

Wein- & Delikatessenhandel

Marco Mennike (Büro)

Ringstr. 4

69221 Dossenheim

Telefon 01772500893

www.wein-delikatessenhandel.de

wein-delikatessen@t-online.de

Sehr geehrte Damen und Herren!!

Vielleicht kennen Sie unsere Quantität und Qualität der Speisen

schon durch Ihren Freundeskreis.

Natürlich können wir uns auch auf Ihren Wunsch um Getränke, Geschirr,

Besteck, Dekoration und Gläser kümmern.

Selbstverständlich steht Ihnen ebenso unser Personal zur Verfügung.

Auch bei der Raumsuche sind wir Ihnen gern behilflich.

Sie können aus unserer reichhaltigen Speisekarte zahlreiche Vorspeisen, Salate, Desserts, Canapé zum Sektempfang, hausgebackene Kuchen und Torten aussuchen.

Sprechen Sie uns unverbindlich an und wählen Sie in Ruhe bei uns, mit uns

oder bei Ihnen zu Hause aus unserer umfangreichen Menükarte aus.

Alle Speisen werden bei uns mit großer Mühe und Sorgfalt zubereitet,

damit Sie Ihr Fest entspannt und in Ruhe genießen können.

Mit kulinarischen Grüßen

Marco Mennike

Vorschläge für Ihre Feste ab 10 Stück pro Sorte
Schnittchen auf Baguette Scheiben
Oder Canapé (ausgestochen)
zum Preis ab 2.70 €



gekochten Schinken mit Meerrettich

roher Schinken

Räucherlachs mit Meerrettichsahne

Frischkäse

Eierscheiben auf Mayo

Scheiben vom Hackbraten

Kasseler roh, mit Gewürzgurke

Kasseler gekocht, mit Ei



Salami mit Gewürzgurke

Edamer mit Salzgebäck

Räucherforelle mit Meerrettichsahne

Camembert

Mozzarella mit Tomate

Mortadella mit Pistazien

Roastbeef mit Remouladensoße

Bismarckhering auf Gurke

Bruschetta pro Stück 2,50 Euro

Alles auch als Baguettebrötchen

ab 3,50

Tomatensalat
Gemischte Salate nach der Saison
Gurkensalat
Griechischer Bauernsalat
Rohkostsalate von Weiß,-Rotkraut, Karotte
Maissalat, Bohnensalat

Suppen zum Preis ab 6,70 €

Hühnersuppe mit Reis und Ei
Tomatencremesuppe
Gemüsesuppe
Ukrainische Soljanka
Pfifferlingscremesuppe
Steinpilzcremesuppe
Gulaschsuppe

Soßen zum Preis ab 3,80 €

Rahmsoße
Bratensoße
Tomatensoße
Orangensoße
Gorgonzolasahnesoße
Currysoße
Zigeunersoße
Rieslingsoße
Jägersoße

Warme Speisen zum Preis ab 11,90

Rinderrouladen
Krustenbraten
Schweinebraten
Sauerbraten
Kalbsnierenbraten
Gyros aus der Pfanne
Schweinelende
Chili con carne
Hähnchenschnitzel - oder Brustfilet
Putenrollbraten
Hackbraten
Frikadelle
Pfannengyros
Garnelen in Olivenöl

Hähnchenschenkel
Marinierte Sardellenfilet
Surimi Krebsfleisch-Imitat
Fischrogencreme
Weinblätter kalt
Oktopussalat
In Olivenöl geschmorte Zucchini
Süß-sauer eingelegte Champignons
Meeresfrüchtesalat
Paprika in Olivenöl
Halbe Eier in Cocktailsoße
Vegetarische Speisen
38 * 25 cm ab 48.00 Euro
Zwiebelkuchen
Quiche Lorraine
Gorgonzola-Spinat-Lasagne
Zucchiniquiche
Champignonquiche
Auberginen- Schafskäse- Tomaten-
Auflauf
Spaghetti mit Schafskäse, Tomatenecken
und Basilikum
Spaghetti mit Tomatensoße
Spaghetti mit Gorgonzolasahnesoße
Nudeln mit Creme fraiche, Kräutern und
Oliven
Spaghetti mit Pesto

Warme Speisen zum Preis ab 11,90

Tafelspitz
Königsberger Klops
Entenbrustfilet
Frikadelle mit Schafskäsefüllung
Schnitzel vom Schwein oder Pute
Paprikaschoten gefüllt mit Hackfleisch

Schnitzel vom Kalb
Rindergulasch
Rahm- Geschnetzeltes
Rotbarschfilet
Viktoriaseebarschfilet
Norwegisches Lachsfilet

