



# Die Leckeren

CATERING - EVENTS

E-Mail : [bestellung@dieleckeren.com](mailto:bestellung@dieleckeren.com)

Tel.- 040 / 866 83 272

Fax.- 040 / 866 83 273

[www.dieleckeren.com](http://www.dieleckeren.com)

## Inhalt:

Antipasti - Mediterrane Vorspeisen  
Salate  
Suppen  
warme Speisen Fleisch  
warme Speisen Fisch  
Lasagne  
Pasta  
Sandwiches / Wraps  
Aufläufe aus dem Ofen überbacken  
Spezialitäten - Platten  
Oliven  
Brot - Ciabatta  
Feine Crèmes  
Quiche  
Desserts  
Getränke  
Preisliste : Geschirr & Mobiliar

# Antipasti – Mediterrane Vorspeisen

je 100 g = 2,25 €

\* Spezialitäten des Hauses: je 100 g = 2,75 €

Empfehlung:

**Pro Person (500g) Diese Menge ist als Hauptspeise gedacht**

**Pro Person (250g) Diese Menge ist als Vorspeise gedacht**

1. Mini-Mozzarella mit Cherrytomaten in Basilikum- Senfsoße
2. Mini-Mozzarella in Knoblauch-Basilikum-Dressing
3. Eingelegte Artischockenherzen
4. Mediterraner Salat mit Artischockenherzen, getrockneten Tomaten, Zuckerschoten und Oliven
5. Gegrillter Fenchelsalat mit rosa Pfeffer
6. Italienischer Bohnensalat mit Staudensellerie und Thunfisch
7. Eingelegte Curry-Zucchini mit frischer Minze und gerösteten Sonnenblumenkernen
8. Zucchini in pikanter Tomatensoße mit Parmesan und frischem Basilikum
9. Grüne Bohnen in Knoblauch und Zitrone gebraten mit gehobeltem Parmesan und Bruschetta
10. Gegrillte Champignons in Rotwein-Marinade mit Zwiebeln und Kräutern
11. Gebackene Auberginen in Basilikum-Tomatensoße mit frisch gehobeltem Parmesan
12. Nudeln in hausgem. Rucolapesto mit Cherry-Tomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen
13. Nudeln mit rotem Pesto, Rucola und mariniertem Schafskäse, dazu geröstete Sonnenblumenkerne
14. Marinierte Kichererbsen mit Rucola und roten Zwiebeln, gewürzt mit Kreuzkümmel
15. Knackig gegrilltes Gemüse mit frischem Oregano
16. Blumenkohl in Curry-Safran-Sahnesauce
17. Marokkanisches Couscous mit Lauchzwiebeln, Tomaten, Paprika und Gurken, dazu Zitronen- Dressing
18. Spinat mit Zitronen-Ricottasauce und frisch gehobeltem Pecorino
19. Ingwermöhren mit Balsamico-Koriander- Dressing
20. Möhren in Basilikum-Mascarpone-Creme und Ingwer
21. Gestiftelte Möhren in Basilikum-Olivenöl-Marinade
22. Indischer Gemüsesalat mit gegrillten Zuckerschoten
23. Gegrillte Paprika in einer Basilikum-Honig-Marinade
24. Süß-saurer Linsensalat mit Karotten- und Selleriewürfeln
25. Rosmarin-Kartoffeln in Thymian-Chili-Marinade
26. Italienischer Kartoffelsalat mit Olivenöl, Aceto Balsamico und roten Zwiebeln
27. Indischer Kartoffelsalat mit Tandoori und Koriander
28. Rote Betesalat mit Zwiebeln, indisch gewürzt
29. Süß-sauer marinierte Rotweinzwiebeln in Balsamico-Honig-Dressing
30. Hot Chickenwings in süß-saurer Soße
31. Pikante Hackbälle in leckerer Honig-Chilisaucе mit frischem Koriander \*
32. Austernpilze mit Lauchzwiebeln in pikanter Thai-Soße \*
33. kleine Hähnchenfrikadelle \*
34. kleine Gemüsefrikadelle mit Schafskäse \*
35. kleine Rindfleischfrikadelle \*

# Salate

## **5,50 € pro Portion**

Türkischer Bulgursalat mit Gurken, Tomaten, Lauchzwiebeln mit Zitronendressing  
Asiatischer Salat (Zuckerschoten, gemischten Sprossen, Lauch,  
süß-sauer eingelegtem Gemüse und gerösteten Sonnenblumenkernen)  
Tomatensalat mediterran mit roten Zwiebeln, Oregano, dazu Olivenöl-Balsamico Dressing  
Marktfrischer Gartensalat mit Tomaten, Gurke, Paprika und italienischer Vinaigrette  
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven und Peperoni  
Fenchel-Orangensalat

## **6,50 € pro Portion**

Gartensalat mit Rucola, Schafskäse, Cherrytomaten und gerösteten Sonnenblumenkernen  
Sizilianischer Salat mit Tomaten, Orangenfilets und Weintrauben  
Frischer Marktsalat mit Meeresfrüchten

## **8,00 € pro Portion**

Avocadosalat mit Knoblauchgambas  
Caesar Salad mit knusprigen Baconstreifen, Parmesan und Knoblauchcroûtons  
Caesar Salad mit Hähnchenbruststreifen, Parmesan und Knoblauchcroûtons

# Suppen

## **4 € pro Portion ( ca. 330 ml )**

Toskanische Tomatensuppe  
Klassische Minestrone  
Broccolicremesuppe  
Paprikacremesuppe  
Linsensuppe, süß-sauer  
Kartoffel-Lauchsuppe

## **4,50 € pro Portion ( ca. 330 ml )**

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Curry  
Hühnersuppe klassisch  
Orangen-Möhrensuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Koriander  
Holsteiner Kartoffelsuppe

## **5 € pro Portion ( ca. 330 ml )**

Getrüffelte Kartoffelsuppe  
Spargelcremesuppe ( Saison )  
Gulaschsuppe mit zartem Rindfleisch und Rotwein  
Hackfleisch-Käsesuppe  
Waldpilzsuppe (saisonbedingte Cremesuppe mit frischen Waldpilzen)  
Spinatcremesuppe mit Räucherlachsstreifen  
Thailändische Hühnersuppe (Tom Kah Gai) mit Champignons,  
Kokosnussmilch und rotem Thai Curry

## Warme Speisen: Fleisch

(Beilage: wahlweise Nudeln, Reis oder Kartoffeln)

### **8,90 € pro Portion**

Hähnchencurry mit frischer Ananas  
Hühnerfrikassee mit Basmatireis  
Hähnchenbrust in Champignon-Sahnesoße  
Ungarisches Gulasch

### **9,90 € pro Portion**

Putengeschnetzeltes in Mascarpone-Basilikumcreme mit Kräuterreis  
Schweinegeschnetzeltes nach Art „Stroganoff“  
Paprika-Sahne-Hähnchen mit Zitronengras

### **11,90 € pro Portion**

Schweinemedallions in Mandel-Calvados-Rahmsoße und Gemüsebeilage  
Schweinemedallions in grüner Pfeffersoße und Gemüsebeilage  
Grünkohlschmaus mit Kasseler und Kochwurst, dazu karamellierte Kartoffeln  
Putengeschnetzeltes in Steinpilzsahnesoße und Kräuterreis

### **15,90 € pro Portion**

Wildgulasch (Hirsch) mit Preiselbeeren und Kräuterreis  
Indisches Lammragout, pikant mit Kräuterreis  
Gebratene Lammfleischstreifen an Rosmarin-Jus mit Kräuterreis  
Entenbrustfilet in Erdnussrahmsoße  
Schweinefilet in Pesto-Sahne und Gemüsebeilage

## Warme Speisen: Fisch

### **13,90 € pro Portion**

Hamburger Pannfisch in Dijon-Senfsoße mit Kräuterreis oder Kartoffeln  
Frisches Rotbarschfilet, gebraten und serviert auf  
Tomaten-Lauch-Gemüse und Kräuterreis  
Schmackhaftes Rotzungenfilet auf Fenchelgemüse  
mit Pernod-Dillsoße und Kräuterreis

