

Party-Service Catering Fleischerei Bistro Feinkost Wein Käse



Am Geistinger Platz • 53773 Hennef • Tel. 0 22 42 / 26 48 • Fax 0 22 42 / 80 333
Internet; www.feinschmecker-kraus.de • mail: info@feinschmecker-kraus.de



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Wir freuen uns, daß Sie sich für unseren Party-Service interessieren und werden alles Erdenkliche tun, Sie zufrieden zu stellen.

Die Basis für unseren Party-Service ist das Fleischer-Fachgeschäft, in dem wir nach traditioneller Art unsere Fleisch- und Wurstwaren täglich frisch herstellen; kombiniert mit einer Feinkost-Küche, die auf marktfrischem und saisonbezogenem Einkauf basiert und in der wir für Sie nationale und internationale Spezialitäten zubereiten.

Hier bereiten wir auch unsere täglich wechselnden Mittags-Menüs und Speisen für unser Bistro zu.

Planen Sie eine Feier, sei es ein Sektempfang, ein Buffet, eine betriebliche Feier, eine Familienfeier, eine Grill-Party, ein Damenkränzchen, ein Skatabend, - „Anlässe“ gibt es viele!
Wenden Sie sich zu einem persönlichen oder telefonischen Beratungsgespräch an uns.

Vielleicht bekommen Sie ja beim Durchblättern der nächsten Seiten den nötigen Appetit!

Ihre Familie Kraus und Team

Suchen Sie nach ausgefallenen Geschenken?
Bei uns erhalten Sie Geschenkartikel, Wurstgestecke und Präsentkörbe - für jeden Anlaß etwas!



Laut neuen gesetzlichen Vorschriften
sind alle Preise in diesem Prospekt
inklusive 19% Mehrwertsteuer

Inhalt

FINGERFOOD	4-5
SPEZIALITÄTEN IM PARTY-GRILL	6-7
BRATENSPEZIALITÄTEN	7-10
FEINES AUS DEM SUPPENTOPF	10-11
DIPS - SAUCEN - DRESSINGS	11
VORSPEISEN	12
PASTA	13
AUFLÄUFE UND HERZHAFTE KUCHEN	13
WARME BEILAGEN	14
KALTE BUFFET-VARIANTEN	15
GOURMET-MENÜS	16
A LA PEDRO	17
KALTE PLATTEN	18-19
SALATE	19-20
DESSERTS	21-22
UND WAS NOCH AUßERDEM	22
GESCHIRR UND GLÄSER	23
WAS MAN SONST NOCH LEIHEN KANN	23
LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN	24



FINGERFOOD

Bestellmenge: ab 8 Stück pro Sorte

Pumpernickel Happen, versch. belegt.....	Stück.....	2,30
Mini-Brötchen/Lauge , rustikal/exklusiv	Stück ..	2,45/2,55
Kanapee, Braten Käse/Fisch	Stück ..	2,60/2,90
Mini Schinken-Melonen-Spiess	Stück.....	2,60
Mini Tomaten-Mozzarella-Spiess	Stück.....	2,60
Blätterteig-Snack mit Lachs/Schafskäse	Stück.....	2,90
Aprikosen+Pflaumen mit Speckmantel am Spieß	Stück.....	1,90
Mini-Reibekuchen mit Lachs	Stück.....	3,50
Riesengarnele im Tempura-Teigmantel	Stück.....	3,50
Mini-Quiche-Lorraine	Stück.....	2,50
Zucchini-Boot mit Hackfleischfüllung	Stück.....	2,50

Kabanossi im „Schlafrock“	Stück....	2,50
Gemügesticks mit 2 Dips	Stück....	3,50
Hackfleischbällchen	Stück....	1,85
Filetmedaillon in Mandelkruste	Stück....	3,20
Satée-Spieß Schwein mit Erdnuss.....	Stück....	2,80
Satée-Spieß Pute mit Curry-Sesam.....	Stück....	2,80
Hähnchenbrustfilet „Marengo“.....	Stück....	3,20
Mini-Kartoffel mit Speck & Raclette-Käse.....	Stück....	2,50
Chicoreeblatt mit Kräuter-Frischkäse	Stück....	2,80
Chicoreeblatt mit Roastbeef-Gemüse-Rolle	Stück....	3,20
Tournedo vom Rinderfilet mit Senfrüchten	Stück....	5,50
Kalbssteak „California“	Stück....	5,50
Minischnitzel Schwein/Pute mit Preiselbeer & Citrone.....	Stück....	2,90
Sülze-Würfel mit Bratkartoffeldeko u. Remoulade.....	Stück....	1,95
Kasseler-Würfel mit Ananas	Stück....	2,50
Pouchiertes Lachsstück mit Limette.....	Stück....	4,50

Ihr Grillevent mit Kraus Party-Service:

Machen Sie Ihre Veranstaltung zum unvergesslichen Ereignis und buchen Sie uns mit unseren Grillgeräten.

