



UNSERE BUFFETS

2025/26

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 € 2,95

Räucheraal/Garnelen

Geräucherte Forelle/Lachstatar

Lachskaviar auf frischem Mett..... pro Stück € 3,50

Graved Lachs mit Dill

Schottischer Räucherlachs..... pro Stück € 3,95



Mit Aufschnitt

Parmaschinken mit Melone

Kalbsbraten/Gebratene Putenbrust

Kochschinken/Roastbeef pro Stück € 2,95



Canapés	2
Schnittchen, Brötchen/ Kleine Köstlichkeiten/Kleiner Imbiss	4
Amuse bouche	5
Fingerfood	6
Buffet-Vorschläge	10
Höhepunkte eines Buffets	14

Menüvorschläge	15
Kalte Vorspeisen	16
Salate	17
Desserts/Käse	18
Service	19

Inhalt

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 € 2,95

Mit gebratenen Steaks

Schweinefilet/Poulardenbrust..... pro Stück € 3,70
Kalbsfilet/Rinderfilet/Hirschfilet..... pro Stück € 5,50
1/2 Kalbfleischbällchen auf Tomate pro Stück € 2,80

Unsere Spezialitäten

Mini-Strammer-Max mit Wachtelspiegelei pro Stück € 4,95
Hummer-Medaillon auf Salatblättchen..... pro Stück € 7,95
Kaviar auf Eischeibe..... Tagespreis
Gänseleberpastete mit Madeiragelee pro Stück € 7,50



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 € 5,10

Schottischer Räucherlachs

Irischer Wildlachs/Graved Lachs pro Stück € 5,70

Forelle geräuchert/Thunfischcreme pro Stück € 4,95

Mit Aufschnitt

Parmaschinken mit Melone

Kalbsbraten/Gebratene Putenbrust

Kochschinken/Roastbeef pro Stück € 3,90

Mit Käse

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Französische oder italienische Käsesorten

Ziegenkäse/Bauern-Gouda

Bündner Bergkäse pro Stück € 3,95

Hausgemachte Käsecremes pro Stück € 3,80



Kleine Köstlichkeiten

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

Mini-Pizza/Quiche/Mini-Lauchtörtchen

Mini-Wurstbrötchen Sortiment € 16,50

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 € 4,40

Thunfisch-Carpaccio

mit Gurken-Ingwer-Tatar pro Stück € 5,40

Carpaccio von der Jakobsmuschel

mit Limonenöl pro Stück € 5,95

Mit Aufschnitt

Ibericorücken mit Rucolasalat

gefüllt auf Tomatensugo pro Stück € 5,50



Für die kleinen Gäste

Cocktailwürstchen-Spieß

auf Kartoffelsalat € 3,70

Crêpes mit Schinken-Tomate-Mozzarella

und klarem Spaghettisalat € 4,25



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-Pellkartöffelchen 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 € 3,95

Mit Fleisch

Pflaume mit Serrano-Schinken pro Stück € 2,95
 Mini-Auberginenroulade (auch zum Erwärmen)
 Feige mit Parmaschinken
 Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
 Schinken-Mozzarella-Crêpes pro Stück € 3,50
 Tomatino mit Parmaschinken
 Gänseleber-Praline..... pro Stück € 4,70
 Rinderfilet-Tatar mit Wachtelei
 und Trüffel-Vinaigrette pro Stück € 6,95



Vegetarisch

Dattel mit Roquefortcreme pro Stück € 2,95
 Gemüsefrikadelle mit Thai Dip
 Antipasti-Spieß
 Mini-Tomaten-Mozzarella-Spieß
 Ziegenfrischkäse auf Paprikamarmelade
 Mönchskopfkäse gehobelt mit Feigensenf
 Zucchini-Roulade auf Paprika
 Camembert-Spieß mit Früchten pro Stück € 3,40
 Avocado-Taler mit Curry-Vinaigrette..... pro Stück € 3,95





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

Spezialitäten

Wachtelbrust auf Linsensalat..... pro Stück € 4,50
Blini mit 5 g Kaviar und Crème fraîche..... Tagespreis
Thunfisch-Sashimi
mit Wakame-Algen-Salat pro Stück € 7,50



Pfännchen zum Erwärmen

Entenbrust à l'Orange mit Kartoffelgratin
Überbackene Salmwürfel auf Lauch-Weißweinsauce
Basilikum Ravioli mit Strauchtomatenpesto
Steinpilztrüffel-Ravioli
mit Trüffelsauce pro Stück € 6,75



Kalte Süppchen

Gurkensuppe mit Dill
Gazpacho mit Paprika
und Gurkenwürfeln pro Glas € 3,50

Warme Süppchen

Crème-Süppchen von Steinpilzen
Spargelcrème-Süppchen
vom grünen Spargel..... pro Glas € 3,50
Zitronengras-Süppchen
mit Riesengarnele pro Glas € 4,50



Salate im Mini-Bowl

Geflügelsalat mit Curry pro Stück € 4,95
Schafskäsesalat mit Rauke
Klarer Spaghettisalat pro Stück € 4,50



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 € 2,95



Mini-Schokobecher

gefüllt mit
Mango-Creme mit Mangofilet
Herrncreme mit altem Weinbrand
Mocca-Creme
..... pro Stück € 2,80



