

DELIKATESSEN
FRANKEN



UNSERE BUFFETS

2023/24

www.delikatessen-franken.de

Canapés

Delikate Kleinigkeiten

Ab 18 Stück insgesamt und 6 Stück je Sorte,
Mengenempfehlung: je nach Anlass 6 - 12 Stück pro Person



Mit Fisch

- Matjestatar/Thunfischcreme pro Stück € 2,70
- Räucheraal/Garnelen
- Geräucherte Forelle/Lachstatar
- Lachskaviar auf frischem Mett..... pro Stück € 3,20
- Graved Lachs mit Dill
- Schottischer Räucherlachs pro Stück € 3,70



Mit Aufschnitt

- Parmaschinken mit Melone
- Kalbsbraten/Gebratene Putenbrust
- Kochschinken/Roastbeef pro Stück € 2,70



Canapés	2	Menüvorschläge	15
Schnittchen, Brötchen/		Kalte Vorspeisen	16
Kleine Köstlichkeiten/Kleiner Imbiss	4	Salate	17
Amuse bouche	5	Desserts/Käse	18
Fingerfood	6	Service	19
Buffet-Vorschläge	10		
Höhepunkte eines Buffets	14		



Ab 18 Stück insgesamt und 6 Stück je Sorte,
Mengenempfehlung: je nach Anlass 6 - 12 Stück pro Person

Mit Käse

Hausgemachte Käsecremes
Französische oder italienische Käsesorten
Ziegenkäse/Bauern-Gouda/Bündner Bergkäse .. pro Stück € 2,70



Mit gebratenen Steaks

Schweinefilet/Pouardenbrust..... pro Stück € 3,50
Kalbsfilet/Rinderfilet/Hirschfilet pro Stück € 4,95
1/2 Kalbfleischbällchen auf Tomate..... pro Stück € 2,50



Unsere Spezialitäten

Mini-Strammer-Max mit Wachtelspiegelei pro Stück € 4,80
Hummer-Medaillon auf Salatblättchen pro Stück € 7,25
Kaviar auf Eischeibe..... Tagespreis
Gänseleberpastete mit Madeiragelee pro Stück € 7,25



Canapés

Delikate Kleinigkeiten

Schnittchen oder halbe Brötchen

Ab 18 Stück insgesamt und 6 Stück je Sorte,
Mengenempfehlung: je nach Anlass 4 - 8 Stück pro Person

Mit Fisch

- Garnelen/Flusskrebse
- Krabben/Räucheraal/Lachstatar pro Stück € 4,70
- Schottischer Räucherlachs
- Irischer Wildlachs/Graved Lachs pro Stück € 5,20
- Forelle geräuchert/Thunfischcreme pro Stück € 4,50

Mit Aufschnitt

- Parmaschinken mit Melone
- Kalbsbraten/Gebratene Putenbrust
- Kochschinken/Roastbeef pro Stück € 3,50

Mit Käse

- Tomate-Mozzarella mit Pesto
- Französische oder italienische Käsesorten
- Ziegenkäse/Bauern-Gouda
- Bündner Bergkäse pro Stück € 3,50
- Hausgemachte Käsecremes pro Stück € 3,50



Kleine Köstlichkeiten

*Kleine Teigvariationen zum bequemen Erwärmen im Ofen,
Sortiment: 12 Stück*

- Mini-Pizza/Quiche/Mini-Lauchtörtchen
- Mini-Wurstbrötchen Sortiment € 14,50

Kleiner Imbiss

- Frikadellen, verschiedene Sorten
(Holsteiner-Art, Gemüse, Geflügel, Shrimps)
- Jungschwein-Schnitzel
- Cordon bleu von der Pute
- Kalbfleischbällchen
- Poulardenkeulen provenzalisch
..... Preis nach Gewicht



Pfiffige Amuse bouche

Ab 18 Stück insgesamt und 6 Stück je Sorte,
Mengenempfehlung: je nach Anlass 4 - 8 Stück pro Person

Mit Fisch

Thunfisch-Lollie mit Ingwer

Lachs-Lollie mit Sesam pro Stück € 4,20

Thunfisch-Carpaccio

mit Gurken-Ingwer-Tatar..... pro Stück € 5,20

Carpaccio von der Jakobsmuschel

mit Limonenöl..... pro Stück € 5,70

Mit Aufschnitt

Ibericorücken mit Rucolasalat

gefüllt auf Tomatensugo..... pro Stück € 5,20



Für die kleinen Gäste

Cocktailwürstchen-Spieß

auf Kartoffelsalat..... € 3,20

Crêpes mit Schinken-Tomate-Mozzarella

und klarem Spaghettisalat..... € 3,70



Fingerfood

Handliche Spezialitäten

Ab 30 Stück insgesamt und 5 Stück je Sorte, Mengeneempfehlung: je nach Anlass 6 - 12 Stück pro Person

