

Opgen-Rhein's Zum Johanniter GmbH



Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse, eine Feier mit uns zu planen.

Wir sind ein familiär geführtes Cateringunternehmen mit eigenen Festsälen.

Unsere fachliche Kompetenz sowie die hohe Leistungsfähigkeit, verbunden mit absoluter Termintreue, Flexibilität und einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis, zeichnen unseren Betrieb aus.

Während Sie sich ganz entspannt um Ihre Gäste kümmern, betreut unser geschultes, freundliches Servicepersonal Ihre Festlichkeit mit Herzlichkeit und Perfektion. Sowohl in unserem Hause, als auch in einer Location Ihrer Wahl.

Wir freuen uns auf Sie,

Ihr Opgen-Rhein's Zum Johanniter Team

Sie wählen Ihre Party-Location... Zuhause oder wo immer Sie mögen... wir schaffen das Ambiente!

- ❖ Beratung | Gestaltung Räumlichkeit | Gestaltung Festtafel
- ❖ Lieferung | Equipment | Speisen | Getränke
- ❖ Bereitstellung | geschultes & freundliches Service-Personal

Für Rückfragen und/oder Sonderwünsche stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

- ❖ Bürozeiten Montag - Freitag 9.00 - 17.00 Uhr
- ❖ Telefon 0203 - 471220
- ❖ Mobil 0172 - 20 38 33 8
- ❖ E-Mail info@zum-johanniter.de
- ❖ Homepage <http://zum-johanniter.de>
- ❖ Adresse Opgen-Rhein's Zum Johanniter | Lehmkuhlplatz 60 | 47178 Duisburg

Unser Lieferangebot

Inspirationen aus der Johanniterküche



zum Empfang

Fingerfood -kalt-

- zum Empfang | 4-5 Varianten
- als Vorspeise zu Hauptspeisen, Suppen oder warmem Fingerfood | 6-8 Varianten
- als komplette Mahlzeit | 12-14 Varianten

traditionell / regional -kalt- **€ Stück**

Hähnchen Früchte Currysauce	1,60
Frikadellensticks Kartoffelsalat	1,90
Schnitzelsticks Nudelsalat	1,90
Krabben Cocktailsauce	2,20
Räucherlachs Gurkensalat	1,80
Hartkäse Weintraube	1,40

traditionell / regional -warm-

Spießbratengeschnetzeltes Kräutersauce	
Ruhrpott-Currywurst	
Baguette	p.P. € 9,50

mediterran -kalt- **€ Stück**

Tomate Büffelmozzarella Basilikum	1,90
Vitello Tonnato Kapern	2,00
Roastbeefröllchen Rucola Parmesan	2,00
Feta Paprika Pinienkerne	1,50
Dicke Bohnen Knoblauch Petersilie	1,50
Krabben Paprika Kräuter	2,00
Räucherlachs-Crêpes-Roulade Kräutercreme	1,60
Riesengarnelen Toskana-Kräuter Aioli	2,50
Polentataler Serrano Schinken Kerbel	2,00

mediterran -warm-

Rosmarinhähnchen Sambalosoße Kräuterreis	
kleine Involtini Balsamicoasoße Kartoffelstampf	p.P. € 15,00

Inspirationen aus der Johanniterküche

Fingerfood -kalt-

- zum Empfang | 4-5 Varianten
- als Vorspeise zu Hauptspeisen, Suppen oder warmem Fingerfood | 6-8 Varianten
- als komplette Mahlzeit | 12-14 Varianten

international / Asia -kalt-

€ Stück

Roastbeef Rucola Tête de Moine	2,10
argentinischer Roastbeefsalat Kidneybohnen Chili	2,20
Lachs-Roulade Wasabi	1,70
Räucherlachs-Gurkensalat	1,80
Garnelenspießchen Chili Mango	2,50
Thunfischpraline Sesamkruste Soja	2,50
Manchego Oliven Feigensenf	1,90
Büffelmozzarella Mango	2,00

International / Asia -warm-

Thai-Curry | Hähnchenfleisch | Gemüse
Hähnchen süß-sauer | Ingwer | Koriander
Jasminreis

p.P. € 12,50

Inspirationen aus der Johanniterküche

Canapées

- als Ergänzung oder Alternative zu unserem Fingerfood

	€ Stück
geräucherter Lachs Dill-Senf-Sauce	2,30
Räucherforelle Sahnemeerrettich	2,30
Roastbeef Kräuter-Dipp	2,50
Serrano Schinken Cantaloupe-Melone	1,80
Käse Traube Schwarzbrot	1,60
Camembert Feigensenf Vollkornbrot	1,60

