

»DIE WELT GEHÖRT DEM,
DER SIE **GENIESST**«

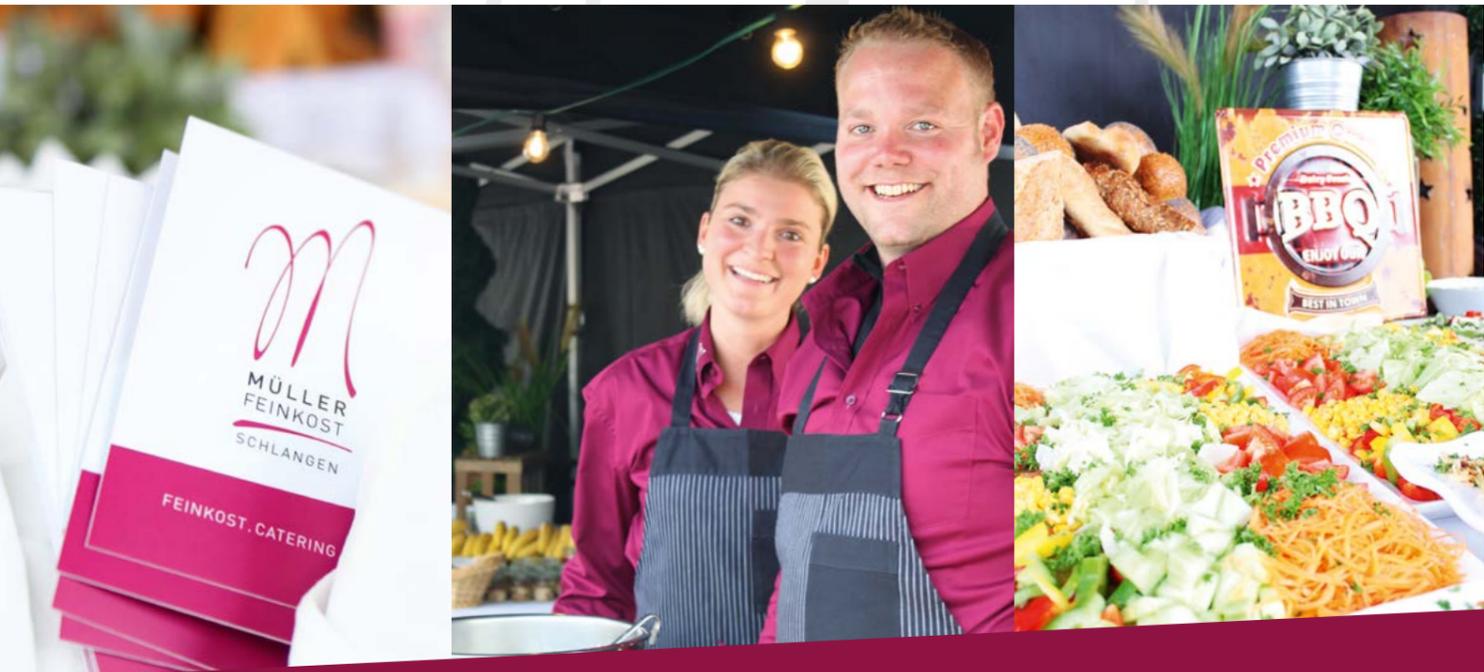


FEINKOST . CATERING . BBQ



MÜLLER
FEINKOST

SCHLANGEN



WILLKOMMEN
AM ORT DER GENÜSSE

»EINE GUTE KÜCHE IST DAS
FUNDAMENT ALLEN GLÜCKS«

LIEBE KUNDEN,

verwöhnen Sie Ihre Gäste mit leckeren Kreationen vom Feinkost-Team Daniel Müller und machen Sie aus Ihrem nächsten Event ein sinnliches Erlebnis, denn bei Müllers wird nach langgelebter Tradition immer alles frisch gekocht und mit Liebe zum Detail zubereitet.

Wir laden Sie ein zu „Ideen die Schmecken“ und wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Durchsicht unseres Exposés.

Gerne beraten wir Sie persönlich und in Ruhe bei einer Tasse Kaffee hier bei uns im Laden.

Einen Termin hierfür vereinbaren Sie bitte unter 0 52 52/8 19 72.

Ihre Ansprechpartner in unserem Haus sind:
Daniel Müller und Regine Müller

Wir freuen uns auf Sie – lassen Sie sich inspirieren und verwöhnen!

IHR TEAM VON
FEINKOST DANIEL MÜLLER

VORSPEISEN

AUSZUG AUS MÜLLER'S HAUSGEMACHTER ANTI-PASTI

Tomate Mozzarella an Basilikum
Zucchini und Auberginenscheiben mit
Tomatensugo und Parmesan gratiniert
Paprika blanchiert
Frische Champignons abgelöscht in Balsamico

MÜLLER'S ANTI-PASTI

Oliven in Knoblauchöl
Tomate Mozzarella an Basilikum
Melone an Carat-Schinken
Zucchini und Auberginenscheiben mit
Tomatensugo und Parmesan gratiniert
Vitello Tonnato
Paprika blanchiert
Baquette

FISCHPLATTENAUSZUG

Geräucherter Lachs
Forellenfilets geräuchert von Müller
Pfeffermakrele
Sahnemeerrettich

KALTE FISCHPLATTE

Geräucherter Lachs
Forellenfilets geräuchert von Müller
Pfeffermakrele
Kräutermaatjes
Stremellachs
Sahnemeerrettich

CANAPÉS/BRÖTCHEN/SCHNITTCHEN

(pro Stück)

CANAPÉS

mit Lachs
mit Forelle
mit Käse
mit Pasteten
mit Schinken
mit Rindersaftschinken
mit Wacholderschinken
mit südländischer Salami

BELEGTE ½ BRÖTCHEN

mit Aufschnitt
mit Salami
mit Bratenaufschnitt
mit Käse
mit gek. Schinken
mit rohem Schinken
mit Tomate Mozzarella

SCHNITTCHEN

mit Kochschinken
mit Salami
mit Käse
mit Aufschnitt
mit Braten
mit Putenbrust

SUPPEN

RINDFLEISCHSUPPE MIT EIERSTICH Rindfleisch gekocht, Eiernudeln, Julienne Gemüse, Markklösschen und frischer Petersilie	0,2 l
HÜHNERSUPPE MIT EIERSTICH Hühnerkeulenfleisch gekocht, Reis, Julienne Gemüse, Markklösschen und frischer Petersilie	0,2 l
MINISTRONE Á LA SABINE mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Reis, ein vegetarischer Traum	0,2 l
BROKKOLI-SCHAUMSÜPPCHEN mit Brokkoli-Röschen und Mandelblättchen	0,2 l
GULASCHSUPPE schön gehaltvoll, dick gekocht mit viel Fleisch	0,5 l
KÄSE-LAUCHSUPPE mit Hackfleisch nach Oma´s Rezeptur – mmmhhhh....	0,5 l
CHILI CON CARNE mit Kidneybohnen, weißen Bohnen, Mais, Paprika und dem richtigen Pep	0,5 l

EINTÖPFE

ERBSENEINTOPF mit Mettwurst, Kartoffeln und frischem Wurzelgemüse	0,5 l
LINSENEINTOPF mit Mettwurst, Kartoffeln und frischem Wurzelgemüse	0,5 l
GRÜNKOHLEINTOPF „SCHLÄNGER MARKT“ mit Oldenburger Grünkohl, Mettwurst, Kartoffeln und Kesselbrühe nach geheimer Rezeptur gekocht	0,5 l
MÖHRENEINTOPF mit Lauch und Mettenden	0,5 l
SAUERKRAUTEINTOPF mit Karotten, Kartoffeln, Kassler und Mettwurst	0,5 l
PICHELSTEINER EINTOPF mit Möhren, Sellerie, Zwiebel, Weisskohl, Paprika, Petersilie, Rindfleisch, Schweinefleisch, Mettbällchen und viel Liebe	0,5 l



SCHLEMMER-BUFFETS

JÄGERHIT

Jägerhackbraten an Champignonsauce mit Zwiebeln, Speck und frischer Petersilie gebutterte Spätzle und Möhren Lauchgemüse

STELZENHIT

Mini-Schweinshaxen mit Bratensauce frisch gemachtes Kartoffelpüree und geschmorrttes Sauerkraut

FRÜHLINGSHIT

Hähnchengeschnetzeltes an Curry-Sahne-Sauce, Schweinegeschnetzeltes an Pfefferrahmsauce dazu Reis und gebuttertes Frühlingsgemüse

TOSKANA HIT

Hähnchen-Kartoffelpfanne mit Tomaten, Zwiebeln, frischer Knoblauch und Kräutern im Ofen gebacken, dazu saftige Hähnchenkeule & zartes Hähnchenbrustfilet

BRATENHIT EINS – SPIESSBRATEN AN BRATENSAUCE

hausgemachtes Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln dazu Kaisergemüse

BRATENHIT ZWEI – BACKSCHINKEN & KAMINBRATEN AN BRATENSAUCE

Kartoffelgratin mit Gouda gebacken dazu Krautsalat und Bauernsalat

SCHNITZELHIT

Magere Schnitzel aus dem Schweinerücken gold-gelb gebraten, Hähnchenknusperschnitzel, dazu Rahmsoße mit frisch gebratenen Champignons und frischer Petersilie, Kartoffelgratin und Gouda, bunt gemischte Rohkostplatte mit Hausdressing

SCHLEMMER-BUFFETS

PASTAHIT

Lachslasagne mit Blattspinat und Bechamelsauce Hackfleischlasagne mit feiner Kräuter-Bolognese bunt gemischte Rohkostplatte mit Hausdressing

MÜLLER'S SCHASCHLIKTOPF

mit Zwiebeln und Paprika Brätlinge an Sauerrahm dazu Balkangemüse

DER GRIECHISCHE HIT

Fetabraten mit Tomaten und Fetakäse an feiner Soße saftiger Balkanreis mit Paprika, Tomaten und etwas Knolauch, griechisch gemischter Salat

DER BAYRISCHE ABEND

Schweinshaxen, Backschinken, Leberkäs', Sauerkrautgratin, Bratkartoffeln, Sauerkraut und Krautsalat

DAS RUSTIKALE

Backschinken an feiner Soße, saftiges Rindergulasch dick gekocht, Nackenbraten an Pfefferrahm, Röstkartoffeln, Gratin, Spätzle, gemischte Gemüseplatte und Rohkostplatte mit Hausdressing

DAS BÜRGERLICHE BUFFET

Ratatouille Hähnchenbrust, Rotwein gebeitztes Rindfleisch, Carbonadenbraten an Rahmsoße mit Champignons und frischer Petersilie, Röstkartoffeln, Gratin, Reis, gemischte Gemüseplatte und frischer Rohkostplatte mit Hausdressing

SCHLEMMER-BUFFETS

DAS DEFTIGE BUFFET

Spießbraten an Altbiersoße mit geschmorrt
Wurzelgemüse, Jägerhackbraten an Bratensoße
mit Champignons und frischer Petersilie, Kartoffelpüree
mit Röstzwiebeln Kartoffelklöße an brauner Butter
gemischte Gemüseplatte und bunter Rohkostplatte
mit Hausdressing

BUFFET GAUMENFREUDEN

Ratatouille Hähnchenbrustfilet,
Schweinefilet an Schnittlauchrahm mit Champignons
frisches Lachsfilet an Butter-Julienne dazu Rieslingrahm
Kartoffel-Lauchauflauf mit Sesamkruste
gebutterte Spätzle, gemischte Gemüseplatte,
bunt gemischte Rohkostplatte mit Dressing