Mit Fisch

- Cocktailgarnele mit Mini-Mango
- Thunfisch-Carpaccio mit Limonenöl
- Lachscrêpes mit Senf-Dill-Sauce
- Edelfisch-Galantinen
- Wachtelei im Lachsmantel
- Limonen-Lachsfilet
- Mini-Pellkartöfelchen mit Kaviar-Crème fraîche
- Flusskrebsschwänze mit Curry-Dip
- Lachs-Mini-Rösti
- Kabeljau in der Kartoffelkruste
- Lachs-Tatar-Bällchen
- Riesengarnelen-Bällchen mit Asia-Dip

..... pro Stück € 3,70



Mit Fleisch

- Pflaume mit Serrano-Schinken..... pro Stück € 2,70
- Mini-Auberginenroulade (auch zum Erwärmen)
- Feige mit Parmaschinken
- Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
- Schinken-Mozzarella-Crêpes pro Stück € 3,20
- Tomatino mit Parmaschinken
- Gänseleber-Praline pro Stück € 3,95
- Rinderfilet-Tatar mit Wachtelei
- und Trüffel-Vinaigrette pro Stück € 5,80



Vegetarisch

- Dattel mit Roquefortcreme pro Stück € 2,70
- Gemüsefrikadelle mit Thai Dip
- Antipasti-Spieß
- Mini-Tomaten-Mozzarella-Spieß
- Ziegenfrischkäse auf Paprikamarmelade
- Mönchskopfkäse gehobelt mit Feigenenf
- Zucchini-Roulade auf Paprika
- Camembert-Spieß mit Früchten pro Stück € 3,20
- Avocado-Taler mit Curry-Vinaigrette..... pro Stück € 3,70





Ab 30 Stück insgesamt und 5 Stück je Sorte, Mengeneempfehlung: je nach Anlass 6 - 12 Stück pro Person

Spezialitäten

Wachtelbrust auf Linsensalat pro Stück € 4,20

Blini mit 5 g Kaviar und Crème fraîche

Thunfisch-Sashimi

mit Wakame-Algen-Salat pro Stück € 6,40



Pfännchen zum Erwärmen

Entenbrust à l'Orange mit Kartoffelgratin

Überbackene Salmwürfel auf Lauch-Weißweinsauce

Basilikum Ravioli mit Strauchtomatenpesto

Steinpilztrüffel-Ravioli

mit Trüffelsauce pro Stück € 5,95



Kalte Süsspchen

Gurkensuppe mit Dill

Gazpacho mit Paprika

und Gurkenwürfeln pro Glas € 3,20

Warme Süsspchen

Creme-Süsspchen von Steinpilzen

Spargelcreme-Süsspchen

vom grünen Spargel pro Glas € 3,20

Zitronengras-Süsspchen

mit Riesengarnele pro Glas € 3,95



Salate im Mini-Bowl

Geflügelsalat mit Curry pro Stück € 4,50

Schafskäsesalat mit Rauke

Klarer Spaghettisalat pro Stück € 3,95



Fingerfood

Handliche Spezialitäten

Süße Verführung

Ab 18 Stück insgesamt und 6 Stück je Sorte,
Mengenempfehlung: je nach Anlass 4 - 8 Stück pro Person

Kleine Sünden

Topfenpalatschinken mit Vanillequark
Kleines Cocktail-Törtchen mit Früchten
Fruchtspieße pro Stück € 2,70

Mini-Schokobecher

gefüllt mit
Mango-Creme mit Mangofilet
Herrencreme mit altem Weinbrand
Mocca-Creme
..... pro Stück € 2,50



Fruchtige Kuchen / Petits Fours

Mousse au Chocolat-Törtchen
Tiramisu-Törtchen
Rahmkuchen mit Rhabarber
Passionsfrucht-Orangen-Kuchen pro Stück € 2,50



Mini-Dessert im Glas (saisonal variabel)

Panna cotta mit Himbeermark
Herrencreme
Joghurt Tropical
Limonen-Dessert
Maracuja-Dessert
Espressolikör
..... pro Stück € 3,20



*„Da läuft mir das Wasser im Munde zusammen“ –
das hören wir gern, denn dann haben wir unser Ziel erreicht:
Lust zu machen auf den Genuss
von Frische und Qualität.*



Buffet-Vorschläge

Harmonische Kompositionen

Im Folgenden empfehlen wir einige bewährte Kombinationen, die Sie gerne individuell ändern oder ergänzen können.