Bruschette

- die italienische Variante für Ihre Cocktailparty oder zum Empfang

	€ Stück
Thunfischcreme Kapern rote Zwiebeln	1,80
Tomate Basilikum Knoblauch	1,80
Schwarze-Olivencreme Kräuter	1,50

Quiche & Co

- hausgemacht mit vielen Möglichkeiten

	€ Stück
Kürbis Ziegenkäse <i>vegetarisch</i>	1,60
Gemüse Kräuter <i>vegetarisch</i>	1,60
Meeresfrüchte Knoblauch Kräuter	2,00
Speck Zwiebeln Schmand	1,60

Inspirationen aus der Johanniterküche



Menü / Büffet

Lassen Sie sich inspirieren und stellen Sie Ihr Menü / Büffet individuell, Ihren Wünschen und Vorstellungen entsprechend, zusammen oder wählen Sie ein von uns zusammengestelltes Menü / Büffet.

Vorspeisen **ab 10 Personen**

- ideal für ein ausgewogenes Vorspeisenbüffet | 5 Vorspeisen-Varianten
- Menge / Preise werden entsprechend angepasst

traditionell / regional	€ p.P. 10-14 Pers.	€ ab 15 Pers.
Hühnchen Früchte Currysauce	6,50	4,50
Roastbeef schwarzer Pfeffer Kräuter dip	14,50	13,50
Räucherlachs Dill-Senfsauce	15,50	14,50
Räucherforelle Meerrettichsauce	9,50	8,50
Krabben Cocktailsauce	13,50	12,50
Riesengarnelen Knoblauch-Dip	13,00	12,50

mediterran / international	€ p.P. 10-14 Pers.	€ ab 15 Pers.
Roastbeef Rucola Parmesan	14,50	13,50
Vitello Tonnato Kapern	14,50	13,50
Serrano Schinken Cantaloupe Melone	10,50	9,50
Datteln Speckmantel	10,50	9,50
Büffelmozzarella Tomaten Basilikum	8,00	7,00
Büffelmozzarella Mango Rucola	9,00	8,00
italienische Gemüse-Antipasti	12,50	11,50
Krabben Paprika Kräuter	14,00	13,00
Räucherlachs-Crêpes-Roulade	11,50	10,50
Thunfisch Sesamkruste Sojasoße	14,00	13,00
Riesengarnelen Chili Mango	14,50	13,50

Salate aus der Johanniterküche



Salate ab 10 Personen

- als Ergänzung zu Ihrem Vorspeisenbüffet (klein) / oder als alleinige Vorspeise (groß)
- ideal für ein ausgewogenes Büffet aus Salaten
- Menge und Preis werden entsprechend angepasst

traditionell / regional

€ klein

€ groß

Gartensalat | wählen Sie Ihr Wuns dressing aus:

helle- | dunkle Balsamico-Vinaigrette

Himbeer- | Kürbis- | Walnuss- | Schmand-Dressing

1,50

4,50

Rheinischer Kartoffelsalat

1,50

4,50

Nudelsalat | Erbsen | Fleischwurst

1,50

4,50

mediterran / international

€ klein

€ groß

Paprika | Fetakäse | Pinienkerne

2,00

6,00

griechischer Bauernsalat | Feta | Oliven

2,00

6,00

Rucola | Parmesan

2,00

6,00

italienischer Nudelsalat | getrocknete Tomaten | Rucola

2,00

6,00

Dicke Bohnen | Knoblauch | Petersilie

2,00

6,00

Cous Cous Salat | Granatapfel

2,00

6,00

argentinischer Rindfleischsalat | Kidneybohnen | Chili

2,50

7,50

Inspirationen aus der Johanniterküche



Hauptspeisen ab 10 Personen

traditionell / regional

€ p.P. 10-14 Pers. € ab 15 Pers.

Der Johanniter Klassiker! ...

