



Suppen

	Preis pro Portion	Anzahl/Personen
Schaumsuppe von Bratapfel und Kartoffel mit gebratenem Speck	6,50 €	
Getrüffeltes Petersilienwurzelsüppchen	6,50 €	
Hummersüppchen	8,50 €	

Hauptgerichte

	Preis pro Portion	Anzahl/Personen
Gebratene Hirschkalbskeule mit Pfefferkirschsauce, Feigenrotkohl und Kartoffelklößen	25,50 €	
Geschnetzeltes vom Rehfilet mit Preiselbeerrahm, Butterspätzle und Feigenrotkohl	25,50 €	
Schweinefilet mit weißem Pfefferschaum, Schupfnudeln und buntem Wintergemüse	23,50 €	
Geschmorte Kalbsroulade mit Morchelrahm, getrüffeltem Spitzkohl und feinem Gratin	24,50 €	
Lachsfilet mit Kräuter-Schmand-Kruste auf Rieslingschaum, Tagliarini und Blattspinat	24,00 €	

Geflügeltes

	Preis pro Portion	Anzahl/Personen
Gefüllte gebratene Stoppelgans mit Feigen-Rotkohl und Kartoffelklößen (4 Personen)	32,50 €	
Gebratene Gänsebrust mit Feigen-Rotkohl und Kartoffelklößen	24,50 €	

Kalte Platten ab 2 Personen, Preis pro Person

	Preis pro Portion	Anzahl/Personen
Kulinarische Spezialitätenplatte Kleine Filets vom Rind und Schwein, hausgemachtes Geflügelleberparfait und Scheiben von der Entenbrust, Cumberlandsauce und Diplomatsalat	29,50 €	
Trilogie vom Lachs mit 1/2 Hummer Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce, dazu ein 1/2 Hummer mit Cocktail-sauce und Zitronenbutter, Eismeersaibling mit Zitronenmayonnaise	37,50 €	
Rehrücken „Baden-Baden“ mit Preiselbeerbirne, Waldorfsalat und Diplomatsalat, Cumberland-Sauce	35,50 €	

Desserts

	Preis pro Portion	Anzahl/Personen
Orangen-Schokoladenmousse mit marinierten Orangenfilets	6,50 €	
Mousse vom Bratapfel mit kalter Portwein-Sabayone	6,50 €	
Sauerkirschenmousse mit Tonkabohnenschaum	6,50 €	

Küchenfertige Spezialitäten

	Stück/Gewicht
Ochsenfilet im Kräutermantel	
Schweinefilet in Blätterteig	
Filet Wellington	
Fonduefleisch in Würfel geschnitten (oder à la Chinoise)	
Diverse gefüllte Braten (Rind, Schwein, Kalb, Pute)	
Frische Stoppelgans gefüllt mit Äpfeln, Orangen, Zwiebeln, dazu fertige Gänsejus	

Hausgemachte Saucen

	Stück/Gewicht
Cocktail-Sauce	
Senf-Dill-Sauce	
Bananen-Curry-Sauce	
Cumberland-Sauce	
Aioli-Sauce	
Exotisches Früchte Relish	

Salate

	Stück/Gewicht
Champignons in leichter Currysauce	
Riesengarnelen Thousand Islands	
Apfel-Lauch-Salat mit Krabben	
Diplomatsalat	
Tafelspitzsalat	
Flugentenbrust in grüner Pfeffersauce	
Roter Heringssalat „Hausfrauenart“	
Curry-Geflügelsalat	
Kartoffelsalat mit Pfifferlingen und Rucola	
Waldorfsalat	
Salat von Meeresfrüchten	
Hummerkrabben Garlic	
Bulgursalat	
Wiener Geflügelsalat	
Pagondensalat	
Crevettensalat mit Staudensellerie, Paprika und Dill & Limetten-Vinaigrette	
Kartoffelsalatsalat rheinisch	



Bitte füllen Sie Ihren kulinarischen Wunschzettel aus. Wir kümmern uns gerne um Ihre Bestellung.

Geflügel

★ **Unser Tipp:** KIKOK-Geflügel

<input type="checkbox"/>	Hähnchen/Poularde	
<input type="checkbox"/>	Hähnchenbrustfilet	
<input type="checkbox"/>	Ente	
<input type="checkbox"/>	Gans	
<input type="checkbox"/>	Gänsekeule/Brust	
<input type="checkbox"/>	Suppenhuhn	

Wild

★ **Unser Tipp:** Wild aus heimischen Wäldern

<input type="checkbox"/>	Rehkeule	
<input type="checkbox"/>	Rehrücken	
<input type="checkbox"/>	Wildschweinkeule	
<input type="checkbox"/>	Wildschweinrücken	
<input type="checkbox"/>	Hirschkeule	
<input type="checkbox"/>	Hirschrücken	
<input type="checkbox"/>	Fasan	

Schwein

★ **Unser Tipp:** Spezialitäten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

<input type="checkbox"/>	Filet	
<input type="checkbox"/>	Braten	

Rind

★ **Unser Tipp:** Hohenloher Rindfleisch

<input type="checkbox"/>	Filet	
<input type="checkbox"/>	Dry-Aged Roastbeef	
<input type="checkbox"/>	Hüfte	
<input type="checkbox"/>	Braten	
<input type="checkbox"/>	Rouladen	
<input type="checkbox"/>	Sauerbraten	
<input type="checkbox"/>	Roastbeef	
<input type="checkbox"/>	Roastbeef US-Beef	

Kalb

Stück/Gewicht

<input type="checkbox"/>	Filet	
<input type="checkbox"/>	Rücken	
<input type="checkbox"/>	Schnitzel	
<input type="checkbox"/>	Braten	
<input type="checkbox"/>	Osso-Bucco	
<input type="checkbox"/>	Kotelettes	

Annahme Ihrer Bestellung bis spätestens

Für das Weihnachtsfest: Freitag 21.12.2018 (18.30 Uhr)

Für die Silvesternacht: Samstag 29.12.2018 (13.00 Uhr)

Abholzeiten:

Montag 24.12.2018 07.00 bis 13.00 Uhr

Montag 31.12.2018 07.00 bis 13.00 Uhr

Die Bestellung soll abholbereit sein am:

_____ um _____ Uhr

Bensberger Straße 15
51491 Overath
Telefon 0 22 06 | 9 02 17 -0
Telefax 0 22 06 | 9 02 17 -17

Am Alten Pastorat 40
51465 Bergisch Gladbach
Telefon/Fax 0 22 02 | 3 12 30

info@vierling-catering.de

www.vierling-catering.de

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon

Mobil

Unterschrift

Lieferung gegen Aufpreis

Vierling
CATERING & FEINKOST