Empfehlung 1 „Rustikales Buffet“

ab 6 Personen

Matjessalat mit Gartenkräutern
Geräuchertes Forellenfilet mit Joghurtsauce
Kleine Jungschweinschnitzel mit Kräutersauce
Frikadellen
Kartoffelsalat
Prinzesssalat mit gemischten Bohnen
Mousse au Chocolat mit Vanillesauce
Brot und Butter

Pro Person € 31,00



Empfehlung 2 „Mediterranes Buffet“

ab 8 Personen

Rucolasalat mit Parmesan und Parmaschinken
Gemischte hausgemachte Gemüse-Antipasti
Auberginenrouladen
Jungschweinerücken toskanische Art
Klarer Spaghettisalat
Orangen-Tiramisu
Kleine italienische Käseauswahl
Pesto
Ciabatta und Butter

Pro Person € 37,00



Empfehlung 3 „Klassisches Buffet“

ab 14 Personen

Thailändischer
Krebsschwanzsalat mit Curry
Riesengarnelen
mit Cocktailsauce
Gänseleberschaum
mit Madeiragelee
Ganzer pochiert Salm
Rehrücken aufgeschnitten
mit Früchten garniert
und Cumberlandsauce
Birnenhälften mit Preiselbeeren
Rinderfiletmedaillons garniert
Kräutersauce
Tomate mit Gemüsesalat gefüllt
Kartoffelsalat
Rote Beete Salat
Waldorfsalat
Himbeer-Dessert
Mango-Creme
Gemischte Käseauswahl
Brot und Butter

Pro Person € 49,50



Buffet-Vorschläge

Harmonische Kompositionen

Empfehlung 4 „Feinschmecker-Buffer“

ab 8 Personen

Stremellachsterrine mit Joghurt-Schnittlauchsauce
Seezungenfilet mit Pfefferlings-Vinaigrette
Flusskrebssalat mit Safran und grünem Spargel
Iberico-Rücken mit Rosmarin, aufgeschnitten
Schafskäse-Raukesalat mit
halbgetrockneten Tomatenfilets
Frühlingskartoffelsalat mit Gurken und Radieschen
Zucchinirollchen
Topfenpalatschinken mit Erdbeeren und Thai-Mango,
dazu Himbeermark
Maracuja-Dessert
Internationale Brotauswahl und Salzbutter

Pro Person € 48,50





Empfehlung 5 „Italienisches Buffet“

ab 10 Personen

Vitello tonnato
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Scampisalat mit Kaiserschoten
Toskanischer Thunfischsalat
Rucolasalat mit Olivetti-Kirschtomaten und Parmesan
Kalbsfilet im Ganzen gebraten/kalt mit Antipasti garniert
Tomatensauce und Kräutersauce
Spaghettisalat
Panna cotta mit frischem Himbeermark
Espressolikör-Dessert
Ciabatta und Butter

Pro Person € 44,00



Empfehlung 6 „Lounge-Buffet“

ab 12 Personen

*Für dieses Buffet benötigen Sie keine Teller –
Serviette genügt!*

Avocadotaler mit Tomate in Curry-Vinaigrette
Rucolasalat mit Mozzarella und Kirschtomaten
Wachtelbrust auf Linsensalat
Gebratene Garnelenspieße
Filetmedaillons (Kalb, Schwein, Geflügel)
Sommersalat bzw. Petersilienwurzelsalat
Fruchtspieße mit Vanillesauce
Petits Fours
Gemischte Brotauswahl

Pro Person € 44,00



Höhepunkte *eines Buffets*

Fischplatten

Ganzer pochierter Salm

festlich auf einer Platte ausgarniert,
Rohgewicht ca. 3 - 4 kg pro kg € 69,00

Dazu empfehlen wir:

*Joghurt-Schnittlauch-Sauce,
Sauce Moussellin,
Kaviar-Crème fraîche*



Hummer-Platte

pro Person ein halber frischer Hummer
aufgekackt mit Kresse
und Cocktail-Dillsauce € 35,75



Fleischplatten

Im Ganzen gelassen – zum Erwärmen in Ihrem Ofen

Rinderfilet

mit Kräutern, Gewicht ca. 1,6 - 2 kg,
dazu Kräutersauce pro kg € 125,00

Filet Wellington

in Teigkruste mit Champignonfarce,
dazu süß-saure Pfeffersauce.... pro kg € 115,00



In Scheiben geschnitten, aufgelegt und garniert (kalt)

Rehrücken

mit Früchten garniert,
dazu Cumberlandsauce pro kg € 125,00

Kalbsfilet

mit italienischem Gemüse garniert,
dazu Tomaten-Rucolasauce pro kg € 125,00

Kräuterlende

Gewicht ca. 3 - 3,5 kg,
dazu Kräutersauce pro kg € 99,50



Menü-Vorschläge

Feine Arrangements

Ein schöner Abend mit guten Freunden, eine kleine Feier im Kreis der Familie – es gibt viele Anlässe, die einen schönen Rahmen für ein mehrgängiges Menü bieten.

