

*Schlemmer-Menüs
für alle Anlässe*



So viel Geschmack muss sein!

Schlemmerservice vom Feinsten

Seit über 25 Jahren bieten wir unseren verwöhnten Kunden Schlemmerservice vom Feinsten an.

Frische, Qualität und guter Service sind bei uns selbstverständlich.

Durch unsere persönliche und qualifizierte Beratung haben Sie die Möglichkeit, Ihr individuelles Schlemmermenü ganz nach Ihren Wünschen zusammenzustellen.

Kontaktieren Sie uns:

Schlemmerservice Daldrup GmbH

Grevenerstr. 325 · 48159 Münster

Tel. 02 51/26 45 00 · Fax 02 51/26 45 01

www.schlemmerservice-daldrup.de

info@schlemmerservice-daldrup.de

Wir über uns

Unser Betrieb wird nach den neuesten Richtlinien der Hygiene geführt. Das bedeutet z. B.

- Jährliche innerbetriebliche Schulungen der Mitarbeiter von externen Schulungsleitern
- Ständige Selbstkontrolle nach dem HACCP-Konzept
HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Points;
nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung vom 05.08.97 müssen alle Lebensmittel verarbeitenden Betriebe an kritischen Kontrollpunkten (Critical Control Points) des Herstellungsprozesses eine Risikoanalyse (Hazard Analysis) erstellen, um mögliche Gesundheitsgefahren für den Verbraucher bereits am Ort ihres Entstehens ggf. erkennen und wirkungsvoll bekämpfen zu können.
- Freiwillige Selbstkontrollen durch die HS-Lebensmittel-Hygiene GmbH, Emsdetten
- Regelmäßige Kontrollen unserer Produkte auf Keime, Bakterien etc. durch das Labor Dr. Weßling Laboratorien GmbH, Altenberge

Sie sehen: Wir tun alles, damit Ihre Party zur Feier wird.



Für den Sektempfang

Canapés (ausgestochene, gebutterte Weißbrot- oder Mehrkornscheiben)
bzw. Baguetteschnittchen* oder 1/2 belegte Brötchen**
einzeln garniert mit:

* Pro Person rechnet man 4 bis 6 Stück

** Pro Person rechnet man 2 bis 3 Hälften



Knochenschinken

Schweinebraten

Käse

Forellenfilets

Roastbeef

Räucherlachs

Aal

Wildlachstatar

Canapé/Baguetteschnittchen

1/2 Brötchen

Canapé/Baguetteschnittchen

1/2 Brötchen

Canapé/Baguetteschnittchen

1/2 Brötchen

Canapé/Baguetteschnittchen

1/2 Brötchen

Canapé/Baguetteschnittchen

1/2 Brötchen

Canapé/Baguetteschnittchen

1/2 Brötchen

Canapé/Baguetteschnittchen

1/2 Brötchen

Canapé/Baguetteschnittchen

1/2 Brötchen

1,50 €

1,10 €

1,50 €

1,10 €

1,50 €

1,10 €

2,25 €

2,25 €

2,25 €

2,25 €

2,25 €

2,25 €

2,50 €

2,50 €

2,50 €

2,50 €

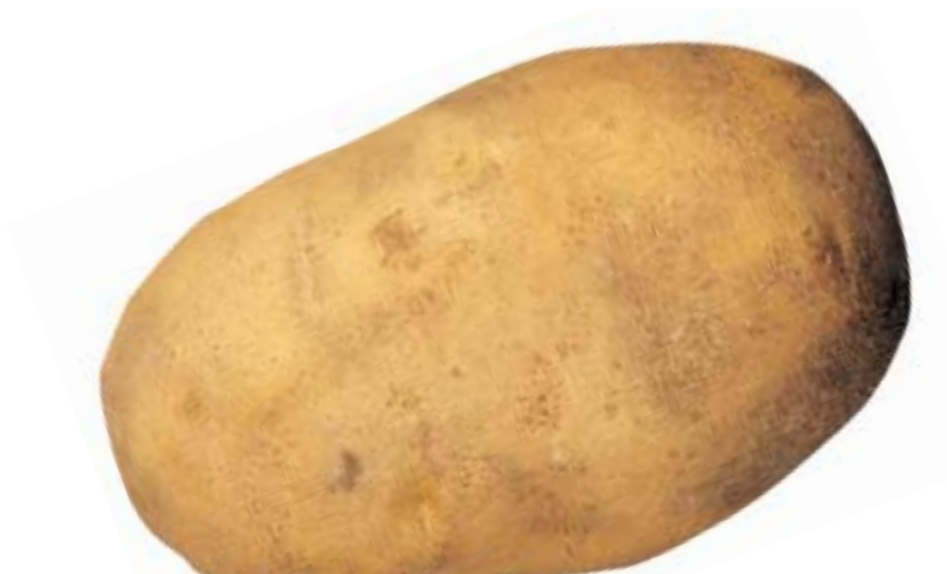


Buffet 1 *

- Heißer Backschinken mit Sauce
- Westfälischer Knochenschinken mit Melonenschiffchen
- Partyfrikadellen
- Schinken-Spargelröllchen
- Rustikale Käseplatte
- Brotkorb
- Butterrosen
- Krautsalat
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Farmersalat
- Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce

*(bei diesem Essen sind keine Variationen möglich)

Sonderpreis 12,50 €



Buffet 2

- Braten oder Geschnetzeltes nach Wahl
- Französisches Kartoffelgratin
- Gemüseplatte mit Sauce-Hollandaise
- Gefüllte Hähnchenbrust mit Broccoli
- Knochenschinken mit Melone
- Schinken-Spargelröllchen
- Schweineschnitzel
- Birnen und Pfirsiche gefüllt mit Käsecreme
- Käseplatte
- Salate nach Wahl
- Brotspezialitäten
- Butter und Schwarzbrot



15,00 €



Buffet 3

- Schweinegeschnetzeltes nach Wahl
- Braten nach Wahl
- Französisches Kartoffelgratin
- Gemüseplatte mit Sauce-Hollandaise
- Gefüllte Hähnchenbrust mit Broccoli
- Schweinemedallions
- Knochenschinken mit Melonenschiffchen
- Käseplatte
- Fischdelikatessen (Lachs, Forelle)
- Schinken-Spargelröllchen
- Birnen und Pfirsiche gefüllt mit Käsecreme
- Salate nach Wahl
- Brotkorb, Butter

19,00 €

Buffet 4

- Fleischgerichte nach Wahl
- Lachs in Fenchel-Orangensauce
- Wildreis
- Französisches Kartoffelgratin
- Gemüseauswahl
- Fischdelikatessenplatte (Lachs, Forelle)
- Gedünstete Lachsforelle (ab 30 Personen)
- Rehrücken „Försterart“
- Krabbenscocktail
- Salate nach Wahl
- Käseplatte
- Brotauswahl

22,00 €



Italienisches Buffet

Antipasti

- Antipasti misto pro Person 7,00 €
bestehend aus z. B.
- Überbackenen Auberginen
- Überbackenen Zucchini
- Auberginen Involtini (gefüllt mit Schafskäse und Pinienkernen)
- Geschmorten Champignons mit Aceto Balsamico
- Mozzarella-Paprika-Spießen
- Gefüllten Cocktailtomaten
- Gefüllten Champignonköpfen
- Böhnchen in Knoblauchbrösel
- Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
- Knochenschinken mit Melone
- Dazu: Ciabatta mit Kräuterbutter

zusätzlich pro Portion 3,00 €

- Carpaccio (hauchdünne Filetscheiben)
- Vitello tonato (Kalbsfleisch mit Thunfischsauce)
- Gedünstete Lachsfilets mit Zitronen-Vinaigrette

Gerne beraten wir Sie auch bei der Auswahl der Getränke, z.B. ausgesuchte Weine vom Starwinzer Vasco Sassetti aus der Toscana.



Pasta

- Lasagne Bolognese 5,00 €
- Penne mit Drei-Käsesauce 5,00 €
- Penne mit Tomaten-Auberginensauce 5,00 €
- Penne mit Kräuterrahmsauce und Walnüssen 5,00 €
- Cannelloni „Bologneser Art“ 5,00 €
- Spinat-Lachslasagne 6,00 €
- Penne mit Räucherlachs-Sahnesauce 6,00 €



Italienisches Buffet

Fleischgerichte

- Schweinerücken in Kräuterkruste 6,50 €
- Schweinegeschnetzeltes in Tomaten-Basilikumsauce 6,50 €
- Italienisches Schnitzel mit Salbei und Parmaschinken 6,50 €
- Toskanisches Rotweingulasch mit Salbei 7,00 €
- Lammkeule in Gorgonzola-Weißweinsauce 7,60 €

