



Carpe Diem
BAD NEUENAHR

Das kleine Caféhaus
BONN - BAD NEUENAHR - AHRWEILER

Catering 2012



Carpe Diem
BAD NEUENAHR

Das kleine Caféhaus
BONN - BAD NEUENAHR - AHRWEILER

Sehr geehrte Damen und Herren,

Wir sind ein Party-, Event- und Cateringservice für Gourmets.

Wir sind überregional tätig und bieten Ihnen Fullservice rund um Ihre Veranstaltung - gleich ob für zwei oder 200 Personen.

Unser reichhaltiges Angebot entnehmen Sie bitte den beiliegenden Unterlagen.

Wir stehen Ihnen gerne auch für ein individuelles Angebot zur Verfügung - ganz auf Ihre Wünsche und Ihren Bedarf zugeschnitten.

Fragen und fordern Sie uns:

Iris Neumann
Telefon: 0228/23 27 27

Klaus Feuser
Telefon: 0175/9 40 13 08
Telefax: 02641/90 60 52

Email: info@daskleinecafehaus.de

Canapés

Bitte wählen Sie die Brotsorte:

(dünn geschnittenes Baguette, Roggenschnitte, Original Canapé-Brot, Pumpernickel-Taler)

belegt mit

Mett	€	1,90/Stück
Schinken roh oder gekocht	€	1,90/Stück
Tatar	€	2,30/Stück
Käsevariationen	€	2,10/Stück
Verschiedene Braten/Roastbeef	€	3,20/Stück
Geflügelbraten	€	2,70/Stück
Geräucherte Entenbrust oder diverse Medaillons vom Filet	€	3,20/Stück
Matjes auf Preiselbeer-Sahne-Meerrettich	€	2,40/Stück
Graved Lachs	€	2,70/Stück
Schottischer Räucherlachs	€	2,70/Stück
Fischpasteten	€	2,80/Stück
Aal geräuchert	€	3,20/Stück
Shrimpscocktail oder Hummerkrabbenschwänze mit einer leckeren Knoblauchsauce	€	3,20Stück
Forellenmousse	€	2,20/Stück
Lachsmousse	€	2,20/Stück
Gorgonzolacreme mit Weintrauben	€	2,20/Stück
Gervaiscreme mit exotischen Früchten	€	2,40/Stück
Roquefortcreme mit Babyapfel	€	2,70/Stück
„Caprese“ Tomate-Mozzarella	€	2,20/Stück
Hühnerbrüstchen in Mandelpanade garniert mit Früchten	€	3,20/Stück

und weitere Varianten auf Wunsch

Canapé-Platte

50 Canapés

dekorativ auf einem Spiegel angerichtet mit

verschiedenen Bratensorten, rohem und gekochtem Schinken,

Käsevariationen, Roastbeef ...

inkl. Lieferung (innerhalb 25 km)

€ 120,00



Carpe Diem
BAD NEUENAHR

Das kleine Caféhaus
BONN - BAD NEUENAHR - AHRWEILER

1/2 Brötchen

(aus eigener Herstellung, fein dekoriert)

belegt mit

verschiedenen Wurstsorten	€	1,70/Stück
Käse	€	1,70/Stück
Mett	€	1,70/Stück
Schinken roh oder gekocht	€	1,70/Stück
Fleischsalat	€	1,70/Stück
Verschiedene Braten/Roastbeef	€	2,50/Stück
Geflügelbraten	€	1,90/Stück
Tartar	€	2,50/Stück
Graved Lachs	€	2,40/Stück
Schottischer Räucherlachs	€	2,40/Stück
Fischpasteten	€	2,40/Stück

und weitere Varianten auf Wunsch

Brötchen-Platte

50/2 Brötchen

dekorativ auf einem Spiegel angerichtet mit
verschiedenen Bratensorten, rohem und gekochtem Schinken,
Käsevariationen, Mett und Lachs.

