

ZUM ABSCHLUSS (ab 10 Personen)

Kräuterbutterblüten (j) oder Butterblüten (j)	0,80 €
Griebenschmalz (a)	0,80 €
Basilikumfrischkäse (j,n)	1,40 €
Dattel-Frischkäse Dip (j)	1,40 €
Aioli-Dip (i,j,v,2)	1,40 €
Tzatziki (j)	1,40 €
Brotkorb (b,c,d,v)	1,40 €
Gouda & Camembersticks (j)	2,65 €
Internationale Käsespezialitäten (j,n)	3,30 €

DESSERT IM GLÄSSCHEN

(Mindestabnahme 10 St. / 5 St. pro Sorte)

Milch-Sahne Mousse mit Schoko-Gebäck (b,i)	3,00 €
Bayrische Creme mit feinem Biskuit und Erbeerpüree (b,i,i)	3,00 €
Weißer Schokomousse auf Schoko-Panna-Cotta (j)	3,00 €
Quarkcreme mit Aprikose (b,i)	3,00 €
Joghurtcreme mit zweierlei von der Himbeere (j)	3,00 €
Tiramisu (a,i,j)	3,00 €

DESSERT (ab 10 Personen)

Frische Rote Grütze mit Vanillesauce (j)	3,30 €
Herrencreme (j,k)	3,30 €
Mousse au Chocolat (j,k)	3,30 €
Frischer Obstsalat (o)	4,00 €

DESSERTVARIANTE

(ab 20 Personen)

Frische Rote Grütze (j), Herrencreme (j,k), frischer Obstsalat (o), Mousse au Chocolat (j,k)	4,40 €
--	--------

12,30 €
PRO PERSON

Mix it

ab 20 Personen

3x Hauptgericht

- Currywurst (v)
- Schaschliktopf (v)
- Spießbraten mit Schmorzwiebeln
- Hähnchenschnitzel (b)
- Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahm (j)
- Geflügelhackbällchen in Kräutersoße (i,j,u,v)
- Hähnchengyros



2x Beilage

- Kartoffelgratin (i,j,u)
- Spätzle (b,i)
- Pariser Kartoffeln
- Reis (j)



3x Salat (hausgemacht)

- Krautsalat, Coleslaw Salat (a,i,j,v,1)
- Couscoussalat (j,v,1)
- Bohnensalat (j,v)
- italienischer Nudelsalat (b,j,n,v)
- Schichtsalat (a,i,u,v,1,3,9)
- Farmersalat (i,j,u)
- Griechischer Bauernsalat (j,v,1)

– oder –

1x Gemüse

- Kaisergemüse (j)
- Buntes Mischgemüse (j)

SONSTIGES

Geschirr

Teller, groß	0,60 €
Teller, Suppe	0,60 €
Teller, Dessert	0,50 €
Suppentasse mit Unterteller	0,80 €
Dessertschüssel	0,50 €
Kaffeetasse mit Unterteller	0,80 €

Besteck & Gläser

Messer	0,40 €
Gabel, groß	0,40 €
Gabel, klein	0,30 €
Löffel, groß	0,40 €
Löffel, klein	0,30 €
Willybecher	0,30 €
Pilstulpe	0,40 €
Ballonglas <small>(Wein, Wasser)</small>	0,40 €
Sektglas	0,40 €
Schnapsglas	0,30 €



UNSERE MÄRKTE

GAHLINGSPFAD 12

47803 KREFELD
Mo – Sa: 7 – 21 Uhr

KEMPENER STR. 30

47839 HÜLS
Mo – Sa: 7 – 21 Uhr

FÜTINGSWEG 69

47805 KREFELD
Mo – Sa: 7 – 21 Uhr

MOERSER LANDSTR. 345

47802 TRAAAR
Mo – Sa: 7 – 21 Uhr

FRIEDRICHSTR. 15 (FORUM KREFELD)

47798 KREFELD
Mo – Sa: 8 – 21 Uhr

AUSLIEFERUNGSZEITEN

Montag:	Ruhetag
Dienstag und Mittwoch:	9:30 – 14 Uhr
Donnerstag – Samstag:	9:30 – 14 Uhr 16:30 – 20:30 Uhr
Sonntag:	9:30 – 14 Uhr

Allergene

a - Gluten	i - Ei	r - Pistazie
b - Weizen	j - Milch	s - Kaschunuss
c - Roggen	k - Soja	t - Macadamianuss
d - Gerste	l - Erdnuss	u - Sellerie
e - Hafer	m - Haselnuss	v - Senf
f - Dinkel	n - Mandel	w - Sesam
g - Krebstiere	o - Walnuss	x - Schwefel / Sulfit
h - Fisch	p - Paranuss	y - Lupine
	q - Pekanuss	z - Weichtiere

Zusatzstoffe

1 - Farbstoff
2 - Konservierungsstoff
3 - Antioxidationsmittel
4 - Geschmacksverstärker
5 - gewachst
6 - geschwefelt
7 - geschwärtzt
8 - Süßungsmittel
9 - Phosphat
10 - Nitritpökelsalz

Die Fahrtkosten nach Krefeld liegen bei 30 €.
Ab 350 € Bestellwert kostenlose Lieferung! Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Alle Preise sind Bruttopreise inklusive der zum Zeitpunkt der Lieferung gültigen Mehrwertsteuer (derzeit 7% bzw. 19%). Der Gesetzgeber schreibt uns vor, für Lieferungen, bei denen eine reine Speiseliieferung durch zusätzliche Serviceleistungen (Geschirrmiete, Buffetausstattung, Service etc.) ergänzt wird, den vollen Mehrwertsteuersatz von 19% für die Gesamtlieferung zu erheben.



