

OPGEN RHEIN'S Zum Johanniter



Festsäle - Büffetservice - Eventcatering

Opgen-Rhein's Zum Johanniter GmbH

Gregor Opgen-Rhein

Lehmkuhlplatz 60 – 47178 Duisburg

Tel. 0203 471220 – Mobil 0172 2038338

eMail: info@zum-johanniter.de – www: <http://zum-johanniter.de>

Stand April 2021

Liebe Gäste,

es sind die verschiedensten Anlässe, für die ein Partyservice gesucht wird.

Fachliche Kompetenz und eine hohe Leistungsfähigkeit vorausgesetzt, sind es vor allem absolute Termintreue, Flexibilität und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, die einen guten Partyservice ausmachen.

SIE sollen sich schließlich entspannt und in aller Ruhe um Ihre Gäste kümmern...!

Unser geschultes und freundliches Servicepersonal wird Sie während Ihrer Festlichkeit perfekt betreuen.

Gern übernehmen wir auch die Gestaltung Ihrer Festräume und die Dekoration Ihrer Tische.

Wählen Sie Ihre Party-Location... wir schaffen das Ambiente!

Wir liefern – Speisen, Getränke und Equipment

Wir stellen – geschultes und freundliches Servicepersonal

Wir beraten – bei der Gestaltung Ihrer Räumlichkeit und Festtafeln

... für Ihre Party zu Hause - oder wo immer Sie mögen!

Lassen Sie sich nun von unserem Speisenangebot inspirieren.

Gern können Sie sich Ihre Speisenauswahl auch selbst zusammenstellen.

Nutzen Sie unser Bestell- oder Anfrageformular auf unserer Homepage, oder rufen Sie uns an.

Wenn Sie nur unseren Anrufbeantworter erreichen, hinterlassen Sie bitte eine Nachricht.

Wir rufen Sie schnellstmöglich zurück.

Für Rückfragen oder auch für Sonderwünsche stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Unsere Bürozeiten sind Montag bis Freitag von 9.00 – 17.00 h.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst, Ihr Johanniter-Team

TRADITIONELLES / REGIONALES aus der Johanniterküche

traditionelle/regionale Vorspeisen ab 10 Personen

- Hühnchen – Früchte – Currysoße	10 – 14 Pers. € 5,50 p. P. – ab 15 Pers. € 4,50 p. P.
- Roastbeef – schwarzer Pfeffer – Kräuterdipp	10 – 14 Pers. € 11,50 p. P. – ab 15 Pers. € 10,50 p. P.
- Räucherlachs – Dill-Senfsoße	10 – 14 Pers. € 14,50 p. P. – ab 15 Pers. € 13,50 p. P.
- Räucherforelle – Meerrettichsahne	10 – 14 Pers. € 9,50 p. P. – ab 15 Pers. € 8,50 p. P.
- Pfeffermakrele – Preiselbeersahne	10 – 14 Pers. € 8,50 p. P. – ab 15 Pers. € 7,50 p. P.
- Krabben – Cocktailsoße	10 – 14 Pers. € 11,50 p. P. – ab 15 Pers. € 10,50 p. P.
- pochierter Salmsteaks	10 – 14 Pers. € 10,50 p. P. – ab 15 Pers. € 9,50 p. P.
- Riesengarnelen – Knoblauchdipp	10 – 14 Pers. € 12,50 p. P. – ab 15 Pers. € 11,50 p. P.

ideal ist eine Auswahl von 5 Vorspeisen für ein ausgewogenes Vorspeisenbuffet!

Mengen und Preise werden entsprechend angepasst

traditionelle/regionale Hauptspeisen ab 10 Personen

- Spießbraten „Alt-Walsumer Art“ am Stück (oder als Geschnetzeltes) Röstkartoffeln – Kräutersoße – Krautsalat	10 – 14 Pers. € 13,50 p. P. – ab 15 Pers. € 12,50 p. P.
--	---

der Johanniter-Klassiker...!!