### **15,90 € pro Portion**

Frisches Schollenfilet auf Rahmpilzen mit Kräuterreis  
Frisches Lachsfilet mit Kartoffeln auf Sauce Bernaise  
Feines Thunfisch-Steak mit Tomaten-Zwiebel-Oliven-Gemüse und Kräuterreis  
Filet vom Victoriabarsch auf Tomaten-Lauch-Gemüse und Kräuterreis  
Fischgulasch in rosa Hummersahne mit rotem Pfeffer  
Fischgulasch in Orangen-Curry  
Fischgulasch in Dillrahm mit frischer Paprika  
Hamburger Fischpfanne

# Lasagne

## **7,90 € pro Portion**

Spinat-Lasagne  
Auberginen-Lasagne  
Gemüse-Lasagne (gemischtes Gemüse)  
Broccoli-Lasagne

## **8,90 € pro Portion**

Hähnchen-Curry-Lasagne  
Schinken-Broccoli-Lasagne in Kräutersahne  
Bolognese-Lasagne

## **9,90 € pro Portion**

Schinken-Spargel-Lasagne (Saison)  
Lachs-Lasagne  
Steinpilz-Lasagne  
Gambas-Tomaten-Lasagne  
Lammhack-Lasagne  
Gorgonzola-Lasagne mit Pute

# Pasta

## **8,90 € pro Portion**

Penne All'Arrabbiata mit Oliven und Peperoni, herzhaft zubereitet (scharf)  
Penne mit Basilikum-Tomatensoße, nach italienischem Originalrezept zubereitet  
Penne mit frischem Spinat und abgerundet mit original Gorgonzola  
Penne Napoli, leichte fruchtige Tomatensoße

## **9,90 € pro Portion**

Penne in Salbei-Rahm mit gegrillter Putenbrust  
Penne mit frischem Spinat und gegrillter Putenbrust  
Penne mit Sahnesoße à la Carbonara  
Penne Bolognese, der Klassiker mit frischen Tomaten,  
gemischtem Hackfleisch und italienischen Kräutern

# Italian-Business-Sandwiches

## **Club Sandwich Stck. 4,50 € ( 2 x Dreiecke !!)**

Herzhafter Italian-Business-Sandwiches mit unserem leckeren,  
garantiert hausgemachten Basilikum-Pesto

Geräucherte Putenbrust, Rucola, Basilikum-Pesto, Gurke, Tomate, Sandwich-Creme  
Salami, Butterkäse, Basilikum-Pesto, Gurke, Tomate, Sandwich-Creme  
Tomate, Mozzarella, Rucola, Basilikum-Pesto, Sandwich-Creme  
...oder Belag nach Wunsch

# Italian Wraps

**Stck. 5,50 €**

Herzhafte Wraps mit unserem leckeren,  
garantiert hausgemachten Basilikum-Pesto

Knackig gebratenes Hähnchenfilet, Rucola, Basilikum-Pesto, Gurke, Tomate  
Geräucherte Putenbrust, Eisbergsalat, Basilikum-Pesto, Gurke, Tomate  
Tomate, Mozzarella, Rucola, Basilikum-Pesto, Salz, Pfeffer

## Aufläufe aus dem Ofen überbacken

Anstatt Pute ist jederzeit auch Hühnchen möglich  
(Wahlweise mit Kartoffeln oder Nudeln )

**7,90 € pro Portion**

Kartoffel-Gratin mit Salbei und Parmesan  
Gemüse-Auflauf mit Schafskäse gratiniert  
All'Arrabiata mit Oliven und Peperoni  
Kartoffel-Spinat-Gratin mit Oliven und Schafskäse

**8,90 € pro Portion**

Fruchtige Tomatensoße mit Mozzarella überbacken  
Blumenkohl-Hack-Auflauf mit Emmentaler Käse-Kruste  
Broccoli-Auflauf mit Putenbrust mit Mozzarella überbacken  
Herzhafter Broccoli-Hack-Auflauf auf Tomatensoße  
Gratiniertes Kohlrabi-Hähnchen-Ragout  
Maccaroni-Schinken-Auflauf mit Mascarpone

**9,90 € pro Portion**

Spargel-Kasseler-Auflauf mit Käse-Kruste (Saison)  
Pellkartoffel-Auflauf mit Kasseler  
Italienisches Kartoffel-Gratin mit Steinpilz-Sahnesoße  
Spargel-Schinken-Gratin auf Sauce Hollandaise (Saison)  
Kartoffel-Gratin mit Putenfleisch in Salbei-Gorgonzolasoße  
Kasseler-Lauch-Auflauf mit Butterkäse

