,
Balsamicodressing
ab 6/je Portion 6,90 €

Wiener Schnitzel

Das traditionelle Kalbsschnitzel
mit Zitrone,
*Seit mehreren hundert Jahren
immer ein gutes Essen !*
ab 6/je Portion 8,50 €

Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel mit Speck und
Salbei,
ab 6/je Portion 11,00 €

Geflügel

Gefüllte Hühnerbrust

*mit Frischkäse und Spinat, dazu
eine Kräuter Mascarpone Sauce*

ab 6/je Portion 5,90 €

Karibisches Märchen

Gefüllte Poulardenbrust mit
Avocado und Banane dazu
Currysahnesauce und gebratene
Früchte

je Portion 6,60 €

Geflügel

Putenbrust

Saftig geschmort, zart und delikates,
in einer samtigen Rahmsauce
*Eine ideale Alternative zu
Schwein und Rind*

ab 6/je Portion 5,80 €

Flugentenbrust

In Balsamico Sauce 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 6,80 €

Geschnetzelte Poularden- oder Putenbrust

mit Gemüsestreifen und Basilikum-
auce

*Zartes Fleisch und dennoch mit
einem vollen Geschmack*

je Portion 5,80 €

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 6,20 €

Huhn im Mantel

Putenbrust- oder Poularden-
Medaillons in Nuss- Mandelkruste
mit lieblicher Portweinsauce

Klingt und schmeckt „irre gut“

je Portion 5,80 €

Sesamhuhn an Karotten Püree

Hühnerbrüstchen in Sesamkruste
Mit Möhren Kohlrabi Gemüse und
Petersilie

Klingt und schmeckt „irre gut“

je Portion 6,90 €

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

DER GEDECKTE TISCH GERD FLEISCHER

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

INHABER MICHAEL GOLDMANN

Individuelles Kochen
mobil 0176 / 399 31 097

Lamm

Lamnbraten

mit provenzalischer Sauce
*Für Kenner und Genießer
ein Festessen
nicht nur an Festtagen*
ab 6/je Portion 6,80 €

„Campanino“ Lammrückenfilet

mit Oliven-Kräuterkruste und
Knoblauchbutter Sauce und
Speckbohnenröllchen
Das Beste in dieser Richtung
ab 6/je Portion 8,90 €

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 5,90 €

Kaninchenrücken „Andaluz“

geschmort, mit Sherry abgelöscht
und Rahm verfeinert
Spanien kulinarisch !
ab 6/je Portion 7,80 €

Wild

Hirschkalbsbraten

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

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 8,90 €

**Fragen Sie auch nach anderen
Wildgerichten, wir beraten Sie
gerne**

Strauss

„Down Under“ Straussen-Sauerbaten

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 14,00 €

Straussen-Steak

im Sesammantel gebraten, mit
Mangosauce
*Neues Fleisch mit einem
überzeugend guten Geschmack*
ab 8/je Portion 9,90 €

Straussen Braten

Mit passender Sauce

*Ein schönes Stück Fleisch mit
einem überzeugend guten
Geschmack*
ab 10/je Portion 14,00 €

Kombination

Familierteller

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 15,00 €

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 14,50 €

Kombination II

Saftbraten mit Kräuterkruste und 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 Besonderheit für einen angemessenen Anlass*
ab 12/je Portion 12,90 €

Kombination III

Poulardenbrust mit Tomaten, Mozzarella und Pesto
Entenbrust in Balsamicosauce
Putenmedaillons in Schinkensahne
Thymian-Kartoffeln, Nudeln oder **Risotto, Zucchini-Tomaten-Gemüse** dazu **Salat** mit Dressing
Wunderbares Geflügel
ab 15/je Portion 14,80 €

Kombination IV

„Variation vom Edelfisch“
Zanderfilet gebraten in Mandelhülle, **Salm** in Krabbensauce
Seezungenröllchen gefüllt mit Blattspinat und Lachs dazu
Gemüse-Risotto und **Reibepätzchen Salat** mit Dressing
Wunderbares aus Neptuns Reich
ab 15/je Portion 17,80 €

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 18,70 €



Aus Neptuns Reich

Zanderfilet

zart gebraten in Mandelhülle, mit Zitronenschaum und Räucherfischgarnitur
ab 8 /je Portion 9,90 €

Rosarotes Lachs-Steak

mit Safranschaum auf Zuckerschoten
ab 8 /je Portion 10,00 €

Lachslasagne „Pasta di Mare“

reichliche Portion mit Lachs, Blattspinat und Hummerkrabbensauce geschichtet, mit Mozzarella oder Emmentaler überbacken
ab 8/je Portion 9,90 €

Medaillons von der Lotte

in leichter Senfsahne, Tomatenwürfel und feinen Schalotten abgerundet
ab 8/je Portion 10,70 €

