

Verleih von:

Jura Kaffeeautomat  
mit Kaffee, Cappuccino, Espresso, Latte Macchiato, Tee, Milchkaffee,  
Schokolade  
Mindestgebühr 75,00 € inkl. Porzellan

Kaffeegedeck 1,00 €  
Biergläser à 0,52 €  
Weingläser à 0,52 €  
Sektgläser à 0,52 €  
Wassergläser à 0,52 €  
Ramazottigläser à 0,32 €  
Grappagläser à 0,52 €  
Tischdecken verschiedene Größen Stck 5,00 €  
Sekt/Wasserkühler 0,50 €  
Glasaschenbecher 0,20 €  
Isolierkanne 0,7 L à 1,00 €  
Kaffeemaschine 2x 10 Tassen 5,00 €  
Kaffeemaschine 60 Tassen 10,00 €  
Tisch 1750x 800mm 5,20 €  
Polsterstuhl 3,10 €  
Stehtisch 5,20 €  
Stehtischhülle 6,20 €  
Kerzenleuchter mit Kerzen 4,00 €  
Sahnemaschine 10,00 €

Verleih von Porzellan ohne Essen

Große Teller à 0,25 €  
Kleine Teller à 0,25 €  
Besteckteil à 0,25 €

Preis ohne Lieferung!

Bei Bestellung unter 200 € werden Anfahrtkosten berechnet!

Alle Preise inkl. Reinigung und 19 % MwSt

Preise gültig ab Juni 2014

## Frühstück

Westfälischer Knochenschinken  
Gekochter Schinken  
Hausgebeizter Lachs mit einer Senf-Dillsauce  
Butterkäse, Tortenbrie  
Konfitüre  
Quark mit Müsli  
Orangensaft, Milch, Butter  
Tomaten, Gurken, Paprika  
Rührei mit Speck  
Rosinenschnecken  
Buttercroissants  
Frischer Obstsalat  
Brotkorb  
Kaffee

Ab 10 Personen ohne Porzellan  
Preis pro Pers. 12,00 €

## **Dessert**

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Mousse au Chocolate (Vollmilch, Halbbitter, Weiße)

Lebkuchencreme mit Birnenkompott

"Original Bayerisch Creme" frisch aufgeschlagene Vanillecreme mit einer Beerengrütze

Pfannkuchen mit einer Heidelbeercreme

Cassiscreme mit Pfirsichsalat

„Tirami su“

Palatschinken mit einer Quark-Zimt-Rosinenfüllung

Mandelcreme

Panacotta mit einer Orangen-Grand Maniersauce

Herrencreme

Rustikales Käsebrett mit Obatzd'n, Kräuterbutter und Weintrauben

Hausgebackenes Brot mit Obatzd'n, Kräuterbutter und Knoblauchdip

u.v.m.

In unserem Betrieb verwenden wir folgende gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe;  
Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Schwefel, Eisen II-gluconat, Oberflächenbehandlungsmittel, Phosphat, Süßungsmittel, Koffein, Chinin.

## Hauptgerichte

Gefüllter Schweinebraten mit einer Schinkenbrötchenfüllung  
Karotten-Rosmarinsahne und Kartoffelrösti  
Toskanischer Braten mit Zucchini, Tomaten, Egerlinge und Kräuter  
gefüllt, Sauce Aioli und Rosmarinkartoffeln  
Westfälischer Schinkenbraten mit Kruste, Speck-Biersauce  
und Kartoffelgratin  
Kassler im Blätterteig mit Ananas und Käse, Madeirasauce,  
Ananaskraut und Kartoffelpüree  
Schweinefiletmedaillons mit Apfelspalten in Calvadossahne  
und Butterspätzle  
Piccata Milanese Schnitzel vom Schweinerücken in einer Käsehülle  
Champignonrahmsauce und Chillikartoffeln  
Involtino vom Schweinerücken mit Gemüsegefüllt  
Marsalasauce und Schupfnudeln  
Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln und Gurken gefüllt in einer  
Rotwein-Senfsauce und Rosmarinkartoffeln  
Zarter Tafelspitz in Zwiebelsauce, und Salzkartoffeln  
Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce mit Kartoffelkloß  
und Gnocchi a la romana  
Poularden-Rollbraten mit Tomaten und Mozzarella gefüllt  
Kräutersahnesauce und Tagliatelle  
Hähnchenbrust in Kräuter Ei-Hülle Zigeunersauce  
und Kroketten  
Hähnchenbrust mit Frischkäse und getrocknete Tomaten gefüllt  
Madeirasauce und Gnocchi a la romana  
Gebratene Hähnchenbrust in einer Ingwer-Zitronensauce und Basmati Reis  
Geschmorte Rehkeule in Preiselbeersauce mit Rotkohl und  
Walnusspätzle  
Gebratene Lachsschnitte im Kräuterbutterschaum und Wildreis  
Piccat vom Seehecht, Tomaten-Pestosauce und Bandnudeln