Zum Beispiel mehrgängige Menüs vom Grill in Ihrem Garten oder warmes Fingerfood im Stehen bei Ihrem Sektempfang.

Unsere Feinkost-Küche bietet die passenden Beilagen, Salate, Grill-Saucen ...

SPEZIALITÄTEN IM PARTY-GRILL

Fertig geritzt, gewürzt, gespießt. Alles grillt selbständig im eigenen Saft,
fix und fertig bei Ihnen zu Hause!

Land-Spanferkel

ca. 20 kg für ca. 20 Personen	288,00
ca. 25 kg für ca. 30 Personen	347,50
ca. 30 kg für ca. 40 Personen	417,00

Saft-Schinken

fertig geritzt, gewürzt und gespießt mit Schwarte

ca. 10 kg für ca. 20-30 Personen	159,00
ca. 20 kg für ca. 50-60 Personen	298,00
ca. 30 kg für ca. 80-90 Personen	450,00

Saftige Schweins-Haxen

ab 15 Stück Preis / Stück	8,50
---------------------------------	------

Junges, ganzes Lamm,

mariniert mit Kräutern der Provence und Knoblauch

ca. 15 kg für ca. 15-20 Personen	215,00
ca. 20 kg für ca. 20-30 Personen	275,00
Lamm Keule, ab 15 Personen pro Pers.	9,95





SPEZIALITÄTEN IM PARTY-GRILL

Fertig geritzt, gewürzt, gespießt. Alles grillt selbständig im eigenen Saft, fix und fertig bei Ihnen zu Hause!

Ente

knusprig gegrillt, ab 10 Personen pro Pers. 9,95

Pute

super saftig, ab 15 Personen pro Pers. 9,95

Gänse und Gänsekeulen Saisonpreis

Frischer Lachs im Ganzen,

mit Sauce Hollandaise, ab 10 Personen pro Pers. 19,90

BRATENSPEZIALITÄTEN

Heiß auf Ihren Tisch - Mindestabnahme: 5 Pfund

Mediterraner Spießbraten

mit Oliven, Zucchini, Aubergine, in Capi-Sauce, saftig..... 500g 12,90

Spießbraten

mit Zwiebel- oder Pfeffer-Mett-Füllung..... 500g 12,00

Krustenbraten

mild gepökelt, mit Kruste gebraten 500g 12,00

Schweine-Rückenbraten

zart rosa gebraten, sehr mager und doch saftig, mit Sauce 500g 14,00

Schwedenbraten

saftiger Schweinebraten mit Backobst gefüllt, mit Sauce 500g 14,00

Kasseler-Braten

saftig gebraten, mild gepökelt, sehr mager, mit Sauce 500g 12,00



BRATENSPEZIALITÄTEN

Heiß auf Ihren Tisch - Mindestabnahme: 5 Pfund

Kasseler im Blätterteigmantel	500g	13,00
„Gyros-Braten“ vom saftigen Schweinenacken, nach griechischer Art gewürzt mit Sauce	500g	12,00
„Gourmetbraten“ , Schweinebraten mit Kalbsbrät und Broccoli gefüllt	500g	12,00
Schweinefilet im Blätterteigmantel, zu empfehlen mit Whisky-Dip	1 Stück	32,00
Schweine-Filet mit Broccoli-Farce im Blätterteig.....	1 Stück	39,50
Schweine-Medaillons vom Filet in Waldpilzsauce	500g	15,90
Schweinefilet gebraten im Gemüse-Bett.....	Stück	32,50
Zigeuner-Rollbraten , saftiger Schweinenacken mit Paprikafüllung, mit Sauce	500 g	12,00
Lammkeule „Provencial“ , von jungen Lämmern, zart rosa gebraten, zu empfehlen mit Honig-Senf-Sauce	500g	14,95
Lammkeule mit Blattspinat und Schafskäse	500g	14,95
Rinder-Schmorbraten „Hausfrauen Art“ zartes Fleisch von jungen Rindern, mit Sauce	500g	14,90
Sauerbraten „Rheinische Art“ wie die Hausfrau ihn selber zubereitet, natürlich mit Rosinen-Sauce	500g	14,90
Roastbeef „englisch“ gebraten, zart und saftig.....	500g	28,50



