

Holen Sie sich Ambiente und Genuss einfach nach Hause.

Wir, das Team der Küche im Franziskus Hospital, bereiten nicht nur täglich alle Mahlzeiten frisch für unsere Patienten zu. Wir können auch noch mehr: Unser kulinarischer Veranstaltungsservice bietet Ihnen ein reichhaltiges Speisenangebot für Ihre Party.

Unser Team bereitet die von Ihnen bestellten Speisen immer ganz nach Ihren Wünschen zu. Grundlegend sind dabei Rezepte der mediterranen, klassischen, vegetarischen oder regionalen Küche. Natürlich unter Berücksichtigung Ihrer persönlichen Vorlieben oder eventueller Allergien.

Wir freuen uns über Ihr Interesse und sind Ihnen gerne dabei behilflich, ein gemütliches, besonderes Fest für Sie zu organisieren. Neben den kulinarischen Highlights sorgen wir natürlich auch für das nötige Zubehör, damit Sie sich ganz aufs Feiern konzentrieren können

Viel Spaß mit unserem Katalog!

Ihre

Daniela Aug und Angelika Rutsch

Küchenleitung Franziskus Hospital

Suppen

Köstlich, würzig oder cremig

	je Portion	Anzahl
Gulaschsuppe	2,50 €
Erbsensuppe	2,20 €
Feine Kartoffelsuppe	2,20 €
Tomatencremesuppe	2,00 €
Partysuppe	2,50 €
Lauchcremesuppe	2,20 €
Französische Zwiebelsuppe	2,20 €
Kraftbrühe mit Einlage	2,20 €
Champignonrahmsuppe	2,20 €
Chili con Carne	2,50 €
Pichelsteiner mit Rindfleisch	2,50 €

Eine Portion entspricht etwa 0,25 l.

Auf Wunsch bekommen Sie die Suppen in ansprechenden,
beheizten Geräten.

	je Portion	Anzahl
Auf Wunsch natürlich auch mit Brotkorb	0,50 €
oder nur Baguettebrot	0,50 €

Sie benötigen Porzellangeschirr? Wir helfen Ihnen gerne.

Canapes

Schön garniert und auf Platten angerichtet

	je Stück	Anzahl
mit Wurstaufschnitt	1,20 €
mit Schnittkäse	1,20 €
mit Rohmilchkäse	1,50 €
mit Braten	1,30 €
mit feinstem Lachs	1,50 €
mit Lachstartar mit frischen Kräutern ⁽³⁾	1,50 €
mit Matjestartar auf Brottalern	1,50 €
mit geräucherter Forelle	1,50 €
mit Rauchaal	1,60 €
mit geräucherter Makrele	1,60 €
mit geräucherten Heilbuttscheiben	1,60 €
mit Roastbeef	1,50 €
mit Thüringer Mett	1,40 €
mit Poulardenbrüstchen	1,40 €
mit Schweinemedailon	1,30 €

Auf Wunsch liefern wir Ihnen halbe belegte Brötchen mit verschiedenem Belag – gern auch mit Garnitur.

Finger-Food

Für Steh- oder Sektempfang

	je Stück	Anzahl
Schinken-Spargelröllchen	1,00 €
Roastbeefröllchen 20 g	1,20 €
Kleine Partyfrikadellen 25 g	0,80 €
Kleine Schweinefilets 25 g	1,00 €
Putenfilets 25 g	1,00 €
Hähnchenfilet im Mandelmantel 25 g	1,00 €
Hähnchenfilet im Cornflakesmantel	1,00 €
Chicken Wings 25 g	0,80 €
Käsespieße	0,90 €
Kräuterlachsspieße	1,50 €
Melonenstücke mit Räucherschinken	1,40 €
Minipizza	0,80 €
Verschiedene gefüllte Taschen	0,80 €
Pikantes Blätterteiggebäck	0,70 €
Filetspießchen 25 g	1,00 €

Dazu passen knusprig geröstete Brotscheiben vom Baguettebrot oder Chiabatta.