## Spezialitätenplatten

**kleine Platte (ca. 2-3 Personen als kleine Vorspeise) 17,90 €**  
**mittlere Platte (ca. 4-6 Personen als kleine Vorspeise) 25,50 €**  
**große Platte (ca. 6-8 Personen als kleine Vorspeise) 35,50 €**

Vitello Tonnato mit frischen Kapern-Äpfeln  
Rinder-Carpaccio mit Pecorino-Käse auf einem Rucola-Bett & Pinienkernen  
Zuckermelone mit Parmaschinken  
Italienische Käseplatte  
Italienische Aufschnittplatte (Fenchel-Salami, Knoblauch-Salami, Mortadella und  
Parmaschinken)  
Lachsrollchen gefüllt mit Honig-Senf-Dillsoße, mit rosa Pfeffer dekoriert

## Oliven

**je 100 g. 2,25 €**

Grüne Oliven gefüllt mit Mandel  
Grüne Oliven gefüllt mit Paprika  
Grüne Oliven gefüllt mit Knoblauch  
Milde kleine schwarze Oliven ohne Stein  
Grüne Oliven mit Anchovis ohne Stein  
Grüne Oliven mit Limonengeschmack ohne Stein

## Brot

**je 3,30 €**

Classic-Ciabatta  
Tomaten-Basilikum-Ciabatta  
Oliven-Ciabatta  
Kräuter-Ciabatta

## Feine Crèmes

**je 100 g. 2,25 €**

Schafskäse-Rucola mit getrockneten Tomaten  
Basilikum-Rucola-Frischkäsecrème  
Aioli, pikant herzhaft Knoblachcrème  
Joghurt-Minze Dip  
Thunfisch-Crème mit Mais  
Asia Dip, pikant mit Ingwer, Zitronengras und Koriander  
Guacamole mit Tomaten und roten Zwiebeln  
Limonen-Chili-Koriander-Crème  
Bärlauchcrème (Saison)

## Quiche

**29,50 € pro Torte ca. 1500 g**

Eine gebackene Gemüsetorte mit frischen Kräutern und Ei  
Mixgemüse-Quiche  
Spinat-Quiche  
Champignon-Quiche  
Quiche Lorraine ( mit Schinkenwürfeln )



# Desserts

## **3,80 € pro Portion**

Klassisches Tiramisu  
Panna Cotta mit Waldfruchtpüree  
Panna Cotta mit Erdbeerpüree  
Panna Cotta mit Himbeerpüree  
Limetten-Mousse  
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße

## **5,00 € pro Portion**

Obstsalat aus frischen Früchten:  
Ananas, Weintrauben, Physalis, Apfel und saisonales Obst  
in einem leichten Zitronen-Dressing,  
wahlweise dazu Schokoladenraspeln oder Walnuskerne  
Hausgemachtes Mousse au Chocolat  
Mascarpone-Crème mit frischen Früchten

## **1,50 € pro Stck.**

Obst-Spieße

# Getränke

**Mindestabnahme 50 % bei Kommissionsware  
Softdrinks (auf Wunsch vorgekühlt)**

Rhabarbersaft 1L **2,50 €**  
Apfelsaft klar 1L **2,50 €**  
Apfelsaft trüb 1L **2,50 €**  
Cola, Fanta, Sprite etc. 1L **2,50 €**  
Mineralwasser „Viva con Aqua“ aus der Glasflasche laut / leise 0,75L **3,00 €**  
Bionade Holunder 0,3L **1,60 €**  
Bionade Litchi 0,3L **1,60 €**  
Bionade Kräuter 0,3L **1,60 €**

## trockener Rotwein

**9,95 € je Flasche 0,7L**

Otoñal Rioja, Spanien (fruchtig, kräftiger Geschmack)  
Clos de Torribas Tempranillo Reserva 2008 ( reife Beerenfrucht mit Tönen von Pfeffer  
und Nelken, lang im Abgang )

**19,95 € je Flasche 0,7L**

Romanico 2012 (92/100 Parker Punkte, reifes, angenehmes Tannin, Waldfrüchte)  
Dieser Wein reift 6 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche  
GR-174 Priorat ( 2013 oder folgender Jahrgang, fruchtig, kräftig, naschhaft )  
Dieser Wein reift 9 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche

## trockener Weißwein

**9,95 € je Flasche 0,7L**

Otoñal Rioja, Spanien (kräftiger Geschmack)  
Marques de Riscal Rueda (kräftig, vollmundig, mit Pfirsich-Ananasaromen)  
Acantus Sauvignon Blanc (sehr blumiger Geschmack, intensiv im Aroma)  
Garcal Garcia Vinho Verde (für den Sommer geeignet, leicht & sprizig !!)

