

# Steimel

Rathausgrill & PARTYSERVICE

Liebe Kunden,

mit diesem Prospekt zu unserem Party-Service wollen wir Ihnen unser vielseitiges Angebot für Anlässe aller Art näher bringen.

Sie können schon vorab einige Überlegungen treffen, wie Ihr Fest verlaufen soll.

Zur endgültigen Zusammenstellung setzen Sie sich dann mit uns in Verbindung.

Wir werden Ihre persönlichen Wünsche selbstverständlich berücksichtigen.

Geschmackvoll dekoriert und mit Sorgfalt zusammengestellt gehören unsere Platten und Buffets zu den Höhepunkten jeder Feier.

Es ist für uns eine Selbstverständlichkeit, dass wir nur beste Qualität für unsere Arrangements verwenden.

Individuelle und fachmännische Beratung liegen uns besonders am Herzen.

Lassen Sie sich inspirieren, Ihr nächstes Fest gemeinsam mit uns zu gestalten.

Wir freuen uns auf Sie!

Christoph und Roswitha Steimel mit Team

MIT  UND FRISCHEN IDEEN!

Fingerfood	€ Stück
Gurken-Melonen-Salat mit Schinkenspieß, im Glas serviert	2,50
Mini-Mozzarella mit Kirschtomaten u. Rucola, im Glas serviert	2,00
Hähnchensticks mit Mango-Mousse	2,50
Fingerfood-Löffel mit Schinkenmousse	2,20
Karibisches Kokosnuss-Hähnchen mit Mangosauce	2,50
Hühner-Satéspeiß mit Erdnusssauce	2,50
Zucchinitaler mit Rinderhack auf koreanische Art	2,00
Cocktail Meatballs (Frikadellen) mit Preiselbeer-Chilisauce	1,80
Mini-Sandwich mit Ziegenkäse, Salami und Tomate	2,30
Gefüllte Datteln mit Ziegenfrischkäse im Schinkenmantel	2,00
Finger-Steaks auf Salatbett	2,80
Schweinelendchentaler mit Äpfeln, chinesisch	2,80
Cocktail-Tomate-Minimozarella-Schinken-Spieß	2,50
Marinierte Garnelen im Lauchmantel	2,50
Matjeshäckerle auf Kartoffelscheibe	2,20
Blätterteig-Snacks mit Thunfisch und Garnele	1,00
Backpflaume im Speckmantel	1,00

**Mindestbestellmenge 10 Stück pro Einheit**

Canapées	€ Stück
Forellenfilet, wacholderber./Meerrettich-Dill-Creme auf Vollkornbrot	2,85
Räucherlachs/Ei, Apfelmeerrettich, Forellenrogen auf Grahambrot	3,10
Schweinefilet/Currycreme, Obstgarnitur auf Weiß- o. Graubrot	3,10
Tartar/Matjes, Kapern auf Vollkorn- o. Grahambrot	3,10
Roastbeef/Waldorfsalat, Mandarinspalten auf Graubrot	2,60
Schweinebraten/Pfeffercreme, Gemüsegarnitur	2,20
Kochschinken/Spargelspitzen, Remoulade auf Grau- o. Weißbrot	2,30
Putenbrust/Obstgarnitur, Lemonbutter auf Grau- o. Weißbrot	2,30
Rohen Schinken, Cornichons auf Graubrot	2,10
Graubrotcroutons mit Ei, Remoulade und Krabben	2,30
Tomate-Mozarella/Frischkräuter auf Vollkorn- o. Grahambrot	2,10
Käsecanapée, mit Gouda, Brie oder Edelpilzkäse auf Grau- oder Weißbrot	2,30
Italienische Salami, Tete de Moin Käse u. marinierte getrocknete Tomate	2,30

