



daily  
gourmet



CATERING BROSCHÜRE

# Inhalt

---

Buffet-Beispiele	4
Buffet-Baukasten	8
kalte Platten	8
Hauptgerichte	8
Deserts	11
Tagungen	12
Suppen	13
Deftige Suppen	13
Klare Suppen mit/ohne Beilage	13
Feine Creme Suppen	13
Fingerfood/Canapes	14
Für Sie handlich aufgespießt	14
Business-Lunch Ideen	14
Belegte halbe Brötchen bunt ausgarniert	14
Services	15
Personal	15
Geschirr	15

# Herzlich willkommen bei Daily Gourmet

---



Liebe Gäste,

die Durchführung Ihrer Veranstaltung bedeutet für uns ein hohes Maß an Verantwortung und Vertrauen. Diese Aufgabe ist für uns die Verpflichtung dafür zu sorgen, dass Sie die Erfolge haben, die Sie mit Ihrer Veranstaltung erzielen möchten. Jede Veranstaltung, jedes Büffet ist individuell. Es muss zu Ihnen, Ihren Gästen und auch zu Ihrem Budget passen.

Deshalb beraten wir Sie gerne persönlich.  
Vereinbaren Sie einen Termin mit uns!

Ihr Daily-Gourmet-Team

# Buffet-Beispiele

## Reichlich Essen für einen kleinen Preis

Wir beraten Sie sehr gerne von rustikal, herzhaft bis zum Feinschmeckermenü, gestalten Wir Ihr Büffet individuell nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.

Selbstverständlich sind wir behilflich bei der Umsetzung Ihres Büffets oder Menüs.

### Party Kracher 1

6,50

- Hausgemachte Gulaschsuppe (vom Rind) „pikant abgeschmeckt“
- Graubrot oder Roggenbrotschnitten (3 Stück pro Person) gemischt belegt mit Wurst und Käse

### Party Kracher 2

7,50

- Spießbraten knusprig kross gebraten, wahlweise ofenfrischer Fleischkäse mit warmem Speckkartoffelsalat oder frischen Krautsalat
- Dazu Brotkorb mit gemischten Partybrötchen und Brezeln mit Kräuterbutter

### Buffet München

10,00

- Krustenbraten knusprig kross gebraten und / oder frischer Fleischkäse mit Bratkartoffeln und frischen Krautsalat
- Rote Grütze von Waldbeeren mit Vanillesauce
- Brotauswahl mit Kräuterbutter

### Buffet Düsseldorf

10,00

- Düsseldorfer Spießbraten gefüllt mit Mett und Zwiebeln „aufgeschnitten in Soße“ mit Kartoffel-Gratin und Speckbohnen
- Käsebrett mit Trauben
- Brotauswahl mit Kräuterbutter





## Party Kracher 3

16,00

### Vorspeise

- Rheinischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- Krautsalat „natur“ in Essig-Öldressing
- Wurstsalat mit Zwiebeln, Gurken, Tomate und Schnittlauch

### Hauptgang

- Hausgemachte kleine Partyfrikadellen, hausgemachte Mini-Schnitzelchen, kleine Hähnchenkeulen bunt aus garniert
- Mett Igel mit reichlich Zwiebeln aus garniert
- Düsseldorf Senfrostbraten (vom Schwein) mit leichter Senfsauce und Kartoffelgratin

### Dessert

- Frischer Obstsalat mit Vanillesauce
- Mousse an Chocolate
- Brotkorb mit verschiedenen Stangenbroten dazu reichen wir Kräuterbutter

## Buffet Italia

16,50

### Vorspeise

- Marinierte Vorspeisenplatte mit einer gegrillten Aubergine, Zucchini und bunte Paprika
- Tomate mit Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Balsamico mariniert
- Luft getrockneter Parmaschinken mit Honigmelonenschiffchen
- Roccocola-Salat mit Italien-Dressing

### Hauptgang

- Lasagne a la Bolognese mit Parmesan überbacken
- **Italienischer Braten:** Kalbsbraten mit Rosmarin, Knoblauch mariniert, mit kleinen Drillingen und Speckbohnen

