

*Vorschläge
Ideen
Anregungen*

*Menus
Buffets
Brunch*

*Sonder-
Aktionen*



*Party. Empfang. Meeting.
Familienfeier.
Besonderer Anlass.
Hier sind unsere
Empfehlungen und
Anregungen.*

*Die nachfolgenden
Zusammenstellungen sind
„Renner“ im Programm.*

*Sie haben sich bewährt und
zeichnen sich durch ein
überzeugendes Preis-
Leistungs-Verhältnis aus.*

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

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

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.



Menu „Summertime“

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

VORSPEISEN:

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

SUPPE:

- Spargelcreme mit Lachsrollchen bzw. Suppe nach Wahl und Jahreszeit

HAUPTSPEISEN:

- Schweinemedallions in Kräuterrahm
- Putenbrust geschneuzelt 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 Bavaoise mit Himbeermark

- Obstschiffchen mit Joghurt-Mousse gefüllt

Pro Portion

	Suppe	
	mit	ohne
ab 18 Port. €	29,00	26,80
ab 30 Port. €	25,00	23,00

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, oder Suppe nach Wahl

HAUPTSPEISEN:

- Boeuf Bourguignons 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. €	29,80	26,60
ab 30 Port. €	26,00	23,50

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

„Klingenschmied“

DAS SOLINGER SPEZIALMENU

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

REIBEPLÄTZCHEN MIT LACHS SCHWEINEBRATENRÖLLCHEN mit Feldsalat und Fleischsalat

BERGISCHE ZWIEBELSUPPE mit Kottenbutter

SCHNITZEL mit einer Haube von Kottenwurst, Zwiebeln, Schwarzbrotkrumen

Rheinischer SAUERBRATEN mit Sauce und Rosinen

HÜHNERBRÜSTCHEN MIT SAUERKRAUT mit Speck umwickelt

ROTKOHL, SPECKBOHNEN, FELDSALAT

PILLEKUCHEN UND KLÖBE 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 23,- €

Ab 30 Portionen
Pro Portion 20,- €



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

Bergischer Kaffeetisch

„Dröppelmina“

Im Bergischen Land hatte jede Familie ihr eigenes Rezept für eine gelungene Kaffeetafel. Das Beste davon haben wir in dieser Auswahl zusammengefasst:

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

STUTEN (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*

BREZELN UND 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,- €

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

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:
ab 12 Personen auf Vorbestellung direkt ins Haus.*

JANUAR, FEBRUAR, MÄRZ:

LAUCHCREMESUPPE mit Pfannkuchenstreifen
 LACHS-MEDAILLONS mit Hummersauce; Langkornreis
 QUARKSPEISE mit Obstkompott
Ab 6 Portionen
Pro Portion 13,70 €

APRIL, MAI, JUNI

FORELLENRAHM-SPARGEL-SÜPPCHEN mit Forellen-Kaviar Croutons
 SCHWEINEMEDAILLONS im Mantel aus rohem Schinken; Stangenspargel, Schnittlauch-Sauce, Salzkartoffeln
 MILCHREIS mit Erdbeeren
Ab 6 Portionen
Pro Portion 15,50 €

JULI, AUGUST, SEPTEMBER:

ZUCCHINICREME mit Waldpilzen
 HIRSCHKALBMEDAILLONS im Sesammantel, Cassis-Johannisbeer-Sahne, Rosenkohl, Thymiankartoffeln
 GRIESFLAMMERIE mit karamellisierten Trauben
Ab 6 Portionen
Pro Portion 16,60 €

OKTOBER, NOVEMBER, DEZEMBER:

GEFÜLLTE GANS, traditionell geschmort mit allem, was dazu gehört einschließlich Schmorapfel
 selbstverständlich mit Klößen, Apfelrotkohl und Sauce!
Ab 4 Portionen
Pro Portion 23,- €

GERD FLEISCHER

Individuelles Kochen
Inhaber Michael Goldmann

„Cote d’Azur“

MEDITERRANES BUFFET

Ein Menu

mit französischem Charakter

ENTRÉ

- HAUSPASTETE
auf Salatnest mit passender Sauce
- SCHNECKENRAHMSÜPPCHEN
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 umwickelt
- geschmorte ZUCCHINI-TOMATEN
und grüner Spargel
- gebackene OFENKARTOFFEL
mit Kräutern und Zwiebeln garniert

DESSERT

- offene karamalisierte französische
APFELTARTE
- MOUSSE AU CHOCOLAT

Ab 15 Portionen
Pro Portion 27,50 €

„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
- HUMMERKRABBen 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 23,50 €

„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 oder Linsen oder
Bohnen oder Graupen oder
Gartengemüse

SCHLACHTPLATTE

- EISBEIN oder gebratene HAXE,
KASSELER, gebratener
SCHWEINEBAUCH
- Auf Wunsch mit Sauerkraut oder
Grünkohl, Wirsing oder dicke
Bohnen

- SALZ- und gebratene
SPECKKARTOFFELN

DESSERT

- WAFFELN mit Kirschen und
Milchreis
- ROTE GRÜTZE mit Vanillesauce

Ab 15 Portionen
Pro Portion 18,90 €



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