Spießbraten „Alt Walsumer Art“

am Stück (oder als Geschnetzeltes)

Kräutersoße | Röstkartoffeln | Krautsalat

14,50

13,50

Schaschlik vom Schwein

Butterreis

14,50

13,50

Schweinefilet | rosa Pfefferrahmsauce

Alternative | Gorgonzola- | Champignonrahmsauce

gratinierte Kartoffeln | Buttergemüse

17,00

15,00

Putenbrust-Rahmgeschnetzeltes

Butterspätzle | Vichy-Karotten

13,50

12,50

Backhendl

lauwarmer Kartoffel-Specksalat

13,50

12,50

Rheinischer Sauerbraten

Kartoffelklöße | Apfelrotkohl | Mandeln | Rosinen

18,50

16,50

kleine Rinderrouladen

Kartoffelstampf | Spitzkohl

19,50

17,50

Tafelspitz | Meerrettichsauce

Petersilienkartoffeln | Buttergemüse

19,50

17,50

Liebe Gäste, unsere Küche ist geprägt von saisonalen Einflüssen. Ob Winterkabeljau, Pfifferlinge, Spargel, Gans, Bärlauch, Erdbeeren oder Wild. Gern beraten wir sie hierzu in einem individuellen Gespräch und verarbeiten diese Produkte in unserem Angebot.

Inspirationen aus der Johanniterküche



Hauptspeisen ab 10 Personen

mediterran / international € p.P. 10-14 Pers. € ab 15 Pers.

Rosmarinhähnchen | Sambalsoße

Kräuterreis | Vichykarotten 14,50 13,50

Hähnchenbrust | gefüllt mit Spinat u. Ricotta

Lauchsoße | gratinierte Kartoffeln 15,00 14,00

Hähnchenbrust | Tomaten-Thymian-Soße

Kräuterreis | Buttergemüse 13,50 12,50

Thai-Curry

Hühnchen | Gemüse | Jasminreis 14,50 13,50

Thai-Hähnchen

süß-sauer | Gemüsereis 14,50 13,50

Züricher Kalbgeschnetzeltes

Pilze | Kartoffelrösti | Buttergemüse 18,50 16,50

kleine Involntini vom Rind | Balsamico-Soße

Kartoffelstampf | Rahmspitzkohl 18,50 16,50

ungarisches Rindergulasch

Bandnudeln | frische Paprika 18,50 16,50

arabisches Ragout

Lamm o. Rind | Cous-Cous | Gemüse 17,50 16,50

spanische Paella

Hühnchen | Meeresfrüchte | Reis | Gemüse 13,50 12,50

Salmsteaks | pochiert

Weißweinsoße | Butterkartoffeln | Blattspinat 18,50 16,50

Zanderfilet | knusprig gebraten

Weißweinsoße | Paprikagemüse 18,50 16,50

Aufläufe, Nudeliges, Überbackenes aus der Johanniterküche

ab 10 Personen

	€ p.P. 10-14 Pers.	€ ab 15 Pers.
italienischer Nudelaufbau Paprika Zucchini	9,50	8,50
Cannelloni Ricotta Spinat	9,50	8,50
Lasagne Hackfleisch Tomate Gemüse	12,50	11,50
Lasagne Spinat Champignons	9,50	8,50

SUPPEN & EINTÖPFE, hausgemacht

ab 10 Personen



- ideal als Ergänzung zu kaltem Fingerfood oder zu Canapés (große Portion)
- auch als Büffet oder Menü-Ergänzung (kleine Portion)

	klein 0,25 l €	groß 0,5 l €
Kartoffel-Lauch-Süppchen	3,00	6,00
Kürbiscrème-Süppchen	3,00	6,00
Petersilienwurzelcrème-Süppchen	3,00	6,00
Tomaten-Basilikum-Süppchen	3,00	6,00
Gulaschsuppe	4,00	8,00
Chili con Carne	4,00	8,00
Kraftbrühe Markbällchen Gemüse	3,00	6,00
Minestrone <i>vegan</i>	3,00	6,00
Bärlauch-Cremesuppe	3,00	6,00

Vegetarisches aus der Johanniterküche

<u>Hauptspeisen</u>	<u>-warm-</u>	<u>ab 5 Personen</u>	<u>€ pro Person</u>
Spinat-Champignon-Lasagne		auf Wunsch auch vegan	7,50
Sellerieschnitzel		Kartoffelstampf Vichykarotten	9,50
Gnocchi		Tomaten Basilikum Sahne	9,50
Thaicurry		Gemüse Basmatireis <i>vegan</i>	8,50
Gemüse-Quiche			6,50
Cannelloni		Spinat Pilze <i>vegan</i>	8,50
Sojaschnitzel		Züricher Art Rösti	11,50