„Wir freuen uns, wenn wir Sie und Ihre Gäste mit einem individuellen Menü verwöhnen dürfen!“



Alle Gerichte werden in feuerfestem Porzellan geliefert mit genauer Angabe, wie sie zu erwärmen sind (Gradzahl, Dauer etc.). Für kleinere und größere Kreise (ab 8 Personen) stehen wir Ihnen auf Wunsch mit unserem qualifizierten Küchenpersonal zur Verfügung.

Speisen Sie daheim wie im Restaurant!



Menüvorschlag 4 Gänge

Fischpastete mit Joghurt-Schnittlauch-Sauce und Sommersalat bzw. Petersilienwurzelsalat

Gebratene Riesengarnelen mit Wokgemüse und Curryschaum

Rinderfilet mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Topfenpalatschinken

mit Beerenobst und Himbeersauce

..... € 69,-



Kalte Vorspeisen

Genussvoller Einstieg



Vorspeisen mit Fisch

Überbackene Salmschnitte
Gebratene Riesengarnelen
Seezungenfilets mit Pfefferling-Vinaigrette
Vitello tonnato
Riesengarnelen-Mango-Spieße
Salmklößchen auf Kerbelschaum
Salmpastete oder Edelfisch-Galantine mit Joghurt-Schnittlauch-Sauce
Kabeljau mit Kartoffelkruste und Kaviar-Crème fraîche
Schottischer Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich
Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Irischer Wildlachs mit Sahne-Meerrettich
Carpaccio vom Thunfisch
Carpaccio vom Salm in Limonenöl
Stremellachsterrine mit Joghurtsauce
Duett von Lachs und Forelle
Artischockenboden mit Garnelen gefüllt
Wachteleier im Lachsmantel
Hummercocktail

Vorspeisen ohne Fisch

Wachtelbrüstchen auf Linsensalat
Gemischte hausgemachte Gemüse-Antipasti
Mozzarella-Cocktail mit Tomate und Basilikum
Gebackene Champignons mit Blattspinat
Carpaccio vom Parmaschinken mit Parmesan
Melonen-Schiffchen mit Parmaschinken
Mini-Paprika mit Hackfleischfüllung in Paprikasauce
Gänseleberschaum auf Friséesalat
Mozzarella-Crêpesröllchen
Auberginenroulade auf Rucola-Tomatensauce
Kalbstafelspitzsülze mit Kräutersauce
Kalbstafelspitz mit Himbeer-Vinaigrette
Zucchinirollchen mit Mozzarella gefüllt



Salate

Frische Vielfalt

Mit Fisch

Sylter Krabbensalat
Rantumer Matjessalat
Matjessalat mit Gartenkräutern
Roter Heringssalat
Heringsfilets in Creme
Thunfischsalat mit Joghurtsauce
Thunfischsalat toskanische Art
Garnelensalat
Garnelen in Dill
Thailändischer Krebschwanzsalat
Flusskrebssalat mit grünem Spargel
Meeresfrüchtesalat

Mit Fleisch

Tafelspitzsalat mit Kürbiskernöl
Chinesischer Hühnersalat
Geflügelsalat
Pouardensalat mit Pfifferlingen
Indischer Truthahnsalat
Rheinischer Kartoffelsalat mit Speck
Rindfleisch-Meerrettichsalat
Tropischer Geflügelsalat
Mexikanischer Fleischbällchensalat
Fleischsalat „Opa Franken“

Vegetarisch

Schafskäsesalat mit Rauke
Spaghettisalat mit Basilikum und Tomate
Klarer Spaghettisalat mit Radicchio
Kartoffelsalat nach Art des Hauses
Frühlingskartoffelsalat
Hirtensalat mit Schafskäse
Frühlingsalat mit Gurken und Radieschen
Sommersalat mit Kohlrabi, Apfel und Radieschen
Linsensalat
Möhrensalat
Krautsalat
Waldorfsalat
Apfel-Lauchsalat
Prinzesssalat mit gemischten Bohnen
Artischocken in Vinaigrette
Eiersalat mit frischen Gartenkräutern



Desserts/Käse

Köstliches Finale



Diese und weitere Desserts bieten wir in der jeweiligen Saison an. Alle Desserts sind auch portioniert im Cocktailglas erhältlich.

