

# MEUERSMORP

## Partyservice

*„Die Gastlichkeit, das gemeinsame Erleben und das Zusammensein mit Familie und Freunden, ist ein fester Bestandteil unserer heutigen Küchenkultur und macht das Leben einfach schöner.*

*Wo lässt sich diese Kunst der Gastlichkeit besser erleben als auf Ihrer eigenen Feier?*

*Aus Erfahrung können wir sagen, dass ein gut organisiertes und passend arrangiertes Buffet ein Fest abrundet.*

*Ich würde mich freuen Ihnen dabei behilflich zu sein, Sie und Ihre Gäste zu bewirten.“*

*Ihr  
Werner Meuersmorp*

Abtskücher Str. 50  
42579 Heiligenhaus  
Tel.: 0 20 56 6 03 77  
Fax: 0 20 56 59 55 59  
meuersmorp@t-online.de  
www.meuersmorp.de

# MEUERSMORP

## Partyservice

### Preisliste





# Fingerfood

„ von der Hand in den Mund“

- 01 Grüner- oder weisser Spargel - Kartoffelauflauf im Glas
- 02 Bulgursalat im Glas ( ab 10 Stück )
- 03 Currywurst im Glas ( warm )
- 04 Melone mit Schinken
- 05 Hähnchenspieße mit Mandeln
- 06 Hähnchenspieße, herzhaft
- 07 Roastbeefröllchen gefüllt mit Meerrettichcreme
- 08 Schweinefilet auf Gurkenscheiben
- 09 Schinkendatteln
- 10 Pflaumen im Speckmantel
- 11 Serranoschinken mit Melone im Glas
- 12 Hähnchen mit Mango-Chilli und grünem Spargel im Glas
- 13 Waldorfsalat im Glas mit Curryhähnchen
- 14 Tomaten Mozzarellaspieße
- 15 Frikadellenspieße
- 16 gem. Anti Pastispieße
- 17 Satespieße vom Hähnchen
- 18 Lachslockenspieße
- 19 Scampi-Spieße „Pazifik“ mit Honig und geröst. Sesam
- 20 Garnelenspieße
- 21 Garnelen mit Frischkäse auf Gurkentalern
- 22 Shrimps mit Honig, Sesam und Obst
- 23 Matjesmousse auf Pumpernickel
- 24 Lachsmousse auf Pumpernickel
- 25 grüner Spargel mit Lachs
- 26 Heringssalat „Oslo“ im Glas
- 27 Fischpralinen
- 28 Fruchtspieße
- 29 Tomatenschiffchen gefüllt mit Basilikumcreme
- 30 Trockenfrüchte mit Schafskäse in Honig mariniert
- 31 Dattel gefüllt mit Feta
- 32 Ziegenkäse auf Pumpernickel
- 33 Kottenbotter mit Pumpernickel
- 34 gem. Käsesticker
- 35 gem. Bruschetta
- 36 Käsegebäckstangen
- 37 Zucchini - Frittata
- 38 Cocktail-Tomaten mit Parmesan Raspel

Preis auf  
Anfrage



# Quiche in Tartelettes

39	Lachspudding	
40	Lachs mit Spinat	
41	Gemüse Spaghetti	
42	grüner Spargel mit Cherry-Tomaten	2,70 €
43	Spargel Schinken	Stück
44	Tomaten Zucchini	
45	Quiche Lorraine	
46	div. Flammkuchen bei Ihnen vor Ort gebacken	

# Vorspeisen

47	Lachs in Brotkruste	
48	gem. geräucherte Fischplatte mit (Lachs, Forelle, Makrelen, Shrimpspießen, Lachslocken)	
49	Flusskrebssalat	
50	Anti Pasti Platte	
51	Tomaten Mozzarella mit frischem Basilikum	
52	Tomaten Mozzarella Salat	
53	Melonensalat mit Orangen Vinaigrette und Schwarzwälder Schinken	Preis auf Anfrage
54	Vitello Tonato	
55	Rucolasalat mit Mangoscheiben, Mozzarella und Pinienkernen	
56	Rucolasalat mit Erdbeeren und Spargel	
57	Melone mit Schinken	

