

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 ...

Vorspeisen:

Mix

„Tapas“ und Meze

VARIATIONEN UND KOMBINATIONEN

- Champignonköpfe mit 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 16,50 €

„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-Lachsröllchen
- Crepes m. Ricotta und Rucola

Ab 10 Portionen

Pro Portion 15,- €

„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 14,- €

Vorspeisen:

Mix

„Mediterrane Vorspeise“

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

Ab 10 Portionen

Pro Portion 17,- €

„Vorspeisen dieser Welt“

- Mariniertes Lamm auf Couscous und Schafskäse
- In Reisteig gebackene Hähnchenteile auf Wokgemüse und süß-saurer Sauce
- Rindfleisch auf Gauchoart mit Bohnen und Avokadomus
- Eismeerkabben-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 19,50 €

„Graf von Berg“

- Reibeplätzchen mit Lachs
- Schweinebratenröllchen mit Feldsalat und Fleischsalat
- Forellenfilet auf Schwarzbrot und Kräuterröhrei
- Pellkartoffelsalat mit Feldsalatrand und Bierbeisser
- Pfannkuchenröllchen gefüllt mit Schinken, Käse und Spinat
- Schweinefilet mit Kottenwurst, Zwiebeln und Speck umwickelt

Ab 10 Portionen

Pro Portion 16,- €

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 80,- €

„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-Lachsröllchen und Forellenfilet mit Kräuterröhrei

Ausreichend für ca. 20 Vorspeisen-Portionen

Gesamtpreis 120,- €

„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 Vorspeisen-Portionen

Gesamtpreis 160,- €

„Cote d'Azur“

- ganze Seite Lachs nach provenzalischer Art in Weißwein Sud gegart mit Kräuterbutter verfeinert

Ausreichend für ca. 15 Vorspeisen-Portionen

Gesamtpreis 80,- €



www.party-service-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

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)
2,80 €

Teile pro Portion
I II III

MEERESFRÜCHTE

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

FLEISCH

Asia-Spieß: Schweinefilet mit Gemüse, mariniert	I
Rostbratwürstchen mit Senf auf Baguette	I
Reibeplätzchen mit Rindertartar	I
Fleischbällchen mit geschmolzenem Käse	II
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	I
Entenbrustscheibe mit Orangenfilets	I
Pouardenbrust & Spargel , mit rohem Schinken	I
Blätterteigtasche mit Geflügel und Kräuterdip	II

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)
2,80 €

Teile pro Portion
I II III

VEGETARISCH & KÄSE

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

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

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.party-service-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

Vorspeisen – Mix

„Italienische Vorspeisen I „

- Insalata Caprese
- Tomaten Mozzarella Türmchen
- Zucchini-Auberginen Türmchen
- Bruschetta, Tomaten, Pinienkerne
- Birne mit Serano Schinken auf Feldsalat und Gorgonzola
- ital. Schinken-Wurststeller
- Nektarinen Caprese mit Graved Lachs
- Italienische Salatplatte
- Zucchinirollchen mit Hühnerbrust
- Zucchini Auberginenrollchen

Ab 10 Portionen
Pro Portion 15,00 €

Vorspeisen – Mix

„Italienische Vorspeisen II „

- Italienischer Kochschinkencarpaccio, Friseésalat
Walnuss, Orangenvinaigrette
- 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 sizilianische Art
- Ital. Brot

Ab 10 Portionen
Pro Portion 16,00 €

Suppen

Hier eine kleine Auswahl

Hochzeitsuppe mit Gemüse, Eierstich, Nudeln und Flammkuchen

Pro Portion: 4,30 Euro
Traditionell, kräftig

Kartoffelsuppe mit gebratener Mettwurst

Pro Portion 5,50, Euro
Herzhaft und dennoch pikant

Budapester Gulaschsuppe mit Kräuterbrot/Brötchen

Pro Portion 6,00
Herzhaft

Exotische fruchtige Möhrensuppe

Pro Portion 4,00 Euro

Lauchcreme mit Pfannkuchenstreifen

Pro Portion: 4,10 Euro
Traditionell, kräftig

Mediterrane Kürbiscremesuppe

Mit Geflügel- oder Scampispiß
Pro Portion 4,50 Euro

Hühnersuppe mit versch. Einlagen nach Wahl

Pro Portion 4,80 Euro

Käse - Lauchsuppe

Pro Portion 4,00 Euro

Käse-Hackfleischsuppe

Pro Portion 5,50 Euro

Alle Suppen werden mit entsprechenden und passenden Brötchen geliefert

Berner Käsesuppe mit Croutons

Pro Portion 4,70 Euro
Echte Kenner sagen,
es sei ein Genuss, immer wieder
ihr Geheimnis
ergründen zu wollen ...