**Pro Person sollten zwischen 3 und 5 Stück gereicht werden.**

Fleischspezialitäten vom Schwein	€ Person
Krustenschinkenbraten, mild gepökelter Schweineschinken	4,80
Spießbraten, Schweinenacken mit Räucherspeck u. Zwiebeln	4,80
Schweinenacken „Napoli“, gefüllt mit Schinken u. Käse	4,80
Calvadosbraten, gefüllt mit alkoholisiertem Backobst	4,80
Schweinenacken „Hubertus“, gefüllt mit Mischpilzen	4,80
Gyrosbraten, kräftig im Geschmack, mit Zwiebeln u. Knoblauch	4,80
Schweinenacken natur, zart und saftig	4,50
Schweinelummeerbraten „Korfu“, gefüllt mit Schafskäse u. Oliven	5,00
Eisbein oder Grillhaxen	4,90
Rücken oder Keule aus dem Spanferkel	7,50
Kasseler Braten, vom Schweinelummeer, mild gepökelt	5,00
Kasseler Braten mit herzhafter Kräuterkruste	5,50
Kasseler Ananas Braten mit Honig-Glasur	5,50
Schweinefilet in Champignonrahmsauce	7,50
Schweinefilet „Sylvia“, im Speckmantel auf fr. Champignons	9,20
Schweinefilet im Gemüsebett mit leichter Creme Fraiche Sauce	9,20
Filettopf „Spezial“, Schweine- u. Hähnchenfilet mit frischen Champignons	9,20
Schweinefilet im Räucherspeckmantel an Kräuterbutter-Sahne	9,20
Schweinebraten in Rahm- oder Champignonrahmsauce	6,00
Schweinegeschnetzeltes in Calvados-Estragon-Rahm	7,50
Schweinegeschnetzeltes in Champignonrahmsauce	6,50



Rathausgrill & PARTYSERVICE

<b>Fleischspezialitäten vom Rind</b>	<b>€ Person</b>
Rinderschmorbraten in Braten- oder Burgundersauce	8,00
Tafelspitz in Fleischbrühe gegart, Meerrettich- oder Kräutersauce	9,50
Zwiebelrostbraten, klassische Art	11,50
Roastbeef gebraten, medium, auf Wunsch mit Kräuterkruste	14,50
Rinderfilet im Gemüsebett, mit Schinken, Mozzarella u. Salbei	18,50
Rinderfilet, kross gebraten mit Sauce Bernaise	18,50
Rindergeschnetzeltes „Flämische Art“, mit Räucherspeck u. Zwiebeln	9,50
Rindergeschnetzeltes „Düsseldorfer Art“, mit Senfsauce	9,50
Chili con Carne, Rindergehacktes mit Chilibohnen, scharf	4,00
Rindergulasch, pikant zubereitet, auf Wunsch mit Gemüseanteil	5,90

<b>Geflügelspezialitäten</b>	<b>€ Person</b>
Hähnchenbrüstchen in Rahm	7,50
Hähnchenbrüstchen in Gorgonzolasauce	8,00
Hähnchenbrustfilet in Sherry-Rahm mit Austernpilzen	8,00
Hähnchenbruststreifen „Hawai“, mit feiner Currynote	8,00
Schlemmerpfanne, Hähnchenbrüstchen mit gebratenem Gemüse, Creme Fraiche u. Hollandaise	8,50
Filettopf, Hähnchen- u. Schweinefilet, fr. Champignons, Bernaise	9,50
Hähnchenbrüstchen „Mediterran“ mit getrockneten Tomaten u. Fetakäse an Knoblauchöl	8,50
Hähnchenbrüstchen an Pestohaube mit Kirschtomaten u. Frühlingszwiebeln	8,50
Hähnchenbrüstchen mit Parmesan-Rucola-Haube	9,00

<b>Fleischspezialitäten vom Kalb</b>	<b>€ Person</b>
Kalbsbraten in Riesling	10,50
Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art	10,50
Kalbshaxenscheiben, geschmort	10,50

MIT  UND FRISCHEN IDEEN!

