



**DIRK CANIELS**  
**Luisenstraße 30**  
**46537 Dinslaken**

**Mittagstisch, Party – Service,  
Grill- und Feinkostspezialitäten**



**Telefon 02064 - 51617; Fax 02064 - 59750**  
**E-Mail: [info@fleischerei-caniels.de](mailto:info@fleischerei-caniels.de)**  
**Internet: [www.fleischerei-caniels.de](http://www.fleischerei-caniels.de)**

*Stand: 01.07.2016*



# **Herzlich willkommen in der Fleischerei Caniels in Dinslaken!**

***Unser freundliches Team hält für Sie ausgezeichnete Fleisch- und Wurstwaren aus der Region bereit. Qualität ist hier oberste Priorität, daher beziehen wir unsere Produkte nur aus kontrollierter Landwirtschaft.***

***Wir produzieren bereits seit 1997 mit umfassendem Fachwissen, nach traditionellen Rezepten und achten dabei stets auf die Frische unserer Waren.***

***Gerne begeistern wir unsere Kunden auch mit modernen Techniken wie unserem Dry Age Reifeschrank, der bestes Fleisch für Sie veredelt.***

***Sollten Sie eine Veranstaltung planen, stellt Ihnen unser Partyservice ein köstliches Buffet für Ihre Gäste zusammen. Egal für welchen Anlass – unser Service bietet Ihnen alles rund ums Essen.***

***Schauen Sie gerne bei uns vorbei. Sie finden uns auf der Luisenstraße 30 und auf der Hedwigstraße 2 – 4 in Dinslaken.***

# Suppen

(pro Portion ¼ Liter)

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Gemüse, Eierstich, Markklößchen	<b>2,50 €</b>
<b>Hühnersuppe</b> mit Eierstich und Spargel	<b>2,80 €</b>
<b>Klare Ochschwanzsuppe</b> mit Kartoffel, Paprika und Champignons	<b>3,50 €</b>
<b>Käse-Knoblauchsuppe</b> mit Fleischklößchen	<b>3,00 €</b>
<b>Broccolicremesuppe</b> mit gerösteten Mandeln	<b>2,50 €</b>
<b>Tomatencremesuppe</b>	<b>2,60 €</b>
<b>Porreerahmsuppe</b> mit Fleischklößchen	<b>2,80 €</b>
<b>Sauerkrautsuppe</b> mit Mettwurstscheiben	<b>2,80 €</b>
<b>Ungarische Gulaschsuppe</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Minestrone</b> (vegetarische Gemüsesuppe)	<b>2,60 €</b>
<b>Kürbiscremesuppe (saisonbedingt)</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Spargelcremesuppe (saisonbedingt)</b>	<b>3,50 €</b>

# Schmackhafte Eintöpfe

(pro Portion ½ Liter)

<b>Chili con Carne</b> mit roten Bohnen, feurig, scharf und Baguette	<b>6,00 €</b>
<b>Erbseintopf</b> mit frischem Gemüse, dazu 1 Brüh- oder Mettwurstchen	<b>3,50 €</b>
<b>Grünkohl</b> mit Mettwurst	<b>6,50 €</b>
<b>Grünkohl</b> mit Kasseler	<b>7,00 €</b>
<b>Hühnersuppentopf</b> mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse	<b>6,00 €</b>
<b>Linseneintopf</b> mit frischem Gemüse, dazu 1 Brüh- oder Mettwurstchen	<b>3,50 €</b>
<b>Möhren „untereinander“</b> mit herzhafter Frikadelle	<b>6,50 €</b>



## **Pikante Nudelgerichte**

<b>Spaghetti Bolognese</b> mit würziger Hackfleischsauce und Parmesankäse	<b>6,50 €</b>
<b>Rigatoni (fleischlos)</b> in Tomaten-Gemüsesauce mit frischen Gartenkräutern	<b>6,00 €</b>
<b>Grüne Nudeln</b> mit frischen Champignons, Schinken und Tomaten in Knoblauchsahne	<b>6,50 €</b>
<b>Weißer Bandnudeln mit norwegischem Lachs</b> mit frischen Gurken in Dillsahne	<b>13,80 €</b>
<b>Tortellini (Fleischfüllung)</b> mit frischen Champignons in Sahnesauce	<b>6,50 €</b>
<b>Lasagne</b> mit pikanter Hackfleischsauce und Käse überbacken	<b>6,50 €</b>
<b>Nudelaufbau</b> mit Kochschinkenstreifen und Käse überbacken	<b>7,50 €</b>