Inkl. Lieferung (innerhalb 25 km) € 89,00



Carpe Diem
BAD NEUENAHR

Das kleine Caféhaus
BONN - BAD NEUENAHR - AHRWEILER

Fingerfood, am Spießchen

Krabben paniert mit Aioli-Dip	€ 1,50
Mini-Mozzarella mit Gurke und Kirschtomate	€ 1,20
Hähnchen-Fruchtspieß mit süß-saurer Sauce	€ 1,20
Knusper-Putensticks mit Tomaten-Salsa	€ 1,20
Mini-Frikadellen mit Sauergemüse und Monschauer Senf	€ 1,20
Käsespieß gebacken mit Preiselbeeren	€ 1 50
Räucherlachsroulade mit Bärlauchpesto	€ 1,50
Gambas mit Schinken gewickelt	€ 2,50
Schweinefilet mit Backpflaume gefüllt, dazu ein pikanter Dip	€ 2,50
Roastbeefspießchen mit hausgemachter Remouladensauce	€ 2,50
Melonenspieß mit San Daniele Schinken	€ 2,00
Rauchfleischspießchen mit Pflaume und Dattel	€ 2,00
Schillerlocken-Aal-Spieß mit Preiselbeer-Creme fraiche	€ 2,00
Bruschetta mit Tomate und Knoblauch	€ 1,50
Bruschetta mit Tomate, Knoblauch und Mozzarella	€ 1,50
Bruschetta mit Tomate, Knoblauch und Basilikum	€ 1,50
Gemüsebowle mit dreierlei Dips	€ 1,50
Grissini mit Parmaschinken gerollt	€ 2,00
Kirschtomaten mit Gorgonzolacreme oder Kräuter-Gervais	€ 1,50
Kräutercrepe gewickelt mit Graved Lachs und Dip	€ 2,50



Carpe Diem
BAD NEUENAUH

Das kleine Caféhaus
BONN - BAD NEUENAUH - AHRWEILER

Kleine Delikatessen

(Stückpreise)

1/2 Ei gefüllt mit feiner Senfcreme	€	1,20
Backpflaume umwickelt mit Neuenahrer Rauchfleisch	€	1,20
Gefüllte Artischockenherzen mit Pestosauce	€	1,20
Williamsbirne gefüllt mit Gorgonzolacreme	€	1,50
Schinkenröllchen gefüllt mit Eiersalat	€	1,80
Roastbeefröllchen mit Sauce Tartar gefüllt	€	1,80
Matjes und Lachstartar auf Pumpnickeltalern	€	2,00
Tomaten gefüllt mit Waldorfsalat	€	2,00
Medaillons vom Schweinefilet garniert mit Früchten	€	2,50
Mandelschnitzelchen von der Putenbrust mit exotischen Früchten	€	2,50
1/2 Orange gefüllt mit Geflügelsalat „Bombay“	€	3,00
Matjesfilet „Lord Nelson“ mit Apfelscheibe, gefüllt mit Zwiebeln, Gurke und Preiselbeermeerrettich	€	2,50
Tournedos vom Rinderfilet mit Mixed Pickles	€	4,00
Kalbsmedaillons mit leichter Käsecreme überzogen	€	4,50
Wildmedaillons mit Leberfarce und Pilzen garniert	€	5,00

Feinkostsalate aus eigener Herstellung (je Portion)

Kartoffelsalat „Bergische Art“	€	1,50
Kartoffelsalat mit Speck	€	1,50
Kartoffelsalat mit Sauce Vinaigrette	€	1,50
Krautsalat mit Sahne	€	1,50
Krautsalat mit süß-saurer Sauce	€	1,50
Waldorfsalat	€	1,50
Italienischer Gemüsesalat	€	1,50
Italienischer Nudelsalat	€	1,50
Fleischsalat	€	1,80
Schweizer Käsesalat	€	1,80
Broccoli-Zucchini-Salat	€	1,80
Apfel-Lauch-Salat	€	1,80
Roter Bohnensalat	€	1,80
Sommersalat mit viel Paprika	€	1,80
Nudelsalat	€	1,80
Sauerkrautsalat	€	1,80
Wurstsalat „Bayerische Art“	€	2,10
Hähnchensalat „Bombay“	€	2,10
Griechischer Bauernsalat	€	2,10
Spargelsalat (nur in der Saison, Mai u. Juni)	€	2,10