**Fleischspezialitäten vom Lamm** **€ Person**

Lammkotelett „Provence“	9,00
Lammbraten „Gärtnerin Art“	9,00
Lammfilet „Toscana“	13,50

**Wildspezialitäten** **€ Person**

Wildschweinbraten „Ostpreußische Art“	12,50
Wildschweinrücken	13,50
Rehbraten aus der Keule, auf Wunsch mit Pfifferlingen	12,50
Rehgeschnetzertes „Waidmannsheil“	11,00

**Fischspezialitäten** **€ Person**

Lachsfilet in Kerbelrahm	9,20
Goldbarsch in feiner Weißwein-Dill-Sauce	5,90
Weitere Fischgerichte auf Anfrage	

**Suppen** **€ Person**

Kraftbrühe mit Markbällchen u. Julienne	2,50
Kartoffelrahmsuppe mit Speckstreifen	2,80
Broccoli-Rahmsüppchen	2,80
Bihun-Suppe mit Geflügelfleisch und chin. Gemüse	4,00
Gulaschsuppe mit Paprika, Mais u. Champignons, nur Rindfleisch	4,50
Zucchini-Curry-Rahmsuppe	3,00
Hackfleisch-Lauchsuppe	4,00

**Eintöpfe** **€ Person**

Linsensuppe	4,00
Bohnensuppe	4,00
Erbsensuppe	4,00
Weißer Bohnensuppe mit Hackfleisch	4,00
Gemüse Eintopf mit Rindfleisch	4,00

Beilagen	€ Person
Kartoffelgratin, mit feiner Käsehaube	2,80
Lyoner Kartoffelaufbau, aus Pellkartoffeln mit Zwiebeleinlage	2,80
Gemüsekartoffelaufbau, mit Röst- u. Frühlingszwiebeln	3,20
Kräuterkartoffeln, fr. Kräuter, Mozzarella u. Knoblauch	3,20
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3,00
Butterkartoffelchen, gekocht und/oder gebraten	2,80
Reis, in verschiedenen Geschmacksvariationen	2,20
Butterspätzle	2,80
Kartoffelpüree, aus frischen Kartoffeln	2,80
Folienkartoffel mit Kräuterrahm	3,50
Kartoffelklöße St.	1,50

Gemüsebeilagen	€ Person
Chinaböhnchen im Räucherspeckmantel	2,20
Apfelrotkohl	2,00
Grünkohl, untereinander	3,00
Wirsing	2,00
Rosenkohl, in Butter geschwenkt o. in Speck-Sahne-Sauce	2,50
frischer Stangenspargel	Tagespreis
Champignons gebraten, mit Kräuter u. Knoblauchsauce	3,50
Sauerkraut, frisch gekocht	2,00
Blumenkohl-Broccoli-Möhren-Gratin	3,20
Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise	3,50
Italienische Gemüsepfanne	3,50

Salate	€ 100g
Kartoffelsalat „Rheinische Art“	1,00
Kartoffelsalat „Norwegische Art“	1,00
Bauern-Kartoffelsalat (mit Brühe)	1,00
Gyros-Kartoffelsalat	1,20
Nudelsalat „Schwäbische Art“	1,00
Tortelinisalat	2,00
Asiatischer Hackfleischsalat	1,60
Reisfleischsalat	1,40
Reissalat a la Sylvia	0,90
Herrensalat, mit gek. Rindfleisch	1,60
Geflügelsalat „Hawaii“	1,80
Hähnchenbrustfilet -Salat scharf	1,40
Gelber Weißkohlsalat	1,20
Farmersalat	1,00
Rustikaler Krautsalat	1,00
Griech. Schafskäsesalat	1,80
Waldorfsalat	1,50
Bohnensalat „Prinzess“	1,00
Tomatensalat , italienische Art	1,50
Krabbencocktail	3,00
Shrimps in Knoblauchöl	3,60
Heringssalat, rot	1,50
Rohkostplatte mit fr. Zutaten der Saison, versch. Dressings, Portion	3,30



