

DELIKATESSEN  HAUPT
BETREIBER DES SCHLOSSBERG-RESTAURANTS
PARTYSERVICE * PRÄSENTSERVICE * DELIKATESSEN

SCHLOSSSTRASSE 26
51429 BENSBERG

TELEFON: 02204 / 56667
TELEFAX: 02204 / 54295

www.delikatessenhaupt.de

Ihre Feier in unserem Restaurant

Ihr Delikatessenfachgeschäft im Herzen von Bensberg bietet Ihnen mit diesen Vorschlägen vielfältige Möglichkeiten, Ihre Veranstaltung nach Ihren Wünschen zu gestalten.

Ob Sie in Ihrem Zuhause, in unserem Restaurant oder in angemieteten Räumen feiern, wir helfen Ihnen gerne bei den Vorbereitungen und der Durchführung.

Bitte sprechen Sie uns an, wir informieren Sie gerne und freuen uns auf Ihren Besuch.

Telefon Küche Herr Demmrich ab 14.00 Uhr: 02204 830148

Telefon Geschäft Frau Demmrich: 02204 56667

Bitte erkundigen Sie sich auch nach unseren Brunchterminen oder unseren Sonderveranstaltungen!

Vorspeisen

<i>Vitello Tonnato auf Ruccolasalat</i>	6,50 € / Portion
<i>Gebackener Ziegenfrischkäse auf jahreszeitlichen Blattsalaten mit Himbeer-Nussdressing</i>	8,50 € / Portion
<i>Hausgemachte Sülze vom Kalbstafelspitz mit frischen Kräutern</i>	8,50 € / Portion
<i>In Kräutervinaigrette eingelegter Tafelspitz</i>	8,50 € / Portion
<i>Gegartes mediterranes Gemüse überzogen mit Kräuterfrischkäse und Pinienkernen</i>	9,50 € / Portion
<i>Anti Pasti-Auswahl, bestehend aus z.B.: Zucchini süß sauer, Paprikafilets, pikante Peperoni, gegrillte Auberginen, mit würzigem Frischkäse gefüllte Cocktailtomaten, Cipolline (Zwiebel) etc.</i>	7,50 € / Portion
<i>Anti Pasti-Auswahl, wie oben beschrieben mit italienischem Aufschnitt, z.B.: verschiedene Salamisorten, Parmaschinken, Coppa</i>	11,50 € / Portion
<i>Fischauswahl als Vorspeise,</i>	
• <i>pikant gebratene Scampi</i>	2,50 € / Stück
• <i>Büsumer Krabben</i>	5,50 € / 50 Gramm
• <i>Hausgemachte Fischterrinen</i>	6,50 € / Portion
• <i>Gebratene Seeteufelbäckchen</i>	8,50 € / Portion
• <i>Räucher- und Beizlachs</i>	9,50 € / 100 Gramm
<i>Entenbrust rosa gebraten</i>	8,50 € / Portion
<i>Salat von frischem Spargel und Krebschwänzen an Blattsalaten</i>	9,50 € / Portion
<i>Ganzer garnierter Lachs „en belle vue“ mit verschiedenen Saucen (ab 15 Personen)</i>	10,50 € / Person
<i>Gebratenes Lachsforellenfilet im Kräutermantel auf Zucchini-Tomatengemüse</i>	11,50 € / Portion
<i>Argentinisches Rinderfilet rosa gebraten in Kräutern gewendet</i>	13,50 € / Portion

Fragen Sie auch nach unseren jahreszeitlichen Angeboten!

Suppen

<i>Kräuterrahmsuppe mit Croutons</i>	3,00 € pro Portion
<i>Kartoffelsuppe „Bergische Art“ mit Wurst</i>	3,50 € pro Portion
<i>Linseneintopf mit Mettenden</i>	3,50 € pro Portion
<i>Curryrahmsuppe mit Geflügelfleisch</i>	3,50 € pro Portion
<i>Geflügelrahmsuppe mit Einlage</i>	3,50 € pro Portion
<i>Ungarische Goulaschsuppe mit Einlage</i>	4,00 € pro Portion
<i>Wildessenz mit Einlage</i>	4,00 € pro Portion
<i>Steinpilz-Essenz mit Steinpilzeinlage</i>	4,50 € pro Portion
<i>Rahmsuppe vom Hummer mit Einlage</i>	4,50 € pro Portion

Hausgemachte Salate

<i>Verschiedene Kartoffelsalate</i>	12,50 € / kg
<i>Kraut- und Nudelsalat</i>	12,50 € / kg
<i>Gemüsesalat</i>	15,00 € / kg
<i>Möhrenrohkost</i>	15,00 € / kg
<i>Waldorffsalat</i>	15,00 € / kg
<i>Italienischer Salat von dicken Bohnen</i>	15,00 € / kg
<i>Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse</i>	19,50 € / kg
<i>Linsensalat</i>	20,00 € / kg
<i>Heringsstip „Hausfrauen Art“</i>	21,50 € / kg
<i>Heringsalat „Rheinische Art“</i>	27,50 € / kg
<i>Geflügelsalat</i>	25,00 € / kg
<i>Rindfleischsalat „Wiener Art“</i>	30,00 € / kg
<i>Rindfleischsalat pikant</i>	30,00 € / kg
<i>Grüner Nudelsalat mit Shrimps und Thunfisch</i>	30,00 € / kg
<i>Salat von gebratener Entenbrust in Curry</i>	40,00 € / kg
<i>Krebsschwanzsalat</i>	42,50 € / kg
<i>Shimpscocktail „klassisch“ oder „englisch“</i>	45,00 € / kg
<i>Salat von frischem Hummer</i>	65,00 € / kg