## Sekt

**10 € je Flasche 0,7L**

Sekt trocken, Brut D´Argent ( Chardonnay )  
(süffig, frische Frucht, sehr feine Perlage)

## Bier

Jever 0,3L **2,00 €**  
Astra 0,3L **1,80 €**  
Warsteiner 0,3L **2,00 €**  
Becks Classic, Gold, Lemon 0,3L **2,00 €**  
weitere Biere (Flaschen & Fassbiere) auf Anfrage

# Leihgebühr :

## **Besteck & Geschirr**

Messer **0,35 €**

Gabel **0,35 €**

Löffel **0,35 €**

Dessertlöffel **0,35 €**

Teller **0,45 €**

Dessertteller **0,45 €**

Dessertschälchen **0,45 €**

Suppenteller **0,45 €**

Kaffeetasse incl. Untertasse **0,55 €**

Wasserglas **0,45 €**

Universal Weinglas **0,45 €**

Sektglas **0,45 €**

Chafing-Dish **14,50 €**

(Speisewarmhalter, incl. 2 x Brennpaste und Vorlegebesteck)

Elektrische Suppen-Station incl. Kelle **14,50 €**

Kühlbox inklusive Crushed Eis oder Eiswürfel **19,50 €**

Filter-Kaffeemaschine incl. Pumpkanne **50 €**

Espressomaschine, Siebträger mit Mahleinheit **60 €**

Kleine Eismaschine für Eiswürfelbereitung **25 €**

Teestation incl. Wasserkocher und Pumpkanne **30 €**

Champagnerschale (chrom) **9,50 €**

Flaschenkühler (chrom) für die Tische **4 €**

Festzelttisch ( 220 cm x 50 cm ) **14 €**

Festzeltbank ( 220 cm x 25 cm ) **6 €**

Hussen (beige oder weiss) **je 8 €**

Bistrotisch (120 cm / 60 cm) **14,50 €**

Bistrotisch (120 cm / 80 cm) **14,50 €**

Zapfanlage incl. Durchlaufkühler auf Anfrage

Weiteres Mobiliar sowie Partyzelte auf Anfrage z.B.: 3m x 3m Pagodenzelt (weiss) **75 €**

Es ist nicht nötig, das geliehene Geschirr abzuspülen.

Anlieferung, Buffetaufbau und Dekoration werden nach Absprache berechnet.

Sprechen Sie uns gerne an, falls Sie individuelle Wünsche haben.

Für die Anlieferung im Umkreis von fünf km berechnen wir **20 €**

Für Anlieferungen bis zu 10 km berechnen wir **25 €**

Bei jeder Anlieferung die über den Umkreis von 10 Kilometern hinaus geht, erbitten wir eine persönliche Vereinbarung.

Für Servicepersonal berechnen wir **27,50 €** pro Stunde.

**Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

Bei Auslieferungen an Sonn- und Feiertagen  
berechnen wir einen Aufschlag von **25 €**.

### **Deklarationspflichtige Allergene**

Liebe Gäste, hiermit kommen wir der seit dem 14. Dezember 2014 gesetzlichen Vorgabe der Allergenkennzeichnung wie folgt nach:

Informationen zu den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen bekommen Sie auf Nachfrage mündlich von unserem geschulten Service- und Küchenpersonal.

Gerne stellen wir Ihnen auch eine Liste ( Tabelle mit Ankreuzmöglichkeiten ) vor Auslieferung oder bei Angebotserstellung zur Verfügung.

### **Deklarationspflichtige Allergene**

1. Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
8. Schalenfrüchte, und daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt SO<sub>2</sub> angegeben.
13. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse