



FLEISCHBÄLLCHEN & CO.

PARTYSERVICE BY REWE HÜBNER

*Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,*

es ist für uns schon immer ein Anspruch gewesen, frische und saisonale Produkte für unsere Speisen zu verarbeiten. Somit richtet sich unsere Küche weitestgehend nach den Jahreszeiten.

Die vielfältigen Zutaten und Zubereitungsarten der Region sind für uns ein ständiger Ansporn frische Produkte zu einer leckeren Speisenfolge zu verarbeiten. So haben wir die traditionelle, regionale und die moderne Küche miteinander verbunden und auch die gesunde Ernährung mit in das Catering einfließen lassen.

Auf Wunsch kochen wir für Sie vegan, vegetarisch oder laktosefrei.

Ein Team von motivierten und begeisterungsfähigen Fachleuten freut sich auf neue Aufgaben und steht Ihnen auch persönlich mit Rat und Tat zur Seite.

Ihr REWE Hübner-Team



Für den Sektempfang

Canapées ^{A1}

Mindestbestellmenge 20 Stück, in verschiedenen Variationen auf Baguette oder Weißbrot garniert, z.B.

Classic ^{7,A1,G}

Salami, Käse, Rollschinken, Kochschinken

pro Stück **1,80 Euro**

Gourmet ^{7,A1,G}

Serranoschinken, Kasseler, Putenbrust, Flockenschinken, Honigschinken, Schweinebraten, verschiedenen Käsespezialitäten

pro Stück **2,30 Euro**

Premium ^{A1,D,G,N}

Forelle, Matjes, Lachs, Garnelen, Butterfisch, Roastbeef

pro Stück **2,80 Euro**



Party-Platten

ab 6 Personen

Cappenberger Platte ^{2,3,7,D,G,I,J}

Schweinefilet mit Früchten, Rinderfilet mit Spargel, Räucherlachs mit Kaviar, Poulardenbrust auf Waldorfsalat und Melone mit Parma-Schinken

pro Person **16,90 Euro**

Gourmet Platte ^{2,3,A1,D,G,I,J,N}

pochierte Lachsschnitten, Schweinefilettränchen auf frischer Ananas, rosa gebratene Entenbrust auf Waldorforange, zartes Roastbeef, Melone mit Parma-Schinken, Krabbenscocktail und Baguette mit Butterteller

pro Person **16,90 Euro**

Räucherfisch & Co.

ab 6 Personen

Rustikale Fischplatte ^{2,3,D,G,N}

Pfeffermakrelenfilet, Zwiebelmakrelenfilet, Heilbutt, Kieler Sprotten, Butterfisch und Matjes mit Zwiebeln, reichhaltig garniert

pro Person **7,90 Euro**

Edelfischplatte Bornholm ^{2,3,A1,B,D,G,N}

Räucher- und Gravedlachs, Garnelen in Aioli, Forellenfilet mit Meerrettichsahne, reichhaltig garniert, dazu Krabbenscocktail und Baguette

pro Person **9,90 Euro**

Suppen

ab 10 Personen

Vorsuppe (0,3 Liter)

Klassische Hochzeitssuppe ^{A,C,I}

Rinderbrühe mit Gemüse und Griesklösschen

pro Person **2,90 Euro**

Klare Hühnersuppe ^{A1,C,I}

Hühnerbrühe mit Gemüse und Nudeln

pro Person **2,90 Euro**

Hausgemachte Tomatencremesuppe ^G

mit Sahnehäubchen

pro Person **2,90 Euro**

Broccolicreme-Suppe ^{2,G,H1}

mit Mandelsplittern

pro Person **2,90 Euro**

Alle Vorsuppen erhalten Sie auch als Hauptsuppe mit Baguette^{A1} für 2,00 Euro Aufpreis.