Fischgerichte

- Fischpfanne „Capri“ mit frischem Gemüse 7,00 €
- Lachs in Fenchel-Orangensauce 8,00 €



Beilagen

- Wildreis 2,00 €
- Kartoffelgratin 2,25 €
- Rosmarinkartoffeln 2,50 €



Italienische Desserts

- Panna Cotta mit Beerensauce 3,00 €
- Amarenamousse 3,00 €
- Tiramisu 3,25 €

Gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles italienisches Buffet zusammen. Vereinbaren Sie einen Gesprächstermin mit uns.



Fleischgerichte

- Westfälisches Töttchen 4,50 €
- Chili con Carne 4,50 €
- Hausgemachtes Rahmgulasch 4,50 €
- Westfälischer Backschinken 4,50 €
- Schwarzwälder Schinkenbraten 5,10 €
- Westfälisches Pfefferpotthast 5,10 €
- Spießbraten, Schweinebraten gefüllt mit Mett und Zwiebeln 5,60 €
- Broccolibraten, Schweinebraten gefüllt mit Broccoli und Käse 6,30 €
- Hubertusbraten, Schweinebraten gefüllt mit Mett und Pilzen 6,30 €
- Pustabraten, Schweinebraten gefüllt mit Paprika und Zwiebeln 6,30 €
- Bauernbraten, Schweinebraten gefüllt mit Kochschinken und Käse 6,30 €
- Senfbraten, Schweinebraten mit Senf-Kräutersauce 6,30 €
- Pflaumenbraten, Schweinerücken gefüllt mit Backpflaumen 6,30 €
- Kasslerbraten mit Gorgonzola und Preiselbeeren überbacken 6,30 €
- Schweinerücken in Kräutersauce 6,50 €
- Rotweinbraten, eingelegt in Rotwein und Kräutern 7,10 €

- Rinderbraten mit Champignons 7,10 €
- Westfälisches Rindfleisch mit Zwiebelsauce 7,60 €
- Lammkeule mit Kräutern der Provence 7,60 €
- Lammkeule mit Gorgonzola-Weißweinsauce 7,60 €
- Schweinefilet mit frischen Champignons 8,00 €
- Kalbsbraten mit frischen Champignons 9,20 €

Gerne bieten wir Ihnen saisonbedingt auch Wildspezialitäten an.





Pfannengerichte

- „Partyschnitzel“ (kalt, ca. 100 gr.) 3,50 €
- Schnitzel mit Jäger- bzw.-
Zigeunersauce (180 gr.) 5,50 €
- Schweizer Schnitzel
mit Mett und Käse überbacken 6,00 €
- Italienisches Schnitzel 6,00 €
- Putenschnitzel mit Currysauce
und Pfirsichen 6,00 €
- Zwiebelschnitzel
(eingelegt in Sahne-Zwiebelsauce) 6,50 €

Spezialitäten aus der Pfanne

- Schweinegeschnetzeltes mit
Pfefferrahmsauce 7,10 €
Tomaten-Basilikumsauce 7,10 €
Senf-Knoblauchsauce 7,10 €
Chinesischer-Sauce 7,10 €
Kräuter-Käsesauce 7,10 €
- Putengeschnetzeltes 7,10 €
mit Curryrahmsauce 7,10 €
- Rindergeschnetzeltes (vom Roastbeef)
mit Sauce nach Wahl 10,00 €

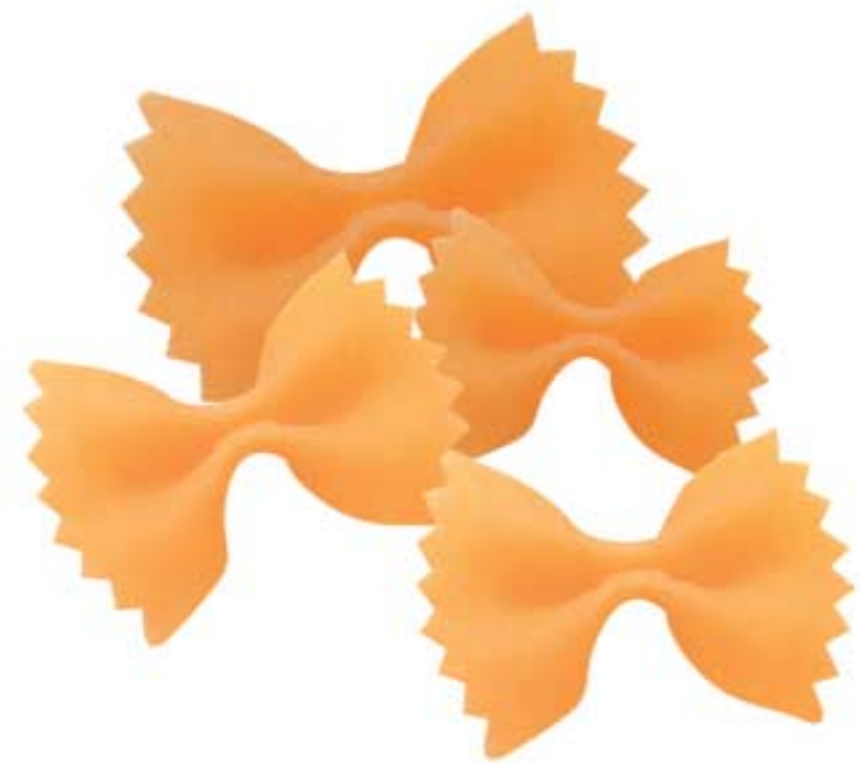


Aufläufe

- Broccoli-Schinken-Auflauf 4,90 €
- Wirsing-Kartoffel-Auflauf 4,90 €
- Rosenkohlaufauf „ital. Art“ 4,90 €
- Vegetarischer Gemüseauflauf 4,90 €
- Indonesischer Reisaufauf 4,90 €
- Lasagne „klassische Art“ 5,00 €
- Cannelloni „Bologneser Art“ 5,00 €
- Lasagne mit Räucherlachs und Blattspinat 6,00 €

Weitere Aufläufe nach Ihren Wünschen.

Mindestbestellmenge pro Auflauf 15 Personen.



Alles aus einem Topf

- Rinderkraftbrühe mit Einlage 2,50 €
- Hühnerbrühe mit Einlage 2,50 €
- Hausgemachte Rahmgulaschsuppe 3,00 €
- Zwiebelsuppe mit Brotcroutons 3,00 €
- Kartoffelsuppe
 - mit Mettendchen 3,00 €
 - mit Lachsstreifen 4,00 €
- Herzhafte Lauchkäsesuppe mit Hackfleisch 3,50 €
- Tomatencremesuppe „ital. Art“ 3,50 €
- Minestrone, ital. Gemüsesuppe 3,50 €
- Fenchelsuppe „Florentiner Art“ 3,50 €
- Kerbelcremesuppe mit Krabben 4,00 €
- Broccolicremesuppe 4,00 €
- Zucchini cremesuppe 4,00 €
- Gyrosrahmsuppe 4,00 €
- Kresse cremesuppe mit Weinbergschnecken 4,50 €



Eintöpfe nach Art des Hauses

- Erbsensuppe 3,80 €
- Frühlingssuppe „quer durch den Garten“ 3,80 €
- Linseneintopf 3,80 €
- Serbischer Bohneneintopf 3,80 €
- Grünkohleintopf 3,80 €
- Alle Gerichte
 - mit Mettendchen + 1,00 €
 - mit Kassler + 1,50 €
 - mit Grillrippchen + 1,50 €
 - mit Bratwurstschnecke + 1,50 €



Salat Buffets

Vom klassischen Waldorfsalat bis zum extravaganten Pfifferlingsalat bieten wir Ihnen zu allen Jahreszeiten ein abwechslungsreiches Programm an!

2,30 €

Zum Beispiel:

- Broccoli-Schinkensalat
- Waldorfsalat
- Diverse Kartoffelsalate
- Diverse Nudelsalate
- Staudensellerie-Apfelsalat u.v.m.

