



**Droste**  
Seit 1954



**LifeStyle**  
*Catering*



DAMIT AUS  
**FEIERN**  
*Feste*  
WERDEN



Tel.: +49 (0)2102 – 60335  
catering@droste-event.de  
www.droste-event.de

DAMIT AUS  
**FEIERN**  
*Feste*  
WERDEN

*Droste*  
Seit 1954



## SEITE

2

3 - 5

6

7 - 10

11 - 18

19 - 25

26

27 - 30

31 - 35

36 - 37

38

## INHALT

Wir über uns

Canapés – Fingerfood etc.

Fingerfood Arrangements

Walk & Dining Arrangements

Buffets – Platten etc.

Menues – Suppen – Hauptgänge etc.

Gänse Express

Getränke Service

Personal – Equipment – Technik etc.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Datenschutzgrundverordnung (EU-DSGVO)

## SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN, LIEBE GÄSTE!

DROSTE IST SYNONYM FÜR TRADITION UND INNOVATION IN BACKSTUBE, KONDITOREI UND KÜCHE, WELCHE ZUGLEICH GRUNDLAGE FÜR DEN LIFE STYLE CATERING DROSTE SIND.

DAS HAUS DROSTE LEISTET SICH DEN LUXUS DER HANDWERKLICHEN PRODUKTION VON AUSSERGEWÖHNLICHEN UND ZEITGEMÄSSEN GENÜSSEN. DIE DARAUSS RESULTIERENDE, FÜR DEN FEINSCHMECKER IM WAHRSTEN SINNE DES WORTES SPÜRBARE EINZIGARTIGKEIT UNTERSCHIEDET DROSTE – KÖSTLICHKEITEN VON VIELZAHL UND VIELFALT DER ANBIETER. NUR AUSGESUCHTE ERSTKLASSIGE ROHSTOFFE WERDEN ZUR NATÜRLICHEN UND SCHONENDEN HERSTELLUNG VON DROSTE – KÖSTLICHKEITEN VERWANDT. DIE GASTRONOMISCHE KOMPETENZ RESULTIERT AUS 60 JAHREN ERFAHRUNG MIT DER GESCHÄTZTEN KUNDSCHAFT IN BÄCKEREI-CAFE-CONDITOREI-RESTAURANTS- & CATERING BETRIEBEN.

DAS DROSTE „KNOW-HOW“ STEHT IHNEN ZU FESTLICHEN ANLÄSSEN IM PRIVATEN („DINNER FOR TWO“, LAUSCHIGE GARTENFESTE, RAUSCHENDE HOCHZEITSFEIERN) ODER IM GESCHÄFTLICHEN RAHMEN (UNNACHAHLICHE FIRMENJUBILÄEN, MESSE CATERING „WALK & DINING“ ETC.) BIS HIN ZU SPECIAL EVENTS – AUCH ALS GROSSVERANSTALTUNGEN – JEDERZEIT UND GERN ZUR VERFÜGUNG.

DER FOLGENDE VERKAUFSKATALOG PRÄSENTIERT EINEN AUSZUG AUS DEM BREIT GEFÄCHERTEN CATERING ANGEBOT. MIT FREUDE WERDEN IHNEN FRAGEN ZU WEITEREN GOURMET – VORSCHLÄGEN BEANTWORTET UND INFORMATIONEN ÜBER MOBILIAR, DEKORATION, UNTERHALTUNG ODER PERSONAL IN EINEM INDIVIDUELLEN ANGEBOT GEGEBEN. OB SIE 2 ODER 2000 GÄSTE ERWARTEN: FORDERN SIE DIE KOMPETENZ DES BANKETT- SERVICE DROSTE. ÜBERLASSEN SIE IHM DIE PLANUNG UND DURCHFÜHRUNG IHRER VERANSTALTUNG, DAMIT SIE DIESE VON ANFANG AN GENIESSEN KÖNNEN.

FÜR EIN PERSÖNLICHES GESPRÄCH STEHEN WIR IHNEN GERNE ZUR VERFÜGUNG.

MIT FREUNDLICHEN GRÜSSEN



Konditormeister

## VERANSTALTUNGSBÜRO & TERMINRESERVIERUNG:

EGGERSCHIEDTER STRASSE 60 · 40883 RATINGEN (HÖSEL)

TELEFON: 0 21 02 - 6 03 35 · Fax: 02102-67327

EMAIL: CATERING@DROSTE-EVENT.DE · INTERNET: WWW.DROSTE-EVENT.DE

*Wir sind dazu da, Ihre Wünsche entgegen zu nehmen:*



ANDREA DROSTE  
VERANSTALTUNGSMANAGEMENT  
A@DROSTE-EVENT.DE



MICHAEL DROSTE  
GESCHÄFTSLEITUNG  
M@DROSTE-EVENT.DE



ANNA-THERESA GANTNER - DROSTE  
EVENTMANAGEMENT ÖKONOMIN (VWA)  
A.GANTNER@DROSTE-EVENT.DE



MICHAELA FRITSCHKE  
KÜCHENLEITUNG  
M.FRITSCHKE@DROSTE-EVENT.DE

TITEL · FOTOS VON WWW.FOTOLIA.COM & PRIVAT

ALLE AUFGEFÜHRTE PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.



**CANAPES**

**SUSHI**

**BELEGTE BRÖTCHEN**

**FINGERFOOD**

**WRAPS**

**DELIKATESS SCHNITTCHEN**

**VEGETARISCHE SNACKS**

**SANDWICH**

**WALK & TALK**

### Brote/Brötchen:

Weizenbrötchen! Vollkornbrötchen zzgl. € 0,30	
Delikatessschnittchen (½ Scheibe Roggen oder Toastbrot)	á € 1,6
Diverse ½ belegte Brötchen	á € 1,6
½ Mettbrötchen mit Zwiebeln	á € 1,6
½ Roastbeefbrötchen	á € 2,5
½ Lachsbrötchen	á € 3,5

### Sandwichs: ab 10 Stück

dreieckig geschnittener Weizentost, Vollkorn zzgl. € 0,30	
Diverse Sandwich	
Normale Größe	á € 2,1
Kleine Größe	á € 1,8

### Canapés ab 20 Stück

#### Fisch:

Geräucherte Forelle oder Makrele	á € 3
Geräucherter oder gebeizter Lachs	
Lachstatar	

#### Fleisch:

Geräucherte Putenbrust	á € 2,8
Edelsalami mit Paprikacreme	
Gekochter oder roher Schinken	
Lachsschinken	
Roastbeef mit Sauce Remoulade	
Schweinebraten mit Sauce Remoulade	
Mett mit Zwiebelwürfeln	

#### Vegetarische/Käse:

Tomate, Gurke, Ei	á € 2,8
Tomate – Mozzarella mit Pesto	
Kresse Quark auf Sechskornbrot	
Holländerkäse mit Salzgebäck	
Camembert	
Frischkäsecreme auf Schwarzbrot	

#### Sushi: ab 30 Stück

Wir führen verschiedenes selbstgemachtes Sushi: Temaki, Nigri Sushi, Hoso-Maki-Sushi. Futo-Maki-Sushi, Inside-Out Roll u.a. mit Lachs, Thunfisch oder Gemüse

#### Fingerfood: warm & kalt genießen, ab 10 Stück pro Sorte

Rostbratwürstchen in Blätterteig	á € 1,95
Garnele im Knuspermantel	á € 1,5
Gebratene Scampis in Speck mit Chilisauce	á € 1,95
Spinat Quiche mit Lachs	á € 2,1
Quiche od. Zwiebelkuchenca. 5x3cm	á € 1,95
Mini Pizzataler	á € 2,2
Blätterteigpralinen (Speck/Lauch; Spinat/Feta; Thunfisch)	á € 1,95
Noodle Sticks	á € 1,2
Mini Schnitzel	á € 0,75
Mini Frikadellen	

#### Laugenkonfekt: ab 10 Stück pro Sorte

Laugenkonfekt mit Serranoschinken	á € 1,8
Laugenkonfekt mit Zwiebelmett	
Laugenkonfekt mit Leberkäse	
Laugenkonfekt mit Obatzda	

#### Meatfood: ab 10 Stück pro Sorte

Blume vom Parmaschinken auf Rucolasalat	á € 2,5
Mini Vitello mit Thunfischcreme Pflaume, Dattel oder Würstchen im Speckmantel	á € 2,5
Rindfleischbällchen auf Hüttenkäsetaler	á € 1,95
á € 2,2	
Mini Schnitzel von der Pute auf Kartoffelwürfel mit Tomaten-Basilikum – Vinaigrette	á € 3,2
Roastbeef Würfel vom Angus Rind auf roten Zwiebeln	á € 3,2

#### Käsefood: ab 10 Stück pro Sorte

Bruschetta mit Tomate, Zwiebeln, Knoblauch & Mozzarella	á € 2
Tomatentarte mit Ziegenkäse & Rucola	á € 2
Marinierter Ziegenweichkäse mit Feigenkonfit	á € 2,5
Pumpnickeltürmchen mit zweierlei Käsecremes	á € 2,2
Mozzarellaperlen mit Kirschtomaten	á € 2
Parmesanplätzchen mit Ziegenkäse & Pesto	á € 1,95
Auberginenröllchen mit mildem Kräuter-Frischkäse gefüllt	á € 2,5
Gefüllte Weinblätter mit Feta	á € 2
Hähnchen-Lauch-Tarte mit Apfel und Cheddarkäse	á € 2,2
Crostini mit Tomaten & Schafskäse	á € 2

Bild Fotolia



- Fischfood:** ab 10 Stück pro Sorte
- Lachs-Crêpes-Roulade á € 2
  - Butterfischwürfel in Sesamkruste an Rosmarinspieß á € 3
  - Cannelloni gefüllt mit Lachstatar an Kräuter Creme Fraiche á € 2,8
  - Pikante Heringsröllchen & Schwarzbrot á € 2
  - Seeteufelmedaillon mit Limetten-Senf-Chutney á € 3,8
  - Kross gebratener Zander mit geschmorten Kirschtomaten auf Zuckerschotensalat á € 2,8
  - Sesam Scampi auf Reissnudelsalat á € 2,5
  - Mini Baked Potatoe mit Creme fraiche & Kaviar á € 3

- Spieße:** ab 10 Stück pro Sorte
- Chorizzo-Spieß mit Oliven á € 2,5
  - Tomate/Mozzarellaspieß á € 1,8
  - Mini Spieß mit Salami, Mozzarella & getrockneter Tomate á € 2,2
  - Käse-Trauben-Spieß á € 1,95
  - Geflügel/Ananasspieß á € 1,95

- Wraps:** ab 10 Stück pro Sorte
- Mini Wrap mit Parmaschinken, Rucola & getrockneter Tomate á € 2
  - Mini Wrap Curryhähnchen mit Früchten á € 2
  - Mini Wrap mit gegrilltem Anti-Pasti-Gemüse á € 2



- Süppchen:** ab 10 Stück pro Sorte á € 2,5  
*präsentiert im Glas oder Mini Mokkatasse*
- Tomatensüppchen
  - Möhren-Orangensüppchen
  - Erbsenschaumsüppchen
  - Curry-Kokossüppchen
  - Kürbis-Ingwersüppchen
  - Ochsenschwanzessenz
  - Klare Tomatenessenz
  - Schaumsüppchen vom Flusskrebs

- Trendige Salate:** ab 10 Stück pro Sorte á € 3,5  
*aus Weckgläsern, Schälchen oder von Dekotellern*
- Cous-Coussalat mit scharfem Vanille Hühnchen
  - Rapunzelsalat in Kürbiskernöl mit karamellisierten Walnüssen und Mango
  - Cesard's Salad mit Hähnchenstreifen und Parmesan
  - Bulgursalat mit Kräutern, Kirschtomaten und Limetten
  - Antipastisalat mit frittiertem Rucola und Pecorinospänen
  - Spinatsalat mit Pienenkernen und gelben Cherrytomaten
  - Glasnudelsalat mit asiatischer Currycreme und Scampi



- Desserts:** ab 10 Stück pro Sorte á € 3  
*Präsentiert in Mini Gläsern und Acryl Schälchen*
- Blutorangencreme
  - Konfit von aromatischen Mangos mit Mohnsauce
  - Tiramisucreme mit Espresso und Marsala
  - Limettenmousse mit Ananas-Crossies
  - Weißer Feigencreme mit luftigem Honigschaum
  - Walnussmousse mit Ahornsirup

**Weitere Desserts finden Sie auch in unserem Fingerfood Angebot z.B. Seite 24**

- Süße Fingersnacks:**
- Mini- Plunderteilchen,
  - Mini - Blätterteiggebäck
  - Mini-Croissant mit und ohne Schokolade
  - Mini-Muffins,
  - Mini - Windbeutel á € 1
  - Quarkbällchen á € 0,5

- Frische Fruchtspieße ab 10 Stück á € 3
- mit Kuvertüre überzogen á € 3,5
- der Preis kann Saison bedingt abweichen

- Frische Tortenstücke nach Wahl
- Frische Dessertschnitten nach Wahl



- Art.Nr. 9060 Petit Fours 3 x 3 cm  
klassisch überzogen & garniert      á € 1,5
- Art.Nr. 9061 Petit Fours 3 x 4 cm  
beschriftet mit Namen der Gäste      á € 2,5
- Art.Nr. 9062 Petit Fours 4 x 4 cm  
als bunte Päckchen      á € 4
- Petit Fours mind. 10 Stück und 3 Tage im Vorlauf**

Das Petit Four wird mit Kuvertüre am Fuß abgesetzt und in eine weiße Manschette gestellt. Als „Give away“ können die Fours einzeln in Cellophan und mit Schleifen oder Kräuselband nach Wahl verpackt werden. Dafür berechnen wir Ihnen zzgl.      á € 1

Auf Wunsch auch mit Ihrem gedruckten Foto ab 20 Stck .zzgl.      á € 0,75



**Selbstverständlich können wir Ihnen, ab 10 Personen, ein Arrangement zusammenstellen! Hier zwei Beispiele:**

Bei 6 Teilen	<b>pro Person</b>	<b>€ 12,9</b>
Bei 8 Teilen	<b>pro Person</b>	<b>€ 16,68</b>
Bei 10 Teilen	<b>pro Person</b>	<b>€ 20,42</b>
Bei 12 Teilen	<b>pro Person</b>	<b>€ 23,22</b>

### Fingerfood - Arrangement „Klassik“

- Blätterteignack mit Lachsfüllung
- Cabanos-Oliven-Picker
- Laugenkonfekt mit Leberkäse und süßem Senf
- Mini-Pizza-Taler
- Quiche-Lorraine
- Schwarzbrottaler mit Käsecreme
- Rindfleischbällchen auf Hüttenkäsetaler
- Käsespieß mit Trauben
- Laugenkonfekt mit Obatzda



### Fingerfood-Arrangement „Sommerzeit“

- Crostini mit mediterranem Frischkäse
- Melonensalat mit Serranoschinken & Parmesan
- Bruschetta mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum
- Mini- Wrap mit Parmaschinken und Rucola
- Mozzarella –Kirschtomaten-Spieß mit Basilikum
- Mini-Wrap mit gegrilltem Antipastigemüse
- Pflaume im Speckmantel
- Feigenkonfit mit Ziegenkäsecreme
- Schafskäse mit Peperoni und schwarzer Olive
- Butterfischwürfel in Sesamkrustemit Rosmarin
- Medaillon vom Seeteufel mit Limetten-Senf-Chutney
- Mini-Spieß mit Salami, Mozzarella & getrockneten Tomaten

## WALK & TALK“ DINING VORSCHLÄGE

Dining bedeutet, dass das Essen zur wichtigsten Nebensache wird. Es stört nicht die Kommunikation, es belebt sie, sorgt für Unterhaltung. Schön dekorierte Tableaus präsentieren frische Speisen aus aller Welt.

Ob von unserem geschulten Service an den Gast gebracht oder auf dem Buffet eingesetzt. Keine abgeräumten Platten, kein lästiges Anstehen. Designerporzellan, gebogene Löffel, Glas-Schüsselchen mit kleinen Gabeln, Bastkörbe und Bauchläden sind die Instrumente, die uns dazu dienen, Ihren Gästen jeglichen Umstand zu ersparen.

„Walk & Talk Dining“ wird zu einem Erlebnis.

Wir bieten die aufgeführten Dinings ab **20 Personen** an. Da wir großen Wert auf Qualität legen, werden diese bei Ihnen vor Ort zu bereitet.

Die Personalkosten errechnen sich nach dem Aufwand.

Alle Preise verstehen sich inklusive Geschirr, Besteck und hochwertigen Papierservietten.



### WALK & TALK: „ANNA - THERESA“

#### **Vorspeisen**

Schweinefilet mariniert mit Sesamöl und chinesischem Bergpfeffer auf Zuckerschotensalat  
Gemüse – Wraproulade mit Curry–Ananas und Tomaten-Paprikadip  
Gegrilltes Seelachsfilet auf Zucchini-salat mit feinem Kerbel und Estragon  
Pikante, fruchtige Geflügelfrikadelle auf Cranberry Chutney  
Schafskäsecreme gefüllte Blätterteigpraline

#### **Hauptgänge**

Piccata von der Poulardenbrust auf Tomatengarganelli mit frittiertem Ruccola  
Gegrilltes Yakitori  
Gemüsespieß mit Basilikumsauce auf Safranreis

#### **Desserts**

Leicht aufgeschlagener Joghurtmousse mit Aprikosenmark und Limettenzesten  
Cappucino Cremé mit Krokantschaum

pro Person € 34

### WALK & TALK: „CHARLOTTE“

#### **Vorspeisen**

Rote Beete Tiramisu auf Kerbelschaum  
Geflügel-Spinat Canneloni auf Tomaten-Chili Ragout  
Cross gebratener Rotbarsch auf Bananen-Ananas Chutney mit Wakame Algen  
Roastbeef Würfel vom Angus Rind auf roten Zwiebeln  
Tatar von getrockneten Tomaten auf Pumpnikeltaler mit Basilikum – Frischkäse

#### **Hauptgänge**

Cordon bleu vom Schweinerücken mit Cheddar - Käse gefüllt, dazu Kartoffelecken in Rosmarinbutter gebraten  
Seelachsfilet mit Kräuter -Senfkruste, Schmetterlingsnudeln und feinem Gemüse

#### **Desserts**

Mangocreme auf gelierten Früchten mit Kokos und Pistazien  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Nougatmousse mit Portweinfeige

pro Person € 36,5



### WALK & TALK: „DON VITO“

#### **Vorspeisen**

**Bruschetta – geröstetes Weißbrot mit feinen Tomatenwürfeln, Olivenöl, Zwiebeln & Basilikum**

Geschmortes Barschfilet mit Carlamarentatar auf rosa Linsen mit weißem Aceto  
Mozzarellaperlen mit Kirschtomaten an würziger Balsamicosauce  
Mit Rosmarin marinierte und gebratene Paprikastreifen  
Blume vom Parmaschinken auf Melonensalat in Orangen-Vinaigrette  
Mini-Vitello vom Kalb mit Thunfischcreme

#### **Hauptgänge**

Zartes Hähnchensaltimbocca mit Salbeisauce auf gebratenen Gnocchi  
Hausgemachte Edel-Teigtaschen mit gehobeltem Grana Padano und Pesto

#### **Desserts**

Panna Cotta mit Aprikosensauce  
Biskuitörtchen gefüllt mit Amarettocreme und marinierten Amarenakirschen  
Melonen-Grütze mit Himbeerschaum

pro Person € 38,5

### WALK & TALK: „JANINE“

#### **Vorspeisen**

Mini – Baked Potatoes mit Flusskrebssen und Cremé fraiche  
Auberginenröllchen mit mildem Kräuterfrischkäse  
Sesam–Scampi auf würzigem Reismudelsalat  
Vichy–Karotten im Hähnchenfleisch-mantel mit Majoran-Schalotensauce  
Mini Schnitzel von der Pute auf Kartoffelwürfel mit Basilikum – Tomatenvinaigrette

#### **Hauptgänge**

Hauchzart Geschnetzeltes von der Angus Rinderhüfte mit roter-Pfeffersauce auf Kräuter-Spätzle  
Hausgemachter Gemüsestrudel mit Riccota und Kerbelschaum

#### **Desserts**

Heimische Früchte und Beerenvariationen auf leichter Yoghurtcreme mit Himbeerdip im Glas angerichtet  
Cappuccinomousse mit Khalua  
Bananencreme mit Karamelschaum

pro Person € 35,5



### WALK & TALK: „MUTTIS“

„Gutbürgerliche Küche“

#### **Vorspeisen**

Feuriges Pepperoniebrod mit Obazda  
Endiviensalat mit Kartoffel–Speckdressing und gebratener Geflügelleber  
Frikadellenspieß mit original Düsseldorfer Radschläger Senf  
Gebratenes Rindfleisch mit einer Zwiebelvinaigrette mariniert  
Mini-Schnitzel mit pikantem rheinischem Erdapfelsalat  
Lauwarme Beef-Praline vom Angus Rind mit seiner Sauce  
Gefüllte Pfannekuchen-Blutwurstrolade mit lauwarmen Kartoffel-Apfelragout

#### **Hauptgänge**

Gekrätertes Roastbeef mit Mamas Möhrengemüse und Rotwein-Rosienenjus  
Gebratene Zanderfilets mit glaciertem jungem Gemüse, kleinen Kartoffeln und Senfschaum

#### **Dessert**

Stachelbeertörtchen mit Mandelsirup  
Schokoladencreme mit Birnenschaum  
Rote Grütze mit Vanillesahne

pro Person € 32,5



### WALK & TALK: "ZAUBER"

#### **Vorspeisen**

Kross gebratener Zander mit geschmorter Kirschtomate auf Zuckerschotensalat  
 Eingelegtes Rinderfilet mit Haselnuss Kruste auf gebratenen Zucchini  
 Blume vom Wildschweinschinken mit Preiselbeerragout  
 Roulade von der Poulardenbrust mit Ananas-Ingwerfüllung  
 Crossini mit Pfeffer-Kürbismarmelade  
 Mariniertes Ziegenweichkäse mit Feigenschäum  
 Riesengarnele mit Rosmarin gegrillt und einem Tomaten – Rosinenchutney

#### **Hauptgänge**

Frikassee vom Kalbsrücken mit kleinen Butter-Kartoffeln und Babymöhren  
 Piccata vom Victoriabarsch auf Reismudeln mit Tomaten, Papaya und Curry  
 Feurige Tagliatelle mit einem Hauch Knoblauch, Olivenöl und Peperoni

#### **Dessert**

Mousse von der Vollmilchschokolade mit eingelegten Beeren  
 Grießstrudel mit Marzipan & Vanilleschaum  
 Karamellisiertes Obst der Saison mit süßen Mohnplätzchen

pro Person € 39,8

### WALK & TALK: "MAY LING"

#### **Vorspeisen**

Gebratene Geflügelbällchen mit Pak Choi und Koriander-Chillidip  
 Mit Sanshoppfeffer gewürztes Rinderfilet vom Angus Rind auf Sojasprossensalat mit Minze  
 Zackenbarsch-Piccata auf Reismudeln mit Tomaten, Papaya und Curry  
 Feine Streifen vom Schwein mit knackigem Wokgemüse,  
 Mariniertes Tofu mit Baby-spinat,  
 Frühlingszwiebel, Chili und Erdnußöl

#### **Hauptgänge**

Mit Ente und Gemüse gefüllte Poularden-brust auf Basmatireis,  
 Weiße Tagliatelle mit geröstetem Sesam & einem Pesto aus getrockneten Tomaten,  
 Lachscanneloni auf Kurkuma-Limettenkarotten

#### **Dessert**

Honigcreme im einer Filoteighippe und Lytschikompott,  
 Orangen – Limettenpudding mit Mandelnudel  
 Crepéröllchen mit Kokoscreme und fruchtigem Ananasgelee

pro Person € 34,9

### WALK & TALK: "FRÜHLINGSERWACHEN"

#### **Vorspeisen**

Tomatentörtchen mit Zucchini, Kartoffeln und frischen Kräutern,  
 gegrillte Riesengarnelen auf grünem Spargelsalat mit Kräutervinaigrette  
 Erbsen-Quiche mit frischer Minze & Bärlauchpesto  
 Lauwarme Paprika-Tartelettes mit Kräutercreme  
 Geschmorter Seeteufel in Tomaten-Chutney  
 Poulardenbrust gefüllt mit Ente und Gemüse, serviert auf Salat vom Frühlingslauch

#### **Hauptgänge**

Kalbfleischroulade auf Kartoffel-Gemüserösti mit feinen Nadelbohnen & einer leichten Sherryrahmsauce, Gebratenes Kabeljaufilet auf warmen Linsensalat und Dijonsenschaum  
 Parpadelle mit geschmolzenen Tomaten  
 Zucchini-perlen, Basilikum – Knoblauchöl und gehobelm Grana Padano

#### **Dessert**

Kirsch-Grütze mit Mandeln & Vanillesauce  
 Apfel - Zimttartelettes  
 Feines Milchreismousse mit Aprikosenkompott und Pistazien

pro Person € 38,2

**WALK & TALK: "HIGHLIGHTS"**

**Vorspeisen**

Lauwarme Angus-Beef-Praline mit seiner Sauce an Glacialsalat  
 Gebratene Riesengarnele mit Sesam und Zuckerschote auf Bambus gespießt  
 Mit einem Erbsen-Schafskäsemousse gefüllte Minipaprika  
 Geschmorter Seeteufel auf Fenchel mit Bananen-Ananaschutney  
 Wachtel Ei auf Löwenzahnsalat mit Trüffelvinaigrette und gebratenem Kalbsbries



**Hauptgänge**

Gekrätertes Rinderfilet vom Angus Rind auf Zucchiniisotto mit Vanillemöhrrchen  
 Gefülltes Lammrückenfilet auf Kartoffelrösti, glacierte Patissons mit Senfsaatjus  
 Kross gebratenes Filet von der Dorade Royal mit Tandoori auf Pappardellenukeln in Zitronengras-Ingwerschaum

**Dessert**

Schokoladentörtchen mit Baiser und frischer Minze  
 Birnenmousse mit einem Apfelzimtragout  
 Jogurtcreme mit Mangosauce und heimischen Früchten der Saison

pro Person € 44,5



**WALK & TALK: „BREAKFAST CLUB“**

Süße Pastries mit verschiedenen Füllungen  
 Hausgemachtes Bircher Müsli mit Himbeeren, Erdbeeren, Trauben und Baby-Ananas  
 Naturjoghurt mit Tannenhonig oder marinierten Waldbeeren  
 Mini Laugenstangen mit Frischkäse und Paprikawürfeln gefüllt, serviert im Brotkorb  
 Quiche von der Tomate mit Pesto und Parmesan



Bild Fotolia

Mini Nürnberger im Blätterteigmantel  
 Rührei -wahlweise mit frischen Kräutern, Shrimps, Käse, Champignons, Tomaten oder geräucherter Putenbrust  
 Schinkenhütchen - Kleine Blätterteigpäckchen gefüllt  
 Scharfes Lachstatar mit geröstetem Sesam auf Kartoffelchips  
 Shrimpscocktail mit Dillschaum im Glas serviert  
 Französische Rohmilchkäse-Auswahl mit Walnußbaguette und gesalzener Butter  
 Mundgerecht portionierte exotische Früchte und Beeren als Fingerfruits angeboten  
 Karottenkuchen mit Mascarpone  
 Pan Cakes mit Ahornsirup und Pecannüssen

pro Person ab € 27,5



# **WILD** **BAYRISCH**

WARM & KALTE

## BUFFETS

## GARNIERTE PLATTEN

## MEXICANISCH

## BARBEQUE

## VEGIE BUFFET

## SPANISCH

## FISCHDELIKATESSEN

## THEMEN BUFFETS

ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

**Buffets servieren wir ihnen ab 10 Personen**

**Frühstücks Buffet**

**Kalte Speisen**

Konfitüre, Honig & Nutella  
 Frisch- und Dauerwurst im Aufschnitt  
 Saftiger Metzger-Kochschinken  
 Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
 Graved Lachs mit Senf-Dillsauce  
 Käseauswahl  
 Frühstücksbrötchen, Mini Croissants  
 Butterteller

**Warme Speisen**

Rührei & Grillspeck (Bacon)  
 Nürnberger Rostbratwürstchen

**Dessert**

Frischer Obstsalat mit Joghurtcreme  
 pro Person € 18,5



Bild Fotolia

**Kleines Medaillon Buffet**

Auswahl von edlen Medaillons  
 Vegetarischer Kartoffelsalat  
 Griechischer Bauernsalat  
 Butterteller & Bankettbrötchen

pro Person € 18,5

**Kleines Fleisch Buffet**

„Dumeklemmer“, Schwarzwälder Schinken, Mini Frikadellen,  
 panierte Minischnitzel, Pellkartoffelsalat  
 Weißkrautsalat in Sahnedressing

pro Person € 14,5

**Kleines Fisch Buffet**

Stremel Lachs, Filet von der Bachforelle  
 Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
 Hausgebeizter Graved Lachs  
 mit Senf-Dillsauce  
 Gesalzene Butterrosen & Bankettbrötchen

pro Person € 22,5

**Kaltes Buffet**

Mini Schnitzel, Mini „Frikos“  
 Schweinemedallions mit Früchten  
 Westfälischer Schinken  
 Mini Hähnchenbrust in Mandelpanade  
 Spargelröllchen,  
 Hähnchenschenkel  
 Weißkrautsalat mit Paprika  
 Bunter Nudelsalat, Kartoffelsalat  
 (wahlweise Essig/Öl oder Mayonnaise)

**Dessert & Käse**

Rote Grützen mit Vanille Sauce  
 Käseauswahl  
 Butterteller & Partybrötchen

pro Person € 20,5

**Buffet „Haxel“**

**Warme Speisen**

Mini Schweinshaxen, Leberkäs  
 Weißwürstchen mit süßem Senf  
 Warmer Kartoffelsalat  
 Sauerkraut

**Suppe**

Leberknödelsuppe

**Dessert & Käse**

Laugenbrezel  
 Schmalz, Käseauswahl mit Radi  
 Bayrische Creme

pro Person € 19,5

**Buffet „Spanferkel“** Buffet für 20 Personen

**Warme Speisen**

Warmer Kartoffelsalat, Sauerkraut  
 Knuspriges Spanferkel (ca.12 Kg)

**Dessert & Käse**

Partybrötchen, Schmalz, Obazter  
 Bayrische Creme

Buffet Preis € 350

**Buffet „Bayrische Schmankerln“**

**Kalte Speisen**

Mini Schnitzel paniert mit Dipp  
 Hähnchenkeule  
 Käse-Wurstsalat mit Vinaigrette  
 Weißkrautsalat, Bunter Nudelsalat

**Warme Speisen**

Kassler Braten auf Sauerkraut  
 Bratkartoffeln  
 Warmer bayrischer Leberkäse mit süßem Senf  
 Warmer Speck-Kartoffelsalat

**Dessert & Käse**

Bayrischecreme mit Himbeermark  
 Käseauswahl, Butterteller & Laugenkonfekt  
 pro Person € 22,5

### Buffet „Rheinland“

#### **Kalte Speisen**

Kassler Rippenspeer auf Essiggemüse  
„Mett Igel“ mit frischen Zwiebeln  
Schweinerücken mit Backobst,  
Mini Frikadelle mit Senf, Krautsalat mit Speck,  
Bayrischer Kartoffelsalat (warm)  
Heringssalat-Rote Beete & Walnüssen

#### **Warme Speisen**

wahlweise Burgunder Braten, Kassler Braten  
oder Prager Schinken auf geschmortem  
Sauerkraut, Kartoffelpüree

#### **Dessert & Käse**

gemischte Käsespieße, Brotkorb, Butterteller  
Bayrische Creme, Rote Grütze

pro Person € 24,5

### Buffet „Niederrhein“

#### **Kalte Speisen**

Salat von fangfrischem Hering  
mit Rote Beete,  
Räucherlachsrollchen mit Preiselbeer-  
Meerrettich,  
Makrelen- und Matjeshappen,  
Gemischter Gartensalat mit Rucola,  
Apfelspalten und Kartoffeldressing  
Wurstsalat mit Zwiebelchen, Petersilie,  
Radieschen und Essig & Öl  
Erdäpfelsalat mit Gürkchen und Ei

#### **Suppe**

Linsenrahmsüppchen mit gebratenen  
Flönzwürfeln

#### **Warme Speisen**

Schweinefiletmedaillons  
mit Backpflaumen und Rübensaft  
Drillingskartoffeln mit Speck & Zwiebeln  
Rheinischer Sauerbraten vom Rind  
mit Rosinen und Mandeln  
Endiviensalat mit gebratener Blut- und  
Fleischwurst in der Sesamkruste  
Gartenfrische Gemüse mit Petersilienbutter  
geschmolzenen Tomaten

#### **Dessert & Käse**

Apfelkrautcreme & karamellisiertem  
Pumpnickel  
Süßer Milchreis mit Sauerkirschen  
und Zimt und Zucker  
Limburger, Harzer und Butterkäse vom Brett  
Butterteller & Partybrötchen

pro Person € 27,5



### Buffet „An der Nordsee Küste...!“

#### **Kalte Speisen**

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Forellenfilet, Krabbensalat, Matjes Salat,  
Bunte Markt- und Rohkostsalate mit Joghurt-Dressing

#### **Warme Speisen**

Norweger Lachssteak in rosa Pfeffersauce  
Wild-Patna-Reis  
Bandnudeln mit Champignons in Sahnesauce  
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel  
auf Marsalasauce  
Kartoffelgratin, Gemüseplatte mit Hollandaise

#### **Dessert & Käse**

Mousse au Chocolat,  
„Sylter“ Rote Grütze mit Vanillesauce  
Käseauswahl, Butterteller & Partybrötchen

pro Person € 29,5

### Buffet „Lotus Blüte“

#### **Kalte Speisen**

Mariniertes Rinderfilet mit Rettich  
Japanischer Gemüsesalat  
Krabbenbrot

#### **Warme Speisen**

Frühlingsrollen  
Frittierte Krabben mit Sojasauce  
Schweine Apfel Curry mit Reis

#### **Suppe**

Dim Sum Suppe

#### **Dessert**

Frische Früchte mit Vanilleeis

pro Person € 24,5

### Buffet „Aufgehende Sonne“

#### **Kalte Speisen**

Glasnudelsalat mit Tiefseegarnelen  
Entenbrustsalat mit Grapefruitfilets  
Filet vom Salm asiatisch gewürzt  
mit Wasabi  
Samosas mit Asia-Chilidipp

#### **Suppe**

Curry- Kokossuppe mit Koriandercroûtons

#### **Warme Speisen**

Streifen von der Rinderhüfte mit  
Knoblauchsauce  
Hähnchen süß-sauer mit Ananas  
auf Asia-Wok Gemüse  
Mahi-Mahifilet in Sesamkruste auf  
Chinakohlgemüse  
Basmati-Duftreis  
Mie-Nudeln mit Sojasprossen

#### **Dessert**

Exotische Früchtevariationen  
in Ingwerhonig  
Gebratene Banane in Kokosmilch  
Butterteller & Partybrötchen

pro Person € 32,5



### Buffet „Roma“

#### **Kalte Speisen**

Vitello Tonnato,  
Gebratene Gambas,  
Marinierte Auberginen  
Melonen mit Parmaschinken  
Tomate Mozzarella,  
Zuccinisalat mit Oregano  
Bunter Salat

#### **Suppe**

Minestrone

#### **Warme Speise**

Piccata Milanese,  
Bandnudeln

#### **Dessert & Käse**

Tiramisu, Panna Cotta  
italienische Käseauswahl  
Ciabatta, Kräuterbutter  
Kräuter - Knoblauch – Quarkdipp

pro Person € 32,5



### Buffet „Bella Italia“

#### **Kalte Speisen**

Antipasti Platte  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Tomate-Mozzarella mit Pesto  
Rucola Salat mit Balsamico und  
gehobeltem Parmesan  
Vitello Tonnato vom Kalb mit frischen Kapern

#### **Warme Speisen**

Hähnchenbrust „Caprese“ mit Tomate  
und Mozzarella überbacken und Farfalle  
Schweinefilet-Involtini gefüllt mit Parmaschinken  
und Rucola  
Rosmarinkartoffeln,  
Mediterranes Goldbrassen Filet in Limettenbutter  
Oliven-Tomaten-Paprika-Ratatouille

#### **Dessert & Käse**

Mascarponecreme  
mit Beerenfrüchten  
Hausgemachte Tiramisu  
Italienische Käseauswahl  
Ciabatta Brot & Butterteller

pro Person € 41,5



### **Buffet „Viva Espana“**

#### **Kalte Speisen**

Honigmelone mit Serranoschinken  
Bohnensalat mit roten Zwiebeln und Chorizo  
Meeresfrüchtesalat  
Gefüllte marinierte Champignons  
Andalusischer Peperonisalat,  
Grüne und schwarze Oliven

#### **Suppe**

Spanische Knoblauchsuppe  
**oder** Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)

#### **Warme Speisen**

Scampis in Olivenöl gebraten mit Aioli  
Paella „Valencia“ mit Huhn, Bohnen, Kaninchen  
Kaninchen in Knoblauchsauce  
Geschmorte Drillinge mit roter Mojasauce  
Spanische Gemüsepfanne

#### **Dessert & Käse**

Crema Catalana,  
Melonensalat,  
Manchego-, Ziegen- und Schafskäse  
Olivenbrot mit Kräuterdipp

pro Person € 33,5

### **Buffet „Amerika“**

#### **Kalte Speisen**

Salat Auswahl mit American-Dressing  
Putenbrust mit Cranberry-Frischkäsedipp  
Cole-Slaw-Krautsalat mit Möhren und  
Buttermilch - Tortilla Chips mit Salsa

#### **Warme Speisen**

Chicken Wings, Pulled Pork, Butterreis,  
kleine Maiskolben mit Kräuterbutter

#### **Dessert**

Obstsalat mit Vanillecreme, Mini-Muffins & Brownies  
Käseauswahl  
Mini -„Hot Dog“-Brötchen & Hamburger  
pro Person € 31

### **Buffet „Mexico“**

#### **Kalte Speisen**

Tomato Salsa, Sauerrahm, Guacamole, Taco Chips

#### **Warme Speisen**

Chicken Wings, Chili con Carne  
Überback. Tacos gefüllt mit Rinderhacktem  
Burritos gefüllt mit Geflügel  
Enchiladas gefüllt mit Thunfisch

#### **Dessert**

Exotischer Obstsalat

pro Person € 31



### **Buffet „Frankreich“**

#### **Kalte Speisen**

Gegrillter Fenchel und Gemüsesticks mit Kräuterdipp  
diverse feine Paté

#### **Suppe**

Bouillabaise

#### **Warme Speisen**

Coq au vin  
Boeuf Bourguignon  
Ratatouille Gemüse, Rosmarin Kartoffeln

#### **Dessert & Käse**

Apfeltarte, Aprikosentarte  
Französischer Rohmilchkäse  
Französisches Baguette, dunkle Roggenstange  
Butterteller

pro Person € 28,5



### Buffet „Griechenland“

#### **Kalte Speisen**

Gemischte Salatplatte  
Griechischer Bauernsalat  
Krautsalat  
Zaziki, Taramas, Oliven  
geröstet Weißbrotscheiben

#### **Warme Speisen**

Pfannen-Gyros mit Zwiebeln  
kleine Lammkoteletts mit Knoblauch  
Schweinefiletmedaillons mit Metaxasauce  
kleine Hackfleischbällchen mit Fetakäse und  
Tomatensauce  
griechische Bohnen  
Röstkartoffeln mit Käse überbacken  
Tomatenreis

#### **Dessert & ....**

Joghurtcreme mit Walnüssen und Honig  
Wassermelonen Schiffchen (nach Saison)  
Frischer Obstsalat

pro Person € 24,5



### Buffet 70er Jahre

#### **Kalte Speisen**

Nudelsalat, Kartoffelsalat, Eiersalat  
Schinkenröllchen mit Spargel  
Käseigel, Fliegenpilz Eier  
Krabbencocktail, Mini Frikadellen  
Cocktailwürstchen, Eier mit Mayonnaise  
Mett Igel,

#### **Dessert**

Wackelpudding, Schoko- & Vanillepudding  
pro Person € 19,5

### Vegetarisches Buffet

#### **Suppe**

Spargelcremesuppe

#### **Kalte Speisen**

Gegrillte und marinierte Antipasti  
Auswahl an Oliven,  
Avocadomousse mit Topinamburchips  
Auswahl an vegetarisches Sushi  
kleine gefüllte Paprika mit Frischkäse,



Kräutertörtchen aus Frischkäsemousse Steinpilz-Tiramisu  
mit Madeira-Topping  
Bulgur-Linsen-Köfte orientalisch gewürzt  
Salate der Saison

#### **Warme Speisen**

Zuccinischiffchen mit vegetarischer Füllung und Käse  
aus dem Ofen  
Buchweizenrisotto mit Gemüse und Pilzen  
Spinatstrudel mit Feta  
Wirsingroulade mit Reisfüllung  
Pilzragout in Rahmsauce  
kleine gebratene Kartoffeln & Saisongemüse

#### **Dessert & ....**

Panna Cotta mit Himbeersauce  
Obstsalat von frischen Früchten

pro Person € 28,5

### Buffet „Klassik Nr. I.“

#### **Kalte Speisen**

Mini Frikadellen, Spargelröllchen  
Bunte Markt- und Rohkostsalate  
mit Joghurt Dressing  
Salat von Geflügel

#### **Warme Speisen**

Schweinegeschnetzeltes in Champignonsauce  
Putenbrustfilet in Kräuterrahm  
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, Butterreis,  
Salzkartoffeln

#### **Dessert & Käse**

Herrencreme  
Käseauswahl  
Butterteller & Partybrötchen

pro Person € 20,5

### Buffet „Klassik Nr. II.“

#### **Kalte Speisen**

Fischplatte mit Makrelen, Matjes und Räucherlachs  
mit Sahnemeerrettich  
Schweinerücken gegrillt auf Gemüsesalat,  
Spargelröllchen  
Bunte Markt- und Rohkostsalate mit Joghurt Dressing

#### **Warme Speisen**

Schweinefilet kurz gebraten mit gerösteten Zwiebeln,  
Kochschinken und Käse überbacken mit  
Pilzrahmsauce, Kartoffelgratin  
Hähnchenbrust „Peperonata“ mit ital. Gemüse  
Butterreis, Blattspinatauflauf

#### **Dessert & Käse**

Rote Grütze mit Vanille Sauce  
Käseauswahl, Butterteller & Partybrötchen

pro Person € 25,5



**Buffet „Klassik Nr. III.“**

**Kalte Speisen**

Bunte Markt- und Rohkostsalate  
mit Joghurt Dressing  
Reissalat mit Mango und Hähnchenfleisch  
Mini Schnitzel mit feurigem Dipp  
Mini Frikadellen paniert mit Senf

**Warme Speisen**

Hähnchenfilet „Hawaii“ überbacken  
mit Ananas und Schinkenstreifen  
Risi-Bisi,  
Dumeklemmer  
Zwiebelbraten  
(aus der Rindersteakhüfte)  
Kartoffelgratin

**Dessert & Käse**

Joghurtcreme mit Waldfrüchtchen  
Käseauswahl  
Butterteller & Partybrötchen  
pro Person € 26,5

**Buffet „Klassik Nr. IV.“**

**Kalte Speisen**

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Graved Lachs mit Senf-Dillsauce  
Italienischer Rindfleischsalat  
Bunter Farfallesalat  
Tomate-Mozzarella mit Pesto

**Warme Speisen**

„Schinken-Sahneschnitzel“  
-zartes Lammerschnitzel mit Kochschinken in Sahnesauce  
Poulardenfilet „Florentiner Art“  
belegt mit Blattspinat und  
frischem Gouda überbacken  
Gemüseplatte mit Hollandaise  
Butterspätzle, Schupfnudeln

**Dessert & Käse**

Vanille-Frucht-Quark  
Käseauswahl  
Butterteller & Partybrötchen  
pro Person € 28,5

**Buffet Klassik Nr. V.**

**Kalte Speisen**

verschiedene Räucherfische  
mit Sahne Meerrettich  
Roastbeef "Englisch" auf mariniertem Gemüse  
Putenmedaillons mit Früchten  
Waldorfsalat mit Walnüssen  
Salat von Geflügel,  
Italienischer Salat

**Suppe**

Rinderkraftbrühe mit Flädle

**Warme Speisen**

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons  
und handgeschabten Spätzle

**Dessert & Käse**

gemischte Käseplatte,  
Brotkorb & Butterteller  
Moccacreme , Mandelmousse  
pro Person € 29,5



## Buffet Klassik Nr. VI.

### **Kalte Speisen**

Norwegischer ganzer Lachs "en belle vue"  
Forellenmousse im Räucherfischmantel  
Kalbsrücken "Gärtnerinnen Art"  
Tomatenparfait  
mit gebratenen Riesengarnelen  
Schweinefiletmedaillons mit Früchten  
Tomate Mozzarella  
Grüner Nudelsalat in Sahnesauce