Desserts	€ Person
Mousse au Chocolate	3,50
Mousse Schwarzwälder Art	3,80
Sauerrahmcreme	3,00
Tiramisu	3,80
Orangencreme	3,00
Weincreme	3,00
Eierlikörcreme mit frischen Früchten	3,80
Espressocreme mit Amarettinis	3,80
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,80
Vanille-Quark-Mousse mit frischen Früchten	3,80
Apfelkompott mit Mascarpone-Calvados-Creme	3,60
Frischer Obstsalat mit „Schuß“	3,80
Zimtmousse mit Portweinpflaumen	3,80
Cranberry-Quark-Lasagne	3,80
Beeren-Tiramisu	3,80
Panna Cotta mit Himbeeren	3,80
Bei einem Dessertpotpourie (ab 3 versch. Desserts)	3,80

Herzhafte Desserts	€ Person
Edelpilzbirnen, mit feiner Roquefortcreme	2,50
Obatztem, angemachter Camembert	2,30
Käseplatte	3,50
Brotkörbe und Brotspezialitäten mit Butter und Kräuterbutter	2,50

## Kalte Platten

<b>Braten- u. Schinken-Platte,</b>		
	pro Person	6,90 €
<b>Gemischte Fischplatte,</b> Forelle u. Räucherlachs, Sahne-Meerrettich		
	pro Person	5,50 €
<b>Gemischte Fischplatte Exklusiv</b> Forelle, Gravedlachs, Sahnemeerrettich Shrimps an Honig-Senfsoße Reibeküchlein an Kräuterschmand mit Räucherlachs		
	pro Person	8,50 €
<b>Schweinemedallions „Florida“,</b> mit Früchte-Dekor		
	pro Stück	3,00 €
<b>Hähnchenkeulen,</b> garniert		
	pro Stück	2,50 €
<b>Hackfleischbällchen,</b> garniert		
	pro Stück	0,80 €
Fattoria-Teller Italienische Salami und Schinken, Parmesan und Tete de Moin, Antipasti		
	pro Person	6,90 €

## 66 € Party Special

**1. Jägerbraten**

mit Gemüsekartoffelauflauf

**2. Saftiger Schweinenacken**

mit Kartoffelgratin u. Krautsalat

**3. Schweinegeschnetzeltes**

an Champignonsahnesauce, Butterspätzle u. Gemüsegratin

**4. Spieß- u. Krustenschinken**

mit Kartoffel- u. Krautsalat

**5. 10 Schlemmersteaks v. Lummer**

mit Champignons u. Schinken, mit Käse  
überbacken und Kartoffelgratin

**6. Mediterrane Schweinefleisch-Gemüsepfanne**

mit Bratkartöffelchen

**7. 10 Portionen Pfannengyros**

mit Krautsalat und Tzatziki

Beachten Sie bitte das auch hierzu die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19% hinzukommt.

Abholpreis für 10 Personen.

Bitte rechtzeitig vorbestellen.

Änderungen nur gegen Aufpreis.

Gilt nicht an Sonn- und Feiertagen.

## Unsere Menüvorschläge

### Vorschlag 1

Spießbraten mit Räucherspeck und Zwiebeln,		
Lummerbraten mit Champignons		
Broccoli-Blumenkohl-Möhren-Auflauf		
Kartoffelgratin u. Bratkartoffeln	pro Person	11,50 €

### Vorschlag 2

Rinderbraten in Burgundersauce		
Schweinebraten in Champignonrahmsauce		
Apfelrotkohl/Böhnchen im Speckmantel		
Kartoffelgratin u. Butterspätzle	pro Person	13,50 €

### Vorschlag 3

Rheinischer Sauerbraten		
Rotkohl/Apfelmus/Kartoffelklöße	pro Person	12,00 €

### Vorschlag 4

Schweinelendchen in Calvadosrahmsauce mit Apfelstückchen, Gemüseauflauf		
Kartoffelgratin	pro Person	12,50 €

### Vorschlag 5

Schweinefilet auf Blattspinat mit frischen Champignons in Cognacsauce		
Butterspätzle oder Kartoffelgratin	pro Person	12,50 €

### Vorschlag 6

Reibeküchlein mit Räucherlachs u. Tomate mit Mozzarella		
Hähnchenbrüstchen in rosa Pfefferrahm an Spätzle		
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln		
Blumenkohl-Broccoli-Möhren Gratin		
Mousse au Chocolate u. Sauerrahmcreme	pro Person	18,50