- Schaschlik – Butterreis	10 – 14 Pers. € 13,50 p. P. – ab 15 Pers. € 12,50 p. P.
- Schweinefilet – Rosa-Pfefferrahmsoße gratinierte Kartoffeln – Buttergemüse	10 – 14 Pers. € 16,00 p. P. – ab 15 Pers. € 14,50 p. P.
- Kassler vom Schweinerücken – Sauerkraut Kartoffelpüree	10 – 14 Pers. € 13,50 p. P. – ab 15 Pers. € 12,50 p. P.
- Rahmgeschnetzeltes von der Putenbrust Vichykarotten – Butterspätzle	10 – 14 Pers. € 12,50 p. P. – ab 15 Pers. € 11,50 p. P.
- Backhendl – lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat	10 – 14 Pers. € 12,50 p. P. – ab 15 Pers. € 11,50 p. P.
- Grünkohl untereinander – Mettwurstchen	10 – 14 Pers. € 10,50 p. P. – ab 15 Pers. € 9,50 p. P.
- Schweinshaxe – Sauerkraut – Semmelknödel	10 – 14 Pers. € 13,50 p. P. – ab 15 Pers. € 12,50 p. P.
- gebratene Blutwurst – Endivien-Kartoffelstampf	10 – 14 Pers. € 10,50 p. P. – ab 15 Pers. € 9,50 p. P.
- Rheinischer Sauerbraten – Apfelrotkohl Kartoffelklöße	10 – 14 Pers. € 17,50 p. P. – ab 15 Pers. € 15,50 p. P.
- Rinderschmorbraten – Buttergemüse – Schmorke	10 – 14 Pers. € 17,50 p. P. – ab 15 Pers. € 15,50 p. P.
- kleine Rinderrouladen – Rahmspitzkohl – Butterspätzle	10 – 14 Pers. € 17,50 p. P. – ab 15 Pers. € 15,50 p. P.
- Tafelspitz – Meerrettichsoße Buttergemüse – Petersilienkartoffeln	10 – 14 Pers. € 17,50 p. P. – ab 15 Pers. € 15,50 p. P.

schauen Sie auf unsere traditionellen und regionalen Vor- und Hauptspeisenbuffets auf der nächsten Seite

traditionelle/regionale Salate ab 10 Personen

- Gartensalat – Tomate – Gurke – Paprika – Zwiebeln helle Balsamico-Vinaigrette	klein € 1,50 groß € 3,50
- Tomatensalat – rote Zwiebeln dunkle Balsamico-Vinaigrette	klein € 1,50 groß € 3,50
- Salat von gelben Bohnen – Zwiebeln – Rahmdressing	klein € 1,50 groß € 3,50
- Rheinischer Kartoffelsalat	klein € 1,50 groß € 3,50
- Nudelsalat – Erbsen – Fleischwurst	klein € 1,50 groß € 3,50
- Rote-Beete – Äpfel – Nüsse	klein € 1,50 groß € 3,50
- bayerischer Wurstsalat	klein € 2,50 groß € 5,00

als kleine Ergänzung zu Ihrem Vorspeisenbuffet oder als alleinige Vorspeise

traditionelle/regionale Desserts ab 10 Personen

- Eierlikör-Quarkcreme – Waldbeerengrütze	10 – 14 Pers. € 3,50 p. P. – ab 15 Pers. € 3,00
- Vanille-Quarkcreme – Pfirsiche	10 – 14 Pers. € 3,50 p. P. – ab 15 Pers. € 3,00
- Obstsalat	10 – 14 Pers. € 3,50 p. P. – ab 15 Pers. € 3,00
- Rote Grütze – Vanillesoße	10 – 14 Pers. € 3,50 p. P. – ab 15 Pers. € 3,00
- Zitronencreme	10 – 14 Pers. € 4,50 p. P. – ab 15 Pers. € 3,50
- Herrencreme	10 – 14 Pers. € 4,50 p. P. – ab 15 Pers. € 3,50
- bayerische Creme	10 – 14 Pers. € 4,50 p. P. – ab 15 Pers. € 3,50
- Apfelstrudel – Vanillesoße	10 – 14 Pers. € 4,50 p. P. – ab 15 Pers. € 3,50

ab 20 Personen liefern wir 2 Sorten Fingerfood-Dessert (40 Teile) Ihrer Wahl zum Preis von € 5,00 pro Person