Desserts	Pro Person
Himbeer-Dessert.....	€ 4,35
Kirsch-Dessert	€ 4,35
Maracuja-Dessert	€ 4,35
Joghurt Tropical	€ 4,70
Mousse au Chocolat mit Vanillesauce.....	€ 4,25
Espressolikörcreme	€ 5,45
Herrencreme mit Weinbrand	€ 4,25
Creme caramel	€ 4,25
Rote Grütze mit Vanillesauce.....	€ 5,95
Birnencreme mit Schokoladensauce	€ 4,95
Reis Trautmannsdorf	€ 4,65
Zitronenquark mit Himbeeren	€ 5,20
Mangocreme	€ 4,70
Panna cotta mit Himbeermark	€ 4,25
Charlotte mit Himbeeren und Zabayone.....	€ 4,95
Exotischer Obstsalat	€ 5,95
Topfenpalatschinken (2 Röllchen)	€ 4,70
Sommerpudding	€ 4,90
Zimtousse mit Rotweinflaumen	€ 5,95
Eierlikörcreme	€ 5,45

Käseplatten

Sie wählen aus unserem umfangreichen Sortiment frischer Käsesorten und Käsecremes.

Französische, italienische oder gemischte Käseauswahl

ab 10 Personen
..... pro Person € 6,95

ab 20 Personen
..... pro Person € 6,70



Service

Feiern ohne Pflichten

*„Erleben Sie mit Freude Ihre Feier,
den Rest übernehmen wir für Sie!“*

Ob Familienfeste, Unternehmensveranstaltungen oder ein gemütliches Beisammensein mit lieben Freunden und Bekannten in kleiner Runde – freuen Sie sich entspannt auf ein wunderbares Erlebnis und genießen Sie auch als Gastgeber Ihre Veranstaltung!

Wir nehmen Ihnen Ihre Aufgaben ab und verwöhnen Ihre Gäste umsichtig mit exklusiven Speisen und Getränken.

Unser freundliches und erfahrenes Team übernimmt gerne den gesamten Service von der Begrüßung mit Getränken bis zum Nachfüllen von Speisen. Gerne stellen wir Ihnen die gesamte Ausstattung wie Stehtische, Geschirr und Besteck zur Miete zur Verfügung.



Die Angebote unseres Hauses umfassen nachfolgende Dienstleistungen:

- *Die Herstellung und das Anrichten der Speisen auf Platten oder sonstigem Geschirr erfolgt durch uns. Wir liefern Ihnen unsere Buffets im Stadtgebiet ab € 50,- frei Haus. Für Lieferungen über das Stadtgebiet hinaus berechnen wir eine Zustellgebühr nach Entfernung. Abholung kann vereinbart werden. Hierfür berechnen wir einen Kostenbeitrag. Außer vom 20. bis zum 26. Dezember liefern wir täglich während unserer Geschäftszeit.*
- *An Sonn- und Feiertagen bitten wir um Anfrage. Eine rechtzeitige Bestellung ermöglicht uns, Ihre Wünsche termingerecht zu erfüllen.*
- *Für die Rückführung der Platten in sauberem Zustand ist der Kunde verantwortlich. Wir bitten darum, die Platten unmittelbar nach Gebrauch einfach nur mit warmen Wasser abzuspuhlen. Bitte auf keinen Fall Scheuermittel oder Stahlschwämme benutzen.*

Die Preise in diesem Katalog verstehen sich inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer. Die Preise sind freibleibend.





*Wein, Sekt, Champagner –
runden Sie Ihre Feier mit dem
perfekten Getränk ab.*

*In unserem Weinregal gibt es die guten
Tropfen aus Europa, Übersee und natürlich
aus Deutschland. Besonderes Augenmerk
sollten Sie auf die Weine mit unserem Etikett
legen. Da ist Genuss garantiert – mit einem
besonders guten Preis-Leistungsverhältnis.*

*In unserem Weinkatalog, den Sie sich
unter www.delikatessen-franken.de
herunterladen können,
finden Sie eine Übersicht
unseres Wein-Sortiments.*



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Familie Reiners mit Team

Wilhelm Franken GmbH & Co. KG

Königstraße 123 · 47798 Krefeld
Tel 02151 20957 · Fax 02151 24780 · info@delikatessen-franken.de
www.delikatessen-franken.de

f /delikatessen-franken