



Die Leckeren



CATERING - EVENTS

E-Mail : bestellung@dieleckeren.com

Tel.- 040 / 866 83 272

Fax.- 040 / 866 83 273

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
Fingerfood
Desserts
Getränke
Preisliste : Geschirr & Mobiliar

Alle Preise verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer
[Deklarationspflichtige Allergene](#)

Antipasti – Mediterrane Vorspeisen

je 100 g = 3,10 € (Mindestabnahme 2 Kg. Je Sorte)

* Spezialitäten des Hauses: je 100 g = 3,50 € (Mindestabnahme 2 Kg. Je Sorte)

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. Gebratener Blumenkohl mit Haselnuss-Pesto, Chiliflocken und Tomatenconcassè*
17. Marokkanisches Couscous mit Lauchzwiebeln, Tomaten, Paprika und Gurken, dazu Zitronen- Dressing
18. Blattspinat mit Zitronen-Mascarpone, frisch gehobeltem Parmesan, Muskatnuss und gerösteten Sonnenblumenkernen
19. Koriander-Möhren in Olivenöl und gerösteten Sonnenblumenkernen
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, Rucola, 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-Chilisauce mit frischem Koriander *
32. Austernpilze mit Lauchzwiebeln in pikanter Thai-Soße *

Salate

6 € pro Portion

Türkischer Bulgursalat mit Gurken, Tomaten, Lauchzwiebeln mit Zitronendressing
Tomatensalat mediterran mit roten Zwiebeln, Oregano, dazu Olivenöl-Balsamico Dressing
Marktfrischer Salat mit Paprika, Tomate, Gurke & gerösteten Sonnenblumenkernen,
dazu Balsamico Hausdressing oder Joghurt Kräuter Dressing
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven und Peperoni
Fenchel-Orangensalat

7 € pro Portion

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

12,00 € pro Portion

Frischer Marktsalat mit Meeresfrüchten
Caesar Salad mit knusprigen Baconstreifen, Parmesan und Knoblauchcroûtons
Caesar Salad mit Hähnchenbruststreifen, Parmesan und Knoblauchcroûtons

14,50 € pro Portion

Avocadosalat mit Knoblauchgambas

Suppen

5 € pro Portion (ca. 330 ml)

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

5,50 € pro Portion (ca. 330 ml)

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Curry
Hühnersuppe klassisch
Orangen-Möhrensuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Koriander
Holsteiner Kartoffelsuppe
Thailändische Hühnersuppe (Tom Kah Gai) mit Champignons,
Kokosnussmilch und rotem Thai Curry

6,50 € 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

Warme Speisen: Fleisch

(Beilage: wahlweise Nudeln, Reis oder Kartoffeln)

10,80 € pro Portion

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

12,90 € pro Portion

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

14,90 € 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
Ungarisches Gulasch

18,90 € 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

17,90 € pro Portion

Knusprige kleine Sardinen aus dem Ofen
mit Petersilie & Zitrone, dazu Aioli & Weißbrotscheiben
Gebratene Lachsforelle
auf Julienne-Gemüse-Bett mit Weißwein-Kräuter-Fond, dazu Salzkartoffeln
Hamburger Pannfischin Dijon Senfsoße und Salzkartoffeln

19,90 € pro Portion

Lachsfilet mediterran
mit Tomaten-Basilikum-Sugo, Mozzarella, dazu Pasta
Lachsfilet mit Sauce Hollandaise, Mandelbroccoli & Salzkartoffeln
Kabeljau à l'Orange aus dem Ofen mit Kartoffeln, Tomaten, Kapern & Basilikum

20,90 € pro Portion

Schellfisch mit Champignons, Staudensellerie, Knoblauch,
Sahne & Zitronen-Stampfkartoffeln

23,90 € pro Portion

Garnelen Pfanne nach „Sizilianischer“ Art in Knoblauchsahne mit Weißwein & Tomate

Lasagne

10 € pro Portion

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

12 € pro Portion

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

13,50 € pro Portion

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

Pasta

10,50 € 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

12,80 € 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. 4,75 € (2 x Dreiecke)