TRADITIONELLE / REGIONALE Vor- und Hauptspeisenbüffets ab 10 Personen

Büffet TRADITIONELL

- Huhn – Früchte – Currysoße
 - rosa gebratenes Roastbeef – schwarzer Pfeffer – Kräuterdipp
 - Räucherlachs – Dill-Senfsoße
 - Räucherforelle – Meerrettichsahne
 - Krabben – CocktailsöÙe
 - Landbrot – Butter
- 10 – 14 Pers. € 16,50 p. P. – ab 15 Pers. € 14,50 p. P.
- Schweinefilet – Rosa-PfefferrahmsöÙe
 - gratinierte Kartoffeln – Buttergemüse
 - kleine Rinderrouladen
 - Rahmspitzkohl – Butterspätzle
- 10 – 14 Pers. € 25,00 p. P. – ab 15 Pers. € 22,00 p. P.
- Vor- und Hauptspeisen in Kombination 10 – 14 Pers. € 36,00 p. P. – ab 15 Pers. € 32,00 p. P.

gem können Sie Ihr Büffet durch eine Käseauswahl, einen Salat oder ein Dessert ergänzen

Büffet NIEDERRHEINISCH

- Roastbeef – schwarzer Pfeffer – Kräuterdipp
 - Räucherlachs – Dill-Senf-SoÙe
 - Pfeffermakrelen – Meerrettichsahne
 - pochierte Salmsteaks – Preiselbeersahne
 - Matjes – rote Zwiebeln
 - Landbrot – Butter
- 10 – 14 Pers. € 17,50 p. P. – ab 15 Pers. € 15,50 p. P.
- Rheinischer Sauerbraten
 - KartoffelklöÙe – Apfelrotkohl
 - Spießbraten am Stück (oder als Geschnetzeltes) – KräutersöÙe
 - Röstkartoffeln – Krautsalat
- 10 – 14 Pers. € 23,00 p. P. – ab 15 Pers. € 20,00 p. P.
- Vor- und Hauptspeisen in Kombination 10 – 14 Pers. € 35,00 p. P. – ab 15 Pers. € 31,00 p. P.

gem können Sie ab 30 Personen Ihre Hauptspeise um eine-, und Ihre Vorspeisen um zwei Positionen erweitern

Büffet BAYERISCH

- Schweinshaxe – Sauerkraut – Kartoffelpüree
 - Backhendl – lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
 - Bayerischer Wurstsalat
 - Gartensalat mit Radieschen
 - Weißkrautsalat
- 10 – 14 Pers. € 23,50 p. P. ab 15 Pers. € 21,50 p. P.

ergänzen Sie Ihr bayerisches Büffet durch

- gemischten Brotkorb mit Partybrötchen, Laugenbrezeln € 2,50 p. P.
- Obazda – Salzbutter – Kräuterbutter € 2,50 p. P.
- Mix aus hausgemachten Frikadellen – Mett-Enden – Putenschnitzelchen € 3,50 p. P.
- Käseauswahl – Trauben – Nüsse – Feigensenf € 4,50 p. P.

oder durch ein zusätzliches Dessert...!?

Fingerfood kalt TRADITIONELL / REGIONAL

- Huhn – Früchte – CurrysoÙe € 1,50 p. Stück
- kleine Frikadellensticks – Kartoffelsalat € 1,80 p. Stück
- Schnitzelsticks – Nudelsalat € 1,80 p. Stück
- Forellen-Kräuter-Crêpes € 1,50 p. Stück
- Krabben – CocktailsöÙe € 1,90 p. Stück
- pikantes Hackfleischröllchen – Mais € 1,50 p. Stück
- Räucherlachs-Gurkensalat € 1,70 p. Stück
- Gouda – Weintraube € 1,30 p. Stück
- Mini-Gartensalat € 1,20 p. Stück

wählen Sie 4-5 Teile Fingerfood für Ihren Empfang

wählen Sie 6-8 Teile als Vorspeise zu Hauptspeisen, Suppen oder warmem Fingerfood

wählen Sie 12-14 Teile kaltes Fingerfood als komplette Mahlzeit

Fingerfood warm TRADITIONELL / REGIONAL

- Spießbratengeschnetzeltes – KräutersöÙe .
- Ruhrpott-Currywurst .
- Baguette € 8,50 p. P.

