

Catering / Partyservice Angebot

Delikatessen Hüls





... immer das Besondere

Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches, individuell auf Ihre Vorstellungen zugeschnittenes Angebot.

Zögern Sie nicht uns über Email, Telefon oder gerne auch durch ein persönliches Gespräch in unserem Geschäft im Herzen Essen Werdens zu kontaktieren.

Wir bieten Ihnen anhand unserer jahrelangen, professionellen Erfahrung Angebote zu jeglichen Preisvorstellungen und Anlässen an. Je nach Zusammenstellung sowie der Personenanzahl variiert der Endpreis pro Person.

Selbstverständlich ist es möglich Geschirr sowie Getränke jeglicher Art zu Ihrem Buffett dazu zu bestellen.

Delikatessen Hüls GmbH

Heckstraße 4

45239 Essen

Telefon: 0201-8496139

Fax: 0201-8496141

Email: huels.delikatessen@arcor.de



Canapés & Fingerfood

Canapés

Fischcanapees mit Lachs, Aal, Shrimps oder Forelle	Stück	2,95 €
Aufschnitt,- und Käsecanapees	Stück	2,50 €
Pastetencanapees	Stück	2,50 €

Fingerfood

Spiesschen mit Minimozzarella und Minitomaten	Stück	1,30 €
Parmaschinken auf Grissinistange gerollt	Stück	1,50 €
Gebäcktörtchen mit Feigensenfkäse	Stück	1,00 €
Pflaumen im Speckmantel	Stück	1,00 €
Schweinefiletmedaillons auf Salat mit Relish	Stück	3,50 €
Schlangengurkenscheibe mit Frischkäse	Stück	1,50 €
Gebäcktörtchen mit Krabbencocktail,-oder Dill	Stück	3,50 €
Hänchenbrustecken mit Chutney	Stück	3,50 €
süsse Törten mit frischen Beeren	Stück	2,50 €





Vorspeisen

frischer pochierter Salm	ganz	82,50 €
mit Cocktailsoße und frischen Krabben	Kg.	46,50 €
Hummercocktail	Kg.	97,50 €
Shrimpscocktail	Kg.	43,50 €
Creab-Meat Cocktail	Kg.	29,50 €
französische Pasteten mit und ohne Teigmantel		
Gemüseterrine	Kg.	32,50 €
Wildterrine	Kg.	42,50 €
Ententerrine	Kg.	42,50 €
Fischpasteten	Kg.	47,50 €
Filetpastete	Kg.	72,50 €
marinierte Entenbrust	Kg.	62,50 €
geräucherte Gänsebrust	Kg.	69,50 €

Frischer Hummer ausgelöst mit Cocktailsoße	St. ca.	65,00 €
Vietello Tonato	Portion	8,50 €
Mozarella mit Tomate und Basilikum in Olivenöl	Portion	3,85 €

bunt gem. Fischplatte mit

norw. Rauchlachs	Kg.	85,00 €
ger. Aalfilet	Kg.	110,00 €
Forellefilet	St.	3,95 €
Lachsforelle	Kg.	45,00 €
Graved Lachs	Kg.	65,00 €
Striemel Lachs	Kg.	65,00 €

Antipastoteller	Portion	7,50 €
Parmaschinken mit Melone	Portion	5,50 €
Carpaccio	Portion	10,50 €

Quiche Lorraine	Portion	6,50 €
Lauchtorte	Portion	5,50 €
Zwiebelkuchen	Portion	5,00 €
div. Aufläufe:		
Nudel,-Gemüse,-Kartoffel,-Spinat	Portion	5,50 €





Suppen, Terrinen & Eintöpfe

Spargelcremesuppe	Portion	5,50 €
frische Frühlingssuppe	Portion	5,50 €
Tomatensuppe	Portion	4,50 €
Gulaschsuppe	Portion	5,50 €
deftige Erbsen,-Linsen,-Bohnen oder Kartoffelsuppe	Portion	4,50 €
Lauchcremesuppe	Portion	5,50 €
geb. Ochsenchwanzsuppe	Portion	6,00 €
Hummercremesuppe	Portion	10,50 €
Steinpilzcremesuppe	Portion	8,50 €
Sauerkrauteintopf	Portion	5,00 €
Möhreneintopf	Portion	5,00 €
Weißkohleintopf	Portion	5,50 €
Bohneneintopf	Portion	5,00 €
Grünkohleintopf etc.	Portion	5,00 €

Kalte Hauptspeisen

Rehrücken ausgelöst mit Preiselbeerbirnen und Sauce Cumberland (Tagespreis)	ganz	120,00 €
	bis	150,00 €
Kalbsrücken mit Kräutersahnesoße	Portion	21,50 €
gefülltes Kasseler mit Trockenobst	Portion	11,00 €
gebackene Putenbrust mit frischem Obst und Preiselbeersahne	Portion	10,50 €
Kräuterroastbeef mit frischen Kräutern und pikanten Soßen	Portion	22,00 €



bunte Filetplatte dekoriert mit frischen Früchten und verschieden Soßen serviert mit

frischem Angusfilet	Kg.	90,00 €
frischem Kalbsfilet	Kg.	90,00 €
frischem Schweinefilet	Kg.	45,00 €
frische franz. Entenbrust	Kg.	50,00 €
Hähnchenbrustfilet	Kg.	24,50 €



Warme Hauptspeisen

Geschnetzeltes Kalbfleisch "Züricher Art" mit frischen Champignonköpfen in Weißweinrahmsauce	pro Person	19,50 €
"Riz Casimir" zartes Kalbfleisch in würziger Curry-Rahmsauce	pro Person	18,50 €
Flugentenbrust "Don Zoilo" französische Flugentenbrust in delikater Sherry-Rahmsauce mit Weichselkirschen	pro Person	17,50 €
Riesenscampis in Dillrahmsauce	pro Person	21,50 €
Kalbsfilet in Morchelrahmsauce	pro Person	26,50 €
Schweinefilet in Morchelrahmsauce	pro Person	19,50 €
Burgundersaftschinken	pro Person	10,50 €
Kalbfleischragout in Estragonsoße mit frischen Kräutern	pro Person	18,50 €
Boeuf Nicoise – französischer Rindfleischtopf mit Tomaten und Oliven	pro Person	16,50 €
Coq au vin – aus frischen Bresse-Poularden mit Weißwein und Champignons	pro Person	14,00 €
Fischragout aus frischen Seefischen und Garnelen in leichter Dill-Sahnesauce	pro Person	22,50 €
Rehrückenfilet in Pfifferlingrahmsauce	pro Person	29,50 €
Rinderfilet in Pfifferlingrahmsauce	pro Person	26,50 €
Gänsebrust in Maronensauce	pro Person	22,50 €
Zitronenhähnchen in Sesamsauce	pro Person	12,50 €
Schweinefilet in Pommerysenfsauce	pro Person	15,50 €
Krustenschinkenbraten	pro Person	9,50 €
Kassler gefüllt mit Zwiebel,- oder Mettfarce	pro Person	9,50 €
Putengeschnetzeltes in Curryrahmsauce	pro Person	10,50 €



Beilagen

frische hausgemachte Butterspätzle	Portion	2,00 €
Kartoffelgratin	Portion	2,00 €
Mandelkroketten	Portion	2,20 €
Butterreis	Portion	1,50 €
Bergischer Kartoffelsalat warm	Portion	3,00 €
Schupfnudeln	Portion	2,00 €
Herzoginkartoffeln	Portion	2,00 €
Pöttgesärpel	Portion	2,85 €
bunte Salatvariation mit Dressing	Portion	4,50 €
div. Gemüsesorten z.B. Broccoli, Blattspinat, Zuckerschoten, Mangold etc.	Portion	3,75 €

Salate

Waldorfsalat	Kg.	21,50 €
Apfel-Lauchsalat	Kg.	19,50 €
Gemüsesalat mit Pfifferlingen	Kg.	28,50 €
Geflügelsalat	Kg.	24,50 €
Broccoli – Schinkensalat	Kg.	22,50 €
Reissalat	Kg.	19,50 €
Nudelsalat	Kg.	16,00 €
Fleischsalat	Kg.	16,50 €
Kartoffelsalat	Kg.	14,50 €
Krautsalat	Kg.	14,50 €
Eiersalat	Kg.	16,50 €
Sahnheringsfilet	Kg.	19,50 €
Matjessalat	Kg.	19,50 €
Heringsalat	Kg.	19,50 €
Heringsstipp	Kg.	19,50 €



Desserts

div. Käsespezialitäten	Portion	5,50 €
Mousse au Chocolat schwarz oder weiß	Portion	4,50 €
frische Himbeermousse	Portion	4,50 €
Reis Trautmannsdorf mit frischen Früchten und Cassissoße	Portion	3,85 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	Portion	3,75 €
frische Orangen,- oder Zitronencreme mit Likör	Portion	4,50 €
frische gemischte Beeren	Portion	5,00 €
Pflaumentrifel	Portion	4,50 €
Mascarponecreme	Portion	4,00 €
Trüffel-Eierliqueur Parfait	Portion	5,00 €
Weinschaumcreme	Portion	5,00 €
frischer Obstsalat	Portion	5,50 €
bay. Creme mit Fruchtmark	Portion	4,50 €
Tira mi su	Portion	4,50 €
Eisbombe	Portion	5,00 €

FrISCHE Kuchen aus eigener Herstellung

Apfeleierlikörtorte	Torte	24,00 €
Schmandtorte	Torte	24,00 €
Hannchen-Jensen-Torte	Torte	24,00 €
Buttercremetorte	Torte	30,00 €
Sahnetorten mit verschiedenen Früchten	Torte	24,00 €
Schokoladentorte	Torte	33,50 €
Käsekuchen	Torte	25,00 €
frische Obsttorte	Torte	24,50 €
Obststreuselkuchen	Platte	28,50 €



Buffetvorschläge

Vorschlag I.

Preis
pro Person 29,50 €

pochierter Lachs mit Cocktailsoße
bunter gemischter Salat mit Joghurtsoße und Vinaigrette
Kalbfleisch und Wildpastete in Teigmantel mit Cumberlandsoße

Schweinefilet in Pommerysenfsoße
hausgemachter Krustenbraten mit verschiedenen Senfsorten
oder
Putengeschnetzeltes in Curryrahmsoße
bergischer warmer Kartoffelsalat mit Schinkenstückchen und Zwiebeln
Butterspätzle
Prinzeßböhnchen und gebratene Möhren

Himbeerbaiser
Mousse au chocolat mit Vanillesoße

Italienisches Buffet:

Preis komplett
pro Person 42,50 €

Schinken und Salamteller
Antipasto - Aritschoken, Pilze, versch. Paprikasorten und Oliven mit frischen Kräutern und Olivenöl
Mozarella mit frischem Basilikum, Strauchtomaten und kaltgepresstem Olivenöl
Frutti di Mare - Cocktail aus Tintenfisch, Krabben, Muscheln und frischem knackigem Gemüse
Hummerkrabben mit Basilikum frisch abgekocht, mariniert in Limettensaft
Vitello Tonnato - Kalbsnuß in Thunfischsoße mit Kapern

Kalbssteak mit Salsa verde gebraten mit üppiger Kräutersoße
oder
Zitronenhühnchen - Bruststück gebraten mit Zitronenmelisse und -saft gewürzt
oder
Saltimbocca, Kalbsschnitzel mit Salbei

ital. Käsespezialitäten
Tira mi su
oder
Mascarpone-Creme mit frischen Beeren



Französisches Buffet:

Preis komplett
pro Person 42,50 €

Edelfisch-Terrine aus Lachs, Forelle und feinen Gemüsen dazu Champagner-Sauce
Bouillabaisse - gut gewürzter Fischeintopf
Kräuterfilet - luftgetrocknetes Fleisch mit Prov. Kräutern gewürzt, hauchdünn geschnitten
und mit Olivenöl angemacht
Gänselebermedaillons getrüffelt

Orangen - Enten in Bruststücke zerlegt, fruchtig gewürzt und im Ofen gebraten
Lamm - Ragout mit Möhren in kräftiger Rosmarinsoße
Salat von Haricots Verts in leichter Vinaigrette
Zuckerschoten-Salat mit frischen Gemüsen, kurz blanchiert, in leichter
Knoblauchmayonaise

französische Rohmilchkäsespezialitäten
Mousse au Chocolat

Vorschlag II.