Buffets

Für Feiern mit mehr als 20 Personen

Italienisches Buffet

je Gast **19,00 €**

Eingelegte Oliven (4)
 Gebackene Zucchinischeiben
 Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
 Vitello Tonnato mit Thunfischsauce
 Italienische Salamiauswahl
 Tafelspitz in Vinaigrette
 Saltimbocca mit Salbeisauce
 Parmaschinken mit Backpflaumen
 Rosmarinkartoffeln
 Frische Salate mit Dressing
 Gemischter Brotkorb mit Butter
 Dessertauswahl

Klassisches Kaltes Buffet

je Gast **18,00 €**

Variation von Räucherfisch
 Westfälische Bratenspezialitäten
 Kasseler mit Honig-Senfsauce
 Partyfrikadellen
 Hähnchenbrustfilet auf Orangenscheiben
 Medaillons vom Schwein, kross gebraten
 Melonenviertel mit Parmaschinken
 Salatauswahl
 Spezialitäten vom Käsebrett mit frischen Früchten
 Gemischter Brotkorb mit Butter
 Dessertauswahl

Buffets

Für Feiern mit mehr als 20 Personen

Vegetarisches Buffet je Gast **18,00 €**

Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
 Auberginen und Zucchini in Olivenöl gebraten
 Champignon-Lauch-Quiche mit Schnittlauchsauce
 Broccoli-Blumenkohl-Torte mit Sauce Tatar
 Platte mit gemischtem frischen Salat der Saison und Vinaigrette
 Gemüse-Vollkorn-Laibchen mit Kräutersauce
 Pellkartoffeln mit Quarkdip
 Käse-Carpaccio fein mariniert
 Hausgemachter Landfrischkäse
 Gemischter Brotkorb und Butter

Feinschmecker-Buffer je Gast **18,00 €**

Roastbeef mit Dill-Senf-Dip
 Kleine Schweinemedallions mit Lebermousse
 Kleine Putenschnitzel und Hähnchenfilets in Kokos- und Mandelpanade
 Kalbsrücken mit Remoulade
 Bratkartoffeln
 Auswahl von Räucherfischen
 Salatvariationen
 Spezialitäten vom Käsebrett mit frischen Früchten
 Gemischter Brotkorb mit Butter
 Dessertauswahl

Buffets

Für Feiern mit mehr als 20 Personen

Bayrisches Buffet

je Gast **18,00 €**

Gemischte Bratenplatte

Schwarzgeräucherter Bauernschinken

Mettigel und Salamivariationen

Hausgemachter Landfrischkäse

Käsevariation, Harzer mit Griebenschmalz, Obatzter

Dazu passende Salate

Grillschinken, Wirsing, Kartoffelpüree

Gebratene Schweinshaxe, Sauerkraut, Kartoffelklöße

Räucherfischauswahl

Salatauswahl

Obstsalat mit Sahne

Gemischter Brotkorb mit Butter

Kleines Buffet

je Gast **15,00 €**

Rustikales Wurstbrett

Rustikales Käsebrett mit Früchten

Gebackene Hähnchenkeulen mit Knoblauchdip

Gemischter Braten mit Kräuterrahmdip

Nudel- und Kartoffelsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Gemischter Brotkorb mit Butter

Buffets

Für Feiern mit mehr als 20 Personen

Wir bieten auch:

Westfälisches Buffet
Französisches Buffet
Spanisches Buffet
Maritimes Buffet
Grillbuffet

Preise auf Nachfrage

FrISChe Salate

Natürlich ohne Konservierungsmittel zubereitet

	je kg	Anzahl
Krautsalat	5,00 €
Kartoffelsalat	6,00 €
Nudelsalat	8,00 €
Bauernsalat	12,00 €
Bohnen-Gurkensalat	8,00 €
Schinken-Eiersalat	8,00 €
Waldorfsalat	8,00 €
Teufelssalat	10,00 €
Apfel-Karottensalat	4,00 €
Frischkostsalate		
mit verschiedenen Dressings	5,00 €
Antipasti-Salat		
mit italienischem Dressing	14,00 €
Geflügelsalat	12,00 €
Thunfischsalat	12,00 €
Matjessalat	7,00 €
Tomate-Mozzarella	12,00 €

Warme Köstlichkeiten

Das passende Fleischgericht für Ihre Feier

	pro Pers.	Anzahl
Schweineschnitzel	3,00 €
Zigeunerschnitzel	3,50 €
Sahneschnitzel	3,50 €
Jägerschnitzel	3,50 €
Rahmgeschnetzertes		
vom Schwein	3,50 €
Hähnchenkeule	3,50 €
Hähnchenbrust	3,50 €
Hähnchenroulade	4,00 €
Rinderroulade	4,00 €
Kohlroulade	3,50 €
Schlemmerfrikadelle	2,50 €
Medaillons vom Schwein	3,50 €
Cordon bleu ⁽⁹⁾	3,50 €
Schweinshaxe	4,50 €
Putenbrustschnitzel	3,50 €
Saltimbocca		
(Kalbsschnitzel mit		
Parmaschinken, Salbei)	5,00 €
Putenbrustfilet	3,50 €

Braten

Für Feiern mit mehr als 20 Personen

	pro Pers.	Anzahl
Jungschweinsbraten		
mit Rahmsauce	8,00 €
Spießbraten/Zigeunerbraten		
mit Zwiebel- oder Paprikasauce	8,00 €
Rinderbraten		
mit Rotweinsauce	10,00 €
Rheinischer Sauerbraten		
mit Rosinen/Backobstsauce	10,00 €
Kasselerbraten		
mit Bratenjus	8,00 €
Krustenbraten		
mit Altbiersauce	8,00 €
Kalbsbraten		
mit Pilzrahmsauce	12,00 €
Putenbraten Natur		
mit Zitronensauce	9,50 €
Wildgulasch		
mit Pfifferlingssauce	11,00 €
Hirschbraten		
mit Preiselbeersauce	12,00 €

Aus diesen Komponenten stellen wir Ihnen nach Wunsch ein passendes Menü zusammen, natürlich mit Gemüseplatte und Ihren Wunschbeilagen.

Vorschläge für Ihr Menü

Weitere individuelle Menüs auf Anfrage

	je Gast	Anzahl
Schinkenkrustenbraten mit Rahmsauce, Gemüse und frischem Kartoffelpüree	12,00 €
Gekräuterter Roastbeefbraten mit Kartoffelgratin und Frischkostsalaten	15,00 €
Grillrippe mit Barbecuesauce, Ananaskraut und Salzkartoffeln	13,00 €
Gegrillter Schweinerücken mit Krautsalat und Bauernbrot	12,00 €
Kotelette »Natur« mit Röstkartoffeln und Leipziger-Allerlei	12,00 €
Pochierter Lachs auf Pestosauce mit Bandnudeln	15,00 €
Züricher Geschnetzeltes mit Schwäbischen Spätzle und Salat	12,00 €
Hühnerfrikassee »Altdeutsch« mit frischen Champignons und Risotto-Reis	10,00 €
Putenfilets in Champignonrahmsauce mit Pilaw-Reis und Salat der Saison	10,00 €
Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Rosenkohl oder Rotkohl	14,00 €

Ganz nach Ihren Wünschen und unter Berücksichtigung der örtlichen Gegebenheiten stellen wir gerne mit Ihnen ein für Ihre Feierlichkeit passendes Menü zusammen.

Klassische Beilagen

Köstlichkeiten, die den Hauptgang vervollständigen

	pro Pers.	Anzahl
Salzkartoffeln	2,00 €
Bratkartoffeln	2,50 €
Westernkartoffeln	2,50 €
Kartoffelgratin	3,00 €
Kartoffelklöße	3,00 €
Kartoffelpüree	1,50 €
Butterspätzle	2,00 €
Makkaroni/Spaghetti	2,00 €
Bandnudeln	2,20 €
Reisbeilage	2,00 €

Alle Beilagen können Sie in verschiedenen Variationen mit Butter, Kräutern, klassisch oder mediterran wählen.

Selbstverständlich bieten wir auch verschiedene Gemüsebeilagen an:

Rotkohl, Weißkraut, Spitzkohl, Bayrischkraut, Sauerkraut, Grünkohl, Ratatouille, Gemüseplatte mit Broccoli, Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Bohnen, Saisongemüse.

	pro Pers.	Anzahl
Je Gemüsebeilage	2,50 €

Leichte Pastagerichte

Für Feiern mit mehr als fünf Personen

	pro Pers.	Anzahl
Italienische Lasagne	7,00 €
Spaghetti Carbonara	5,50 €
Bandnudeln mit einer Pestosauce	5,50 €
Penne Rigatoni Romana	5,50 €
Pasta Bolognese	6,50 €
Penne mit Blattspinat	5,50 €

Süßspeisen-Spezialitäten

Dessertauswahl für jeden Geschmack

	je kg	Anzahl
Rote Grütze	8.00 €
Bayrische Creme (1)	10.00 €
Weinschaumcreme	10.00 €
Mousse au Chocolat	12.00 €
Mousse a la Vanille	12.00 €
Stracciatellamousse (1)	10.00 €
Capuccinomousse (1)	10.00 €
Obstsalat		
Fruchtig-sahnig	12.00 €
Quarkspeise		
mit Früchten oder Beerenobst	6.00 €
Westfälische Speisen		
Quark-Sauerkirsch-Pumpernickel	6.00 €
Creme Caramel	8.00 €

Zusätzlich bieten wir Ihnen auf Wunsch Vanillesauce oder Schlagsahne an.

Ihre Bestellung

Wir verleihen bei Buffet- oder Menübestellungen:

Auf Wunsch beheizte Essenbehälter »Blanco«

Zusätzlich bieten wir:

Dekorationen auf Anfrage

Lieferservice

Ihre Bestellung können Sie jederzeit persönlich oder telefonisch bei uns vornehmen.

Alle hier angegebenen Preise verstehen sich stets zuzüglich Mehrwertsteuer in Höhe des jeweils gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuersatzes.

Ihre Küchenleitungsteam

Daniela Aug und Angelika Rutsch

Telefon 0521 589-4700

Telefax 0521 589-4704

kueche@franziskus.de

www.franziskus.de

Kennzeichnungspflichtige Zutaten und Zusatzstoffe		Allergene lt. Lebensmittelinformationsverordnung	
0	Keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe enthalten	KV	Keine vorhanden
1	mit Konservierungsmitteln	EI	Enthält Eier und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
2	mit Antioxidationsmitteln	EN	Enthält Erdnüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
3	mit Geschmacksverstärker	FI	Enthält Fisch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
4	mit Süßungsmittel(n)	GG	Enthält Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
5	koffeinhaltig	DI	Enthält Dinkel und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
6	mit kakaohaltiger Fettglasur	GE	Enthält Gerste und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
7	mit einer Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)	HF	Enthält Hafer und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
10	enthält eine Phenylalaninquelle	HY	Enthält Hybridstämme und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
11	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	KA	Enthält Kamut und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
12	mit Farbstoff	RO	Enthält Roggen und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
13	geschwefelt	WZ	Enthält Weizen und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
14	gewachst	KT	Enthält Krebstiere und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
15	geschwärzt	LU	Enthält Lupine und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
16	mit Phosphat	ML	Enthält Milch und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
17	mit Milchpulver	SF	Enthält Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
18	mit Molkenpulver	HN	Enthält Haselnüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
19	mit Milcheiweiß	KN	Enthält Kaschunüsse (engl.: Cashewnüsse) und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
20	mit Eiklar	MQ	Enthält Macadamia- oder Queenslandnüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
21	unter Verwendung von Milch	MA	Enthält Mandeln und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
22	unter Verwendung von Sahne	PA	Enthält Paranüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
23	mit Pflanzeneiweiß	PC	Enthält Pecannüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
24	mit Stärke	PI	Enthält Pistazien und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
27	Kunststoffüberzug nicht zum Verzehr geeignet	WA	Enthält Walnüsse und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse

28	aus Fischstücken zusammengefügt	SU	Enthält Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO2 angegeben
29	aus Fleischstücken zusammengefügt	SL	Enthält Sellerie und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
30	mit z.T. fein zerkleinertem Fleischanteil	SE	Enthält Senf und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
Die Angaben 16 bis 24 sind ausschließlich bei Fleischerzeugnissen erforderlich. <ul style="list-style-type: none"> Schweinefleischfreie Kost 		SM	Enthält Sesamsamen und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
		SO	Enthält Soja und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse
		WT	Enthält Weichtiere und/oder daraus hergestellte Erzeugnisse

Kundeninformation:

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Die Angaben zu Allergenen beziehen sich ausschließlich auf die vorliegenden Rezepturen. Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung der Speisen kann eine Kreuzkontamination mit Spuren weiterer Allergene nicht vollkommen ausgeschlossen werden.

Bitte informieren Sie uns bei Vorliegen einer Allergie bzw. einer Nahrungsmittelunverträglichkeit.