## **Warme Fischgerichte**

**(ab 10 Personen)**

**Ganze Scholle „Finkenwerder Art“ gebraten** **15,50 €**  
mit Speck und Zwiebelwürfel

**Zanderfilet gebraten** **18,50 €**  
mit Kräutersauce

**Steak vom norwegischen Lachs** **16,50 €**  
in Dillsahnesauce

**Forelle „Müllerin“** **12,50 €**

Zu diesen Gerichten wahlweise Butter-Reis, Salz- oder Bratkartoffeln  
und gemischter Salat (Dressing Ihrer Wahl)

**Lachslasagne** **13,80 €**  
vom frischen norwegischen Lachs, mit Käse überbacken

## **Kalte Fischgerichte**

**(ab 10 Personen)**

**Geräuchertes Forellenfilet** **10,50 €**  
mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter

**Räucherfischvariationen** **12,50 €**  
von Lachs, Forelle und Makrele an Apfelmeerrettich

**Büsumer Fischallerlei** **13,50 €**  
mit Garnelen, Makrele, Sprotte, Heilbutt und Heringsfilet

**Flensburger Fischplatte** **15,80 €**  
mit Pfeffermakrele, Heilbutt, Rauchaal und Muschelsalat



## Spezialitäten

**Wildragout** mit Waldpilzen in Wacholder-Rahmsauce,  
Apfelmus mit Preiselbeeren und Butterspätzle **17,50 €**

**Hasenkeule** mit Waldpilzen und Speckstreifen  
in Wacholder-Rahmsauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel **18,00 €**

**Braten aus der Wildschweinkeule** in Sauerkirschsauce  
mit grünem Pfeffer, Rosenkohl und Herzoginkartoffeln **18,50 €**

**Gefüllter Hirschrücken** mit Pfifferlingen in Rahmsauce,  
Preiselbeerbirne, grüne Bohnen und Kartoffelkroketten **23,50 €**

**Hirschmedaillons** an glacierten Maronen  
in Wacholder-Gin-Sauce mit Speckrosenkohl und Kartoffelgratin **24,50 €**

### **Alle Wildgerichte sind saisonabhängig!**

**Lammkotelette** mit Kräuter-Crème-fraîche und Käse überbacken,  
dazu Prinzessböhnchen im Speckmantel und Röstkartoffeln **15,50 €**

**Schweinefiletspieß** mit Speckstreifen, frischem Paprika, Mais,  
Perlzwiebeln und frischen Champignons in feuriger Sauce, dazu Buttereis **14,50 €**

**Schweinefilet** in Kräutersauce **16,50 €**  
mit frischen Champignons und geriebenem Käse überbacken,  
Pariser Möhren und Butterspätzle

**Rinderfiletstreifen** mit Gurke, Zwiebel, Tomate  
und frischen Champignons in leichter Senfsauce,  
Blattsalat in Rose-Island-Dressing, dazu Butterspätzle **17,50 €**

**Roastbeef "Rosa gebraten"** **19,50 €**  
mit Sauce Béarnaise, buntem Gemüse und Röstkartoffeln

**Ratsherren-Topf** mit Rinder- und Schweinemedaillons,  
dazu frische Rahmchampignons, Sauce Hollandaise, Röstkartoffeln und  
bunte Gemüseplatte **19,50 €**