# Schwein

58	Spanferkel im ganzen gebraten ( ab 25 Personen )	245,00 €	Stück
59	Schweinerücken mit Schwarte	26,50 €	Kilo
60	Krustenbraten	23,50 €	Kilo.
61	Spießbraten mit Zwiebeln gefüllt	23,50 €	Kilo.
62	Senfbraten mit feinem Dijonsenf	23,50 €	Kilo.
63	Kasseler mild geräuchert	23,50 €	Kilo.
64	Kasseler im Blätterteig	26,50 €	Kilo.
65	Kasseler „Hawaii“ / Käse und Ananas	4,60 €	Stück
66	Schulter mit Kruste	24,00 €	Kilo.
67	Schulter gepökelt mit Kruste	25,50 €	Kilo.
68	gefüllter Kräuterbraten „Provence“	26,00 €	Kilo.
69	Rollbraten „pikant“	24,00 €	Kilo.
70	Räuberbraten „deftig“	24,00 €	Kilo.
71	Almbraten gefüllt mit Pflaumen od. Aprikosen	25,00 €	Kilo.
72	Altdeutscher Bierbraten	26,00 €	Kilo.
73	Burgunderbraten in Rotweinsauce	26,00 €	Kilo.
74	Schweinenüsschen wahlweise mit Pfeffer- oder Champignonrahmsauce	26,00 €	Kilo.
75	Leberkäse	23,00 €	Kilo.
76	Kl. gepökelte Haxe	5,00 €	Stück
77	Schweinepfeffer, süß-sauer	9,00 €	pro Pers.
78	Schweinegeschnetzeltes	9,00 €	pro Pers.
79	Schweinegulasch ungarisch	9,00 €	pro Pers.
80	Schweinegulasch herzhaft	9,00 €	pro Pers.
81	Schweinefilettopf in Sahnerahmsauce	14,50 €	pro Pers.
82	Rahmschnitzel mit Champignons	5,50 €	Stück
83	Rahmschnitzel mit Spinat und Käse überbacken	6,50 €	Stück
84	Schnitzel mit einer Käsesauce	6,00 €	Stück
85	Spareribs	9,00 €	pro Pers.
86	Paprikaschoten, gefüllt mit Schweinegehacktem	7,00 €	Stück
87	Currywurst	3,90 €	Portion

Desweiteren bieten wir Ihnen diverse Spezialitäten zum Grillen an.



# Lamm

88	Lammkeule	30,00 € Kilo.
89	Lammstelzen	8,00 € Stück
90	Lammragout mit Delikatessbohnen	13,00 € pro Pers.

# Rind

91	Rinderschmorbraten	28,50 € Kilo.
92	Rinderbraten in Marsalasauce	29,00 € Kilo.
93	Rheinischer Sauerbraten	31,00 € Kilo.
94	Roastbeef mit Sauce Bearnaise	60,00 € Kilo.
95	Rinderbrust in Meerrettich - Sahne - Sauce	35,00 € Kilo.
96	Rinderrouladen	6,00 € Stück
97	Kalbsbraten	45,00 € Kilo.
98	Kalbsgeschnetzeltes	14,00 € pro Pers.
99	Rindergulasch	10,50 € pro Pers.
100	Flämisches Bierfleisch ( geschnetzelt )	12,50 € pro Pers.

# Wild

101	Hirschbraten	46,00 € Kilo.
102	Rehrbraten	51,00 € Kilo.
103	Wildschweinbraten	45,00 € Kilo.
104	Wildschweinsauerbraten	50,00 € Kilo.
105	Wildschwein - oder Hirschragout	13,00 € pro Pers.
106	Wildschweingulasch- ungarisch	13,00 € pro Pers.
107	Wildschweimbolognese	12,00 € pro Pers.
108	Wildschweinfrikadellen	4,00 € Stück
109	Wildhackbraten	38,00 € Kilo.

als Ergänzung zu allen Wildgerichten empfehlen wir Balsamicoessig - Zwetschgen  
( Preis nach Saison )