Fragen sie nach weiteren Fisch- und Fleischgerichten!

Zu den Gerichten können wir Ihnen immer ein frisches Marktgemüse,  
Rahmkohlrabi, Rahmwirsing oder Speckbohnen empfehlen. u.v.m.

## **Aufläufe - Vegetarische und Vollwertgerichte**

Meeresfrüchtepaella mit Reis, Paprika, Mais und Kaiserschoten

Moussaka vom Rind mit Auberginen, Tomaten und Oregano

Bayrischer Nudeltopf mit grünen und weißen Bandnudeln, Tomaten, gekochter Schinken und Frühlingsquark

Nasi Goreng mit gebratenen Putenbruststreifen, Shrimps, Basmati Reis und Paprika in Curry-Korianderfond

Paprika-Pilz-Quiche

Speck-Zwiebelkuchen mit Lauchstreifen

Blattspinatkuchen mit Crevetten

Bunter Nudelaufbau mit Lauchgemüse in Gorgonzolasahne

Brokkoliaufbau mit Kirschtomaten und Spätzle

Champignongratin mit Speck, Petersilie und Farfallennudeln

Gemüselasagne mit Bohnen, Lauch, Paprika und Tomaten mit einer Parmesankruste

Bunte Gemüsepfanne mit Pilzen, Zucchini, Auberginen, Paprika, Mais, Mozzarella und Bandnudeln in Tomatensauce

Gefüllte Crespelle mit Tomaten, Zucchini, Basilikum und Ricotta

Lasagne „klassisch“

Kartoffelnocken mit Blattspinat in Sahne

Käsespätzle mit gebräunten Zwiebeln

Gefüllte Tortellini mit Gorgonzola und Tomaten

## **Salate**

Frischer Salat mit Karotten, Gurken, Tomaten, Mais, Kidney Bohnen, Paprika und Blattsalaten mit einem Dressing

Reichhaltiges Salatbuffet (ab 25 Pers.)  
Mit Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Kidney Bohnen, Mais, Weißkraut, Sellerie, Rote Beete, Obst, Oliven, Schafskäse, Mozzarella, Kräuter und Zwiebeln  
mit einem Joghurt- und Frenchdressing

Feldsalat mit Kartoffeldressing und gebratene Speckstreifen

Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Kopfsalat, Oliven und Schafskäse und einem Kräuterdressing

Frischer Spargelsalat in einer Kräuter-Vinaigrette

Gurkensalat mit Dill in Sahne

Tomatensalat mit frischen Schnittlauch

Krautsalat mit geriebenen Apfel

Paprikasalat mit Äpfeln und roten Zwiebeln

Kartoffelsalat mit Salatgurken und Petersilie

Reissalat mit Thunfisch, Paprika, Mais und Champignons

Geflügelsalat mit frischen Früchten

Bunter Nudelsalat mit Tomaten, Schinkenstreifen und Champignons

Spaghettisalat mit Paprika, Oliven, Schafskäse und Kräuter

Verschiedene Blattsalate und Dressings  
Frenchdressing, Kartoffel-Knoblauchdressing, Cocktaildressing, Kräuterdressing, Zitronensahnedressing, Apfel-Joghurtdressing  
Balsamicovinaigrette usw.

