11 / 2023

Fleisch- und Wurstwaren

H R

Heinz Reinberger

Buffet-Service
aus Meisterhand

regionale
Zutaten

Ihr Spezialist rund um kalte und warme Buffets in der Region!

- Regionales Fleisch
- Lieferung: 7,50 €
- Leergut Abholung: 7,50 €
- Preise Netto, zuzüglich MwSt.
- Auf Wunsch liefern wir Ihnen Geschirr, Bestecke, Stehtische, Bierzeltgarnituren (1 Tisch und 2 Bänke).

Fleisch- & Wurstwaren und Buffetservice Heinz Reinberger
Röntgenstr. 6 · 42897 Remscheid
Telefon: 0 21 91 - 66 70 92 · Fax: 0 21 91 - 79 15 330
www.partyservice-reinberger.com · info@partyservice-reinberger.com

Menüvorschlag 1

- **Rustikales Brett:**
  Kottenwurst, Zwiebelsülze, Hausmacher Leberwurst in Scheiben, kleine Mettwürstchen, Partyfrikadellen, Blutwurst und versch. Sorten roher Schinken

- Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Brot.
- Butterteller

Heiß aus dem Rechaud:

- Spießbraten gefüllt mit Mett und Zwiebeln

- Putengeschnetzeltes in würziger Rahmsoße

Beilagen:

- Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck
- Spätzle
- Gemüseplatte mit Sauce-Hollandaise

Dessert:

- Zitronenmousse
- Mousse au Chocolate

ab 20 Personen
24,90 € pro Person
zzgl. MwSt.

Menüvorschlag 2

- **Käseplatte -** mit verschiedenen Sorten

- **Bratenplatte:**
  Verschiedene Sorten Bratenaufschnitt (Rind, Schwein, Geflügel), Spargelröllchen, Roastbeefröllchen gefüllt mit Waldorfsalat u. Krustenschinken

- Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Brot.
- Butterteller

Heiß aus dem Rechaud:

- Schweinefilettopf mit frischen Champignons in Sahnesauce

- Rinderbraten in dunkler Soße

Beilagen:

- Parisienne-Kartoffel
- Spätzle
- Gemüseplatte mit Sauce-Hollandaise
- Gourmetsalat mit Salatdressing

Dessert:

- VanilleMousse
- Tiramisu

ab 20 Personen
27,90 € pro Person
zzgl. MwSt.

Menüvorschlag 3

- **Fischplatte:**
  Geräucherter Lachs, geräucherte Forelle, Makrele und Heißrauchlachs
  Dazu Remouladensauce und Sahnemeerettich

- Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Brot
- Butterteller

Heiß aus dem Rechaud:

- Gegrillter Lummerbraten mit feiner Pfifferlingsauce

- Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce

Beilagen:

- Rösti
- Spätzle

- **Gemüseplatte:**
  Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Möhren und Speckbohnen.
  Dazu Butter oder Sauce-Hollandaise

- Gourmetsalat mit Salatdressing

Dessert:

- Frischer Obstsalat (Saison)
- Mousse au Chocolate

ab 20 Personen
29,90 € pro Person
zzgl. MwSt.

Menüvorschlag 3

- **Brotkorb**
- **Butterteller**

Heiß aus dem Rechaud:

- Krustenbraten
- Zarter Putenbraten in Rahmsoße

Beilagen:

- Parisienne-Kartoffeln
- Kartoffelgratin

- **Gemüseplatte:**
  Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Möhren und Speckbohnen.
  Dazu Butter oder Sauce-Hollandaise.

Salat:

- Krautsalat
- Nudelsalat.

Dessert:

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Zitronencreme.

ab 20 Personen
22,90 € pro Person
zzgl. MwSt.

!! Party - Knüller Angebot !!

ab 10 Personen

Fleischkäse oder Grillhaxe
mit Bratkartoffeln und
Krautsalat oder Sauerkraut p.P. 14,90 €

Krustenbraten
mit Gratin und Krautsalat p.P. 14,90 €

Spießbraten
mit Mett und Zwiebel,
Gratin und Krautsalat. p.P. 14,90 €

Fingerfood
1 Hähnchenstick, 2 Partyfrikadellen,
2 Pfefferbeißer mini, 2 Minischnitzel,
1 Käsepicker, 1 Gemüsestick p.P. 14,90 €

Rindergulasch
mit Klößen und
Bohnensalat. p.P. 16,90 €

Party Menü
2 Minischnitzel,
2 Pfefferbeißer mini,
2 Partyfrikadellen p.P. 7,90 €

Omas Menü
zarte Rinderrouladen mit dunkler Soße,
Rollbraten mit brauner Soße,
Salzkartoffeln, Nudeln,
Gemüseplatte mit Sauce-Hollandaise,
und Rote Grütze mit Vanillesauce. p.P. 21,90 €

Die Zusammenstellungen der Gerichte sind
untereinander tauschbar !!!

Preise netto,
zzgl. MwSt.

Buffet-Angebot

ab 10 Personen

Putengeschnetzeltes mit Champignons oder Früchten, Spätzle, Gemüsepfanne mit Sauce-Hollandaise und Rohkostplatte mit Joghurtdressing.
ab 10 Pers. 18,90 € pro Pers.

Schindelbraten mit Kartoffelgratin und Rohkostplatte mit Joghurtdressing. Vanille-Mousse.
ab 10 Pers. 18,90 € pro Pers.

Schweinerückenbraten in Rahmpfifferlingsauce mit Kartoffelgratin und Gemüsepfanne mit Sauce-Hollandaise, Zitronen-Mousse.
ab 10 Pers. 19,90 € pro Pers.

Hähnchenbrustfilet in Curryrahmsoße mit Reis, Gemüseplatte mit Sauce-Hollandaise, Zitronenmousse.
ab 10 Pers. 19,90 € pro Pers.

Schweinefilettopf mit frischen Champignons, Spätzle, Gemüsepfanne mit Sauce-Hollandaise und Rohkostplatte mit Joghurtdressing, Mousse au Chocolate.
ab 10 Pers. 21,90 € pro Pers.

Boeuf Stroganoff (Art) mit Spätzle, Gemüsepfanne mit Sauce-Hollandaise, Mozzarellaplatte und Dressing, Obstsalat.
ab 10 Pers. 22,90 € pro Pers.

Rindergeschnetzeltes mit Reis, Gemüseplatte mit Sauce-Hollandaise, Bohnensalat und Obstsalat.
ab 10 Pers. 19,90 € pro Pers.

Düsseldorfer-Senfbraten (in Senfsauce), mit Parisienne-Kartoffeln, Gemüsepfanne (überbacken), Rote Grütze mit Vanillesauce.
ab 10 Pers. 17,90 € pro Pers.

Die Zusammenstellungen der Gerichte sind untereinander tauschbar !!!

Preise netto,
zzgl. MwSt.

Warme Spezialitäten vom Schwein:

Magerer Lummerbraten gefüllt mit ... ...Schweinemett, Zwiebeln und Paprika.	(3.6. A)	Port.	6,90 €
...mit einer Farce aus magerem gekochtem Schinken und Käse.	(2.3.5.6. A,B,D)	Port.	6,90 €
Kasseler mild geräuchert	(2.3.5.6.)	Port.	6,90 €
Schweinefilet-Topf	(2. A,D)	Port.	9,90 €

Braten vom saftigen Nackenstück:

Spießbraten, gefüllt mit Zwiebeln und Mett.	(2.3.5.6. A,F)	Port.	6,90 €
Schindelbraten nach Art des Hauses: Ein eingeschnittener Nackenbraten mit Käse, Zwiebeln und geräuchertem mageren Speck gefüllt, in einer würzigen Marinade.	(2.3.4.5.6. A,D,F)	Port.	7,90 €
Zwiebelbraten: Nackenbraten mit Zwiebeln gefüllt	(2. A)	Port.	6,90 €
magerer Schweinerücken gegrillt	(2. A)	Port.	6,90 €
Schweinerückenbraten mit Käse-Kräuterkruste	(2. A,B,D)	Port.	6,90 €
Düsseldorfer Senfbraten (in Senfsauce)	(2. D,F)	Port.	6,90 €

Braten aus der Schweinekeule und -schulter:

Krustenbraten vom mageren Schweineschinken mit krosser Schwarte	(2.3.5.6.)	Port.	6,90 €
Schweinehaxe gegrillt:	(2.3.5.6.)	Port.	7,90 €
Kasseler - mit Senfkruste	(2.3.4.5.6.7. F)	Port.	6,90 €
- mit Käse-Kräuterkruste	(A,B,D)	Port.	6,90 €
- gefüllt mit Ananas		Port.	6,90 €
- gefüllt mit gekochtem Ei	(B)	Port.	6,90 €
- in Wein gegart und gegrillt		Port.	6,90 €
- in Blätterteig	(B,G,I)	Port.	6,90 €

Warme Spezialitäten vom Rind:

Zarter Rinderbraten aus der Keule mit Pfifferlingsauce	(3.4.6. A,D)	Port.	9,90 €
Zartes Tafelspitz mit Meerrettichsauce	(3.6. A,D,I)	Port.	9,90 €
Deftiger Kesselgulasch vom Rind	(2. A,D)	Port.	9,90 €
Rindergeschnetzeltes "Hubertus-Art"	(4. A,D)	Port.	9,90 €
Ochsenroastbeef zartrosa gebraten	(2. A)	Port.	12,50 €
Rheinischer-Sauerbraten: mit- oder ohne Rosinen (nach Wahl)	(6.7. A,D)	Port.	9,90 €
Rinderrostbraten mit Zwiebeln	(2. A)	Port.	11,90 €
Falsches Filet mit frischen Champignons (geschmort)	(2.3.7. A,D)	Port.	9,90 €
Beouf Stroganoff (Art)	(2.4. A,D)	Port.	9,90 €
Lasagne	(2. B,D,G)	Port.	7,90 €

Warme Spezialitäten vom Kalb:

Kalbsfilet zartrosa gebraten	(2. A,D)	Port.	15,50 €
Kalbsmedaillon mit Rahmsauce	(2. A,D)	Port.	15,50 €
Zarter Kalbsrücken im Rohr gebraten mit einer milden Sahnesauce	(2. A,D)	Port.	13,50 €
Kalbsgeschnetzeltes "Züricher-Art"	(2. A,D)	Port.	12,00 €
Kalbskeulenbraten mit einer delikaten Sauce	(2.4. A,D)	Port.	12,00 €

Geflügel:

Zarte Putenbrust mit Preißelbeersauce	(2.4. A,D)	Port.	7,90 €
Putengeschnetzeltes mit frischen Rahmchampignons	(2.4. A,D)	Port.	7,90 €
Hähnchenbrustfilet mit fruchtiger Curryrahmsauce	(2.4. A,D)	Port.	8,50 €
Hähnchenkeulen gegrillt	(2. A)	Stck	3,50 €

Fischspezialitäten:

Gemischte Fischplatte: mit Forelle, echtem Lachs, Heißrauchlachs, Makrelenfilet, Sahnemeerrettich und Remouladensauce	(3.6. J)	p.Pers.	14,90 €
Lachs auf Rösti	(3.6. A,J)	Port.	7,90 €
Matjesfilet in Sahnesauce	(1.3.6. A,D,J)	Stck	4,50 €
Matjesröllchen auf Apfelscheibe	(1.3.6.)	Stck	5,50 €
Rheinischer Heringsstipp	(1.3.6. D,J)	100g	2,50 €
Echter Lachs mit Sahnemeerrettich	(1.3.6. D,I,J)	100g	4,90 €
Krabbensalat	(1.3.6. D,J)	100g	4,90 €

Preise netto, zzgl. MwSt.

Aus dem Suppentopf:

• Rinderkraftbrühe mit Einlage	(2.3.6. A)	400 ml	5,90 €
• Hühnersuppe mit Spargel, Reis und Erbsen	(2.3.6. A,D)	400 ml	5,90 €
• Brokkolicremesuppe	(2. A,D)	400 ml	4,90 €
• Erbsensuppe	(2.3.5.6. A)	400 ml	4,90 €
• Gulaschsuppe "Ungarische-Art"	(2.4. A,D)	400 ml	6,90 €
• Gemüsesuppe	(2. A,D)	400 ml	5,90 €
• Tomatensuppe "Provence"	(2. A,D)	400 ml	5,90 €
• Kartoffelcremesuppe	(2.3.6. A,D)	400 ml	5,90 €
• Spargelcremesuppe	(2.3.6. A,B,D,G)	400 ml	5,90 €
• Käse-Lauchsuppe	(2.3.6. A,D)	400 ml	5,90 €

Eintöpfe:

• Grünkohleintopf mit geräucherter Bratwurst	(2.6.7. A)	500g	7,90 €
• Möhreneintopf mit geräucherter Bratwurst	(2.6.7. A)	500g	7,90 €
• Bohneneintopf	(2.6.7. A,D)	500g	6,90 €
• Wirsingeintopf	(2.6.7. A,D)	500g	6,90 €

Beilagen:

• Bergische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	(2.3.5.6. A)	Port.	3,90 €
• Kartoffelgratin	(2.3.5.6. A,B,D)	Port.	3,90 €
• Salzkartoffeln		Port.	3,90 €
• Parisienne-Kartoffeln in Butter geschwenkt mit Petersilie		Port.	3,90 €
• Kartoffel-Rösti	(3. A,B,D)	Port.	3,90 €
• Kroketten	(3. A,B,D)	Port.	3,90 €
• Kartoffel-Ecken	(3. A,B,D)	Port.	3,90 €
• Nudeln (nach Wahl)	(4. B,G)	Port.	3,90 €
• Spätzle	(4. B,G)	Port.	3,90 €
• Gnocchi	(2.4. B)	Port.	3,90 €
• Gemüse nach Saison und Wahl		Port.	4,50 €

Saucen:

• Pfeffersauce	(4. A,D)	1 Ltr.	10,00 €
• Remouladensauce	(1.3.4.6. A,B,F,G)	1 Ltr.	10,00 €
• Curry-Frucht-Sauce	(1. A,D)	1 Ltr.	10,00 €
• Senfsauce	(1. A,D,F)	1 Ltr.	10,00 €
• Sahne-Meerrettichsauce	(1.3. A,D,I)	1 Ltr.	10,00 €
• Preißelbeersauce	(1.)	1 Ltr.	10,00 €
• Sauce-Bernaise	(3.4. B)	1 Ltr.	10,00 €
• Sauce-Hollandaise	(2.3. A,B,D,G)	1 Ltr.	10,00 €

Salate:

Kartoffelsalat vegan	(3.6.)	100g	1,49 €
Rheinischer Kartoffelsalat	(1. A,B,D,G)	100g	1,39 €
Speckkartoffelsalat	(2.3.5.6.)	100g	1,39 €
Krautsalat mit Sahne	(D,G)	100g	1,39 €
Krautsalat mit Paprika		100g	1,39 €
Waldorfsalat	(1.3.7. A,B,D,G)	100g	1,59 €
Geflügelsalat	(1.3.7. A,B,D,G)	100g	2,19 €
Bunter Nudelsalat mit Schinken	(2.3.5.6. A,B,D,G)	100g	1,69 €
Nudelsalat "Napoli" mit Hähnchenbrust	(2.4. A,B,D,G)	100g	1,99 €
Nudelsalat (klassisch)	(1.2.3.5.6. A,B,D,G)	100g	1,39 €
Kieler Heringssalat	(1.3.4.5.6. A,B,G,D,J)	100g	1,99 €
Brokkoli-Salat	(1.2.3.5.6.A,B,D,G)	100g	1,79 €
Gurken-Salat	(1.2.3.5.6.)	100g	1,39 €
Bohnen-Salat	(3.6.)	100g	1,39 €
Bayrischer Wurstsalat	(2.3.5.6. A)	100g	1,99 €
Gourmetsalat (frischer Salat nach Saison mit Joghurtdressing)	(A, D)	p.Pers.	4,90 €

Desserts:

Rote Grütze mit Vanillesauce	(4. D)	Port.	4,50 €
Mousse au Chocolate	(4. B,D,G)	Port.	4,50 €
Frischer Obstsalat	(7.)	Port.	4,90 €
Tiramisu (ab 10 Pers.)	(4.7. B,D,G,I)	Port.	4,50 €
Panna-Cotta mit roter Grütze	(4.7. B,D)	Port.	4,50 €
Zitronencreme	(4.7. B,D)	Port.	4,50 €
Vanille Mousse	(4.7. B,D)	Port.	4,50 €

Preise netto, zzgl. MwSt.

Platten für das kalte Buffet:

Mediterane Platte Luftgetrockneter Schinken, Mailänder Salami, verschiedene Käsesorten, Tomate Mozzarella.		p.P.	10,90 €
Roastbeefröllchen gefüllt mit Fleischsalat	(1.3.6. A,B)	Stck	4,90 €
Antipasti	(2.3.4.6.7.A,B,D)	p.P.	6,90 €
Spargelröllchen	(6.)	Stck	4,50 €
Medaillon vom Rind	(A)	Stck	14,90 €
Medaillon vom Kalb	(A)	Stck	14,90 €
Medaillon vom Schwein	(A)	Stck	5,90 €
Hähnchenspieß	(2. A)	Stck	2,90 €
Gemüsestick		Stck	1,95 €
Schinkenbrett mit verschied. Sorten	(2.3.5.6.)	p.Pers.	9,90 €
Käsebrett mit verschiedenen Sorten (reichlich garniert)	(3.4.6.)	p.Pers.	7,90 €
Mozzarella mit Tomate	(3.6. D)	p.Pers.	4,95 €
Parmaschinken mit Melone	(2.3.5.6.)	p.Pers.	5,90 €
Roastbeefplatte	(2. A)	100g	7,50 €
Gourmetplatte: Kasseler, Roastbeef, Schweinebraten und Putenbraten (reichlich garniert)	(2. A,D)	p.Pers.	9,90 €
Vesperbrett: mit Mett, Pfefferbeißer, Kottenwurst, Blut- und Leberwurst sowie Zwiebelsülzen. Oder nach Wunsch	(2.3.5.7. A,D,F)	p.Pers.	8,90 €

Vegetarisch:

Ratatouille	(A)	p.Pers.	6,95 €
Gemüse-Lassagne	(2.3.5.6.A,B,D)	p.Pers.	6,95 €
Gemüsegratin	(2.3.5.6.A,B,D)	p.Pers.	5,95 €

Div. Salate auf Anfrage!

Zutatenliste ausliegend.

Zutaten:
1.) mit 50% Salatmayonnaise
2.) mit Geschmacksverstärker
3.) mit Antioxydationsmittel
4.) mit Farbstoff
5.) mit Phosphat
6.) mit Konservierungsstoff
7.) mit Süßungsmittel

Allergene:
A) Sellerie
B) Ei
D) Lactose
F) Senf
G) Gluten
I) Alkohol
J) Fisch

Canape's:

Canape's mit verschiedenen Käsesorten	(4. D)	Stck	1,95 €
Canape's mit gekochtem Schinken, Braten, oder ähnlich (garniert)	(2.3.5.6. A,D)	Stck	1,95 €
Canape's mit Roastbeef	(2. A,D)	Stck	2,50 €
Canape's mit Mett	(D)	Stck	1,95 €
Canape's mit Tatar	(D)	Stck.	2,50 €
Canape's mit Forelle, Lachs, Krabben	(1.3.6. D,J)	Stck	2,95 €
Canape's mit Schweinefilet	(A,D)	Stck	4,20 €
Canape's mit Rinderfilet	(A,D)	Stck	5,90 €
Belegte Brötchen: gem. mit Wurst, Braten, Käse, Mett (garniert)	(2.3.4.5.6. A,D)	Stck	1,95 €
Gebratenes Kotelett	(A,B,G)	Stck	3,50 €
Gebratenes Schnitzel aus der Oberschale	(A,B,G)	Stck	3,50 €
Gebratenes Schnitzel vom Lummer	(A,B)	Stck	3,95 €
Hähnchenschnitzel	(A,B)	Stck	4,95 €
Minischnitzel	(A,B)	Stck	2,20 €
Mini Hähnchenschnitzel	(A,B)	Stck	2,90 €
Frikadellen	(2. A,B,F,G)	Stck	2,20 €
Partyfrikadellen	(2. A,B,F,G)	Stck	0,80 €

Geschirr und Besteck-Verleih

Gedeck (bestehend aus):	2 Speiseteller 2 Messer 2 Gabeln 1 Kaffeelöffel 1 Glasschale oder Dessertteller		3,90 €
Suppengeschirr (bestehend aus):	1 Suppentasse 1 Unterteller 1 Suppenlöffel		1,90 €
Kaffeegedeck (bestehend aus):	1 Kaffeetasse 1 Untertasse 1 kleiner Löffel 1 Dessertteller 1 Kuchengabel		2,50 €
0,2L-Gläser		Stck	0,50 €
Sektgläser		Stck	0,70 €
Weingläser		Stck	0,70 €
Stehtische		Stck	10,00 €
Bierzeltgarnitur (bestehend aus):	1 Tisch 2 Bänke	Stck	15,00 €
1 Rechaud komplett mit Einsatz 2 x 1/2 oder 1 x 1/1 und 2 x Brennpaste		Stck	15,00 €

Preise netto, zzgl. MwSt.

Irrtümer und Preisanpassungen vorbehalten.
Bei Erscheinen des neuen Prospektes verliert der alte Prospekt seine Gültigkeit!