# Geflügel



110	Putenbrust mit Obst in Curry - Sahnesauce	28,50 € Kilo.
111	Putenbrust in Rahmsauce und Champignons	28,50 € Kilo.
112	Putenbrust mit grünen Pfefferkörnern in Rahmsauce	28,50 € Kilo.
113	Almbraten von der Pute, gefüllt mit Pflaumen	28,50 € Kilo.
114	Putengeschnetzeltes „Hawaii“ mit Ananasscheiben und Käse überbacken	12,00 € pro Pers.
115	Putengeschnetzeltes „California“ mit Pfirsichen und Käse überbacken	12,00 € pro Pers.
116	Putengeschnetzeltes mit Obst in Curry-Sahnesauce	12,00 € pro Pers.
117	Putengulasch mit Chinagemüse in Curryrahm	12,00 € pro Pers.
118	Maispoulardenbrust	7,80 € Stück
119	Putenschnitzel in einer Rahmsauce	6,00 € Stück
120	Hähnchenbrustfilet mit Spinat gefüllt und Käse überbacken	6,00 € Stück
121	Hähnchenbrust mit Kornflakes und Pilzrahmsauce	6,00 € Stück
122	Hähnchenbrust mit Zwiebelrahmsauce	6,00 € Stück
123	Hähnchenbrust im Speckmantel	6,00 € Stück
124	Hähnchenbrust Mediterran	6,00 € Stück
125	Hähnchenbrust mit feinem Dijonsenf	6,00 € Stück
126	Hähnchenbrust „Involtini“ mit Champignons gefüllt	6,50 € Stück
127	Hähnchenbrust mit Feta und Weintrauben gefüllt	6,50 € Stück
128	Hähnchenbrust mit grünem Spargel gefüllt	6,50 € Stück
129	Hähnchengeschnetzeltes Stroganoff	10,50 € pro Pers.
130	Entenbrust mit Schattenmorellensauce	14,00 € Stück
131	Gänsekeulen oder Gänsebrust	nach Saison

# Beilagen

132	Grüner- oder weisser Spargel - Kartoffelaufbau	22,00 €	Kilo
133	Kartoffelgratin mit Sahne und Käse überbacken	20,00 €	Kilo
134	Bratkartoffeln	4,00 €	Portion
135	Kleine Schmandkartoffeln	4,00 €	Portion
136	Pötjeserpel mit Rosmarin	4,10 €	Portion
137	Pötjeserpel im Speckmantel	4,30 €	Portion
138	Schupfnudeln	3,10 €	Portion
139	Speckkartoffelsalat warm	14,00 €	Kilo.
140	Folienkartoffeln m. Tzatziki	5,80 €	Stück
141	Spätzle	3,50 €	Portion
142	Nudeln	3,50 €	Portion
143	Vollkornnudeln	4,00 €	Portion
144	Langkorn & Wildreis	4,00 €	Portion
145	Kartoffelklöße	4,80 €	Portion
146	Semmelknödel	4,80 €	Portion
147	Salzkartoffeln	4,00 €	Portion
148	Kroketten	4,20 €	Portion
149	Röstis	4,20 €	Portion

# Gemüse

150	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
151	Broccoli mit Sauce Hollandaise
152	Broccoligratin
153	Blumenkohlgratin
154	Gemüsegratin mit Grünkern
155	Fenchelgemüse mit Möhren, Mozzarella und Parmesan
156	Pilze in Rahmsauce
157	Leipziger Allerlei
158	Pariser Karotten
159	Prinzessbohnen im Speckmantel
160	Blattspinat mit Käse und Knoblauchsauce
161	frischer Spargel
162	Paprika -Gemüse
163	Erbsen
164	Möhren
165	Lauchgemüse
166	Rotkohl
167	Kaisergemüse mit Käse überbacken
168	Sauerkraut
169	Sauerkraut mit Ananas
170	Auberginen Zucchini Auflauf mit Fetakäse überbacken
171	Delikatessbohnen mit Speck
172	gem. Gemüse mit Broccoli, Blumenkohl, Leipziger Allerlei und Delikatessbohnen
173	Mediterranes Ofengemüse

