

..einfach gut geniessen!



Ihr Catering & Eventpartner vom Niederrhein

Eintopfgerichte & Suppen



Preisliste ab 08.2018



Hausmannskost für Ihr Event

Was gibt es feineres als eine frisch zubereitete, kräftig schmeckende Suppe. Ein deftiger Eintopf als Hauptgericht oder ein feines Süppchen zur Vorspeise.

Unsere Eintöpfe & Suppen servieren wir heiß im Chafing Dish – größere Mengen füllen wir zum Transport in Thermobehälter. Wir kalkulieren pro Portion 450 ml Suppe.

Gulaschsuppe „Hausmacher Art“

nach Art des Hauses, mit viel Schweinefleisch, Paprikastreifen, Pilzen & Zwiebeln

*Preis pro Person 3,50 €**

Gulaschsuppe „Ungarisch“

mit zartem Rindfleisch, Kartoffeln, Paprika, und Champignons, abgeschmeckt mit einem Hauch Chili – unsere klassische Variante

*Preis pro Person 3,80 €**

Käse-Lauch-Suppe

Hackfleisch, Lauchstreifen, Schmelzkäse, Schinkenstreifen, Champignons und Zwiebeln

*Preis pro Person 3,50 €**

Mitternachtssuppe

mit Hackfleisch, Mettwurst, Räucherspeck, Kidney-Bohne, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons

*Preis pro Person 3,50 €**

Rheinische Kartoffelsuppe

Gebundenes Suppe mit feiner Sahne, Mettwurstscheiben und Lauchröllchen auf Wunsch auch als vegetarische Variante

*Preis pro Person 3,50 €**

Erbsen- & Linseneintopf

kräftige Eintöpfe, mit Fleischeinlage, schmeckt zu jeder Jahreszeit

*Preis pro Person 3,50 €**

Grünkohleintopf

ganz klassisch mit Kartoffeln, knusprigen Speckcroutons und gerösteten Zwiebeln.

- mit hausgemachter Mettwurst

*Preis je Port. 7,90 €**

- mit rheinischer Bratwurst

*Preis je Port. 7,90 €**

- mit geselchtem Bauchfleisch und Mettwurst

*Preis je Port. 8,90 €**

- mit Kasseler Braten und Mettwurst

*Preis je Port. 9,80 €**

dazu reichen wir mittelscharfen Senf.

Brot & Butter

zu unseren Eintöpfen empfehlen wir Ihnen knuspriges Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter

*Preis je Pers. 0,98 €**

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher MwSt. **

(ohne Dienstleistung 7 % MwSt. / zuzüglich Dienstleistung Gesamtauftrag 19 % MwSt.)

je nach Auftragsvolumen können noch Anliefer- & Rückholkosten anfallen



feine Süppchen zur Vorspeise

gerne Servieren wir Ihnen zur Vorspeise ein feines Süppchen, oder präsentieren dieses im Chafing Dish am Buffet- Alle Preise gelten ohne Suppengeschirr, gerne können Sie dieses über uns zumieten. Beachten sie dabei allerdings die erhöhten Mwst. Satz von 19 % auf den gesamten Auftrag.

Festtagssuppe klassische Rindfleischsuppe

klare Rinderbrühe mit Suppengemüse, Markklößchen und Eierstich

*Preis pro Portion 3,90 €**

Waldpilz Cremesuppe

aus frischen, pürierten Waldpilzen, mit gehobelten Champignons belegt

*Preis pro Person 3,90 €**

Kürbissüppchen mit Kernen & Croutons

gebundene Kürbissuppe die wir mit Kernen & Croutons servieren

*Preis pro Portion 3,80 €**

Spargelcremesuppe

nur zur spargelsaison, mit Spargelköpfen und Schnittlauchröllchen verfeinert

*Preis pro Portion 3,90 €**

Tomaten Cremesuppe mit Basilikumschaum

gebundene Tomatensuppe die wir auf Basis einer Rinderboullion ziehen, mit Basilikum-Sahne serviert

*Preis pro Portion 3,50 €**

Suppen auf Anfrage

Da wir alle Speisen selbst kochen und frisch zubereiten, können wir Ihnen jede Suppe kochen, die Sie sich wünschen. Sprechen Sie uns an, gerne bieten wir Ihnen die Suppe Ihrer Wahl an.

Brot & Butter

zu unseren Eintöpfen empfehlen wir Ihnen knuspriges Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter

*Preis je Pers. 0,98 €**

*Die hier angegebenen Preise verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mwst. *
(ohne Dienstleistung 7 % Mwst. / zuzüglich Dienstleistung Gesamtauftrag 19 % Mwst.)
je nach Auftragsvolumen können noch Anliefer- & Rückholkosten anfallen*