

## **Außer Haus Veranstaltungen / Anlieferungen**

Verehrte Gäste,  
in der Folge finden Sie  
unsere Menüvorschläge  
für Ihre Feier.

Zu allen Fragen  
rund um die Durchführung  
Ihrer Feier beraten wir Sie gerne  
in einem persönlichen Gespräch.

Auf Ihre eventuellen Wünsche nach  
Erweiterung oder Veränderung  
der Menüvorschläge gehen wir gerne ein.  
Eine entsprechende Kalkulation  
der Preise nehmen wir dann  
für Sie gesondert vor.

Die angegebenen Preise  
beziehen sich auf  
Veranstaltungen mit mindestens  
20 Gästen bzw. 30 Gästen bei der Bestellung ganzer Buffets.  
Sonntag ist Ruhetag (Ausnahme: Bestellungen ab 50 Personen)

Die Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

**Schnittchen & Co aus  
Dreppers Hof-Backstube:**

Holzofenbrot belegt  
mit Käse, Schinken, Aufschnitt, Frischwurst, Salami  
Preis pro Stück: 1,40 €

Halbe belegte Brötchen  
mit Käse, Schinken, Aufschnitt, Frischwurst, Salami  
Preis pro Stück: 1,80 €

Stangenweißbrot  
mindestens 10 Stück pro Sorte

Stangenweißbrotscheiben fein belegt und garniert  
mit Entenbrust, Serranoschinken, Bündnerfleisch, Roastbeef, Lebercreme,  
geräucherte Putenbrust, Räucherlachs, geräucherte Forelle  
Preis pro Stück: 2,60 €

Stangenweißbrotscheiben vegetarisch belegt und garniert  
mit Frischkäse und Schnittlauch, Radieschen,  
Gurke, Kresse oder Tomatenwürfeln  
Preis pro Stück: 2,30 €

Stangenweißbrotscheiben mit Käse aus der Hofkäserei Wellie  
Preis pro Stück: 2,30 €

## Aus unserer Landmetzgerei

	Preis pro Stück
Mini-Salami italienischer Art	0,40 €
Frankfurter Mettwurst	1,60 €
Dreppers Pfefferbeißer	1,20 €
Mettenden	1,80 €
Partyfrikadellen 80 g	1,30 €
Bauernfrikadelle 150 g	2,00 €
Partyschnitzel vom Schwein 80 g	2,10 €
Partyschnitzel vom Hähnchen 80 g	2,10 €
Schnitzel vom Schwein ca. 150 g	3,90 €
Schnitzel vom Hähnchen ca. 150 g	3,90 €
Mettschnecken im Blätterteig	2,20 €

## **Finger Food**

mindestens 15 Stück je Sorte

Knochenschinken mit Portweinfeige

Kirschtomaten-Mozzarellaspieß mit Basilikum

Pflaume im Speckmantel

Matjestatar auf Pumpernickel

Frühlingsrolle vegetarisch mit Gemüse

Ziegenfrischkäsemousse mit Rucola und Parmesanhippe

Gegrilltes Auberginenröllchen mit Ricotta gefüllt

Kleine Tartelettes mit Shrimps und Minze

Saté vom Hähnchen

Pfannkuchenroulade mit Lachs und Schmand

Gebratene Garnele auf Mango-Lauchsalat

Geräucherte Entenbrust mit Kartoffel Chorizosalat

Schweinebäckchen mit Sesam und bunten Linsen

Frühlingsrolle von der Ente mit Curry-Krautsalat

Preis pro Stück: 3,50 €

**Dreppers Suppen**  
ab 15 Personen

Suppen (0,25l)

Preis pro Person

Tafelspitzbrühe (vom Rind) mit Gemüse, Eierstich und Markklößchen	3,90 €
Kartoffelrahmsuppe mit Mettwurstscheiben	3,90 €
Hühnerkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Champignons	3,90 €
Geflügelcremesuppe mit Champignons und Spargel	4,50 €
Naturtrübe Tomatenessenz mit Ricotta Tortelloni	4,50 €
Tomatencremesuppe mit Basilikum und Crevetten	4,50 €
Curryzitronegrassuppe mit Gemüse und Hähnchenbrust	4,50 €

## Eintöpfe

	Preis pro Person
Kartoffeleintopf mit hausgemachter Mettwurst (auf Wunsch reichen wir die Wurstscheiben separat)	5,90 € (0,5 l) 2,95 € (0,25 l)
Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch	5,90 € (0,5 l) 2,95 € (0,25 l)
Erseneintopf mit Bockwurst (auf Wunsch reichen wir die Wurstscheiben separat)	5,90 € (0,5 l) 2,95 € (0,25 l)
Drepper Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Champignons und Paprika	6,20 € (0,5 l) 3,10 € (0,25 l)
Pikante Rinderhacksuppe mit Chili, Tomaten, Paprika und roten Bohnen	6,20 € (0,5 l) 3,10 € (0,25 l)
Auf Wunsch reichen wir unsere Brotauswahl dazu	1,50 € / Person

**Dreppers Hofladen - Salate**  
in Schüsseln dekorativ angerichtet – pro Portion 300 g

	Preis pro Portion
Mexikanischer Maissalat mit Kidneybohnen, Paprika und Chili pikant abgeschmeckt	2,70 €
Dreppers Krautsalat mit Möhrenstreifen und Sauerrahm	2,70 €
Spitzkohlsalat mit Apfel-, Birnen- und Möhrenstreifen	2,70 €
Speckkartoffelsalat in klarem Dressing	2,80 €
Bunter Nudelsalat in klarem Dressing	3,00 €
Asia Nudelsalat mit Gemüse und Sprossen süß scharf	3,20 €
Bunter Nudelsalat mit Ei und Fleischwurst	3,20 €
Pellkartoffelsalat mit Fleischwurst, Gurke und Ei	3,20 €
Apfel-Lauchsalat mit Ananas, Schinken und Käse	3,20 €
Dreppers Broccolisalat mit Tomaten, Käsewürfeln und Sonnenblumenkernen	3,30 €
Mediterraner Gemüsesalat mit Oliven und Schafskäse	3,50 €
Blattsalate mit Joghurtdressing oder Kräutervinaigrette	16,00 €/Schüssel

**Für das gesellige Beisammensein**  
ab 15 Personen

Fleisch und Geflügel

vom Schwein

Preis pro Person

Geschnetzeltes vom Schwein in Champignon-Rahmsoße	7,20 €
Haxenstick in Pflaumen-Altbiere-Soße (1 Stück)	5,10 €
Spießbraten vom Schweinerücken wahlweise gefüllt mit Mett, Pflaumen oder Schinken und Käse dazu Majoran – Speck – Soße	9,20 €
Krustenbraten (gepökelt am Stück) mit Thomassenf	7,90 €
Schweinefilet im Speckmantel in Champignonrahmsoße	12,00 €

vom Rind

Rinderroulade gefüllt mit Senf, Speck, Gurke und Zwiebeln in Rotweinsauce (1 Stück)	6,20 €
Burgunderbraten mit Speck, Zwiebeln und Champignons	8,90 €
Sauerbraten vom Rind	8,90 €
Geschmorte Hüftsteaks in Barolo Orangensauce mit geschrotetem Pfeffer	12,50 €

vom Kalb

Kalbsbraten mit Rosmarin und Thymian geschmort	12,00 €
Züricher Geschnetzeltes mit Champignons in Rahmsoße	12,50 €



### vom Wild

Preis pro Person

Geschmorte Hirschkeule in Pfeffer-Kirschsoße  
und Preiselbeerbirne 14,00 €

Sauerbraten vom Wildschwein, Preiselbeerbirne 13,00 €

Wildgulasch mit gebratenen Champignons  
und Preiselbeerbirne 12,50 €

### vom Geflügel

Putenmedaillons mit Zwiebelkruste in Dijon-Senfsoße 7,50 €

Hähnchenbrust mit Schinken und Salbei in Tomatensoße 8,50 €

Maishähnchen auf der Haut gebraten in  
Curry-Kokossoße 11,00 €

Hähnchengeschnetzeltes in Weißwein-Estragonsoße  
mit Lauchstreifen 7,50 €

### Fischgerichte

Lasagne von Lachs und Spinat 12,50 €

Gebratenes Doradenfilet mit einer Tomaten-Kapernvinaigrette  
Blattspinat und Rosmarinkartoffeln 16,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten in Rauchfischsoße,  
schwarze Linsen und Salzkartoffeln 16,50 €

### Vegetarische Speisen

Gemüselasagne mit Mozzarella 6,80 €

Pfannkuchenroulade mit Ziegenkäse, Champignon  
und Lauch gefüllt, dazu Kräutersoße 7,80 €

Blätterteigtaschen mit Spinat,  
Tomaten und Fetakäse gefüllt 6,80 €

Wählen Sie Ihre Lieblingsbeilage

Butterspätzle	2,20 €
In der Schale gebratene Kartoffeln	2,20 €
Kartoffelgratin	2,80 €

Saisonale Gemüseauswahl nach Wunsch

z.B.

Spitzkohlgemüse mit Rahm und Speck	2,80 €
Wirsinggemüse mit Schinken und Rahm	2,80 €
Ratatouille Gemüse	2,80 €
Pinienkernspinat	2,80 €
Italienisches Bohnenragout mit Paprika und Knoblauch	3,20 €
Gemüseauswahl der Saison mit Soße Hollandaise	3,80 €

**Dessert**  
ab 15 Personen

Preis pro Person

Rote Grütze mit Vanillesoße	3,30 €
Herrencreme mit Schokolade und Rum	3,30 €
Himbeer - Panna Cotta	4,40 €
Fruchtsalat mit Grand Manier	4,40 €
Birnen Tiramisu	4,50 €
Dunkle Schokoladenmousse mit Kirschsoße	4,50 €
Hofdessert mit Frischkäse, Beeren und Mandelkrokant	4,50 €

**Käseplatte**  
ab 15 Personen

Auswahl von Hart- und Weichkäse  
garniert mit Trauben und Feigensenf

Preis pro Person (ca. 100g): 5,90 €

Brotkorb mit Butter 2,00 € / Person

**Landmarktbuffet**  
herzhaftes aus der kalten Küche  
ab 30 Personen

Dreppers Pfefferbeißer mit Thomas Senf  
Pikante Partyfrikadellen und Gewürzgurken  
Kleine panierte Schnitzel mit Remouladensoße  
Auswahl unserer rohen und gekochten Schinken  
Marinierte Mini-Haxen mit eingelegten Aprikosen  
Dreppers Krautsalat mit Möhrenstreifen und Sauerrahm  
Heringsalat mit Äpfeln, Zwiebeln und Frühlingslauch  
Kartoffelsalat mit Fleischwurst und Ei  
Bunter Nudelsalat  
Spitzkohlsalat  
Holzofenbrot, Butter, Kräuterquark, Griebenschmalz

Preis pro Person 16,90 €

**Nudelbuffet**  
ab 30 Personen

Tortelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt in Tomatensoße  
Gemüselasagne  
Linguine mit Soße Bolognese  
Penne Rigate mit Limonensoße, Gemüsestreifen und Lachswürfel

Auswahl von Blattsalaten mit Balsamicodressing

Preis pro Person 13,50 €

**Dreppers Gulaschbuffet**  
ab 30 Personen

Hauptgänge

Rindergulasch mit Paprika und Champignons pikant gewürzt  
Rahmgulasch vom Schwein mit Pfeffer und Gurken  
Putengulasch in Gorgonzolasoße

Jahreszeitliche Blattsalate mit Joghurtdressing und Kräutervinaigrette

Salzkartoffeln  
Spätzle

Dessert

Herrencreme mit Schokolade und Rum

Preis pro Person 17,50 €

## **Westfalenbuffet**

ab 30 Personen

### Vorspeisen

Marinierter Krustenbraten mit eingelegtem Dörrobst

Seesaibling in Kräutersud mit Knoblauchsoße

Geräucherte Forelle mit Schmandgurken

Tafelspitz mit Apfelmeerrettichsoße

Schweinebäckchen an buntem Linsensalat

Matjes-Kartoffelsalat mit Dill

Brot und Butter

### Hauptgänge

Rinderbraten mit Speck, Zwiebeln und Champignons

Schweinefilet im Baconmantel in Pflaumen-Altbiersoße

Stielmus-Kartoffelgemüse

Apfelrotkohl

Kartoffelklöße

Butterspätzle

### Dessert

Hofdessert (Frischkäse mit Beeren und Mandelkrokant)

Schokoladencreme mit Williamsbirne

Preis pro Person 24,00 €

## **Festtagsbuffet**

ab 30 Personen

### Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Dillschmandgurken

Schinkenauswahl mit Honigmelone

Gebratene Hähnchenbrust an Gemüsesalat mit Orangenspalten und Datteln

Bunte Salatplatte mit Balsamico- und Joghurtdressing

Broccolisalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Holzofenbaguette und Butter

### Hauptgänge

Schweinerücken mit Schinken und Käse gefüllt

Geschnetzeltes von der Pute in Weißweinsöße und Champignons

Kartoffel-Lauchgratin

Gemüseauswahl je nach Saison

### Dessert

Herrencreme mit Rum und Schokolade

Obstsalat mit Vanillesöße

Preis pro Person 21,00 €

## **Mediterranes Buffet**

ab 30 Personen

### Vorspeisen

Gebrautes mariniertes gefülltes Gemüse  
Rucolasalat mit San Daniele Schinken und Mailänder Salami  
Blattsalate mit Kräuter – Balsamico Vinaigrette  
Gemüsesalat mit Schafskäse und Oliven  
Tomaten mit Mozzarella  
Vitello Tonnato  
Warm geräucherter Lachs mit Zitronenpfeffer  
Meeresfrüchtesalat mit Garnelen  
Holzofenbaguette mit Butter

### Hauptgänge

Gebrautes Doradenfilet mit Safransoße  
Geschmorte Hüftsteaks in Orangen-Rotweinssoße  
Maispoularde mit Parmaschinken und Tomaten-Salbeiragout  
Pinienkernspinat  
Paprika-Zucchini-Gemüse  
Buntes Bohnenragout mit Chili  
Bandnudeln  
Gnocchi  
Mediterranes Gratin

### Dessert

Panna Cotta mit Himbeeren  
Creme Catalane mit Orangen  
Exotischer Fruchtsalat

Preis pro Person 32,00 €



## **Grill & Co**

300 g Fleisch pro Person

### **Grillbuffet klassisch**

ab 30 Personen

Rostbratwurst  
Schweinesteaks mariniert  
Putensteaks mariniert  
Senf, Ketchup, Knoblauchsoße  
Kartoffelsalat, Krautsalat

Preis pro Person 12,50 €

### **Grillbuffet rustikal**

ab 30 Personen

Rostbratwurst, Spezialbratwurst (Käse/Gyros/Gourmet),  
Nackensteaks, Fleischtaschen  
Filetspieße (vom Schwein), Mariniertes Hähnchenbrustfilet  
Brotkorb und Kräuterbutter

Senf, Ketchup, Knoblauchsoße, Pfirsich-Pfeffersoße, Currysoße  
Kartoffelsalat, Krautsalat, Tomatensalat, bunter Gemüsesalat mit Schafskäse

Preis pro Person 16,50 €

### **Grillbuffet exquisit**

ab 30 Personen

Rostbratwurst, Spezialbratwurst (Käse/Gyros/Gourmet),  
Hüftsteak vom Rind  
Schweinerücken verschieden mariniert  
Gyrostaschen, Lammkotelett, Marinierte Hähnchenmedaillons  
Brotkorb und Kräuterbutter und Olivenbutter  
Senf, Ketchup, Aioli, Sweet-Chili, Pfirsich-Pfeffersoße, Currysoße

Tomatensalat mit Mozzarella  
Kartoffelsalat, Nudelsalat  
Krautsalat mit Möhrenstreifen und Sauerrahm  
Bunter Gemüsesalat mit Schafskäse

Preis pro Person 21,00 €

Weitere Grillspezialitäten entnehmen Sie bitte dem Angebot  
aus unserem Landmarkt.

Gerne stellen wir Ihnen **Saisonale Spezialitäten-Menüs** zusammen!

z.B. Matjes

Ente

Gans

Spargel

Wild

Grünkohl

### Weitere Preisinformationen

#### Preise Leihgegenstände

Preis pro Stück

#### Geschirr

Teller 0,40 €

Suppentasse & Untere 0,60 €

Dessertteller 0,40 €

Kaffeetasse & Untere 0,60 €

Besteck pro Teil 0,40 €

#### Gläser

Willybecher 0,30 €

Sektglas 0,50 €

Weißweinglas 0,50 €

Rotweinglas 0,50 €

Schnapspinnchen 0,20 €

## **Das möchten wir von Ihnen wissen:**

Für Ihre Veranstaltung ist es wichtig, dass Sie uns Ihre Wünsche und Planungen im Vorfeld der Veranstaltung mitteilen.

## **Bitte informieren Sie uns zu folgenden Punkten:**

- Personenzahl inkl. Kinder (Alter der Kinder)
- Die Lieferadresse
- Lieferung erfolgt durch uns? / Abholung?
- Die Rechnungsadresse
- Ihr Veranstaltungsdatum
- Der Lieferzeitpunkt
- Uhrzeit Abend-/ Mittagessen
- Rückgabe bzw. Abholung des Zubehörs durch wen?
- Zeitpunkt der Rückgabe des Zubehörs

## **Unsere Serviceleistungen für Ihre Feier/Veranstaltung:**

Folgende Leistungen sind im Speisen- und Getränkepreis enthalten:

- Beratung bei der Planung
- Rechauds
- Brennpasten
- Vorlegebesteck
- Servietten vom Landmarkt

Leistungen, die im Speisen- und Getränkepreis NICHT enthalten sind:

- Tischdecken, Geschirr, Gläser und Besteck
- Mitarbeiter entsprechend des Lieferumfangs
- Druckerzeugnisse, wie z.B. Menükarten welche wir gerne für Sie erstellen, berechnen wir je nach Aufwand.
- Kosten An – und Abfahrt

## Allgemeines

### Kinderpreise

Kinder 0-5 Jahre

Kinder 6-12 Jahre

ohne Berechnung  
50% vom Normalpreis

### Mitarbeiterstunde

Servicemitarbeiter/Fahrer

24,50 €

Mitarbeiter zum Grillen

29,50 €

Koch

39,50 €

Fahrtkosten pro gefahrener Kilometer

0,80 €

Menükarten

2,00 €

**Sonntag ist Ruhetag** (Ausnahme: Bestellungen ab 50 Personen)

**Mindermengenzuschlag:** Für Bestellungen unter der angegebenen Personenzahl berechnen wir einen Zuschlag.

Angebote und Preise sind freibleibend und beziehen sich auf Abholungen und Lieferungen außer Haus.

Bitte geben Sie sämtliche Leihgegenstände innerhalb von 2 Tagen nach Ihrer Veranstaltung **restentleert** an uns zurück. Bruch und Verlust stellen wir in Rechnung.

Änderungen behalten wir uns vor.

Alle Produkte sind bestellbar nach Anfrage und auf Verfügbarkeit.

Alle Preise sind inklusive der gültigen Mehrwertsteuer.

Auf den vereinbarten Lieferzeitpunkt ist uns eine Zeitspanne von **+/- 30 Minuten zu gewähren.**

Für alle Veranstaltungen gelten unsere **allgemeinen Geschäftsbedingungen**. Diese finden Sie auf unserer Homepage oder wir senden Sie Ihnen auf Wunsch gerne zu. Alle Artikel sind buchbar auf Anfrage und nach Verfügbarkeit.

Buffets werden ab einer Mindestbestellmenge von 30 Personen ausgeliefert. Für Bestellungen unter der angegebenen Personenzahl berechnen wir einen Zuschlag.

Für alle Bestellungen und Wünsche rund um den Partyservice und die Party-Tenne erreichen Sie unser Serviceteam unter Tel. 02378 / 91 92-36

Stand: Juli 2017