



**SERVA**

**Veranstaltungen aller Art!**

**Zur Feier des Tages:  
Kulinarischer Full-Service**

**Ihre Aufgabe?  
Sie feiern und genießen!**



**Wintgensstraße 63-71, 47058 Duisburg**

**Tel.: 0203 3095-109**

**Fax : 0203 3095-179**

**E-Mail: [info@serva-duisburg.de](mailto:info@serva-duisburg.de)**

gültig ab 01.01.2018

## Inhaltsverzeichnis

<b>Brötchen, Schnittchen &amp; Canapés</b>	<b>3</b>
<b>Von der Hand in den Mund - Fingerfood Alle Gerichte 2-3 Bissen groß</b>	<b>4</b>
<b>Herzhafte Kleinigkeiten &amp; kalte Vorspeisen</b>	<b>5</b>
<b>Aus dem Suppentopf</b>	<b>6</b>
<b>Aus Schrot &amp; Korn</b>	<b>7</b>
<b>Von der Salatbar</b>	<b>8</b>
<b>Fleisch</b>	<b>9</b>
<b>Aus dem Meer: Fisch</b>	<b>10</b>
<b>Frisch aus dem Garten</b>	<b>10</b>
<b>Beilagen</b>	<b>11</b>
<b>Aus dem Ofen &amp; Auflauf</b>	<b>12</b>
<b>Dessert</b>	<b>13</b>
<b>Gebäck/Kuchen</b>	<b>13</b>
<b>Buffets</b>	<b>14</b>
Buffet „Rheinhauser Bierrunde“	14
Buffet „Homburger Oktoberfest“	15
Buffet „Duiserner Schlemmerbuffet“	16
Fingerfood „Hamborner Richtfest“	17
Fingerfood „Innenhafen“	17
Buffet „Hochfeld“	18
Buffet „Wanheimerort“	19
Buffet-Klassiker „Laar“	20
Buffet „Großenbaum“	21
Buffet „Vierlinden“ (vegetarisch)	22
<b>Leihgeschirr &amp; Besteck (inklusive Spülen)</b>	<b>23</b>
<b>Leihgläser (inklusive Spülen)</b>	<b>24</b>
<b>Lieferbedingungen</b>	<b>25</b>
<b>Rückgabe</b>	<b>26</b>

Alle Preise verstehen sich  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
zzgl. Lieferkosten



## Brötchen, Schnittchen & Canapés

**Halbes belegtes Brötchen (normal) oder herzhaftes Schnittchen (Steinofen- oder Mehrkornbrot) dekorativ angerichtet.**

**Canapé vom Weißbrot, Rustiko-Baguette oder auch Pumpernickel exquisit garniert**

<b>½ belegte Brötchen / Schnittchen</b>	<b>Preis</b>	<b>Preis als Canapé</b>
mit Frischwurstaufschnitt	1,40 €	-----
mit Leberwurst und Gürkchen	1,40 €	-----
mit gekochtem Schinken, Gurke und Ei	1,40 €	2,30 €
mit Kasseler mit Kirschtomate	1,40 €	2,30 €
mit rohem Schinken und Mixed Pickels	1,40 €	2,30 €
mit Salami, Tomate und Gurke	1,40 €	2,30 €
mit Schnittkäse, Gouda	1,40 €	2,30 €
mit Schnittkäse, Emmentaler	1,40 €	2,30 €
mit Frischkäse mit Kräutern	1,40 €	2,30 €
mit Brie und Traube	1,40 €	2,30 €
mit Tomate, Mozzarella und Pesto	1,40 €	2,30 €
mit Tomate, Ei und frischen Kräutern	1,40 €	2,30 €
mit Putenbraten und Currycreme	1,40 €	2,30 €
mit Schweinebraten und Senfcreme	1,40 €	2,30 €
mit italienischem Landschinken	1,40 €	2,30 €
mit Rinderrostbraten, Pastrami und Remoulade	2,00 €	2,30 €
mit Thunfischcreme	2,00 €	2,30 €
mit geräucherter Forelle und Preiselbeeren	2,00 €	2,70 €
mit Rauchlachs mit Sahnemeerrettich	2,50 €	2,70 €
mit Lachstatar und Meerrettichcreme	2,50 €	2,70 €
mit Graved Lachs und Senf-Dill-Soße	2,50 €	3,00 €
mit Shrimps, Dill und Ei	2,50 €	3,00 €

Gegen einen Aufpreis von 0,20 € auch Roggen- oder Körnerbrötchen möglich!