## Kalte Büffets

### **Kaltes Büffet „Kleiner Ritter“**

Party-Schnitzel, Frikadellen,  
Schinkenröllchen gef. mit Spargelspitzen,  
Mettenden  
Käseplatte  
Nudelsalat, Kartoffelsalat u. Farmersalat

ab 10 Personen Preis pro Person 12,00 €

### **Kaltes Büffet „Tango“**

Gemischte Bratenplatte mit Sauce Remoulade  
Schweinemedallions mit Früchtepickser  
Hähnchensticks mit AsiaSoße  
Pfirsich gefüllt mit Frischkäsezubereitung  
wacholdergeräucherte Forellenfilets  
Isländer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Waldorfsalat, Geflügelsalat, Reissalat  
Brotpezialitäten und versch. Butter

ab 10 Personen Preis pro Person 14,00 €

### **Kaltes Büffet „Baden-Baden“**

ital. Parmaschinken an Honigmelone  
Putello „Orange“  
Schweinefilet Medallions  
gemischte Bratenplatte mit Sauce Remoulade  
Reibeküchlein, kalt mit Räucherlachs  
wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Geflügelsalat „Hawaii“, Reissalat, Norw. Kartoffelsalat  
Käseplatte mit Früchteboquet  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Brotkorb, Butter

ab 10 Personen Preis pro Person 18,50 €



Rathausgrill & PARTYSERVICE

### Kalt-Warme Büffets

#### **Kalt-Warm Büffet „Hase“**

Fleischkäse, warm  
Party-Frikadellen, kalt  
Hähnchenkeulen, kalt  
Käsebrett, Kraut- u. Kartoffelsalat  
Brotkorb, Butter

ab 10 Personen Preis pro Person 12,00 €

#### **Kalt-Warm Büffet „Fasan“**

Krustenbraten  
Schweinebraten gefüllt mit Lauch u. Käse  
Kartoffelgratin  
Krautsalat, Farmersalat, Norw. Kartoffelsalat  
Käsebrett  
Brotkorb, Butter

ab 10 Personen Preis pro Person 13,00 €

#### **Kalt-Warm Büffet „Rebhuhn“**

Rindergeschnetzeltes „Flämische Art“  
Schweinebraten mit Waldpilzen gefüllt  
Kartoffelgratin  
Böhnchen im Speckmantel  
Apfelrotkohl  
Käsebrett  
Brotkorb, Butter  
Weincreme „Weiß Burgund“

ab 10 Personen Preis pro Person 16,00 €

MIT  UND FRISCHEN IDEEN!



Rathausgrill & PARTYSERVICE

**Kalt-Warm Büffet „Keiler“**

Party-Frikadellen, kalt  
wacholdergeräucherte Forellenfilets, Sahnemeerrettich  
Hähnchennuggets mit Asia Sauce  
Waldorfsalat, Eiersalat, Rindfleischsalat  
Stangenbrot, Butter  
Schweinefilet in Champignonrahmsauce  
saftiger Nackenbraten, natur  
gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise  
Kartoffelgratin u. Bratkartoffeln  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Sauerrahmcreme

ab 10 Personen Preis pro Person 20,00 €

**Kalt-Warm Büffet „Rehbock“**

Schinkenplatte „Windsor“  
Räucherfischplatte „Hanseatic“, Saucen  
Nord-Süd Salat (Shrimps, Blumenkohl, Broccoli)  
Hähnchenbrustfilet-Salat, scharf  
Kalbsrücken in Rieslingsauce  
Rehgeschnetztes „Waidmannsheil“  
Kartoffelgratin u. Butterspätzle  
Spargel mit Sauce Hollandaise  
Apfelrotkohl, Rosenkohl an Sahneseauce  
Vanille-Quark-Mousse mit frischen Früchten  
Mousse au Chocolate

ab 10 Personen Preis pro Person 23,00 €

MIT  UND FRISCHEN IDEEN!