Party Service

In Kooperation mit unserem Catering-Partner
Partyservice Hoppmann!



PREISLISTE GÜLTIG AB 01.01.2023

(Mo – Mi: 9 – 12 Uhr, 15 – 18 Uhr, Do – Fr: 9 – 12 Uhr)

0 2151 / 154 1578

oder

partyservice@edeka-kempken.de

VORSPEISEN (ab 10 Personen)

Antipastiauszug

- Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto (j,n,x,1)
- Paprika
- Zucchini
- hausgemachte Champignons
- Artischocken (3,4)
- Minipaprika mit Frischkäsefüllung (j,x,2,3)

8,40 € (pro Person)

Kalte Fischplatte

- Echter Räucherlachs (h)
- Riesengarnelen (g,i,n,9)
- schwarzer Heilbutt (h)
- Stremellachs (h,v)
- geräucherte Forellenfilets (h)
- Pfeffermakrelen (h,v)
- Sahnemeerrettich (i,i,3)
- Dillsenfsoße (j,v)

12,40 € (pro Person)

Tomate Mozzarella

- Tomaten mit Mozzarella & Basilikumpesto (j,n,x,1)

3,40 € (pro Person)

Melonen

Serrano-Schinken

- Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken (2,3)

3,- € (pro Person)

Antipasti

- Minipaprika mit Frischkäsefüllung (j,x,2,3)
- Hausgemachte Champignons, Oliven in Knoblauchöl (1,3)
- Paprika, Zucchini, Auberginen, Artischocken (3,4)
- Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto (j,n,x,1)
- Melone mit Serrano-Schinken (2,3)
- Carpaccio vom Rinderbraten (u,v)

10,40 € (pro Person)

SUPPEN & EINTÖPFE

Rindfleischsuppe (b,i,j,u)	0,25 l	3,30 €
Spargelcreme nach Saison (i,i)	0,25 l	3,40 €
Kürbisingwersuppe nach Saison (j)	0,25 l	3,40 €
Kartoffelsuppe mit Croutons (b,j,u)	0,5 l	4,20 €
Currywurst (v)	400 g	5,70 €
Käsesuppe mit Hackfleisch (j)	0,5 l	5,90 €
Erbsensuppe mit Mettwurst (v,3,10)	0,5 l	5,90 €
Gulaschsuppe (v)	0,5 l	5,90 €

Bayerischer Abend

- Schweinshaxen (10)
- Backschinken (2,10)
- Nürnberger Bratwürstchen (3)
- Leberkäse (2,3,4,9)
- Röstkartoffeln (3,10)
- Kartoffelpüree (j)
- Sauerkraut (3,10)
- Krautsalat
- Senf (v)
- Bayerischer Brotkorb (b,c,d,v)
- Griebenschmalz (a)

17,20 € (pro Person)

Buffet La Dolce Vita

- Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto (j,n,x,1)
- Gratinierte Tortelloni in Tomatengemüsesugo (b,i)
- Hähnchensaltimbocca mit Speck und Salbei in Rahmsoße (j,u,v,2)
- Schweinefilet in Estragonsauce (j)
- Gebratener Lachs mit Pinienkernen (b,h)
- Bandnudeln (b,i,i)
- Rosmarinkartoffeln mit Schale
- Italienische Grillgemüsepfanne (n)
- Tiramisu im Gläschen (a,i,i)
- Weiße Schokoladenmousse auf Schoko-Panna-Cotta im Gläschen (j)

25,90 € (pro Person)

Das Schnitzel Buffet

- Schweineschnitzel (b,i)
- Hähnchenschnitzel (b)
- Pariser Kartoffeln, Kartoffelgratin (i,j,u)
- Champignonsauce (j,u,v)
- Paprikasauce (j)
- Mischgemüse (j)
- Coleslaw Salat (a,i,j,v,1)

16,20 € (pro Person)

Bürgerliches Buffet

- Hähnchenfilet in Currysauce mit Früchten (j,n,1)
- Rinderbraten mit Pfifferlingen (u,v,3)
- Schweinefilet in Schnittlauchrahm (j)
- Röstkartoffeln (3,10)
- Kartoffelgratin (i,j,u)
- Reis (j)
- Gemischte Gemüseplatte (i,j,n,u)
- Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

19,80 € (pro Person)

Herbstliches Buffet

- Hähnchen-Cordon-Bleu (b,j,u,1,3,9)
- Champignonbraten (j,u,v)
- Rinderbraten in Rotweinsauce (u,v)
- Röstkartoffeln (3,10)
- Kartoffelgratin (i,j,u)
- Spätzle (b,i)
- Gemischte Gemüseplatte (i,j,n,u)
- frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

17,50 € (pro Person)

Buffet Berka

- Zartes Rinderbäckchen in Rotweinjus (u,v)
- Schweinefilet im Speckmantel in Kräutersauce (j,u,v,2,3,9)
- Lachstranche in Rieslingrahm (b,h,i)
- Spätzle (b,i)
- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelgratin (i,j,u)
- Gemischte Gemüseplatte (i,j,n,u)
- Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

20,80 € (pro Person)

Buffet Paris

- Roastbeef in Schalotten-Sherryrahmsauce (j,u,v)
- Französisches Maishähnchenbrust Sous-vide gegart in Merlotsauce (u,v)
- Zanderfilet auf gerahmtem Blattspinat (b,h,i,j,u)
- Kartoffelgratin (i,j,u)
- Rosmarinkartoffeln mit Schale
- Halbwilder Reis (j)
- Gemischte Gemüseplatte (i,j,n,u)
- Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

24,50 € (pro Person)

Unsere Buffets

AB 10 PERSONEN

Französisches Buffet

- Hähnchenfilet an Ratatouillegemüse (j)
- Gedämpftes Victoriabarschfilet in Weißweinsauce (h,i)
- Schweinefilet mit Dijonsenfkruste in Kräutersauce (b,j,u,v)
- Rosmarinkartoffeln mit Schale
- Kartoffelgratin (i,j,u)
- Halbwilder Reis (j)
- Gemischte Gemüseplatte (i,j,n,u)
- Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

21,30 € (pro Person)

Feinschmecker Buffet

- Zanderfilet auf gerahmtem Blattspinat (b,h,i,j,u)
- Krabben in leichter Knoblauchsauce (g,i,j,u)
- Hähnchenfilet in Currysoße mit Früchten (j,n,1)
- Rinderbraten mit Pfifferlingen (u,v,3)
- Pariser Kartoffeln, Kartoffelgratin (i,j,u)
- Halbwilder Reis (j)
- Gemischte Gemüseplatte (i,j,n,u)
- Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

22,30 € (pro Person)

Festliches Buffet

- Hähnchenfilet in Currysauce mit Früchten (j,n,1)
- Rinderbraten mit Pfifferlingen (u,v,3)
- Schweinefilet in Schnittlauchrahm (j)
- Röstkartoffeln (3,10)
- Kartoffelgratin (i,j,u)
- Reis (j)
- Gemischte Gemüseplatte (i,j,n,u)
- Frische Salate, Salatsoße (a,i,j,v)
- Bayerisch Creme mit feinem Biskuit & Erdbeerpüree im Gläschen (b,i,i)
- Weiße Schokomousse auf Schoko-Panna-Cotta im Gläschen (j)
- Internationale Käseplatte (j,n)
- Gemischter Brotkorb (b,c,d,v)

25,90 € (pro Person)

Das spanische Buffet (kalt/warm)

- Melone mit Serranoschinken (2,3)
- Datteln im Speckmantel (2,3)
- Garnelen in Knoblauchöl (h)
- Manchegokäse mit Trauben (j)
- Pimientos mit Meersalz (warm)
- Chorizowurst (warm) (j,2,3)
- Mediterrane Champignons (warm)
- Hackbällchen in pikanter Tomatensauce (b,i,j,n)
- Hähnchen im Speckmantel in Knoblauchspinatsauce (i,j,u,2)
- Rosmarinkartoffeln mit Schale
- Serranoschinken (2,3)
- Oliven in Knoblauchöl (x,2,3)
- Aioli Dip (i,j,v,2)
- Steinofen Baguette (a, b)

25,80 € (pro Person)

Das kalte Buffet

(ab 15 Personen)

- Hähnchenschnitzel (b)
- Roastbeef mit Remoulade (a,i,j,v)
- Hähnchenbrust auf Ananas mit Avocadosalsa (j,1,3)
- Schweinefilet am Stück gebraten mit Kräutersauce (a,i,j,v,1)
- Bergkäsenocken mit Schwarzwälderschinken und Radieschen (b,i,j,v,2)
- Melone mit Serrano-Schinken (2,3)
- Geflügelsalat (a,i,j,v,1)
- Rindfleischsalat (v,x)
- Waldorfsalat (a,i,j,u,v,1)
- Kartoffelsalat mit Vinaigrette (v)
- Internationale Käseplatte (j,n)
- Gemischter Brotkorb (b,c,d,v)
- Butterblüten (j)

23,90 € (pro Person)

Klassisches Buffet

- Rinderroulade (b,i,j,k,n,u,v,1,2,3,10)
- Hähnchenfilet in Kräutersauce (j,u,v)
- Schweinerückenbraten in pikanter Paprikasauce (j)
- Pariser Kartoffeln, Kartoffelgratin (i,j,u)
- Spätzle (b,i)
- Gemischte Gemüseplatte (i,j,n,u)
- Frische Salate, Salatsauce (a,i,j,v)

20,90 € (pro Person)