Alle Preise verstehen sich  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
zzgl. Lieferkosten



## Von der Hand in den Mund - Fingerfood

### Alle Gerichte 2-3 Bissen groß

Antipasti-Spießchen	Stück 1,50 €
Mozzarella-Tomaten-Spieß mit Balsamicocrema	Stück 1,50 €
Parmesan-Ei-Flan mit Rucola und Kirschtomate	Stück 1,75 €
Italienische Hackbällchen "Salsica" auf Tomatenragout	Stück 1,50 €
Gebratene Melone mit italienischem Landschinken	Stück 1,50 €
Focaccia-Happen <i>mit unterschiedlichem Belag z. B. mit Rucola und italienischem Landschinken oder mit Mozzarella und getrockneten Tomaten oder Thunfischcreme mit Kapern</i>	Stück 2,00 €
Bruschetta, drei Sorten: <i>"Classic" mit Tomate auf Basilikum-Pesto; mit Aubergine-Walnuss-Dip; mit Zucchini und Rosmarin</i>	Stück 1,00 €
Spanische Tortillahappen mit Serranoschinken	Stück 1,90 €
Aprikose oder Pflaume im Speckmantel	Stück 1,00 €
Garnelenspießchen mit Limetten-Aioli	Stück 2,50 €
Mini-Wrap mit Geflügelfleisch und Gemüsefüllung	Stück 1,50 €
Mini-Wrap "Veggi" mit Gemüsefüllung	Stück 1,50 €
Falafel (vegetarische Kichererbsenbällchen) auf Kurkumadip	Stück 1,00 €
Auberginen-Feta-Röllchen	Stück 1,50 €
Zucchini-Thunfisch-Röllchen	Stück 1,50 €
Blätterteiggebäck "Snackpastetchen"	Stück 1,00 €
Blätterteiggebäck "Snackpastetchen vegetarisch"	Stück 1,00 €
Sandwich-Happen <i>mit unterschiedlichem Belag; z. B.: Lachs und Frischkäse, Kochschinken und Eiercreme, Salami und Käse, usw.</i>	Stück 2,00 €
Mini-Laugenbrötchen <i>mit unterschiedlichem Belag; z. B.: Leberkäs und Gewürzgurke, frisches Mett und Lauchzwiebeln, Frischkäse und Tomate, usw.</i>	Stück 2,00 €
Räucherlachskonfekt	Stück 1,00 €
Lachsrollchen mit Frischkäsefüllung auf Gurken-Dill-Salat	Stück 1,50 €
Rauchfischhappen "Bootsmann" mit Meerrettich-Dip	Stück 2,50 €
Fischhäppchen "Friesen-Tapas"	Stück 2,50 €

Alle Preise verstehen sich  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
zzgl. Lieferkosten



## Herzhafte Kleinigkeiten & kalte Vorspeisen

Partyfrikadellen mit Senf	Stück	1,20 €
Pfannenfrikadellen mit Senf	Stück	2,00 €
Partyschnitzel vom Schwein	Stück	2,00 €
Partyschnitzel von der Pute	Stück	2,00 €
Schweinemedailon garniert	Stück	2,50 €
Hähnchenmedailon garniert	Stück	2,50 €
Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel	Stück	1,80 €
Bierbeißer/Pfefferbeißer-Mettwürstchen mit Senf	Stück	1,50 €

### ab 10 Personen, Preis je Person

Honigmelone mit italienischem Landschinken	Stück	3,50 €
Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Soße)	Portion	9,50 €
Carpaccio, wahlweise vom Rinderfilet, Thunfisch oder Lachs	Portion	12,50 €
Kalter Tafelspitz auf italienische Art mariniert	Portion	7,50 €
Hausgemachte Antipasti-Platte <i>italienischer Landschinken, Salami, Tomate-Mozzarella mit Pesto, marinierte gegrillte Auberginen, Zucchini, Paprika, Oliven, dazu Ciabatta und Butter</i>	Portion	12,50 €
Tomate mit Basilikum und Mozzarella	Portion	4,00 €
Käsehappen-Auswahl (Gouda, Emmentaler, Brie) mit Trauben ca. 100g	Portion	4,50 €
Internationale Käseauswahl mit Feigen und Trauben ca. 100g	Portion	8,90 €

Alle Preise verstehen sich  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
zzgl. Lieferkosten



## Aus dem Suppentopf





ab 15 Personen

Portion á 375 ml (1,5 Suppentassen)

Rinderbrühe mit Nudleinlage	Portion 3,90 €
Hühnersuppe mit Eierstich und Reis	Portion 3,90 €
Tomatencremesuppe mit Basilikum 	Portion 3,90 €
Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln 	Portion 3,90 €
Waldpilz-Rahm-Suppe mit frischen Kräutern 	Portion 3,90 €
Italienische Gemüsebrühe "Minestrone" 	Portion 3,90 €
Kartoffelcremesuppe mit Speck	Portion 4,00 €
mit Rauchlachsstreifen	Portion 4,50 €
mit geräuchertem Tofu 	Portion 4,50 €
Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleisch	Portion 4,50 €
mit Soja 	Portion 4,50 €
Ungarische Gulaschsuppe 	Portion 4,90 €