### **Suppe**

Klare Ochsenchwanzsuppe

### **Warme Speisen**

Rehrücken "Rosa"  
Kartoffelgratin

### **Dessert & Käse**

Blaubeercreme  
frische Früchte der Saison  
Französische Käseauswahl,  
Brotkorb, Butterteller

pro Person € 43,5



## GARNIERTE PLATTEN

ab 10 Personen, Preis pro Person

### **Fleisch:**

Gemischtes Käsebrett	ca. 200g	á € 8
Schlemmerplatte	ca. 200g	á € 9
Königsbraten, Medaillons, geräucherte Putenbrust,		
Roastbeef platte	ca. 200g	á € 8,5
Braten/ Schinkenplatte	ca. 200g	á € 7
Rustikale Wurstplatte	ca. 200g	á € 5
Deffige Wurstringe	ca. 200g	á € 3,5
Blut-, Fleisch-, Mett-, Zervelatwurst		
Mett „Igel“	ca. 100g	á € 3,5

### **Fisch**

Gemischte Fischplatte	ca. 300g	á € 17,5
Lachs, Forelle, Makrele, Garnelen,		
Geräucherte Forellenfilets	ca. 100g	á € 4,5
Geräucherte Makrele	ca. 100g	á € 8
Geräucherter Lachs	ca. 100g	á € 8
Gebeizter Lachs	ca. 100g	á € 8,5
Lachstatar	ca. 100g	á € 9
Gebratene Gambas	ca. 100g	á € 9,5
Garnelen im Krusperteig	Portion	á € 2,5
Ganzer Hummer		<b>Tagespreis</b>
Frische Austern		<b>Tagespreis</b>
Kaviar		<b>Tagespreis</b>

## DELIKATES PLATTEN

Putenmedaillons mit Früchten	á € 3,5
Schweinefilets mit Früchten	á € 3,5
Schinkenröllchen mit Spargel	á € 2,1
Roastbeef Röllchen mit Waldorfsalat	á € 4,2
Geflügelkeulen	á € 2
Dumeklemmer incl. Senf	á € 1
Melone mit Schinken	á € 3,5
Birne mit Kirschwassercreme	á € 2,5
Pfirsiche m. Gänselebermousse	á € 3
Eier mit Mayonnaise u. Kaviar	á € 1,6

## BROT/BUTTER/DIP'S

Gemischter Brotkorb diverse sortiert		
	pro. Pers	á € 2
Partybrötchen gemischt	pro Stck	á € 0,3
Stangenbrote diverse	pro Stck.	á € 2,5
Laugenbrezel	pro Stck.	á € 1
Laugenkonfekt	pro Stck	á € 0,3
Butterteller nach Wahl Kräuter –,		
Knoblauch-gesalzene-natur		á € 0,7
Schmalztopf		á € 0,6
Kräuter Knoblauch Quark Dip		á € 1,1
Senf / Salsa / Ketchup / Mayonnaise		á € 0,5
Aioli		á € 1,1



**DESSERTS**

**HAUPTGÄNGE**

**MENUES**

**BEILAGEN**

**FRISCH FISCH**

**SALATE**

**DIPPS**

**SUPPEN**

**GEMÜSE**



## DIVERSE MENUES

### Menue Nr.1

Kressecremesuppe  
Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit  
Bouillonkartoffeln  
Mandelgrießpudding auf Fruchtsauce

pro Person € 17,5

### Menue Nr. 2

Feldsalat mit gebratener Rotbarbe  
Kohlrabicremesuppe  
Pochierter Kalbsrücken in Gemüsebutter  
auf Grünen Nudeln  
Topfenparfait mit Rhabarber

pro Person € 24,5

### Menue Nr. 3

Hausgebeizter Lachs mit kleinem Salat  
Riesling- Senfranh-Süppchen  
Roastbeef in Rotweinsauce  
Ratouillegemüse und Kartoffelplätzchen  
Gratin von Früchten der Saison  
mit Walnußeis

pro Person € 29



### Menue Nr. 4

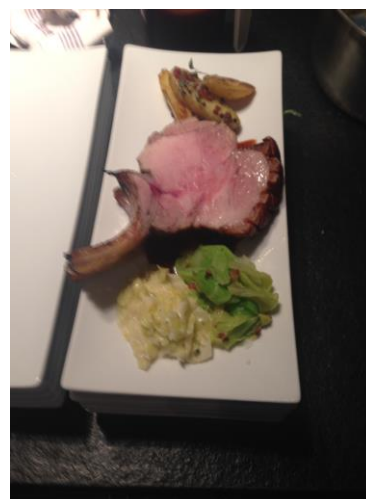
Lachstatar an Reibekuchen mit Creme Fraiche  
Sauerkrautsuppe  
Barbarie Entenbrust in Orangensauce  
Macaire Kartoffeln & Mandelbroccoli  
Weincreme auf Himbeermark  
mit frischen Früchten

pro Person € 31,5

### Menue Nr. 5

Gedämpfte Poulardenbrustroulade mit  
Safranvinaigrette auf Wildkräutersalat  
Gebratenes Kabeljaufilet mit dicken  
Bohnen-Ragout & Kartoffel-Majoransabajone  
Geeistes Kirschmousse mit fruchtigen Melonenkugeln

pro Person € 25,9



### Menue Nr. 6

Basilikum-Panna Cotta in kalter Strauchtomatenessenz  
Tranchen vom gekräuterten Roastbeef auf  
Steinpilzrisotto und glacierten Vanillemöhren  
Turm aus Schokoladenmousse mit knusprigem  
Blätterteig und einer fruchtig-herben Grenadinesauce

pro Person € 32,5

### Menue Nr. 7 „Deluxe“

Schaumsüppchen von der grünen Erbse  
mit gebratener Garnele auf Zitronengrashalm  
Kalbsfleischroulade gefüllt mit mild  
geräucherter Entenbrust, dazu  
Zuckerschotten-Shitakepilzgemüse,  
Kartoffel-Kräutergratin & Baroloschalotten  
Mousse von der Kaiserbirne mit „Brandy Schnaps und  
Tamarillo – Honigspalten

pro Person € 37,9

**Menue Nr. 8 „Galamenü“**

Scampi mit Spargel und Avocado-Mangovinaigrette  
 Süsspchen aus französischem Ziegenweiskäse mit frittiertem Ruccola  
 Zweierlei vom Rind im Kürbiskern-Bisquitmantel auf Pommery - Ingwerschaum mit glacierten Gemüseperlen  
 Irisch Coffeecreme mit Wiskyschaum und Kaffeelinsen

pro Person € 42,9



Bild Fotolia

**Menue Nr. 9 „Royalmenü“**

Mousse von der Entenleber mit karamellisiertem Kartoffelbuchteln  
 Saltim Bocca vom Seeteufel mit Kaviar-Linsenschaum auf Sellerielauchpüree  
 Pochierte Scheiben vom Kalbsfilet mit Basilikumpesto mariniert auf einem Ragout von Scampis in Hummersahne und Orangerisotto  
 Filoteigtüte gefüllt mit Quittencreme und Walnusskrokant an Champangersabayone

pro Person € 52,5



Bild Fotolia

**Menue Nr. 10 „First-Class“**

Lammkotelet mit Bärlauch Cous-Cous und gebackener Zucchini-Blüte mit Gorgonzolamousse  
 Geschmorte Seeteufel Medaillons mit einer Kruste aus getrockneten Tomaten, gebratenen Bohnen-Olivengemüse & schwarzen Tagliatelle  
 Sorbet aus Tamarillo mit Zitronenmelisse & Champagner am Tisch aufgegossen  
 Gebratenes Kalbsfilet im Schalottenmantel mit Pfeffersud, dazu Polenta- Trüffelpüree

und mit Pfifferlingen gefüllte Mini-Patisson  
 Erdbeer-Zitronen-Basilikumsalat mit Trauben-Feigenschaum im Blätterteig – Korbchen  
 pro Person € 58,5



**SUPPEN**

ab 10 Personen pro Tasse 0,2 Liter außer Haus

**Klare Suppen:**

Rindfleischsuppe	€ 3,3
Hühnersuppe	€ 3,3
Gemüsekraftbrühe	€ 3,3
Zwiebelsuppe	€ 3,3
Oxtail	€ 3,9
Tomatenessenz	€ 3,9

**Creme Suppen:**

Broccolicreme	€ 3,5
Tomatencreme á la Michaela	€ 3,5
“Gerümpel Suppe” Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	€ 3,9
“Rheinische Kartoffelcreme” mit Speckwürfel oder Mettwurst	€ 3,5
“Nordische Kartoffelcreme mit Shrimps oder Lachsstreifen	€ 4
Bärlauchcreme	€ 3,5
Spinatcreme	€ 3,5
Sauerkrautcreme	€ 3,5
Spargelcreme (Saison)	€ 3,9
Kürbiscreme (Saison)	€ 3,9
Pilzcreme (Saison)	€ 3,9
Ochsenschwanzcreme	€ 3,9

**Kalte Suppen:**

Gurkencreme mit Lachs	€ 4
Gazpacho (spanische Gemüsesuppe)	€ 3,9



**Eintöpfe:**

Ungarische Gulaschsuppe	€ 4
Chili Con Carne	€ 4,85
Grüne Bohnen	€ 3,3
Weißer Bohnen	€ 3,3
Serbische Bohnen	€ 3,3
Linseneintopf mit Wursteinlage	€ 3,3
Erbsen mit Kasslerwürfel	€ 3
Minestrone (italienische Gemüsesuppe)	€ 3,85
Bouillabaisse Fischsuppe	€ 4,85

**Gemüseintopf**

Grünkohl mit Mettwurst	€ 8
zzgl. Kassler	€ 2
Kartoffel-/Möhreneintopf	€ 5,5
zzgl. Mettwurst oder Bockwurst	€ 2
Bohngemüse mit Rindfleisch	€ 7



**SALATE**

je 100g mind. Menge 1Kg, außer Haus

Markt- und Rohkostsalate	
Dressing nach Wahl	€ 2,5
zusätzliches Dressing	€ 0,5
Rucola Salat, Pinienkernen & Parmesan	€ 4
Tomate-Mozzarella Salat	€ 3,5
Bohnsalat mit Thunfisch	€ 2,5
Französischer Salat	€ 2,5
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten & Feta	€ 2,5

Schichtsalat	€ 2
Krautsalat Essig/Oel	€ 2
Krautsalat Sahne	€ 2,25
Porree-Apfelsalat	€ 2,25
Kartoffelsalat Mayonnaise	€ 1,5
Bayrischer Kartoffelsalat	€ 1,5
Italienischer Kartoffelsalat mit Pesto	€ 2
Waldorfsalat mit Walnuss	€ 1,85
Eiersalat	€ 1,5
Asiatischer Glasnudelsalat	€ 2
Italienischer Nudelsalat	€ 2
Spaghetti Salat mit Tomaten & Rucola	€ 2,5
Reis-Paprikasalat mit Thunfisch oder Putenstreifen	€ 2,5

**Fleisch/Geflügelsalate:**

Geflügelsalat mit Früchten	€ 2,2
Wurstsalat	€ 1,8
Wurstsalat mit Käse	€ 1,85
Wurstsalat mit Käse & Basilikum	€ 1,9
Rindfleischsalat	€ 2,2

**Fischsalate:**

Krabbensalat	€ 2,5
Meeresfrüchtesalat	€ 4
Roter Heringssalat	€ 1,5
Heringstipp	€ 1,5
Salat Nicoise	€ 1,8

**HAUPTGÄNGE**

pro Portion evtl. mit Soße, ohne Beilagen

**Rindfleisch**

Rinderfilet "Wellington"	€ 18
Rinderschmorbraten	€ 8,5
Rinderspießbraten	€ 8,5
Roastbeef (Englisch)	€ 15
Rinderroulade	€ 8,5
Geschnetzeltes "Stroganoff"	€ 10,5
Osso Bucco	€ 9,5
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen	€ 10,5
Tafelspitz mit Meerrettichsauce	€ 11,5

**Kalbfleisch**

Kalbsbraten	€ 12
Kalbschnitzel mit/ohne Panade	€ 7,5
Geschnetzeltes "Züricher Art"	€ 12,5

**Schweinefleisch** Stück oder Portion

Gekochter Kassler im Blätterteigmantel	€ 7
Schweinerollbraten	€ 7,5
Schweinekotelett	€ 4
Schweineschnitzel mit / ohne Panade	€ 4
Schweinefiletmedaillon „Schweizer“ mit Kochschinken, Zwiebeln & Käse überbacken	€ 9,5
Schweinegeschnetzeltes mit Champignons	€ 9
Schweinegeschnetzeltes „Indien“ mit Currysauce & Früchten	€ 9
Lummerschnitzel	Stck. € 4
Schinkenkrustenbraten	€ 6
Prager Schinken mind. 5Kg	€ 7

Spanferkel ca.12.Kg	<b>Tagespreis</b>
Gegrillte Schweinshaxe	Stck. € 5,5
Mini Schweinshaxen	Stck. € 3,5
Schweinefilets in Pilzsauce	€ 9,5
Bockwurst oder Wiener	€ 2
Frikadelle	€ 2

**Lammgerichte**

Lammbraten mit Thymiansauce	€ 10,5
Kleine Lammkotelettes gegrillt	€ 5,5

**Wildgerichte**

Rehrücken mit Sauce Cumberland	€ 14
Wildschweinbraten mit Preiselbeeren	€ 12,5
Hasenpfeffer	€ 10,5
Hasenrückenfilet	€ 14



Bild Fotolia

**Geflügel**

Gänsekeule (Saison)	€ 12,5
Gänsebrust (Saison)	€ 14,5
Ganze Gans (Saison)	€ 70
Putengeschnetzeltes mit Curry & Ananas	€ 9,5
Gebratene Putenbrust in Pilzsauce	€ 9,5
Putenbraten in Kräutersauce	€ 9,5
Poulardenbrust „Florentiner Art“ mit Spinat & Käse überbacken	€ 10,5
Barbarie Entenbrust in Orangensauce	€ 12,5
Hühnerfrikassee	€ 7,5

**Fisch**

Lachs mit Spinat im Blätterteig	€ 11,5
Lachssteak in Pfeffersauce	€ 10
Dorschfilet in Weißweinsauce	€ 9
Pangasius Filets in Kräutersauce	€ 9
Paniertes Seelachsfilet	€ 7,5
Pochiertes Rotbarschfilet mit Garnelen-Dillsauce	€ 10,5
Seeteufel in Riesling Sauce	€ 11,5
Edel – Fischragout	€ 11,5
Forelle "Müllerin"	€ 8
Riesengarnelen mit Schale	<b>Tagespreis</b>
Frittierte Tintenfischringe 10 Stck. mit Aioli	€ 8

**Lasagne**

Lasagne „Bolognese“	€ 8,50
Lasagne „Lachs“	€ 10,50
Lasagne „Vegetarisch“	€ 9,50



**BEILAGEN** ab 10 Portionen

**Nudeln/Reis**

Butter-Spätzle	€ 4
Bandnudeln	€ 4
Schupfnudeln	€ 4,5
Butterreis	€ 4
Basmatireis od Wild-Patna-Reis	€ 4,5

