



MENÜ-VORSCHLÄGE

Die aufgeführten Menüs haben wir für Sie saisonunabhängig zusammengestellt.
Betrachten Sie die nachfolgende Vorschläge als Empfehlungen.

Selbstverständlich können Sie auch die Menüfolge beliebig ändern (Preis nach Absprache).
Wir beraten Sie gerne in einem persönlichen Gespräch bei der Zusammenstellung Ihres
ganz individuellen Festmenüs und natürlich bei der Getränke-Auswahl.

Wir freuen uns schon jetzt, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.

SCHLEMMERGILLES · Stand: Februar 2018



SCHLEMMER
GILLES

CANAPES

jeweils ab 10 Stück

Stückpreis (zzgl. gesetzliche MwSt.)

<i>Forellenfilet</i>	1,85 €
<i>Räucherlachs-Roulade</i>	2,20 €
<i>Räucherlachs</i>	2,50 €
<i>Lachstatar</i>	2,80 €
<i>Truthahn</i>	1,60 €
<i>Hähnchenbrust</i>	1,60 €
<i>Fleischwurst</i>	1,20 €
<i>Salami</i>	1,30 €
<i>gekochter Schinken</i>	1,50 €
<i>Landschinken</i>	1,50 €
<i>Schweinebraten</i>	1,75 €
<i>Kasseler</i>	1,75 €
<i>Schweinefilet</i>	2,20 €
<i>Roastbeef</i>	2,80 €
<i>Edamer</i>	1,50 €
<i>Gouda</i>	1,50 €
<i>Camembert</i>	1,60 €
<i>Brie</i>	1,60 €
<i>Blauschimmelkäse</i>	1,75 €



SCHLEMMER
GILLES

FINGERFOOD

jeweils ab 10 Stück

Stückpreis (zzgl. gesetzliche MwSt.)

<i>Pastetchen gefüllt mit Lachscreme</i>	1,00 €
<i>gefülltes Champignonköpfchen</i>	1,25 €
<i>Zucchiniröllchen mit Pesto</i>	1,25 €
<i>Gebackene Auberginentaler mit Kräutercreme</i>	1,25 €
<i>Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel</i>	1,25 €
<i>Hackbällchen auf Chili-Dip</i>	1,00 €
<i>kleines paniertes Schnitzel</i>	1,40 €
<i>Melonenschiffchen mit Parmaschinken</i>	2,80 €
<i>Roastbeefröllchen gefüllt mit Gemüsesalat</i>	2,80 €
<i>Matjesröllchen auf Apfelring</i>	1,80 €
<i>Lachsroulade auf Gurke</i>	2,20 €
<i>marinierter Garnelenspieß mit Zucchini & Tomate</i>	2,80 €
<i>Praline von Lachs auf Orangen-Dip</i>	2,80 €
<i>Räucherlachs auf Blini an Avocado-creme</i>	3,00 €
<i>Hähnchenflügel</i>	1,00 €
<i>Hähnchenunterkeule</i>	1,25 €
<i>kleiner Käsespieß</i>	1,00 €
<i>Tomaten-Mozzarella-Spieß</i>	1,20 €
<i>Zucchini-Kuhmilchkäse-Spieß</i>	1,50 €
<i>Ziegenkäse auf Feigensoße</i>	2,00 €



SCHLEMMER
GILLES

**FINGERFOOD IM
SCHLEMMERGLAS**

jeweils ab 10 Stück
Stückpreis (zzgl. gesetzliche MwSt.)

<i>Couscous-Salat</i>	1,25 €
<i>Nudelsalat</i>	1,25 €
<i>Kartoffelsalat mit Mayonaise</i>	1,25 €
<i>Kartoffel-Specksalat</i>	1,25 €
<i>Rohkost auf Frühlingsquark</i>	1,80 €
<i>Tomaten-Mozzarella-Salat</i>	1,50 €
<i>Matjes auf Lauchsalat</i>	1,85 €
<i>Traubensalat mit Kuhmilchkäse</i>	1,75 €
<i>Hirtensalat mit Kuhmilchkäse</i>	2,20 €
<i>Geflügelsalat</i>	2,20 €
<i>Matjessalat</i>	2,00 €
<i>Forellenmus mit Räucherlachs</i>	2,80 €
<i>Garnelen auf Zucchiniestreifen mit Cocktailsoße</i>	3,50 €
<i>Salat von frischen Früchten</i>	1,75 €
<i>Waldbeeren mit Vanillesoße</i>	1,75 €
<i>Mokkacreme</i>	1,75 €
<i>Joghurtcreme mit Mandarinenmark</i>	1,75 €
<i>Vanillecreme mit Erdbeermark</i>	1,75 €
<i>Weincreme mit Trauben</i>	1,75 €
<i>Mousse von brauner oder weißer Schokolade</i>	1,75 €