## **Suppen**

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen, Eierstich und Gemüse

Chinesische Hühnersuppe mit Reis und Gemüsestreifen

Maultaschensuppe mit Rindfleischstreifen und Kräuterflädle

Italienische Gemüsesuppe mit Tortellini und Hähnchenbrustfilet

Champignonrahmsuppe mit Schinkenknödel

Lauchcremesuppe mit gerösteten Putenbruststreifen und Champignons

Tomatencremesuppe mit Parmesanklößchen und Basilikum

Spargelcremesuppe mit Kresse

Kartoffelsuppe mit gebeiztem Lachs und Majoran

Ungarische Gulaschsuppe mit Paprikastreifen und Kartoffelwürfel

Gyrossuppe mit Weißkrautstreifen, Mais und weiße Bohnen

Mexikanische Suppe mit Hackfleisch, rote und grüne Bohnen

Käsesuppe mit gehacktem Rindfleisch, Lauchstreifen und Champignons

## **Eintöpfe**

Linsen-Gemüse Eintopf mit Wiener Würstl und Semmelknödel

Erbseneintopf mit Kassler und Petersilie

Grünkohleintopf mit Mettwurst

---

## **Kalte und warme Vorspeisen**

Anti Pasti (ab 20 Pers.)

Gefüllte Oliven, Artischocken, Champignons, Peppedews, Pepperoni, Paprika  
Marinierte Zucchini und Auberginen, Getrocknete Tomaten  
Mozzarellakugeln mit Kirschtomaten in Dijonsensauce

Hausgebeizter Lachs mit einer Senf-Dillcreme

Matjessalat in Sauerrahm mit Äpfeln, roten Zwiebeln  
und Preiselbeeren

Käse-Schinkenhörnchen

Rosa gebratenes Roastbeef mit frischer Remouladensauce

Kaffee-Tortillas mit Bananen-Avocadotartar  
Gefüllte Blätterteigecken mit einem Schinken-  
Champignonduxelles

Rosa gebratene Kalbsslende mit einer Tomaten-Olivensauce  
und Estragon

Tomaten-Mozarellasalat mit Basilikum

Teufelsalat mit zarten Rindfleisch, Silberzwiebeln,  
Paprikastreifen und Cornichons  
Tortillas Chips mit Avocadodip und Thunfisch-Gurkendip

Mini Frühlingsrollen mit Gemüse  
„Seafood Deli“ Teigsäckchen gefüllt mit Fisch, Tintenfisch und  
Gemüse,  
„Shrimps in Reismantel  
„Hähnchenbrust-Spieß mit Paprika und Olive  
„marinierten Schweinefilet-Spieß“  
„marinierte Rinderröllchen

„Wraps“  
Mit Salat, Basilikum, hausgebeizter Lachs und Kräutercreme  
Mit Frühlingszwiebeln, Tomate, Mais, Zwiebeln, Paprika und  
Avocado  
Mit Salat, geschneitzelte Hähnchenbrust und Mangosauce





Büffets, Menüs, Grillpartys, Stehempfänge  
oder das Liefern von Canapès  
Für Party Feinkost Nickl kein Problem!

Sie werden zu jedem festlichen Anlass, ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag,  
Kommunion, oder Betriebsfeiern,  
von unserem Haus mit professionell zubereiteten,  
kulinarischen Spezialitäten beliefert.  
Vorschläge in Hülle und Fülle finden Sie in der Ihnen vorliegenden  
Speisekarte. Aus der  
Vielzahl der angebotenen Speise können Sie selbst auswählen und sich  
ein Menü nach Ihrer Vorstellung zusammenstellen.  
Sollte eine Ihrer Liebesspeisen fehlen,  
können wir Ihre Wünsche selbstverständlich in die Tat umsetzen.  
Bei einem individuellen Gespräch beraten wir Sie gerne.  
Natürlich kommen wir auch bei Ihnen Zuhause vorbei.  
Unser Service beinhaltet außerdem das Angebot von Tellern,  
Besteck und Servietten.  
Natürlich können wir Ihnen auch Zelte, Tischgarnituren,  
Gläser und Getränke  
Zur Verfügung stellen.  
Auch für geschmackvolle Tischdekorationen können wir  
selbstverständlich sorgen  
Sowie ausgebildetes Personal für Ihr Fest zur Verfügung stellen.