



Suppen

	Preis pro Portion	Anzahl/Personen
Schaumsuppe von Bratapfel und Kartoffel mit gebratenem Speck	6,00 €	
Getrüffeltes Petersilienwurzelsüppchen	6,00 €	
Hummersüppchen	7,50 €	

Hauptgerichte

	Preis pro Portion	Anzahl/Personen
Gebratene Rehkeule mit Pfefferkirschsauce, Feigenrotkohl und Kartoffelklößen	23,00 €	
Geschnetzeltes vom Rehfilet mit Preiselbeerrahm, Butterspätzle und Feigenrotkohl	23,00 €	
Supreme von der Perlhuhnbrust mit Steinpilzfüllung, Marktgemüse und feinem Gratin	22,00 €	
Geschmorte Kalbsroulade mit Morchelrahm, getrüffeltem Spitzkohl und feinem Gratin	23,50 €	
Gebratener Zander auf Gemüsefondue mit Blattsalat-Meerrettichsauce und Butterkartoffelchen	24,00 €	

Geflügeltes

	Preis pro Portion	Anzahl/Personen
Gefüllte gebratene Stoppelgans mit Feigen-Rotkohl und Kartoffelklößen	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	25,50 €	
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	34,50 €	
Kalte Platte No.3 Törtchen vom Lachstatar mit Forellenkaviar, rosa gebratene Steakstreifen mit Gremolata, gerolltes Auberginencarpaccio, mediterrane Chilimöhren, gezupfter Büffelmozzarella auf Tomatenragout	28,50 €	

Desserts

	Preis pro Portion	Anzahl/Personen
Orangen-Schokoladenmousse mit marinierten Orangenfilets	6,00 €	
Mousse vom Bratapfel mit kalter Portwein-Sabayone	6,00 €	
Sauerkirschenmousse mit Tonkabohnenschäum	6,00 €	

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	
Linsensalat	
Quinoasalat mit buntem Gemüse	
Crevettensalat mit Staudensellerie, Paprika und Dill & Limetten-Vinaigrette	
Calabrischer Nudelsalat	



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

Geflügel ★ Unser Tipp: KIKOK-Geflügel

	Stück/Gewicht
<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"/> Perlhuhn	

Wild ★ Unser Tipp: Wild aus heimischen Wäldern

	Stück/Gewicht
<input type="checkbox"/> Rehkeule	
<input type="checkbox"/> Rehrücken	
<input type="checkbox"/> Wildschweinkeule	
<input type="checkbox"/> Wildschweintrücker	
<input type="checkbox"/> Hirschkeule	
<input type="checkbox"/> Hirschtrücker	
<input type="checkbox"/> Fasan/Ente	

Schwein ★ Unser Tipp: Spezialitäten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

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

Rind ★ Unser Tipp: Hohenloher Rindfleisch

	Stück/Gewicht
<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: 22.12. (18.00 Uhr)

Für die Silvesternacht: 29.12. (13.00 Uhr)

Bis zum 22.12. ist auch eine Bestellung per Email möglich info@vierling-catering.de

Abholzeiten:

23.12. 7.00 bis 18.00 Uhr

30.12. 7.00 bis 16.00 Uhr

★ Abholservice am Sonntag den 24.12. von 10.00 bis 12.30 Uhr ★

Die Bestellung soll abholbereit sein am:

_____ um _____ Uhr

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

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

info@vierling-catering.de

www.vierling-catering.de

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon

Mobil

Unterschrift

Lieferung gegen Aufpreis