Rathausgrill & PARTYSERVICE

**Kalt-Warm Büffet „Bella Italia“**

Rucola mit gehobeltem Parmesan, Knoblauchdressing  
Tomate mit Büffel-Mozarella an Balsamicojus  
Vitello Tonato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)  
Parmaschinken-Melonen-Spalten  
Eingelegtes Gemüse, wie Zucchini, Auberginen, Oliven, Paprika etc  
Zucchini-Krusteln an Graved Lachs

Saltimbocca (Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei)  
Schweinefilet an Steinpilzrahm

Rosmarin-Bratkartöffelchen  
Kartoffelgratin

Gemüsepfanne ital. Art , mit Zucchini, Paprika, Auberginen etc.

Vanille-Quark-Mousse mit frischen Früchten der Saison  
Tiramisu

ab 20 Personen Preis pro Person 26,00 €

MIT  UND FRISCHEN IDEEN!





Rathausgrill & PARTYSERVICE

### Kalt-Warm Büffet „much 1“

Melonenspalten mit Parmaschinken  
Reibekuchen mit Räucherlachs an Kräuterschmand  
Strauchtomate mit Mozzarella an Balsamicojus  
Krustenschinkenbraten  
Spießbraten mit Räucherspeck und Zwiebeln  
Kartoffelgratin mit feiner Käsehaube  
Tortelinisalat  
Weißkohlsalat  
Weincreme  
Rote Grütze mit Vanillesauce

**ab 10 Personen Preis pro Person 16,90 €**

### Kalt-Warm Büffet „much 2“

Geflügelvitello  
Melonen-Gurken-Salat mit Schinkenspieß, im Glas serviert  
Spaghettisalat mit Shrimps, im Glas serviert  
Antipasti  
Schweinefilet an Steinpilzrahm  
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“  
Gebratene Butterkartöffelchen  
Spätzle  
Gemüsegratin  
Frische Salatvariationen mit zweierlei Dressings  
Mousse au Chocolate  
Vanille-Quark-Mousse mit frischen Früchten

**ab 15 Personen Preis pro Person 19,50 €**

MIT  UND FRISCHEN IDEEN!



Rathausgrill & PARTYSERVICE

**Wissenswertes**

- Stehtische und Festzeltgarnituren ,Preis nach Anfrage
- Warmhaltegeräte, elektrisch (diese Geräte ermöglichen es, unsere Speisen über einen längeren Zeitraum heiß anzubieten). Bei ungereinigter Rückgabe berechnen wir den Arbeitsaufwand.
- Geschirr und Bestecke, zum Preis von 0,18 € pro Teil, bei gereinigter Rückgabe. Bei Rückgabe von ungespültem Geschirr verdoppelt sich die Leihgebühr.
- Bei Bruch oder fehlenden Teilen müssen wir den Selbstkostenpreis berechnen.
- Bei Lieferung/Abholung berechnen wir pro gefahrenen Kilometer 1,00 €. Im Gemeindegebiet Much Lieferung Frei Haus.
- An Sonn- u. Feiertagen 15% Aufschlag auf alle Leistungen – höchstens jedoch 100 €. Die Party-Specials bleiben hiervon unberücksichtigt.
- Bei Lieferungen zu einer festen Uhrzeit ist eine Toleranz von ca. einer ½ Stunde erforderlich.
- Falls nichts anderes vereinbart, sind alle Leihgaben bis spätestens 18.00 Uhr des nächsten Werktages zurückzubringen.
- Für bereitgestelltes Personal berechnen wir eine Stundenpauschale von 25 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von z.Zt. 19%.  
Mindestbestellmenge ab 10 Personen

Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung und unsere Möglichkeiten, um mit Ihnen das Ganze so zu planen, das Ihre Gäste sich rundum wohl fühlen und alles zu einem gelungenen Fest wird.

***Rathausgrill + Partyservice Christoph Steimel***

*Hauptstraße 50*

*53 804 Much*

*Tel. 0 22 45 - 7 37u. 4828 / Fax 0 22 45 - 58 49*

Für Auskünfte, Beratung und Bestellung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Stand 12.01.2015

MIT  UND FRISCHEN IDEEN!