Preise nach  
Saison





# Salate

174	Kartoffelsalat	15,50 € Kilo.
175	Frühlingskartoffelsalat ohne Majonaise	19,00 € Kilo.
176	Speckkartoffelsalat, warm	14,00 € Kilo.
177	Nudelsalat	17,50 € Kilo.
178	Tortellinisalat mit Pfifferlingen	23,00 € Kilo.
179	Toscanischer Penne Salat	24,00 € Kilo.
180	Tomaten Mozzarella mit frischen Basilikum	4,20 € pro Pers.
181	Cocktailtomaten Mozzarella Salat	31,00 € Kilo.
182	Reissalat mit Geflügelfleisch	27,00 € Kilo.
183	Bulgur - Salat	28,00 € Kilo.
184	Schwedensalat ( Krautsalat mit Möhrenstreifen)	17,00 € Kilo.
185	Krautsalat, natur	16,50 € Kilo.
186	Krautsalat natur mit gerösteten Speckwürfeln	17,00 € Kilo.
187	Krautsalat mit Dressing	17,00 € Kilo.
188	Mexico - Salat, herzhaft	24,00 € Kilo.
189	Paprika -Mais - Salat	25,00 € Kilo.
190	Zwiebel -Ananas - Salat	26,00 € Kilo.
191	Broccoli -Blumenkohlsalat	26,00 € Kilo.
192	Champignon - Paprika - Salat	31,00 € Kilo.
193	Gemüse-Käse-Salat	27,00 € Kilo.
194	griech. Bauernsalat m. Feta -Käse und Oliven	27,00 € Kilo.
195	Möhrensalat m. Rosinen	19,00 € Kilo.
196	Rotkohlsalat m. Preiselbeeren	22,00 € Kilo.
197	Bohnensalat	19,00 € Kilo.
198	Tomatensalat	21,00 € Kilo.
199	Gurkensalat	21,00 € Kilo.
200	Rettichsalat	20,50 € Kilo.
201	Eiersalat	21,00 € Kilo.
202	Waldorfsalat	23,00 € Kilo.
203	Wurstsalat	26,00 € Kilo.
204	Geflügelsalat	32,00 € Kilo.
205	Rindfleischsalat	36,00 € Kilo.
206	Heringssalat	35,00 € Kilo.
207	Thunfischsalat	36,00 € Kilo.
208	Flußkrebssalat	55,00 € Kilo.
209	Feldsalat mit geräucherter Gänsebrust oder Bündner Fleisch	Preis nach Saison
210	Rohkostplatte mit Dressing, gem. Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Kräuterdressing, Rucolasalat mit Mangoscheiben, Mozzarella und Pinienkernen	Preis nach Saison



# Gratins

211	Tortellinigratin mit Broccoli und Putenstreifen (Tortellini mit Ricotta und Spinat gefüllt)	12,00 € pro Pers.
212	Lasagne mit Bolognesesauce	12,00 € pro Pers.
213	Lachsgratin mit grünen Bandnudeln und Blattspinat	12,00 € pro Pers.
214	Penne - Nudeln mit gek. Schinken und Zucchini	12,00 € pro Pers.
215	Maccaroninudeln mit einer Tomatensahnesauce und Schweinegehacktem	12,00 € pro Pers.
216	Auberginen Zucchini Auflauf mit Schweinegehacktem und Langkorn- oder Wildreis	14,00 € pro Pers.
217	Maultaschen gefüllt mit Gemüse vegetarisch	14,00 € pro Pers.

# Canapes, belegte Brötchen und Wraps

218	gemischte Canapes	ab 2,75 € Stück
219	Dinkel Canapes zusammengestellt nach Ihren Wünschen, z.B. mit Lachs, Forelle, Shrimps, oder diverse andere Fischarten; z.B. mit Lummerbraten, Roastbeef, Kasseler, Putenbrust, Schweinefilet,	ab 3,00 € Stück
220	1/2 Mehrkornbrötchen	ab 2,30 € Stück
221	1/2 gem. Brötchen	ab 2,00 € Stück
222	Handschnittchen mit verschiedenen Sorten Wurst, Schinken, Käse und Frischkäse	ab 2,30 € Stück
223	Wraps gem. gefüllt mit Fleisch oder vegetarisch	ab 3,10 € Stück

