

*Vorschläge*  
*Ideen*  
*Anregungen*

*Menus*  
*Buffets*  
*Brunch*

*Party. Empfang. Meeting.*

*Familienfeier.*

*Besonderer Anlass.*

*Hier sind unsere Empfehlungen  
und Anregungen.*



*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](http://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

## Menu-Buffets:

Ob im privaten Kreis oder zu geschäftlichen und beruflichen Anlässen: Mit diesen Menus bzw. Buffets treffen Sie 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:

- Spargelcreme mit Lachsrollchen

### HAUPTSPEISEN:

- Schweinemedallions in Kräuterrahm
- Putenbrust geschneuzelt mit Gemüsestreifen in Rahmsauce
- Düsseldorfer Senfsteaks mit Zwiebeln, dunklem Bratensaft
  
- Platte mit jahreszeitlichem Gemüse, 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. €	29,50	26,00
ab 30 Port. €	26,00	22,50

## 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:

- Boeuf Bourguignon 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	26,80
ab 30 Port. €	26,50	23,00

[www.partyservice-solingen-der-gedeckte-Tisch.de](http://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 Gerd Fleischer Spezialität „Klingenschmied“. Kräftiger Geschmack auf traditionelle Art.*

□ **REIBEPLÄTTZCHEN MIT LACHS SCHWEINEBRATENRÖLLCHEN** mit Feldsalat und Fleischsalat

□ **BERGISCHE ZWIEBELSUPPE** mit Kottenbutter

□ **SCHNITZEL** mit einer Haube von Kottenwurst, Zwiebeln, Schwarzbrotkrumen

□ **SAUERBRATEN** mit Sauce und Rosinen

□ **HÜHNERBRÜSTCHEN MIT SAUERKRAUT** mit Speck umwickelt

□ **ROTKOHL, SPECKBOHNEN, FELDSALAT**

□ **PILLEKUCHEN UND KLÖßE**

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

Ab 20 Portionen  
Pro Portion 24,- €

Ab 35 Portionen  
Pro Portion 21,- €



[www.partyservice-solingen-der-gedeckte-Tisch.de](http://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 12,00 €

Ab 30 Portionen  
Pro Portion 10,- €

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 15 Personen auf Vorbestellung direkt ins Haus.*

### JANUAR, FEBRUAR, MÄRZ:

□ **LAUCHCREMESUPPE** mit Pfannkuchenstreifen und Croutons  
□ **LACHS-MEDAILLONS** mit Salatplatte, Hummersauce, Langkornreis  
□ **QUARKSPEISE** mit Obstkompott  
Pro Portion: 17,00 Euro

### APRIL, MAI, JUNI

□ **FORELLENRAHM-SPARGEL-SÜPPCHEN** mit Forellen-Kaviar Croutons  
□ **SCHWEINEMEDAILLONS** im Mantel aus rohem Schinken; Stangenspargel, Schnittlauch-Sauce, Salzkartoffeln  
□ **MILCHREIS** mit Erdbeeren  
Pro Portion: 17,00 Euro

### JULI, AUGUST, SEPTEMBER:

□ **ZUCCHINICREME** mit Waldpilzen  
□ **HIRSCHKALBMEDAILLONS** im Sesammantel, Cassis-Johannisbeer-Sahne; Rosenkohl; Thymiankartoffeln  
□ **GRIESFLAMMERIE** mit karamellisierten Trauben  
Pro Portion: 19,50 Euro

### OKTOBER, NOVEMBER, DEZEMBER:

□ **GEFÜLLTE GANS**, traditionell geschmort mit allem, was dazu gehört einschließlich Schmorapfel  
□ selbstverständlich mit Klößen, Apfelrotkohl  
Pro Portion: 22,50 Euro

### 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 karamellierte französische APFELTART
- MOUSSE AU CHOCOLAT

Ab 20 Portionen  
Pro Portion 28,50 €

## „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 24,00 €

## „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 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 20 Portionen  
Pro Portion 19,00 €



[www.partyservice-solingen-der-gedeckte-Tisch.de](http://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