FINGERFOOD-BUFFET
(KALT/WARM)

ab 15 Personen
Preis je Person 22,50 € (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Canapees von Räucherlachs, Landschinken,
Hähnchenbrust und Gouda*

*Tomaten-Mozzarella-Spieße auf Pesto
gefüllte Champignons mit Kräutercreme
Zucchini-Röllchen gefüllt mit Ricotta*

*Hackbällchen auf Chili-Dip
gekochter Schinken gefüllt mit Spargel
Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Eiersalat
kleine Schnitzel*

*Zweierlei Salate im Gläschen
kleiner Käsespieß mit Trauben
Pastetchen mit Ziegenkäse
herzhaftes Gebäck*

*Panacotta mit Fruchtsoße
Salat von frischen Früchten
Mousse von brauner Schokolade*



SCHLEMMER
GILLES

**KLEINES
VESPERBÜFFET**

ab 15 Personen
Preis je Person 21,50 € (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Räucherlachs & Lachsroulade
geräuchertes Forellenfilet & Forellenmus*

*Roastbeefröllchen
Landschinken an Melone
Hackbällchen im Chilidip
Schnitzel vom Schweinerücken
Röllchen vom gekochten Schinken
mit Remouladensauce*

*Geflügelsalat
Kartoffelsalat*

*Käseplatte von internationalen Sorten
mit Trauben, Paprika & Salzgebäck*

gemischter Brot- & Brötchenkorb mit Butter



SCHLEMMER
GILLES

MENÜ 01

ab 10 Personen

Preis je Person 14,50 € (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Bunte Salatvariation
mit Joghurt-Sauerrahm-Dressing
und Stangenweißbrot*

*Spießbraten
Schinkenbraten mit Kruste
Zwiebelsoße
gratinierte Sahnekartoffeln*

Vanillecreme mit Beerensoße

MENÜ 02

ab 10 Personen

Preis je Person 17,50 € (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Kartoffelsuppe
mit verschiedenen Toppings
und Stangenweißbrot*

*Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsoße
Burgunder Braten vom Rind
gratinierte Sahnekartoffeln und Butterspätzle
Gemüse vom Tagesmarkt*

Dreierlei Mousse von Schokolade



MENÜ 03

ab 10 Personen

Preis je Person 22,50 € (zzgl. gesetzliche MwSt.)

Räucherlachs & Lachsroulade

geräuchertes Forellenfilet & Forellenmus

Sahnemeerrettich

Bunte Salatvariation

mit Joghurt-Sauerrahm-Dressing

und Stangenweißbrot

Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse

Involtini vom Rinderrücken in Malzbiersoße

Rosmarinkartoffeln und Butterreis

Mascarponecreme mit Salat von frischen Früchten



**VEGETARISCHES
BÜFFET**

ab 20 Personen

Preis je Person 23,50 € (zzgl. gesetzliche MwSt.)

gefüllte Weinblätter

Auberginenröllchen mit Frischkäse

Zucciniröllchen mit Pesto

Champignonköpfe mit Frischkäse

Tomaten-Mozzarella-Spieße

marinierte Paprika

Griechischer Hirtensalat

Falafel mit Joghurtsoße

Couscous-Salat

Bunte Salatvariation

mit zweierlei Dressings

Tagliatelle mit Brokkoli-Sahnesoße

Lasagne mit Spinat und Feta

Gnocchi mit Kirschtomaten „Neapolitanische Art“

mediterrane Gemüsepfanne

Joghurtcreme

Salat von frischen Früchten

Optional:

Käseplatte von internationalen Sorten,

gemischter Brot- & Brötchenkorb

pro Person

5,00 €



HOCHZEITSBÜFFET

ab 20 Personen

Preis je Person 27,50 € (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Fischplatte mit Räucherlachs & Lachsroulade,
geräuchertem Forellenfilet, Forellenmus,
Sahnemeerrettich*