MEDITERRANES / INTERNATIONALES aus der Johanniterküche

mediterrane / internationale Vorspeisen ab 10 Personen

- mariniertes Roastbeef – Rucola – Parmesan 10 – 14 Pers. € 10,50 p. P. – ab 15 Pers. € 9,50 p. P.
- Vitello Tonnato 10 – 14 Pers. € 10,50 p. P. – ab 15 Pers. € 9,50 p. P.
- Serranoschinken – Cantaloupe-Melone 10 – 14 Pers. € 7,50 p. P. – ab 15 Pers. € 6,50 p. P.
- Datteln im Speckmantel 10 – 14 Pers. € 9,50 p. P. – ab 15 Pers. € 8,50 p. P.
- Büffelmozzarella – Tomaten – Basilikum 10 – 14 Pers. € 6,50 p. P. – ab 15 Pers. € 5,50 p. P.
- Büffelmozzarella – Mango – Rucola 10 – 14 Pers. € 7,50 p. P. – ab 15 Pers. € 6,50 p. P.
- italienische Gemüse-Antipasti 10 – 14 Pers. € 11,50 p. P. – ab 15 Pers. € 10,50 p. P.
- Crevetten – Paprika – Kräuter 10 – 14 Pers. € 12,50 p. P. – ab 15 Pers. € 11,50 p. P.
- Räucherlachs-Crêpes-Roulade 10 – 14 Pers. € 8,50 p. P. – ab 15 Pers. € 7,50 p. P.
- marinierter Thunfisch – Sesamkruste 10 – 14 Pers. € 12,50 p. P. – ab 15 Pers. € 11,50 p. P.
- Riesengarnelen – Mango – Chili 10 – 14 Pers. € 12,50 p. P. – ab 15 Pers. € 11,50 p. P.

ideal ist eine Auswahl von 5 Vorspeisen für ein ausgewogenes Vorspeisenbuffet!
Mengen und Preise werden entsprechend angepasst.

mediterrane / internationale Hauptspeisen ab 10 Personen

- ungarisches Rindergulasch
frische Paprika – Bandnudeln 10 – 14 Pers. € 17,50 p. P. – ab 15 Pers. € 15,50 p. P.
- Rosmarinhähnchen – Sambalosoße
Vichykarotten – Kräuterreis 10 – 14 Pers. € 12,50 p. P. – ab 15 Pers. € 11,50 p. P.
- mit Ricotta und Spinat gefüllte Hähnchenbrust
Lauchsoße – gratinierte Kartoffeln 10 – 14 Pers. € 13,50 p. P. – ab 15 Pers. € 12,50 p. P.
- Hähnchenbrust – Tomaten-Thymiansahne
Basmatireis – Buttergemüse 10 – 14 Pers. € 12,50 p. P. – ab 15 Pers. € 11,50 p. P.
- Thaicurry – Hähnchen – Gemüse
Kräuterreis 10 – 14 Pers. € 12,50 p. P. – ab 15 Pers. € 11,50 p. P.
- Thaihähnchen süß-sauer – Gemüsereis 10 – 14 Pers. € 12,50 p. P. – ab 15 Pers. € 11,50 p. P.
- kleine Involtini vom Rind – Balsamicoasoße
Rahmspitzkohl – Kartoffelstapf 10 – 14 Pers. € 17,50 p. P. – ab 15 Pers. € 15,50 p. P.
- Züricher Kalbgeschnetzeltes – Pilze
Buttergemüse – Kartoffelrösti 10 – 14 Pers. € 17,50 p. P. – ab 15 Pers. € 15,50 p. P.
- Lasagne – Hackfleisch – Tomate – Thymian 10 – 14 Pers. € 8,50 p. P. – ab 15 Pers. € 8,50 p. P.
- Shepherd's Pie
schottischer Hackfleisch-Kartoffel-Auflauf 10 – 14 Pers. € 10,50 p. P. – ab 15 Pers. € 9,50 p. P.
- spanische Paella – Hähnchen – Gemüse 10 – 14 Pers. € 11,50 p. P. – ab 15 Pers. € 10,50 p. P.
- Salmsteaks – Blattspinat – Weißweinssoße
Butterkartoffeln 10 – 14 Pers. € 17,50 p. P. – ab 15 Pers. € 15,50 p. P.
- kross gebratenes Zanderfilet
Paprikagemüse – Weißweinssoße 10 – 14 Pers. € 17,50 p. P. – ab 15 Pers. € 15,50 p. P.
- Knoblauchgarnelen – Linsengemüse 10 – 14 Pers. € 16,50 p. P. – ab 15 Pers. € 14,50 p. P.