Bergische Zwiebelsuppe mit Kottenbutter

Pro Portion: 4,40 Euro
Die Kraft des Gartens
steckt in jedem Löffel

Provenzalische Landsuppe mit Kräuterbrot

Pro Portion: 4,20 Euro
Herzhaft wie der Frühling

Italienische Minestrone

Mit Flammkuchenstücke

Pro Portion 4,60 Euro
Wie in Italien

Gemüsebrühe mit Maultaschen

Pro Portion 4,50 Euro
Nicht nur clevere Schwaben
wollen sie haben ...

Marokkanische Linsensuppe

Pro Portion 4,20 Euro

Kanarische Kichererbsen Suppe mit Chorizzoeinlage

Pro Portion 4,60 Euro

Maronensuppe

Pro Portion 4,00 Euro



Salate

Ab 10 Portionen
je Portion 4,50 €

„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

Salate

„Bayrischer Wurstsalat“

Lyoner Wurst, Zwiebel, Pfeffer, Salz. Die bayrische Spezialität
Pro Portion 5,40 €

„Schweizer Wurstsalat“

Fleischwurst, Appenzeller Käse, Pfeffer, Salz, Gewürzgurke.
Der Klassiker aus der Schweiz
Pro Portion 6,00 €

„Bayrischer Kartoffelsalat“

Eben echt bayrisch
Pro Portion 4,90 €

Tortellini Salat“

Ein Italiener
Pro Portion 4,50 €

„Käsesalat “

Mit Apfel und Gurken
Pro Portion 4,00 €

„Käsesalat “

mit Weintrauben und Käse, Ananas
Pro Portion 4,50 €

Bergische Vesperplatte I

Mit Wurst, Sülze, Blut-Leberwurst, Gurken, Radieschen, Butter, Senf, Zwiebeln, Bauernbrot, Minitomaten, Schwarzbrot.

Ab 10/pro Person 9,50 €

Bergische Vesperplatte II

Putenaufschnitt, Bratenaufschnitt, Rindswurst, Blut-Leberwurst, Berg. Schinken, Minitomaten, Gurken, gek. Ei, Butter, Radieschen, Zwiebeln, Bauernbrot, Schwarzbrot,

Ab 10/pro Person 12,50€

Deftige Fleischplatte

Schweinemedallions, Putenmedallions, Rippchen, Rinder-Frikadellen, kl. Schnitzel, Bierbeißer, dazu passende Brötchen, Brot, Senf, Kräuterbutter, Gurken, Radieschen

Ab 10/pro Person 16,80 €

Käseplatte nach Auswahl

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

Ab 10/pro Person 15,50 €

Currywurst Topf

Mit passendem Brötchen

Ab 10/ pro Person 5,00 €

Canapé

Canapé-Variationen:

Fleisch,
Fisch,
Geflügel,
Käse

– alles fein drapiert und arrangiert;
auf Scheiben
vom französischen Stangenbrot

Ab 10 Stück

je Stück 2,80 €

Ab 50 Stück

je Stück 2,40 €

½ belegte Brötchen:

Schinken, Käse, Wurst, Fisch
– *appetitlich arrangiert*

Ab 10 Stück Normalbrötchen

je Stück 2,40 €

Ab 10 Stück Roggen- oder
Mehrkornbrötchen

je Stück 2,70 €

Ab 50 Stück Roggen- oder
Mehrkornbrötchen

je Stück 2,20 €

Brunch und oder Frühstück

Nach Absprache mit Ihnen

Ab 10 Personen

Original Berg. Kaffeetafel

Nach Absprache mit Ihnen

Ab 10 Personen

Tarts und Quiche

Jede Tart
ausreichend für ca. 16 Portionen
je Torte 18,00 €

„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*

„Möhrenquiche“

Champignon-Kochschinken Quiche“

„Quiche Lorraine“ oder
Lothringer Specktorte

Feigentart

Als süße oder herzhaft Form
möglich

„Pilz - Quiche“

Champignons, Austernpilze,
Kräuterseitlinge