# Vom Schwein



<b>Geschnetzeltes in Rahmsauce</b> (ca. 250 g Frischgewicht)	<b>8,00 €</b>
<b>Grillhaxe</b> (frisch, auf Wunsch auch gepökelt) (ca. 800 – 1000 g Frischgewicht)	<b>6,00 €</b>
<b>Zigeunerwurstpfanne</b> mit frischem Paprika in pikanter Sauce (200 g Frischgewicht)	<b>5,50 €</b>
<b>Karbonaden</b> in pikanter Sauce (500 g Frischgewicht)	<b>7,50 €</b>
<b>Kotelettkrone</b> (ab 15 Personen) (375 g Frischgewicht)	<b>9,00 €</b>
<b>Dicke Rippe</b> in süß-saurer Sauce (400 g Frischgewicht)	<b>6,00 €</b>
<b>Gefüllte Rippe</b> mit Mettfüllung (250 g Frischgewicht)	<b>7,50 €</b>
<b>Gefüllter Schweinenacken</b> (250 g Frischgewicht)	<b>7,50 €</b>
<b>Pfefferrückenbraten</b> (250 g Frischgewicht)	<b>8,00 €</b>
<b>Spießbraten</b> mit vielen Kräutern (250 g Frischgewicht)	<b>7,50 €</b>
<b>Griechischer Rahmbraten</b> (250 g Frischgewicht)	<b>8,00 €</b>
<b>Leckerer Krustenbraten</b> (250 g Frischgewicht)	<b>7,50 €</b>
<b>Schweinenackenbraten</b> (250 g Frischgewicht)	<b>7,50 €</b>
<b>Zwiebelnackenbraten</b> mit Sauce Hollandaise überbacken (250 g Frischgewicht)	<b>8,50 €</b>
<b>Gebackener Hinterschinken</b> (mit Schwarte) in Honigkruste (250 g Frischgewicht)	<b>9,00 €</b>
<b>Schweinefilet</b> mit Apfel - Calvadosauce (200 g Frischgewicht)	<b>9,50 €</b>
<b>Curry-Kasseler</b> mit Früchten und Currysauce (250 g Frischgewicht)	<b>8,50 €</b>
<b>Leberkäse Portion</b> (fein, mit Röstzwiebeln, Bärlauch oder als Pizza-Leberkäse)	<b>5,00 €</b>



## **Spanferkel**

**ab 20 Personen**

**(Preis auf Anfrage)**

## **Lamm**

<b>Lammrücken</b> (Sauce Ihrer Wahl) (200 g Frischgewicht)	<b>9,50 €</b>
<b>Gebackene Lammkeule</b> in Knoblauchsauce (250 g Frischgewicht)	<b>9,00 €</b>

## **Geflügel**

<b>Putengeschnetzeltes</b> in Basilikumsahne (200 g Frischgewicht)	<b>7,50 €</b>
<b>Putengeschnetzeltes</b> in Früchtecurrysauce (200 g Frischgewicht)	<b>8,50 €</b>
<b>Putengeschnetzeltes</b> in Champignonrahmsauce (200 g Frischgewicht)	<b>8,50 €</b>
<b>Putenbrustbraten</b> in Früchtecurrysauce	<b>9,00 €</b>
<b>Putenbrustbraten</b> in Pfefferrahmsauce	<b>9,00 €</b>



# Vom Rind

<b>Gekochte Ochsenbrust</b> in Meerrettichsauce (250 g Frischgewicht)	<b>6,50 €</b>
<b>Tafelspitz mit Apfelmeerrettich</b> (250 g Frischgewicht)	<b>7,50 €</b>
<b>Rindersaftgulasch</b> (250 g Frischgewicht)	<b>6,50 €</b>
<b>Rinderschmorbraten</b> (250 g Frischgewicht)	<b>7,80 €</b>
<b>Rheinischer Sauerbraten</b> in Rosinensauce (250 g Frischgewicht)	<b>8,50 €</b>
<b>Burgunderbraten</b> aus der Rinderkeule (250 g Frischgewicht)	<b>8,50 €</b>
<b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> (aus der Hüfte) (200 g Frischgewicht)	<b>9,00 €</b>
<b>Rindermedaillons vom Filet</b> in Pfeffersauce (200 g Frischgewicht)	<b>14,50 €</b>
<b>Kleine gefüllte Rinderrouladen</b> (200 g Frischgewicht)	<b>4,50 €</b>
<b>Große gefüllte Rinderrouladen</b> (350 g Frischgewicht)	<b>6,00 €</b>



## **Wir empfehlen folgende Beilagen:**

<b>Sauerkraut</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Ananaskraut</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Apfelrotkohl</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Bayrisch Kraut</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Speckböhnchen</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Prinzessbohnen im Speckmantel</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Broccoli mit Mandeln</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Feine Erbsen</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Pariser Karotten</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Leipziger Allerlei</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Wirsing überbacken</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Bunte Salatplatte mit 2 Dressings</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Rohkostplatte (Möhren-, Kohlrabi-, Paprika- u. Gurkenstifte) mit Dip</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Bratkartoffeln</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Butterkartoffeln</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Kartoffelpüree</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Kartoffelgratin</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Kartoffel- oder Semmelknödel (2 Stück)</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Kartoffelkroketten</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Herzoginkartoffeln</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Kartoffelrösti</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Butter - Spätzle</b>	<b>2,20 €</b>
<b>Butterreis</b>	<b>2,20 €</b>
<b>warmer Kartoffelsalat</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Zaziki (200g)</b>	<b>2,20 €</b>
<b><u>Saucen (1/4 Liter):</u></b>	
<b>Currysauce</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Jägersauce mit frischen Champignons</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Zigeunersauce mit frischem Paprika</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer</b>	<b>2,50 €</b>

