

GastroService

Catering

aus

Meisterhand

Marco Remuß, Hotelmeister (IHK)

Büro:
Königseschstr. 60
48431 Rheine

Tel.: 05971-8003068
Mobil: 0151-58559415

eMail: info@gastro-service-remuss.de

www.gastro-service-remuss.de

Vorwort

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Angebot!

Ihr Auftrag ist für uns eine neue Herausforderung – wir sind erst zufrieden, wenn Sie es sind!

Lassen Sie uns ganz eigene kulinarische Kreationen zaubern - stets harmonisch aufeinander abgestimmt, werden Sie in einem Fest der Sinne schwelgen. Von deftig bis exotisch, traditionell oder edel - wir liefern für jede Vorliebe und jeden Anlass die köstlichsten Speisen - nach Absprache auch gerne themenbezogen. Sprechen Sie uns an, damit wir gemeinsam mit Ihnen eine ganz persönliche Zusammenstellung entwickeln können. Wir unterstützen Sie bei der Planung und Durchführung Ihrer kleinen und großen Feste. Profitieren Sie von unserem know-how und unserer Professionalität.

Sie feiern – wir kümmern uns um den Rest!

Wir sorgen für die entsprechende Präsentation der Speisen, Teller, Servietten und anderer Utensilien und räumen zum Schluss auch alles schnell und gründlich auf. Wir sind ständig bemüht, das Angebot zu erweitern und gehen gerne auf individuelle Wünsche ein. Auf Wunsch kümmern wir uns auch um die passenden Getränke und die Dekoration. Auch mit Tischen und Stühlen können wir aushelfen.

Bitte bedenken Sie bei der Durchsicht der Vorschläge, dass es sich nur um einen Auszug aus unserem Angebot handelt. Die aufgelisteten Buffets oder Menüs sind nur als Vorschläge zu verstehen. Wir stellen selbstverständlich auch gerne ein Essen nach Ihren Vorstellungen zusammen! Auch bei Preisangaben handelt es sich lediglich um eine ungefähre Preislage. Preisvorteile aufgrund von Saison-Produkten möchte ich an Sie weitergeben.

Viel Vergnügen und Vorfreude bei der Auswahl Ihres Buffets oder Menüs...

Wünscht Ihnen
Marco Remuß und sein Team

Mein Service

- Verwendung ausgesuchter Lebensmittel und Bio-Produkte
- Berücksichtigung von Lebensmittel-Allergikern
- Entsorgung der Speisereste – Sie haben weder die Kosten, noch die Arbeit mit der Entsorgung
- Keine Leihgebühren für Geschirr, Besteck oder Chafing-Dishes
- Keine Gebühren für die Reinigung (aus hygienischen Gründen sind wir ohnehin verpflichtet, das Geschirr zu spülen)
- Keine Kosten für die Anlieferung
- Wir berücksichtigen Ihre Dekoration bei der Auswahl der Servietten
- Beschriftung des Essens – Ihre Gäste wissen sofort, was sie sich nehmen
- Auf Wunsch und gegen einen kleinen Unkostenbeitrag bleiben wir auch nach dem Aufbau des Buffets für die Bedienung am Buffet oder kommen für ein späteres Auffüllen des Buffets zu Ihnen zurück

Buffet-Vorschläge

Mediterranes Buffet

- Vorspeisen
 - Suppe: Caldo Verde – portugiesische Gemüsesuppe
 - Ciabatta
 - Antipasti – Champignons, Paprika, Tomaten, Zucchini, Auberginen
 - eingelegte Artischocken
 - Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten
 - Vitello Tonnato
 - gemischter Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse
 - Gefüllte Lachsrouladen mit Honig-Senf-Dill-Sauce
- Hauptspeisen
 - Lasagne mit Bolognesesauce
 - Paella – Reis mit Garnelen, Muscheln und anderen Meeresfrüchten, auf Wunsch auch mit Hähnchenfleisch
 - Escalope die Salmone – Lachsschnitte in Kräutersauce mit Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouille-Gemüse
- Desserts
 - exotischer Obstsalat
 - Tiramisu
 - Internationale Käseauswahl

Buffet-Vorschläge

Rustikales Buffet

- Vorspeisen
 - Brot mit Kräuterbutter
 - Rohkostsalate mit Balsamico-Dressing und French-Dressing
 - Kartoffelsalat
 - Nudelsalat
 - Frikadellen, auch mit Weintrauben und Schafskäse gefüllt
 - Schweine- und Putenschnitzel
 - Großes Schinken- und Mettwurstbrett
 - Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets, Makrele, Aal, Lachs, Brathering, Rollmöpsen
- Hauptspeisen
 - Putenbraten in Orangensauce mit Duftreis und Gemüseauswahl
 - Schnitzelpfanne
- Desserts
 - Herrencrème
 - Obstsalat

Buffet-Vorschläge

Hochzeits-Buffet

- Vorspeisen
 - Suppe: Hochzeitssuppe
 - Brot mit Kräuterbutter
 - Rohkostsalate mit Balsamico-Dressing und French-Dressing
 - Kartoffelsalat
 - Nudelsalat
 - Frikadellen, auch mit Weintrauben und Schafskäse gefüllt
 - Große Bratenplatte mit Roastbeef, kaltem Puten- und Schweinebraten, aus garniert mit halben mit Kaviar gefüllten Eiern
 - Schnitzelplatte
 - Großes Schinken- und Mettwurstbrett mit Spargelröllchen
 - Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets, Makrele, Aal, Lachs, graved Lachs, Heilbutt, Brathering, Matjes, Babyhummer
- Hauptspeisen
 - Putengeschnetzeltes in Kräuterrahm
 - Schweinelendchen in Champignonsauce
 - Kartoffelgratin
 - Butterspätzle
 - Große Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
- Desserts
 - Rote und grüne Grütze mit Vanillesauce
 - Mousse von weißer und brauner Schokolade

Buffet-Vorschläge

Herbstliches Buffet

- Vorspeisen
 - Brot mit Kräuterbutter
 - Rohkostsalate mit Balsamico-Dressing und French-Dressing
 - Kartoffelsalat
 - Nudelsalat
 - Große Bratenplatte mit Roastbeef, kaltem Puten- und Schweinebraten, Rehrücken mit Preiselbeercreme, alles ausgarniert mit halben mit Lachskaviar und Kaviar gefüllten Eiern
 - Schnitzelplatte mit Puten- und Schweineschnitzeln
 - Großes Schinken- und Mettwurstbrett mit Spargelröllchen
 - Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets, Makrele, Aal, Lachs, graved Lachs, Heilbutt, Brathering, Matjes, Babyhummer, Krabbencocktail, Krebsfleisch
- Hauptspeisen
 - Wildschweinrollbraten im Pfifferlingsrahm
 - Schweinelendchen in Kräutersauce
 - Semmelknödel, Rotkohl und Butterspätzle
 - Große Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
- Desserts
 - Rote und grüne Grütze mit Vanillesauce
 - Mousse von brauner Schokolade
 - Frischer Obstsalat mit Orangenlikör

Buffet-Vorschläge

Französisches Buffet

- Vorspeisen
 - Baguette
 - Gänseleberpastete
 - Nizza Salat
 - Salat „Café de Paris“ mit Geflügelbrust und Anchovifilets
 - Anchovistübchen
 - Quiche Lorraine
- Hauptspeisen
 - Cassoulet (franz. dicker Eintopf) mit Bohnen, Schwein und Lamm
 - Coq au vin
 - Rindfleisch auf Burgunder Art
 - Gedünstete Poulardenbrust auf Burgfrauen Art
- Desserts
 - Mousse au chocolat, weiß und braun
 - Crêpe Suzette
 - Käseplatte

Buffet-Vorschläge

Bayrisches Buffet

- Vorspeisen
 - Brezeln
 - Blaukrautsalat
 - Krautsalat
- Hauptspeisen
 - Schweinshaxen
 - Backschinken
 - Leberkäse
 - Sauerkraut
 - Kartoffelpüree
- Desserts
 - Bayrisch Creme

Buffet-Vorschläge

Asiatisches Buffet

- Vorspeisen
 - Mini-Frühlingsrollen
 - Wan Tan mit süß-saurer-Sauce
 - Salt mit gegrillter Ente
 - Krabbenküchlein
- Hauptspeisen
 - Schweinefilet, süß-sauer mariniert
 - mariniertes Gemüse
 - Duftreis
 - Gegrillte Ente mit Chilisauce
 - Hähnchen mit Zitronengras
 - Glasnudeln mit Meeresfrüchten
- Desserts
 - Gebackene Bananen
 - Sago-Pudding mit Früchtereis

Suppen und Eintöpfe

Suppen

- Tomatensuppe
- Minestrone mit Saison-Gemüse
- Fischsuppe
- Hochzeitssuppe, mit Eierstich, Markklößchen / Rinderkraft „Royal“
- Spargelcremesuppe
- Broccolicremesuppe
- Hühnersuppe mit Hähnchenfleisch, Eierstich und Reis
- Kokoscremesuppe mit Safranreis
- Champignoncremesuppe
- Rustikale Zwiebelsuppe
- Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)

Eintöpfe

- Kartoffel-Eintopf
- Erbsen- oder Linsensuppe mit Bockwürstchen
- Goulaschsuppe
- Szegediner Goulasch
- Russischer Hackfleischtopf (Beilage zB: Reis oder Nudeln)
- Schweinegoulasch „Husaren Art“ mit scharfem Paprika und Nudeln
- Käsesuppe mit Hackfleisch und Lauchstreifen
- Reitersuppe mit Silberzwiebeln, Paprika und Hackfleisch
- Cassoulet (franz.) mit weißen Bohnen, Schweinefleisch und Lamm
- Pichelsteiner Eintopf

Brot

Brot

- Ciabatta
- Ciabatta, mit Kräuterkruste
- Baguette
- Party-Brötchen, einfach
- Party-Brötchen, gemischt
- Gemüsebrot
- Roggen-Vollkorn
- Weizen-Vollkorn

Aufstrich

- Butter
- Kräuterbutter
- Tomatenbutter
- Karottenbutter
- Schmalz
- Anchovibutter

Salate

Blattsalate

- Eisberg
- Lollo rosso
- Lollo bionda
- Kopfsalat
- Feldsalat
- Eichblatt
- Ruccola

Dressing

- Balsamico-Dressing
- Erdnuss-Dressing
- Kräuter-Dressing
- Joghurt-Dressing
- French-Dressing

einfache Salate

- Tomatensalat
- Italienischer Tomatensalat
- Gurkensalat
- Krautsalat
- Blaukrautsalat
- Karottensalat
- Bohnensalat

Salate

Gemischte Salate

- Bauernsalat
 - mit Oliven und Schafskäse
 - mit Zucchini und Aubergine
- Nudelsalat
- italienischer Nudelsalat
- Reissalat
- Waldorf-Salat
- Kartoffelsalat mit Ei
- Tortellini-Salat
- Thunfisch-Nudel-Salat
- Krabbensalat
- Heringsalat
- bayrischer Wurstsalat
- Schichtsalat
- Mexikanischer Salat, mit roten Bohnen, Mais und Paprika

Vorspeisen

Vegetarisch

- Antipasti
 - Champignons
 - Paprika
 - Tomaten
 - Zucchini
 - Aubergine
 - marinierte Artischocken
- Paprika mit Frischkäsefüllung
- Zucchini-Chutney
- Auberginenpüree
- Kichererbsenpüree
- Frühlingsrollen, mit Gemüse gefüllt
- Tomate-Mozarella, mit Basilikum und Balsamico-Essig

Vorspeisen

mit Fleisch

- Vitello Tonnato
 - vom Kalb
 - von der Putenbrust
 - vom Schweinefilet
- Wan Tan, mit süß-saurer-Sauce
- Spargelröllchen, mit Kochschinken umwickelt
- Roastbeef
- Honigmelone mit Parmaschinken
- Hackbällchen
 - mit Weintrauben gefüllt
 - mit Schafskäse gefüllt
- kleine panierte Schnitzel (Pute, Hähnchen oder Schwein)
- Wildterrine
- Carpaccio
- Südländische Platte: Peperoni (mild und scharf) gefüllt und ungefüllt, verschiedene Oliven, getrocknete Tomaten

Vorspeisen

Fisch

- hausgebeizter Lachs
- Graved Lachs
- geräucherte Forellenfilets, mit Meerrettich-Dill-Sahne
- Herings-Stipp, Hausfrauen Art
- Aal
- Brathering
- Matjes
 - mit Zwiebeln
 - mit Currysauce
 - in Sherry mariniert
- Heilbutt
- Krabben oder Riesengarnelen in Knoblauchöl
- Krabbencocktail
- Makrele
- Rollmops, vom Matjes und Brathering
- Oliven-Anchovis-Häppchen

Wurstplatte

- Ardennaschinken
- Serano-Schinken
- Italienische Salami
- Westfälischer Landrauch-Schinken
- Bierknack-Würstchen
- Mettwurst
- Chorizo, spanische Salami (scharf)

Tartes

Quiche

- klassisch, Elsässer Art
- mit Ratatouille
- mit Spinat
- mit Speck

Mini-Pizza

- mit Mozzarella
- mit Spinat
- mit Schinken
- mit Gemüse
- mit Salami

Hauptgerichte

mit Fleisch

■ Geflügel

- Putengeschnetzeltes
- Putengeschnetzeltes, asiatische Art
- Putenbraten
- Hähnchenschnitzel
- Putenschnitzel
- Putensteaks
- gefüllter Putenbraten
- Putensteaks in Curryrahm
- Gebratener Safranreis „Konfuzius“ mit Gemüse und Hähnchenfleisch

■ Schwein

- Schweinefilet-Medallions
- Backschinken
- Leberkäse
- Weißwürste
- Geschnetzeltes vom Schweineschinken
- Schweinefilet-Geschnetzeltes
- Schweineschnitzel
- Schweinshaxen
- Schweinebraten
- Schweinefilet-Röllchen, mit Portweinsauce

Hauptgerichte

mit Fleisch

■ Rind

- mediterranes Rindergoulasch
- Chili con carne mit Rinderhack
- Burgunderbraten
- Rosmarin Entrêcote

■ Wild

- Hirschrücken
- Lammkeule
- Rehrücken
- Hasenpfeffer
- Wildentenbrust in Orangensauce

Hauptgerichte

mit Fisch

- Fischauflauf „Poseidon“ gegrillte Seelachsstreifen auf Ratatouillegemüse mit Käse überbacken
- Lachsfilet „Florentiner Art“
- Paella
- Edelfische auf Gemüsenudeln

Vegetarisch

- Gemüseauflauf
- Ratatouille
- Paprikagoulasch mit Schafskäse
- Gebackene Auberginen mit Champignons gefüllt
- Champignons in Kräutersahne
- Blumenkohl auf polnische Art

Hauptgerichte

Nudelgerichte

- Lasagne
 - klassisch, mit Bolognesesauce
 - mit Lachs und Spinat
 - Vegetarisch mit Gemüse
- Nudelauflauf
- Vegetarischer Nudelauflauf mit Spinat und vielem anderen Gemüse, mit Käse überbacken
- Tortellini mit Käsesauce
- Spaghetti Bolognese
- Penne mit Tomaten-Oliven-Sauce
- Farfalle Carbonara (in Schinkensahnesauce)

Beilagen

Saucen

- Rosmarinjus
- Champignonsauce
- Paprika-Rahmsauce
- Sahnesauce
- Sauce Hollandaise
- Scharfer Senf
- Süßer Senf
- Waldpilzsauce
- Kräuter-Sahne-Sauce
- Frucht-Curry-Sauce
- Burgundersauce
- Rotweinsauce
- Weißweinsauce
- Senfsauce
- Portweinsauce
- Brandysauce

Nudeln

- Butterspätzle
- Fussili-Nudeln

Kartoffeln

- Rosmarin-Kartoffeln
- Thymian-Kartoffeln
- Knoblauch Kartoffeln

Kartoffel-Gratin

- Bratkartoffeln
- Kroketten

Beilagen

Gemüse

- verschiedenes Gemüse mit Sauce Hollandaise
- Mandel-Broccoli
- Ratatouille
- Blumenkohl
- Rotkohl
- Bayrisch Kraut (Sauerkraut mit Kümmel)
- Sauerkraut
- Wirsing
- Spitzkohl in Rahm
- Mexiko Gemüse
- Kaisergemüse
- Rote Bohnen
- Grüne Bohnen

Reis

- Reis
- Safranreis
- Jasmin-Reis
- Basmati-Reis

Dessert

Mit Obst

- exotischer Obstsalat
 - mit Vanillesauce
 - mit Sahne
 - mit Orangenlikör
- Erdbeer-Sahne-Quark
- Grüne Grütze
 - mit Vanillesauce
- Rote Grütze
 - mit Vanillesauce
- Erdbeer-Tiramisu
- Bayrisch Cème mit Himbeersauce

Süßspeisen

- Charlotte russe
- Crème caramel
- Götterspeise (Zitrone, Waldmeister, Himbeere, Kirsch)
- Pudding
- Mousse au chocolat
 - weiß
 - braun
- Tiramisu
- Orangen-Grieß-Auflauf
- Crêpe Suzette
- Zitronen-Crème
- Crema catalana
- Herrencrème

Käse

Rohmilchkäse

- Brie
- Danablu (Dänischer Blue Cheese)
- Castello Marquis (Dän. Weichkäse mit Rotrinde)
- Camembert
- Entre Mont (Franz. Schmelzkäse)
- Frischkäse (mit Pfeffer, Rum, Schnittlauch oder Paprika)
- Le Tartare mit Kräutern (franz. Frischkäse)
- Picandou (Weichkäse aus Ziegenrahm)
- Saint Albray (franz. Weichkäse)

Schnittkäse

- Gouda (jung, mittelalt oder alt)
- Emmentaler
- Edamer
- Gyrerzer (Schweizer Hartkäse)
- Lerdammer
- Mozzarella
- Schafskäse (pur oder eingelegt)
- Ziegenkäse
- Pecorino (italienischer Hartkäse)

Für den Empfang

Baguette, Brötchen, Brot.... Garniert mit Früchten

Cocktailhäppchen auf verschiedenen Brotsorten

- Räucher-Lachs
- Graved Lachs
- Salami
- Roastbeef
- Mett mit Zwiebelringen
- Lachsschinken
- Käse
- Mozzarella und Tomate

Party-Brötchen

- mit verschiedenen Belägen

Mini-Pizzen

Mini-Tartes

Picknick

Sie planen eine Radtour, Kanutour, Bosseltour o.ä. mit Ihren Freunden und Bekannten?

Sie müssen uns nur sagen, wo wir sie finden, dann liefern wir Ihnen am Waldrand, auf der großen Wiese, am Rand eines Kornfeldes oder an ähnlichen Orten ein herrliches Picknick mit allem was dazu gehört.

Fragen Sie uns, wir beraten und verwöhnen Sie gerne!

Ein paar kleine Angebote:

Backschinken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Goulaschsuppe mit Baguette

Brötchenplatten – halbe Brötchen gemischt belegt mit Schinken, Salami, Käse und Bratenscheiben

Strammer Max

Bayrische Brotzeit mit Schinken, Brötchen, Leberkäs und Brezeln

Norwegisches Lachsfilet „Florentiner Art“ auf Knoblauchspinat

Grillbuffet

Incl. Grillpersonal – hier kocht der Chef!

Mit diversen Salaten, Antipasti, Broten, Obst als Dessert

Auf dem Grill:

- Holzfällersteak
- Zwieeltaschen
- Nackensteaks
- Koteletts
- Spareribs
- Rostbratwurst
- frische Bratwurst
- Bauchspeck
- Folienkartoffeln mit Zaziki
- Fisch
- Garnelen-Spieße
- Gemüses
- Obst

Beilagen

- Krautsalat
- Möhrensalat
- Nudel-Thunfisch-Salat
- Mixed Pickles
- Zucchini-Chutney
- Blattsalate

Saucen: diverse Saucen (z.T. auch hausgemacht)

Menüs

Gerne möchte ich Ihnen auch eine weitere Möglichkeit der Belieferung und Verköstigung Ihrer Gäste vorstellen:

Wenn Sie nicht so gerne die Buffet-Variante für Ihre Feierlichkeiten wünschen, dann kann ich Sie auch mit einem Menü beliefern. Da dieses jedoch vor Ort auf den Punkt gefertigt und angerichtet werden müsste, ist hierfür die Möglichkeit einer Küchennutzung vor Ort notwendig.

Im Klartext bedeutet dies: Ich bereite das gesamte Menü so weit wie möglich vor und bringe neben dem Essen auch das notwendige Geschirr und Besteck mit. Im Rahmen der Vorbereitung bin ich auch gerne beim Eindecken der Tische und bei der Wein-Auswahl behilflich.

Vor Ort werde ich dann das gesamte Menü für Sie à la minute zubereiten und servieren, bzw. servieren lassen.

Die Anzahl der Gänge können Sie hierbei frei wählen. Als Anregung habe ich ein paar Menüs für Sie zusammengestellt.

Menü-Vorschläge

3-Gänge-Menü

- Vorspeise
Kleiner Salat mit Lachs und Entenbrust
- Hauptgang
Tournedo auf Rotweinsauce mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln
- Dessert
Crème Brullee

4-Gänge-Menü

- Suppe
Mediterrane Fischsuppe
- Vorspeise
Wildterriner mit Cumberland sauce an kleinem Salat
- Hauptgang
Entenbrust auf Orangensauce mit Kartoffelgratin und Rotkohl
- Dessert
Charlotte Russe

5-Gänge-Menü

- Suppe
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Madeira
- Vorspeise
Frisch geräuchertes Forellenfilet an grünem Bohnensalat
- Zwischengang
Cassissesorbet mit Champagner
- Hauptgang
Rehrücken, rosa gebraten mit Pfifferlingsauce, Spätzle und Wirsing in Rahmsauce
- Dessert
Crêpe Suzette