Carpe Diem
BAD NEUENAHR

Das kleine Caféhaus
BONN - BAD NEUENAHR - AHRWEILER

Fisch-Feinkostsalate

Heringsstipp „Hausfrauen Art“	€	1,80
Roter Heringssalat	€	1,80
Dillhappen	€	1,80
Matjessalat „Helgoland“	€	2,10
Frutti di Mare	€	2,50
Pulposalat „Mediterran“	€	2,50
Krabbencocktail	€	2,50
Salmsalat	€	2,50
Spargel-Krabben Salat „Grün/Weiß“ (saisonbedingt)	€	2,50

Feinschmecker Suppen

Kartoffelsuppe „Bergische Art“	€	2,60
Hühnersuppe mit Einlage	€	2,50
Erbsensuppe „Großmütterchen´s Art“	€	2,60
Linseneintopf nach „Hausfrauen Art“	€	2,60
Italienische Minestrone	€	2,60
Tomatencreme Suppe mit Sahnehäubchen	€	2,50
Rinderkraftbrühe mit Sherry	€	2,50
Zwiebelsuppe mit Croutons	€	2,50
Rinderkraftbrühe „Celestine“	€	2,50
Broccolicreme Suppe mit Röschen	€	2,50
Blumenkohlcreme Suppe	€	2,50
Bayerische Leberknödelsuppe	€	3,00
Gulaschsuppe nach Art des Hauses	€	3,00
Lauchcreme Suppe	€	2,60
Knoblauchcreme Suppe	€	2,60
Tomatenessenz mit Gemüsejulienne	€	3,00
Spargelcreme Suppe (saisonbedingt)	€	3,00
Currycreme Suppe mit Filetstückchen von der Pute	€	3,00
Kartoffelsuppe mit Salmstreifen	€	3,50
Hummercreme Suppe	€	4,00
Klare Fischconsomme´ mit Lachs oder Hechtklösschen	€	4,50
Bouillabaisse nach original französischem Rezept	€	5,00
Bärlauchsuppe mit Eismeerkrabben	€	4,50
Kürbiscremesuppe mit Räucherlachs (nur in der Saison)	€	4,50



Carpe Diem
BAD NEUENAHR

Das kleine Caféhaus
BONN - BAD NEUENAHR - AHRWEILER

Vorspeise / International

„San Daniele“ Schinken an Melonenkugelchen in Portwein	€ 3,00
Parmaschinken an Honigmelone	€ 3,00
Feldsalat an lauwarmem Kartoffeldressing mit Kräutercroutons	€ 3,50
Tafelspitz an Radisalat mit original steirischem Kernöl mariniert	€ 4,50
Geräucherte „Barbarie Entenbrust“ an Saisonsalat mit Dressing Ihrer Wahl	€ 4,50
Gefüllte Avocado mit Crevetten-Apfel-Cocktail in Sauce Vinaigrette	€ 5,50
Carpaccio von Rinderfilet an Limonensauce mit Gemüsejulienne und frisch geriebenem Parmesan	€ 7,90
Marinierte Austernpilze mit Peccorinospähen	€ 5,50