**Kartoffeln**

Kartoffelgraten "Dauphinoise"	€ 4,5
Kartoffel – Gemüsegratin	€ 5
Drillingskartoffeln in der Schale mit Meersalz & Rosmarin	€ 4,5
Saizkartoffeln	€ 4
Bratkartoffeln	€ 4
Warmer Kartoffelsalat	€ 4,5
Folienkartoffel mit Kräuterquark	€ 4,5
Kartoffelklöße 1/2 u.1/2 2 Stck.	€ 4
Semmelklöße	€ 4
Pommes Risolette	€ 4
Kroketten 4 Stck.	€ 4
Pommes Frites	€ 3
Kartoffelpüree	€ 4
Kartoffelrösti	€ 4
Bouillonkartoffeln	€ 4,5

**Gemüse**

Mandel - Broccoli	€ 4
Blumenkohl	€ 4
Rosenkohl mit Speckwürfel	€ 4
Auflauf vom Blattspinat mit Käse und Knoblauch	€ 4,5
Asia – Wokgemüse	€ 4,5
Wirsinggemüse in Sahnesauce	€ 4,5
Speckbohnenbündchen	€ 4,5
Apfelrotkohl	€ 4
Weinsauerkraut	€ 4
Leipziger Allerlei	€ 4
Kohlrabigemüse	€ 4
ZucchiniGemüse	€ 4
Ratatouille	€ 5,5

Frischer Spargel 6 Stangen	<b>Tagespreis</b>
FrISCHE Pilze mit Kräutern	<b>Tagespreis</b>

**Dipps**

Diverse Grillsaucen	€ 0,5
Knoblauch Dipp - Aijoli	€ 1,1
Italienischer Dipp	€ 1,1
Butterteller diverse	€ 0,8





### **DESSERTS** ab 10 Portionen

Gemischter Dessertteller	€ 7
2-3 diverse Desserteile fertig dekoriert	
Bayrische Creme	€ 4
Cappucino Mousse	€ 4
Creme Caramel	€ 4,5
Erdbeercreme	€ 4
Griessflammerie	€ 4,8
Himbeermousse	€ 4
Lebkuchenmousse	€ 4,5
Mandelcreme	€ 4,5
Mascarponecreme	€ 4,5
Moccacreme	€ 4,5
Mousse au Chocolat	€ 4,5
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	€ 4,5
Tiramisu	€ 4,5
Weincremedessert	€ 4,5
Joghurtspeise Pfirsich/Maracuja	€ 4
Joghurt-Limettencreme	€ 4
Topfenparfait	€ 4,8
Rote Grütze "Sylter Art"	€ 4,5
mit Vanille Sauce	
Frischer Obstsalat (Saison)	€ 4
Gemischter Obstkorb (Saison)	€ 4
FrISChe Erdbeeren (Saison)	
mit Mascarponecreme	€ 4,5
Eisbombe ab 6 Personen	€ 18
Heiße Kirschen mit Vanille Eis	€ 4,5
Pfirsich "Melba"	€ 4,5
Coupe "Dänemark" Vanilleeis mit Schokoladensauce	€ 4,5

**Weitere Desserts finden Sie auch in unserem Fingerfood Angebot z.B. Seite 5**



### **BESONDERE DESSERTHIGHLIGHTS**

Durch mobile Eventtheken und Maschinen/Kochgeräte zur Produktion direkt vorm Gast (Event Cooking) wird Ihre Veranstaltung zu einem besonderen Highlight. Diese können auch einzeln bestellt werden.

#### **Schokoladenbrunnen (groß und klein)**

mit Vollmilch oder Zartbitterkuvertüre

Kleiner Brunnen	€ 25
Großer Brunnen	€ 45
Verzehrfertige Fruchtstücke	€ 4,5

#### **Fettbackstation**

In unserer Fettpfanne werden die Backwaren frisch frittiert.

Fettpfanne klein	€ 50
Fettpfanne incl. Gärschrank	€ 100
Berliner Ballen	€ 1,2
Berliner Männchen/Herzen	€ 2
Quarkbützchen	€ 0,5
Krapfen/Spritzringe	€ 1,5

#### **Eistheken**

für In- und Outdoor, form- und farb-schöne Eistheken zum portionieren in Eiswaffeln oder im Becher

Eistheke incl. Wasserbecken	€ 80
Eiskugeln nach Wahl	€ 1
Diverse Toppings	€ 0,5
Portion FrISChe Sahne	€ 1

#### **FRAPPEMASCHINE**

für tolle eisgekühlte Getränke

Frappemaschine	€ 50
Geeister Latte Macciato	€ 3,5

#### **FrISChe BergISChe Waffeln**

Waffeleisen	€ 30
FrISChe Waffel	€ 2,5
Kugel Eis	€ 1
Portion Kirschen	€ 1
Portion FrISChe Sahne	€ 1



### Baumkuchenbackstation

Baumkuchen Maschine € 70  
 pro KG gebackenen Baumkuchen € 30  
*Der Baumkuchen ca. 1 Meter wird frisch vor Ihren Gästen gebacken und anschließend aufgeschnitten und angeboten.*  
 Zur Bedienung der verschiedenen Geräte bieten wir Ihnen unser Fachpersonal an.  
 Konditor/in je angefangene Stunde € 28  
 Baumkuchenstücke € 4,5

### Crepésstation

*Die Crepés werden frisch vor Ihren Gästen gebacken und nach Wunsch gefüllt.*  
 Crepés Eisen € 30  
 Crepé Natur € 2,5  
 Crepé Konfitüre oder Nutella € 3,5  
 Crepé Cointreau oder Eierlikör € 4,5

### SHOWKOCHEN ab 25 Personen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot für ein Front-Cooking-Bufferet. Anbei ein Vorschlag: Personalkosten werden separat berechnet!

### Kalte Vorspeisen

Tomate - Mozzarella mit Baslikum-Pesto  
 Markt- & Rohkostsalate mit Balsamico-Dressing  
 Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

**Warme Vorspeisen...von der Grillplatte** Frisch gebratene Reibplätzchen wahlweise mit Räucherlachs oder Flönz, Rübenkraut, Schwarzbrot, Butter und Apfelmus

### Warme Speisen...von der Grillplatte

Gegrillte Schweinefiletmedaillons im Schinkenmantel  
 Gegrillte Putensteaks mit frischen Kräutern  
 Scampi-Spiesse mit Aioli  
 Gebratene Kartoffelsteaks

### Beilagen

Asiatisches Wokgemüse mit Bambussprossen  
 Duftreis  
 Nudelvariation mit Tomaten-Mozarellasauce und Rucolapesto

### Dessert & Käse

FrISCHE Waffeln mit Sauerkirschen & Schlagsahne  
 Orangensalat mit Zitronenmelisse  
 Quarknocken und Himbeersauce  
 Internationale Käseauswahl  
 Partybrotkorb & Butterteller

pro Person € 34,5

### BARBECUE ab 20 Personen

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot für ein Grillbufferet und machen aus Ihrem Garten einen kulinarischen Treffpunkt

### Mögliche Grillbufferet-Komponenten:

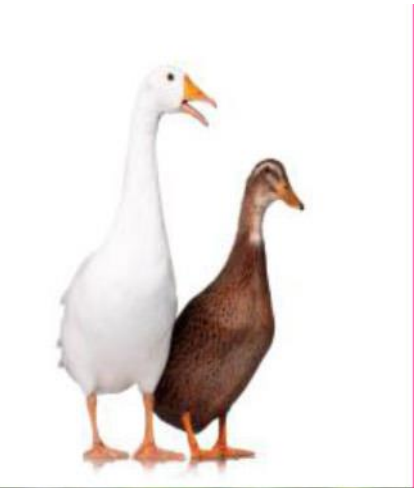
Kräuter-Nackensteaks –  
 Kutschersteak mit Kruste  
 Thymianbauch  
 Puszta-Grillrippchen  
 Spare Rips in Barbeque Marinade  
 Grillmettwurstchen  
 Cevapcici  
 Lammspieße „Provencale“  
 Schweinefiletmedaillons  
 Mozzarella Steak vom Schwein  
 Grillsteak vom Schweinenacken  
 Kräuter Bauchscheibe  
 Lammkotelette in Provence Kräutern  
 Texas Steak vom hohen Roastbeef  
 Geflügelmedaillons  
 Putenspieß mit Zucchini & Champignon  
 Roastbeef-Spieße  
 Kräuterpfeffer Steak vom Rind  
 Lachssteaks - Scampispieß -Gemüsespieße

### Zu allen Gerichten eignen sich:

Buntes Salatbufferet mit diversen Dressings  
 Antipasti, Tomate-Mozzarella, Krautsalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Schafkäse, Mixed Pickles, Grillkartoffeln würzige Saucen und Dipps, Aioli, Senf und Ketchup, Käsespezialitäten,  
 Partybrotkorb, Butterteller mit Knoblauchbutter

pro Person ab € 15 bis € 45





# GAN(S) KÖSTLICH!

## -DER GÄNSE EXPRESS-

VOM 11.11. BIS ZUM 24.12.  
KOMMT AUF IHREN WUNSCH  
DIE GANS ZU IHNEN INS HAUS!  
UNSER AUSSER-HAUS-SERVICE  
BIETET IHNEN EINE GANZE GANS  
FÜR 4 PERSONEN MIT KLÖSSEN,  
ROTKOHL, BRATAPFEL UND  
EINER FLASCHE ROTWEIN,  
ALLES FIX UND FERTIG  
ZUBEREITET UND SOFORT  
SERVIERBEREIT!  
BEI SELBSTABHOLUNG

NUR **€ 95,-**

Lieferservice: Ratingen & Heiligenhaus **€ 15,-**  
Kreis Mettmann, Düsseldorf, Mülheim a.d. Ruhr **€ 25,-**

Außerhalb Preise auf Anfrage!

Letzte Auslieferung bzw. Abholung am 24.12. bis 15.00 Uhr.  
(Bestellung mindestens 2 Tage vorher, spätestens 20.12.)

**Droste**  
Seit 1954 

Damit aus **Feiern**  
**Feste** werden!

**LifeStyle**  
*Catering*

Café & Conditorei

**Tel.: 02102 – 60335**

[catering@droste-event.de](mailto:catering@droste-event.de)

[www.droste-event.de](http://www.droste-event.de)

DAMIT AUS  
**FEIERN**  
*Feste*  
WERDEN

*Droste*  
Seit 1954 



**SEKT**

**CHAMPAGNER**

ALKOHOL- & ALKOHOLFREIE

**COCKTAILS**

**BIER VOM FASS**

**WEINE**

**GETRÄNKE**

**SOFTGETRÄNKE**

**HEISS GETRÄNKE**

**PROSECCO**

ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.

## COCKTAIL

Die Zeiten von Sekt, Sekt-Orange, Sherry und Portwein zum Empfang sind vorbei.

Im Trend sind alkoholfreie Cocktails aus Joghurt, Gemüse und frischen Säften und Drinks mit leichtem Alkoholgehalt wie Daiquiri's, Margaritas und Coladas.

Bei den Amerikanern schon lange ein Klassiker, wird bei uns jetzt endlich „In“: Die Bar mit professionellen Cocktailmixern wird zum zentralen Anlaufpunkt Ihrer Veranstaltung. Lustige Cocktails können auch schon Mal das Dessert ersetzen, wenn Sie sich z. B. aus Zeitmangel für das Eine oder andere entscheiden müssen.

Aber einfach nur zusammenschütten geht nicht - und wollen wir auch nicht!

Denn unsere Kreationen sind keine Zufallsprodukte, sondern gelernte und geübte Rezepturen.

In unseren Cocktailpreisen ist sämtliches Zubehör enthalten. Sparen Sie sich die lästigen Zubehörberechnungen. Eine ausreichende Menge an amerikanischen Bargläsern ist immer mit dabei, so dass vor Ort nicht mehr gespült werden muss. Mixer, Strohhalme, Stirrer, Arbeitsgeräte, Serviettes, Eiswürfel, Crushed Ice, Coaster, etc. – all inclusive!

### **Non-Alcoholic-Drinks**

#### **Fruit Punch**

fruchtig – saftig

Erdbeersirup, Zitrone, Fruitmix

#### **Laguna**

herb, frisch

Limette, Blue Curacao Sirup, Soda

#### **Strawberry Dream**

himmlisch Joghurt leicht

Joghurt, Erdbeersirup, Zitrone, Maracuja

#### **Virgin Strawberry Colada**

fruchtig-süß Coconutcream, Ananassaft, Sahne, Erdbeermark

#### **Vita Fit**

fruchtig frisch

Möhrensaft, Mangosaft, Zitrone,

Rohrzucker

#### **Honeymoon** cremig süß

Joghurt, Sauerampfer, Honig, Apfelsaft naturtrüb

Pro Cocktail € 4,5



### **Light-Summer-Drinks**

#### **Himbeer Prosecco**

Gin, Himbeermark, Prosecco

#### **Pimm's No. 1 Cup**

Pimm's, 7Up, Früchte

#### **Tequila Sunrise**

Tequila, Orangensaft, Grenadine

#### **Pina Colada**

White Rum, Coconutcream, Ananassaft

#### **Himbeer Colada**

White Rum, Coconutcream, Ananassaft, Himbeermark

#### **Aperol Spritz**

#### **Strawberry Colada**

White Rum, Coconutcream, Ananassaft, Erdbeermark

#### **Swimming Pool**

White Rum, Coconutcream, Ananassaft, Blue Curacao

Pro Cocktail € 4,75

### **Rum-Specials-Drinks**

#### **Droste Summer Special**

Golden Jamaica Rum, Apricot Brandy, Zitrone Fruit Mix

#### **Planter's Punch**

Myer's Jamaica Rum, Zitrone, Grenadine, Ananas- und Orangensaft

#### **Mai Tai**

Tequila, Zitrone, Triple Sec, Erdbeermark

Pro Cocktail € 5,1

### Cuban-Specials-Drinks

#### Mojito

White Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda

#### Frozen oder Strawberry Daiquiri

White Rum, Zitrone, Zucker, Erdbeermark

#### Peach Daiquiri

White Rum, Zitrone, Zucker, Pfirsichmark

#### Himbeer Daiquiri

White Rum, Zitrone, Zucker, Himbeermark

#### Bananen Daiquiri

White Rum, Zitrone, Zucker, Bananenmark

**Cuba Libre** White Rum, Pepsi Cola, Limette

Pro Cocktail € 5,1



Bild Fotolia

### Hot-Stuff-Drinks

#### Strawberry Caipirinha

Cachaca, Limette, Rohrzucker, Erdbeermark

**Caipirinha** Cachaca, Limette, Rohrzucker

**Frozen Margarita** Tequila, Zitrone, Triple Sec

#### Strawberry Margarita

Tequila, Zitrone, Triple Sec, Erdbeermark

#### Himbeer Margarita

Tequila, Zitrone, Triple Sec, Himbeermark

#### Bananen Margarita

Tequila, Zitrone, Triple Sec, Bananenmark

#### Long Island Iced Tea

White Rum, Gin, Vodka, Triple Sec, Limette, Pepsi Cola

#### Sex on the Beach

Vodka, Peachtree, Himbeermark, Orangensaft, Preiselbeersaft

**Whiskey Sour** Bourbon, Zitrone, Zucker

#### Mandarinen Cocktail

Mandarinen-saft, Minze, Orangenlikör, Sekt

Pro Cocktail € 5,1

## WEITERE GETRÄNKE

Unsere Getränke werden gekühlt angeliefert und nach Verbrauch je angefangene Einheit berechnet.

### Softs

Stilles Wasser	0,25 l	€ 2	0,75 l	€ 5,5
Mineralwasserer	0,25 l	€ 2	0,75 l	€ 5,5
Coca Cola/Sprite/Fanta			0,2 l	€ 2
Coca Cola/Sprite/Fanta			1 l	€ 4,5
Granini Säfte & Nektare			0,2 l	€ 2,5
Granini Säfte & Nektare			1 l	€ 5
Red Bull			0,25 l	€ 2,9
Schweppes nach Wahl			1 l	€ 6,5



### Faßbiere pro-Liter

Alt nach Wahl

Pils nach Wahl

### Flaschenbiere

Alt nach Wahl

Pils nach

Erdinger Weißbier naturtrüb, christall, dunkel

alkoholfrei

### Andere Sorten auf Nachfrage

### Frisch gepresste Säfte

Orangensaft	1 l	€ 10,5
Grapefruitsaft	1 l	€ 10,5
Möhrensaft	1 l	€ 11,5

### Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 1,3
Glas Tee	€ 1,3
Espresso	€ 1,5
Cappuccino	€ 2,5
Espresso Macchiato	€ 1,55
Milchkaffee	€ 2,5



## SEKT / PROSECCO / CHAMPAGNER

Jahrgangssekt	0,75 l	€ 14,5
Prosecco Martini	0,75 l	€ 14,5
Prosecco di Valdobriadene	0,75 l	€ 18,6
Champagner Moët & Chandon		
Ice Imperial	0,75 l	Anfrage
Champagner Veuve Cliquot	0,75 l	Anfrage



### Variationen mit Prosecco

mit Mangonektar	0,1 l	€ 3,15
mit frischem Orangens.	0,1 l	€ 3,15
mit Aperol	0,1 l	€ 4
mit Himbeermark & Gin	0,2 l	€ 4,15
mit rotem Traubensaft und weißen Trauben	0,1 l	€ 3,15
<b>als Bellini:</b> mit Mark von weißen Pfirsichen	0,1 l	€ 3,95
<b>als Longdrink auf Eis:</b> Maracujasaft & Pitahaya	0,2 l	€ 4,25
mit Blutorangensaft	0,2 l	€ 4,85
<b>als Prosecco Julep:</b> mit Minze und Zucker	0,2 l	€ 4,25
<b>Champagner</b>		
mit Mangonektar	0,1 l	€ 4,85
mit frischem Orangens.	0,1 l	€ 5,4
mit Aperol	0,1 l	€ 5,6
mit Himbeermark & Gin	0,2 l	€ 6,3

mit rotem Traubensaft und weißen Trauben	0,1 l	€ 6,1
<b>als „Hugo“:</b> mit Minze Holundersirup	0,1 l	€ 4,5
<b>als Longdrink auf Eis:</b> mit Maracujasaft und Pitahaya	0,2 l	€ 6,3
mit Blutorangensaft	0,2 l	€ 6,3
<b>als Prosecco Julep:</b> mit Minze und Zucker	0,2 l	€ 6,3

Eine Ihren Wünschen und Ihrem Budget  
entsprechende erlesene Auswahl an  
Champagner, Prosecco und Sekt senden wir  
Ihnen gerne zu.

## WEINE

Unsere Weine werden gekühlt angeliefert und  
nach Verbrauch berechnet.  
Jahrgangsänderungen vorbehalten.  
Wir halten für Sie ein weiteres breites Spektrum  
an Jahrgängen, Ländern, Anbaugebieten  
und Geschmacks-richtungen vorrätig.  
Bei den Weißweinen geht es z. B. vom  
Weingut Schloss Reinhartshausen im Rheingau  
mit einem Riesling, über einen Chardonnay  
aus Südtirol bis zu einem südafrikanischen  
Sauvignon Blanc mit schönen Fruchtaromen.  
Ob klassischer Riesling oder exzellente  
Trockenbeerenauslese, wir halten jeglichen  
Weißwein für Sie bereit.  
Ebenso bieten wir Ihnen unseren exzellenten  
Riesling aus eigener Herstellung des schönen  
Weinanbaugebietes Mosel- Saar- Ruwer an.  
Die Palette unserer Rotweine reicht von  
Frankreich, Italien und Spanien bis hin zur USA  
und die so genannte „neue Welt“, wie Chile,  
Argentinien, Australien u. v.a.m. Aber auch  
deutsche Rotweine sind bei uns zu haben, wie  
beispielsweise der trockene Dornfelder.

Riesling- Trocken	0,75 l	€ 14,5
Dornfelder- Trocken	0,75 l	€ 18,5
Mosel- Saar- Ruwer		
Die Weinmacher	0,75 l	€ 18,5
BREE Designer Wein	0,75 l	€ 18,5

Eine kleinere, aber ebenso feine Auswahl an  
Roséweinen können wir Ihnen gleich-falls  
anbieten. Eine Ihren Wünschen und Ihrem  
Budget entsprechende Auswahl an Weinen  
senden wir Ihnen gerne zu.

Wenn Sie zu den Veranstaltungen Ihre  
eigenen Weine oder Sekt/Champagner etc.  
mitbringen möchten berechnen wir ein  
KORKGELD pro Flasche. Dies wir pro  
Veranstaltung individuell vereinbart

DAMIT AUS  
**FEIERN**  
*Feste*  
WERDEN

*Proste*  
Seit 1954 



**KÜNSTLER**

**EQUIPMENT**

**SERVICE**

**GESCHIRR**

**PERSONAL**

**ZUSTELLUNG**

**TECHNIK**

**MOBILIAR**

**AUF- & ABBAU**

ALLE AUFGEFÜHRTEN PREISE SIND NETTO UND OHNE DIE GESETZLICHE MWST.



## EQUIPMENT RUND UM IHRE VERANSTALTUNG

### **Geschirr, Besteck und Gläser**

Sämtliche Gläser, Teller und Besteck sowie Papierservietten, was für unsere Speisen und Getränke benötigt wird, liefern wir Ihnen gerne. Die Reinigung des Equipments übernehmen wir für Sie. Sollten Sie anderes Porzellan, Besteck und Gläser als angeboten wünschen, berechnen wir den Mehrpreis.

### **Was sonst noch auf den Tisch gehört**

Wie Weinkühler, Platzteller, Kerzenhalter etc.: Den Bedarf ermitteln wir vor Ort und in Absprache mit Ihnen. Die Berechnung erfolgt fair und absolut bedarfsgerecht.

### **Ausstattung für den Gastbereich**

Ob Garderobe oder die Stehtische zum Empfang, runde Tische oder Tafeln, exklusive Tischwäsche und individuelle Sitzmöbel, für jede Veranstaltung organisieren wir die passende Ausstattung. Dabei gehören ungewöhnliche und überraschende Lösung zu unserem Repertoire.

### **Ausstattung Küchenbereich**

Der Umfang der Küchenausstattung richtet sich nach Art und Personenzahl Ihrer Veranstaltung und der vorhandenen Infrastruktur. Kriterien sind hier Effektivität, Hygiene und faire Bedarfsermittlung.

### **Themenabende**

Mit seinen Programmen setzt der Bankett Service Droste besondere Akzente in der Gruppe der exklusiven Events. Von der „Karibischen Nacht“ bis hin zur „Mafia Party“. Wir bieten individuelle Gesamtlösungen für Speisen, Getränke, Dekorationen.

### **Dekorationen**

Entsprechend Ihren Vorgaben, örtlichen und jahreszeitlichen Gegebenheiten, setzen unsere Floristen und Dekorateur Ihre Vorstellungen und Phantasien in Szene.

### **Bühnentechnik, Licht und Beschallung**

Im Bereich der Bühnen-, Licht- und Beschallungstechnik arbeiten wir seit Jahren mit kompetenten Partnern zusammen, die uns bei der teils sehr komplizierten Umsetzung der multimedialen Anforderungen unserer Kunden unterstützt.

### **Künstler, Band und DJ's**

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der passenden künstlerischen Begleitung Ihrer Veranstaltung. Wir bieten funktionale Komplettlösungen, die allen Anforderungen gerecht werden.

### **Veranstaltungs- Zelte**

Auch hier arbeiten wir mit renommierten Partnerfirmen zusammen. Eine große Auswahl verschiedenster Zelte lassen individuelle Lösungen zu. Die Preise richten sich hier nach Art, Größe und Ausstattung des Zelt, sowie der örtlichen Gegebenheiten.

### **Strom und Trinkwasserversorgung**

Der Veranstalter garantiert für die Strom- und Trinkwasserver- bzw. -entsorgung und trägt die entstehenden Kosten.

### **Logistik und Transport**

Die Kosten für den Cateringtransport richten sich nach Menge des Transportgutes, der Anzahl der notwendigen Anlieferungen und nach der Größe des einzusetzenden Fahrzeugs.



**Ein genaues und individuelles Anforderungsprofil erstellen wir vor Ort.**



**Gläser:** pro Stck.

Wasser Gerolsteiner am Stiel:	€ 0,3
Alt und Pils 0,25l:	€ 0,3
Schnapsglas 2cl:	€ 0,25
Weinglas:	€ 0,6
Champagner-/Sektglas:	€ 0,6

**Geschirr:** pro Teil

Kaffee- incl. Untertasse:	€ 0,6
Teller 29cm Ø:	€ 0,6
Teller 21cm Ø:	€ 0,6
Butterteller:	€ 0,6
Suppentasse incl. Untertasse:	€ 0,6
Aschenbecher:	€ 0,8
Thermokanne:	€ 2,5

**Pauschalen:** pro Person Leihgeschirr

<b>Paket 1.- Hauptgang</b>	€ 1,3
(1 Speiseteller, 1 Messer, 1 Gabel)	
<b>Paket 2.- für Vorspeise und Hauptgang</b>	€ 2,3
(1 Vorspeiseteller, 1 Speiseteller, 2 Messer, 2 Gabeln)	
<b>Paket 3.- Suppe</b>	€ 1,2
(1 Suppentasse, 1 Suppenuntertasse, 1 Suppenlöffel)	
<b>Paket 4.-Dessert</b>	€ 1
(1 Dessertschale, 1 Dessertlöffel)	
<b>Paket 5.- für Kaffee &amp; Kuchen</b>	€ 2,1
(1 Kaffeetasse, 1 Kaffeeuntertasse, 1 Teller 21cm, 1 Kaffeelöffel, 1 Kuchengabel)	
<b>Paket 6.- Gläser</b>	€ 2,6
(1 Rotweinglas, 1 Weißweinglas, 1 Wasserglas, 1 Bierglas, 1 Allzweckglas, 1 Sektglas)	

**Weitere Pauschalen auf Anfrage!**



**Besteck:** pro Stck.

Buttermesser:	€ 0,3
Speisemesser:	€ 0,3
Speisegabel:	€ 0,3
Suppenlöffel:	€ 0,3
Kaffeelöffel:	€ 0,3
Kuchengabel:	€ 0,3
Vorlegebesteck:	€ 0,8

Spezielle Geschirr und Besteckteile wie z.B. aus Silber nur auf Anfrage! Unser Geschirr, Besteck und Gläser überlassen wir Ihnen sauber und holen es schmutzig wieder ab! Es entstehen keine zusätzlichen Reinigungskosten!

**Tische/Bestuhlung:** pro Stck. und Tag

Marktstand		<b>Anfrage</b>
Bistrostehtisch:		€ 13
Holzklapptisch (z.B. für Buffet):		€ 13
Bierzeltholztisch:		€ 8
Bierzeltbank:		€ 6
Weißer Gartentisch:		€ 13
Stuhl innen:	ab	€ 2,5
Stuhl außen:	ab	€ 2,5
Garderoben:	ab	€ 15

**weitere Einrichtungsgegenstände wie runde Tische je Größe auf Anfrage!**



**Technik:** wird nach Aufwand berechnet

Heizstrahler Aussen /incl. Gas:	€ 80
Eistheke:	€ 80
Grill /incl. Gas:	€ 80
Getränke Theken ca. 2m:	€ 80
Cocktailtheke mit Regal	€ 80
Getränke Kühlung:	€ 55
Kühltruhe:	€ 20
Kühlhänger:	€ 150
Garderobe:	€ 25
Kaffeemaschine (Tropf):	€ 10
Profikaffeemaschine:	€ 80
Wasserkocher:	€ 6
Glühweintherme:	€ 8
Microwelle:	€ 40
Waffeleisen:	€ 30
Backofen:	€ 80
Schokoladenbrunnen klein	€ 25
Schokoladenbrunnen groß	€ 45
Sahnemaschine	€ 50
Kochplatte	€ 20
Variokochstation mit Abluft	€ 100
Frappémaschine	€ 50

**Zelte/Pavillons:** pro Stck. und Tag:

Zelt 8m x 4 m:	€ 150
Pavillon 3 x 4,5 m:	€ 80
Pavillon 3m x 3 m:	€ 30
Sonnenschirme Ø3 m:	€ 20



Weitere Zelte mit und ohne Böden, Decken, Beleuchtung etc.: **Anfrage**

**Blumen/Deko:** werden nach Wunsch und Aufwand berechnet, laut Rechnungen des Lieferanten

Kerzenleuchter 5 ca. 77cm:	€ 25
Glashauben für Leuchter:	€ 3
Stumpenkerze:	€ 1,5
Kerzen div. Farben 50 Stck.:	€ 12



**Menuekarten:** pro Stck. incl. extra Eindruck nach Ihren Angaben im Außen- & Innenteil ab **€ 3,5**



**Tisch-, Buffet- & Stuhlwäsche:**

Tischdecke incl. Reinigung:	€ 10
Stehischdecke incl. Reinigung:	€ 15
Stehisch Stretchhülle	€ 18
Buffetdecke incl. Reinigung: ab	€ 15
Skirting für Buffet 3m:	€ 35
Hülle für Festzeltgarnitur (3 Teile)	€ 25
Papiertischrolle:	<b>Anfrage</b>
Lacktischrolle:	<b>Anfrage</b>
Stuhlhussen:	<b>Anfrage</b>
Stoff Servierten: pro Stck. ab	€ 1,5
Papierservierten div. Farben 50 Stck.:	€ 15

**Lieferrkosten:**

Speisenanlieferung und Leergutabholung  
in Ratingen Pauschal **€ 15**

Speisenanlieferung und Leergutabholung  
in Kreis Mettmann Pauschal **€ 25**

Speisenanlieferung und Leergutabholung  
anderen Orts **Anfrage**

**Auslieferungen an Feiertagen:**

Ostersonntag: Auslieferung bis 18.00 Uhr

Ostermontag: Auslieferung bis 18.00 Uhr

Heiligabend: Auslieferung bis 15.00 Uhr

Sylvester: Auslieferung bis 18.00 Uhr

An diesen Tagen nehmen wir einen  
Aufschlag von 10% auf alle angebotenen  
Speisen, Getränke, Equipment und  
Dienstleistungen. Wir bitten um Ihr  
Verständnis.



**UNSER TEAM**

**Party-Chef/in**

Ich übernehme die Gesamtleitung bei Großveranstaltungen und kümmere mich um den Service sowie die Küche. Ich koordiniere alle Teams, also den Auf- und Abbau, Dekorationen, Künstler, Fahrer und sonstiges. Ich bin vom Aufbau bis zum Abbau für Sie da.

Der Stundenlohn für meine Leistungen beträgt vor Ort **€ 35**

**Servicemitarbeiter**

Hallo, ich bin Ihr Service und das gerne. Ich darf für Sie arbeiten, weil ich besonders freundlich, geschult und gerne bei Gästen bin.

Für meine Dienstleistung berechnen wir Ihnen pro Stunde **€ 25**

**Küchen-Chef/in**

Ich bin für die Gesamtleitung der Küche verantwortlich. Dies ist bei größeren Veranstaltungen notwendig. Ich plane und organisiere die Küchenleistung.

Für mich berechnen wir pro Stunde **€ 30**

**Koch/Köchin**

Ich bin dafür da, die Speisen bei Ihnen vor Ort zu zubereiten. Dies kann auch z.B. ein Barbecue sein. Der Stundenlohn für meine Leistungen beträgt

**€ 25**

**Barkeeper/Barmaid**

Ich leite den Aufbau der Bar und mixe Cocktails. Und zwar solche, welche authentisch schmecken. Meine Kreationen sind keine Zufallsprodukte, sondern gelernte und geübte Rezepturen.

Meine Kunst wird im Stundensatz berechnet zu **€ 30**

**Thekenkraft/Stewards**

Ich bin der Zapfer – nein, Cocktails mixen kann ich nicht, aber ich zapfe gutes Bier und schenke alle Soft's, Säfte, Weine und Heißgetränke aus. Ich unterstütze die Barkeeper, ich baue auf und ab, putze, verräume, trage und mache alles, was Sie an guten Geistern mögen.

Damit ich da bin, berechnen wir Ihnen pro Stunde **€ 25**

**Hostess**

Ich bin freundlich, zuvorkommend und habe eine positive Ausstrahlung. Ihr Auftrag ist nicht mein Erster. Ich empfangen, platziere und führe die Gästeliste.

Damit ich da bin, berechnen wir Ihnen pro Stunde **€ 25**

**Auf- und Abbaucrow:**

Wir sorgen dafür, dass alles da steht wo es hingehört und wann es benötigt wird. Natürlich auch den Abbau. Dies erledigen wir im Stundenlohn für

**€ 28**

**Veranstaltungstechniker:**

Manche Events benötigen besondere Beleuchtung, Beschallung oder sonstige Effekte. Hier arbeiten wir mit besonderen Firmen zusammen. Gern kümmern wir uns auch darum.

**Für Großveranstaltungen bieten wir Ihnen interessante Tagespauschalen für unsere Leistungen.**

**Alle Preise verstehen sich pro Stunde, ab und bis Stammhaus RAT-Hösel.**



## **Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen- und Bewirtschaftungsleistungen der Firma Droste**

### **-Liefer- und Leistungsbedingungen-**

#### I. Vertragsgrundlagen

1. Allen der Firma Droste erteilten Aufträge liegen in folgender Reihenfolge zugrunde:
  - der Inhalt eines zwischen den Parteien schriftlich geschlossenen Vertrages
  - die Auftragsbestätigung
  - das Angebot
  - diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen
  - die gesetzlichen Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches
2. Abweichungen von diesen Geschäftsbedingungen bedürfen der schriftlichen Vereinbarung.

#### II. Vertragsinhalt

1. Die Firma Droste erbringt Catering- Dienstleistungen und betreibt Event- Locations.
2. In den von der Firma Droste betriebenen Locations sowie vermittelten Partner- Locations erfolgen die Catering-Dienstleistungen exklusiv durch die Firma Droste
3. Für alle Lieferungen und Leistungen sind nachstehende Bedingungen maßgebend. Sie gelten auch für alle künftigen Rechtsverhältnisse zwischen der Firma Droste und dem Auftraggeber. Vertragsbedingungen des Auftraggebers werden nur dann Bestandteil des Vertrages, wenn sie von der Firma Droste schriftlich anerkannt werden.
4. Die Abnahme der Leistungen des Auftragnehmers gilt als Anerkennung dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

#### III. Angebot und Angebotsunterlagen / Vertragsschluss

1. Soweit sich aus dem Angebot nichts anderes ergibt, ist es freibleibend. Mündliche oder fernmündliche Angebote bedürfen der unverzüglichen schriftlichen Bestätigung.
2. Werden Angebote nach den Angaben des Auftraggebers und dessen zur Verfügung gestellten Unterlagen ausgearbeitet, übernimmt die Firma Droste keinerlei Haftung für die Richtigkeit der erhaltenen Angaben und Unterlagen, es sei denn, deren Fehlerhaftigkeit und Ungeeignetheit wird vorsätzlich oder grob fahrlässig nicht erkannt.
3. Die Einhaltung eventuell erforderlicher behördlicher Genehmigungen, Konzessionen oder sonstiger Genehmigungen ist nur dann Bestandteil des Angebots, wenn dies ausdrücklich aufgeführt ist. Gleiches gilt für die Zollformalitäten bei Lieferungen ins Ausland.
4. Angebote, Planungen, Beschreibungen von Konzepten usw. bleiben, soweit ausdrücklich und schriftlich nichts anderes vereinbart ist, mit allen Rechten Eigentum der Firma Droste. Der Auftraggeber verpflichtet sich, jede anderweitige Verwertung in sämtlichen Formen zu unterlassen, insbesondere die Vervielfältigung und Verbreitung und die Weitergabe an Dritte sowie die Vornahme von Änderungen ohne ausdrückliche Zustimmungen der Firma Droste. Bei Zuwiderhandlungen wird eine vom zuständigen Gericht zu bestimmende Vertragsstrafe fällig.
5. Der Vertrag kommt mit der schriftlichen Auftragsbestätigung der Firma Droste zustande.

#### IV. Mietweise Überlassung

1. Alle von der Firma Droste angelieferten Materialien und Gegenstände mit Ausnahme der Speisen und Getränke stehen und bleiben im Eigentum der Firma Droste und werden nur leih- bzw. mietweise überlassen.
2. Solchermaßen leih- bzw. mietweise überlassene Gegenstände (z.B. Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche und dergleichen), hat der Auftraggeber pfleglich zu behandeln und unverzüglich nach Beendigung der Veranstaltung zurückzugeben. Für beschädigte, zerstörte oder verloren gegangene Gegenstände hat der Auftraggeber vollen Ersatz in Höhe der Wiederherstellungskosten (bei Beschädigungen) bzw. in Höhe der Neuanschaffungskosten (bei Zerstörung oder Verlust) zu leisten.
3. Rückgabebestätigungen der Firma Droste erfolgen stets mit unter Vorbehalt einer konkreten Überprüfung.
4. Mietgebühren werden nach Kalendertagen berechnet. Als Mietbeginn gilt der Tag der Übernahme, als Mietende der Tag der Rückgabe der Mietsache. Bei verspäteter Rückgabe der Mietsache wird für jeden weiteren Tag die volle Mietgebühr eines Tages geschuldet.
5. Die Firma Droste ist berechtigt, für die Dauer der mietweisen Überlassung von Gegenständen eine angemessene Kautions zu verlangen. Die Kautions ist unverzinst.

#### V. Preise

1. Alle Preise und Preisangaben verstehen sich auch ohne ausdrückliche Bezeichnung als solche in EURO ohne gesetzliche Steuern und Abgaben und ohne sonstige, eventuell anfallende öffentlich- rechtlichen Nebenabgaben.
2. Die Angebotspreise haben nur bei ungeleiteter Bestellung Gültigkeit.
3. Die Angebotspreise gelten vier Monate ab Vertragsschluss. Nach Ablauf dieser vier Monate ist die Firma Droste berechtigt, die Preiserhöhung der Hersteller oder Lieferanten oder Lohnerhöhungen an den Auftraggeber weiterzugeben. Der Auftraggeber kann vom Vertrag zurücktreten, wenn der Preis mehr als 10% über dem Preis bei Vertragsschluss liegt.
4. Verzögert sich der Beginn oder Fortgang der Leistungserbringung aus Gründen, die nicht von der Firma Droste zu vertreten sind, so ist sie berechtigt den hierdurch eingetretenen Mehraufwand gesondert zu berechnen. Maßgebend sind dann die am Tage der Ausführung gültigen Berechnungssätze der Firma Droste.
5. Im Angebot nicht veranschlagte Leistungen, die auf Verlangen des Auftraggebers ausgeführt werden oder aber Mehraufwendungen, die bedingt sind durch unrichtige Angaben des Auftraggebers oder sonstiger Dritter, durch unverschuldete Transportverzögerungen, nicht termin- oder fachgerechte Vorleistungen des Auftraggebers oder sonstiger Dritter, soweit diese nicht Erfüllungsgehilfen der Firma Droste sind, werden dem Auftraggeber zusätzlich in Rechnung gestellt. Dies gilt insbesondere auch für Kosten und Gebühren der Einholung erforderlicher behördlicher Genehmigungen und Konzessionen, als auch für anfallende Kosten und Gebühren bei der Leistungserbringung im Ausland.
6. Dienstleistungen und Besorgungen, die für den Auftraggeber auf dessen Verlangen im Rahmen der Planung und Durchführung des Vertrages ausgeführt werden, sind gesondert zu Vergüten. Für insoweit vorauslagte Beträge ist die Firma Droste berechtigt, eine Vorlageprovision zu berechnen. Die Firma Droste ist weiter berechtigt, im Namen des Auftraggebers derartige Leistungen an Drittunternehmen zu vergeben.

#### VI. Lieferung / Transport

1. Genannte Termine für die Erbringung der Leistungen gelten grundsätzlich nur annähernd, es sei denn, es werden schriftlich feste Termine vereinbart.
2. Mit vom Auftraggeber nach Vertragsschluss vorgebrachten Änderungen oder Umstellungen der Ausführung verlieren auch fest vereinbarte Ausführungs-/ Liefertermine die Verbindlichkeit. Gleiches gilt für von der Firma Droste nicht zu vertretende Behinderungen, insbesondere für die nicht rechtzeitige Zurverfügungstellung von Unterlagen, erforderlicher behördlicher Genehmigungen und Materialien des Auftraggebers.
3. Treten von der Firma Droste oder deren Vorlieferanten bzw. Subunternehmern nicht zu vertretende Störungen im Geschäftsbetrieb auf, insbesondere Arbeitsaußenstände, Streik und Aussperrung sowie Fälle höherer Gewalt, die auf einem unvorhergesehenen und unverschuldeten Ereignis beruhen und zu schweren Betriebsstörungen führen, so verlängert sich die Lieferungs-/ Fertigungsstellungsfrist entsprechend. Wird aufgrund der genannten Störungen die Vertragserfüllung unmöglich, so sind beide Parteien zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt. Die Firma Droste hat in diesem Falle Anspruch auf die Vergütung der bis dahin erbrachten Leistungen, wobei zu den erbrachten Leistungen neben Kosten für die Angebotserstellung auch Ansprüche Dritter zählen, die die Firma Droste im Vertrauen auf die Durchführung des Vertrages beauftragt hat. Weitergehende Schadensersatzansprüche sind beiderseits ausgeschlossen.
4. Die Erzeugnisse der Firma Droste reisen stets auf Kosten und Gefahr des Auftraggebers, wenn nichts anderes vereinbart ist. Gewünschte und von der Firma Droste für erforderlich gehaltene Verpackung wird gesondert in Rechnung gestellt. Gleiches gilt für Versandgüter des Auftraggebers.
5. Gegenstände des Auftraggebers, die im Rahmen der Leistungserbringung Verwendung finden sollen, müssen von diesem zum vereinbarten Termin frei Versandstelle angeliefert werden. Die Firma Droste ist zur Rücklieferung solcher Gegenstände nicht verpflichtet. Wird sie vom Auftraggeber nicht mit der Rücklieferung beauftragt, so erfolgt diese unfrei ab Verwendungsort auf Gefahr des Auftraggebers.
6. Kann die versandbereite Ware aus Gründen, die der Auftraggeber zu vertreten hat, nicht zur Auslieferung gebracht werden, geht die Gefahr am Tage der Versandbereitschaft auf den Auftraggeber über. Die Leistungen der Firma Droste gelten nach Zustellung der Versandbereitschaftsanzeige an den Auftraggeber als erfüllt.

#### VII. Abnahme / Übergabe

1. Die Abnahme bzw. Übergabe erfolgt regelmäßig förmlich und unverzüglich nach Leistungserbringung/ Anlieferung. Der Auftraggeber verpflichtet sich, am Abnahmetag selbst teilzunehmen oder sich von einem entsprechend bevollmächtigten Beauftragten vertreten zu lassen. Insoweit wird ausdrücklich anerkannt, dass auch ein Abnahmetag kurz vor Veranstaltungsbeginn nicht angemessen ist.
  2. Eventuell noch ausstehende Teilleistungen oder gerügte Mängel werden schnellstmöglich nachgeholt bzw. beseitigt. Sofern sie die Gesamtleistung nicht wesentlich beeinträchtigen, berechtigt sie nicht zur Verweigerung der Abnahme.
- Hat der Auftraggeber die Leistung oder einen Teil der Leistung ohne vorhergehende förmliche Abnahme in Benutzung genommen, insbesondere mit dem Verzehr der gelieferten bzw. zubereiteten Speisen und Getränke begonnen, so gilt die Abnahme mit der Benutzungshandlung als erfolgt.

## VIII. Gewährleistung

Der Auftraggeber ist verpflichtet, die Lieferungen und Leistungen der Droste GbR bei Nachlieferungen bzw. Abnahme zu prüfen und etwa festgestellte Mängel unverzüglich, gegebenenfalls mündlich am Einsatzort oder fermündlich mitzuteilen und der Firma Droste Gelegenheit zu geben, die entsprechenden Feststellungen zu treffen.

2. Als Gewährleistung kann der Auftraggeber grundsätzlich nur Nacherfüllung verlangen. Die Art und Weise der sachgerechten Nacherfüllung richtet sich nach dem Ermessen der Firma Droste. Ihr steht die Ersatzlieferung jederzeit offen. Weitergehende Ansprüche kann der Auftraggeber nur dann geltend machen, wenn zwei Nachbesserungsversuche wegen desselben Mangels fehlgeschlagen sind.

3. Soweit nicht ausdrücklich schriftlich erklärt, stellen Produktbeschreibungen, Muster oder Präsentationen keine Garantieverklärung oder Eigenschaftszusicherung dar.

4. Die Gewährleistung erstreckt sich nicht auf solche Mängel, die beim Auftraggeber durch natürliche Abnutzung, Feuchtigkeit, starke Erwärmung oder unsachgemäße Behandlung oder unsachgemäße Lagerung entstehen. In gleicher Weise erstreckt sich die Gewährleistung nicht auf zumutbare Abweichungen in Form, Maßen, Aussehen, Konsistenz, Geschmack oder sonstige Beschaffenheit der Waren, insbesondere der Lebensmittel.

5. Erfolgt die Mängelrüge verspätet oder wurden bei Abnahme Vorbehalte wegen bekannte Mängel nicht gemacht, so erlöschen die Gewährleistungsansprüche gänzlich. Gleiches gilt, wenn der Auftraggeber selbst Änderungen vornimmt oder der Firma Droste die Feststellung und Nachbesserung der Mängel erschwert, bzw. unmöglich macht, was in der Regel bei einer Mängelrüge bezüglich nicht versteckter Mängel erst nach Beendigung der Veranstaltung der Fall ist.

## IX. Haftung

1. Für mangelhafte Lieferungen bzw. Leistungen von Fremdbetrieben, die die Firma Droste im Auftrag des Kunden eingeschaltet hat, wird keine Haftung übernommen, sofern der Firma Droste nicht eine vorsätzliche oder grob fahrlässige Verletzung der Sorgfaltspflicht bei der Auswahl und Überwachung der Fremdbetriebe nachgewiesen wird. Der Auftraggeber kann gegebenenfalls die Abtretung der Ansprüche der Firma Droste gegenüber dem Fremdbetrieb verlangen.

2. Sind lediglich Planung bzw. Erstellung einer Konzeption Vertragsgegenstand, so ist keinerlei Haftung der Firma Droste begründet. Sie steht insoweit nur dafür ein,

dass sie in der Lage ist, Planungen bzw. Konzepte entsprechend zu realisieren.

3. Ansprüche auf Ersatz von Schäden irgendwelcher Art, auch von solchen Schäden, die nicht am Liefergegenstand selbst entstanden sind, beispielsweise aus Verzug, Pflichtverletzung oder Delikt, sind ausgeschlossen, soweit der Schaden nicht durch vorsätzliches oder grob fahrlässiges Handeln verursacht wurde und soweit durch den Ausschluss der Ersatzansprüche die Vertragserfüllung nicht vereitelt oder gefährdet wird. Die Beschränkung der Haftung gilt in gleichem Umfang für das Erfüllungs- und Produkthaftungsgesetz sowie bei einer Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit haftet die Firma Droste nach den gesetzlichen Vorschriften.

4. Bedient der Auftraggeber sich der Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen der Firma Droste, um seinen Räumen auf eigenen Wunsch und ohne Veranlassung der Firma Droste Veränderungen vorzunehmen, indem z.B. Mobiliar aus- oder umgeräumt wird, so ist die Haftung der Firma Droste ausgeschlossen.

5. Alle gegen die Firma Droste gerichteten Ansprüche aus vertraglicher Pflichtverletzung verjähren in einem Jahr ab dem gesetzlichen Verjährungsbeginn, sofern sie nicht auf vorsätzlichem Verhalten beruhen.

## X. Kreditgrundlage

Voraussetzung der Leistungspflichten der Firma Droste ist die Kreditwürdigkeit des Auftraggebers. Hat der Auftraggeber über seine Person oder über die seine Kreditwürdigkeit bedingten Tatdachen unrichtige oder unvollständige Angaben gemacht oder seine Zahlungen eingestellt, oder ist über sein Vermögen ein Insolvenzverfahren beantragt oder eröffnet worden, so ist die Firma Droste zur Leistungsbringung nicht verpflichtet. Die Firma Droste kann in diesen Fällen Vorkasse oder anderweit geeignete Sicherstellung des Vergütungsanspruchs verlangen.

## XI. Schutzrechte, Entwürfe, Konzeptionen

1. Planungen, Entwürfe, Zeichnungen, Konzeptbeschreibungen usw. bleiben mit allen Rechten im Eigentum der Firma Droste und zwar auch dann, wenn sie dem Auftraggeber übergeben worden sind. Die Übertragung von Eigentums- und Nutzungsrechten bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Vereinbarung.

2. Sofern schriftlich anderes nicht vereinbart ist, dürfen Änderungen von Planungen, Entwürfen, Konzepten usw. nur von der Firma Droste vorgenommen werden. Dies gilt auch dann, wenn diese Unterlagen in den Besitz bzw. in das Eigentum des Auftraggebers gelangt sind.

3. Werden vom Auftraggeber Materialien oder Unterlagen zur Erbringung der Leistungen übergeben, so übernimmt der Auftraggeber die Gewähr dafür, dass durch die Herstellung und Lieferung der nach seinen Unterlagen erbrachten Leistungen Schutzrechte Dritter nicht verletzt werden. Die Firma Droste ist nicht verpflichtet, nachzuprüfen, ob die vom Auftraggeber ausgehändigten Angaben und Unterlagen Schutzrechte Dritter verletzen.

## XII. Zahlungsbedingungen

1. Die Firma Droste ist berechtigt, jede einzelne Leistung sofort nach Erbringung in Rechnung zu stellen.

2. Rechnungsbeträge sind, soweit nichts anderes vereinbart wird, zehn Tage nach Rechnungsstellung fällig.

3. Der Auftraggeber teilt der Firma Droste 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn die definitive Personenzahl mit.

4. Die Firma Droste stellt dem Auftraggeber eine à conto- Rechnung in Höhe von 75% der vereinbarten Leistungen zuzüglich der geltenden Mehrwertsteuer aus, die 10 Tage vor der Veranstaltung fällig ist.

5. Abzüge irgendwelcher Art sind ausgeschlossen. Anzahlungen werden nicht verzinst.

6. Bei Zahlungsverzug ist die Firma Droste berechtigt, unbeschadet weitergehender Ansprüche Verzugschadensersatz in Höhe der üblichen Mindestsollzinsen und Provisionen der Großbanken zu verlangen (mindestens jedoch 8% über dem Basiszinssatz der EZB). Dem Kunden bleibt der Nachweis eines geringeren Schadens unbenommen.

7. Die Firma Droste ist im Falle des Zahlungsverzuges nach Fristsetzung weiter berechtigt, vom Vertrag zurückzutreten und Schadenersatz wegen Pflichtverletzung zu verlangen. Für die Höhe des Schadensersatzes gilt die Regelung unter Ziffer 7.3 dieser Bedingung.

## XIII. Aufrechnung und Abtretung

1. Eine Aufrechnung mit bestrittenen und nicht rechtskräftigen anerkannten Gegenforderungen ist für den Auftraggeber ausgeschlossen. Gleiches gilt für die Geltendmachung von Zurückbehaltungsrechten.

2. Die Rechte des Auftraggebers aus diesem Vertragsverhältnis sind nur mit vorheriger Zustimmung der Firma Droste übertragbar.

## XIV. Kündigung / Stornierung

1. Der Auftraggeber ist jederzeit zur Kündigung des Vertrages berechtigt.

2. Kündigt bzw. storniert der Auftraggeber den Vertrag, ohne dass die Firma Droste hierzu einen wichtigen Grund gegeben hat, so hat die Firma Droste Anspruch auf die vereinbarte Vergütung wie folgt: Werden die vereinbarten Leistungen, gleich aus welchem Grund, bis 30 Tage vor Veranstaltung storniert, behält die Firma Droste sich die Geltendmachung einer Entschädigung von 10 % der vereinbarten Vergütung vor. Im Falle von späteren Stornierungen gelten:

bis 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn	25% der Vergütung	bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn	50% der Vergütung
bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn	75% der Vergütung	danach	100% der Vergütung

3. Befinden sich die Parteien in einem vorvertraglichen Verhältnis und bricht der Auftraggeber dieses, gleich aus welchem Grund, ab, so behält sich die Firma Droste die Geltendmachung eines angemessenen Schadenersatzes bis zu einer Höhe von 10% der vereinbarten Vergütung vor.

4. Das Recht zur Kündigung aus wichtigem Grund bleibt für beide Vertragsparteien unberührt. Voraussetzung ist jedoch, dass zuvor eine entsprechende schriftliche Aufforderung zur Beseitigung des wichtigen Grundes in angemessener Frist erfolgt und die Frist fruchtlos verstrichen ist.

5. Im Falle der Kündigung aus wichtigem Grund durch die Firma Droste oder des Rücktritts aus vom Auftraggeber zu vertretenden Gründen gilt die Regelung des Absatzes 1 entsprechend. Die Geltendmachung eines weitergehenden Schadens ist nicht ausgeschlossen.

## XV. Datenschutz

Es wird darauf hingewiesen, dass im Rahmen der Geschäftsbeziehungen oder im Zusammenhang mit diesen, personenbezogenen Daten, gleich ob sie von der Firma Droste selbst oder von Dritten stammen, im Sinne des Bundesdatenschutzgesetzes verarbeitet werden.

## XVI. Erfüllungsort und Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand für sämtliche sich zwischen den Parteien aus dem Vertragsverhältnis ergebenden Streitigkeiten ist Ratingen, soweit der Auftraggeber Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist. Über das Vertragsverhältnis entscheidet deutsches Recht unter Ausschuss des UN-Kaufrechts.

## XVII. Schlussbestimmung

Sollten einzelne Bestimmungen ganz oder teilweise unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht beeinträchtigt. An deren Stelle treten die gesetzlichen Regelungen.

## **Allgemeine Informationen zur Datenverarbeitung gemäß Artikel 13 Datenschutzgrundverordnung (EU-DSGVO)**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

unser Unternehmen nimmt den Schutz der Kundendaten ernst. Der Schutz der individuellen Privatsphäre bei der Verarbeitung persönlicher Daten ist für uns ein wichtiges Anliegen, das wir bei unseren Geschäftsprozessen mit hoher Aufmerksamkeit berücksichtigen. Deshalb möchten wir Ihnen nachfolgend einige Informationen diesbezüglich geben:

### **1. Zweck der Datenerhebung -Verarbeitung- oder Nutzung**

Hauptzweck ist die Erhebung, Verarbeitung und Nutzung von Daten im Auftrag zur Erfüllung der Kundenaufträge. Nebenzweck ist die Betreuung der Lieferanten sowie die Interessentenbetreuung. Hierzu gehören konkret die Kundenverwaltung und Akquise, die Terminverwaltung, die Vertragsabwicklung, die Fakturierung, der Wareneinkauf und der Zahlungsverkehr.

### **2. Rechtsgrundlage**

Rechtsgrundlage für die Bearbeitung personenbezogener Daten unserer Kunden ist Artikel 6 Abs. 1b EU-DSGVO, wonach die Verarbeitung zur Erfüllung eines Vertrages mit den Betroffenen zulässig ist. Ebenso ist hiernach die Datennutzung zur Durchführung vorvertraglicher Maßnahmen zulässig. Weiter ist die Datennutzung zulässig, wenn sie zur Wahrung berechtigter Interessen unserer Firma oder eines Dritten erforderlich ist und Ihre Interessen dieses Interesse jeweils nicht überwiegen.

### **3. Empfänger oder Kategorien von Empfängern, denen die Daten mitgeteilt werden**

Grundsätzlich geben wir keine personenbezogenen Daten von Ihnen an Dritte weiter, es sei denn, eine Weitergabe ist aufgrund gesetzlicher Vorschriften oder zur Auftragsbefreiung zwingend erforderlich. In diesem Fall werden Betroffene von uns hierüber informiert, sofern sie nicht bereits Kenntnis hierüber haben.

### **4. Datenübermittlung in Drittstaaten**

Eine Übermittlung der Daten an Staaten außerhalb der Europäischen Union bzw. der EWR (Drittstaaten) ist unsererseits nicht geplant.

### **5. Dauer der Aufbewahrung**

Grundsätzlich löschen wir Daten, wenn der Zweck, für die die Daten erhoben wurden, entfallen ist, z. B. bei Beendigung eines Vertragsverhältnisses, sofern keine gesetzlichen Aufbewahrungsfristen einer Löschung entgegenstehen. Ist eine Löschung nicht möglich, z. B. bei Daten, die in einem elektronischen Archivsystem gespeichert sind, werden diese für eine Weiterverarbeitung gesperrt.

Die Aufbewahrungsdauer bzw. die Löschfrist von Kundendaten hängt insofern von der jeweiligen Datenart ab. Eine genaue Auflistung der von uns verarbeiteten

Datenkategorien und Datenarten führen wir in einem elektronischen Verzeichnis der Verarbeitungstätigkeiten gemäß Artikel 30 EU-DSGVO, dass wir Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung stellen.

Daten, die wir zur Geltendmachung, Ausübung oder Verteidigung von Rechtsansprüchen benötigen, löschen wir gemäß Artikel 17 Abs. 3e EU-DSGVO nicht.

### **6. Recht auf Auskunft, Berichtigung, Löschung und Einschränkung der Verarbeitung**

Sie haben das Recht, jederzeit Auskunft über Ihre bei uns gespeicherten personenbezogenen Daten zu erhalten. Ebenso haben Sie das Recht auf Berichtigung, Sperrung oder -abgesehen von der vorgeschriebenen Datenspeicherung zur Geschäftsabwicklung- Löschung Ihrer personenbezogenen Daten.

Damit eine Sperre von Daten jederzeit berücksichtigt werden kann, müssen diese Daten zu Kontrollzwecken in einer Sperrdatei vorgehalten werden. Sie können auch die Löschung der Daten verlangen, soweit keine gesetzliche Aufbewahrungsverpflichtung besteht. Soweit eine solche Verpflichtung besteht, sperren wir Ihre Daten auf Wunsch.

### **7. Einwilligung**

Sie können Änderungen oder den Widerruf einer Einwilligung durch entsprechende Mitteilung an uns mit Wirkung für die Zukunft jederzeit vornehmen.

### **8. Bereitstellung personenbezogener Daten**

Zur Auftragsbefreiung ist der Auftraggeber bzw. der Betroffene verpflichtet, personenbezogene Daten in dem Umfang zur Verfügung zu stellen, wie es für die Auftragsbefreiung notwendig ist. Dabei liegt es in der Verantwortung des Auftraggebers, dem Auftragnehmer bzw. der verantwortlichen Stelle nur die Daten zur Verfügung zu stellen, die zur Vertragserfüllung erforderlich sind (Minimalprinzip).

### **9. Beschwerderecht**

Sie haben das Recht, die Datenschutzaufsichtsbehörde anzurufen und dort Informationen über Ihre Rechte aufgrund des Bundesdatenschutzgesetzes (BDSG) und sonstiger Vorschriften über den Datenschutz, einschließlich der Datenschutzgrundverordnung (EU-DSGVO) zu erfahren. Darüber hinaus ist die Aufsichtsbehörde Anlaufstelle für Beschwerden bei der Verarbeitung personenbezogener Daten.

Die zuständige Aufsichtsbehörde für Nordrhein-Westfalen erreichen Sie wie folgt: Landesbeauftragte für Datenschutz und Informationsfreiheit Postfach 200444

40102 Düsseldorf Telefon: 0211/38424-0 Telefax: 0211/38424-10 E-Mail: poststelle@ldi.nrw.de

### **10. Verantwortliche Stelle**

Verantwortliche Stelle im Sinne der EU-DSGVO ist unsere Firma:

## **Droste LifeStyle Catering**

Café & Conditorei

Inhaber Michael Droste

St.Nr.:147/5991/0090 • USTIDN:DE 310133542

Eggerscheidter Str.60 • D 40883 Ratingen

Tel.: 02102-60335 • Fax: 02102-67327

catering@droste-event.de

www.droste-event.de



