

DELIKATESSEN HAUPT

BETREIBER DES SCHLOSSBERG-RESTAURANTS
PARTYSERVICE * PRÄSENTSERVICE * DELIKATESSEN

SCHLOSSSTRASSE 26
51429 BENSBERG

TELEFON: 02204 / 56667
TELEFAX: 02204 / 54295

www.delikatessenhaupt.de

Sehr geehrte Kunden,

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

Vitello Tonnato auf Ruccolasalat	4,50 € / Portion
Gebackener Ziegenfrischkäse auf jahreszeitlichen Blattsalaten mit Himbeer-Nussdressing	6,50 € / Portion
Hausgemachte Sülze vom Kalbstafelspitz mit frischen Kräutern	6,50 € / Portion
In Kräutervinaigrette eingelegter Tafelspitz	6,50 € / Portion
Gegartes mediterranes Gemüse überzogen mit Kräuterfrischkäse und Pinienkernen	7,50 € / Portion
Anti Pasti-Auswahl, bestehend aus z.B.:	
Zucchini süß sauer, Paprikafilets, pikante Peperoni, gegrillte Auberginen, mit würzigem Frischkäse gefüllte Cocktailtomaten, Cipolline (Zwiebel) etc.	5,50 € / Portion
Anti Pasti-Auswahl, wie oben beschrieben mit italienischem Aufschnitt, z.B.: verschiedene Salamisorten, Parmaschinken, Coppa	9,50 € / Portion
Fischauswahl als Vorspeise,	
• pikant gebratene Scampi	2,50 € / Stück
• Büsumer Krabben	3,50 € / 50 Gramm
• Hausgemachte Fischterrinen	4,50 € / Portion
• Gebratene Seeteufelbäckchen	6,50 € / Portion
• Räucher- und Beizlachs	7,50 € / 100 Gramm
Entenbrust rosa gebraten	6,50 € / Portion
Salat von frischem Spargel und Krebschwänzen an Blattsalaten	7,50 € / Portion
Ganzer garnierter Lachs „en belle vue“ mit verschiedenen Saucen (ab 15 Personen)	8,50 € / Person
Gebratenes Lachsforellenfilet im Kräutermantel auf Zucchini-Tomatengemüse	9,50 € / Portion
Argentinisches Rinderfilet rosa gebraten in Kräutern gewendet	11,50 € / Portion

Fragen Sie auch nach unseren jahreszeitlichen Angeboten!

Suppen

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

Hausgemachte Salate

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

Vegetarische Gerichte

Gemüselasagne	5,00 € / Portion
Kohlrabikörbchen gefüllt mit Gemüse, Sauce Hollandaise	5,00 € / Stück
Folienkartoffel mit Kräuterdipp	6,00 € / Stück
Mediterraner Gemüsereis	6,50 € / Portion
Gemüse aus dem Wok mit gebratenen Asianudeln	6,50 € / Portion
Tortellini mit Salbeisauce	7,50 € / Stück
Zur Saison: Hausgemachte Bandnudeln mit Pfifferlingen bzw. Steinpilzen	

Geflügel

Pute in Curry mit Obst und Basmatireis	9,50 € / Portion
Coque au vin mit Bandnudeln (Gemüsebeilage nach Wunsch)	14,50 € / Portion
Stubenküken gefüllt mit Blattspinat dazu Rosmarinkartoffeln	15,00 € / Stück
Geschmorte Flugente mit Orangensauce und Kartoffelrösti	18,50 € / Portion

Lamm

Geschmorte Lammhaxe mit Frühlingszwiebeln, Tomaten und Kräutern Kartoffelgratin	16,50 € / Portion
Kräuterlammkeule mit frischen grünen Bohnen und Ofenkartoffeln	18,50 € / Portion

Schwein

Schweinefleisch asiatisch, frisches Gemüse der Saison, Basmatireis	10,50 € / Portion
Schweinebraten mit Pflaumensauce, Kartoffelknödel, jahreszeitliches Gemüse	13,50 € / Portion
Überbackenes Schweinelendchen mit Kräuterkruste, Marsalasaucce, gefülltes Kohlrabikörbchen und Bandnudeln	16,50 € / Portion

Kalb

Kalbstaufelspitz mit Meerrettichsauce, Wirsing, Möhrengemüse, Petersilienkartoffeln	14,50 € / Portion
Gefüllte Kalbsschnitzel mit Mozzarella und Basilikum, Paprika-Tomatengemüse, Bandnudeln	16,50 € / Portion
Kalbsgeschnetzeltes „Zür`cher Art“ mit Spätzle oder Rösti	16,50 € / Portion
Kalbsfilet „Saltme Bocca“ mit Gemüse der Saison, Bandnudeln	19,50 € / Portion
Medaillons vom Kalb, gebraten Shii Take Pilze, Salbeikartoffeln, Gemüse aus dem Wok	21,50 € / Portion

Rind

Beuf Bourignon mit Schalotten, Bohnen, Cocktailtomaten, Schupfnudeln	16,50 € / Portion
Roastbeef am Stück gebraten, Sauce Bernaise, bunter Salat oder Gemüseauswahl, Kartoffelgratin	18,50 € / Portion

Wild (zur Saison)

Geschmorte Hasenkeule mit Wirsinggemüse und Knödel	15,50 € / Portion
Wildgoulasch mit Rotkohl und Preiselbeeren, dazu hausgemachte Spätzle	16,50 € / Portion
Rehkeule in Pilzrahmsauce mit Rotkohl und Preiselbeeren, dazu hausgemachte Semmelknödel	18,50 € / Portion