Herzhafte 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. 6 € (jeweils 2 Hälften)

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)

10,80 € 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

12,50 € 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

13,50 € 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

Platte (ca. 6-8 Personen als kleine Vorspeise) 45 €

TaccinoTonnato mit frischen Kapern-Äpfeln
Rinder-Carpaccio mit Pecorino-Käse auf einem Rucola-Bett & Pinienkernen
Zuckermelone mit Parmaschinken
Lachsröllchen gefüllt mit Honig-Senf-Dillsöße, mit rosa Pfeffer dekoriert

Platte (ca. 6-8 Personen als kleine Vorspeise) 50 €

gemischte Käseplatte

Oliven

je 100 g. 3 €

große grüne Oliven in Kräutern eingelegt ohne Stein
Grüne Oliven mit Anchovis ohne Stein
Grüne Oliven mit Limonengeschmack ohne Stein

Brot

je 3,40 € geschnitten zzgl. 0,50 €

Classic-Ciabatta

Feine Crèmes

je 100 g. 3,10 €

rote Beete Mandel Dip (vegan)
Basilikum-Rucola-Frischkäsecrème
Aioli, pikant herzhaft Knoblauchcrème
Joghurt-Minze Dip
Petersilie Frischkäsecrème mit Sonnenblumenkernen
Asia Dip, pikant mit Ingwer, Zitronengras und Koriander
Guacamole mit Tomaten und roten Zwiebeln (vegan)
Limonen-Chili-Koriander-Crème

Quiche

45 € pro ca. 1500 g

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

Fingerfood

Mindestbestellmenge 50 Stck. je Sorte

- **Fingerfood mit Fleisch -**

1. Wrap Röllchen mit geräucherter Putenbrust, Eisbergsalat, Basilikum-Pesto, Gurke und Tomate 1,65 €
2. Kleine Rindfleischfrikadelle 1,80 €
3. Kochschinken-Farmer-Röllchen mit Paprika, Mais, Salatgurke und Petersilie 2,00 €
4. Melone und Schinken Spieße 2,00 €
5. Süße Dattel oder Aprikosen im knusprigen Speckmantel 1,35 €
6. Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Thunfischsalat und Rucola 2,20 €
7. Meatball-Spieß mit Ananas „Sweet & Spicy“ in Tomaten-Chilisoße 2,10 €
8. Puten-Krabbenröllchen mit Ananas, Staudensellerie und Streifen vom Kopfsalat 2,10 €
9. Schweinebraten-Röllchen mit Erbsen, Möhren und Kresse 2,10 €
10. Sesam-Hähnchen Spieße mit Preiselbeerpüree 2,25 €
11. Schwarzbrot Praline mit Kräuterfrischkäse im Schinkenmantel 2,65 €
12. Kanarisches Cherry Huhn mit Thymian und Olive, Spieß 2,50 €
13. Hähnchen-Saté-Spieße mit Erdnuss-Chili-Dip, Koriander 2,50 €
14. Mini Schnitzel mit Bretzel-Käse-Kruste und Honig Senf Dill Soße 2,50 €
15. Mini Leberkäseburger, Krautsalat, süßer Senf, Röstzwiebeln auf Mini Laugengebäck 2,50 €
Currywurst Deluxe mit hausgemachter Chill-Up Soße
je Portion 5 €

- **Fingerfood mit Fisch -**

16. Rollmops auf Salatschiffonade mit Gewürzgurke 1,95 €
17. Omelette-Röllchen mit Frischkäse, Deutscher Kaviar und Schnittlauch 1,95 €
18. Räucherlachshäppchen auf Gurke mit Frischkäse 1,90 €
19. Pumpernickel Canapé mit Räucherforellenfilet und Sahnemeerrettich 2,10 €
20. Matjes Hausfrauenart, wahlweise im Schälchen oder auf Graubrot als Canapé 2,10 €
21. Black Tiger Garnelenspieß in Zitronen-Knoblauchbutter gebraten mit Limette (3 Garnelen pro Spieß) 2,25 €
22. Fischfrikadelle auf Kartoffelsalat mit Kräuterremoulade 3,10 €
23. Garnele auf Gurkentaler und Avocado Dip 2,50 €
24. Laugenkonfekt gefüllt mit Frischkäsecreme, belegt mit geräuchertem Lachs oder Süßwassergarnele 2,80 €
25. Mini Blätterteiglett gefüllt mit Frischkäsecreme und Keta Kaviar 2,90 €