BÜFFET ab 10 Personen

Vorspeisen

Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum
italienische Gemüse-Antipasti
Zucchinirollchen | Ricotta
italienischer Nudelsalat
griechischer Bauernsalat
Brot | Butter

10-14 Personen € 12,50 | ab 15 Personen € 11,50

Hauptspeisen

Thaicurry | Gemüse | Basmatireis | *vegan*
Sellerieschnitzel | Vichykarotten | Kartoffelstampf
Spinat-Champignon-Lasagne

10-14 Personen € 12,50 | ab 15 Personen € 11,50

Vor- und Hauptspeisen-Büffet:

10-14 Personen € 22,50 | ab 15 Personen € 19,50

Käse

€ p.P.

**Käseauswahl -klein-
Trauben | Nüsse | Feigensenf** 3,50

als Ergänzung zu unseren Büffets oder zur späteren Stunde

**Käseauswahl -groß-
Trauben | Nüsse | Feigensenf** 7,50

als Ergänzung zu Schnitzel & Co. / oder zum bayerischen Büffet

BROT

€ p.P.

Brotkorb... darf auf keinem Büffet fehlen

Partybrötchen | Baguette | Butter | Kräuterbutter 2,50

FRIKADELLEN & CO.

€ p.P.

Frikadellen | halbe Mettenden | Schweineschnitzelchen

kleiner Mix: 2 Teile pro Person 3,50

großer Mix: 3 Teile pro Person 4,50

Das Dessert



traditionell / regional	€ p.P. 10-14 Pers.	€ ab 15 Pers.
Eierlikör-Quarkcreme Waldbeerengrütze	4,00	3,50
Vanille-Quarkcreme Pfirsiche	4,00	3,50
Rote Grütze Vanillesoße	4,00	3,50
Obstsalat	4,50	4,00
Zitronencreme	4,50	3,50
Herrencreme	4,50	3,50
Bayerische Creme	4,50	3,50
Apfelstrudel Vanillesoße	5,00	4,50
mediterran / international	€ p.P. 10-14 Pers.	€ ab 15 Pers.
Mousse au Chocolat	4,50	3,50
Tiramisu	4,50	3,50
Baileys-Tiramisu	4,50	3,50
Panna Cotta Himbeersoße o. Limette	4,50	3,50
Schokoladenküchlein Himbeersoße	5,50	4,50

- ab 20 Personen liefern wir 2 Sorten Dessert Ihrer Wahl (40 Teile) auch als Fingerfood zu einem Preis von € 5,00 p.P.

Traditionell

Vorspeisen

rosa gebratenes Roastbeef | schwarzer Pfeffer | Kräuter-Dip
Huhn | Früchte | Currysoße
Räucherlachs | Dill-Senf-Soße
Räucherforelle | Meerrettichsahne
Krabben | Cocktailsoße
Landbrot | Butter

10-14 Personen € 16,50 | ab 15 Personen € 14,50

Hauptspeisen

kleine Rinderrouladen
Butterspätzle | Rahmspitzkohl

Schweinefilet
gratinierte Kartoffeln | Buttergemüse

10-14 Personen € 26,00 | ab 15 Personen € 23,00

Vor- und Hauptspeisen-Büffet:

10-14 Personen € 37,00 | ab 15 Personen € 33,00

Ab 30 Personen:

* zum gleichen Preis eine zusätzliche Hauptspeise wählbar

* zum gleichen Preis zwei weitere Vorspeisen wählbar

Ergänzung

Salat | Dessert | Käse

Niederrheinisch

Vorspeisen

rosa gebratenes Roastbeef | Remoulade | rote Zwiebeln
Räucherlachs | Dill-Senf-Soße
Pfeffermakrelen | Meerrettichsahne
Salmsteaks pochiert | Preiselbeersahne
Matjes | Zwiebel-Sahne-Soße
Landbrot | Butter

10-14 Personen € 17,50 | ab 15 Personen € 15,50

Hauptspeisen

Rheinischer Sauerbraten
Kartoffelklöße | Apfelrotkohl

Spießbraten am Stück
(oder als Geschnetzeltes)
Kräutersoße
Röstkartoffeln | Krautsalat

10-14 Personen € 23,00 | ab 15 Personen € 20,00

Vor- und Hauptspeisen-Büffet:

10-14 Personen € 35,00 | ab 15 Personen € 31,00

Ab 30 Personen:

- * zum gleichen Preis eine zusätzliche Hauptspeise wählbar
- * zum gleichen Preis zwei weitere Vorspeisen wählbar

Ergänzung

Salat | Dessert | Käse

Bayerisch

Hauptspeisen

Bayerischer Wurstsalat
Gartensalat mit Radieschen
Weißkrautsalat

Schweinshaxe | Kartoffelpüree | Sauerkraut
Backendl | lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat

10-14 Personen € 23,50 | ab 15 Personen € 21,50

Ab 30 Personen:

* zum gleichen Preis eine zusätzliche Hauptspeise wählbar

Ergänzung

gemischter Brotkorb | Partybrötchen | Laugenbrezeln p.P. € 2,50
Obazda | Salzbutter | Kräuterbutter p.P. € 2,50

Mix aus...

hausgemachten Frikadellen | Mettenden | Putenschnitzelchen p.P. € 3,50

Käseauswahl | Trauben | Nüsse | Feigensenf | p.P. € 3,50

Dessert

Mediterran

Vorspeisen

Vitello Tonnato | Kapern
Serranoschinken | Cantaloupe Melone
Krabben | Paprika | Kräuter
Büffelmozzarella | Tomate | Basilikum
italienische Gemüse-Antipasti
Baguette | Buttersorten

10-14 Personen € 16,50 | ab 15 Personen € 14,50

Hauptspeisen

kleine Involtini | Balsamicosoße
Rosmarinkartoffeln | mediterranes Gemüse
Hähnchenbrust | Ricotta | Spinat | Lauchsoße
Butternudeln | Vichykarotten

10-14 Personen € 23,50 | ab 15 Personen € 20,50

Vor- und Hauptspeisen-Büffet:

10-14 Personen € 35,00 | ab 15 Personen € 31,00

Ab 30 Personen:

* zum gleichen Preis eine zusätzliche Hauptspeise wählbar

* zum gleichen Preis zwei weitere Vorspeisen wählbar

Ergänzung

Salat | Dessert | Käse

International

Vorspeisen

Roastbeef | Rucola | Parmesan
Räucherlachs-Crêpes-Roulade
Thunfisch | Sesamkruste | Sojasoße
Riesengarnelen | pikant-marinierte Früchte
Büffelmozzarella | Mango | Rucola
Baguette | Butter

10-14 Personen € 17,00 | ab 15 Personen € 15,00

Hauptspeisen

Züricher Kalbsgeschnetzeltes | Pilze
Kartoffelrösti | Buttergemüse

Thai-Curry | Hähnchen | Butterreis | Gemüse

10-14 Personen € 23,50 | ab 15 Personen € 20,50

Vor- und Hauptspeisen-Büffet:

10-14 Personen € 35,50 | ab 15 Personen € 31,50

Ab 30 Personen:

- * zum gleichen Preis eine zusätzliche Hauptspeise wählbar
- * zum gleichen Preis zwei weitere Vorspeisen wählbar

Ergänzung

Salat | Dessert | Käse

Liebe Gäste,

alle genannten Preise verstehen sich ohne Extras.

Wünschen Sie Geschirr, Gläser, Equipment und / oder Service?

Eine Übersicht haben wir für Sie vorbereitet.

Lieferkosten

Bis 5 km Frei Haus | ab einem Mindestbestellwert der Speisen von € 150,00

Ab 5 km berechnen wir eine Kilometerpauschale | Hin- & Rückfahrt

Reinigungspauschalen pro Person (Platten und Gefäße)

nur Vorspeisen | 1,00 €

Fingerfood-Vorspeisen | € 2,00

nur Hauptspeisen | 1,50 €

Vor-, Hauptspeisen & Dessert | € 2,00

Geschirrgestellung

€ p.P.

plus Reinigung € p.P.

Vorspeisen | Hauptspeisen | Dessert

2,5-fach Teller | Messer | Gabeln

1,5-fach Desserteller | kleine Löffel

3,20

1,50

Vorspeisen | Hauptspeisen

2,5-fach Teller | Messer | Gabeln

2,20

1,10

1 Hauptspeise

1,5-fach Teller | Messer | Gabeln

1,30

0,70

1-fach Teller | Messer | Gabeln

0,90

0,50

2 bis 3 Hauptspeisen

2-fach Teller | Messer | Gabeln

1,80

0,90

Kaffeegeschirr

1-fach Tasse | Untertasse | Kaffeelöffel

Kuchenteller | Kuchengabel

1,50

0,70

Suppengeschirr

1-fach Tasse | Untertasse | Suppenlöffel

0,90

0,50

Einzelne Bestecke | Porzellan | Gläser

pro Stück

Fingerfoodbowl | Suppentasse | Kaffeetasse | Teller 25cm

0,25

0,10

Teller 20 cm

0,20

0,10

Tafelmesser | Gabel | Löffel

0,20

0,10

Gläser | Sekt | Wein | Bier | Wasser

0,20

0,10

Equipment (Tische, Stühle), Tischwäsche, Kerzenleuchter,

Getränke wie edle Weine, Premium-Biere, Spirituosen, Softdrinks und Säfte

bieten wir Ihnen gerne individuell an.

Aufgrund der aktuellen Situation können wir Ihnen bei mittel- und langfristigen Bestellungen/Angeboten keinen fixen Preis zusagen.

Bitte rechnen Sie evtl. mit einer Preisanpassung! Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Ihre **F**eierlichkeit in unseren **F**estsälen

Kleine Mittagsbüffet-Vorschläge

- für Taufen | Kommunionen | Konfirmationen in Opgen-Rhein's Zum Johanniter
- Suppe wird serviert | Hauptspeisen und Dessert vom Büffet

Vorschlag 1

Süppchen

Kraftbrühe | Gemüse | Markbällchen

Hauptspeisen

kleine Rinderrouladen | Rotweinsauce | Kroketten

Medaillons vom Schweinefilet | Pilzrahmsauce | gratinierte Kartoffeln

Gemüsevariation | Sauce Hollandaise | kleiner Gartensalat

Dessert

Herrencreme | Mousse au Chocolat | Rote Grütze | Vanillesauce

€ 39,00 p.P.

Vorschlag 2

Süppchen

Tomatencremesüppchen | Basilikum

Hauptspeisen

kleine Involtini vom Angus Rind | Balsamico Sauce | Rosmarinkartoffeln

Putengeschnetzeltes | Pfefferrahmsauce | Butterspätzle

Gemüsevariation | Sauce Hollandaise | kleiner Gartensalat

Dessert

Eierlikör-Quarkcreme | Kirschgrütze | Zitronencreme | Obstsalat

€ 40,00 p.P.

Vorschlag 3

Süppchen

Kartoffel-Lauch-Süppchen | Croutons

Hauptspeisen

Züricher Kalbsgeschnetzeltes | Bandnudeln

mit Spinat und Ricotta gefüllte Hähnchenbrust | Lauchsauce | Kräuterrisotto

Gemüsevariation | Sauce Hollandaise | kleiner Gartensalat

Dessert

Tiramisu | Creme Caramel | Panna Cotta Himbeersauce

€ 41,50 p.P.

Büffetvorschläge

- für Hochzeitsfeiern | Goldhochzeiten | Geburtstage in Opgen-Rhein's Zum Johanniter
- Vor- und Hauptspeisen vom Büffet | Hereinfahren des Desserts mit Tischfeuerwerk

Traditionell

Davor

Roastbeef | schwarzer Pfeffer | Remouladensoße
Huhn | Früchte | Currysoße
Tomaten | Schafskäse | Rucola
geräucherter Lachs | Zitronenpfeffer | Dill-Senf-Soße
Räucherforelle | Preiselbeersahne
Pfeffermakrele | Sahnemeerrettich
Matjesfilet | rote Zwiebeln
Krabben | Cocktailsoße

Hauptspeisen

kleine Rinderrouladen | Bratensoße | Butterspätzle
Spießbraten „Alt-Walsumer Art“ | Kräutersoße | Röstkartoffeln
Schweinefiletmedaillons | Pfefferrahmsoße | Kartoffelkroketten
Gemüsevariation | Sauce Hollandaise | Gartensalat

Käse und Brot

Käseauswahl | Trauben | Gebäck
Partybrötchen | Baguette | Butter | Kräuterbutter

Dessert

Vanille-Quarkcreme | Pfirsiche | Herrencreme | Eisturm | Rote Grütze | Vanillesoße

€ 47,50 p.P.