BRATENSPEZIALITÄTEN

Heiß auf Ihren Tisch - Mindestabnahme: 5 Pfund

Kräuter-Roastbeef

rosa gebraten, mit Kräuterkruste 500g 28,50

„Wiener“ Tafelspitz

gekochter Hüftdeckel mit feiner Meerrettich-Sauce 500g 17,90

Fleischkäse „bayerische Art“

auch mit Röstzwiebeln oder als Pizza-Fleischkäse 500g 9,50

Bierbrauerbraten

herzhafter Schweinenackenbraten in Biermarinade Stück 12,00

Grill-Haxen vom Schwein,

pikant und knusprig Stück 8,50

Spare-Ribs (Knusperrippchen)

mit Barbecue-Sauce 500g 9,95

Kalbshaxe „Osso-Buco“

auf Tomaten-Zucchini-Gemüse,
ca. 2kg für 4-5 Personen Stück 64,50

Putenbraten „Bombay“

gebratene Putenbrust in Curry-Mandel-Sauce 500g 16,50

Gefüllte Putenbrust

zarte Putenbrust mit Broccoli-Füllung 500g 16,50

Putengeschnetzeltes „Dijon“

Streifen von Putenbrust mit Prinzessbohnen und Tomaten
in einer feinen französischen Senfsauce 500g 14,90

Putengeschnetzeltes „Florenz“,

Streifen von der Putenbrust
mit Früchten und Sahne-Sauce 500g 14,90



BRATENSPEZIALITÄTEN

Heiß auf Ihren Tisch - Mindestabnahme: 5 Pfund

Schweinefleisch-Pfanne „Budapest“

mit Mais und Paprika in Sahnesauce,

dazu empfehlen wir Reis oder Bandnudeln..... 500g 14,90

„Züricher“ Kalbsgeschnetzeltes 500g 16,90

Rindfleischpfanne „Stroganoff“

zartes Rindergeschnetzeltes

mit Perlwiebeln und Champignons..... 500g 16,90

Geschnetzeltes „Waidmanns Heil“

vom Hirschkalb, mit Preiselbeeren und Birnen 500g 17,90

FEINES AUS DEM SUPPENTOPF

Heiß auf Ihren Tisch

Hühnersuppe mit Einlage Portion 4,90

Gemüse Eintopf vom Huhn,
mit Kartoffeln, Karotten und Lauch Portion 6,50

Rindfleischsuppe mit Markbällchen Portion 4,90

Minestrone italienische Gemüsesuppe Portion 4,90

Erbsensuppe hausgemacht mit Schweinefleisch-Einlage Portion 4,90

Gulaschsuppe herzhaft, mit viel Fleisch Portion 5,50

Mitternachtssuppe

feurig, mit Rindfleisch, roten Bohnen und Sauerkraut Portion 4,90

Mexikanische Gourmetsuppe

herzhaft fein, mit Tartar, Kidney-Bohnen und Paprika Portion 5,50

Bergbauernsuppe

sahnige Cremesuppe mit Möhren, Kartoffeln und Fleischwürfeln Portion 5,50

„Sylter“ Krabbensuppe

sahnige Cremesuppe mit Krabben und Dill Portion 6,50

Fischsuppe „Französische Art“

Portion 7,50

„Chili Con Carne“ herzhaft feurig, mit Hackfleisch

Portion 5,50

Tomaten/Zucchini/Broccoli/Spargel-

(in der Saison)-Cremesuppe Portion 5,50

DIPS - SAUCEN - DRESSINGS

Zu allem das Tüpfelchen auf dem i

Remouladen-Sauce	500g	8,50
Sahne-Meerrettich	500g	8,50
Whisky-Dip mit Dill und Apfelstückchen	500g	9,00
Knoblauch-Sauce „Aioli“	500g	9,00
Sauce „Cumberland“	500g	9,90
Curry-Creme	500g	9,90
Kräuter-Dressing mit Joghurt	500g	9,00
Sauce „Hollandaise“	500g	9,00
Sauce „Bearnaise“	500g	9,50
Heiße Bratensauce „Hausfrauen Art“	500g	7,00
Tsatziki	500g	8,50
Honig-Senf-Sauce	500g	8,50