*Rinderbraten in Burgundersoße
Schweinfiletmedaillons in Rahmsauce
mit geschwenkten Champignons
Poulardenbrustfilet in Ananassauce*

*Variation von frischem Gemüse
gratinierte Sahnekartoffeln, Butterspätzle & Kräuterris*

Bunte Salatvariation mit Rohkost und zweierlei Soßen

*Mousse von brauner & weißer Schokolade
Creme von der Bourbonvanille
Salat von frischen Früchten*

Optional:

*Käseplatte von internationalen Sorten,
gemischter Brot- & Brötchenkorb
pro Person*

5,00 €



SCHLEMMER
GILLES

**ITALIENISCHES
NUDELBÜFFET**

ab 20 Personen

Preis je Person 24,50 € (zzgl. gesetzliche MwSt.)

Tomaten-Mozzarellasalat

Oliven (gebraten)

marinierte Champignons, Paprika & Zucchini

Orangensalat mit Fenchel

Rucola mit Parmesan

Ciabatta

Schweinefiletmedaillons „Neapolitanische Art“

Lachslasagne mit Blattspinat

Tortellini mit Ricottafüllung in Gorgonzolasoße

Gnocchi in Salbeibutter

Tiramisu

Panacotta

Salat von frischen Früchten

Optional:

*Käseplatte von internationalen Sorten,
gemischter Brot- & Brötchenkorb*

pro Person

5,00 €



SCHLEMMER
GILLES

ITALIENISCHES BUFFET
(KALT/WARM)

ab 20 Personen

Preis je Person 39,50 € (zzgl. gesetzliche MwSt.)

Räucherlachs an Forellenmus

Scampispieße mit Kirschtomaten & Zucchini

Parmaschinken an Melone (mariniert in Portwein)

Tomaten-Mozzarellasalat

Rucola mit Parmesan

gebratene Kräuter-Oliven

Orangensalat mit Fenchel

marinierte Champignons

ingelegte Zucchini & Paprika

Involtini vom Kalbsrücken in Salbeirahm

Lammrücken auf mediterranem Gemüse mit Zitronensoße

Schweinemedallions „Neapolitanische Art“

Gnocchi, Tagliatelle & Butterreis

Italienisches Käseallerlei mit frischen Früchten

Vanillecreme mit Amaretto

Tirami su

Salat von frischen Früchten

Pizzabrötchen & Ciabatta



SCHLEMMER
GILLES

HAUPTGÄNGE

ab 10 Personen

Preis je Person (zzgl. gesetzliche MwSt.)

<i>gemischte Lasagne (Rind und Schwein) mit Salatvariation</i>	9,50 €
<i>Geschmetzeltes von der Hähnchenbrust mit Butterreis und Salatvariation</i>	9,80 €
<i>Spießbraten mit gratinierten Sahnekartoffeln und Krautsalat</i>	9,80 €
<i>Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit zweierlei Soße, gratinierten Sahnekartoffeln und Salatvariation</i>	10,50 €
<i>Schweinenackensteaks auf Zwiebeln mit Ofenkartoffeln, Kräuterquark und Salatvariation</i>	12,50 €
<i>Gemischter Braten vom Rind & Schwein mit Kartoffelklößen, gebratenen Bohnen & Apfelrotkohl</i>	13,50 €
<i>Hähnchenbrust auf Gemüsebett mit Tomaten-Soße und Tagliatelle</i>	13,50 €
<i>Schweinefiletmedallions mit geschwenkten Champignons in Rahmsoße mit dreierlei Gemüse und gratinierten Sahnekartoffeln</i>	14,50 €



SCHLEMMER
GILLES

HAUPTGÄNGE

ab 10 Personen

Preis je Person (zzgl. gesetzliche MwSt.)

<i>Röllchen vom Rinderrücken in Malzbiersoße mit Butterspätzle und Speckböhnchen</i>	16,80 €
<i>Lachs-Tranchen auf Blattspinat mit Orangensoße und Tagliatelle</i>	17,50 €
<i>Lammrücken auf Tomaten-Bohnen-Gemüse, mit Limetten-Soße und Rosmarin-Kartoffeln</i>	22,50 €

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

ab 10 Personen

Preis je Person (zzgl. gesetzliche MwSt.)