Fisch

Lachslasagne	12,50 € / Portion
Hausgemachte Nudeln mit Shrimps und Broccoli	12,50 € / Portion
Lachspastete in Blätterteig mit Sauce Hollandaise	12,50 € / Portion
Gebratene Lottebäckchen mit wildem Reis und Zitronen-Kapern-Butter	19,50 € / Portion
Mit Scampi gefüllte Seezungenröllchen in Weissweinsauce mit Basmati Reis	22,50 € / Portion
Steinbutt im grünen Kleid mit Dijonsensauce, dazu kleine Kartoffeln und grüner Spargel	24,50 € / Portion

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:

- Ruccola 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 €

Gebratener Spargel in Parmaschinken

Stück: 2,50 €

Tandoori-Hühnchen am Spieß

Stück: 3,00 €

Jacobsmuschel-Brätlinge

Stück: 3,50 €

Neue Kartoffel, gefüllt mit Creme Fraiche und Ketakaviar	Stück: 3,50 €
Blätterteig-Apfeltörtchen mit Ziegenkäse überbacken	Stück: 3,50 €
Lammkotelette im Kokosmantel	Stück: 3,50 €
Gemüserohkost mit Dipp	Portion: 3,50 €
Rindercarpaccio auf Teller angerichtet	Portion: 4,50 €
Frito Misto di Mare (verschiedene gebackene Meeresfrüchte) mit Sauce Tatar oder Cocktailsauce	Portion: 5,00 €
Gebackene Tintenfischringe (Portion: 4 Stück) mit Aioli	Portion: 5,00 €
Thymianstangen, Käsestangen, Rosmarinstangen	

Erfrischende Cocktails im Glas

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

Gern belegen und garnieren wir Ihnen auch Brötchen und Baguetteschnittchen.

Desserts

Mit Zimtcreme gefüllte Birne 3,00 € / Person

Hausgemachte Cremes:

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

3,50 € / Person

Obstspieß 3,00 € / Stück

Einzelne Dessertvariationen 3,50 € / Stück

Apfeltarte, Pfirsichtarte und Aprikosentarte 4,50 € / Stück

Feinstes Gebäck aus dem Hause Leysieffer 4,50 € / Person

Gemischte Käseauswahl ab ca. 5,00 € / Person

Alle Preise zuzüglich 7 % Mehrwertsteuer

Zusätzliches Angebot im Herbst und Winter

Vorspeisen:

- Herbstliche Blattsalate mit Apfelspalten, Nusskernen und gebackenem Camembert Preis Person: 6,50 €
- Tatar von der Räucherforelle mit Schnittlauch Preis Person: 6,50 €
- Forellenmousse an „Frankfurter“ Sauce Preis Person: 7,50 €
- Gebratene Entenbrust auf herzhaftem Zwetschgenchutney Preis Person: 8,50 €
- Gebratene Wachteln an Apfel-Vanillekompott Preis Person: 8,50 €
- Gebratene Scampi mit Porree und Orangensauce Preis Person: 10,50 €
- Jacobsmuscheln mit Linsensalat Preis Person: 12,50 €

Hauptgänge:

- Spanferkelrücken mit Wirsing Preis Person: 16,50 €
- Geschmorte Rinderbacke mit Rotweinsauce, Hagebuttenmark und Apfelragout Preis Person: 16,50 €
- Lammcurry mit roten Linsen Preis Person: 17,50 €
- Schweinefilet mit Pilzgemüse Preis Person: 18,50 €
- Geschmorte Kaninchenmedaillons mit Pfifferlingen Preis Person: 18,50 €
- Wildschweinkeule mit Backobst Preis Person: 22,50 €
- Schäufole (Kalbsschulter) mit Honigglasur Preis Person: 22,50 €
- Saltimbocca vom Kalb mit gebratenen Steinpilzen und Fenchelgemüse Preis Person: 29,50 €

Beilagen zur Wahl:

Semmelknödel – Kartoffelknödel – Spätzle – Bandnudeln - Cous-Cous - Polenta

Gänsemarsch im November:

Gefüllte Gans (portioniert) mit Rotkohl, Rosenkohl, Maronen und Knödel Preis Person: 17,50 €

Vegetarische Hauptgänge:

- Vegetarische Ricotta-Spinat-Maultaschen auf Tomaten-Spinat-Gemüse Preis Person: 6,50 €
- Gemüsegulasch Preis Person: 7,50 €
- Gratinierte Pilze mit Majoran Preis Person: 11,50 €

Dessert:

- Joghurt-Quark-Mousse mit Orangen und Rotweibirnen Preis Person: 4,50 €
- Zitronenmousse mit caramellisierten Feigen Preis Person: 5,50 €
- Zimtcreme mit Zwetschgenkompott Preis Person: 5,50 €
- Lebkuchen - Tira mi Su Preis Person: 5,50 €
- Pochierte Äpfel in Lavendel-Gelee Preis Person: 5,50 €

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

SCHLOSSSTRASSE 26
51429 BENSBERG

TELEFON: 02204 / 56667
TELEFAX: 02204 / 54295

www.delikatessenhaupt.de

Feierlichkeiten in Räumen mit gehobenem Ambiente

im Schlossberg-Restaurant in der ServiceResidenz Schloss Bensberg

Liebe Kunden,

Es besteht die Möglichkeit, Ihre Veranstaltung in unseren Räumlichkeiten für bis zu 200 Personen auszurichten.

Unser Geschäftsführer Knut Demmrich unterbreitet Ihnen gerne Menüvorschläge zur Gestaltung Ihrer Feier und nimmt Ihre Bestellung unter der Telefonnummer 02204 – 830148 entgegen.

Dagmar & Knut Demmrich
und alle Mitarbeiter von Delikatessen Haupt GmbH