Unsere Beilagen

- Salzkartoffeln 1,50 €
- Schwäbische Spätzle 1,50 €
- Weinsauerkraut 1,50 €
- Rotkohl 1,50 €
- Kartoffelpüree 2,00 €
- Frz. Kartoffelgratin 2,30 €
- Warmer Speisekartoffelsalat 2,30 €
- Gemüseplatte der Saison 2,30 €
- Bohnen im Speckmantel und Grilltomaten 2,30 €
- Bratkartoffeln 2,50 €
- Rosmarinkartoffeln 2,50 €
- Frz. Ratatouille 2,50 €



Desserts

- Westf. Stippmilch
mit Pumpnickel 2,25 €
mit Obst 2,25 €
- Rote Grütze mit Vanillesauce 2,25 €
- Westf. Herrencreme 2,25 €
- Erdbeercreme 2,25 €
- Zitronencreme 2,25 €
- Rotweincreme 2,25 €
- Weißweincreme 2,25 €
- Mousse au Chocolat
(weiß oder braun) 3,00 €
- Amarenamousse 3,00 €
- Birnenmousse 3,00 €
- Tiramisu 3,00 €
- Panna Cotta
mit Beersauce 3,00 €
- Frischer Obstcocktail
(Saisonbedingt) 3,00 €



Kosten der Anlieferung und Abholung:

Lieferungen im Stadtgebiet sind ab Warenwert 300 € frei Haus.

Unter diesem Warenwert berechnen wir pro Fahrt 20 €.

Bei Lieferungen außerhalb des Stadtgebietes werden die Fahrkosten individuell abgesprochen.

Bei Abholung und Rücklieferung über einem Warenwert von 300 € gewähren wir 3% Nachlass.

Für das Ausleihen von

- Besteck berechnen wir 0,25 €
- Tellern berechnen wir 0,40 €
- Gläsern berechnen wir 0,50 €
- Tischdecken berechnen wir 3,00 €
pro Stück.

Dieses Zubehör wird sauber angeliefert und nach Gebrauch durch uns gesäubert. Bruch und Schwund berechnen wir zu Selbstkostenpreisen.

Bei Lieferungen an Sonn- und Feiertagen berechnen wir bei einem Warenwert von unter 300 € 20% Aufschlag.

Unser besonderer Service

- Unsere Buffetvorschläge lassen sich nach Ihren individuellen Wünschen ergänzen und kombinieren.
- Lieferung auch außerhalb der Geschäftszeiten.
- Anlieferung der Fleischgerichte auf Porzellan- oder Chromaganplatten, aufgeschnitten und servierfertig in Thermoboxen.
Diese Thermoboxen gestatten es Ihnen, das Fleisch ohne Probleme mindestens 3 Stunden heiß zu halten.
- Bei Suppen und Eintöpfen stellen wir Ihnen Warmhaltetöpfe zur Verfügung.
- Wir bieten Ihnen saisonabhängig immer Zusatzangebote an – fragen Sie danach!
- Belieferung mit heißen und kalten Getränken.
- Vermittlung von Discjockeys und Musikkapellen für jeden Anlass.
- Bereitstellung von Servicepersonal nach Absprache.
- Buffets von 10 – 2000 Personen.



Zum Nachdenken über Preise



„Es gibt kaum etwas auf dieser Welt, das nicht irgend jemand ein wenig schlechter machen und etwas billiger verkaufen könnte, und die Menschen, die sich nur am Preis orientieren, werden die gerechte Beute solcher Machenschaften.

Es ist unklug, zuviel zu bezahlen, aber es ist noch schlechter, zu wenig zu bezahlen. Wenn wir zuviel bezahlen, verlieren wir etwas Geld, das ist alles. Wenn wir dagegen zu wenig bezahlen, verlieren wir manchmal alles, da der gekaufte Gegenstand die ihm zugedachte Aufgabe nicht erfüllen kann.

Das Gesetz der Wirtschaft verbietet es, für wenig Geld viel Wert zu erhalten. Nehmen wir das niedrigste Angebot an, müssen wir für das Risiko, das wir eingehen, etwas hinzurechnen. Und wenn wir das tun, dann haben wir auch genug Geld, um etwas Besseres zu bezahlen.“

John Ruskin (Engl. Sozialreformer 1819 – 1900)



Daldrup
Schlemmer-
service

So viel Geschmack muss sein!

Schlemmerservice Daldrup GmbH
Greverer Str. 325 · 48159 Münster
Tel. 02 51/26 45 00 · Fax 02 51/26 45 01
www.schlemmerservice-daldrup.de · info@schlemmerservice-daldrup.de