Vorspeise / Italienisch

„Peperonata alla Siciliana“ Paprika, Tomaten, Gemüse mit Zwiebeln, Oliven, Schwarzem Pfeffer	€ 2,90
„Caprese“ Tomaten, Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico Dressing	€ 2,90
„Finocchi gratinati alla Ghiotta“ Überbackener Fenchel mit Basilikum, Knoblauch, Tomaten Hackfleisch und Parmesan	€ 3,50
„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch hauchdünn auf Thunfischsauce mit Kapern, Zitrone und Basilikum	€ 5,50
Weiterhin bieten wir Ihnen:	
Gefüllte Auberginen, Zucchini, Tomaten oder Zwiebeln	€ 2,50



Carpe Diem
BAD NEUENAHR

Das kleine Caféhaus
BONN - BAD NEUENAHR - AHRWEILER

Unsere Spezialität:

Gemischte italienische Vorspeisenplatte pro Person € 7,50

Unsere Nudelgerichte:

Spaghetti „Bolognese“ € 4,90
Spaghetti „Carbonara“ € 4,90
Spaghetti „Al Pesto“ € 4,90

Original italienische Lasagne (ab 10 Personen) € 4,90

Lachs-Lasagne mit Blattspinat gefüllt € 7,90

Cannelloni € 4,90

Cannelloni „vegetarisch“ € 4,90

Grüne Nudeln „Don Alfredo“
mit Schinken, Scampis, Champignons etc. € 6,50

Gnocchi in Gorgonzolasauce € 4,90

Schupfnudeln in Steinpilzrahmsauce € 5,90

Lieben Sie Hausmannskost?

Als Alternative für Polterabende, Familien- oder Firmenfeierlichkeiten!

Grünkohl nach „Großmutter's Art“ € 3,20

Möhreneintopf „Hausfrauen Art“ € 3,20

Dicke Bohnen in Rahmsauce
mit Räucherrippchen und Butterkartoffeln € 7,90

Chili Con Carne € 3,90

Spare-Ribs kross gegrillt mit Barbecue-Sauce € 4,90

Stielmus „Rheinische Art“ untereinander gekocht € 4,50

Kleine Krautwickel in deftiger Sauce € 4,50

Nierchen süß/sauer mit hausgemachtem Kartoffelpüree € 5,50

Kasseler Rippenspeer auf Ananaskraut € 7,50

Spießbraten (ab 10 Personen) pro Portion € 3,90

Krustenbraten (ab 10 Personen) pro Portion € 6,50

Leberkäse (ab 10 Personen) pro Person € 3,90

Burgunderschinken (ab 10 Personen) pro Person € 3,90

Schweinegulasch in feuriger Sauce
mit hausgemachten Semmelknödeln € 8,90

Sauerbraten „Rheinische Art“ € 5,90



Carpe Diem
BAD NEUENAHR

Das kleine Caféhaus
BONN - BAD NEUENAHR - AHRWEILER

Aus Neptuns Reich

Hausgemachte Fischpasteten vom Hecht Salm oder Zander mit Mangold und diversen anderen Füllungen ab	€	6,90
Krabbencocktail „Karibik“ mit Früchten und feinem Dressing oder Krabben al Pesto	€	5,90
Hausgebeizter Lachs an Rösti mit Senfschaum	€	5,50
Räucherlachs-Röschen an Meerrettichsahne	€	5,50
Hummerkrabbenschwänze (Gambas) an Salatbouquet mit herzhafter Aioli-Sauce (auf Wunsch auch ohne Schale)	€	9,90
Hummercocktail „Mediterran“		Preis auf Anfrage
Ganzer gefüllter norwegischer Lachs dekorativ auf einem Spiegel angerichtet, umgeben von frischen Saisonsalaten und feinem Fischmousse	€	160,-

Gerne bieten wir Ihnen auch diverse Cocktails
oder Feinkostsalate in Portionen dekorativ angerichtet an.
.....auf Wunsch erhalten Sie auch Austern (überbacken oder frisch) und, und, und...

Meeresspezialitäten als Hauptgericht

(alle Fischgerichte sind selbstverständlich grätenfrei!)		
Seelachsfilet im Kräutermantel	€	5,90
Rotbarschfilet gebraten an Limonensauce	€	6,90
Kabeljaufilet (oder am Stück) im Fischsud gedünstet In Dijon-Senfsauce	€	7,90
Lachs-Lasagne mit Blattspinat gefüllt	€	7,90
Fischragout „Sylter Art“ mit verschiedenen Edelfischen in heller Chardonnaysauce	€	8,90
Lachs „Cordon Bleu“ gefüllt mit Blattspinat und Käse	€	7,90
Lachsfilet gebraten oder gedünstet an Hummersauce	€	7,90
Roulade vom Seezungenfilet mit Blattspinat und Fischfarce gefüllt an Champagnersauce	€	7,90
Medaillons vom Seeteufel (Lotte) gebraten an Rosa-Pfeffersauce	€	9,90
Viktoriabarschfilet auf Peperonata mit Safransauce	€	7,90
Limandesfilet auf Mangoldgemüse mit Pastisschaum	€	7,90
Pengasiusfilet auf Broccoli-Rieslingsud	€	7,90
Spanische Paella (ab 10 Personen)	pro Person	€ 12,50



Carpe Diem
BAD NEUENAHN

Das kleine Caféhaus
BONN - BAD NEUENAHN - AHRWEILER

Alles leckere vom Geflügel:

Hähnchenbrustfilet in fruchtiger Sauce	€	5,90
Geschnetzeltes von der Putenbrust in Currysahnesauce	€	5,90
Hühnerfrikassee nach „Art des Hauses“	€	5,90
Flugentenkeule in exotischer Mango-Fruchtsauce	€	7,90
Französische „Barbarie-Entenbrust“ in Rosa-Pfeffersauce mit Blutorangenscheiben	€	9,90

...vom Schwein

Schweinenacken im Wirsingmantel mit einer Pilzfarce gefüllt	€	6,50
Gulasch in herzhafter Sauce	€	6,50
Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons	€	6,50
Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Steinpilzrahmsauce	€	7,50
Kasseler im Brotteig	€	6,50
Schweinefiletmedaillons an Hollandaise oder Gorgonzola-Sauce	€	7,50
Schweinefilet „Rossini“ auf frischen Champignons mit Schinken umwickelt in Café de Paris-Sauce	€	7,50
Schweinefilet „Italienisch“ mit Saisongemüsen überbacken	€	7,50

...vom Rind

Gulasch in deftiger Sauce	€	8,00
Tafelspitz in Krensauce (Meerrettich)	€	7,50
Geschnetzeltes „Stroganoff Art“	€	7,50
Rinderbraten „Römisch“ in Gemüse-Rotwein-Sauce eingelegt	€	8,50
Roastbeef naturgebraten	kg	39,--
Roastbeef mit Kräutermantel überbacken	kg	42,--
Rinderfilet „Wellington“	kg	59,--

...auch vom Kalb

„Piccata Milanese“ in Eimantel gebraten an Tomaten-Basilikumsauce	€	8,00
„Involtini“ Rouladen gefüllt mit Parmaschinken und Salbei	€	7,50
Kalbsragout oder Kalbsgulasch an Sauce Ihrer Wahl	€	8,00
Kalbshaxe „Gärtnerin Art“ ab 3 Personen	pro Pers. €	7,50
Rollbraten „Mailand“ mit Blattspinat und Käse gefüllt	€	8,00
Kalbssteak „Prinzeß“ mit Spargel und Sauce Hollandaise gratiniert	€	10,50
Geschnetzeltes in Pfifferlingrahmsauce	€	9,50



Carpe Diem
BAD NEUENAHR

Das kleine Caféhaus
BONN - BAD NEUENAHR - AHRWEILER

Lamm-Spezialitäten

Lammragout mit grünen Bohnen an Rosmarinjus	€	5,90
Lammkeule in Gorgonzolasauce gebacken	€	8,00
Lammfilet „Provencale“	€	7,50
Lammkarree auf herzhaft Art zubereitet	€	17,50
Lammrückenfilet „Maitre Henry“ in Blätterteig	p. P.	€ 17,50

Wilde Wochen

Wildschweingulasch in Wacholderrahmsauce	€	5,90
Hasenkeule an Mischpilzragout	€	9,50
Wildschweinbraten an Morchelrahmsauce	€	9,00
Wildschweinkeule an Rotweinjus	€	9,00
Hirschbraten „Waidmanns Art“	€	9,00
Hasenrückenfilet im Blätterteig	€	9,00
Rehbraten in deftiger Wacholdersauce, dazu Williamsbirne mit Preiselbeeren gefüllt	€	11,00
Hirschmedaillons an Grünenpfeffer-Orangensauce	€	10,50
Rehmedaillons in Pfifferlingsauce mit rosa Pfeffer	€	13,00
Rehrücken an Preiselbeer-Burgundersauce(ab 8 Personen)	p. P.	€ 19,00

Zum bayerischen Schlachtfest

Weißwürste auf bayerischem Kraut	€	4,50
Leberklöße in Specksauce auf Kartoffelpüree mit Sauerkraut	€	8,50
Haxe gegrillt mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	€	9,50
Eisbein gekocht mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	€	9,50
Schlachtplatte „Art des Hauses“ ab 6 Personen		
auf Kartoffelpüree und Sauerkraut	€	10,50

Beilagen zu unseren Hauptgerichten

Gratinierte Kartoffeln	€	1,90
Kartoffelpüree	€	1,90
Pommes Duchesse (hausgemacht)	€	1,90
Gnocchi	€	1,90
Spätzle (hausgemacht)	€	1,90
Kartoffel-Käse-Kroketten	€	1,90
Folienkartoffeln auf Wusch mit Kräuter-Quark oder Sauerrahm	€	1,90
Pommes Maccaire, Berner Rösti, Lyoner Kartoffeln	€	1,90
Pistazienreis	€	1,25
Risi-Bisi	€	1,25
Schupfnudeln	€	1,25
Schwarze Nudeln pro Portion	€	1,25
Gemüsebeilagen nach Saison bzw. nach Wunsch	€	1,25
Spargel auf Anfrage (Saison)		



Carpe Diem
BAD NEUENAHR

Das kleine Caféhaus
BONN - BAD NEUENAHR - AHRWEILER

Dessert

Grießflammerie auf Himbeer, Erdbeer oder Kiwimark	€	2,50
Mousse au Chocolate schwarz oder weiß	€	2,50
Cremespeisen:		
Cappuccino-Creme	€	2,50
Mokka-Creme	€	2,50
Cassis-Creme	€	2,50
Himbeer-Creme	€	2,50
Grand Marnier-Creme		
Zabaione (kalt geschlagen)	€	2,50
oder Wunschsorte	€	2,50
Milchreis mit Zucker und Zimt	€	2,50
Milchreis mit Schattenmorellen	€	2,50
Herrencreme	€	2,50
Rote Grütze mit Vanillesauce	€	2,50
Tiramisu	€	2,50
Nuss-Parfait	€	2,50
Feigen in Cassis pro Stück	€	3,00
Frischer Obstsalat		Tagespreis
Charlotte nach Grösse	ab	15,-
Charlotte „Royal“ nach Grösse	ab	30,-

Torten und Kuchen

Schwarzwälder Kirsch Torte	€	28,-
Käsesahne Torte	€	28,-
Schokoladen-Eierlikör Sahne	€	28,-
Erdbeersahne Torte	€	28,-
Nuß Sahne Torte	€	28,-
Käsekuchen	€	24,-
Apfeltorte	€	24,-
Kirsch-Mandel-Torte	€	22,-
Stachelbeerbaiser-Torte	€	20,-

Weitere Varianten auf Wunsch möglich!

Gerne bereiten wir auch Hochzeits-, Kommunion- oder Konfirmations-Torten mit Aufschrift für Sie zu !



Carpe Diem
BAD NEUENAHN

Das kleine Caféhaus
BONN - BAD NEUENAHN - AHRWEILER

Kaltes Buffet „Rustikal“

Bierbeißer, Minifrikadellen, Häppchen von: hausgemachter Sülze, Flönz (Blutwurst), Frischwurst, Mett-Igel (mit viel frischen Zwiebeln dekoriert), gemischte Schinkenplatte, hausgemachter Kartoffel- und Krautsalat, dekorativer Brotkorb mit Spaghettibutter und Käsehappen mit Sauergemüse

pro Person € 12,95

Kaltes Buffet „Italia“

Diverse gemischte Vorspeisen, z.B. Italienisches Gemüse: Peperonata, Zucchini, Auberginen mit Mozzarella gefüllt, „Caprese“ etc. Braten-Geflügelplatte „Art des Hauses“. Schinken an Melonenkugelchen, Spiegel gemischt mit: Schweinemedallions, exotischen Früchten und Tomaten bzw. Orangen, gefüllt mit hausgemachtem Waldorfsalat. Gemischte Salatplatte mit diversen Dressings Auswahl erlesener Brotsorten mit hausgemachter Kräuterbutter oder dekorativer Spaghettibutter.als Dessert reichen wir Ihnen Rote Grütze mit Bourbon-Vanillesauce.

pro Person 16,50

Kalt/Warmes Schlemmer-Bufferet

Peperonata
Zucchini eingelegt
Auberginen gewickelt
„Caprese“ Tomate-Mozzarella
Rohes Schinken an Melone
Schweineschulterbraten
Currygeschnetzeltes vom Putenfilet mit Früchten
Gratinierte Kartoffeln und Nudeln oder Reis
Rote Grütze (hausgemacht) mit Vanillesauce
Grießflammerie auf Fruchtmark
Mitternachtssuppe (nach Absprache)

pro Person 16,50



Carpe Diem
BAD NEUENAHR

Das kleine Caféhaus
BONN - BAD NEUENAHR - AHRWEILER

Buffet „Regensburg“

Ungarische Gulaschsuppe
Räucherfische auf Spiegel garniert
Korsische Hirtenplatte
Schweinemedallions mit Früchten dekoriert
Putenmandelschnitzel an Melonen
Waldorfsalat
Käsesalat
Mousse au Chocolat
Mini-Brötchen und Butter

pro Person € 18,50

Buffet Kölscher Abend

„Minifrikadellen
Bierbeisser
Blut-Leber-Fleischwurst
Kleine Schnitzel fein garniert
Sülze-Happen
Diverse kleine Rollmöpfe
Matjes auf Pumpernickel
Krautsalat
Kartoffelsalat
Nudelsalat
Deftiges hausgemachtes Gulasch vom Rind
Schweinelummeerbraten „Esterhazy“
dazu reichen wir hausgemachte Semmelknödel
Rote Grütze mit Vanillesauce
Diverse Cremespeisen
Erdbeerquark
Gemischte Käseauswahl
Mini-Brötchen und Butter

pro Person € 18,50



Carpe Diem
BAD NEUENAHR

Das kleine Caféhaus
BONN - BAD NEUENAHR - AHRWEILER

Buffet „Carpe Diem“

„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch, gekocht,
hauchdünn geschnitten auf Thunfischsauce
Räucherfischplatte
Salatauswahl z.B. Waldorfsalat,
Nudelsalat, Krautsalat etc.
„Rustikale Platte“
Mit Minifrikadellen, Bierbeißern Sauergemüse-Garnitur,
Kasseler auf Ananaskraut
Schupfnudeln in Steinpilzsauce
Diverse Cremespeisen:
Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce
Mini-Brötchen und Butter

pro Person € 19,50

Buffet „Mediterran“

Tomatencremesuppe
oder
Lauch-Käse-Suppe,
Artischocken al Pesto
Peperonata auf Tomaten
Champignons mariniert
Italienischer Nudelsalat
Geflügelsalat „Bombay“
Heringssalat
Geschnetzeltes „Züricher Art“
mit Butterspätzle und Gemüsebeilage
Grießflammerie auf Erdbeermark
Obstsalat
Käseplatte
Mini-Brötchen und Butter

pro Person € 19,50



Carpe Diem
BAD NEUENAHR

Das kleine Caféhaus
BONN - BAD NEUENAHR - AHRWEILER

Buffet „München“ (ab 15 Personen)