schauen Sie auf unsere mediterranen und internationalen Vor- und Hauptspeisenbuffets auf der nächsten Seite

mediterrane / internationale Salate ab 10 Personen

- Feta – Wassermelone – Gurken – Nüsse klein € 2,50 groß € 5,00
- Paprika-Fetakäse-Salat – Pinienkerne klein € 2,50 groß € 5,00
- griechischer Bauernsalat klein € 2,50 groß € 5,00
- Rucola – Parmesan klein € 2,50 groß € 5,00
- italienischer Nudelsalat klein € 2,50 groß € 5,00
- argentinischer Rindfleischsalat – Chili klein € 2,50 groß € 5,00

als kleine Ergänzung zu Ihrem Vorspeisenbuffet oder als Vorspeise

mediterrane/internationale Desserts ab 10 Personen

- Mousse au Chocolat 10 – 14 Pers. € 4,50 p. P. – ab 15 Pers. € 3,50 p. P.
- Tiramisu 10 – 14 Pers. € 4,50 p. P. – ab 15 Pers. € 3,50 p. P.
- Baileys-Tiramisu, 10 – 14 Pers. € 4,50 p. P. – ab 15 Pers. € 3,50 p. P.
- Panna Cotta – Himbeersoße 10 – 14 Pers. € 4,50 p. P. – ab 15 Pers. € 3,50 p. P.

ab 20 Personen liefern wir 2 Sorten Fingerfood-Dessert (40 Teile) Ihrer Wahl zum Preis von € 5,00 pro Person

MEDITERRANE / INTERNATIONALE Vor- und Hauptspeisenbüffets ab 10 Personen

Büffet MEDITERRAN

- Vitello Tonnato
 - Büffelmozzarella – Tomaten – Basilikum
 - Italienische Gemüseantipasti
 - Seranoschinken – Cantaloupe-Melone
 - Crevetten – Paprika – Kräuter
 - Baguette – Butter
- 10 – 14 Pers. € 16,50 p. P. – ab 15 Pers. € 14,50 p. P.
- kleine Involtini – Balsamicoße
 - Rahmspitzkohl – Kartoffelstampf
 - Rosmarinhähnchen – Sambalsoße
 - Vichykarotten – Kräuterreis
- 10 – 14 Pers. € 22,50 p. P. – ab 15 Pers. € 19,50 p. P.
- Vor- und Hauptspeisen in Kombination 10 – 14 Pers. € 34,00 p. P. – ab 15 Pers. € 30,00 p. P.

gern können Sie Ihr Büffet durch eine Käseauswahl, einen Salat oder ein Dessert ergänzen

Büffet INTERNATIONAL

- Büffelmozzarella – Mango – Rucola
 - mariniertes Roastbeef – Rucola – Parmesan
 - Räucherlachs-Crêpes-Roulade
 - marinierter Thunfisch – Sesamkruste
 - Riesengarnelen – pikant marinierte Früchte
 - Baguette – Butter
- 10 – 14 Pers. € 17,00 p. P. – ab 15 Pers. € 15,00 p. P.
- Züricher Kalbgeschnetzeltes – Pilze
 - Buttergemüse – Kartoffelrösti
 - Thaicurry – Hähnchen – Gemüse
 - Butterreis
- 10 – 14 Pers. € 22,50 p. P. – ab 15 Pers. € 19,50 p. P.
- Vor- und Hauptspeisen in Kombination 10 – 14 Pers. € 34,50 p. P. – ab 15 Pers. € 30,50 p. P.

gern können Sie ab 30 Personen Ihre Hauptspeise um eine- und Ihre Vorspeisen um zwei Positionen erweitern

Fingerfood kalt MEDITERRAN

- Tomate – Büffelmozzarella – Basilikum
 - Vitello Tonnato
 - Roastbeefröllchen – Rucola – Parmesan
 - Fetakäsesalat – Paprika – Pinienkerne
 - andalusischer Zwiebelkuchen – Kräuterdipp
 - Krabbensalat – frische Paprika
 - Räucherlachs-Crêpes-Roulade
 - Riesengarnelen – Toskanakräuter – Aioli
- € 1,80 p. Stück
€ 1,80 p. Stück
€ 1,80 p. Stück
€ 1,40 p. Stück
€ 1,90 p. Stück
€ 1,90 p. Stück
€ 1,60 p. Stück
€ 2,30 p. Stück

wählen Sie 4-5 Teile Fingerfood für Ihren Empfang

wählen Sie 6- 8 Teile als Vorspeise zu Hauptspeisen, Suppen oder warmem Fingerfood

wählen Sie 12-14 Teile kaltes Fingerfood als komplette Mahlzeit

Fingerfood warm MEDITERRAN

- Rosmarinhähnchen – Sambalsoße
 - kleine Involtini – Balsamicoße
 - Baguette
- € 11,50 p. P.

Fingerfood kalt INTERNATIONAL

- argentinischer Roastbeefsalat – Chili
 - Lachs-Roulade – Wasabi
 - Räucherlachs-Gurkensalat
 - Gamelenspießchen – Chili – Mango
 - mariniertes Roastbeef – Rucola – Tête de Moine
 - Thunfischpraline – Sesamkruste – Soja
 - Manchego-Käse – Oliven – Feigensenf
- € 2,10 p. Stück
€ 1,60 p. Stück
€ 1,70 p. Stück
€ 2,20 p. Stück
€ 2,10 p. Stück
€ 2,50 p. Stück
€ 1,60 p. Stück

wählen Sie 4-5 Teile Fingerfood für Ihren Empfang

wählen Sie 6-8 Teile als Vorspeise zu Hauptspeisen, Suppen oder warmem Fingerfood

wählen Sie 12-14 Teile kaltes Fingerfood als komplette Mahlzeit

Fingerfood warm INTERNATIONAL

- Thaicurry – Hähnchenfleisch – Gemüse
 - Hähnchen – süß-sauer – Ingwer – Koriander
 - Baguette
- € 9,50 p. P.

SAISONALES aus der Johanniterküche

saisonale Vorspeisen ab 10 Personen

- mariniertes Spargel – Serranoschinken
- Matjestartar – Pumpernickel
- frischer Matjes – Zwiebeln

10 – 14 Pers. € 12,50 p. P. – ab 15 Pers. € 11,50 p. P.

10 – 14 Pers. € 9,50 p. P. – ab 15 Pers. € 8,50 p. P.

10 – 14 Pers. € 9,50 p. P. – ab 15 Pers. € 8,50 p. P.

Spargel im Frühling und Matjes im Sommer...

saisonale Hauptspeisen ab 10 Personen

- Wildschweingulasch
Rosenkohl – Maronen – Semmelplätzchen
- Gänsebrust oder -keule
Apfelrotkohl – Kartoffelklöße – Bratapfel
- geschmorte Entenkeule – Orangensoße
Apfelrotkohl – Kartoffelrösti

10 – 14 Pers. € 17,50 p. P. – ab 15 Pers. € 15,50 p. P.

10 – 14 Pers. € 20,50 p. P. – ab 15 Pers. € 18,50 p. P.

10 – 14 Pers. € 20,50 p. P. – ab 15 Pers. € 18,50 p. P.

saisonale Salate ab 10 Personen

- Salat vom heimischen Spargel

klein € 3,00 groß € 6,00

saisonale Desserts ab 10 Personen

- Quarkcreme – Erdbeeren
- Quarkcreme – Rhabarber
- Spekulatiusmousse

10 – 14 Pers. € 4,50 p. P. – ab 15 Pers. € 3,50 p. P.

10 – 14 Pers. € 4,50 p. P. – ab 15 Pers. € 3,50 p. P.

10 – 14 Pers. € 4,50 p. P. – ab 15 Pers. € 3,50 p. P.

ab 20 Personen liefern wir 2 Sorten Fingerfood-Dessert (40 Teile) Ihrer Wahl zum Preis von € 5,00 pro Person

VEGETARISCHES aus der Johanniterküche

vegetarisches aus der warmen Johanniterküche ab 1 Person

- Spinat-Champignon-Lasagne € 7,50 p. P.
- Sellerieschnitzel – Kartoffelstampf – Vichykarotten € 9,50 p. P.
- Gnocchi in Tomaten-Basilikum-Sahnesoße € 9,50 p. P.
- Thaicurry – Gemüse – Basmatireis (vegan) € 8,50 p. P.
- Veggi-Burger € 8,50 p. P.

als Ergänzung zu Ihrem Büffet einzeln verpackt in Einweggeschirr zum Warmhalten

Büffet VEGETARISCH

- Büffelmozzarella – Tomaten – Basilikum
- italienische Gemüseauswahl
- Zucchinirollchen – Ricotta
- italienischer Nudelsalat
- griechischer Bauernsalat
- Brot – Butter
- Thaicurry – Gemüse – Basmatireis (vegan)
- Sellerieschnitzel – Kartoffelstampf – Vichykarotten