Beilagen ab 3,90

Spätzle
Nudeln
Spaghetti
Semmelknödel
Gnocchi
Kartoffelpüree
Kartoffelsalat
Cous, Cous,
Nudelsalat
Kartoffelgratin
Kartoffeln
Basmatireis
Béchamelkartoffeln

Blumenkohl
Karotten
Erbsen
Zucchini
Paprika
Champignons
Bohnen
Mais

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße
Schokoladenmousse
Marzipanmousse
Mousse von weißer Schokolade
Apfelstrudel mit Vanillesoße

Hausgebackene Torten

Stück ab 3,90 €

Eierlikör – Apfeltorte
Apfelkuchen, Russischer Zupfkuchen
Bühler Zwetschgentorte
Schwarzwälder – Kirschtorte
Käsekuchen auch mit Pflirsich
Marzipan – Stachelbeertorte
Zitronenquarksahnetorte
Frankfurter Kranz

Ihr Empfang, Ihre Kongresspause,
nach der Hochzeit mit einem Glas Sekt
Finger- Food mal ganz anders.

Am Spieß gesteckt:	Stück
Käse mit Weintraube,	1,90 €
Matjes mit Apfel auf Pumpernickel,	2,50 €
2 Mozzarella mit 2 Kirschtomate und Basilikum,	2,50 €
Hackfleischbällchen,	1,90 €
Leberkäse mit Gewürzgurke,	1,90 €
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,	2,90 €
Schwarzwälder Schinken mit Gewürzgurke	1,90 €
2 Datteln im Speck	2,90 €
dazu Baguette pro Person	1,50 €
Laugenkonfekt an 1 Kg ca. 90 kleine Teile	29,00€
Weinblätter gefüllt kalt mit Tsatsiki	2,20 €

**Kleine Pasteten gefüllt mit Frischkäse, Lebercreme, Kräuterkäse,
Meerrettichcreme und nach Wunsch ab 2,50 € pro Stück**



**Wir kommen auch zu Ihnen mit unserem Gasgrill
oder/und Holzkohle
oder grillen auf Ihrem Grill
hier im Bild: Grobe Bratwurst, Merguez
Schweinelende am Stück
Lammkarree
Hähnchenbrust in Currymarinade
dazu Kartoffelsalat, Nudelsalat, Couscous, Salate**

Finger-Food

von der Hand in von der Hand in den Mund

Ohne Messer und Gabel zu essen macht Spaß!

Bei der Party, dem Empfang, beim Fernseh-Marathon, beim Monopoly spielen, egal, es findet sich immer eine Gelegenheit, zum genussvollen aus- der- Hand-essen.

Hier habe ich für sie einige der besten Fingerfood- Rezepte zusammengestellt.

	Euro
Hackfleischbällchen mit Schafskäsefüllung	2,90
Käsespieß	2,50
Hackfleischbällchen mit Currydipp	2,50
Rollmops	2,50
Chicken Wings	1,60
Zucchiniquiche (warm)	2,90
Champignonquiche (warm)	2,90
Räucherlachs auf Berner Rösti	6,50
2 Warme Minikartoffeln in der eigenen Schale mit Quarkdipp	3,50
Rohkost – Staudensellerie, Paprika, Karotte, Zucchini dazu Currydip, Chilidip	3,50
Laugenbrezeln mit Butter	1,90 2,90
1 Stück Butterfly Prawns	2,50
Garnelenspieß	7,60

Daran sollten Sie denken!

Personenkreis auswählen und Einladung verschicken.

Menüauswahl beim Partyservice vom Restaurant „Eichbaum Theke“

Wer räumt ab?

Reicht der Platz für den Aufbau der Platten?

Sind genügend Tische und Bestuhlung da?

Haben Sie ausreichend Geschirr und Besteck, Aschenbecher?

Sind Kühlmöglichkeiten für die angelieferten

Getränke vorhanden?