Hauptsuppe (0,5 Liter)

Hackfleischkäsecreme ^{2,A,G}

mit Lauch und Baguette

pro Person **4,90 Euro**

Ungarische Gulaschsuppe ^{A1}

hausgemacht mit frischem Baguette

pro Person **4,90 Euro**

Westfälische Kartoffelsuppe ^{2,7,8,A1}

mit Mettwurstscheiben und Baguette

pro Person **4,90 Euro**

Westfälische Erbsensuppe ^{2,7,8,A1}

mit Mettwurst, Kartoffeln und Baguette

pro Person **4,90 Euro**

Griechische Gyrossuppe ^{A1}

hausgemacht, mit frischem Paprika, Mais und Baguette

pro Person **5,50 Euro**

Cappenberger Filetsuppe ^{2,7,A1,G}

Zartes Schweinefilet in Kräuter-Sahne, mit frischen Champignons und Baguette

pro Person **5,90 Euro**

Vegetarisch

ab 10 Personen

Tomate- Mozzarella (Vorspeise) ^{2,G}

mit frischem Basilikum und Balsamico-Dressing

pro Person **3,90 Euro**

Vegetarischer Gemüseauflauf ^{2,C,G}

Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Zucchini,
mit Bechamel, auf Kartoffeln mit Käse gratiniert

pro Person **4,90 Euro**

Bunter Kartoffelauflauf ^{2,G}

Pilze, Paprika, Zwiebeln, Lauch, auf Kartoffeln,
mit Käse gratiniert

pro Person **4,90 Euro**

Schafskäse-Gemüseauflauf ^{1,2,6,G}

Paprika, Oliven auf Kartoffeln
mit Schafskäse überbacken

pro Person **4,90 Euro**

Spinat-Lasagne ^{2,A1,G}

mit pikanter Gorgonzola-Sauce überbacken

pro Person **4,90 Euro**



Herzhaft Rustikal

ab 10 Personen

Chili con Carne ^{2,A1,G}

mexikanischer Rinderhackeintopf
mit Buttereis oder Baguette

pro Person **4,90 Euro**

Westfälischer Sauerbraten ^{A1}

zartes Rindfleisch, traditionell zubereitet,
mit Kartoffelklößen, Apfelrotkohl
und Sauerbraten-Sauce

pro Person **9,90 Euro**

Westfälischer Grünkohl ^{2,7,8,J}

mit Kasseler, Mettwurst und Salzkartoffeln

pro Person **7,90 Euro**



Deftiger Pfefferpothast ^{2,3,A,J,I}

mit Salzkartoffeln und Gewürzgurke

pro Person **7,90 Euro**

Westfälischer Tafelspitz ^{3,G,I,J}

feines gegartes Rindfleisch, mit Salzkartoffeln und
Meerrettich-Sauce

pro Person **9,90 Euro**

Rinderrouladen nach Hausfrauen-Art ^{2,3,I,J}

gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Senf, Gurke,
mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
in feiner Remouladen-Sauce

pro Person **9,90 Euro**

Unsere Buffets

ab 10 Personen

Buffet „Rustikal“ (versch. Fingerfoods) ^{2,7,8,A1,C,G,J,K}

z.B. Chickendrums, Mini-Frikadellen, Mettwürstchen, Schnitzelchen, herzhaftes Kartoffelsuppe, Mett-Igel, Putenmedaillons, Krautsalat, Drei Dips, Polizeifinger

Rustikaler Brotkorb mit Butter

pro Person **15,90 Euro**

Buffet „Italia“ ^{2,7,A1,C,G,J,N}

Minestrone, Riesengarnelen auf Ruccola mit Cocktailsauce, Melonenschiffchen mit Parmaschinken⁷

Ossobuco geschmorte Kalbshaxenscheiben auf Gemüse, Piccata Milanese Schweineschnitzel in Käseihülle, Tortellini in Käse-Sahne-Sauce, Tomate-Mozzarella mit Basilikum, Baguette

Mascarpone mit Waldbeeren oder Tiramisu

pro Person **27,90 Euro**



Buffet „Monaco“ ^{2,7,A1,D,G,J,N}

Rinderfilet „Wellington“ mit Cumberland-Sauce, Salmplatte „Bornholm“, pochierte Lachsschnitten garniert mit Räucherlachs und Scampis, Schiefertafel mit Schweinemedaillons auf Ananas-Früchten garniert

je eine Schüssel Nudel- und Partyreissalat, zweierlei Saucen, kleine Käseauswahl auf einem Holzbrett mit Trauben, Brotkorb mit Baguette und Butter

pro Person **24,90 Euro**

Buffet „Lünen“ ^{7,8,A1,C,D,G,H,J}

Tomate-Mozzarella mit Basilikum und Balsamico, Schweinefilettranchén mit Früchten garniert, halbe Eier mit Remoulade und Lachs, gebratenes Lachsfilet mit Butterreis und Broccoli, Putenmedaillons auf Blattspinat, Honigmelonenschiffchen mit Parma-Schinken und eine gemischte Käseplatte mit Baguette