Fingerfood mit Gemüse -

- 27. Caprese Sticks mit Balsamicolack 1,35 €
- 28. Canapé mit Basilikum Rucola Frischkäsecreme und Cherrytomate 1,65 €
- 29. Kleine Gemüsefrikadelle mit Hüttenkäse 2,40 €
- 30. Süß-Saurer Linsensalat mit Karotten- und Selleriewürfeln
in kleiner Schale mit Mini Löffel 2,40 €
- 31. Couscous mit Lauchzwiebel, Tomate, Paprika und Gurke,
und Zitronendressing in kleiner Schale mit Mini Löffel 2,40 €
- 32. Stangensellerie mit Gorgonzolacrème gefüllt 2,70 €
- 34. Snackbecher mit Rosmarinkartoffeln, Chili und Fleur de Sal 3,50 €
- 35. Snackbecher Nudelsalat, mit hausgemachtem Rucola-Nuss-Pesto, Kirschtomaten und
gerösteten Sonnenblumenkernen 3,50 €
- 36. Snackbecher Nudelsalat, mit hausgemachtem Tomaten-Nuss-Pesto, Rucola, Schafskäs
und gerösteten Sonnenblumenkernen 3,50 €

Desserts

4,50 € pro Portion

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

6 € pro Portion

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

7 € pro Portion (Mindestabnahme 20 Portionen)

Hausgemachtes Mousse au Chocolat

1,80 € pro Stck.

Obst-Spieße

Getränke

**Mindestabnahme 50 % bei Kommissionsware
Softdrinks**

Rhabarbersaft 1L **3 €**
Apfelsaft klar 1L **3 €**
Apfelsaft trüb 1L **3 €**
Cola, Fanta, Sprite etc. 1L **3 €**
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

25 € je Flasche 0,7L

Romanico 2019 oder folgender Jahrgang (90/100 Parker Punkte, reifes, angenehmes Tannin, Waldfrüchte)

Dieser Wein reift 6 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche
GR-174 Priorat (2019 oder folgender Jahrgang, fruchtig, kräftig, naschhaft)
Dieser Wein reift 9 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche

trockener Weißwein

15 € je Flasche 0,7L

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

19 € je Flasche 0,7L

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

Bier

Jever 0,3L **2,50 €**
Astra 0,3L **2,50 €**
Warsteiner 0,3L **2,50 €**
Becks Classic, Gold, Lemon 0,3L **2,50 €**
weitere Biere (Flaschen & Fassbiere) auf Anfrage

Leihgebühr :

Besteck & Geschirr

Messer **0,45 €**

Gabel **0,45 €**

Löffel **0,45 €**

Dessertlöffel **0,45 €**

Teller **0,65 €**

Dessertteller **0,55 €**

Dessertschälchen **0,55**

Suppenteller oder Terrine **0,55 €**

Kaffeetasse incl. Untertasse **0,75 €**

Wasserglas **0,60 €**

Universal Weinglas **0,60 €**

Sektglas **0,60 €**

Chafing-Dish **14,50 €**

(Speisewarmhalter, incl. 2 x Brennpaste und Vorlegebesteck)

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

Kühlbox inklusive Crushed Eis oder Eiswürfel **25 €**

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

Espressomaschine, Siebträger mit Mahleinheit **70 €**

Kleine Eismaschine für Eiswürfelbereitung **35 €**

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 **35 €**

Für Anlieferungen bis zu 10 km berechnen wir **45 €**

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 **40 €**.

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 SO₂ angegeben.
13. Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse