

Für Ihre Gäste



Kühlmann
Inhaber J. Wegner
Langestraße 51 • 33397 Rietberg
Telefon: 0 52 44 / 29 12

*Feinste Fleisch- und Wurstwaren
Imbiss-Theke & Mittagstisch
Ab Donnerstag frischen Fisch
Party-Service*

Menüvorschläge
für Ihre Feierlichkeiten

Klassisches Menü

*Westfälisches Zwiebelfleisch
saftige Bratenscheiben mit delikater Zwiebelsoße
dazu Kartoffelsalat und Gurke*

zarter Schweinebraten gefüllt nach Wunsch (Broccoli; Paprika Zwiebel; Obst; Lauch Käse...)

dazu

Petersilienkartoffeln

Prinzess - Bohnen mit Speck/ gemischte Gemüseplatte

gelbe – grüne – Bohnensalat

pro Person 11,70 €

leicht & Lecker

*Lachsschnitzel goldbraun gebraten
mit gedünsteten Zwiebeln, Champignons
und Speckwürfel*

*leichtes Hähnchen – oder Putenschnitzel
paniert und goldbraun gebraten
an Curry- Cocktailsoße, Lauchrahm
oder nach georgischer Art mit frischem Gemüse*

dazu

Nudeln oder Reis

Schwenkkartoffeln oder Bratkartoffeln

Gemüseauswahl

gemischter Salat mit verschiedenen Dressing

pro Person 12,60 €

Deftig & Leicht

*Prager Schinken mild gepökelt
mit knuspriger Schwarte an Senf- oder Remouladensoße*

*leichtes Puten- oder Hähnchengeschnetzeltes mit frischer
Paprika, Mais & Sojasprossen
an Curry – Cocktailsoße*

dazu

*Kartoffelpüree oder Petersilienkartoffeln
Nudeln oder Reis*

Sauerkraut oder Krautsalat

Broccoli – Röschen

Frischer Salat bunt gemischt dazu verschieden Dressings

pro Person 12,40 €

klassisch lecker

*Rinderrouladen
mit Speck und Zwiebeln gerollt*

*Hähnchenschnitzel „Krokant“
an einer zarten Lauchcreme*

dazu

Petersilienkartoffeln & Curry - Gemüsereis

gemischte Gemüseauswahl

Bohnensalat

pro Person 13,20 €

Einfach lecker

Zarte Schinken – Krüstchen überbacken mit Champignons & Lauch -Rahm

*Putenragout „Roma“ mit frischem Gemüse (Zucchini, Paprika, Tomate)
in einer würzigen Tomatenpesto*

dazu

*pfannefrische Schwenk~~k~~artoffeln oder Kroketten
Tomaten – Reis oder Butterreis*

Frischer Salat bunt gemischt dazu verschieden Dressings

pro Person 12,95 €

Delikat

*Saftige Schweinerouladen delikat gefüllt (Paprika, Zwiebel, Mett)
an einer fruchtigen Tomatensoße*

*leicht paniertes Putenschnitzel überbacken mit Champignons & Frühlingszwiebeln
in einer Sahnesoße*

dazu

*pfannenfrisch Schwenk~~k~~artoffeln oder Röste – Taler
Curry – Reis oder Butterreis*

zarte Broccoli – Röschen

Frischer Salat bunt gemischt dazu verschieden Dressings

pro Person 12,95 €

Deftig & pikant

*magere Eisbeinnüsschen (ohne Schwarte)
an einer Remouladen- oder Senfsoße*

*zarte Schweinefilet – Medaillons
in einer Champignon - Rahmsoße*

dazu

pfannenfrische Schwenkkartoffeln und Kartoffelpüree

*Sauerkraut oder Krautsalat und frisches Zwiebelbaguette
Blumenkohl und Broccoligemüse*

Frischer Salat bunt gemischt dazu verschieden Dressings

pro Person 13,40 €

Deftig pikant II

*magere Eisbeinnüsschen (ohne Schwarte)
an einer Remouladen- oder Senfsoße*

*leichtes Hähnchen – oder Putenschnitzel
paniert und goldbraun gebraten
an Curry- Cocktailsoße, Lauchrahmsoße
oder nach georgischer Art mit frischem Gemüse*

dazu

*pfannenfrische Schwenkkartoffeln und Kartoffelpüree
Curry – Reis oder Butterreis oder Wildreis*

*Sauerkraut oder Krautsalat und frisches Zwiebelbaguette
zarte Broccoli – Röschen*

bunt gemischter Salat mit Dressing

pro Person 12,80 €

leicht & delikät

zarter, magerer Schweinerücken gefüllt mit einer feinen Spinatfarce

*Hähnchenfilet in Mandelpanade
an feiner Lauchcreme oder Curry-Cocktailsoße*

*pfannenfrische Schwenk Kartoffeln oder Kartoffelgraten
Curry – Reis oder Butterreis oder Wildreis*

Zarte, gratinierte Broccoli – Röschen

bunt gemischter Salat mit Dressing

pro Person 12,20 €

Westfälisches Menü

*Magerer, zarter Sauerbraten
in Hausfrauensoße*

*saftiger Schweinenackenbraten pikant gefüllt
mit frischem Lauch & Speck*

dazu

Petersilienkartoffeln

Rotkohl und Rosenkohl

Frischer Salat bunt gemischt dazu verschieden Dressings

pro Person 12,75 €

Schlemmer Buffet

*Feines Hähnchenbrustfilet natur
auf pikantem Möhren - Lauchgemüse*

*Schweinefilet – Medaillons in
Champignonrahmsauce*

dazu

*Kartoffelgraten mit frischen Kräutern
oder pfannenfrische Schwenk Kartoffeln*

zarte Gemüseauswahl

Frischer Salat bunt gemischt dazu verschieden Dressings

pro Person 13,50 €

Fein & raffiniert

*Zarter Kasseler Lachs (Schweinerücken) mit
Kartoffelkäsekruste*

*Feines Putengeschnetzeltes mit Kräuterfrischkäse
& Champignons*

dazu

*Kartoffelgraten mit frischen Kräuter
Gemüse Reis*

Frischen bunten Salat mit verschiedenen Dressings

pro Person 12,40 €

Rindfleischsuppe mit Einlage

Frisch gekochte Rindfleischsuppe mit hausgemachten Markklößchen, Blumenkohl, Nudeln & Eierstich

pro Person 0,3L 3,60 €

Party - Suppen

Ofensuppe

Mageres Schweinefleisch, Erbsen & Möhren, Ananas & Champignons abgeschmeckt mit feiner Sahne

Gyrossuppe

Sahnig, cremige, mit frischem Thymian abgeschmeckt

Gulaschsuppe

Mit Rindfleisch, frischer Paprika und Champignons & Kartoffeln

Kartoffelsuppe „Tante Anne“

Mit frischem Lauch & Möhren

Dazu empfehlen wir kleine Wiener-Würstchen

Chili con Carne

Mit Hackfleisch, Paprika & Kidney – Bohnen

Käse – Lauch – Suppe

Mit Gehacktem, Lauch & Champignons

Party – Gulaschsuppe

Mit Hackfleisch, frischen Paprika & Tomaten

Minestrone „Veronese“

Wirsing, Möhren, Paprika, Brechbohnen & Tortelinie

Mitternachtssuppe

Gehacktes, frischer Lauch, Paprika, Möhren, rote- & weiße- Bohnen

Feuertopf

Hackfleisch, gemischte Paprika, rote Bohnen & Mais

Für alle Party - Suppen rechnen wir 0,5 Liter pro Person für 4,40 €.

Kühlmann Inh. Wegner

Vorspeisen – Suppe

Wir rechnen pro Person 0,31

Pizza Suppe

Tomaten, gelbe Paprika, Lauch, Champignons & frischer Basilikum

Gazpacho

Kalte spanische Tomatensuppe mit frischen Tomaten & Oliven

Wildreis – Champignon-Suppe

Wildreis mit frischen Champignons & zarten Frühlingszwiebeln

Broccoli – Rahmsuppe

Frischer Broccoli in einer hellen, cremigen Suppe

Broccoli – Karotten – Suppe

Frischer Broccoli, Karotten und feine Suppennudeln

Champignon rahm – Suppe

Für alle Vorspeisensuppen rechnen wir 0,3 Liter pro Person für 3,30 € pro Person.

