

Inhaberin: U. Spiewack · Friedrich-Ebert-Str. 131 · 47179 Duisburg-Walsum

Telefon: 0203/492105 · Fax: 0203/495660 · E-Mail: [hotel@hausgarden.de](mailto:hotel@hausgarden.de) · [www.hausgarden.de](http://www.hausgarden.de)

Inhalt:

Stand: Februar 2013

Fingerfood und Gabelbuffets

Die kleinen Buffets

Die großen Buffets

Grill und Front Cooking Buffets

Suppen und Eintöpfe

Hauptgerichte

Plattenservice

Equipment

AGB 's

Sehr geehrter Gast,

neben unseren Buffet- bzw. Menüvorschlägen bietet sich eine Fülle weiterer Kreationen.

So können Sie beispielsweise aus unserem Angebot Ihr ganz individuelles Menü/Buflet zusammenstellen. Reduzieren oder ergänzen, ganz nach Belieben.

Für Ihre persönliche Absprache vereinbaren Sie bitte einen Termin.

Wir bieten die gesamte gastronomische Betreuung Ihrer Veranstaltung an, dazu gehört auch die Personelle und Logistische Ausstattung Ihres Events

Ihr Haus Garden-Team

# Canapés, Snack & Co.

## Canapé Classic

**...auf Baguette oder Mini - Brötchen fein dekoriert.**

Putenmedaillon mit Rosmarin  
Rahmbrie mit Traube  
Frischkäse Kirschtomate  
Saftschinken Melonenfächer  
Tomate Mozzarella und Basilikumpesto

Rauchlachs mit Wasabi Meerrettich  
Salami Cornichon  
Hähnchenbrusttranchen Currybutter  
Italienischer Landschinken und getr. Tomate  
Shrimps in Sweet Chili

... oder mit anderen frischen Zutaten belegt.

Mixpreis per Stück

2,80 €

## Der Canapé Luxus

**... für den besonderen Anlass, üppig & edel.**

Graved Lachs mit Dill und Shrimps  
Peccorinokäse und frische Birne  
Hirschrücken rosa Wildpreiselbeere  
Weißer Heilbutt, Keta Caviar  
Büsumer Krabben mit Mangorelish

Entenbrust mit Brombeere und Chassisgelee  
Rinderfilet und Pariser Champignon  
Räucheraal mit Wachtelei  
Bresaola mit frischer Feige  
Riesengarnle im Noriblatt

... oder mit anderen frischen Zutaten belegt.

Mixpreis per Stück 5,00 €

## Cocktailhappen und Mundbissen

Mit **einem** Biss müssen sie verschwunden sein ...  
Super für den Empfang geeignet.

### Mini-Snackartelettes:

Hähnchenbrustsalat  
Shrimpscocktail  
Gemüsesalat Ratatouille  
Avocadocreme  
Cream Cheese  
Räucherlachsmousse  
Zucchini mit Quark

Mixpreis per Stück 1,50 €

### Blätterteigpastetchen:

Forellenmousse mit Keta Kaviar  
Tomatenmousse und Ruccola  
Schnittlauchcreme und Pumpernickel  
Lachsmousse mit Dill-Gurke  
Kräuterfrischkäse und Paprika  
Paprika - Chilimousse  
Schinkenhaché und Mango

Mixpreis per Stück 1,80 €

### Mini Canapés:

Saftschinken  
Parma Schinken  
Lachs  
Käse  
Pastete  
Truthahn

Mixpreis per Stück 1,50 €

### Bruschette und Crostini

#### Italienische geröstete Brote, fein belegt:

mit Aubergine und Zucchini  
mit Ricotta und Ruccola  
mit Mozzarella, Kirschtomaten  
mit Tomate und Basilikum  
mit Thunfischsalat  
mit Röstchampignons  
mit Paprika und und Feta  
mit Lachstatar und Pesto

... oder mit anderen frischen Zutaten belegt.

Bruschetta

Mixpreis per Stück 2,00 €

Crostini

Mixpreis pro Stück 1,80 €

## Fingerfood kalt

### Kalt gespießt

Auch mit Bambus oder Zitronengras als Spieß, leicht, schlicht und edel:

Rinderfiletstreifen in Sesam  
Würzige Koftas, Hackfleischbällchen indisch  
Röst - Pilze mit Prosciutto  
Shrimps und Frühlingszwiebel  
BBQ Lachs mit Ingwer  
Garnelensatays mit Zitronengras

Graved Lachs und rote Zwiebel  
Antipastispiß mit marinierten Gemüsen  
Limettengarnelen und Mango  
Hähnchen mit Zitronengras  
Banderillas, mit Manchegokäse und Seranoschinken  
Fruchtspiß mit Beeren und Minze

...oder mit anderen frischen Zutaten gesteckt

Mixpreis pro Stck. kleiner Spieß 2,20 €

Mixpreis pro Stck. großer Spieß 2,95 €

### Party-Snack

... pikant und kräftig, mit passender Garnitur und Sauce, pro Portion

Lummerschnitzel paniert	3,00 €	Hähnchenkeule gebraten	2,50 €
Frikadelle vom Schwein	1,80 €	Putenschnitzel paniert	3,00 €
Partyfrikadelle klein	1,00 €	Rinderfilet – Medaillon garniert	4,50 €
Hähnchenbrust Madras	3,50 €	Schweinefilet-Medaillon garniert	3,20 €
Putenbrust - Medaillon mit Kirschtomate	3,50 €	Roastbeefröllchen gefüllt	3,00 €
Käseauswahl von Hart, Weich und Frischkäsen mit blauen Trauben	3,80 €	Rohmilchkäseauswahl mit Moustarda, Früchten und Trauben	4,80 €
Italienischer Brotkorb mit Paprikabutter	2,80 €	Brotkorb Klassisch mit Brötchenrad und Kräuterbutter	3,00 €

## Fingerfood warm

### Heiß im Mantel

Ein Dutzend sortiert 12,50 €

Artischocken im Speckmantel  
Drillinge in Tiroler Speck  
Aprikosen in Speck  
Pflaumen in Speck  
Datteln in Speck

### Stückweise

Sie suchen sich aus untenstehenden Speisen aus 7 Sorten 5 pro Person aus für 12,50 €

Vegetarische Minifrühlingsrolle mit Sojasauce  
Chickensticks im Knuspermantel mit Sesam  
1 paar Gemüse Samosas mit Sweet Chilisauce  
Dim Sum, Chnesische Klößchen im Dampfkorb  
Lachshappen im Noriblatt  
Mariniertes Hähnchen am Bambusspiß  
Schweinefiletmedaillon im Pancettawickel  
Tandoori Hähnchenspiß mit Ananas + Mangochutney  
Verschiedene Lucky bags; gefüllte Reissäckchen  
Riesengarnele im Schinkenwickel mit Pflaume  
Chicken Wings BBQ Sauce

Mindestabnahme pro Sorte 10 Stück

## Fingerfood und Gabelbuffets

---

### TAPAS BÜFFET

---

Kalt:

Melonenwürfel im Seranomantel, Manchegokäse Ecken, Chorizo-Paprikawurst,  
Pflaumen, Datteln und Aprikosen in Speck gerollt und gebraten  
Blätterteigschiffchen mit Crevetten gefüllt, Auberginenröllchen mit Mozzarella & Basilikum  
Mini Tortillas in Tomatensalza, Champignons in Knoblauch, Käsepralinen, Röstbrot mit Aijoli  
Fruchtsticks in Schokolade getaucht

Warm:

Scampispieße mit Paprika, Sardinenfilets in Backteig,  
Empanadas; Teigtaschen gefüllt mit Thunfisch, Paprika, Kartoffel  
Hackfleischbällchen in Sherry, pikante Rippchen in Salsa, gebackene Gemüsescheiben

**22,50 € pro Person ab 20 Personen**

### Gabelbüffet Grande

Mini-Mozzarella-Spießchen mit Cocktailtomate und Basilikum  
Frischkäse-Pralinen auf Weinblättern mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen in Vollwert-Cocktail und Walnüssen  
Quiche - Häppchen mit Lauch, Käse, Spinat, Broccoli, Zucchini, Tomate oder Zwiebeln  
Miniatürbrötchen mit verschiedenen Körnern bestreut  
Käseblüten mit Bündner Fleisch, Bunte Poulardenbrust-Medaillons  
Zuckermöhrchen mit Parmaschinken, Lachs-Safran-Röllchen mit Weißbrot

Antipasti Mista

in Olivenöl gebratene Zucchini, Auberginen, Champignons, Oliven, Frühlingszwiebeln, Paprika und Artischocken

Lammrückenfilet-Scheibchen, mariniert in Balsamico-Dressing mit Kaiserschoten und frischem Basilikum

Mascarpone-Creme mit gemischten Beeren

**28,00 € pro Person ab 30 Personen**

### Fingerbüffet Petit

Aromatisierte Gemüsequiche mit Ziegenkäse  
Quiche Lorraine  
Gebratene Riesengarnele mit Paprika und Limettensaft  
Rinderfilet auf Walldorfsalat mit Vollkornbrot  
Lammhackbällchen mit Oliven und frischen Kräutern  
Schweinemedallion auf Ananas  
Spieß vom Büffelmozzarella mit Cocktailtomaten und Oliven  
Spieß mit Honigmelone und Parmaschinken  
Obsttartelette mit Crème Vanille

## Die kleinen Buffets

Buffets ab 10 Personen, Preise pro Person

### MEDITERRANO

Carpaccio von der Rinderlende, Ketacaviar, Creme Fraiche, Pecorinokäse  
Ruccolasalat, Röstkernen, Nüssen, Balsamicosahne  
Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum  
Shrimps in Limettenvinaigrette  
Involtini vom Schwein gefüllt mit Schinken dazu Balsamzwiebeln  
Zucchini-Stifte gebraten und Kartoffelgnocchis  
Lachs & Lotte Spießchen an Rosmarin  
Basmatireis mit Schnittlauch  
Orangen Panna Cotta und Exotischer Obstsalat mit Rohrzucker  
Käseauswahl, Brotkorb, Kräuterbutter

28,50 €

### SO VI ITALO

Melonencocktail mit Schinkenstreifen  
Gemüse carpaccio in Oliven-Balsamicodressing  
Rohkost- und Blattsalate, Dressing  
Hähnchenbrustfilets in Pancetawickel  
Vollkorn Spirellis in Dolce Latte mit getrockneten Tomaten und Oliven  
Mediterrane Gemüse vom Grill  
Atlantikzungenröllchen gefüllt mit Blattspinat  
Pestokartoffeln  
Mascarponemousse, Beerensalat

25,90 €

### LANDSEND

Räucherlachsrollchen gefüllt mit Kräuterfrischkäse  
Apfel-Selleriesalat in der Ananashälfte  
Babarie Entenbrust Orangen Chilijus  
Mini - Kartoffelklöße Kohlrabi-Wirsing-Karotte  
Gemüselasagne mit Blattspinat  
Obstsalat mit Joghurt-Vanillecreme

24,50 €

### LAND & MEER

Melonenwürfel im Serranowickel  
Rote und Gelbe Kirschtomatensalat mit Peccorinokäse  
Rotbarbenfilet mariniert, Garnelenvinaigrette  
Frische Blatt und Saisonsalate mit zweierlei Dressing  
Schweinefiletmedaillons Zwiebelkruste  
Champignons geröstet in Rahm, Kartoffelgratin  
Atlantikzungenröllchen in Zitronensahne  
Wild-Nurreis und Blattspinat  
Mousse von weißer und dunkler Schokolade, exotische Obstpalette

25,90 €

### SONNTAGSBÜFFET

Frische Blatt und Saisonsalate mit zweierlei Dressing  
Kräuterbraten vom Schwein  
Putengeschnetzeltes Paprikasahne  
Bratkartoffeln, 5-erlei Gemüseauswahl, Butterspätzle  
Vanillesahnecreme mit Sauerkirschen

20,00 €

### LOBSTERBÜFFET PARISIENE

Frische Blatt und Saisonsalate mit zweierlei Dressing  
Gebratene Lachsmedaillons garniert mit Shrimps  
Schweineschnitzel Parisienne in Eihülle  
Feine Bandnudeln in Kräuterrahm, frische Gemüseauswahl  
Kartoffelsahnegratin  
Mousse au Chocolat, Obstsalat mit Rohrzucker

22,90 €

### LOBSTERBÜFFET BURGUND

Frische Blatt und Saisonsalate mit zweierlei Dressing  
Braten vom Weideochsen Burgunder - Zwiebeljus  
Putenmedaillons auf Champignonrahm  
Spätzle, Schmörren, Rotkohl mit Apfelstücken  
Apfel-Zimt-Mousse, Melone-Pfirsichsalat

22,80 €

### LINDENBÜFFET

Stremmelchen, Rauchlachs und Graved Lachs mit Senfdillsauce  
Serranoschinken, Mango und Papaya  
Schweinefiletbraten, Kräuterkruste  
Französische Gemüsepfanne  
Kartoffelgratin  
Topfenmousse, Früchten  
Käseauswahl, Kräuterbutter, Brotkorb

22,80 €

### ARTE PICCOLO

Gemüsecarpaccio hauchdünn mariniert  
Ruccolasalat mit Peccorinokäse Vinaigrette  
Pollo Tonato (Hühnchen) in Thunfischsauce,  
Spaghettisalat mit Salamistreifen  
Gebeizter Lemonlachs und Citrus-Shrimps  
Putengeschnetzeltes mit getr. Tomaten und Pesto  
Scallopine v. Schwein Tomatensugo  
Rosmarinkartoffeln, Ratatouillegemüse  
Ricottapuding mit Beeren & Früchten  
Ital. Käse, Butter, Ciabatta

25,50 €

### ROMA

Antipasti vom Gemüse und aus dem Meer  
Parmaschinken mit Peccorino und Melone,  
Salat Caprese mit Büffelmozzarella  
Pastasalat mit roten Zwiebeln, Kräutern und Paprika  
Putenschnitzel Milanese in Eihülle auf Tomatensugo  
Krustenbraten Toskana v. Schwein  
Rosmarinkartoffeln, Mediterrane Gemüse  
Kartoffelgnocchis in Salbeibutter  
Mascarpone Creme auf Beerensalat  
Italienische Käse, Kräuterbutter, Ciabatta

26,00 €

### FESTTAGS BÜFFET

Geräuchertes vom Salm, Makrele, Matjes und Forelle  
Putenbrust geräuchert an Apfelsellerisalat  
Sahneschnitzel v. Schwein mit Spätzle  
Zwiebelgeschnetzeltes v. Truthahn in Paprikajus  
Kartoffelgratin, Gemüsepfanne mit Kräuterbutter  
Joghurt - Vanillecreme und Rote Beerengrütze  
Käseauswahl mit Kräuterbutter, Brotkorb

24,00 €

### GUTSHOF BÜFFET

Putenmedaillons garniert mit Früchten und Currycreme  
Schinken, Landjäger, Salami, Gemüsespieße  
Heißgeräucherte Forellenfilets mit Senfdillsauce  
Bouquet von allerlei frischen Salaten Brotkorb  
Krustenbraten, Bratkartoffeln, Sauerkraut  
Kesselgulasch v. Schwein, Spätzle

Rheinische Herrencreme, Apfel-Vanille mousse  
oder Käseauswahl mit Kräuterbutter

23,80 €

### ASIATISCH aufgetischt

Glasnudelsalat mit Gemüsestreifen und Pilzen, Gado-Gado,  
Riesengarnelen im Teig gebacken, feurige Dips  
Mini Frühlingsrollen mit süß-saurem Dipp  
Hähnchenfilet, mit Wasserkastanien, Austernpilzen,  
Zitongras und Udon Nudeln,  
Mongolisches Lammfilet mit Sesam und Ingwer  
dazu Pfannengerührtes China-Gemüse  
Tilapia-Fischfilets in Kokosmilch mit Chili, Gebratener Basmatireis  
Tropische Früchte mit Frischkäse, Kokos-Milchreis und Mango-Mousse

30,00 €

### **Die großen Buffets**

Die folgenden Buffets sind Vorschläge, die je nach Anlass, Jahreszeit oder persönlichem Geschmack angepasst werden.

Natürlich sind Bestellungen unter 30 Personen auf Anfrage möglich, dafür müssen wir jedoch, je nach Aufwand einen Mindermengenzuschlag berechnen.

#### **MARKTPLATZBÜFFET**

Makrelenhappen, Stremmellachs, Wachholdergeräucherte Forellenfilets, Rauchmatjes und Tiefseeshrimps  
Seranoschinken mit Charentais - Melone,  
Putenmedaillons mit exotischen Früchten garniert  
Geflügelsalat mit grünem Spargel, Salat von frischen Champignons,  
Apfel-Selleriesalat in Ananashälften

Schweinefiletbraten mit Kräuter Zwiebelkruste,  
Mini Rinderrouladen gefüllt, Hähnchenbrustfilet im Speckwickel  
Kartoffelgratin, Spätzle vom Brett, große Gemüseauswahl

Vanille - Topfenmousse, Beeren Panna Cotta mit frischen Früchten

Käseauswahl vom Brett mit blauen und weißen Trauben dazu Kräuterbutter und Schmalz  
Brotkorb mit verschiedenen Spezialitäten

PREIS PRO PERSON 26,00 €

#### **LANDHAUSBÜFFET**

Fischauswahl von gebeiztem Graved-Lachs, weißer Heilbutt,  
Welsfilet mit Pfeffer, Goldmakrelenfilet.  
Kasselerröllchen mit Frischkäsefüllung mit roten und gelben Kirschtomaten  
Hähnchenteile in Sesamhülle mit exotischen Früchten,  
kleine Pfannenfrikadellen mit eingelegten Gemüsen  
Lauch-Apfelsalat mit Creme fraiche, Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln,  
Hirtensalat mit Feta-Käsewürfeln,

Krustenbraten vom Schwein in Malzbiersauce,  
Geschnetzelte Putenbrust „Züricher Art“ mit Champignons  
Geschmorter Braten vom Rind in Rotweinjus, Röstkartoffeln,  
Mini Klöße, feine Gemüseauswahl in Butter

Mousse von Rheinischer Herrencreme, Obstspiegel von frischen Früchten,  
Rote Beerengrütze mit Vanillesahne

Bunte Auswahl an Berg Hart und Weichkäsen mit Trauben, Schmalz und Kräuterbutter  
Brot und Brötchenauswahl

Inhaberin: U. Spiewack · Friedrich-Ebert-Str. 131 · 47179 Duisburg-Walsum

Telefon: 0203/492105 · Fax: 0203/495660 · E-Mail: [hotel@hausgarden.de](mailto:hotel@hausgarden.de) · [www.hausgarden.de](http://www.hausgarden.de)

### **BUFFET RUSTIKAL**

Pfannenfrikadellen mit getrockneten Tomaten, Kasseler, garniert mit Frischkäsecreme  
Krautsalat in Rahm, Badischer Kartoffelsalat mit Tomaten und Gurken  
Feiner Bohnensalat mit roten Zwiebelwürfeln, Brotkorb mit Schmalz und Butter

Kräuterbraten vom Schwein gefüllt, Putengeschnetzeltes in Paprikasahne  
Pfanne mit Lyoner Schmorkartoffeln, Gemüsepfanne mit Zuckerschoten, Karotten

Bayrischcreme und Obstsalat  
oder

Auswahl an verschiedenen, würzigen, reifen Hart- und Weichkäsen mit blauen Trauben

PREIS PRO PERSON 23,90 €

### **BUFFET CLASSIC**

Räuchersalmröllchen mit Frischkäse, Lachs-Terrine, Lachstranchen mit Shrimps  
Spanischer Seranoschinken, reife Papaya und Mango  
Zucchinisalat mit weißem Balsamessig, Salat von weißen Bohnen und Tomatenwürfeln

Französische Gemüsepfanne dazu Knoblauchrahmsauce, Bandnudeln  
Lummerbraten vom Schwein "provencale" Kräuterkruste, überbackene Käsetomaten  
Hähnchen mit Zitronenpfeffer, Kartoffelsahnegratin,  
Caramelcreme mit Sahne, Aprikosengrütze mit Zimt

Herzhafte Käse vom Brett, Schmalz und Kräuterbutter  
Ausgesuchte Brot- und Brötchenspezialitäten

PREIS PRO PERSON 29,80 €

### **LOBSTER BUFFET**

Heilbuttstückchen, Stremmelachs, Rauchlachs, Makrelenhappen, Senf - Dillsauce  
Vitello Tonato; mariniertes Kalbfleisch in Tunfisch - Sahnesauce

Tortellinisalat in Balsamico und Peccorino, Lauchsalat mit Sweet Chili und Früchten

Pilzpfanne mit Pfifferlingen, kleine Semmelknödel in Rahm,  
Hirschrollbraten in Calvadosjus  
Garnelenspießchen gebraten auf italienischem Gemüse-Risotto  
Geschmorte Landenten in Rotwein, Spätzle vom Brett, Broccoli-Gemüsegratin

Beerenflammerie und Panna Cotta auf Exotischer Obstpalette

Auswahl an reifen Rohmilchkäsen, Birne mit Gorgonzola, großer Brotkorb mit Salz- und  
Kräuterbutter

PREIS PRO PERSON 31,50 €



Inhaberin: U. Spiewack · Friedrich-Ebert-Str. 131 · 47179 Duisburg-Walsum  
Telefon: 0203/492105 · Fax: 0203/495660 · E-Mail: [hotel@hausgarden.de](mailto:hotel@hausgarden.de) · [www.hausgarden.de](http://www.hausgarden.de)

#### AMERIKANISCHES BÜFFET

Ganzer Kanadischer Salm Bellevue ausgarniert  
dazu frische marinierte Tiefseeshrimps King Size  
Truthahntranchen Orangenfilets und Spinatsalat mit Räucherspeckdressing  
Geflügelsalat mit Erdnuss Dressing, Grüne Spargelspitzen in Vinaigrette, Tomatenwürfel

Gegrillte Catfish, auf einem Bett von Gemüsejulienne,  
Risotto mit Parmesan und getrockneten Tomaten.  
Knuspriger Honig-Schinken aus dem Ofen  
Brust und Geschmortes von der Ente  
Babykarotten mit Walnüssen und brauner Butter  
grüne Bohnen mit gerösteten Schalotten  
Gratinierter Kartoffelpüree mit Gruyere Käse

Apfel-Tiramisu, Schokoladen Creme, Obstspiegel  
Käseauswahl mit Crackern, Oliven und Blauen Trauben, Country-Brotauswahl

PREIS PRO PERSON 31,00 €

---

#### FRENCH CONNECTION

Tranchen von der Poulardenbrust, mit Grünspargel  
Salat Mesclim und Eistropfsalat mit Rotweinvinaigrette  
Salat von Flusskrebsschwänzen, Mango und Charentaismelone

Braten von der Landente mit Aprikosenjus, Pommes Gratin Dauphinois  
Provencialischer Krustenbraten vom Lamm, Rissolèkartoffeln, Ratatouillegemüse  
Feine Gemüse mit Flagolets-Bohnenkerne, in Butter und Streifen von Latugasalat  
Lottebäckchen und Salm am Rosmarinspieß

Creme Bruleé mit frischen Früchten und Mousse au Chocolat  
Französische Rohmilchkäse, Brotkorb mit Baguette und Ciabatta

Preis pro Person 32,50 €

---

#### AUSTRIAN OPEN

Zandermedaillons mit Kräuterrahm, Wild-Pastete und Rotweinbirne Preiselbeersahne  
Bresaola Rinderschinken in Vinaigrette mit frischen Feigen  
Artischockenherzen und Gemüse in Sauce Rouille, Gefüllte Mini Tomaten mit Shrimps  
Muskatkürbissalat in seinem Öl, mit gerösteten Austernpilzen  
Erdäpfelsalat mit Trüffelvinaigrette und geräuchertem Speck  
Rapunzelsalat, Radicchio und Frisée mit Grieven-Kartoffeldressing,

Hähnchenbrustrouladen gefüllt mit Spinat und Rohschinken, Schupfnudeln  
Montaforer Hirschbraten mit Pfifferlingen und Pilzen, Wirsinggemüse in Rahm,  
Lachsforellenfilet mit Senfsaatsauce, Rosmarinerdäpfel

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Wiener Apfelstrudel, Topfenoberstcreme mit Früchten  
Fünf Rohmilchkäse mit Birnen und blauen Trauben, alpenländische Brotspezialitäten

Preis pro Person 34,50 €

### **BUFFET MILANO**

Antipasti vom Gemüse und aus dem Meer, Parmaschinken mit Peccorino und Melone  
Salat Caprese mit Büffelmozzarella, Pastasalat mit roten Zwiebeln, Kräutern und Paprika  
Kräuter - Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette

Truthahnschnitzel „ Milanese „auf Tomatensugo, Mediterrane Gemüse aus der Pfanne  
Kartoffelgnocchis in Dolce Crema mit frischen Champignons  
Krustenbraten „Toskana“ vom Schwein, Rosmarinkartoffeln gebraten  
Lasagne vom Lachs, Blattspinat

Original Tiramisu mit Mascarpone, und Obstsalat mit Maraschinolikör  
Fünferlei italienische Käse, Kräuterbutter, Ausgesuchter Brotkorb mit Ciabatta

Preis pro Person 24,80 €

### **AL ITALIANO**

Auberginen gegrillt, Oliven verschiedene Sorten, Paprika in Balsamico  
Tomaten getrocknet, Zucchini mit Basilikum Marinierte Chili-Pilze  
Mozzarella - Kirschtomaten im Glas angerichtet  
Frutti di Mare, Muscheln und Wurzelgemüse

Salmsteak mit buntem Pfeffer, Tiefseeshrimps, Rosmarinkartoffeln  
Maispoularde mit Salbei, Gnocchis in Salbei-Butter gebraten  
Tranchen von Lammhüfte, aus der Pfanne Mediterrane Gemüse

Tiramisu mit Blaubeeren  
Italienische Käseauswahl mit Grissini, Ciabattabrot, Kräuterbutter

Preis pro Person 27,40 €

### **EMILIA ROMAGNA**

Röstgemüse mit Pecorino, Pollo Tonnato, Rindfleisch in scharfer Tomatensalsa,  
Geflügelsalat mit Mango  
Bunter Kräutersalat mit Kirschtomaten und Sprossen mit Dijon- Honig-Vinaigrette  
Brotauswahl mit Salzbuttertopf aus der Normandie

Gefüllte Tortelloni mit Ziegenkäse, Thymian und Honig abgeschmeckt, Sugo von  
getrockneten Tomaten und Pinienkernen  
Gebratener Zander auf Estragon-Senf-Sauce, halb-wilder Reis  
Maispoulardenbrust an einer Rotwein-Balsamico-Reduktion dazu Kartoffelgratin und  
Gemüse der Saison

Panna Cotta mit Himbeersauce, Obstsalat mit Grand Marnier  
Käseplatte süßem Senf, Nüssen und Weintrauben

Preis pro Person 29,70 €

#### PALAZO SIZILIANO

Carpaccio von der Rinderlende, Ketacaviar und Pecorino,  
Ruccolasalat mit Röstkernen, Nüssen  
Avocadosalat mit Shrimps, Engelshaarspaghetti mit Meeresfrüchten

Mittelmeer-Fischplatte mit gegrillten Sardinen, frittierten Garnelen,  
Calamaris und Aioli "Knobicreme"  
Edelfischfilets vom Fischmarkt mit Limone und Kräutern,  
mediterrane Schmorgemüse auf Tomatensugo  
Saltimbocca alla Romana  
Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei an Limetten-Weißweinsauce  
Pollo alla cacciatora  
Maishähnchenbrust mit Kapern und Oliven an Artischocken-Zwiebelmousse  
Schwenkkartoffeln mit Marsala aromatisiert, gratinierter Blattspinat

Pfirsiche in Camparischaum, Crema Cappuccino  
feinste italienische Käseauswahl mit ofenfrischen Paninis

Preis pro Person 33,00 €

#### STROMBOLI

Mosaik von Heilbutt und Graved Lachs in Olivenmarinade  
Salat von Spaghettinis und Pinienkernen in Pesto  
Auswahl von Röstgemüse mit Pecorino  
Cocktail von Avocados und marinierten Shrimps  
Pollo Tonnato ; Hähnchenbrustfilet in Tunfischsahnesauce  
Rucolasalat mit Fenchel, Weintrauben und Ziegenkäse  
Auswahl italienischer Brotsorten mit Schnittlauchbutter

Saltim Bocca vom Rinderrücken in einer Dijon-Senfsauce,  
Rosmarinkartoffeln und Schalottensauce  
Goldbarschfilet auf gebratenen Artischocken, Balsamicoschaum, Duftreis

Frischer Obstsalat und marinierte Melonenkugeln  
Panna Cotta mit Mangomark  
Auswahl von Käse aus Italien mit Früchten und Olivenbrot

Preis pro Person 34,00 €

#### **TAPAS, PAELLA & PINCHITOS**

Jambon Serano, eingelegte Gemüse vom Grill, Salchichón-Salami,  
Manchegokäsehappen mit Kräuter Olivenöl mariniert, Salat von Meeresfrüchten  
Verschiedene Oliven und Peperoni, Aioli mit Brot

Paella de Verduras-Gemüsepaella,  
Pinchitos - verschiedene Spieße, vom Schwein, Huhn, Meeresfrüchte und Fisch.  
Gambas a la Plancha-marinierte Riesengarnelen., Carne de Cabra-Lammsteaks in Chily  
Pollo al Tomato-Hühnchen in Tomate, Patatas Bravas

Creme Catalan-Caramelpudding mit frischen Früchten garniert  
Manchego und andere Spanische KäseLandbrot

Preis pro Person 29,00 €

**SUPPEN + EINTÖPFE**  
 mit Brotkorb

Per Liter

Span. Lauch-Kartoffelsuppe, Paprikawurst	
Tomatensuppe Provencale	
Minestrone, Italienische Gemüsesuppe	12,45 €
Siebenkräutersuppe mit Gnocchis	
Chili con Carne mit Hackfleisch	
Original Ungarische Gulaschsuppe...fragen Sie nach weiteren Suppen !!	12,80 €
Wechselnde Eintöpfe mit Einlage. Erbsen, Bohnen, Grünkohl oder nach Saison	10,80 €

**PLATTENSERVICE**

800 g Einwaage  
zzgl. Garnitur

Antipasti, Verdura, Gemüse, Pilze, Käse	34,50 €
Marinierte Röstgemüse, gefüllte Gemüse, Pilze, Pecorinokäsehobel	
Antipasti Mista, Gemüse, Fisch, Fleisch, Käse	38,70 €
Marinierte Röstgemüse, Italienischer Landschinken, Salami, Lachs, Shrimps	
Mediterrane Schinken + Wurst, garniert	36,00 €
Serranoschinken, Salami, Chorizo, Bresaola	
Fisch + Meeresfrüchte LOBSTER	45,00 €
Riesengarnelen, Lachsmedaillons, Räucheraal, Shrimps, Muscheln mariniert	
Räucherfischauswahl, 5 Sorten	39,00 €
Rauchlachs, Makrele, Aal, Butterfisch, Heilbutt	
Das Beste vom Lachs	42,00 €
Lachs - Medaillon, Graved Lachs, Rauchlachs, Salmterriner, Senfdillsauce	
Pollo Tonato, Hähnchenbrust in Thunfischsahnesauce	32,00 €
Klassische Italienische Vorspeise mit Hähnchenbrust	
TAPAS Classica, in der Tonschale	34,00 €
Serranoschinken, Chorizo, Manchegokäse, Oliven, Paprika, Peperoni	
Rauchlachsplatte garniert mit Shrimps	39,00 €
Eine Seite Rauchlachs garniert auf einem Spiegel mit Shrimps und Meerrettich	
Partyplatte mit Mixed Pickles	24,00 €
Kleine Pfannenfrikadellen, Putenschnitzel, Chicken Drums garniert	
Korb mit 24 Stück Partybrötchen und Kräuterbutter	18,00 €

Inhaberin: U. Spiewack · Friedrich-Ebert-Str. 131 · 47179 Duisburg-Walsum  
Telefon: 0203/492105 · Fax: 0203/495660 · E-Mail: [hotel@hausgarden.de](mailto:hotel@hausgarden.de) · [www.hausgarden.de](http://www.hausgarden.de)

## Hauptgerichte

Zu allen Hauptgerichten suchen Sie sich zwei Beilagen Ihrer Wahl  
oder einen Brotkorb und Salat aus der Aufstellung unten.  
Weitere Saison – Fleisch - und Fischgerichte, wie Spargel, Wild nach Angebot.

Kräuter-Zwiebelbraten vom Schwein  
Pro Person 12,20 €

Curry Gulasch von der Pute  
Mit fruchtiger hot & sour Sauce  
Pro Person 9,90 €

BBQ Plate, Spare Ribs, Chicken Wings  
Mex. Fleischbällchen, Tomatensalsa  
Pro Person 13,00 €

Kesselgulasch von Schwein & Rind  
In kräftiger Malzbiersauce  
Pro Person 10,50 €

Krustenbraten vom Schwein Provenzale, kräftig  
geschmort mit Kräutern und Tomate.  
Pro Person 12,80 €

Putenrollbraten, in Apfel Calvadossauce.  
Pro Person 13,80 €

Spanferkelkeule oder Rücken, auf Spanische Art  
Pro Person 12,70 €

Krustenschinken am Stück, Schweineschinken  
mit. Schwarte, in Bier knusprig gebraten.  
Oder im Brotteig  
Pro Person 14,50 €

Mixed Grill, vom Lammnüsschen,  
Schweinerücken, Rumpsteak und Putenfilet und  
Geflügelleber mit Baked Potatoe und  
Sourcream.  
Pro Person 18,90 €

Lammnüsschen Provenzale gratiniert  
mit Creme Fraiche.  
Pro Person 21,00 €

Poulardenbrust mit Karibikgewürz, scharf und  
würzig.  
Pro Person 12,50 €

Filetgulasch vom Schweinelendchen mit  
Cremechampignons in Sahne.  
Pro Person 14,80 €

Schweinefiletmedaillons Zwiebelkruste und  
Speckmantel.  
Pro Person 15,90 €

Putenfiletmedaillon mit Zitronenpfeffer und  
Curry-Fruchtsauce.  
Pro Person 14,90 €

Lachssteak mit Kräutersahne und Shrimps  
Pro Person 17,80 €

Schweinefiletbraten am Stück gespickt mit roten  
Zwiebeln und Knoblauch.  
Pro Person 16,80 €

Landentenbraten in Balsam-Aprikosenjus,  
ausgelöst und portioniert.  
Pro Person 19,40 €

Geschmorter Braten vom Rind mit Schalotten  
und Wurzelgemüsen  
Pro Person 14,20 €

Spanferkelbraten mit Kräuterhack, knusprig  
gebraten.  
Pro Person 16,00 €

Lammkeule geschmort in Rosmarinjus.  
Pro Person 19,50 €

Triologie von Edelfischen, Lotte, Lachs, Seehecht  
in Hummersauce mit Riesengarnele  
Pro Person 24,50 €

## Beilagen

Gemüsebouquet  
Pfannengemüse in Kräuterbutter  
Beerenrotkraut  
Broccoli-und Blumenkohlröschen  
Rosenkohl in Speck und Zwiebeln  
Wintergemüse aus der Pfanne  
Blattspinat  
Französisches Gemüse mit Zuckerschoten  
Ratatouillegemüse

Warmer Speckkartoffelsalat  
Sauerkraut Rheinisch  
Butterspätzle  
Butterkartoffeln  
Rissolée Kartoffeln  
Sahnekartoffelgratin  
Wild-Naturreis  
Kartoffelgnocchis in Salbei  
Bratkartoffeln

Inhaberin: U. Spiewack · Friedrich-Ebert-Str. 131 · 47179 Duisburg-Walsum  
 Telefon: 0203/492105 · Fax: 0203/495660 · E-Mail: [hotel@hausgarden.de](mailto:hotel@hausgarden.de) · [www.hausgarden.de](http://www.hausgarden.de)

Lieber Gast, sehr geehrter Kunde,

es gibt Dinge, die kann man guten Gewissens, einem anderem Gewerbebetrieb überlassen. Sollten Sie Zelte, Geräte, spezielles Porzellan, Deko oder ein anderes Equipment benötigen, stellen wir gerne den Kontakt her, oder kümmern uns um die Organisation und Aufbau.

Die in der folgenden Liste aufgeführten Artikel sind in der Regel in ausreichender Anzahl vorrätig. Die Preise sind Abholpreise ab Lager Dinslaken und nur gültig für Kunden in Verbindung mit unseren Speisen.

Für Fremdkunden erheben wir einen Aufschlag von 10 % der Nettosumme

## PREISLISTE Equipment

Artikel-Nr.	Sauber hin - benutzt zurück!	zzgl. Lieferung und Aufbau	Einheit	Preis in EUR
<b>Geschirr-Sets</b>				
	Leihgeschirr Party Set A 8 Teile	2 Büffelteller, 5 Teile Besteck, 1 Dessertteller	je Gedeck	3,40
	Leihgeschirr Party Set B 11 Teile	3 Büffelteller, 7 Teile Besteck, 1 Dessertteller	je Gedeck	4,30
	Leihgeschirr Party Set C 14 Teile	3 Büffelteller, 7 Teile Besteck, 1 Dessertteller Suppe Ober/Unter, Löffel	je Gedeck	5,40
	Leihgeschirr Buffet Set A 19 Teile	3 Büffelteller, 7 Teile Besteck, 1 Dessertteller Suppe Ober/Unter, Löffel Kaffeegedeck,	je Gedeck	6,60
	Leihgeschirr Büffet Set B 22 Teile	3 Büffelteller, 7 Teile Besteck, 1 Dessertteller Suppe Ober/Unter, Löffel Kaffeegedeck, 3 Gläser	je Gedeck	7,80
	Kaffeegedeck weiß 5 Teile	Kaffee Ober/Untertasse Kuchenteller, Kuchengabel, Löffel	je Gedeck	2,50
	Glas-Set 3 Teile	Wein, Wasser, Bier	je Gedeck	2,50
	Glas-Set 5 Teile	2 Wein, Wasser, Bier, Sekt	je Gedeck	3,40
<b>Gläser</b>				
	Wasserglas		je Glas	0,80
	Bierglas		je Glas	0,80
	Sektkelch		je Glas	0,80
	Sektschale		je Glas	0,80
	Weißwein		je Glas	0,80
	Rotwein		je Glas	0,80
	Willybecher		je Glas	0,50
<b>Mobilar</b>				
	Bierzeltgarnitur	2 Bänke, 1 Tisch	Stück	25,00
	Bierzelttisch	80 cm B x 2,20 L	Stück	15,00
	Pavillon	3 x 6 m	Stück	120,00
	Grill Gas oder Holzkohle	Mit Reinigung und Verbrauchsmaterial	Stück	Ab 75,00

Inhaberin: U. Spiewack ° Friedrich-Ebert-Str. 131 ° 47179 Duisburg-Walsum  
 Telefon: 0203/492105 ° Fax: 0203/495660 ° E-Mail: [hotel@hausgarden.de](mailto:hotel@hausgarden.de) ° [www.hausgarden.de](http://www.hausgarden.de)

Riesenpfanne mit Brenner	Mit Reinigung und Verbrauchsmaterial		
Chavingdish	Warmhaltebehälter	Stück	22,00
Brennpaste		Stück	1,90

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### Preise

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, von zur Zeit 7% bei Lebensmitteln und 19% bei Getränken, Inventar und Serviceleistungen.

Laut Gesetzgeber sind wir angewiesen, bei Außerhauslieferungen, die nicht ausschließlich aus Speisen bestehen für die **gesamte Lieferung 19 %** Mehrwertsteuer zu berechnen.

### Bezahlung

Alle Lieferungen sind bei Anlieferung ohne Abzug zahlbar in bar.  
 Andere Vereinbarung bei Absprache möglich.

### Auslieferung

An **Sonn- und Feiertagen** erheben wir einen **Aufschlag von 5 %** der Nettosumme.

Für kleinere Aufträge berechnen wir:  
 18,00 € pro Lieferung und Abholung.

Außerhalb dieser Regelungen berechnen wir pro gefahrenen Kilometer 1,00 €.

### Liefermengen

Die Mindestbestellung pro Gericht/Sorte beträgt 20 Portionen oder nach Vereinbarung.  
 Die Preisangaben beziehen sich auf Portionen, Scheiben, Gramm oder Stück.

Änderungen können bis 72 Stunden (bei größeren Buffets 7 Tage) vor der Veranstaltung um bis zu 25% herauf- bzw. herabgesetzt werden. Bei größeren Bestellungen akzeptieren wir bis zu 14 Tagen, bei kleineren Bestellungen bis zu 7 Tagen vor der Lieferung eine Stornierung des Auftrages. Die bis dahin angefallenen Kosten werden in Rechnung gestellt. Bei einer späteren Auftragsstornierung wird die volle Auftragssumme fällig.

### Sonstiges

Durch unser umfangreiches Sortiment sind Änderungen in der Zusammenstellung der Gerichte genauso wie Preisänderungen möglich. Aus diesem Grund behalten wir uns den Austausch gegen mindestens gleichwertige Waren vor. Im Zweifelsfalle stimmen wir die Änderungen mit dem Auftraggeber ab. Mit der Auftragserteilung werden unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen anerkannt.

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist für beide Teile Duisburg.

Duisburg, im Februar 2013

Ursula Spiewack

Inhaberin: U. Spiewack · Friedrich-Ebert-Str. 131 · 47179 Duisburg-Walsum  
Telefon: 0203/492105 · Fax: 0203/495660 · E-Mail: [hotel@hausgarden.de](mailto:hotel@hausgarden.de) · [www.hausgarden.de](http://www.hausgarden.de)

**Hotel & Restaurant Haus Garden**

Friedrich-Ebert-Str. 131                      47179 Duisburg

**-Bitte vereinbaren Sie einen persönlichen Termin-**

Telefon 0203 492105                      Fax 0203 495660

[www.hausgarden.de](http://www.hausgarden.de)

[hotel@hausgarden.de](mailto:hotel@hausgarden.de)

Besuchen Sie auch die Homepage "LobsterGarden"

[www.lobstergarden.de](http://www.lobstergarden.de)

Steuer – Nr. 109/5198/0712