Rindsboullion mit Leberknödelspätzle
Weisswürste mit süßem Senf
Leberkäse
Bayerischer Wurstsalat
Schweinsbraten im Biersud
Krustenbraten mit Kümmel
Krausalat, Kartoffelsalat, Tomaten- und Gurkensalat,
Radisalat
Obatzter und Hartkäsebrett
Gemischte Minisemmeln, Brezeln, Laugenbrötchen
Butter und Schmalz

pro Person € 19,50

Buffet „Feinschmecker“

Rinderkraftbrühe mit Einlage
Vitello Tonnato/Tomate Mozzarella
Tafelspitz in Sauce Vinaigrette
Salm auf Champignonsauce
Geschnetzeltes „Stroganoff Art“
mit Beilagen
Frische Pulposalat mit Knoblauch und Kräutern
Waldorfsalat
Krabbensalat
Feigen in Cassis
Charlotte Royal
Käseplatte
Mini-Brötchen und Butter

pro Person € 24,00



Carpe Diem
BAD NEUENAHR

Das kleine Caféhaus
BONN - BAD NEUENAHR - AHRWEILER

Buffet „Luxemburg“

Waldpilzsuppe mit Knoblauchcroutons
Gemischter Fischspiegel
mit hausgebeiztem Lachs, Graved Lachs, Forelle, Fischpasteten und Salaten
Nudelsalat mit Flusskrebse
Crepe mit Lachstatar
Gebackene Champignons mit Knoblauchdip
Vitello Tonnato
Marinierte Austernpilze
Römischer Rinderbraten in deftiger Sauce
Schweinegeschnetzeltes in Steinpilzsauce
Kartoffelgratin
Schupfnudeln
Salatbuffet „Frühling“
bunt durch den Garten, dazu zwei verschiedene Salatdressings
Mousse au Chocolate
Diverse Cremespeisen:
Cappuccino, Amaretto, Erdbeer, Zitrone
frischer Obstsalat, marinierte Feigen
Käseplatte
Mini-Brötchen und Butter

pro Person € 39,00



Carpe Diem
BAD NEUENAHR

Das kleine Caféhaus
BONN - BAD NEUENAHR - AHRWEILER

Serviceleistungen

Porzellan	pro Stück	€	1,--
Bestecke (pro Gedeck)		€	0,50
Wein oder Sektgläser	pro Stück	€	1,--
Lackfolie	pro lfm.	€	7,--
Tische (Holz- sehr stabil)	pro Stück	€	25,--
Stühle	pro Stück	€	5,--
Stehtische (Naturholz –sehr stabil)	pro Stück	€	20,--
Weißer Damasttischdecken	pro Stück	€	8,--
Zelt 6x4m	pro Stück	€	350,--
Bedienungspersonal	pro Stunde	€	45,--
Aufbaupersonal	pro Stunde	€	35,--

Chafing-dish und Heizkisten werden grundsätzlich ohne Berechnung zum warmen Essen geliefert!

Liefer- und Zusatzbedingungen

Lieferung innerhalb 25 km kostenfrei.

Unsere Rechnungen sind grundsätzlich bei Erhalt der Ware zahlbar, netto Kasse ohne Abzug, sofern keine Sondervereinbarung getroffen wurde.

Unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!

Die genannten Preise haben Gültigkeit bis Dezember 2013