VORSPEISEN

Krabben-Cocktail , im Cocktailglas.....	Portion	8,50
Cocktail „Frutti Di Mare“	Portion	8,50
Fisch-Vorspeisen-Teller ger. Lachs, ger. Forelle, Krabbensalat, Meerrettich-Sahne, Dillsauce	Portion	13,50
Rohkost-Salatplatte mit Joghurt-Dressing und Vinaigrette	Portion	6,50
Rucolasalat mit Cocktailtomaten und geriebenem Parmesankäse, dazu Balsamico-Dressing	Portion	6,50
Feldsalat mit Croutons und Speckwürfeln, dazu Kartoffeldressing.....	Portion	5,90
Salatplatte „Cäsar“ mit Thunfisch, Zwiebeln, Ei und Oliven,.....	Portion	7,00
Antipasti-Gemüseplatte - Kalt	Portion	7,90
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum.....	Portion	7,90
Vitello Tonnato dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	Portion	11,00
Carpaccio dünn geschnittenes, mariniertes Rinderfilet	Portion	11,00



PASTA

Frische Bandnudeln „Carbonara“ , mit Kochschinken	Portion	6,90
Tortellini in Schinken-Sahne-Sauce	Portion	6,90
Frische Gnocchi in Gorgonzola-Blattspinat-Sauce	Portion	7,50
Bunte Nudeln mit Putenstreifen in Senfsauce	Portion	7,50
Grüne Bandnudeln mit Lachs in Sahnesauce	Portion	8,90
Lasagne „Bolognese“	Portion	7,90
Spinat-Lasagne	Portion	7,50
Gemüse-Lasagne	Portion	7,50
Lachs-Lasagne	Portion	8,50

AUFLÄUFE UND HERZHAFTE KUCHEN

Hackfleisch-Gemüse-Auflauf	Portion	6,50
Sauerkrautauflauf	Portion	4,50
Kartoffel-Auflauf mit Schinken, Zwiebeln, Sahne-Sauce	Portion	4,50
Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Sahne-Sauce und Käse	Portion	4,50
Käse-Schinken-Torte (für ca. 10 Pers.)	Stück	45,00
Quiche Lorraine (für ca. 10 Pers.)	Stück	45,00
Zwiebelkuchen „französische Art“ (für ca. 10 Pers.)	Stück	42,50
Kulmbacher Schinkentorte , in Blätterteig (für ca. 10 Pers.)	Stück	49,90
Spargel-Torte / nach Saison mit frischem grünem und hellem Spargel	Saisonpreis	
Blattspinat-Schafskäse-Strudel (für ca. 10 Pers.)	Stück	45,00

WARME BEILAGEN

Folienkartoffel mit Schlagrahm	Portion	3,90
Kartoffelgratin	Portion	3,50
Bratkartoffeln	Portion	3,50
Rosmarinkartöffelchen	Portion	3,50
Spätzle hausgemacht mit Butterflöckchen	Portion	3,50
Schupfnudeln original schwäbisch	Portion	3,50
Frische, grüne oder helle Bandnudeln	Portion	3,90
Wildreis	Portion	3,20
Semmel- oder Kartoffelklöße	Portion	3,20
„Schweizer“ Rösti	Portion	2,90
Sauerkraut , hausgemacht	Portion	2,50
Bohnen-Bukett , Prinzessböhnchen mit Speck umwickelt	Stück	2,00
Broccoli mit Mandelbutter	Portion	3,20
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise	Portion	6,50
Gemüsegratin	Portion	4,50
Gefüllte Grilltomate	Portion	2,90
Rotkohl	Portion	2,90
Blumenkohl „Mimosa“ mit gekochtem Ei und Paniermehl	Portion	3,50





KALTE BUFFET-VARIANTEN

Buffet „Fleischermeister“ ab 10 Personen

- Schinkenplatte mit Spargelröllchen und rohem Schinken,
- Schweinefilet, gebraten, mit Gemüse garniert,
- Sauce „Hollandaise“,
- Kasseler-Braten mit Ananas,
- Puten-Medaillons mit Früchten garniert,
- Roastbeef mit Remouladen-Sauce,
- Käsebrett, reich garniert,
- geräucherte Forellen-Filets mit Sahne-Meerrettich,
- Salate nach Wahl, ca. 250g pro Person 32,50