### Dessert

- Hausgemachtes Tiramisu
- frischer Obstsalat

# Buffet-Beispiele

## Buffet International

21,50

### Vorspeise

- **Frisches Salatbuffet**  
Grüner Blattspinat, Tomate, Gurken, Möhren, Krautsalat mit zwei hausgemachten Salatdressings
- **Fischplatte**  
Variationen von Räucherfisch, Gravedlachs, Räucherlachs, Forellenstücke, Makrelenstücke, geräucherter Heilbutt mit Meerrettichsahne

### Hauptgang

- Filetspitzen Stroganoff mit Spätzle
- Krustenbraten „knusprig kross gebraten“ mit Kartoffelgratin, Kaisergemüse und Sauce Hollandaise

### Dessert

- Mousse au Chocolat
- Hausgemachte rote Grütze mit Vanillesauce
- Brotkorb „verschiedene Partybrötchen mit Butter“

## Buffet elegant

21,50

### Zum Empfang feines Fingerfood

- Marinierte Hühnerbrust mit Früchten
- Parmaschinken mit Melonenkugeln
- Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum
- Mini-Garnelencocktail

### Vorspeisen

- Gebeitzter Wildlachs mit Honig-Senf sauce
- Südamerikanisches Roastbeef mit Remouladensauce
- Frisch gemischter Salat mit zwei hausgemachten Salatdressings

- Brotkorb mit Partybrötchen, Kräuterbutter und Kräuterquark

### Hauptgang

- Marinierter Senfrostbraten mit Kräutern, Rosmarin-Drillinge und buntes Sommergemüse
- Lachsmedaillons mit Safransauce und Butterreis

### Dessert

- Parma Cotto mit Fruchtmark
- Marinierter Obstsalat mit Vanillesauce



## Buffet Gala

34,50

### Vorspeisen

- italienische Vorspeisenplatten mit gegrillten Gemüse, Pilzen, feine Oliven, Schafskäse, Tomate-Mozzarella, Luft getrocknete Serrano-Schinken mit Melonenschiffchen
- „Vitello Tonnato“  
Feine Kalbsfleischscheiben in einer Thunfisch-Kapern-Creme
- Rindercarpaccio mariniert mit geriebenem Parmesankäse
- Fischplatte – ganzer Lachs pochiert mit grüner Sauce, Variationen von Räucherfischen, Räucherlachs, Gravedlachs, Forellenfilets, Makrelenstücke und Garnelen mit Ajoli

### Hauptgerichte

- Kalbsrücken auf Steinpilzsauce, Schupfnudeln und frisches Gemüse
- Züricher Rahmgeschneitzeltes „von der Putenbrust“ mit Broccoli und Butterreis
- Meeresfrüchteragout aus Lachs, Seeteufel und Hummerkrabben in Zitronensauce mit Rosmarin-Kartoffel

### Desserts

- Käsebrett mit verschiedenen internationalen Käsesorten
- Hausgemachtes Mousse an Chocolate
- Marinierte Waldbeergrütze mit Vanillesauce



# Buffet-Baukasten

## kalte Platten

### Rheinische deftige Spezialitäten

- Flönz
- Fleischwurst mit reichlich Zwiebelringe
- Grobe Hausmacherleberwurst
- Frisches Schweinemett
- Mini Frikadellen
- Kleine Mettwurst mit Düsseldorfer original Senf

### Bratenplatte

- Kasslerbraten
- Schweinebraten
- Feines rosa-gebratenes Roastbeef
- Schweinefiletmedaillons und Putenbraten mit hausgemachter Remouladensauce

### Party-Kracher

- Hausgemachte kleine Frikadellen
- Mini Schnitzelchen und halbe Hähnchenkeulen – reichhaltig garniert

### Schinkenbrett

- Melonenschiffchen mit erlesene Roh- und Kochschinken und Spargel-Schinken-Röllchen

### Internationales Käsebrett

- Verschiedene internationale Käsespezialitäten, reichlich mit Früchten garniert, mit Feigensenf oder Honigsenf

### Fischplatte „klein“

- Geräucherter Lachs, gebeizter Lachs, geräucherter Forellenfilet, Makrelenfiletstücke mit Meerrettichsahne

### Fischplatte „groß“

- Ganzer Lachs pochiert, Variationen von Räucherfisch, Gravedlachs, Forellenfiletstücke, Makrelenstücke, geräucherter Heilbutt mit Preiselbeer und Meerrettichsahne

### Extra

- Riesengarnelen mit Aioli

## Hauptgerichte

### Gemüsebeilagen

- Glasierte Karotten
- Ratatouille Gemüse
- Leipziger Allerlei
- Kaisergemüse
- Blattspinat
- Rosenkohl
- Rahmwirsing
- Apfelrotkohl
- Butterbohnen
- Speckbohnen
- Mandelbroccoli





- Blumenkohl mit Buttersemmelknödel
- Buttererbsen
- Gemischtes Sommergemüse

## Sättigungsbeilagen

- Butterspätzle
- Petersilienkartoffeln
- Sahnekartoffelpüree
- Semmelknödel
- Kartoffelklöße
- Kartoffelgratin
- Butterreis
- Wilder Reis
- Basmatireis
- Rösti-Taler
- Kroketten
- Kartoffelecken

## Vegetarisches

- Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Gemüselasagne mit vegetarischer Bolognese und Käsesauce überbacken
- Gemüselasagne Mediterran „Lasagne mit Aubergine und Zucchini, Tomatensauce und Käse überbacken
- Gefüllte Zucchini mit Käse überbacken

## Geflügel

- Ofenfrische Entenkeule
- Ofenfrische Gänsekeule mit Gänsebrust (Saisongericht)
- Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons
- Hähnchenkeule oder halbe Hähnchenkeule knusprig gebraten

- Putengeschnetzeltes „von der Brust“ in Rahmsauce, Champignonrahmsauce oder in Pfefferrahmsauce
- Thai Curry Hähnchengeschnetzeltes in scharfer Kokosmilchsauc
- Hähnchenbrustfilet in Pfeffersauce
- Putenrollbraten in eigener Sauce

## Rind

- Rindergulasch nach Art des Hauses
- Rinderroulade „Hausfrauen Art“
- Roastbeef am Stück vom argentinischen Angus Rind mit Sauce Bernaise und Pfeffersauce
- Rinderhüftsteak mit verschiedenen Saucen
- Rinderfiletsteaks mit verschiedenen Saucen
- Wiener Tafelspitz mit Meerrettichsauce
- Rindergeschnetzeltes Stroganoff
- Rheinischer Sauerbraten in Soße aufgeschnitten
- Rinderbraten in Soße aufgeschnitten



# Buffet-Baukasten

## Schwein

- Krustenbraten „natur“ im Ganzen oder aufgeschnitten in Soße
- Spießbraten „natur“ oder gefüllt mit Mett und Zwiebeln auf Zwiebelsauce
- Spanferkelkrustenbraten (ohne Knochen)
- Kasslerbraten auf Sauerkraut
- Bayrischer Fleischkäse
- Ofenfrische Schweinshaxe
- Schnitzel „Wiener Art“ mit Kräutern
- Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons
- Schweinemedallions mit Pfefferrahmsauce oder Champignonsauce
- Senfrollbraten mit Senf – mariniert mit leichter Senfsauce

## Wildspezialitäten

- Hirschgulasch mit Preiselbeersoße
- Wildragout in Wacholderrahmsauce
- Hirschbraten mit Wildsauce und Preiselbeerbirne
- Wildschweinbraten in Preiselbeersoße

## Lamm

- Lammkeule aufgeschnitten in Rosmarinsoße
- Lammmedallions mit Knoblauch-Rosmarinsoße
- Lammhaxe in Tomaten-Gemüse-Soße mit Speckbohnen

## Kalb

- Züricher Rahmgeschnetzeltes mit Champignons
- Wiener Schnitzel „vom Kalb“
- Cordon-Bleu „vom Kalb“
- Osso Bucco, geschmorte Kalbshaxen-Scheiben in Tomaten-Gemüse-Sauce
- Kalbsrouladen „Salt in Bocca“ gefüllt mit Parmaschinken und Salbei
- Kalbsbraten in Soße aufgeschnitten
- Kalbsgulasch in feiner Soße

## Fischspezialitäten „warm“

- Lachsmedallions in Safransauce mit wilden Reis
- Riesengarnelen mit Knoblauchkräuterbutter, Blattspinat und Butterreis
- Viktoriabarschfilet mit Schnittlauchsauce und Petersilienkartoffeln
- Ragout vom Lachs und Seeteufel in rosa, Pfeffersauce mit Fussili-Nudeln



## Deserts

- Tiramisu
- Himbeer-Tiramisu
- Mousse an Chocolate
- Sahnequark mit Mandarinen oder Kirschen
- Himbeermousse
- Buttermilchmousse mit Schattenmorellen
- Grießpudding mit Fruchtsauce
- Bayrisch-Creme mit Himbeermark
- Hausgemachte Rote Grütze
- Frischer Obstsalat
- Grappa-Creme
- Panacotta-Creme mit frischen Himbeeren
- Mascarpone-Sahne-Creme auf Amarettini abgerundet mit Grappa



## Tagungsbüffet leicht-verdaulich für klare Köpfe - Komplettversorgung den ganzen Tag



### Kaffeepause „herzhaft“

- 1/2 belegte Brötchen mit Lachs, Schinken, Salami und Käse einzeln dekoriert
- Laugenbrezeln oder Laugenstangen
- Butter-Croissants, Käse-Schinken-Croissants
- Rohkost mundgerecht geschnitten, Kohlrabi-Gurken, Karotten und Kirsche und Tomate mit Kräuterdipp

### Kaffeepause „Süß“

- Blechkuchen (Kirsche, Apfel und Butterkuchen)
- Mini-Plunder
- Sahnequark mit Schattenmorellen aus dem Weckglas
- Obstplatte (mundgerecht geschnitten oder im ganzen Obst)

- Verschiedene Müsli und Schokoriegeln
- Nüsse, Studentenfutter

### Business- Lunch-Ideen

- Putenbrustgeschneitzeltes in Rahmsauce, Butterreis und bunt gemischte Salate
- Hähnchenbrust Thai Curry (nicht zu scharf) mit Butterreis und bunt gemischte Salate

## Deftige Suppen

- Gulaschsuppe „vom Rind“
- Erbsensuppe mit einer Bockwurst
- Linsensuppe mit Wienerle Bockwurst
- Chili-Con-Carne
- Westfälische Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Wienerle Bockwurst
- Serbische Bohnensuppe mit Wursteinlage

## Klare Suppen mit/ohne Beilage

- Rindfleischsuppe mit Gemüse und Nudeln
- Hühnersuppe mit Gemüse und Nudeln
- Ochschwanzsuppe mit Sherry
- Bouillabaisse-Fischsuppe

## Feine Creme Suppen

- Broccoli-Creme-Suppe
- Kartoffel-Lauch-Creme-Suppe
- Spargel-Creme-Suppen
- Knoblauch-Creme-Suppe
- Tomaten-Creme-Suppe
- Lachs-Creme-Suppe
- Hummer-Creme-Suppe

Wir bieten Ihnen unsere hausgemachten Suppen in zwei verschiedenen Größen an:

Klein ausschließlich als Vorspeise / 250 ml pro Person

Groß mit Brötchen oder Stangenbrot als ganze Mahlzeit / 500 ml pro Person



# Fingerfood/Canapés

Fingerfood- klein, praktisch, hübsch anzusehen und ideal für Ihren Stehempfang.

Wir empfehlen 3-4 Fingerfood-Komponenten pro Person und für längere Veranstaltungen 8-10, eventuell mit einer sättigenden Suppe in Kombination.

## Für Sie handlich aufgespießt

- Parmaschinken mit Melone
- Roastbeefröllchen mit Spargel
- Käsepicker mit Trauben und Oliven
- Garnelenspieße
- Marinierte Puten-Picker mit Früchten
- Mini-Frikadellen-Picker
- Mini-Hähnchenschnitzel-Picker mit Früchten
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Kassler mit Gewürzgurke
- Schweinefilet-Picker
- Früchte-Picker

## Business-Lunch Ideen

- Kartoffel-Lauch-Creme-Suppe mit Wienerle und Stangenweißbrot
- Haugemachte Gulaschsuppe „vom Rind“ mit Stangenweißbrot

- Bami-Goreng „Indonesische Reispfanne mit Asia-Gemüse und Putenbruststreifen“
- Nasi-Goreng „Indonesische Reispfanne mit Asia-Gemüse und Putenbruststreifen“
- Hausgemachte Lasagne a la Bolognese mit bunt gemischtem Salat, Tomate und Mozzarella
- Hähnchenbrust Thai Curry „angenehm scharf mit Basmatireis und bunt gemischtem Salat“
- Züricher Rahmgeschnetzeltes mit Spätzle und gem. Salat

## Belegte halbe Brötchen bunt

- Roher Schinken, gekochten Schinken
- Roastbeef
- Salami
- Lachs
- Forellenfilets
- Mett, Kassler
- Käse, Brie-Käse

## Canapés

- Roastbeef
- Schweinefilet
- Gekochter und roher Schinken
- Parmaschinken
- Kasslerbraten
- Entenbrust
- Gebratener Entenbrust
- Räucheraal
- Gebeizter Lachs
- Geräucherter Lachs
- Geräucherte Forellenfilets
- Verschiedene Käsesorten



## Aus den Fingerfood Schälchen

- Mini-Geflügelcocktail
- Marinierte Entenbrust mit Sellerie-Orangen-Salat
- Frischer Curcuma Krautsalat mit mini Frikadellen
- Vitello Tonnato
- Carpaccio „vom Rind oder vom Lachs“ auf Rucola Salat
- Hummerkrabben in Knoblauch-Kräuterbutter
- Verschiedene kleine Quiche-Lorraine
- Roter Heringssalat auf Graubrotstreifen

## Personal

Wir legen großen Wert auf Kundenfreundlichkeit, Hilfsbereitschaft und Teamgeist.

Unser Personal kommt aus unseren eigenen Reihen und steht Ihnen bei jeder Art von Veranstaltung professionell zur Seite.

- Küchenchef Std. 28,50
- Koch Std. 21,50
- Servicepersonal Std. 21,50
- Hilfspersonal (Auf-Abbau, Garderobe usw.) Std. 18,50

Die An- und Abfahrt berechnen wir für unser Personal im Neusser- und Düsseldorfer Bereich 20,00 pauschal.

## Geschirr

Verleih von Geschirr, Besteck und Gläser: Preise pro Stk. Zzgl. Anfahrts- Und Abholungskosten, inkl. 19% MwSt.

- Speiseteller 24 cm 0,27
- Dessertteller 19,5 cm 0,27
- Suppenteller 22 cm 0,27
- Suppentasse 200 ml 0,27
- Suppen Untertasse 15 cm 0,27
- Kaffeetasse 150 ml 0,27
- Kaffee Untertasse 14,5 cm 0,27
- Messer, Gabel oder Suppenlöffel, Kaffeelöffel, etc. je 0,27
- Sektglas 10 cl, Weinglas Standard 10 cl, Altbierglas 20 cl, Pilsglas 25 cl 0,22
- Wasserglas 29 cl, Rotweinglas 45 cl, Weißweinglas 22 cl 0,26

Selbstverständlich werden die Veranstaltungen mit Ihnen vor Ort abgesprochen.

Weiteres Mobilium auf Anfrage!





Armin Darius  
Daily Gourmet  
Harkortstr. 2-4  
40210 Düsseldorf

Telefon: 0211 - 3804 1393  
Mobil: 0176 - 10548996  
Telefax: 0211 - 3804 1204  
E-Mail: [info@daily-gourmet.de](mailto:info@daily-gourmet.de)