Brauchen Sie Personal zur Betreuung der Gäste

Sommermenü

Hühnersuppe mit Reis- und Eieinlage

Gemischter Salat

Roastbeef vom Stück geschnitten mit Zwiebeln und Soße
dazu frisches Gemüse und Spätzle

Schokoladen- und Marzipanmousse
zum Preis von je 46,40 Euro

Maimenü

Feine Fischpastete mit Garnitur und Toast

Frischen Stangenspargel mit Soße Hollandaise,
Kartoffel und panierte Schweinelendchen

Frische Erdbeere mit Vanilleeis und Sahne

39,90 Euro

MENÜ - ITALIENISCH

Vorspeisen

In Olivenöl geschmorte Zucchini

Süß-sauer eingelegte Champignons

Paprika in Olivenöl

Halbe Eier in Cocktailsoße

Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum

in Olivenöl und Balsamico

Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße

Hauptspeise

Nach Art „Piccata Milanese“ Medaillons von der zarten

Schweinelende

mit Ei und Parmesan paniert, dazu Spaghetti

mit einer Soße aus Tomate, Paprika, Speck und Champignons

Dessert Tiramisu

45,90 Euro

Frühlingsmenü

Lachsfilet auf einer Rieslingsahnesoße mit Broccoli und Reis

oder

Kalbsrollbraten mit Gemüse und Spätzlen

Frische Erdbeere mit Vanilleeis und Sahne

36,80 Euro

Spanisches Menü

Tapas = Sardinen, Kapern, Oliven, Coppa,
Paprikawurst, Datteln in Speckhülle

Gemischte Salate

Lammhaxe mit Soße, Bechamelkartoffeln und Bohnen

Schokoladen- und Marzipanmousse

38,40 Euro

Jubiläumsmenüs

3 Garnelen in Teighülle mit thailändischer Chilisoße

Gemischter Salat

Cordon bleu mit Soße und Kartoffelgratin

Schokoladen- und Marzipanmousse

zum Preis von je 42,80 Euro

Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Geltung unserer Geschäftsbedingungen

Nachstehende Geschäftsbedingungen dienen als rechtliche Grundlage unserer gegenwärtigen und künftigen Geschäftsbeziehungen. Sie werden durch Auftragserteilung oder Annahme der Lieferung anerkannt. Abweichende Bedingungen des Kunden, die wir nicht ausdrücklich schriftlich anerkennen, sind für uns unverbindlich, auch wenn wir ihnen nicht ausdrücklich widersprechen.

2. Auftrag und Lieferung

Die uns erteilten Aufträge können schriftlich bestätigt werden, doch kommt der Liefervertrag auch durch eine mündliche oder fernmündliche Annahme zustande.

Geschirr, Bestecke, Gläser, Platten, Tischwäsche und andere Ausstattungsgegenstände werden bei Verlust oder Beschädigung belastet.

3. Abnahmeverpflichtung

Der Kunde ist zur Abnahme der bestellten Ware verpflichtet.

4. Mängelrüge

Sollten unsere Sach- oder Dienstleistungen den Kunden Anlass zu Beanstandungen geben, muss uns dies innerhalb von drei Tagen nach Entdeckung schriftlich mitgeteilt werden, damit wir uns umgehend mit der Beanstandung befassen können. Solche Beanstandungen aber, von denen der Kunde auch nur im Entferntesten annehmen kann, dass sie unmittelbar zu beheben sind, sind uns unverzüglich mitzuteilen. Preisnachlässe aufgrund von begründeten Beanstandungen können wir nur zugestehen, wenn die beanstandete Leistung trotz rechtzeitiger Reklamation nicht verbessert werden konnte.

Schäden durch nicht vorhersehbare Ereignisse, wie Naturkatastrophen, Unfälle und ähnliches können nicht als Mangel beanstandet werden.

5. Haftung

Mit der Übernahme der Lieferungen und Leistungen durch den Kunden geht die Gefahr für Verlust, Beschädigung, Verminderung und Verschlechterung auf den Kunden über.

Für sachgemäße Lagerung der Ware und Kühlung der verderblichen Ware hat der Kunde zu sorgen.

Für Schäden haften wir nur, wenn uns der Vorsatz und/oder grobe Fahrlässigkeit nachzuweisen ist.

6. Rücktritt

Der Kunde kann bis spätestens 15 Werktagen vor dem vereinbarten Liefertermin den Rücktritt vom Vertrag erklären, ohne dass ihm Kosten in Rechnung gestellt werden. Tritt der Kunde nach Ablauf der Frist zurück, werden 80 % des Gesamtpreises fällig.

7. Zahlungsbedingungen

Die angegebenen Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Zahlungen sind nach Vereinbarung ohne Abzüge zu leisten.

Bei Erstaufträgen uns unbekannter Besteller behalten wir uns vor, bei Auftragserteilung eine angemessene Vorauszahlung zu verlangen.

8. Gerichtsstand für alle aus dem Vertragsverhältnis entstehenden Ansprüche und Streitigkeiten ist Heidelberg.

gültig ab 24.05.25 Vorherige Kataloge verlieren, hiermit Ihre Gültigkeit

Alle Preise für Speisen inklusive 7 % Mehrwertsteuer.