Zusätzlich empfehlen wir Ihnen frisches Baguette oder Partybrötchen.

Gerne bieten wir Ihnen auch unseren Geschirrservice an.

Spargelcreme Suppe

mit frischem Spargel & Petersilie

auf Wunsch mit feinen Stückchen vom Hinterkeuschinken p.P. auf Anfrage

Saison Artikel

Herzhafte Eintöpfe mit deftiger Einlage & kleinem Wiener Würstchen

Erbseintopf Graupeneintopf Möhreintopf
Linseneintopf Frühlingsgemüseintopf Weiße Bohnen Eintopf
Schnibbelbohneintopf

Wir rechnen pro Person 0,5l für 4,20 € bis 4,50 € pro Person

Wirsingintopf mit Hackbällchen 4,50 € pro Person

Grünkohleintopf mit Kasseler & Kohlwurst 4,50 € pro Person

Aufläufe

Kartoffelauflauf

mit frischen Paprika, Zucchini & Broccoli

pro Person 4,95 €

Lasagne „Bolognese“

mit Hackfleisch, Tomatensoße

pro Person 5,20 €

Lachs – Lasagne mit Blattspinat

mit zartem Blattspinat und feinem Lachs

pro Person 8,50 €

Gemüse – Lasagne

mit zartem Broccoli, Möhren, Blumenkohl, Erbsen & Spargel

pro Person 4,95 €

Nudelauflauf mit Zucchini

mit Zucchini, Hackfleischtomatensoße & Käse überbacken

pro Person 4,95 €

Auberginen – Pasta – Gratin

mit Penne-Nudeln, Auberginen, Tomaten, Salami & Parmesan

pro Person 5,00 €

Überbackene Broccoli – Nudeln

Mit grünen Bandnudeln, Broccoli & Pinienkerne

pro Person 4,95 €

Pilz – Lasagne

Mit frischen Champignons

pro Person 5,20 €

Vegetarische Moussaka

Mit Auberginen, Tomaten, Mozzarella & Parmesan

pro Person 5,20 €

Frischer Fisch & zartes Geflügel

*Zartes Fischfilet (grätenfrei) „La Provence“
auf frischem Ratatouille – Gemüse.*

*Florenzer Putenragout
mit buntem Gemüse & Frühlingszwiebeln
dazu*

Tomaten – Reis / Butterreis

Frischer Salat bunt gemischt dazu verschieden Dressings

pro Person TAGESPREISE

Frischer Fisch & zartes Fleisch

*Zarter Lachsspieß mit feinen Jacobsmuscheln an einer Zitronenbuttersoße
dazu Broccoli – Röschen & Wildreis*

*Feine Schweinefiletmedaillons auf Rahmwirsing
dazu Prinzessböhnchen im Speckmantel & Herzoginnen - Kartoffeln*

Frischer Salat bunt gemischt dazu verschieden Dressings

pro Person TAGESPREISE

Frischer Fisch auf Rahmgemüse

Zartes Rotbarschfilet auf feinem Möhren- Lauchgemüse

dazu feiner Wildreis

pro Person TAGESPREISE

Orientalisch fantastisch

*Woknudelpfanne mit zarten Hähnchenstreifen, delikatsten Riesengarnelen
und feinem, knackigem Gemüse in einer
leicht scharfen, thailändischen Soße*

pro Person 8,90 €

Wir beziehen unsern frischen Fisch immer Donnerstag von der Deutscheesee Fischmanufaktur.

*Selbstverständlich können Sie Ihr Wunschmenü nach Ihren eigenen Vorstellungen
Zusammenstellen. Alle aufgeführten Gerichte sind einzeln, oder anders kombiniert
erhältlich. Sollte Ihr Wunschgericht nicht in unseren Menüvorschlägen enthalten sein,
sprechen Sie mit uns, wir sind Ihnen gerne behilflich.*

Dessert

Herrencreme mit Rum 2,20 €

Quark – Vanille - Creme 2,00 €

Rote Grütze mit Vanillesoße 2,00 €

Schoko – Creme 2,20 €

Vanille – Crème 2,20 €

Joghurt – Crème mit Erdbeeren 2,30 €

Pfirsich – Creme 2,20 €

Mousse Wintertraum 2,40 €
mit Backpflaumen & Rum

Mandel Mousse 2,30 €
mit Backpflaumen & Rum

Bayrische Creme 2,40 €

Weißer Schokoladenmousse
dazu rote Beeren Grütze 2,40 €

Himbeertraum 2,40 €

Geschirr

Flache Teller mit Besteck

<i>Rückgabe gespült</i>	0,60 €
<i>Rückgabe ungespült</i>	1,10 €

Suppenteller mit Löffel

<i>Rückgabe gespült</i>	0,60 €
<i>Rückgabe ungespült</i>	1,10 €

Suppentassen mit Löffel

<i>Rückgabe gespült</i>	0,37 €
<i>Rückgabe ungespült</i>	0,90 €

Salat – Oder Dessertschalen mit Löffel

<i>Rückgabe gespült</i>	0,25 €
<i>Rückgabe ungespült</i>	0,70 €

Alle Preise verstehen sich pro Stück inklusive 19% MwSt.

Geehrter Kunde

Wir stehen Ihnen für Ihre Fragen & Wünsche gerne zur Verfügung.

Telefonisch unter der Nummer 05244 / 2912.

Gerne beraten wir Sie auch persönlich in unseren Verkaufsräumen.

Allgemeine Liefer- & Zahlungsbedingungen unsres Partyservices

- Die angegebenen Preise verstehen sich pro Person und beinhalten 7% MwSt.
- Der Menüpreis ist berechnet für ein Menü mit 30 Personen. Bei geringeren Personenzahlen können eventuell Mehrkosten entstehen.
- Bei Sonn- oder Feiertagen berechnen wir für Aufträge unter 50 Personen, einen Zuschlag von 20€ pro Auftrag.
- Bei Lieferung mit Geschirr und oder Personal sind wir zu einer 19% MwSt. Abrechnung gesetzlich verpflichtet.
- Menüs ab einer Personenzahl von 30 Gästen, liefern wir in Rietberg frei Haus.
- Unter 30 Personen berechnen wir in Rietberg eine Pauschale von 5€ pro Anfahrt.
- Darüber hinaus berechnen wir die Kosten mit 0,80 € pro gefahrenen Kilometer.
- Sämtliche Transport- und Hilfsmittel wie Schüsseln, Besteck, Geschirr, etc. sind unser Eigentum und müssen nach Gebrauch, gereinigt zurückgegeben werden. Ansonsten stellen wir fehlendes Inventar gesondert in Rechnung.
- Geschirr, Töpfe und Geräte müssen am Tag nach der Lieferung bis 12:00 Uhr wieder in unserm Geschäft, gereinigt abgegeben werden. Gerne sorgen auch wir für den Rücktransport und die Reinigung des Inventars. Hierfür fallen gesonderte Kosten an, die Sie bitte der Liste am Ende dieses Textes entnehmen.
- In Einzelfällen behalten wir uns eine Anzahlung von 20 % der Gesamtkosten vor, der Restbetrag ist nach Lieferung sofort fällig.
- Änderungen der Personenzahlen müssen bis spätestens 4 Werktagen vor Lieferung bei uns eingehen.
- An schriftliche oder mündlich erteilte Terminabsprachen halten wir uns höchstens 4 Wochen gebunden, wenn keine Zusage erfolgt.
- Mit Herausgabe einer neuen Preisliste, verlieren die angegebenen Preise ihre Gültigkeit, und es gelten die neuen Regelungen der neuen Liste.

Kostenliste Reinigung Inventar

Buffet-Warmhaltebehälter mit Einsätzen, Tropfdeckel und Deckel	4,00 € / Stück
Suppen-Warmhaltebehälter mit Einsatz und Deckel	4,00 € / Stück
Alle Teile des Vorlagebestecks	0,50 € / Stück
Kisten, Behälter & ISO –Boxen	2,00 € / Stück