## **Angemachte Salate**

*(pro Portion 200 Gramm)*

<b>Kartoffelsalat</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Nudelsalat</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Krautsalat mit Ananas</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Eiersalat</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Farmersalat</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Möhrensalat</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Porreesalat</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Waldorfsalat</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Geflügelsalat</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Bauernsalat</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Tortellinisalat</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Rindfleischsalat</b>	<b>3,90 €</b>

**Weitere Salate auf Anfrage !**

## **Desserts**

*(pro Portion 200 Gramm)*

<b>Herrencreme</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Weißweincreme</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Schwarzwälder-Creme</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Vanillecreme mit Rumkirschen</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Rote Grütze mit Vanillesauce</b>	<b>2,70 €</b>
<b>Zitronencreme</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Sahnequark mit Mandarinen</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Sahnequark mit Pfirsich</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Limette-Joghurt-Creme</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Haselnusscreme</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Moccacreme</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Stracciatellacreme</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Obstsalat (Früchte der Saison)</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Mousse au Chocolate (Braun)</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Mousse au Chocolate (Weiß)</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>4,00 €</b>



# Buffetvorschläge:

## **Buffet Nr. 1: -Kaltes Buffet-**

### Hausmacher Wurstplatte mit:

- Blutwurst
- Fleischwurst
- Heidefrühstück
- Leberwurst
- Schwartemagen
- Party-Mettwürstchen
- Party-Frikadellen
- frisches Mett mit Zwiebeln
- Griebenschmalz, Kräuterbutter
- gemischter Brötchenkorb
- Gouda-Würfel

**Pro Person 16,00 €**

Lieferung ab 15 Personen

## **Buffet Nr. 2: -Jubiläumsbuffet-**

Warm: Halbe Schweinshaxen  
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Kalt: Sülze mit Remoulade,  
Kasslerscheiben  
mit Sahnemeerrettich,  
Schinkenröllchen mit Spargel,  
Geflügelsalat mit Früchten,  
Waldorfsalat,  
Griebenschmalz, Kräuterbutter,  
gemischter Brötchenkorb,  
Quarkspeise mit Früchten

**Pro Person 17,50 €**

Lieferung ab 15 Personen

## **Buffet Nr. 3: -Italienisches Buffet-**

Warm: Geflügelmedaillons im  
Schinkenwickel auf  
Schnittlauchrahmsauce,  
Hartweizengrießnudeln  
in Tomaten – Thunfischsauce,  
Picatta „Milanese“:  
Schweinerücken in Ei und Käse paniert

Kalt: Garnelen in italienischem  
Dressing mit einem Salat von  
Zucchini, Paprika, Gurken,  
Oliven, Peperoni und Tomaten,  
Carpaccio: gebeiztes Rinderfilet mit  
Olivenöl und Balsamicoessig,  
Mozzarella mit Fleischtomaten und  
frischem Basilikum,  
Melone mit Parma-Schinken,  
Kräuterbutter,  
gemischter Brötchenkorb

Dessert: Tiramisu

**Pro Person 25,50 €**

Lieferung ab 15 Personen

## **Buffet Nr. 4: -Bayerisches Buffet-**

Warm: Grillhaxen,  
Leberkäse,  
Weißwürstchen,  
Semmelknödel, Kartoffelklöße,  
Rotkohl, Sauerkraut

Kalt: Wurstsalat,  
Rettichsalat,  
Radieschen,  
Bayerischer Kartoffelsalat

Dessert: Bayerische Creme mit Kirschen

**Pro Person 21,50 €**

Lieferung ab 15 Personen

# Buffetvorschläge:

## **Buffet Nr. 5: -Für jeden Anlass-**

Warm: Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons, buntem Gemüse und Butterspätzle

Kalt: kleine Schweineschnitzel, Hackbällchen in feurigem Dip, Käseauswahl mit frischem Obst, Griebenschmalz, Kräuterbutter, gemischter Brötchenkorb, Vanillecreme mit Rumkirschen

**Pro Person 21,50 €**

Lieferung ab 15 Personen

## **Buffet Nr. 6: -Festliches Buffet-**

Warm: gebundene Ochsenschwanzsuppe, Schweinefiletgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit bunten Salaten und Kartoffelgratin

Kalt: Roastbeef mit Remouladensauce, Schinkenröllchen mit Spargel, Geflügelsalat mit Früchten, Käseauswahl mit frischem Obst, Kräuterbutter, Butter, gemischter Brötchenkorb, Rote Grütze mit Vanillesauce

**Pro Person 26,50 €**

Lieferung ab 15 Personen

## **Buffet Nr. 7: -Rustikales Buffet-**

Warm: Fleischkäse (Fein, mit Bärlauch, Röstzwiebeln oder als Pizza-Leberkäse), geschmorte Rippchen in pikanter Sauce, warmer Kartoffelsalat mit frischen Kräutern, Sauerkraut

Kalt: Wurstplatte, reichlich garniert, gemischte Käseplatte mit frischen Früchten garniert, Griebenschmalz und verschiedene Baguettes

**Preis pro Person 15,00 €**

Lieferung ab 20 Personen

## **Buffet Nr. 8:**

### **-Niederrheinisches Hochzeitsessen-**

#### Vorspeisen:

Rindfleischsuppe mit Eierstich, Blumenkohlröschen und Markklößchen gekochte Ochsenbrust mit warmer Meerrettich-Sauce

#### Hauptgericht:

Rinderschmorbraten, Schweinebraten, gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise, bunte Salatplatte mit Dressing, Salzkartoffeln und Kroketten

#### Nachspeise:

Herrencreme, Quarkspeise mit Früchten

**Preis pro Person 22,50 €**

Lieferung ab 15 Personen



# Buffetvorschläge:

## Vier-Jahreszeiten-Buffets:

### *-Frühling-*

Suppe: Spargelcremesuppe

Hauptgericht:

Spargel mit Sauce Hollandaise,  
Butter-Kartoffeln,

Wahlweise:

Schinkenplatte  
(Kochschinken und rohen  
Schinken)

oder: Schweinemedallions,  
kleine Hähnchenschnitzel

Dessert: Joghurt-Bombe  
mit frischen Erdbeeren

**Pro Person 28,50 €**

Lieferung ab 15 Personen

### *-Sommer-*

Vorspeisen: Melone mit Parmaschinken  
Tomaten-Mozzarella-Spieße

**oder:**

Anti-Pasti (Champignons,  
Zucchini und Aubergine)

Hauptgericht:

Putengeschnetzeltes in  
Basilikumsahne, Früchte-  
Currysauce **oder**  
Champignonrahmsauce,  
Butterreis,  
Bunte Salatplatte mit  
Dressing Ihrer Wahl

Dessert: Frischer Obstsalat  
mit Vanillesauce

**Pro Person 26,50 €**

Lieferung ab 15 Personen

### *-Herbst-*

Suppe: Kürbiscremesuppe  
mit Baguette

Hauptgericht:

Wildragout mit Waldpilzen  
in Wacholderrahmsauce,  
Apfelmus mit Preiselbeeren,  
Rosenkohl mit Speck,  
Butter-Spätzle

Dessert: Haselnusscreme

**Pro Person 23,50 €**

Lieferung ab 15 Personen

### *-Winter-*

Suppe: Kartoffelsuppe  
mit Mettwurstscheiben

Hauptgericht:

Karbonaden in pikanter Sauce,  
Salzkartoffeln,  
gelber Bohnensalat,  
Apfel-Rotkohl

Dessert: Moccacreme

**Pro Person 21,50 €**

Lieferung ab 15 Personen

# Buffetvorschläge:

**-Brunch - Buffet-**

Suppe: wahlweise:  
Rinderkraftbrühe mit Einlage  
**oder:**  
Gulaschsuppe

Wurstplatte: Auswahl an Wurstaufschnitt

Käseplatte: Auswahl an Käseaufschnitt

Fischplatte: Lachsscheiben, Forellenfilets

Warm: Krustenbraten,  
Bratkartoffeln

Kalt: Krautsalat,  
Halbe Eier mit  
Senf-Mayonnaise-Füllung,  
gemischter Brötchenkorb,  
Obstplatte mit verschiedenen  
Früchten der Saison

**Preis pro Person 19,50 €**

Lieferung ab 15 Personen

**-« Fingerfood » - Buffet-**

- Party-Frikadellen,
- Party-Schnitzel,
- Garnelen-Spieße,
- Halbe Eier mit einer  
Senf-Mayonnaise-Füllung,
- Tomaten-Mozzarella-Spieße,
- Kräcker mit Frischkäse,
- Pumpernickeltürmchen mit jungem Gouda,
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken,
- Früchtespieße (Früchte der Saison)
- und verschiedene Baguettes

**Preis pro Person 18,50 €**

Lieferung ab 15 Personen

**-« Polterabend » - Buffet-**

Currywurst,  
Schaschlikspieße,  
Curry- **oder** Puszta-Frikadelle  
gemischter Brötchenkorb

**Preis pro Person 10,00 €**

Lieferung ab 20 Personen

**-Fleischlose Gerichte-**  
(ab 5 Personen pro Gericht)

- Minestrone (Gemüsesuppe) **2,60 €**
- Kartoffel-Gemüse-Gratin **7,00 €**
- Gegrillter Gemüsespieß mit  
Folienkartoffel und  
Kräuter-Quark **7,50 €**
- Mediterraner Kartoffelauflauf  
mit frischen Tomaten, Feta  
und Basilikum **7,50 €**
- Rigatoni in Tomaten-Gemüsesauce  
mit frischen Gartenkräutern **6,00 €**
- Spaghetti mit Pesto, Pinienkernen  
und Kirschtomaten **9,50 €**

**Selbstverständlich können Sie Ihr Buffet auch nach Ihren Vorstellungen  
zusammenstellen. Wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein!**



## Verschiedenes

<b>2 Stück Fleischbällchen</b> in feurigem Dipp	<b>2,50 €</b>
<b>Melonen - Schiffchen</b> mit original Parma-Schinken	<b>3,80 €</b>
<b>Tomaten-Mozzarella-Platte (pro Person)</b>	<b>3,80 €</b>
<b>3 Roastbeef-Scheiben</b> mit Remoulade	<b>4,50 €</b>
<b>Halbes Hähnchen</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Sülze (100 Gramm)</b> mit Remoulade	<b>2,50 €</b>
<b>Auswahl von erlesenen Käsesorten (100 Gramm)</b> mit frischen Früchten	<b>4,50 €</b>
<b>Partybrötchen, per Stück</b>	<b>0,45 €</b>
<b>Baguette (500 g)</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Kräuterbutter-Röschen</b>	<b>0,60 €</b>
<b>Zaziki (200 Gramm)</b>	<b>2,20 €</b>

## Finger Food

<b>Party-Schweineschnitzel</b>	<b>1,70 €</b>
<b>Party-Hähnchenschnitzel</b>	<b>2,10 €</b>
<b>Party-Putenschnitzel</b>	<b>2,30 €</b>
<b>Party-Hähnchenmandelschnitzel</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Party-Frikadellen</b>	<b>0,80 €</b>
<b>Party-Mettwürstchen</b>	<b>0,80 €</b>
<b>Garnelenspieß Stück</b>	<b>3,80 €</b>
<b>halbe Eier mit einer Senf-Mayonnaise-Füllung (ab20 Stück)</b>	<b>0,70 €</b>
<b>halbe Pfirsiche - gefüllt mit Frischkäse-Sahne (ab20 Stück)</b>	<b>1,60 €</b>
<b>Früchtespieße</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Käsewürfel mit Weintrauben</b>	<b>0,60 €</b>
<b>Melonenschiffchen mit Parmaschinken</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Tomaten-Mozzarella-Spieße (ab15 Stück)</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Kracker oder Pumpernickel mit Frischkäse</b>	<b>1,20 €</b>
<b>Pumpernickeltürmchen mit jungem Gouda</b>	<b>1,20 €</b>



## ***1/2 Brötchen, belegt mit:***

<b><i>Frischwurst</i></b>	<b>1,40 €</b>
<b><i>Käseaufschnitt</i></b>	<b>1,60 €</b>
<b><i>Dauerwurstaufschnitt</i></b>	<b>1,60 €</b>
<b><i>Bratenaufschnitt</i></b>	<b>1,60 €</b>
<b><i>frischem Mett</i></b>	<b>1,60 €</b>
<b><i>Tatar</i></b>	<b>2,50 €</b>
<b><i>Roastbeef</i></b>	<b>2,00 €</b>
<b><i>Forellenfilet</i></b>	<b>3,00 €</b>
<b><i>Rauchlachs</i></b>	<b>3,00 €</b>

*Weitere Beläge auf Anfrage!*

## ***Handschnittchen (Baguettescheiben – einzeln verziert)***

<b><i>mit Frischwurst</i></b>	<b>Stück 1,60 €</b>
<b><i>mit Käseaufschnitt</i></b>	<b>Stück 1,90 €</b>
<b><i>mit Bratenaufschnitt</i></b>	<b>Stück 1,90 €</b>
<b><i>mit Dauerwurstaufschnitt</i></b>	<b>Stück 1,90 €</b>
<b><i>mit frischem Mett</i></b>	<b>Stück 1,90 €</b>
<b><i>mit Tatar</i></b>	<b>Stück 2,80 €</b>
<b><i>mit Roastbeef</i></b>	<b>Stück 2,40 €</b>
<b><i>mit Forellenfilet</i></b>	<b>Stück 3,50 €</b>
<b><i>mit Rauchlachs</i></b>	<b>Stück 3,50 €</b>
<b><i>mit Putenmedaillon</i></b>	<b>Stück 4,00 €</b>
<b><i>mit Schweinemedaillon</i></b>	<b>Stück 3,80 €</b>

*Weitere Beläge auf Anfrage!*



## **Für den kleinen Hunger**

<b>Party-Schweineschnitzel</b>	<b>1,70 €</b>
<b>½ Schweineschnitzel</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Party-Frikadelle</b>	<b>0,80 €</b>
<b>Frikadelle, groß</b>	<b>1,50 €</b>
<b>Party-Mettwürstchen</b>	<b>0,80 €</b>
<b>Party - Hähnchenschnitzel</b>	<b>2,10 €</b>
<b>½ Hähnchenschnitzel</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Party-Hähnchenmandelschnitzel</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Party - Putenschnitzel</b>	<b>2,30 €</b>
<b>½ Putenschnitzel</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Party - Putenmandelschnitzel</b>	<b>3,90 €</b>
<b>Hähnchenkeule</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Schinkenröllchen – gefüllt mit Spargel</b>	<b>2,00 €</b>

**Verehrte Kundschaft!**

**Meine Speisen werden mit größter Sorgfalt zubereitet.  
Mein Betrieb unterliegt der freiwilligen Kontrolle  
durch das Labor Dr. Berns in Neukirchen-Vluyn!**

**Bei Fragen zu möglichen Allergenen in unseren  
Speisen informiert Sie unser Fachpersonal gerne!**

***Dirk Caniels***

## **Serviceleistungen**

### **Leihgabe von Geschirr und Besteck:**

<b>-Teller</b>	<b>1,00 €</b>
<b>-Besteck (Messer und Gabel)</b>	<b>1,00 €</b>
<b>-Dessertschalen</b>	<b>0,80 €</b>
<b>-Dessertlöffel</b>	<b>0,50 €</b>
<b>-Suppenlöffel</b>	<b>0,50 €</b>

### **Leihgabe und Reinigung von Geschirr und Besteck:**

<b>-Teller</b>	<b>2,00 €</b>
<b>-Besteck (Messer und Gabel)</b>	<b>2,00 €</b>
<b>-Dessertschalen</b>	<b>1,60 €</b>
<b>-Dessertlöffel</b>	<b>1,00 €</b>
<b>-Suppenlöffel</b>	<b>1,00 €</b>

### **Reinigung von:**

<b>-Warmhaltebehälter mit Einsätzen und Vorlegebesteck</b>	<b>5,00 €</b>
<b>-Schüsseln und Platten, je</b>	<b>2,00 €</b>

### **Anlieferung:**

<b>-Lieferung innerhalb Dinslaken (incl. aller Stadtteile)</b>	<b>10,00 €</b>
<b>-Lieferung außerhalb Dinslaken</b>	<b>-nach Absprache-</b>

**Anmerkung: Alle in der Liste aufgeführten Preise beinhalten die gesetzliche MwSt. von 7 %.**

**Sollten Sie eine Dienstleistung (wie die Leihgabe und Reinigung von Geschirr) von uns in Anspruch nehmen, müssen wir laut Gesetzgeber die MwSt. von 19 % erheben! Eventuelle Fehler/Irrtümer unserer Party-Liste behalten wir uns vor!**

# **Für Ihre Notizen**