Fruchtige Kuchen / Petits Fours

Mousse au Chocolat-Törtchen
Tiramisu-Törtchen
Rahmkuchen mit Rhabarber
Passionsfrucht-Orangen-Kuchen..... pro Stück € 2,80

Mini-Dessert im Glas (saisonal variabel)

Panna cotta mit Himbeermark
Herrncreme
Joghurt Tropical
Limonen-Dessert
Maracuja-Dessert
Espressolikör
..... pro Stück € 3,40



*„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 Jungschweinsnitzel mit Kräutersauce
Frikadellen
Kartoffelsalat
Prinzesssalat mit gemischten Bohnen
Mousse au Chocolat mit Vanillesauce
Brot und Butter

Pro Person..... € 35,50



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..... € 41,50



Empfehlung 3 „Klassisches Buffet“

ab 14 Personen

Thailändischer
Krebsschwanzsalat mit Curry
Riesengarnelen
mit Cocktailsauce
Gänseleberschaum
mit Madeiragelee
Ganzer pochierter 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..... € 55,50



Buffet-Vorschläge

Harmonische Kompositionen

Empfehlung 4 „Feinschmecker-Bufferf“

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 Salzbuttei

Pro Person € 54,00





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..... € 49,50



Empfehlung 6 „Lounge-Buffer“

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..... € 49,50



Höhepunkte eines Buffets

Fischplatten

Ganzer pochierter Salm

festlich auf einer Platte ausgarniert,
Rohgewicht ca. 3 - 4 kg pro kg € 79,00

Dazu empfehlen wir:

Joghurt-Schnittlauch-Sauce,

Sauce Moussellin,

Kaviar-Crème fraîche



Hummer-Platte

pro Person ein halber frischer Hummer
aufgeknackt mit Kresse
und Cocktail-Dillsauce

€ 39,50



Fleischplatten

Im Ganzen gelassen – zum Erwärmen in Ihrem Ofen

Rinderfilet

mit Kräutern, Gewicht ca. 1,6 - 2 kg,
dazu Kräutersauce..... pro kg € 145,00

Filet Wellington

in Teigkruste mit Champignonfarce,
dazu süß-saure Pfeffersauce.. pro kg € 130,00



In Scheiben geschnitten, aufgelegt und garniert (kalt)

Rehrücken

mit Früchten garniert,
dazu Cumberlandsauce pro kg € 140,00

Kalbsfilet

mit italienischem Gemüse garniert,
dazu Tomaten-Rucolasauce pro kg € 145,00

Kräuterlende

Gewicht ca. 3 - 3,5 kg,
dazu Kräutersauce..... pro kg € 115,00



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. Petersilienwurzel-salat

Gebratene Riesengarnelen mit Wokgemüse und Curryschaum

Rinderfilet mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Topfenpalatschinken
mit Beerenobst und Himbeersauce

.....€ 79,-

Es handelt sich hier um ein Beispiel.

Das Menü ist tagesaktuell.

Bitte fragen Sie nach.



Kalte Vorspeisen

Genussvoller Einstieg



Vorspeisen mit Fisch

Überbackene Salmschnitte
Gebratene Riesengarnelen
Seezungenfilets mit Pfifferling-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
Meeresfrühtesalat

Mit Fleisch

Tafelspitzsalat mit Kürbiskernöl
Chinesischer Hühnersalat
Geflügelsalat
Poulardensalat 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.....	€ 4,70
Kirsch-Dessert	€ 4,70
Maracuja-Dessert	€ 4,70
Joghurt Tropical	€ 4,95
Mousse au Chocolat mit Vanillesauce	€ 4,70
Espressolikörcreme	€ 6,50
Herrencreme mit Weinbrand	€ 4,70
Creme caramel	€ 4,70
Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 6,50
Birnencreme mit Schokoladensauce	€ 5,20
Reis Trautmannsdorf.....	€ 4,95
Zitronenquark mit Himbeeren	€ 5,50
Mangocreme	€ 4,95
Panna cotta mit Himbeermark.....	€ 4,70
Charlotte mit Himbeeren und Zabayone.....	€ 5,20
Exotischer Obstsalat.....	€ 6,40
Topfenpalatschinken (2 Röllchen)	€ 5,50
Sommerpudding.....	€ 5,20
Zimtmouse mit Rotweinflaumen.....	€ 6,30
Eierlikörcreme	€ 6,55

Käseplatten

Sie wählen aus unserem umfangreichen Sortiment
frischer Käsesorten und Käsecremes.

Französische, italienische oder
gemischte Käseauswahl

ab 10 Personen
..... pro Person € 7,70

ab 20 Personen
..... pro Person € 7,25



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 für eine Pauschale. Für Lieferungen über das Stadtgebiet hinaus berechnen wir eine Zustellgebühr nach Entfernung. Abholung kann vereinbart werden.

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. Bei Rückgabe von verschmutzten Platten oder Geschirr berechnen wir eine Reinigungsgebühr von 5% des Auftragsvolumen. Mindestens jedoch 50,00 €. Wir bitten darum, die Platten unmittelbar nach Gebrauch einfach nur mit warmem 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