Preis
pro Person 34,50 €

Carpese nach Art des Hauses
Carpaccio von Bressaolaschinken mit Olivenöl, Aceto Balsamico und Parmesankäse
gemischte Antipasti mit Oliven, gebratenen Paprika, Zucchini etc.

Kalbsinvoltni mit Blattspinat, Pinienkernen und getr. Tomaten gefüllt
Lachsfilet gebraten auf Wirsingblatt
hausgemachtes Kartoffelgratin
frische Gnocchi
Rucculasalat mit Olivenöl, Aceto Balsamico und Parmesankäse

Tira mi su
Mascarponecreme mit frischen Beeren



Geburtstagsbuffett

Preis
pro Person 36,50 €

pochierter Salm mit Cocktailsoße
bunt gem. Salat mit Vinaigrette und Joghurtsoße
bunt gem. Antipasti
Vietello Tonnato (gegartes Kalbfleisch in Thunfischsoße)
Büffelmozzarella mit Tomaten, frischem Basilikum, Olivenöl und Aceto Balsamico
marinierter frischer weißer und grüner Spargel
Chinakohlsalat
griechischer Schafskäsesalat

Schweinefilet in Pommerysenfsoße
oder
Rindfleischtopf provencale mit Oliven und Tomaten
frisch gebackener Krustenbraten

Prinzeßböhnchen mit Speckwürfeln
Blattspinat mit Pinienkernen
hausgemachtes Kartoffelgratin
Butterspätzle

gem. kleine Käseplatte

Sektempfang etc.

Preis
pro Person 21,00 €

an Canapees:
Lachs, Shrimps, Roastbeef, Krustenbraten,
franz. Weichkäse, Preiselbeerpastete etc.

an Fingerfood:
Salami-Trüffelspieße,
Datteln,- und Pflaumen im Speckmantel,
gefüllte Kirschpaprika auf Minitoast,
Capresespießchen,
Blätterteigtörtchen mit Feigensenfkäse
Blätterteigtörtchen mit Shrimpscocktail
Hummerkrabben auf Limettenscheibe
Schweinefiletmedaillons mit Relish
Hähnchenbrust mit Mangochutney
Melonenecken mit Parmaschinken

Minigebäcktörtchen mit Mascarponecreme und frischen Beeren á 1,50 €



Neujahrsbuffet

Preis
pro Person 36,50 €

pochierter Salm mit Cocktailsauce
bunt gemischte Fischplatten
mit Rauchlachs, Striemellachs, Aalfilet und Forellen
mit Senfsauce und Sahnemeerrettich
Shrimps in Dillsahnesauce oder Cocktailsauce
gefüllte Sardinen

gemischte Antipasto
frisch gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
marinierte Entenbrustfilet
Kalbfleisch und Wildpastete in Teigmantel mit Cumberlandsoße

Kalbssaltimbocca mit Parmaschinken und Salbei
Gratin von Tomate und Zucchini
Pöttgesärpel

Chinakohlsalat
Tutensiemesalat mit Olivenöl und Aceto Balsamico
Mozarella-Cherrytomatensalat
Tessinier Nudelsalat
Schafskäsesalat mit Oliven und Paprika

bunte Käsevariationen
Mousse au chocolat
Himbeer-Sahne-Baiser
Tira mi su
Bayrische Creme mit Brombeermaek
Panna cotta mit Mangomark

Brot und Butter



Brunschbuffet

Preis

pro Person 36,50 €

bunt gemischte Fischplatten
mit Rauchlachs und Striemellachs
dazu Cocktail,- und Senfsoße

gemischte Antipastoplatte

Carpaccio vom Bündner Fleisch
Bündner Fleisch mit Olivenöl, Aceto Balsamico und Parmesankäse
gemischte Platte mit rohem Schinken und Salami

gem. ital. Salat mit Hummerkrabben
frisch gebratenes Roastbeef mit hausgemachter Remoulade

Waldorfsalat
frische Tomatensuppe
hausgemachter Lauchkuchen

Käsespezialitäten
frischer Obstsalat mit Espressocreme
Himbeerbaiser

Brot / Brötchen und Butter