Büffetvorschläge

Mediterran

Davor

Carpaccio vom Rind | Staudensellerie | Parmesan
Serranoschinken | Cantaloupe-Melone
Tomaten | Büffelmozzarella | Basilikum
italienische Gemüse-Antipasti
pochierte Salmsteaks | Preiselbeersahne
Räucherlachs-Crêpes-Roulade
Krabbensalat | Paprika

Hauptspeisen

zart rosa gebratenes Roastbeef | Balsamico-Soße | Sauce Bearnaise | Rosmarinkartoffeln
Hähnchenbrust gefüllt mit Ricotta und Spinat | Lauchsoße | Bandnudeln
Zanderfilet | Rieslingsoße | Kräuterrisotto
mediterrane Gemüsevariation | Sauce Hollandaise | Rucolasalat | Parmesan

Käse und Brot

Käseauswahl | Trauben | Honig
Partybrötchen | Baguette | Butter | Kräuterbutter

Dessert

Tiramisu | Panna Cotta | Himbeersoße | Eisturm | Obstsalat

€ 51,50 p.P.

Modern

Davor

mariniertes Roastbeef | Balsamico | Parmesan
Vitello Tonnato
Büffelmozzarella | Mango | Rucola
Datteln | Speckmantel
geräucherter Lachs | Kartoffelrösti | Dill-Senf-Soße
Thunfisch | Sesamkruste | Soja
Krabben | Aioli
Riesengarnelen | Toskanakräuter

Hauptspeisen

Lammkarree | Rosmarinjus | gebackene Kartoffelecken
Kalbsbraten | Thymian | Weißwein-Balsamico-Soße | Rosmarinkartoffeln
Thaihähnchen süß-sauer | Koriander | Jasminreis
Gemüsevariation | Sauce Hollandaise | Gartensalat

Käse und Brot

Käseauswahl | Trauben | Feigensenf
Partybrötchen | Baguette | Butter | Kräuterbutter

Dessert

Quarkcreme | Kirschgrütze | Minze | warme Schokoküchlein | Vanillesoße | Eisturm

€ 56,50 p.P.

Menüvorschläge

- ideal für Veranstaltungen in Opgen-Rhein's Zum Johanniter
- individuelles Angebot

Traditionell

Davor

gratinierter Ziegenkäse | Wildpreiselbeeren | Wildkräutersalat | Pinienkerne

Süppchen

Kartoffel-Lauchsüppchen | Speck

Fisch

Lachs-Tranche | Rieslingsoße | Blattspinat | Butterreis

Fleisch

zart rosa gebratenes Roastbeef | Sauce Bearnaise | Balsamico-Soße
Bohnen Speckmantel | gratinierte Kartoffeln

Dessert

Herrencreme | frische Waffeln | Schattenmorellen | Vanille-Eiscreme

Mediterran

Davor

Duetto Vitello & Carpaccio

Süppchen

Tomaten-Basilikum-Cremesüppchen | Croutons

Fisch

Riesengarnelen | Belugalinsen | Rieslingschaum

Fleisch

kleine Involtini | Balsamico-Soße | mediterranes Buttergemüse | Bandnudeln

Dessert

Tiramisu | Panna Cotta | Zitronensorbet

Modern

Davor

Trilogie vom Thunfisch | Tartar | Sashimi | Carpaccio

Süppchen

Petersilienwurzelcreme | Bacon

Fisch

Zanderfilet | Rahmkraut

Fleisch

Sous-vide gegarter Kalbstafelspitz | Meerrettichsoße | Butterkartoffeln | Vichykarotten

Dessert

Sorbet | Schokoladenküchlein

Johanniter **S**pecials im **H**aus

- ideal für Veranstaltungen in Opgen-Rhein's Zum Johanniter
- Ergänzend zu Ihren Büffets
- Individuelles Angebot

am **B**üffet **t**ranchiert **ab 20 Personen**

zart rosa gebratenes Roastbeef

Sauce Bearnaise | Balsamicoße

Lammkarree oder -keule

Champignons | Pfefferrahm

ganzer pochierter Salm

Rieslingschaum

Front **C**ooking **ab 40 Personen**

Risotto aus dem Parmesanlaib

Nudeln | Steinpilz-Rahmsoße

Penne al Arrabiata | Filetstreifen

Hochzeitstorte **D**essert **S**pecials

Licht aus | Spot an

Hochzeitstorte | Büffetdessert

passende Musik | Show | Eisfontänen

Präsentation inklusive