10 – 14 Pers. € 24,50 p. P. – ab 15 Pers. € 21,50 p. P.

gern können Sie die Speisen auch einzeln bestellen und Ihr Büffet selbst zusammenstellen

Fingerfood VEGETARISCH

- Tomate – Büffelmozzarella – Basilikum € 1,80 p. Stück
- Zucchinirollchen – Ricotta € 1,70 p. Stück
- Antipasti-Spießchen € 1,80 p. Stück
- Rote-Beete-Salat – Walnüsse € 1,70 p. Stück
- Fetakäse – Paprika – Pinienkerne € 1,40 p. Stück
- Frischkäse – Datteln – Cashewkerne € 1,60 p. Stück

kombinieren Sie unsere vegetarischen Fingerfood-Büffets mit unseren vegetarischen Suppen
gern auch in Verbindung mit unserer Auswahl an Canapés und Bruschette

SPEZIALITÄTEN aus der Johanniterküche ab 30 Personen

- lauwarmer ganzer pochierter Salm (ca. 4,5 kg) Weißwein-Dijonsenf-Soße € 150,00 p. Stück
- zart rosa gebratenes argentinisches Roastbeef (am Stück) Sauce Bearnaise – Balsamicosoße € 19,50 p. P.

gern auch vor Ort tranchiert, als Ergänzung zu Ihrem Büffet

Suppen & Eintöpfe ab 10 Personen

- Kartoffel-Lauchsüppchen € 4,50 p. P.
- Kürbiscreme-Süppchen € 4,50 p. P.
- Petersilienwurzelcreme-Süppchen € 4,50 p. P.
- hausgemachte Gulaschsuppe € 5,50 p. P.
- Kraftbrühe – Markbällchen – Gemüse € 4,00 p. P.
- vegetarische Minestrone € 4,50 p. P.
- Bärlauchcreme € 4,50 p. P.
- Tomaten-Basilikum-Süppchen € 4,50 p. P.

ideal auch als Ergänzung zum kalten Fingerfood oder Canapés

Käse und Brot

- kleine Käseauswahl – Trauben – Nüsse – Feigensenf € 3,00 p. P.

als Ergänzung zu unseren Büffets, oder zur späteren Stunde

- große Käseauswahl – Trauben – Nüsse – Feigensenf € 4,50 p. P.

als Ergänzung zu Schnitzel & Co. oder zum bayerischen Büffet

- Brotkorb – Partybrötchen – Baguette – Butter – Kräuterbutter € 2,50 p. P.

darf auf keinem Büffet fehlen

Frikadellen & Co.

- Frikadellen – halbe Mett-Enden – Schweineschnitzelchen € 3,50 p. P. kleiner Mix – 2 Teile p. P.
- Frikadellen – halbe Mett-Enden – Schweineschnitzelchen € 4,50 p. P. großer Mix – 3 Teile p. P.

wir empfehlen, 3 Teile p. P. mit einer Suppe, einer großen Käseauswahl und einem Brotkorb, zu einem rustikalen Büffet zu verbinden

Canapés

- geräucherter Lachs – Dill-Senf-Soße € 2,20 p. Stück
- Räucherforelle – Sahnemeerrettich € 2,00 p. Stück
- Roastbeef – Kräuterdipp € 1,80 p. Stück
- Serranoschinken – Cantaloupemelone € 1,80 p. Stück
- Käse – Traube – Schwarzbrot € 1,60 p. Stück
- Camembert – Feigensenf – Vollkornbrot € 1,60 p. Stück

als Ergänzung oder Alternative zu unserem Fingerfood

Bruschette

- Thunfischcreme – Kapern – rote Zwiebeln € 1,80 p. Stück
- Tomate – Basilikum - Knoblauch € 1,80 p. Stück
- schwarze Olivencreme – Kräuter € 1,80 p. Stück

die italienische Variante für Ihre Cocktailparty oder zum Empfang

ERLEBNISBOXEN aus der Johanniterküche ab 2 Personen

Raclettebox

- Käse-Cuvée aus Raclettekäse und Gouda
- Rinderrücken – Kalbfleisch – Hähnchenbrust
- Paprika – Zucchini – Champignons – Mais – Zwiebeln – Dill-Gürkchen
- gekochte Drillinge
- Curry-Wasabi-Creme – Zwiebel-Senf-Dip – Kräutersoße – Hot-Chili-Soße
- italienisches Landbrot – Kräuterbutter € 20,50 p. P.