Ganze Dorade

in Olivenöl angebraten in der Alutasche im Ofen gegart mit Kräutern abgerundet (Größe 350 – 450 Gramm)
pro 100 Gramm 2,80 €

Fisch aus Fluss und Teich

Forelle „Müllerin“

zwei Regenbogenforellen-Filets kross in der Pfanne gebraten, in Kräuterbutter gewendet, mit einer feinen Riesling Sauce
ab 8 /je Portion 6,00 €

Forelle „Amand“

zwei Regenbogenforellen-Filets in Mandelbutter goldgelb gebraten, mit reichlich Mandeln und Butter zu Tisch gebracht
ab 8 /je Portion 6,00 €

Krustentiere

Duo-Hummerkrabben-Spieß

auf Ratatouille Gemüse und Knoblauchsahne
Der angenehme Appetithappen
ab 8 /je Portion 7,00 €

„Spaghetti con Langostinos“

Spaghetti, durchmischt mit Langostinos, in heißem Olivenöl und mit reichlich Knoblauch
Die klassische Art
ab 8 /je Portion 8,90 €

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

Vegetarisch

Rote Linsen ...

zur Auswahl:
■ mit Fetakäse und Artischocken
■ mit Parmesankäse und Oliven
ab 10/je Portion 5,30 €

Gemüselasagne ...

zur Auswahl:
■ à la Puszta (mit Paprika und Zwiebeln), mit Feta-Käse
■ Italia Classico – nach Art der italienischen Küche, mit Mozzarella
ab 10/je Portion 7,80 €

Süd- und mittelamerikanisch ...

zur Auswahl:
■ Mexikanische Feuerbohnen mit geschmorten Maiskolben und Paprikamus
■ Bohnenküchlein kross gebraten und gefüllt mit Avocadomus
ab 10/je Portion 6,00 €

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 Kurkuma Reis
■ gefüllte Zucchinischeiben mit Gemüserisotto
ab 10/je Portion 6,- €

Italienischer Auberginenauflauf

ab 6 /je Portion 5,80 €

Italienischer Tortellini Auflauf

ab 6 /je Portion 5,70 €

vegetarische Tortellini Pfanne

ab 6 /je Portion 7,- €

Süßkartoffel-Blumenkohl-Curry

ab 5 /je Portion 6,00 €

Blumenkohl-Schnitzel mit Pilzsauce

ab 5 /je Portion 6,50 €

Brokkoli-Wok mit Cashew und Tofu

ab 5 /je Portion 6,50 €

vegetarisches Moussaka

ab 5 /je Portion 7,00 €

Salat

Salatschüssel „Finesse“

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

Diverse passende Dressings zur Auswahl,

z. B. Balsamico, Erdbeer-, Himbeer, Joghurt, sowie Croutons, Sprossen, Keimlinge und Kerne

Italienischer Salat

Ei, ital. Salami, Eisbergsalat und mehr

Griechischer Salat

Eisbergsalat, Fetakäse, Oliven und mehr

je Portion 3,80 €
Auswahl nach Menge der Portionen und nach Jahreszeit

Gemüse & Kartoffeln

Deutsche Gemüseplatte

Broccoli, Blumenkohl, Bohnen, Möhren, Champignons, Rosenkohl, Wirsing, Rotkohl, Spinat, Mais, Spargel und anderes **je nach**

Saison; abgestimmt zu den sonstigen ausgewählten Speisen
ab 6/je Portion 4,00 €
Auswahl nach Menge der Portionen und nach Jahreszeit

Italienische Gemüseplatte warm oder kalt

Auswahl von Zucchini, Tomaten, Auberginen, Kräuterpilze, Zuckerschoten, Broccoli, Bohnen, Spinat, Paprika, Spargel, Fenchel und anderes je nach Saison; abgestimmt zu den sonstigen ausgewählten Speisen

ab 6/je Portion 4,80 €
Auswahl nach Menge der Portionen und nach Jahreszeit

Kartoffelgratin

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

ab 6/je Portion 3,50 €

Bratkartoffeln „Royal“

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

ab 6/je Portion 3,50 €

Kartoffel Spezial

Kartoffelhälften mit Mousse und Kräutern gefüllt und Parmesan überbacken

ab 6/je Stück 2,10 €

kleine Reibplätzchen

krossgebraten

ab 10 Portionen/3 St. 2,- €

Beilagen, Brot & Saucen

Reis Nudeln Spätzle Schupfnudeln Kartoffelklöße Semmelknödel

Reichliche Portionen zu Fleisch, Geflügel, Fisch

ab 6/je Portion 2,80 €

Französisches Weißbrot Italienisches Weißbrot Brötchenvarianten, Mini-Party,- Laugenbrötchen

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

je Brot 3,10 €

Saucen

■ Kräuter-, Käse- und Sahnesaucen:

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

■ Essig-, Wein- und Alkoholsaucen:

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

■ Exotische und Wildsaucen:

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

ab 6/je Portion 2,50 €