Vegetarische Gerichte

<i>Gemüselasagne</i>	<i>7,00 € / Portion</i>
<i>Kohlrabi-Körbchen gefüllt mit Gemüse, Sauce Hollandaise</i>	<i>7,00 € / Stück</i>
<i>Folienkartoffel mit Kräuterdipp</i>	<i>8,00 € / Stück</i>
<i>Mediterraner Gemüsereis</i>	<i>8,50 € / Portion</i>
<i>Gemüse aus dem Wok mit gebratenen Asianudeln</i>	<i>8,50 € / Portion</i>
<i>Tortellini mit Salbeisauce</i>	<i>9,50 € / Stück</i>
<i>Zur Saison: Hausgemachte Bandnudeln mit Pfifferlingen bzw. Steinpilzen</i>	

Geflügel

<i>Pute in Curry mit Obst und Basmatireis</i>	<i>11,50 € / Portion</i>
<i>Coque au vin mit Bandnudeln (Gemüsebeilage nach Wunsch)</i>	<i>16,50 € / Portion</i>
<i>Stubenküken gefüllt mit Blattspinat dazu Rosmarinkartoffeln</i>	<i>17,00 € / Stück</i>
<i>Geschmorte Flugente mit Orangensauce und Kartoffelrösti</i>	<i>20,50 € / Portion</i>

Lamm

<i>Geschmorte Lammhaxe mit Frühlingszwiebeln, Tomaten und Kräutern Kartoffelgratin</i>	<i>18,50 € / Portion</i>
<i>Kräuterlammkeule mit frischen grünen Bohnen und Ofenkartoffeln</i>	<i>20,50 € / Portion</i>

Schwein

<i>Schweinefleisch asiatisch, frisches Gemüse der Saison, Basmatireis</i>	<i>12,50 € / Portion</i>
<i>Schweinebraten mit Pflaumensauce, Kartoffelknödel, jahreszeitliches Gemüse</i>	<i>15,50 € / Portion</i>
<i>Überbackenes Schweinelendchen mit Kräuterkruste, Marsalasaucе, gefülltes Kohlrabikörbchen und Bandnudeln</i>	<i>18,50 € / Portion</i>

Kalb

<i>Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsing, Möhrengemüse, Petersilienkartoffeln</i>	<i>16,50 € / Portion</i>
<i>Gefüllte Kalbsschnitzel mit Mozzarella und Basilikum, Paprika-Tomatengemüse, Bandnudeln</i>	<i>18,50 € / Portion</i>
<i>Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Spätzle oder Rösti</i>	<i>18,50 € / Portion</i>
<i>Kalbsfilet „Saltme Bocca“ mit Gemüse der Saison, Bandnudeln</i>	<i>21,50 € / Portion</i>
<i>Medaillons vom Kalb, gebraten Shii Take Pilze, Salbeikartoffeln, Gemüse aus dem Wok</i>	<i>23,50 € / Portion</i>

Rind

<i>Beuf Bourignon mit Schalotten, Bohnen, Cocktailtomaten, Schupfnudeln</i>	<i>18,50 € / Portion</i>
<i>Roastbeef am Stück gebraten, Sauce Bernaise, bunter Salat oder Gemüseauswahl, Kartoffelgratin</i>	<i>21,50 € / Portion</i>

Wild (zur Saison)

<i>Geschmorte Hasenkeule mit Wirsinggemüse und Knödel</i>	<i>17,50 € / Portion</i>
<i>Wildgoulasch mit Rotkohl und Preiselbeeren, dazu hausgemachte Spätzle</i>	<i>18,50 € / Portion</i>
<i>Rehkeule in Pilzrahmsauce mit Rotkohl und Preiselbeeren, dazu hausgemachte Semmelknödel</i>	<i>20,50 € / Portion</i>

Fisch

<i>Lachslasagne</i>	<i>14,50 € / Portion</i>
<i>Hausgemachte Nudeln mit Shrimps und Broccoli</i>	<i>14,50 € / Portion</i>
<i>Lachspastete in Blätterteig mit Sauce Hollandaise</i>	<i>14,50 € / Portion</i>
<i>Gebratene Lottebäckchen mit wildem Reis und Zitronen-Kapern-Butter</i>	<i>21,50 € / Portion</i>
<i>Mit Scampi gefüllte Seezungenröllchen in Weissweinsauce mit Basmati Reis</i>	<i>24,50 € / Portion</i>
<i>Steinbutt im grünen Kleid mit Dijonsensauce, dazu kleine Kartoffeln und grüner Spargel</i>	<i>26,50 € / Portion</i>