Buffet „Kölsche Art“, ab 10 Personen

- Schinkenbrett, rustikal
- Hausmacherbrett, nur Hausgemachtes, Deftiges,
- Schweinesülze mit Remouladen-Sauce,
- Mett-Igel,
- rheinischer Heringsdip,
- Matjesplatte;
- Käsebrett, rustikal,
- rheinischer Kartoffelsalat,
- rustikaler Krautsalat;
- „Omas“ Schmalz Topf..... pro Person 32,50

Buffet „Exklusiv“ ab 10 Personen

- Schweinemedallions mit Mandelkruste,
- Kalbsbraten mit Thunfischsauce,
- Tournedos vom Rinderfilet mit Senffrüchten,
- Wild-Medaillons vom Hirschkalb mit Preiselbeeren
- Puten- und Entenbrust, rosa gebraten, auf Spiegel garniert,
- Cocktail „Frutti di Mare“
- Fisch-Platte „spezial“:
Aal, geräucherte Forelle, geräucherter Lachs,
Krabben oder Riesengarnelen,
- Lachs-Pastete
- Käse-Platte „exklusiv“
- dazu: Spargelsalat, Waldorfsalat,
- Rindfleischsalat, Truthahnfilets in Curry-Sahne pro Person 39,50



GOURMET-MENÜS

Buffet „Eurasisch“ ab 10 Personen

- Curry-Cremesuppe mit Krabben
- Satée-Spießchen mit Erdnussmarinade
- Hühnchen-Paprikaspieße
- Garnelenspieße, Gemüsesticks
- Currydip, Knobidip, Honig-Sesamdip
- Lammgulasch mit grünen Bohnen
- Putenragout in Tomaten-Cocosrahm
- Sesamkartoffeln, Fruchtreis mit Curry
- gedünstetes Thai-Gemüse
- Karotten-Walnussalat mit Orangendressing
- Reissalat mit Zuckerkürbisschoten und Hühnchen
- Brotkorb bunt gemischt
- Exotischer Früchtesalat, Cocos Mousse

pro Person 36,50

DELIKATESSENBUFFET ab 10 Personen

- Carpaccio von der rosa gebratenen Entenbrust auf Lollo Rosso
- Geflügelleberpastete mit Sauce Cumberland
- Feldsalat mit flambierten Apfelstücken, Walnüssen und warmem Kartoffeldressing
- Geschnetzeltes vom Hirschkalb mit Preiselbeerbirnen
- Schweinefilet-Medaillons in Pfefferrahmsauce
- frische Spätzle, Semmelknödel, Rotkohl, Rahm-Rosenkohl
- gemischte Käseauswahl, Vanillemousse mit Waldbeergrütze
- Brotkorb bunt gemischt

pro Person 39,50

FRÜHLINGSBUFFET ab 10 Personen

- Bärlauchcremesüppchen
- Marinierter Tafelspitz mit frischen Kräutern
- Carpaccio vom Räucherlachs mit Frühlingszwiebeln
- Gegrilltes Antipasti-Gemüse, Spargelsalat,
- Apfel-Sellerie-Schinkensalat, Fitnessalat mit Pinienkernen und Joghurtdressing
- Lammkeule "Provence" mit Honig-Senfsauce
- Hähnchenfilet-Geschnetzeltes in mediterraner Rahmsauce
- Frische, helle Bandnudeln, Sesamkartoffelchen,
- Kräutergemüse, Bohnenbukett,
- Frischer Obstsalat mit Vanillesauce, Joghurt-Limettenmousse
- Bunter Brotkorb mit Frühlingsquark

pro Person 39,50



FÜR ITALIEN-FANS

Buffet A LA PEDRO; kalt-warm, ab 10 Personen

ANTIPASTI

- Vorspeisenplatte, italienische Spezialitäten:
 - . Parmaschinken, Mortadella, ital. luftgetrocknete Salami,
 - . garniert mit in Olivenöl eingelegten Gemüsen oder
- Carpaccio-Platte:
 - . marinierte Rinderfilet-Scheiben mit Parmesan und geschrotetem Pfeffer

INSALATA

- Tomate-Mozzarella oder
- Rucolasalat mit Parmesan & Balsamico,
oder
- Salat Capricciosa: Salate der Saison mit Olivenöl, Thunfisch, Tomaten

MINESTRE

- Zuppa Pomodora alla Toscana, Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne
oder
- Minestrone, italienische Gemüsesuppe

PASTA

- Lasagne oder
- Grüne Bandnudeln mit Lachs oder
- Tortellini alla Panna oder
- Bandnudeln „Carbonara“ mit Schinkenstreifen in Sahnesauce

CARNE

- Kalbsrollbraten oder
- italienische Schweinefleischpfanne mit geschmortem Fenchel mit Zucchini
. und Auberginen

DESSERT

- Tiramisu oder
- Erdbeercreme mit Mascarpone oder
- italienische Käsespezialitäten

pro Person **39,50**

Wir empfehlen unsere erstklassigen italienischen Weine. Lassen Sie sich beraten!

KALTE PLATTEN

Braten- und Schinkenplatte

mit Spargel-Röllchen, ab 8 Personen pro Person.... 9,50

Rustikales Hausmacherbrett

hausgemachte Spezialitäten, ab 8 Personen pro Person.... 8,50

Gemischte Aufschnittplatte ab 8 Personen pro Person.... 8,50

Mettigel frisches Schweinemett mit Zwiebelstacheln ab 1kg, pro Pfd. ... 8,95

Käseplatte „rustikal“, ab 8 Personen pro Person.... 8,50

Käseplatte „exklusiv“, eine Komposition

internationaler Käsespezialitäten, ab 8 Personen pro Person.... 9,50

Schinken-Melonen-Platte, Honigmelone mit

luftgetrockneten Schinken-Spezialitäten, ab 8 Personen..... pro Person.... 8,50

Gemischte Fischplatte, geräucherter Lachs, Forelle, Aal,

Riesengarnelen oder Krabben, Lachspastete pro Person.. 13,50

Schweinefiletmedaillons „Florida“, mit Früchtedekoration pro Stück 3,20

Schweinefiletmedaillons „Mandelkruste“,

mit leichter Mandelpanade pro Stück.... 3,20



Tournedos vom Rinderfilet, mit Senfrüchten oder auch herzhaft garniert.....	pro Stück....	5,50
Kalbssteak „California“ Kalbsmedaillon mit Babyfrüchten	pro Stück....	5,50
Hirschkalb-Rückensteak vom zartesten Wild, mit Preiselbeeren und Birnen	pro Stück....	5,80
Rehrücken rosa gebraten, reich garniert	pro kg..	65,00
Hähnchenbrustfilet „Marengo“	pro Stück....	3,20
Hähnchenkeule garniert.....	pro Stück....	2,90
Hackfleischbällchen garniert.....	pro Stück....	1,85
Restaurationsteller zweierlei Salate, Schweinemedaillon, Roastbeefröllchen, Kasseler, Putenmedaillon	pro Portion..	17,50
Halbe belegte Brötchen garniert (je nach Belag).....	Stück...	1,60-1,90
Schweine-/Putenschnitzel groß (auch heiß)	Stück....	4,50
Halbe belegte Brötchen (Roastbeef - Lachs - Forelle).....	Stück....	2,90

SALATE

Täglich frisch, aus eigener Herstellung, ohne Konservierungsstoffe

Rustikaler Krautsalat	500g....	7,00
Bayrischer Krautsalat	500g....	7,00
Kartoffelsalat „rheinische Art“	500g....	7,00
„Wiener“ Kartoffelsalat	500g....	8,00
„Schwäbischer“ Kartoffelsalat	500g....	7,00
Nudelsalat „Hausfrauen Art“	500g....	7,00
Italienischer Nudelsalat	500g....	7,00
Farmersalat	500g....	7,00
Paprika-Maissalat mit roten Bohnen	500g....	7,00



SALATE

Täglich frisch, aus eigener Herstellung, ohne Konservierungsstoffe

Bayrischer Wurstsalat	500g....	7,50
Heringsalat	500g....	7,50
Thunfischsalat	500g....	9,90
Reissalat mit Paprika und Curry	500g....	7,90
Herrensalat	500g....	7,90
Waldorfsalat	500g....	7,90
Eier-Champignonsalat	500g....	7,90
Schinken-Eiersalat	500g....	7,90
„Schwetzingen“ Spargelsalat (Nur in der Spargelzeit)	Saisonpreis	
Broccolisalat mit gekochtem Schinken	500g....	7,90
Schinken-Lauch-Salat	500g....	7,90
Rindfleischsalat	500g....	8,90
Geflügelsalat	500g....	8,90
Wald- und Wiesensalat zweierlei Pilze mit Sellerie	500g....	9,90
Griechischer Schafskasesalat	500g....	9,90
Krabbensalat	500g..	12,90
Salat „Frutti Di Mare“	500g..	12,90
Riesengarnelen in Öl oder Knoblauchmarinade	500g..	21,00
Meeresfrüchtesalat „Alaska“	500g..	16,00
Tafelspitzsalat dünne Scheibe gek. Tafelspitz in leckerer Honig-Senf-Marinade	500g....	10,50

DER KRÖNENDE ABSCHLUSS

Desserts, im Cocktailglas oder in Dessert-Schüsseln

Rote oder Grüne Grütze	500g....	9,90
Obstsalat nur frisches Obst	500g....	9,90
Mousse au Chocolat	500g....	9,50
Vanille-Mousse	500g....	9,50
Amaretto-Mousse	500g....	9,50
Cappuccino-Mousse	500g....	9,50
Zabaione italienischer Weinschaum	500g....	9,50
Orangen-Creme mit frischen Orangen	500g....	9,50





Erdbeerschaum	500g....	9,95
Rotwein-Mousse	500g....	9,95
Tira-Misu	500g..	12,50
Waldbeer-Joghurt-Creme	500g....	9,95
Apfel-Calvados-Creme	500g....	9,95
Dessert-Komposition		
zweierlei Mousse, Früchte nach Saison	Teller....	8,50
Vanille-Sahne	500g....	7,00

UND WAS NOCH AUßERDEM

Brotkorb

bunt gemischt, hübsch zusammengestellt pro Pers..... 2,50

Obstkörbe

frisches Obst der Saison pro Pers..... 7,50

Kräuterbutter,

Knoblauchbutter 500g.. 12,00

„Omas“ Schmalztopf

Kräuter-Schinken-Schmalz 500g.. 12,00

Gerne liefern wir Ihnen Getränke mit - bitte fragen Sie uns!



GESCHIRR UND GLÄSER

Sektgläser	Stück... 0,80
Weingläser	Stück... 0,80
Kölschgläser	Stück... 0,80
Teller und Bestecke	Stück... 2,00
Dessert-Teller und Besteck	Stück... 1,60
Suppentassen und Besteck	Stück... 1,60
Kaffee-Gedeck	Stück... 2,20

Sollte Geschirr ungereinigt zurückgegeben werden,
so verdoppelt sich der Mietbetrag

WAS MAN SONST NOCH LEIHEN KANN

Bistro-Tische	Stück... 13,50
Biergarnituren	Stück... 17,00
Weber-Gas-Grill	Stück 100,00
Riesenpfanne	Stück.. 80,00
Steh Tisch-Hussen (weiss, inkl. Endreinigung)	Std... 10,00
Biertisch/-bank-Hussen (Garnitur, weiss, inkl. Endreinigung)	Std... 10,00
weiße Tischdecken (inkl. waschen u. bügeln)	Std... 12,50
Service - Bedienung	Std... 35,00
Grillen u. Spanferkel aufschneiden	Std... 45,00



LIEFERUNGS- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

In Hennef-Stadt Lieferung Frei Haus!

Bei Lieferungen außerhalb des Stadt-Zentrums von Hennef berechnen wir 1,50 EURO pro gefahrenen km hin und zurück.

Lieferzeiten: bis 19:00.

Lieferung auch Sonn- und Feiertags nach Absprache.

Wir bitten um Verständnis, daß Geschirr, Platten, Bretter, Warmhaltebehälter, u.s.w in gesäubertem Zustand zurückzugeben sind. Ist dies nicht der Fall, müssen Reinigungskosten berechnet werden.

Beschädigte oder fehlende Teile müssen bei Rückgabe zum Selbstkostenpreis berechnet werden.

Nach Rechnungserhalt bitten wir um Zahlung innerhalb einer Woche ohne Abzug.

Für Ihr Interesse bedanken wir uns sehr und hoffen, daß auch Sie speziell für sich das Richtige finden konnten.

Rufen Sie uns an, oder vereinbaren Sie einen Termin zu einem persönlichen Beratungsgespräch.

Wir beraten Sie gerne!
Ihr Familie Kraus und Team

Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preise ihre Gültigkeit.
Preise gültig ab 10.08.2014

Bei Preisangaben behalten wir uns Irrtümer und Druckfehler vor