<i>Überbackene Gemüselasagne und Salatvariation</i>	9,50 €
<i>Champignonpfanne mit Reis und Salat</i>	9,50 €
<i>Reispfanne mit Gemüseallerlei, Currysoße und Salatvariation</i>	9,50 €
<i>Spinatlasagne mit Kuhmilchkäse und Stangenweißbrot</i>	9,50 €

DIVERSES

<i>Deftige Suppen (ab 5 Liter)</i>	<i>Preis je Liter *</i>
<i>Suppe aus Hülsenfrüchten</i>	5,50 €
<i>Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen & Klößchen</i>	8,50 €
<i>Kartoffelsuppe mit verschiedenen Toppings</i>	9,50 €
<i>Chili con Carne</i>	9,50 €
<i>Gulaschsuppe (vom Rind)</i>	10,50 €
<i>Fleisch (vom Schwein)</i>	<i>Preis je Kilogramm *</i>
<i>Fleischkäse</i>	9,50 €
<i>Spießbraten</i>	10,50 €
<i>Schinkenbraten mit Kruste</i>	11,00 €
<i>Soßen nach Wahl</i>	<i>Preis je Liter *</i>
<i>Zigeuner-, Jäger- oder Zwiebelsoße</i>	9,50 €
<i>Warme Beilagen (ab 10 Personen)</i>	<i>Preis je Person *</i>
<i>Bratkartoffeln</i>	3,50 €
<i>Gratinierte Sahnekartoffeln</i>	3,50 €
<i>Platte mit Gemüse vom Tagesmarkt</i>	9,50 €
<i>Salat</i>	<i>Preis *</i>
<i>Große Schüssel Salatvariation mit Dressing</i>	14,50 €

*Suppen, Fleisch und/oder Beilagen werden in dekorativen
Wärmebehältern angerichtet.*

** Alle Preise verstehen sich zzgl. gesetzliche MwSt.*



ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Angebote und Preise

Unsere Angebote sind freibleibend. Die angegebenen Preise verstehen sich - sofern nicht anders aufgeführt - in Euro und je Person und sind Nettopreise. Hinzu kommt noch eine MwSt. von 19 % bzw. 7 %.

Auslieferung

Die Lieferung erfolgt im näheren Umkreis frei Haus. Bei Bestellungen unter einem Betrag von 100 Euro erheben wir eine Lieferpauschale in Höhe von 10 Euro. Für Lieferungen mit einer Entfernung von über 15 Kilometern erheben wir in Absprache mit dem Kunden eine Lieferpauschale. Die Auslieferung erfolgt jeweils an die vom Kunden angegebene Lieferadresse und zum genannten Lieferzeitpunkt. Dennoch können zeitliche Verschiebungen, auf die wir selbst bei größter Sorgfalt keinen Einfluss haben, nicht ausgeschlossen werden. Für Schäden durch höhere Gewalt übernehmen wir keinen Schadenersatz

Bereitstellung von Geschirr (Teller, Besteck, Gläser, Tassen etc.)

Sofern gewünscht, wird Geschirr in ausreichender Zahl unentgeltlich zur Verfügung gestellt. Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für die Leihware. Fehlmengen und Bruch sind vom Kunden unaufgefordert mitzuteilen. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Das Geschirr ist sauber und gereinigt zurückzugeben. Sofern gewünscht, erfolgt der Spülservice durch den Schlemmerservice. In diesem Fall ist eine mit dem Kunden zu vereinbarende pauschale Reinigungsgebühr zu entrichten.

Abholung

Warmhaltegeräte, Platten, Vorleger und Geschirr werden grundsätzlich nach Vereinbarung am Folgetag wieder abgeholt. Der Kunde hält die Leihwaren zum vereinbarten Termin bereit.

Abweichungen

Teilweise unterliegen die angebotenen Speisen (beispielsweise Obst und Gemüse) saisonalen Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor, diese gegebenenfalls durch gleichwertige Ware in Absprache mit dem Kunden zu ändern.

Bezahlung

Die Zahlung erfolgt in bar gegen Quittung oder nach Rechnung sofort ohne Abzug.

Gerichtsstand

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Bendorf bzw. Koblenz.