Canapee- und Fingerfood-Liste:

Tomate mit Mozzarella	Stück 1,25 €
Italienische Salami	Stück 1,25 €
Würziger Frischkäse	Stück 1,50 €
Brie	Stück 1,50 €
Tatar von Matjes	Stück 1,75 €
Geräucherter Kochschinken	Stück 1,50 €
Parmaschinken mit Melone	Stück 1,80 €
Gebratenes Roastbeef	Stück 1,80 €
Geräuchertes Forellenfilet	Stück 1,95 €
Gebratene Entenbrust	Stück 2,20 €
Geräucherter Aal	Stück 2,20 €
Keta Caviar	Stück 2,50 €
Hausgebeizter Lachs	Stück 2,50 €
Geräucherter Lachs	Stück 2,50 €
Getrüffelte Gänseleber	Stück 5,00 €
Frischer Caviar	Tagespreis

Gefüllte Champignonköpfe	Stück 1,25 €
Pflaume umwickelt mit gebratenem Speck	Stück 1,00 €
Tomate Mozzarella Spieß auf Rauke	Stück 1,50 €
Pikante gewürzte Fleischbällchen	Stück 1,00 €
Bruschetta verschieden belegt	Stück 1,50 €
Spargelköpfe umwickelt mit Parmaschinken	Stück 2,50 €
Lachstatar im Tartelette	Stück 1,50 €
Chicken Wings mit pikanter Sauce	Stück 1,50 €
Mini Frühlingsrollen mit süß saurer Sauce	Stück 1,50 €
Melonenstückchen umwickelt mit Parmaschinken	Stück 1,80 €
Pikant gebratene Scampi mit Dipp	Stück 2,50 €

Bruschetta, verschieden belegt, beispielsweise:

- Rucicola und Fetakäse
 - Tomate und Basilikum
- Stück: 1,50 €

Crepes Lachsroulade mit Kräuterrahm

Stück: 2,00 €

Mini-Pizzen, belegt mit

- Brie und Birne
 - Pesto und Hühnchen
- Stück: 2,00 €

Grissinis umwickelt mit Parmaschinken

Stück: 2,00 €

<i>Gebratener Spargel in Parmaschinken</i>	<i>Stück: 2,50 €</i>
<i>Tandoori-Hähnchen am Spieß</i>	<i>Stück: 3,00 €</i>
<i>Jacobsmuschel-Bratlinge</i>	<i>Stück: 3,50 €</i>
<i>Neue Kartoffel, gefüllt mit Creme Fraiche und Ketaquaviar</i>	<i>Stück: 3,50 €</i>
<i>Blätterteig-Apfeltörtchen mit Ziegenkäse überbacken</i>	<i>Stück: 3,50 €</i>
<i>Lammkotelette im Kokosmantel</i>	<i>Stück: 3,50 €</i>
<i>Gemüserohkost mit Dipp</i>	<i>Portion: 3,50 €</i>
<i>Rindercarpaccio auf Teller angerichtet</i>	<i>Portion: 4,50 €</i>
<i>Frito Misto di Mare (verschiedene gebackene Meeresfrüchte) mit Sauce Tatar oder Cocktailsauce</i>	<i>Portion: 5,00 €</i>
<i>Gebackene Tintenfischringe (Portion: 4 Stück) mit Aioli</i>	<i>Portion: 5,00 €</i>
<i>Thymianstangen, Käsestangen, Rosmarinstangen</i>	

Erfrischende Cocktails im Glas

<i>Geflügelcocktail Hawaii (150 g)</i>	<i>Glas 3,50 €</i>
<i>Melonenkugeln mit Portwein (150 g)</i>	<i>Glas 3,50 €</i>
<i>Shrimpscocktail mit Staudensellerie (150 g)</i>	<i>Glas 5,00 €</i>
<i>Frische Büsumer Krabben mit Cocktailsauce (150 g)</i>	<i>Glas 5,00 €</i>

Gern belegen und garnieren wir Ihnen auch Brötchen und Baguetteschnittchen.

Desserts

Mit Zimtcreme gefüllte Birne 4,00 € / Person

Hausgemachte Cremes:

- Mousse au Chocolate
- Orangencreme
- Rumtopfcreme
- Capuccinocreme
- Lebkuchencreme
- Pralinencreme
- Tobleronecreme
- Pflaumencreme mit Armagnac
- Grappacreme
- Tira Mi Su

4,50 € / Person

Obstspieß 4,00 € / Stück

Einzelne Dessertvariationen 4,50 € / Stück

Apfeltarte, Pfirsichtarte und Aprikosentarte 5,50 € / Stück

Feinstes Gebäck aus dem Hause Leysieffer 5,50 € / Person

Gemischte Käseauswahl ab ca. 6,00 € / Person

Alle Preise zuzüglich 7 % Mehrwertsteuer