pro Person **17,90 Euro**

Buffet „Cappenberg“ ^{2,7,A,A1,C,G,K,J}

Filetsuppe, Tomaten-Mozzarella-Spieße, Schweine-, Puten- und Rinderfilet tranchiert mit zwei verschiedenen Saucen, Brotkorb und Käsehäppchen, Tiramisu

pro Person **21,90 Euro**

Buffet „Sylt“ ^{2,7,A1,C,D,G,H1,K,N}

Garnelenspieße mit Knoblauchdip, Kochschinkenrollen mit Spargel, Schollenfiletrollchen mit Blattspinat, Zwiebeln, Buttersauce und Reis, Ratatouillegemüse, Lachsbällchen in Dillsauce, Käsespezialitäten, Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter, Karamelcreme

pro Person **23,90 Euro**



Topf- und Pfannengerichte

ab 10 Personen

Züricher Putengeschnetzeltes ^{4,G}

Zartes Putenbrustfilet in Champignon-Sahnesauce mit Weißwein verfeinert, dazu Butterspätzle

(alkoholhaltig)

pro Person **6,90 Euro**

Puten-Geschnetzeltes „Indisch“ ^G

zarte Putenbruststreifen in einer fruchtigen Currysauce mit Wildreis

pro Person **6,90 Euro**

Rindergulasch „Ungarische Art“ ^{2,A1,C}

Zart und mager, mit frischem Paprika, Salzkartoffeln oder Butterspätzle und Wachs-Brechbohnsalat mit Zwiebeln

pro Person **7,90 Euro**

Schweinefilet „Apfel-Calvados“ ^G

Zarte Medaillons in Apfel-Calvados-Sauce, mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

(alkoholhaltig)

pro Person **7,90 Euro**

Schweinefilet „Försterin“ ^{G,2}

Zarte Medaillons mit gemischten Waldpilzen, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

pro Person **8,90 Euro**

Schnitzel-Variationen^{A1,2}

Schweineschnitzel mit Champignon-Rahm-Sauce, Zwiebel-Sahne-Sauce, Pfeffersauce oder Zigeunersauce und Bratkartoffeln

pro Person **8,90 Euro**

Schweinefilet Italiano^{2,G}

zarte Medaillons mit Tomate-Mozarella überbacken, dazu Bandnudeln

pro Person **8,90 Euro**

Züricher Geschnetzeltes^{4,G}

Zartes Schweinefilet in Champignon-Sahnesauce mit Weißwein verfeinert, dazu Butterspätzle

(alkoholhaltig)

pro Person **9,90 Euro**

Filet „Stroganoff“^{2, G,I,J}

Zarte Rinderfiletstreifen, mit Gurken, Zwiebeln, Champignons, verfeinert mit einer Senf-Sahne-Sauce, dazu Salzkartoffeln oder Butterspätzle

pro Person **9,90 Euro**

Großer Filet-Spieß (ca. 300g)^{2, G}

Rinder- und Schweinefiletstücke mit Pfeffersauce, Folienkartoffel mit Kräuterquark oder Bratkartoffeln, Prinzessböhnchen im Speckmantel

pro Person **16,90 Euro**



Meer erleben

ab 10 Personen

Lachs-Lasagne^{A1,C,D,G}

pikante Lasagne mit Lachsfilet und Spinat

pro Person **6,90 Euro**

Garnelenspieße^{2,A1,G}

In Kräuterbutter gebraten mit Aioli, auf Ruccola-Salat, dazu Baguette

pro Person **8,90 Euro**

Lachsfilet^{A1,B,D,G}

gebratene Lachsfiletsteaks in Sahne-Sauce, dazu Bandnudeln und Broccoli

pro Person **11,90 Euro**

Schollenfiletrollchen^{A1,B,D,G}

mit Blattspinat und Zwiebeln in feiner Weißwein-Sahne-Sauce, dazu Bandnudeln

(alkoholhaltig)

pro Person **11,90 Euro**

Kabeljau^G

gedünstetes Fischfilet in Dill-Sauce mit Spitzkohlgemüse und Wildreis

pro Person **12,90 Euro**

Aus dem Backofen

Ab 10 Personen

Hausgemachte Lasagne ^{2,A1,C,G}

mit Hackfleisch, dazu Baguette

pro Person **4,90 Euro**

Hausgemachter Fleischkäse ^{2,7,J}

dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln oder warmer Speck-Kartoffelsalat

pro Person **5,90 Euro**

Grillhaxen ^{7,J}

gepökelt, mit Sauerkraut und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

pro Person **7,90 Euro**

Spare Ribs ^{1,4}

Schweinerippchen in BBQ-Sauce mit Bratkartoffeln

pro Person **7,90 Euro**

Nacken-Braten ^{C,G,J}

Schweinenacken-Braten nach Absprache gefüllt, dazu Kartoffelgratin

pro Person **7,90 Euro**

Saftiger Salzbraten ^{C,G}

Schweinenacken in Salz gegart, dazu Kartoffelgratin

pro Person **7,90 Euro**



Putenrollbraten ^G

gefüllt mit Ananas, Schinken und Porree in Rahmsauce, dazu Wildreis

pro Person **8,90 Euro**

Krustenbraten ^G

Saftiger Schweine-Schinken mit Kartoffelpüree und Sauerkraut oder Krautsalat

pro Person **8,90 Euro**

„Osso Bucco“

Geschmorte Kalbshaxenscheiben auf Tomaten, Zwiebeln und Lauch, mit Salzkartoffeln

pro Person **12,90 Euro**

Rinderfilet ^{A1,C,G}

mit Blattspinat und Blätterteig ummantelt, dazu Kartoffelgratin

pro Person **20,90 Euro**

Zusätzliche Beilagen

Apfelrotkohl, Leipziger Allerlei ^G, Rosenkohl in Sahnesauce ^G, Erbsen und Möhren, Sauerkraut, Blumenkohl „Holländisch“ ^{A,G}, Schwarzwurzeln in weißer Sauce ^G, Broccoli, Blattspinat, Spitzkohl, Butterspätzle ^{6,A}, Bandnudeln ^{A,C}, Kartoffelpüree ^G, Butterreis ^G, Kartoffelklöße ^{C,G}, Salzkartoffeln, Brotkorb mit Butter ^G

pro Person **1,50 Euro**

Bratkartoffeln, warmer Speck-Kartoffel-Salat, geschmorte Drillinge, Wildreis, Rosmarin-Kartoffeln

pro Person **2,30 Euro**

Kartoffelgratin ^{C,G}, Folienkartoffel mit Kräuterquark ^G, Prinzessböhnchen mit Speck ummantelt

pro Person **2,80 Euro**

Krönender Abschluss

Ab 10 Personen

Nachtisch 1

Zitronen-Creme ^{1,G}
Sahne-Quark ^{1,G} mit oder ohne Früchte
Vanille-Creme ^{1,G} mit oder ohne Früchte

im Glas serviert

je 2,30 Euro

Nachtisch 2

Schoko-Rum-Creme ^{G*}
Caramel-Creme ^{G,H1}
Tiramisu ^{A,C,G*}
After-Eight-Creme ^{2,G*}
Mouse au Chocolate hell/dunkel ^G
Herren-Creme ^{G*}
Mascarpone-Creme mit Waldbeeren*

* alkoholtig / Auf Wunsch auch ohne Alkohol.

je 2,90 Euro



Frischer Obstsalat ^G

im Glas serviert

je 3,00 Euro

Fruchtspieß schokoliiert

mit Ananas, Erdbeere, Trauben und Kiwi

je 3,00 Euro

Mini-Fruchttörtchen ^{A,G}

(2 Stück) verschiedene Variationen

3,90 Euro

Großer Ananas-Igel[®]

mit Käsewürfel gespickt

25,00 Euro

Käseplatten

je nach Auswahl

pro Person ab 3,00 Euro

Torten ^{1,A1,C,G}

Ø 28 cm, nach Wahl,
z.B. Ferrero-Rocher, Erdbeer-Buttercreme, etc.

pro Stück ab 30,00 Euro

Hausgemachte Kuchen ^{1,A1,C,G}

Ø 26 cm, nach Wahl,
z.B. Apfelkuchen mit Streuseln, Käsekuchen, etc.

pro Stück ab 24,00 Euro

Salatvariationen

Ab 6 Personen

Gemischter Salat

Eisbergsalat, Lollo Rosso, Tomaten, Gurken und Paprika, mit Baguette ^{A1} und verschiedenen Dressings
pro Person **3,90 Euro**

Hausgemachte Salate

z.B. Nudelsalat ^{2,A1,G}, Kartoffelsalat ^{2,C,G,J},
Broccolisalat u.a. pro Person **3,90 Euro**

Gourmet-Salat

Eisbergsalat, Lollo Rosso, Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Käse, Schinken und Ei mit Baguette ^{A1} und Dressing nach Wahl
pro Person **4,90 Euro**



Liste der Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel



Liste der Allergene

- A Getreide
 - A1 Weizen
 - A2 Roggen
 - A3 Gerste
 - A4 Hafer
 - A5 Dinkel
 - A6 Kamut
- B Krebstiere
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte
 - H1 Mandeln
 - H2 Haselnüsse
 - H3 Walnüsse
 - H4 Kaschunüsse
 - H5 Pekannüsse
 - H6 Paranüsse
 - H7 Pistazien
 - H8 Macadamia-/Queensland
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulphite
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Geschäftliches

Leihgebühren pro Stück

Party-Pavillon (3,00 x 3,00 Meter)	20,00 Euro
Heizstrahler elektrisch	20,00 Euro
Stehtisch	10,00 Euro
Stehtisch-Hussen	10,00 Euro
Bierzeltgarnitur	20,00 Euro
Zapfanlage mit Kühlung (nur für Lüner Lippe Pils geeignet)	20,00 Euro

Bitte beachten Sie, dass Ihre Bestellung so frühzeitig wie möglich erfolgt, da die Nachfrage groß ist und unsere Kapazitäten begrenzt sind.

Getränke-Service

Nach Absprache liefern wir Ihnen alle Getränke (Wein, Sekt, Bier, Spirituosen und Alkoholfreies) gekühlt auf Kommissionsbasis. Wir bitten um Rückgabe der nicht benötigten unangebrochenen Getränkeflaschen innerhalb von zwei Tagen.

Geschirr

Besteckteile	0,18 Euro
Teller	0,20 Euro
Suppentassen (2teilig)	0,30 Euro
Kaffeetassen (2teilig)	0,30 Euro
Gläser	0,20 Euro

Wichtiger Hinweis zur Geschirr-Rückgabe

Rücklieferung der Platten und Schüsseln (Leergut), des kompletten Leihgeschirrs und /oder des gemieteten Interieurs bitte innerhalb von zwei Tagen durch unsere Kunden oder durch unseren Abhol-service (Preise wie Zustellung). Bei eigener Geschirr-Reinigung bitte auf keinen Fall Scheuermittel oder Stahlschwämme verwenden. Flecken werden durch uns mit Spezialmittel entfernt.

Geschirr-Reinigungsservice

Sie möchten sich das Spülen von unansehnlichen Geschirrbereichen nach Ihrer schönen Feier ersparen? Kein Problem! Natürlich können Sie unser Leihgeschirr nach Absprache ungespült wieder zurückgeben! In diesem Fall verdoppelt sich die angegebene Geschirr-Mietgebühr.

Zustell-Service

Zustellung von Speisen und Getränken im Lüner Stadtgebiet von Montag bis Samstag von 8.00 bis 19.00 Uhr **20,00 Euro**
Sonntag und außerhalb von Lünen nach Absprache.

Selbst-Abholung

Selbstverständlich können Sie Ihre Bestellung kostenfrei direkt bei uns in unserem Markt, Kurt-Schumacher-Straße, abholen. von Montag bis Samstag von 8.00 bis 19.00 Uhr
Sonntag nach Absprache

Zusatz-Gebühr

Außerhalb unserer Geschäftszeiten, sowie an Sonn- und Feiertagen erheben wir zusätzlich eine Gebühr in Höhe von 20,00 Euro!

Storno-Gebühr

Eine kostenlose Stornierung ist bis 48 Stunden vorher möglich, ansonsten erheben wir eine Stornogebühr von 50 % der bestellten Waren (ohne Inventar)

Zahlung

Die Bezahlung muss in Bar bei Lieferung erfolgen, sofern vorher keine anderweitigen Absprachen getroffen wurden.

Lieferbedingungen

Das Angebot ist freibleibend. Mit Erscheinen einer neuen Liste sind die alten Preise ungültig. Änderungen vorbehalten.

Lünen, im Mai 2016

FLEISCHBÄLLCHEN & CO.

PARTYSERVICE BY REWE HÜBNER

REWE HÜBNER

Kurt-Schumacher-Straße 1-3 · 44534 Lünen
Telefon 0 23 06-7 57 75 15