Fonduebox

- Rinderfilet
- Schweinefilet
- Hähnchenbrust
- Curry-Wasabi-Creme – Zwiebel-Senf-Dip – Kräutersoße – Hot-Chili-Soße
- Gartensalat
- Landbrot – Kräuterbutter € 20,50 p. P.

Grillbox

- je ein kleines Steak:
Rinderrücken – Schweinenacken – Putenbrust – Bauchfleisch
- Grillbratwurst
- griechischer Bauernsalat – italienischer Nudelsalat
- Rheinischer Kartoffelsalat
- gefüllte Zucchini
- Curry-Wasabi-Creme – Zwiebel-Senf-Dip – Kräutersoße – Hot-Chili-Soße
- italienisches Landbrot – Kräuterbutter € 19,50 p. P.

gern grillen wir ab 10 Personen auch bei Ihnen zu Hause – inkl. Grill-Equipment

LIEFERKOSTEN – REINIGUNGSPAUSCHALEN GESCHIRR- UND GLÄSERGESTELLUNG

Lieferkosten

Ab einem Bestellwert von € 150,- liefern wir unsere Speisen bis zu einer Entfernung von 5 km kostenlos.

Ab 5 km erheben wir – unabhängig vom Bestellwert – eine gestaffelte Lieferpauschale.

Diese Pauschale beträgt bei einer Entfernung von 5 - 10 km - € 10,-. Bei weiteren Entfernungen erhöht sich diese entsprechend.

Ergänzend zu der Lieferung von Speisen liefern wir Ihnen gern Geschirr, Gläser, Equipment wie Tischdecken oder Kerzenleuchter, oder Getränke wie edle Weine, Premium-Biere, Spirituosen, Softdrinks und Säfte.

Reinigungspauschalen von Platten und Gefäßen

- bei der Lieferung nur VON VORSPEISEN € 1,00 pro Person
- bei der Lieferung nur VON FINGERFOOD-VORSPEISEN € 2,00 pro Person
- bei der Lieferung nur VON HAUPTSPEISEN € 1,50 pro Person
- bei der Lieferung von VOR-, HAUPTSPEISEN UND DESSERT € 2,00 pro Person

Geschirr- und Gläsergestellung

Büffets mit umfangreichen Vorspeisen, Hauptspeisen und Dessert

- 2,5-fache Teller – Messer – Gabeln
 - 1,5-fache Dessertteller – Dessertlöffel
- plus € 3,20 pro Pers. gereinigt zurück
€ 1,50 pro Pers. für die Reinigung

Büffets mit umfangreichen Vor- und Hauptspeisen OHNE Dessert

- 2,5-fache Teller – Messer – Gabeln
- plus € 2,20 pro Pers. gereinigt zurück
€ 1,10 pro Pers. für die Reinigung

Büffets mit 1 Hauptspeise

- 1,5-fache Teller – Messer – Gabeln
- plus € 1,30 pro Pers. gereinigt zurück
€ 0,70 pro Pers. für die Reinigung

Büffets mit 2-3 Hauptspeisen

- 2-fache Teller – Messer – Gabeln
- plus € 1,80 pro Pers. gereinigt zurück
€ 0,90 pro Pers. für die Reinigung

Büffets mit 1 Hauptspeise

- 1-fache Teller – Messer – Gabeln
- plus € 0,90 pro Pers. gereinigt zurück
€ 0,50 pro Pers. für die Reinigung

einzelne Teller oder Besteck

- plus € 0,30 pro TEIL gereinigt zurück
€ 0,15 pro TEIL für die Reinigung

Kaffeegeschirr komplett

- Tasse – Untertasse – Kaffeelöffel
 - Kuchenteller – Kuchengabel
- plus € 1,50 pro Pers. gereinigt zurück
€ 0,70 pro Pers. für die Reinigung

Suppengeschirr

- 1-fach Tasse – Untertasse – Löffel
- plus € 0,90 pro Pers. sauber zurück
€ 0,50 pro Pers. für die Reinigung

Gläser – grundsätzlich unpoliert zurück

- König Pilsener € 0,20 pro Stück
- Sekt-, Wein-, neutrale Gläser € 0,30 pro Stück