BUFFET TURIN

Hausgemachte Lachslasagne mit Blattspinat
Italienische Röllchen: Schweinerouladen gefüllt
mit Parmaschinken und Mozzarella
Pollo á la Cacciatore Hähnchenbrust mit Ratatouille gebacken
Gnocchi an Buttersoße, mediterranes Kartoffelgratin
hausgemachte Peperonata, Brokkoli an Mandelblättchen,
gemischte Rohkostplatte mit Dressing

»DIE WELT GEHÖRT DEM,
DER SIE **GENIESST.**«

ZU DEN BUFFETS – LECKEREIEN ZU SPÄTER STUNDE –

Käsearrangement/Käsebrett/Käseplatte
Fetabällchen
Krüstchen
Hähnchenkebab
Pfefferbeisser
Käseröllchen auf Pumpernickel
Schinken- Spargelröllchen
Mandelhähnchen mit Curry-Früchte Dip
Brotkorb und Butter
Roastbeef mit Remoulade
Schmandpfanne
Gem. Fischarrangement
Medallions
Hawaii Krüstchen
Tomate Mozzarella mit Basilikum
Grissini im Schinkenmantel
Elsässer Blätterteigschnecken
Pulled Pork Blätterteigschnecke
Flammkuchenkrüstchen
Krüstchen mit Schinken, Käse, Ananas und Hollandaise gebacken
Tapasteller mit Cherrychampignons
Zupfbrot

BUFFET FINGERFOOD

Hähnchenbrustspieß „Bombay“ an Curry-Früchte-Dip
Kleine Krüstchen vom Schwein mit Dip
Schlemmerhackbällchen mit Chili-Mango-Dip
Wraps gefüllt mit Hähnchenbrust, Eisbergsalat
und fruchtiger Chilisauce
Müller´s Gourmetcanapés
Lachsrollchen gefüllt mit Meerrettichfarcé
Feta-Sesam-Praline
Müller´s Westfälischer Trüffel
Hausgemachter Anti-Pasti-Spieß
Baconcini Spieß an Basilikum
Käsesandwich mit lufttrockener Mettwurst
Dazu Baquette

FEINSTES FINGERFOOD – MÜLLER'S EDELAUSLESE

Tomate Basilikum Quiche
Hackbällchen gefüllt mit Feta dazu Chili-Mango-Dip
Vitello Tonnato auf Schlemmerlöffeln
Baconcini-Spießchen an Basilikum
Müller´s Westfälischer Trüffel
Blätterteigtaschen „Hawaii“ mit Kochschinken und Ananas
Hähnchen-Kebab an Curry-Frucht-Soße
Lachspäckchen gefüllt mit feiner Meerrettichfarce
Datteln gefüllt mit Frischkäse und Rauchfleisch
Pfläumchen im Speckmantel
Kräutermatjes auf gebutterten Schwarzbrot mit feiner
roter Zwiebel
Feta-Sesam-Praline
Kirschtomate gefüllt mit mediterranen Frischkäse
Gefüllte Wraps mit Hähnchen, fruchtiger Chilisoße und
Eisbergsalat
Feinste Canapé Variation aus dem Hause Müller
Käseröllchen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse

SÜSSE VARIATIONEN IM GLÄSCHEN:

Mascarpone-Limettencreme mit Pfirsich und gebrannten
Mandelblättchen
Schwarzwälder Kirschbecher mit Zimtkirsche und
Schokomousse
Rocher Gläschen

»VERSUCHUNGEN SOLLTE MAN NACHGEBEN.
WER WEISS, OB SIE
WIEDERKOMMEN«

BRUNCH-BUFFET

Hausgemachte Suppe Ihrer Wahl
Müller´s Anti-Pasti
Kalte Fischplatte
Käseaufschnittplatte
Bratenplatte mit Roastbeef und hausgemachte Remoulade
Gemischte Schinkenplatte
Gemischte Aufschnittplatte
Gemischter Brötchen und Brotkorb frisch vom Bäcker
Dazu Butterplatte

SÜSSES

Giotto-becher
Rocher-becher
Mascarpone-Limettencreme mit Himbeeren und weißer Schokolade
Pommersches Apfeldessert mit Panna Cotta
Tiramisu mit Mascarpone Espresso und Löffelbiscuit
Schwarzwälder Kirschtraum
Erdbeertiramisu (saisonaler Artikel)
Müller´s Eierlikör-Kirschtraum
Cheesecake Dessert im Gläschen
Amaretto-Nuss-Nougat Gläschen
Karamell-Brownie Gläschen
Tiramisu- Cappuccino
Irene´s Apfel- Mascarpone Traum mit Karamellkeksen
Mascarpone Limettencreme mit Pfirsich und gebrannten Mandeln
Griesflammerie mit Zimtpflaumen
Kirsch- Sahne Quark Dessert mit Schokoraspeln
Rote Grütze mit Vanillesauce



MÜLLER'S BBQ VOM OFFSET-SMOKER

Pulled Pork

Zarte Fetaröllchen vom Schwein
Saftige Fleischtaschen mit mediterraner Füllung aus Tomate,
Mozzarella fein mariniert mit Basilikum
Moink Balls gefüllt mit Ananas-Käse im Bacon Mantel glasiert
mit unserer hauseigenen BBQ-Sauce
Rosmarin Meersalzschinken aus dem Smoker
Elsässer Schweinefilet gefüllt mit Schwarzwälder Schinken,
geschmorrtter Zwiebel und Creme ´ Fraiche
Hähnchenbrustfilet „Bombay“
Gourmetbratwurst (Daniel´s Variation)
Zucchinischiffchen à la Marion gefüllt mit saftigen Feta,
Tomatenfruchtfleisch und mediterranen Kräutern

AUS UNSERER RIESENPFANNE

Französische Brätlinge geschwenkt an hausgemachten
Sauerrahm

GRILLDIPS

Hot Pepper Sauce
Oma´s Schlemmersauce
Hausgemachte BBQ-Sauce
Vitello Tonato Dip
Curry Früchte Crème fraîche

SALATBUFFET BBQ

Bunt gemischte Rohkostplatte mit verschiedenen Hausdressings
Rucola Platte mit geschmorrtten Pinienkernen, Cherrytomaten,
gehobelten Parmesankäse an feinem Balsamico-Dressing und
kalt gepressten Olivenöl
Kartoffelsalat nach „Oma´s Rezept“
Italienischer Spaghetti Salat
Anti Pasti Salat
Chinakohl an Orangen-Crème fraîche
Frischer Bauernsalat mit grünen und schwarzen Oliven und
Fetakäse
Französische Baguette, Brötchenauslese frisch vom Bäcker
dazu unsere hausgemachte Kräuterbutter

DESSERTBUFFET BBQ

Cheesecake Dessert im Glas
Karamell-Brownie im Glas
Banane vom Grill mit einem leichten Joghurt Dip,
verfeinert mit Zimt und Zucker

» MIT LIEBE KOCHEN IST
NAHRUNG FÜR DIE SEELE«

LEIHGESCHIRR

Gerne können Sie bei uns das zugehörige Geschirr und Besteck zu Ihrem Buffet dazu buchen, wir weisen darauf hin, dass dann der MwSt.-Satz von 19% auf die gesamte Bestellung fällig wird.

- Teller, groß
- Teller, Suppe
- Teller, Dessert
- Dessertschale
- Kaffeetasse, mit Unterteller
- Messer
- Gabel, groß
- Löffel, groß
- Gabel, klein
- Löffel, klein
- Tischdecke





FEINKOST . CATERING . BBQ
SPRECHEN SIE UNS AN!