



**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: 15.11.2022/I



# **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>4,50 €</b>
<b>Hühnersuppe</b> mit Eierstich und Spargel	<b>4,50 €</b>
<b>Käse-Knoblauchsuppe</b> mit Fleischklößchen	<b>4,50 €</b>
<b>Käse-Lauch-Hackfleischsuppe</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Broccolicremesuppe</b> mit gerösteten Mandeln	<b>4,00 €</b>
<b>Tomatencremesuppe</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Porreerahmsuppe</b> mit Fleischklößchen	<b>4,50 €</b>
<b>Kartoffelsuppe</b> wahlweise mit Mett- oder Brühwürstchen	<b>4,50 €</b>
<b>Ungarische Gulaschsuppe</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Minestrone</b> (vegetarische Gemüsesuppe)	<b>4,00 €</b>
<b>Gemüsesuppe</b> mit Fleischeinlage	<b>4,50 €</b>
<b>Kürbiscremesuppe (saisonbedingt)</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Spargelcremesuppe (saisonbeding)</b>	<b>5,00 €</b>

# Schmackhafte Eintöpfe

(pro Portion ½ Liter)

<b>Chili con Carne</b> mit roten Bohnen, feurig-scharf, dazu Baguette	<b>7,00 €</b>
<b>Erbseintopf</b> mit frischem Gemüse, dazu 1 Brüh- oder Mettwurstchen	<b>4,50 €</b>
<b>Grünkohl</b> mit Mettwurst	<b>8,00 €</b>
<b>Grünkohl</b> mit Kasseler	<b>8,50 €</b>
<b>Hühnersuppentopf</b> mit Hühnerfleisch und frischem Gemüse	<b>7,00 €</b>
<b>Möhren „untereinander“</b> mit herzhafter Frikadelle	<b>8,00 €</b>



## **Pikante Nudelgerichte**

<b>Spaghetti Bolognese</b> mit würziger Hackfleischsauce und Parmesankäse	<b>8,00 €</b>
<b>Rigatoni (fleischlos)</b> in Tomaten-Gemüsesauce mit frischen Gartenkräutern	<b>7,50 €</b>
<b>Grüne Nudeln</b> mit frischen Champignons, Schinken und Tomaten in Knoblauchsahne	<b>8,00 €</b>
<b>Weißer Bandnudeln mit norwegischem Lachs</b> mit frischen Gurken in Dillsahne	<b>16,00 €</b>
<b>Tortellini (Fleischfüllung)</b> mit frischen Champignons in Sahnesauce	<b>8,00 €</b>
<b>Lasagne</b> mit pikanter Hackfleischsauce und Käse überbacken	<b>8,50 €</b>
<b>Nudelauflauf</b> mit Kochschinkenstreifen und Käse überbacken	<b>8,50 €</b>
<b>Spaghetti</b> mit Pesto, Pinienkernen und Kirschtomaten	<b>11,00 €</b>

## **Warme Fischgerichte**

**(ab 10 Personen)**

**Ganze Scholle „Finkenwerder Art“ gebraten** **17,00 €**  
mit Speck und Zwiebelwürfel

**Zanderfilet gebraten** **20,00 €**  
mit Kräutersauce

**Steak vom norwegischen Lachs** **19,00 €**  
in Dillsahnesauce

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

**Lachslasagne** **16,00 €**  
vom frischen norwegischen Lachs, mit Käse überbacken

## **Kalte Fischplatten**

**(ab 10 Personen)**

Gerne stellen wir nach Ihren Wünschen eine Fischplatte zusammen.  
Preis auf Anfrage.



## Spezialitäten

**Wildragout** mit Waldpilzen in Wacholder – Rahmsauce,  
Apfelmus mit Preiselbeeren und Butterspätzle **19,50 €**

**Braten aus der Wildschweinkeule** in Sauerkirschsauce  
mit grünem Pfeffer, Rosenkohl und Herzoginkartoffeln **21,00 €**

**Gefüllter Hirschrücken** mit Pfifferlingen in Rahmsauce,  
Preiselbeerbirne, grüne Bohnen und Kartoffelkroketten **27,00 €**

**Hirschmedaillons** an glacierten Maronen  
in Wacholder-Gin-Sauce mit Speckrosenkohl und Kartoffelgratin **28,00 €**

**Alle Wildgerichte sind saisonabhängig!**

**Lammkotelette** mit Kräuter-Crème-fraîche und Käse überbacken,  
dazu Prinzessböhnchen im Speckmantel und Röstkartoffeln **19,00 €**

**Schweinefiletspieß** mit Speckstreifen, frischem Paprika, Mais,  
Perlzwiebeln und frischen Champignons in feuriger Sauce, dazu Buttereis **18,00 €**

**Schweinefilet** in Kräutersauce  
mit frischen Champignons und geriebenem Käse überbacken,  
Pariser Möhren und Butterspätzle **20,00 €**

**Rinderfiletstreifen** mit Gurke, Zwiebel, Tomate  
und frischen Champignons in leichter Senfsauce,  
Blattsalat in Rose-Island-Dressing, dazu Butterspätzle **21,00 €**

**Roastbeef "Rosa gebraten"**  
mit Sauce Béarnaise, buntem Gemüse und Röstkartoffeln **23,00 €**

**Ratsherren-Topf** mit Rinder- und Schweinemedallions,  
dazu frische Rahmchampignons, Sauce Hollandaise, Röstkartoffeln und  
bunte Gemüseplatte **23,00 €**

# Vom Schwein



<b>Geschnetzeltes in Champignon-Rahmsauce</b> (ca. 250 g Frischgewicht)	<b>10,50 €</b>
<b>Grillhaxe</b> (ca. 800 – 1000 g Frischgewicht)	<b>7,00 €</b>
<b>Zigeunerwurstpfanne</b> mit frischem Paprika in pikanter Sauce (200 g Frischgewicht)	<b>6,50 €</b>
<b>Karbonaden</b> in pikanter Sauce (500 g Frischgewicht)	<b>9,50 €</b>
<b>Kotelettkrone</b> (ab 15 Personen) (375 g Frischgewicht)	<b>12,00 €</b>
<b>Dicke Rippe</b> in pikanter Sauce (400 g Frischgewicht)	<b>7,50 €</b>
<b>Spare-Ribs</b> mit BBQ-Sauce (ca. 800 – 1000 g Frischgewicht)	<b>9,00 €</b>
<b>Gefüllter Schweinenacken</b> (250 g Frischgewicht)	<b>10,50 €</b>
<b>Pfefferrückenbraten</b> (250 g Frischgewicht)	<b>11,00 €</b>
<b>Spießbraten</b> mit vielen Kräutern (250 g Frischgewicht)	<b>10,50 €</b>
<b>Griechischer Rahmbraten</b> (250 g Frischgewicht)	<b>11,00 €</b>
<b>Leckerer Krustenbraten</b> (250 g Frischgewicht)	<b>9,00 €</b>
<b>Schweinenackenbraten</b> (250 g Frischgewicht)	<b>9,00 €</b>
<b>Zwiebelnackenbraten</b> mit Sauce Hollandaise überbacken (250 g Frischgewicht)	<b>10,50 €</b>
<b>Gebackener Hinterschinken</b> (mit Schwarte) in Honigkruste (250 g Frischgewicht)	<b>12,00 €</b>
<b>Schweinefilet</b> mit Apfel - Calvadosauce (200 g Frischgewicht)	<b>13,50 €</b>
<b>Pulled Pork</b> mit BBQ-Sauce	<b>13,00 €</b>
<b>Leberkäse</b> (Portion 250 Gramm = 2 Scheiben) (fein, mit Röstzwiebeln, oder als Pizza-Leberkäse)	<b>7,00 €</b>



# Spanferkel

**Bestell-Vorlaufzeit: 14 Tage**

**ab 20 Personen**

**(Preis auf Anfrage)**

## Lamm

<b>Lammrücken</b> mit Knoblauchsauce (200 g Frischgewicht)	<b>13,00 €</b>
<b>Gebackene Lammkeule</b> in Knoblauchsauce (250 g Frischgewicht)	<b>12,00 €</b>

## Geflügel

<b>Putengeschnetzeltes</b> in Basilikumsahne (200 g Frischgewicht)	<b>10,00 €</b>
<b>Putengeschnetzeltes</b> in Früchtecurrysauce (200 g Frischgewicht)	<b>11,00 €</b>
<b>Putengeschnetzeltes</b> in Champignonrahmsauce (200 g Frischgewicht)	<b>11,00 €</b>
<b>Putenbrustbraten</b> in Früchtecurrysauce (250 g Frischgewicht)	<b>12,00 €</b>
<b>Putenbrustbraten</b> in Pfefferrahmsauce (250 g Frischgewicht)	<b>12,00 €</b>



# Vom Rind

<b>Gekochte Ochsenbrust</b> in Meerrettichsauce (250 g Frischgewicht)	<b>8,50 €</b>
<b>Tafelspitz mit Apfelmeerrettich</b> (250 g Frischgewicht)	<b>9,50 €</b>
<b>Rindersaftgulasch</b> (250 g Frischgewicht)	<b>7,50 €</b>
<b>Rinderschmorbraten</b> (250 g Frischgewicht)	<b>10,00 €</b>
<b>Rheinischer Sauerbraten</b> in Rosinensauce (250 g Frischgewicht)	<b>11,00 €</b>
<b>Burgunderbraten</b> aus der Rinderkeule (250 g Frischgewicht)	<b>11,00 €</b>
<b>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“</b> (aus der Hüfte) (200 g Frischgewicht)	<b>11,50 €</b>
<b>Rindermedaillons vom Filet</b> in Pfeffersauce (200 g Frischgewicht)	<b>18,00 €</b>
<b>Kleine gefüllte Rinderrouladen</b> (200 g Frischgewicht)	<b>6,00 €</b>
<b>Große gefüllte Rinderrouladen</b> (350 g Frischgewicht)	<b>8,00 €</b>



## **Wir empfehlen folgende Beilagen:**

<b>Bratkartoffeln</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Schmörkes</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Butterkartoffeln</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Kartoffelpüree</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Kartoffelgratin</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Kartoffel- oder Semmelknödel (2 Stück)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Kartoffelkroketten</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Herzoginkartoffeln</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Kartoffelrösti</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Butter – Spätzle/Butter-Nudeln</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Butterreis</b>	<b>2,80 €</b>
<b>warmer Kartoffelsalat (Speckkartoffelsalat)</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Kartoffelspieß, mediterran</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Folienkartoffel mit Kräuterquark</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Zaziki (200g)</b>	<b>3,50 €</b>
 <b><u>Saucen (1/4 Liter):</u></b>	
<b>Currysauce</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Jägersauce mit frischen Champignons</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Pusztasauce mit frischem Paprika</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer</b>	<b>3,50 €</b>
<b>BBQ-Sauce</b>	<b>3,00 €</b>

## **Wir empfehlen folgende Beilagen:**

<b>Sauerkraut</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Apfelrotkohl</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Bayrisch Kraut</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Speckböhnchen</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Prinzessbohnen im Speckmantel</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Broccoli mit Mandeln</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Feine Erbsen</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Pariser Karotten</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Leipziger Allerlei</b>	<b>3,70 €</b>
<b>Wirsing überbacken</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Bunte Salatplatte mit 2 Dressings</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Grüner Salat mit Joghurt-Dressing</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Rohkostplatte (Möhren-, Kohlrabi-, Paprika- u. Gurkenstifte) mit Dip</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Antipasti</b>	<b>4,50 €</b>

## **Angemachte Salate**

*(Weitere Salate auf Anfrage)  
(pro Portion 200 Gramm)*

<b>Kartoffelsalat</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Nudelsalat</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Krautsalat</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Eiersalat</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Möhrensalat</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Gurkensalat</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Rote-Bete-Salat</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Farmersalat</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Porreesalat</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Bauernsalat</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Bauernsalat mit Schafskäse</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Tortellinisalat</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Bayerischer Wurstsalat</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Waldorfsalat</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Nudelsalat, mediterran</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Geflügelsalat</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Broccolisalat</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Rindfleischsalat</b>	<b>5,50 €</b>



## **Desserts**

(pro Portion 200 Gramm)

<b>Herrencreme</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Weißweincreme</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Schwarzwälder-Creme</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Vanillecreme mit Rumkirschen</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Rote Grütze mit Vanillesauce</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Zitronencreme</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Sahnequark mit Mandarinen</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Sahnequark mit Pfirsich</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Schokoladen-Pudding</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Vanille-Pudding</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Limette-Joghurt-Creme</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Moccacreme</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Stracciatellacreme</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Obstsalat (Sommer-Früchte)</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Obstsalat (Winter-Früchte)</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Mousse au Chocolate (Braun)</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Mousse au Chocolate (Weiß)</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>6,00 €</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 18,50 €**

**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 20,00 €**

**Ab 15 Personen**

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

Warm: Geflügelmedaillons im  
Schinkenwickel auf  
Schnittlauchrahmsauce,  
Spaghetti mit Pesto, Pinienkerne  
und Kirschtomaten,  
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 33,00 €**

**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 24,50 €**

**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 25,50 €**

**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 frischen Obst, Kräuterbutter, Butter, gemischter Brötchenkorb, Rote Grütze mit Vanillesauce

**Pro Person 31,50 €**

**Ab 15 Personen**

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

Warm: Fleischkäse (Fein, mit 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 19,50 €**

**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 Krokettchen

#### Nachspeise:

Herrencreme, Quarkspeise mit Früchten

**Preis pro Person 27,50 €**

**Ab 15 Personen**

# Vier-Jahreszeiten-Buffets:

**Ganiels**  
Fleischer-Fachgeschäft

## ***-Frühling-***

Suppe: Spargelcremesuppe

Hauptgericht:

Spargel mit Sauce Hollandaise,  
Butter-Kartoffeln,

Wahlweise:

Schinkenplatte  
(Kochschinken und rohen  
Schinken)

oder: Schweinemedallions,  
kleine Hähnchenschnitzel

Dessert: Sahnequark  
mit frischen Erdbeeren

**Pro Person 32,50 €**

**Ab 15 Personen**

## ***-Sommer-***

### ***Grill-Buffer***

Verschieden Grillwürstchen  
(nach Wahl)  
Nackensteaks (versch. gewürzt)  
Hähnchensteaks  
(verschieden gewürzt)  
BBQ-Sauce  
Gemischter Brötchenkorb,  
Zaziki, Kräuterbutter,  
3 verschiedene Salate  
(nach Wahl),

Dessert: Pannacotta

**Pro Person 27,50 €**

**Ab 15 Personen**

## ***-Herbst-***

Suppe: Kürbiscremesuppe  
mit Baguette

Hauptgericht:

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

Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce

**Pro Person 27,50 €**

**Ab 15 Personen**

## ***-Winter-***

Suppe: Kartoffelsuppe  
mit Mettwurstscheiben

Hauptgericht:

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

Dessert: Gefüllter Bratapfel  
mit Vanillesauce

**Pro Person 24,50 €**

**Ab 15 Personen**



# Buffetvorschläge:

## **-Brunch - Buffet-**

<u>Suppe:</u>	wahlweise: Rinderkraftbrühe mit Einlage <b>oder:</b> Gulaschsuppe
<u>Wurstplatte:</u>	Auswahl an Wurstaufschnitt
<u>Käseplatte:</u>	Auswahl an Käseaufschnitt
<u>Fischplatte:</u>	Lachsscheiben, Forellenfilets
<u>Warm:</u>	Krustenbraten, Bratkartoffeln
<u>Kalt:</u>	Krautsalat, Halbe Eier mit Senf-Mayonnaise-Füllung, gemischter Brötchenkorb, Butter, Rote Grütze mit Vanillesauce

**Preis pro Person 23,50 €**

**Ab 20 Personen**

## **-« Fingerfood » - Buffet-**

- Party-Frikadellen,
- Party-Schnitzel,
- Garnelen-Spieße,
- Halbe Eier mit einer  
Senf-Mayonnaise-Füllung,
- Tomaten-Mozzarella-Spieße,
- Kräcker mit Frischkäse,
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken,
- verschiedene Baguettes
- Kräuterbutter

**Preis pro Person 21,50 €**

**Ab 15 Personen**

## **-« Polterabend » - Buffet-**

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

**Preis pro Person 14,50 €**

**Ab 20 Personen**

## **-Fleischlose Gerichte-**

(ab 5 Personen pro Gericht)

- |   |                |
|---|----------------|
| -Minestrone (Gemüsesuppe)   | <b>4,00 €</b>  |
| -Kartoffel-Gemüse-Gratin  | <b>6,00 €</b>  |
| -Gegrillter Gemüsespieß mit<br>Folienkartoffel und<br>Kräuter-Quark           | <b>9,00 €</b>  |
| -Mediterraner Kartoffelauflauf<br>mit frischen Tomaten, Feta<br>und Basilikum | <b>8,00 €</b>  |
| -Rigatoni in Tomaten-Gemüsesauce<br>mit frischen Gartenkräutern               | <b>7,50 €</b>  |
| -Spaghetti mit Pesto, Pinienkernen<br>und Kirschtomaten                       | <b>11,00 €</b> |

**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>3,50 €</b>
<b>Puszta-Frikadelle (pro Person)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Currywurst (pro Person)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Schaschlik (pro Person)</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Vitello Tonnato (pro Person)</b> (Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce)	<b>6,50 €</b>
<b>Tomaten-Mozzarella-Platte (pro Person)</b>	<b>5,50 €</b>
<b>3 Roastbeef-Scheiben</b> mit Remoulade	<b>6,00 €</b>
<b>Auswahl von erlesenen Käsesorten (100 Gramm)</b> mit frischen Früchten	<b>6,00 €</b>
<b>Wurstplatte (pro Person)</b> treffen Sie eine Auswahl unserer Spezialitäten	<b>6,00 €</b>
<b>Schinkenplatte (pro Person)</b> , verschiedene Sorten	<b>7,50 €</b>
<b>Partybrötchen, per Stück</b>	<b>0,65 €</b>
<b>Baguette (500 g)</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Kräuterbutter-Scheiben</b>	<b>0,80 €</b>
<b>Diverse Frischkäse-Dips (200 Gramm)</b>	<b>5,50 €</b>

## Finger Food

<b>Party-Schweineschnitzel</b>	<b>1,90 €</b>
<b>Party-Hähnchenschnitzel</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Party-Putenschnitzel</b>	<b>2,90 €</b>
<b>Party-Frikadellen</b>	<b>1,00 €</b>
<b>Party-Mettwürstchen</b>	<b>1,00 €</b>
<b>Garnelenspieß Stück</b>	<b>5,50 €</b>
<b>halbe Eier mit einer Senf-Mayonnaise-Füllung</b> (ab20 Stück)	<b>1,00 €</b>
<b>halbe Pfirsiche - gefüllt mit Frischkäse-Sahne</b> (ab20 Stück)	<b>2,00 €</b>
<b>Käsewürfel mit Weintrauben</b>	<b>0,90 €</b>
<b>Melonenschiffchen mit Parmaschinken</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Tomaten-Mozzarella-Spieße</b> (ab15 Stück)	<b>3,50 €</b>
<b>Kräcker oder Pumpernickel mit Frischkäse</b>	<b>2,00 €</b>



## **1/2 Brötchen, belegt mit:**

<b>Frischwurst</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Käseaufschnitt</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Dauerwurstaufschnitt</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Bratenaufschnitt</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Parmaschinken</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Serranoschinken</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Rauchfleisch</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Lachsschinken</b>	<b>2,00 €</b>
<b>frischem Mett</b>	<b>1,80 €</b>
<b>Tatar</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Roastbeef</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Forellenfilet</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Rauchlachs</b>	<b>4,00 €</b>

*Weitere Beläge auf Anfrage!  
(Für Körnerbrötchen 0,20 € Aufschlag)*

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

<b>mit Käseaufschnitt</b>	<b>Stück 2,30 €</b>
<b>mit Bratenaufschnitt</b>	<b>Stück 2,30 €</b>
<b>mit Dauerwurstaufschnitt</b>	<b>Stück 2,30 €</b>
<b>mit Parmaschinken</b>	<b>Stück 2,70 €</b>
<b>mit Serranoschinken</b>	<b>Stück 2,70 €</b>
<b>mit Lachsschinken</b>	<b>Stück 2,70 €</b>
<b>mit frischem Mett</b>	<b>Stück 2,50 €</b>
<b>mit Tatar</b>	<b>Stück 3,50 €</b>
<b>mit Roastbeef</b>	<b>Stück 3,50 €</b>
<b>mit Forellenfilet</b>	<b>Stück 4,50 €</b>
<b>mit Rauchlachs</b>	<b>Stück 4,50 €</b>
<b>mit Putenmedaillon</b>	<b>Stück 5,50 €</b>
<b>mit Schweinemedaillon</b>	<b>Stück 5,00 €</b>

*Weitere Beläge auf Anfrage!*

## ***Für den kleinen Hunger***

<b><i>Party-Schweineschnitzel</i></b>	<b>1,90 €</b>
<b><i>½ Schweineschnitzel</i></b>	<b>3,50 €</b>
<b><i>Schnitzel, groß</i></b>	<b>4,50 €</b>
<b><i>Party-Frikadelle</i></b>	<b>1,00 €</b>
<b><i>Frikadelle, groß</i></b>	<b>2,00 €</b>
<b><i>Party-Mettwürstchen</i></b>	<b>1,00 €</b>
<b><i>Party - Hähnchenschnitzel</i></b>	<b>2,50 €</b>
<b><i>½ Hähnchenschnitzel</i></b>	<b>4,00 €</b>
<b><i>Hähnchenschnitzel, groß</i></b>	<b>5,00 €</b>
<b><i>Party - Putenschnitzel</i></b>	<b>2,90 €</b>
<b><i>½ Putenschnitzel</i></b>	<b>4,50 €</b>
<b><i>Putenschnitzel, groß</i></b>	<b>5,50 €</b>
<b><i>Hähnchenkeule</i></b>	<b>3,50 €</b>
<b><i>Hähnchen-Unterkeule</i></b>	<b>2,50 €</b>
<b><i>Schinkenröllchen – gefüllt mit Spargel</i></b>	<b>3,00 €</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 Ganiels***



# Serviceleistungen

## Reinigung von:

- Warmhaltebehälter mit Einsätzen  
und Vorlegebesteck 5,00 € (19 % MwSt.)
- Schüsseln und Platten, je 2,00 € (19 % MwSt.)

## Anlieferung:

- Lieferung innerhalb Dinslakens (incl. aller Stadtteile) 15,00 €
- Lieferung außerhalb Dinslaken -nach Absprache-

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

**Eventuelle Fehler/Irrtümer unserer Party-Liste behalten wir uns vor!**

# **Für Ihre Notizen**