# Kalte Platten

224	Schweinemedallions / ab 10 Stck.	4,20 € Stück
225	Rindermedallions / ab 10 Stck.	5,80 € Stück
226	Rehrückenmedallions / ab 10 Stck.	8,00 € Stück
227	Kasselerbraten	34,00 € Kilo.
228	Lummerbraten	34,00 € Kilo.
229	Roastbeef	65,00 € Kilo.
230	Putenbrust	35,00 € Kilo.
231	Roher Schinken	32,00 € Kilo.
232	Vitello Tonato	7,80 € Portion.
233	Hähnchenbrustfilet mit Mandeln	6,20 € Stück
234	Hähnchenbrustfilet mit Kornflakes	6,20 € Stück
235	Hähnchenbrustfilet herzhaft	6,20 € Stück
236	Hähnchenbrustfilet Mediterran	6,20 € Stück
237	Hähnchenschenkel	3,50 € Stück
238	Lummerschnitzel	5,80 € Stück
239	Schinkenröllchen mit Spargel	3,00 € Stück
240	Partymettwürstchen	1,65 € Stück
241	Frikadellenspiesse	1,50 € Stück
242	Pfirsiche mit Käsecreme	2,00 € Stück
243	Pfirsiche mit Preiselbeerfrischkäse	2,00 € Stück
244	Birnen mit Käsecreme	2,00 € Stück
245	Melone mit Schinken	2,20 € Stück
246	Birnen mit Preiselbeeren	2,00 € Stück
247	1/2 Eier mit Mayonaissecreme	1,50 € Stück
248	gem. Wurstplatte	33,00 € Kilo.
249	Mettigel - nur gekühlt zu lagern -	25,00 € Kilo.



# Suppen

250	Rindfleischbrühe mit Markklößen	13,50 €	Liter
251	Hühnersuppe mit Nudeln oder Reis	13,50 €	Liter
252	Gemüsesuppe mit Nudleinlage	13,50 €	Liter
253	Italienische Minestrone	15,00 €	Liter
254	Gulaschsuppe	14,00 €	Liter
255	Broccolicremesuppe mit Schinkenstreifen	13,50 €	Liter
256	Lauchcremesuppe vegetarisch	13,50 €	Liter
257	Tomatencremesuppe vegetarisch	16,00 €	Liter
258	Spargelcremesuppe vegetarisch	17,50 €	Liter
259	Champignoncremesuppe vegetarisch	17,50 €	Liter
260	Leberknödelsuppe	17,50 €	Liter
261	Erbsensuppe mit Bockwurstchen	11,00 €	Liter
262	Linsensuppe mit Mettwurstchen	11,00 €	Liter
263	Kartoffelsuppe mit Bockwurstchen	13,50 €	Liter
264	Bohnensuppe mit Mettwurstchen	13,50 €	Liter
265	Chili con Carne mit Rindfleisch	14,00 €	Liter
266	Kressesuppe	18,00 €	Liter
267	Kürbissuppe	16,50 €	Liter
268	Bärlauchsuppe ( nach Saison )	18,00 €	Liter

# Fisch

269	Lachssteak mit Sauce Bearnaise	10,00 €	Stück
270	Lachsgratin mit grünen Bandnudeln und Blattspinat	13,50 €	pro Pers.
271	Lachs mit Meerrettichsahne	60,00 €	Kilo.
272	Flusskrebssalat	60,00 €	Kilo.
273	Forellenfilet mit Meerrettichsahne	6,50 €	Stück
274	Matjesfilet mit Zwiebeln u. Schwarzbrot	6,50 €	Stück
275	Garnelenspieße mit Knoblauchsauce	7,20 €	Stück
276	gemischte geräucherte Fischplatte mit Lachs, Forelle, Makrelen, Shrimpspieße u. Fischpralinen	7,80 €	pro Pers.

# Käse

277	gem. Käseplatte ( ab 10 Personen )	57,00 €
278	gem. kl. Käseplatte	38,00 €
279	gem. Käsestickers garniert	1,40 € Stück
280	Obatzter -bayrische Käsespezialität-	30,00 € Kilo.

# Dessert

281	Münsterländer Quarkspeise mit Kirschen und Pumpernickel	4,00 € Portion
282	griech. Joghurt mit Honig-Nüssen	4,00 € Portion
283	After Eighcreme	4,00 € Portion
284	Rote Grütze mit Vanillesauce	4,00 € Portion
285	Tirami Su	4,20 € Portion
286	Rotweincreme	4,50 € Portion
287	Mousse au Chocolate	4,00 € Portion
288	Capuccino - Sahne - Creme	4,00 € Portion
289	Ouarkcreme mit Himbeeren	4,50 € Portion
290	Bananencreme	4,20 € Portion
291	Zitronen Mousse	4,50 € Portion
292	Blutorangen Quarkcreme	4,50 € Portion
293	Herrencreme mit Rum u. Schokoladenstückchen	4,50 € Portion
294	Bayrische Creme mit Pfirsichen	4,80 € Portion
295	Bayrische Creme mit Himbeeren Caramel	4,80 € Portion
296	Vanille- oder Schokoladenpudding mit Schokoladen- oder Vanillesauce	3,60 € Portion
297	Luzerner-Nidle-Öpfle warm	Preis nach Saison
298	Obstsalat	Preis nach Saison
299	Erdbeeren mit Vanillesauce oder Mascarponecreme	Preis nach Saison
300	Früchte zum „Stippen“ aus dem Schokoladenbrunnen ( ab 10 Personen )	Preise auf Anfrage
301	Bergische Kaffeetafel	Preise auf Anfrage
302	Hochzeitstorte 3 Etagen	Preise auf Anfrage
303	Diverse Torten und Kuchen	Preise auf Anfrage



# Partybrote

## und Brötchen

- 304 Laugenbrezen
- 305 gemischte Partybrötchen
- 306 diverse gemischte Knüppel
- 307 z.B. Käse, Speck, Nuß, Sesam, Mohn, Zwiebel
- 308 u.a. gemischte Roggenknüppel
- 309 Ciabatta

# Vollkornbrote

- 310 Dinkelknüppel, Mehrkornknüppel, Vollkornknüppel,
- 311 Vollkornpartybrötchen,
- 312 Hafer-, Kürbis-, Nuß-, Dinkelbrötchen

# Sonstiges

Lieferung von Getränken, rustikalen Tischen und Bänken, Stehtischen, Landhausschirmen, Zelten, Gläsern, Geschirr, Blumen und Dekorationsmaterial

**auf Wunsch Bedienung durch unsere Mitarbeiter/innen**

# Preis- &

## Lieferbedingungen

- Wir bitten um rechtzeitige Terminabsprache.
- Beanstandungen können nur sofort nach Lieferung anerkannt werden.
- Zahlung bei Lieferung, sofern keine andere Zahlungsweise vereinbart wurde.
- Geschirrabholung wird gesondert berechnet: Essen Kettwig 15.- €, Heiligenhaus 10.- €, Velbert 15.- €, Velbert-Langenberg oder Velbert-Nevigis 20.- €, alle anderen Orte können erfragt werden.
- Preise gelten rein Netto, ohne Skontoabzug, einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Speisen 7%, für Getränke, Gastrozubehör und Personalgestellung 19% .
- Gläser, Geschirr und Besteck wird gegen eine geringe Gebühr zur Verfügung gestellt. Zerbrochene oder verlorengegangene Teile werden zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt. Reinigungskosten werden gesondert berechnet.
- Die Kg-Preise bei den angebotenen Fleischgerichten beziehen sich jeweils auf das Frischgewicht.
- Unser Angebot ist freibleibend.
- Nicht alle Artikel sind zu jedem Termin immer verfügbar.
- Bei Schäden an Personen oder Gegenständen die durch ausgeliehenes Inventar entstehen, übernehmen wir keine Haftung.
- Leider lassen sich trotz großer Mühe unsererseits im Einzelfall leichte Verspätungen oder leicht verfrühte Lieferungen nicht immer gänzlich ausschliessen. Wir bitten in diesem Fall um Ihr Verständnis.
- Die Stornierung oder die Änderung eines Auftrages sind spätestens 48 Stunden vor dem vereinbarten Liefertermin telefonisch oder schriftlich anzuzeigen und bedürfen unserer schriftlichen Bestätigung.
- Über Zutaten und Inhaltsstoffe informieren wir Sie gerne (z.B. Laktose, Gluten, Nüsse, Sellerie).

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Velbert.

Stand: September 2016