## Eintöpfe

Portion á 500 ml

Erbsensuppe mit Eisbeinflleischeinlage	Portion 4,50 €
Kartoffelsuppeneintopf mit Geflügelbockwurst	Portion 4,50 €
Vegetarischer Gemüseeintopf "Provence" 	Portion 4,50 €
Linsensuppe mit Bockwurst	Portion 4,50 €
Möhren "untereinander" mit grober Bratwurst	Portion 5,50 €
Kartoffelstampf & Endivie "untereinander" mit gebratener Blutwurst oder Panhas	Portion 5,50 €
Grünkohl "bürgerlich" mit Mettwurst	Portion 5,50 €
mit Kassler	Portion 6,00 €
Currywursttopf "Ruhrpott" ca. 350g	Portion 4,50 €
Chili con Carne  oder Chili sin Carne mit Soja 	Portion 5,50 €
Veganes Gemüse-Kartoffel-Curry 	Portion 5,50 €

**Gegen einen Aufpreis von 1,00 € je Portion reichen wir Brot und Butter zur ausgewählten Suppe.**

Saisonale Suppen wie z. B. Spargelcreme, Bärlauchsüppchen, Kürbissuppe oder auch Pfifferlingrahmsuppe bieten wir Ihnen nach Absprache selbstverständlich ebenfalls zum Tagespreis an.

Alle Preise verstehen sich  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
zzgl. Lieferkosten



**Aus Schrot & Korn**  
**ab 10 Personen**

Baguette "Pain Parisienne"	Stück 1,90 €
Roggenstange	Stück 1,90 €
Ciabatta	Stück 1,90 €
Brotkorb mit zwei Minibrötchen, Stangenbrot und Butter	Portion 1,80 €
Italienischer Brotkorb mit zwei Minibrötchen & Ciabatta	Portion 2,50 €
Große Sonne (30er )	Stück 14,90 €
Kleine Sonne (15er)	Stück 7,50 €
Laugenbrezel	Stück 1,00 €
Sauerrahmbutter	Portion 0,40 €
Kräuterbutter mit Knoblauch	Portion 0,40 €
Aioli – spanischer Knoblauch-Dip	Portion 0,60 €
Guacamole - Awocado-Dip	Portion 0,60 €
Griebenschmalz	Portion 0,60 €

Alle Preise verstehen sich  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
zzgl. Lieferkosten



**Von der Salatbar**  
**ab 10 Personen, Preis je 250g-Portion**

Kartoffelsalat "Hausfrauen-Art" mit Gewürzgurke, gekochtem Ei, Zwiebeln und Mayonnaise	Portion 2,00 €
Kartoffelsalat "Frühling" mit Radieschen und Frühlingszwiebeln (klar)	Portion 2,00 €
Mediterraner Backkartoffelsalat mit Pesto, buntem Paprika und Oliven	Portion 2,50 €
Nudelsalat nach Art des Hauses mit Gewürzgurke, Erbsen und Mayonnaise	Portion 2,00 €
Italienischer Nudelsalat mit Rucola und Kirschtomaten	Portion 2,50 €
Tortellinisalat mit Broccoli in Knoblauch-Schmand	Portion 3,00 €
Krautsalat	Portion 2,00 €
Krautsalat "Coleslaw" mit Karotten und Sahne	Portion 2,00 €
Griechischer Hirtensalat mit Feta	Portion 3,00 €
Bulgursalat "Kısır" mit Tomate, Gurke und Feta	Portion 3,00 €
Geflügelsalat mit Ananas	Portion 3,00 €
Selleriesalat "Waldorf-Astoria-Art" mit Äpfeln und Nüssen	Portion 3,00 €
Thunfischsalat mit buntem Paprika und Reis	Portion 3,00 €
Reissalat "Asia" mit Hühnchen	Portion 3,00 €
Heringssalat mit Roter Bete	Portion 3,90 €
Heringsstipp	Portion 3,90 €
Garnelensalat mit Champignons in Cocktailsoße	Portion 5,50 €
Eiersalat mit Räucherlachs	Portion 3,90 €
Bunte Salatplatte der Saison mit Blattsalaten (ca.60g) und Rohkost (ca.190g) mit Joghurt- oder Balsamico-Dressing	Portion 2,90 €

Alle Preise verstehen sich  
 inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
 zzgl. Lieferkosten





## Fleisch

ab 15 Personen, Preis je Portion 200 g

Grillschinken mit Bratensoße	Portion 4,50 €
Spießbraten mit Schmorzwiebeln	Portion 4,50 €
Schweinerücken in Senf-Kräuter-Kruste	Portion 4,90 €
Putenbrust im Ganzen mit Honigglasur	Portion 5,90 €
Roastbeef im Ganzen rosa gebraten	Portion 12,50 €
Schweinefilet im Ganzen gebraten	Portion 10,50 €
Rinderfilet im Ganzen rosa gebraten	Portion 14,50 €

### ab 15 Personen

Spießbraten mit Schmorzwiebeln Bratkartoffeln und Krautsalat	Portion 9,50 €
Grillschinken mit Sauerkraut und Püree	Portion 9,50 €
Rinder oder Schweinebraten mit Petersilienkartoffeln und bunter Gemüseauswahl	Portion 12,50 €
Rinderroulade "Hausfrauen-Art" mit Apfelrotkohl und 2 Kartoffelklößen	Portion 12,50 €
Sauerbraten "Rheinische Art" mit Apfelrotkohl und 2 Kartoffelklößen	Portion 12,50 €
Ungarisches Gulasch mit Butternudeln und Krautsalat	Portion 9,50 €
Putengeschnetzeltes "indische Art" in Curryrahmsoße mit Früchten und Reis	Portion 11,00 €
Geschnetzeltes "Züricher Art" (Hähnchen oder Schweinefleisch) mit Butterspätzle und bunter Salatplatte der Saison	Portion 12,50 €
Geschnetzeltes von der Rinderhüfte in Pommery-Senfsoße mit Spätzle und bunter Salatplatte der Saison	Portion 13,50 €
Schweinemedallions auf Rahmchampignons mit Blattspinat und Röstitaler	Portion 13,50 €
Geschmorte Lammkeule in Thymiansoße mit Prinzessböhnchen und Kartoffelgratin	Portion 13,50 €
Hähnchenbrust auf Schmortomaten mit	Portion 12,50 €

Alle Preise verstehen sich  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
zzgl. Lieferkosten



**Aus dem Meer: Fisch**  
**ab 15 Personen, Preis je Person**

Gegrillter Lachs in Limettensoße mit Brokkoli und Schmorkartoffeln	Portion 14,90 €
Gebratenes Schollenfilet mit Garnelensauce, dazu Schmorkartoffeln und Gurken-Dill-Salat	Portion 16,90 €
Gebratenes Zanderfilet in Weißwein-Senf-Soße, dazu Kartoffelstampf und Endivien untereinander mit Speck	Portion 17,90 €
Gebratenes Thunfischsteak mit Tomaten, Kapern und Olive, dazu Bandnudeln und Blattspinat	Portion 19,90 €
Pangasius-Röllchen auf Ratatouille-Gemüse, dazu Kartoffelgratin	Portion 14,90 €
Red Snapper auf thailändischem Gemüsecurry mit Basmati-Reis	Portion 17,90 €

**Frisch aus dem Garten**  
**ab 15 Personen, Preis je Person**

Brokkoli mit Mandelbutter	Portion 3,00 €
Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln	Portion 2,50 €
Kohlrabi à la creme (verfügbar nach Saison)	Portion 2,50 €
Blattspinat mit Knoblauch	Portion 2,50 €
Apfelrotkraut	Portion 2,50 €
Deftiges Sauerkraut	Portion 2,50 €
Sahne-Sauerkraut mit Speck "Wonnekraut"	Portion 3,00 €
Speckbohnenbündchen (3 Stück)	Portion 3,00 €
Asia-Gemüse	Portion 3,00 €
Ratatouille-Gemüse	Portion 3,00 €
Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise	Portion 3,50 €
 Frischer Stangenspargel (verfügbar nach Saison) mit Butter und Sauce Hollandaise	 Portion Tagespreis

Alle Preise verstehen sich  
 inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
 zzgl. Lieferkosten



## Beilagen

ab 10 Personen, Preis je Person

Petersilienkartoffeln	Portion 2,50 €
Hausgemachte Bratkartoffeln	Portion 2,50 €
Kartoffelgratin	Portion 3,00 €
Schmorkartoffeln mit Rosmarin	Portion 2,50 €
Kartoffelecken mit Schale	Portion 2,50 €
Hausgemachter Kartoffelstampf	Portion 2,50 €
Kartoffel- oder Semmelknödel	Portion 2,50 €
Warmer Kartoffelsalat mit Speck	Portion 2,50 €
Große Backkartoffel mit Sauerrahm-Dip	Stück 3,50 €
Butterspätzle	Portion 2,50 €
Bandnudeln	Portion 2,50 €
Gnocchi mit Salbeibutter	Portion 3,00 €
Schupfnudeln	Portion 3,00 €
Butterreis	Portion 2,50 €
Basmatireis	Portion 2,50 €
Reis schwarz-weiß/Wild- & Patnareis	Portion 2,50 €

Alle Preise verstehen sich  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
zzgl. Lieferkosten



**Aus dem Ofen & Auflauf**  
ab 15 Personen/ je Portion ca. 350 g

Lasagne „Originale“ Bolognese	Portion 5,50 €
Lachs-Spinat-Lasagne	Portion 8,50 €
Tortellini mit Brokkoli und Kochschinken in Sahnesoße	Portion 6,00 €

**Vegetarisch**

Gemüselasagne „Vegetarisch“	Portion 6,00 €
Kartoffel-Spinatauflauf	Portion 6,00 €
Tortellini mit Brokkoli in Sahnesoße überbacken	Portion 6,00 €

Alle Preise verstehen sich  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
zzgl. Lieferkosten



## Dessert

ab 15 Personen, je Portion

	Schüssel (150g)	Glas(80g)
Quark- oder Joghurtspeise mit frischen Früchten	Portion 2,50 €	1,50 €
Rote Grütze mit Vanillesoße	Portion 2,50 €	1,50 €
Vanillecreme mit Kirschen	Portion 2,50 €	1,50 €
Obstsalat mit Sahne	Portion 3,00 €	2,00 €
Mascarponecreme mit Beerenfrüchten	Portion 3,00 €	2,00 €
Panna cotta mit frischen Früchten der Saison	Portion 3,00 €	2,00 €
Crème brûlée	Portion 3,00 €	2,00 €
Mousse au chocolat	Portion 3,00 €	2,00 €
Mousse Limette "Caipirinha"	Portion 3,00 €	2,00 €
Tiramisu	Portion 4,00 €	2,00 €
Bayrische Creme mit Himbeeren	Portion 3,50 €	2,00 €

## Gebäck/Kuchen

Mini-Croissant	Stück 1,20 €
Mini Dänische Plunderteilchen oder Muffin	Stück 1,20 €
Konferenzgebäck (Gebäckteller 250g)	Stück 5,00 €
Blechkuchen	Stück 1,60 €
Portion frische Sahne	Portion 0,50 €
Blechkuchen-Happen garniert	Stück 1,10 €
Sahneschnitte	Stück 2,00 €
Petits-Fours-Harmonie (2 Stück)	Portion 2,50 €

Alle Preise verstehen sich  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
zzgl. Lieferkosten



## **Buffet „Rheinhauser Bierrunde“**

**ab 20 Personen, Preis je Person**

### **Kalte Speisen**

Bierbeißer-Mettwurst mit Radieschen

Frisches Würzmett mit Zwiebelwürfel

Partyfrikadellen mit Senf

Nudelsalat nach Art des Hauses

Krautsalat

Gouda- und Brie-Happen mit Trauben

Brotkorb

Schmalz und Butter

### **Warme Speisen**

Spießbraten vom Schweinenacken mit Schmorzwiebeln  
und Speckschmörchen

### **Dessert**

Rote Grütze mit Vanillesauce

**Portion 15,90 €**

Alle Preise verstehen sich  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
zzgl. Lieferkosten



## **Buffet „Homburger Oktoberfest“**

**ab 20 Personen, Preis je Person**

### **Kalte Speisen**

Vesperplatte „Bavaria“ mit Radieschen und zweierlei Senf  
(Schweinebraten, geräucherter Schinken und Pfefferbeißer)

Krautsalat mit Kümmel

Käsewurstsalat mit Kräutern

Bayrisches Käsebrett mit Trauben  
(Obatzda, Bauernkäse, Gewürzhexe, Chilikäse und Wildblumenkäse)

Bauernbrot und Laugenbrezeln

Landbutter und Schmalz

### **Warme Speisen**

Gebackener Leberkäse mit süßem Senf

Speckkartoffelsalat

### **Dessert**

Bayrisch Creme mit Himbeeren

**Portion 17,90 €**

Alle Preise verstehen sich  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
zzgl. Lieferkosten



## **Buffet „Duisserner Schlemmerbuffet“**

**ab 20 Personen, Preis je Person**

### **Kalte Speisen**

Gemischte Schinkenplatte mit Melone

Hähnchenmandelschnitzel mit Früchten

Jungschweinebraten mit Mixed Pickels und Remoulade

Rauchfischplatte mit Sahnemeerrettich (Rauchlachs, Forelle und Makrele)

Waldorfsalat "Astoria"

Geflügelsalat mit Ananas

Käseauswahl mit Feigen und Trauben

Brotkorb

Butter und Kräuterbutter

### **Warme Speisen**

Hähnchengeschnetzelter "Züricher Art" mit Butterspätzle und  
marktfrischer Salatplatte mit Joghurtdressing

### **Dessert**

Mousse au Chocolat

**Portion 22,50 €**

Alle Preise verstehen sich  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
zzgl. Lieferkosten





## Fingerfood „Hamborner Richtfest“

**Alle Speisen sind ein bis zwei Bissen groß und werden jeweils am Spieß, im Gläschen oder als Happen angeboten**

Happen vom Steinofenbrot mit Kochschinken, Eiercreme und Salat

Mini Laugenbrötchen mit Mett und Frühlingszwiebeln

Klarer Kartoffelsalat mit kleiner Frikadelle und Senf

Kleiner Hähnchenspieß an pikantem Nudelsalat

Leberkässpieß an Radieschensalat und süßem Senf

Heringstöpfchen mit Schwarzbrot

### **Dessert**

Vanillecreme mit Kirschen im Glas

**6 Teile pro Person 11,90 €**

**12 Teile pro Person 18,90 €**

## Fingerfood „Innenhafen“

**Alle Speisen sind ein bis zwei Bissen groß und werden am Spieß, in Gläschen oder als Happen angeboten**

Kirschtomate-Mozzarella-Spießchen

Foggia-Happen "Vitello tonnato" mit Kalbfleisch und Thunfischcreme

Tramezzini-Röllchen mit Frischkäse, Rauchlachstatar und Rucola

Mediterraner Backkartoffelsalat mit Pesto, buntem Paprika und Oliven

Gelber

Linsen-Paprika-Salat mit geräucherter Putenbrust

Gebackener Eier-Käse-Flan mit Chorizo

Bruschetta mit Tomate auf Basilikum-Pesto

Crostini mit AWOCadocreme

Pflaume im Speckmantel

### **Dessert**

Mascarponecreme mit Beerenfrüchten im Glas

**9 Teile pro Person 12,50 €**

**18 Teile pro Person 23,90 €**

Alle Preise verstehen sich  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
zzgl. Lieferkosten



## **Buffet „Hochfeld“**

**ab 25 Personen, Preis je Person**

### **Kalte Speisen**

Sigara Böreği  
Gerollte Teigtasche mit Käse gefüllt  
Köfte  
Rindfleischfrikadelle  
Cacık  
Kısır  
Bulgursalat mit Tomate, Gurke und Feta  
Salatplatte mit Joghurtdressing  
  
Pide Ekmeği  
Fladenbrot  
Antep Ezmesi  
Scharfer Paprika-Tomaten-Dip  
Havuç  
Möhren-Joghurt-Dip  
Auberginenpaste

### **Warme Speisen**

Mercemek Çorbası  
Rote Linsensuppe  
Kuzu Güveç  
Lammfleischtopf mit mediterranem Gemüse im Ofen gegart  
Nohutlu Pilav  
Reis mit Kichererbsen  
Manti  
Türkische Teigtaschen mit Joghurtsoße

### **Dessert**

Fırında Sütlaç  
Gebackener Milchreis  
Fındıklı yoğurt ve bal  
Türkischer Joghurt mit Haselnüssen und Honig

**Portion 19,00 €**

Alle Preise verstehen sich  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
zzgl. Lieferkosten



## **Buffet „Wanheimerort“**

**ab 20 Personen, Preis je Person**

### **Kalte Speisen**

Italienischer Landschinken an Melone

Antipasti

Hausgemachte marinierte Gemüse

(eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika Tomaten, Champignons, usw.)

Caprese

Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto

Vitello tonnato

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

Farfalle-Nudelsalat mit Kirschtomaten und Rucola

Bunte Salatplatte mit Cocktaildressing

Italienische Käseauswahl mit Feigen und Trauben

Italienischer Brotkorb

Butter und Kräuterbutter

### **Warme Speisen**

Gegrillte Hähnchenbrust auf Schmortomaten mit Bandnudeln

### **Dessert**

Tiramisu

Panna cotta mit Himbeermark

**Portion 23,50 €**

Alle Preise verstehen sich  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
zzgl. Lieferkosten



## **Buffet-Klassiker „Laar“**

**ab 30 Personen, Preis je Person**

### **Kalte Vorspeisen**

Große Fischplatte "Nordland" mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Soße  
(Rauch- & Graved Lachs, geräucherte Forelle, geräucherter Heilbutt)

Westfälischer geräucherter Schinken an gebratener Melone

Ganze gebackene Putenbrust fein aufgeschnitten mit exotischen Früchten garniert,  
dazu reichen wir ein Currydip

Kalte Schweinefiletmedaillons mit confierten Kirschtomaten

Büsumer Schichtsalat  
Shrimps, Champignons, Eisbergsalat, Ananas und Cocktaildressing

Eiersalat mit Lachsschinkenstreifen und Lauchzwiebeln

Tortellini-Salat mit Brokkoli und roten Zwiebeln

Internationales Käsebrett mit Trauben und Feigen

Gemischter Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter

### **Warme Speisen**

Rinderbrühe "Royal" mit hausgemachtem Eierstich

Zartes Rinderhüftgeschnetzeltes in Dijon-Senfsauce mit Butterspätzle

Gegrillter Roter Knurrhahn in Safransauce mit schwarz-weißem Reis

Bunte Gemüseauswahl der Saison mit Sauce hollandaise

Dreierlei Blattsalate mit hellem Balsamicodressing und Joghurtdressing

### **Dessert**

Bayrisch Creme mit Beerenfrüchten

Frischer Obstsalat der Saison mit Sahne

**Portion 31,50 €**

Alle Preise verstehen sich  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
zzgl. Lieferkosten



## Buffet „Großenbaum“

ab 20 Personen, Preis je Person

### Suppe

Kürbis-Apfel-Suppe mit Ingwer-Garnelen-Spieß

### Kalte Vorspeisen

Rinderschinken an gebratener Melone

Lachscarpaccio mit Limetten-Karpern-Dressing, Parmesan und Rucola

Geflügel-Mango-Salat im Chicoreeblatt mit Cashewkernen

Gelber Linsen-Paprika-Salat im Glas mit geräucherter Putenbrust

Stangenbrot

Butter, Kräuterbutter und AWOCadocreme

### Hauptspeisen

Roastbeef am Stück gebraten, dazu reichen wir eine Sauce bernaise

Drillinge in Rosmarinbutter geschmort

Gebratener Zander im Schinkenmantel mit leichter Weißweinsöße

Cremiges Safranrisotto

Bunte Gemüseauswahl der Saison

### Dessert im Glas

Limettencreme "Caipirinha"

Tiramisu

**Portion 37,90 €**

Alle Preise verstehen sich  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
zzgl. Lieferkosten




## Buffet „Vierlinden“ (vegetarisch)

ab 20 Personen, Preis je Person

### Kalte Speisen

Antipasti

Hausgemachte eingelegte italienische Gemüse  
(eingelegte Zucchini, Auberginen, Paprika Tomaten, Champignons, Oliven usw.) 


Tomate-Mozzarella mit Pesto

(vegane Alternative mit geräuchertem Tofu möglich)

Kichererbsenbällchen (Falafel) auf Kurkuma-Dip

(vegane Alternative möglich)

Bulgursalat mit Tomate, Gurke und Paprikapaste 

Klarer Kartoffelsalat mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln in Senfdressing   
Käseauswahl mit Trauben

Stangenbrot

Kräuter-Knoblauch-Butter (vegane Alternative möglich)

Hummus/Kichererbsencreme

AWOcadocreme 

### Warme Speisen

Indisches Gemüsecurry 

Basmatireis 

Bunte Salatplatte mit Balsamico-  und Joghurt-Dressing

### Dessert

Mousse au Chocolat

Kokosmilchreis mit Beerenfrüchten 

Portion 22,90 €

Alle veganen Speisen sind mit  gekennzeichnet

Alle Preise verstehen sich  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
zzgl. Lieferkosten



## Leihgeschirr & Besteck (inklusive Spülen)

<b>Paket I – Leihgeschirr für einen Hauptgang</b> (Speiseteller, Messer, Gabel)	pro Person 1,00 €
<b>Paket II – Leihgeschirr für Vorspeise und Hauptgang</b> (Vorspeiseteller, Speiseteller, 2 Messer, 2 Gabeln)	pro Person 1,50 €
<b>Paket III – Leihgeschirr für Suppe</b> (Suppentasse, Suppenuntertasse, Suppenlöffel)	pro Person 1,00 €
<b>Paket IV – Leihgeschirr für Dessert</b> (Dessertschale Glas, Dessertlöffel)	pro Person 0,50 €
<b>Paket V – Leihgeschirr für Kaffee und Kuchen</b> (Kaffeetasse mit Untertasse, Kuchenteller, Kaffeelöffel, Kuchengabel)	pro Person 1,50 €

Leihgeschirrpakete sind nur in Verbindung mit Speisenlieferung/Catering möglich und beinhalten der Personenzahl entsprechend ausreichend (mehr als 1 Stück pro Person) Geschirr.

Bei größeren Veranstaltungen stellen wir Ihnen auch gerne individuell auf das Speiseangebot abgestimmtes Geschirrpaket zu einem Preis pro Person zusammen.

Bei Vermietung von Geschirr & Besteck ohne Speisen gelten folgende Preise inklusive Reinigung:

Mittelteller/Kuchenteller flach 19 cm (30 Stück je VP)	Stück 0,40 €
Speiseteller flach 26 cm (30 Stück je VP)	Stück 0,40 €
Suppentasse mit Untertasse (30 Stück je VP)	Stück 0,50 €
Kaffeetasse mit Untertasse (30 Stück je VP)	Stück 0,50 €
Kaffeepott einfach (36 Stück je VP)	Stück 0,50 €
Zucker- & Kaffeemilch-Set	Stück 1,50 €
Menügabel (30 Stück je VP)	Stück 0,30 €
Menümesser (30 Stück je VP)	Stück 0,30 €
Menülöffel (30 Stück je VP)	Stück 0,30 €
Kuchengabel (30 Stück je VP)	Stück 0,30 €
Kaffee-/Dessertlöffel (30 Stück je VP)	Stück 0,30 €

**Geschirr & Besteck sind nur in den angeben Verpackungseinheiten (VP) lieferbar!**

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer zzgl. Lieferkosten



### **Leihgläser (inklusive Spülen)**

<b>Wasserkelch "Rheinfels" 0,1 l (40 Stück je VP)</b>	Stück 0,30 €
<b>Altbierbecher 0,2 l (40 Stück je VP)</b>	Stück 0,30 €
<b>Biergläser "Willybecher" 0,3 l (50 Stück je VP)</b>	Stück 0,30 €
<b>Biergläser "Pilstulpen Mondial" 0,3 l (24 Stück je VP)</b>	Stück 0,50 €
<b>Ballonglas 0,2 l (24 Stück je VP)</b>	Stück 0,30 €
<b>Weißweinglas 0,34 l "Mondial" (24 Stück je VP)</b>	Stück 0,50 €
<b>Rotweinglas 0,4 l "Mondial" (24 Stück je VP)</b>	Stück 0,50 €
<b>Sektkelch 0,1 l einfach (40 Stück je VP)</b>	Stück 0,30 €
<b>Sektkelch 0,19 l "Mondial" (6 Stück je VP)</b>	Stück 0,50 €

**Gläser sind nur in den angegebenen Verpackungseinheiten (VP) lieferbar!**

**Bei größeren Veranstaltungen stellen wir Ihnen gerne ein Gläserpaket aus unterschiedlichen Gläsern zu einem Preis pro Person zusammen.**

Alle Preise verstehen sich  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
zzgl. Lieferkosten





## Lieferbedingungen

### Termine/Lieferung

Die vom Dienstleister (Serva GmbH) angegebenen Lieferzeiten sind Zirka-Zeiten. Bei der Planung von Veranstaltungen hat der Kunde zu berücksichtigen, dass es aufgrund unvorhersehbarer Ereignisse wie insbesondere der Verkehrslage zu Verspätungen bei Lieferungen des Dienstleister kommen kann.

Die Lieferung von Speisen ist zwischen 08:00 Uhr morgens und 19:00 Uhr möglich - sofern nicht etwas anderes vereinbart wurde.

Die Abholung von Mietsachen oder Buffetartikeln ist nur während der üblichen Geschäftszeiten des Vermieters montags bis freitags von 08:30 Uhr bis 16:00 Uhr möglich - sofern nicht etwas anderes vereinbart ist.

Weist der von uns gelieferte Mietgegenstand einen Mangel auf, so hat der Kunde dies unverzüglich nach der Übergabe an ihn oder seinen Bevollmächtigten zu rügen. Unterlässt er diese Rüge, so gilt der Mietgegenstand als genehmigt.

### Transportkosten

Die Lieferkosten betragen, sofern nicht etwas anderes vereinbart ist, innerhalb Duisburgs 21,01 € netto/25,00 € brutto, für die umliegenden Städte Mülheim, Oberhausen, Essen und Düsseldorf 42,02 € netto/50,00 € brutto.

Der Dienstleister liefert nur ebenerdig und bis hinter die erste Tür. Andere Lieferstellen sind im Voraus schriftlich zu vereinbaren und werden zusätzlich berechnet.

Der Kunde hat zu der vereinbarten Lieferzeit an dem vereinbarten Lieferort anwesend zu sein und alle erforderlichen Zufahrtswege, Absperrpfeiler und Türen geöffnet zu halten.

Soll der Aufbau der gelieferten Speisen durch den Dienstleister stattfinden, muss der Kunde hierfür genügend Fläche vorhalten. Die zusätzlich entstehenden Personalkosten werden ggf. dem Kunden in Rechnung gestellt. Buffet-Tischwäsche oder der Aufbau von Buffetflächen (Tischen) sind nicht Bestandteil der vertraglich vereinbarten Lieferung.

Der Auf- und Abbau sowie das Einsammeln der gemieteten Gegenstände (z. B. Geschirr, Gläser) oder Getränke sind nicht Bestandteil der vertraglich vereinbarten Lieferung. Diese Dienstleistungen können auf Wunsch des Mieters zusätzlich beim Vermieter gebucht werden

Alle Preise verstehen sich  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
zzgl. Lieferkosten



## **Rückgabe**

Soweit nicht etwas anderes schriftlich vereinbart ist, bringt der Kunde die Mietsachen (Geschirr, Gläser etc.) oder Buffetartikel (Platten, Schüsseln etc.) zum Lager des Dienstleisters zurück. Der Kunde ist verpflichtet, die Mietsachen oder Buffetartikel bis zum vereinbarten Zeitpunkt dort wieder abzugeben.

Soll die Abholung durch den Dienstleister stattfinden, wird dies zusätzlich berechnet - sofern nicht etwas anderes vereinbart ist.

Die Abholkosten betragen, sofern nicht etwas anderes vereinbart ist, innerhalb Duisburgs 21,01 € netto/25,00 € brutto und für die umliegenden Städte Mülheim, Oberhausen, Essen und Düsseldorf 42,02 € netto/50,00 € brutto.

Defekte Mietgegenstände (Geschirr, Gläser, Besteck, Tischwäsche oder sonstige Buffetartikel, die nicht mehr zu verwenden sind) gelten als zerstört und werden in voller Höhe des Neuanschaffungspreises dem Kunden vom Dienstleister in Rechnung gestellt. Diese Artikel, die der Dienstleister dem Kunden mit dem Wiederbeschaffungspreis in Rechnung stellt, können vom Kunden innerhalb von 14 Tagen nach Zahlungseingang im Lager des Dienstleisters abgeholt werden. Anderenfalls entsorgt der Dienstleister diese Mietsachen nach Ablauf dieser Frist.

Die Rückgabe von Mietsachen oder Buffetartikeln ist nur während der üblichen Geschäftszeiten des Vermieters montags bis freitags von 08:30 Uhr bis 16:00 Uhr möglich, sofern nicht etwas anderes vereinbart ist.

Alle Preise verstehen sich  
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
zzgl. Lieferkosten

