

Information zu unseren Geschäftsbedingungen

Das Leihgut ist spätestens drei Tage nach Lieferung gereinigt zurückzugeben. Bei Beschädigung oder Verlust haftet der Besteller zum Neupreis. Die Rücknahme erfolgt unter Vorbehalt, Fehlmengen und Beschädigungen werden erst nach der Endreinigung ermittelt.

Wir sind stets bemüht Lieferzeiten einzuhalten. Verzögerungen können jedoch eintreten, sie berechtigen nicht zur Minderung der Rechnung.

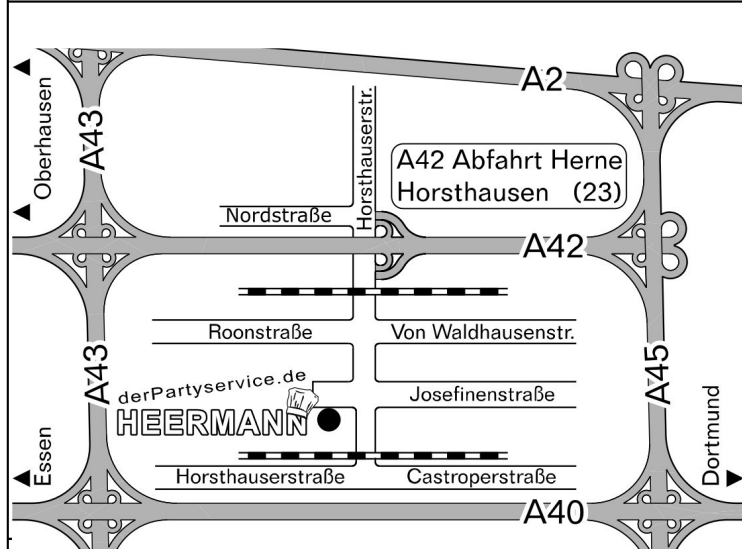
Die Ware ist bei Empfang zu prüfen, eine spätere Reklamation ist ausgeschlossen. Über 500 € erbitten wir eine Anzahlung.

Die Bezahlung erfolgt in bar bei Lieferung.

Verleih von Geschirr und Besteck mit Endreinigung	Stück
Menüteller, Dessertteller, Kaffeetasse, Suppentasse, Suppenterrine, Glasschälchen, etc.	0,40 €
Menümesser, Menügabel, Menüöffel, Suppenlöffel, Kuchengabel, Kaffeelöffel, Tortenheber, etc.	0,30 €
Sektglas, Weinglas, Allzweckglas 0,2l, etc.	0,40 €

Pauschalen	
Anfahrt innerhalb des Stadtgebietes Herne	5,00 €
Anfahrt außerhalb ab 10 km z.B. Witten, Gelsenkirchen	ab 10,00 €

Wegbeschreibung:



Benutzen Sie auf der **A42 die Abfahrt 23, Herne Horsthausen**.
 Fahren Sie nach der Abfahrt links und biegen danach in die zweite Straße rechts ein. Sie sind nun auf der Josefinenstraße.
Auf der linken Seite sehen Sie unser Fachwerkhaus aus dem Jahre 1771.
 Fahren Sie bis zum Ende der Sackgasse und dann links auf unseren **Parkplatz direkt vor dem Fachwerkhaus**.

derPartyservice.de

HEERMANN

...denn Qualität hat einen Namen!

Ihr Partner für Feste und Veranstaltungen im Ruhrgebiet!

Bekannt aus der **ZDF** Verbrauchersendung "Volle Kanne" und dem Stadtmagazin **inherne**



Telefon :
0 23 23 8 91 19

Josefinenstr. 2, 44628 Herne
www.derPartyservice.de

Stand: 01.01.2018
 Mit Erscheinen dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.

Bestell- und Beratungsservice:
 Montag, Dienstag, Mittwoch und Freitag
10 Uhr bis 12 Uhr und 15 Uhr bis 18 Uhr
Donnerstag keine Bestellannahme!

Seit über 125 Jahren Dienstleistung in Herne

Der Name **HEERMANN** steht **seit 1892** für Dienstleistung und Familientradition in Herne.

Seit **1969** bieten wir unseren Partyservice an. Wir haben unser Angebot mit einem sicheren Blick für die Zufriedenheit unserer Kunden und die hohe Qualität unserer Produkte ständig ergänzt und überarbeitet.

Seit **1989** bieten wir Ihnen Partyservice und Catering als eigenständige Dienstleistung an. Durch individuelle Beratung, die hohe Qualität unserer Speisen und unseren freundlichen Service gewährleisten wir die Zufriedenheit unserer Kunden.

Profitieren Sie von der Erfahrung, die wir in mehr als 48 Jahren Partyservice gesammelt haben.

Gerne liefern wir auch Geschirr, Besteck, Gläser, Stehtische und stabile Buffettische für einen sicheren Aufbau mit an. Ebenso empfehlen wir Ihnen auf Wunsch geeignete Räumlichkeiten. Bitte sprechen Sie uns einfach an.

Als Familienbetrieb sind wir Ihr Garant für Feste und Veranstaltungen an die Sie sich gerne zurück erinnern.

Wir freuen uns auf Ihre Feier, Ihre Familie Heermann

Allergene, Zusatzstoffe & Saisonartikel

Fragen Sie nach unserer Allergen- & Zusatzstoffkarte. In unserer Produktion werden auch Soja, Ei, GLUTEN, LAKTOSE, Schalenfrüchte, Sesam, Senf, Fisch und andere Allergene verarbeitet. Deshalb können Spuren von Allergenen trotz großer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden. Wir verwenden eine Vielzahl frischer Produkte. Es kann vorkommen, dass Waren nicht ganzjährig oder in gewünschter Qualität verfügbar sind. In solchen Fällen informieren wir Sie frühzeitig und bieten Ihnen Alternativen.

Information zu Mett und Warmhaltetöpfen

Die Anlieferung leicht verderblicher Waren (z. B. Mett) erfolgt in gekühltem Zustand, bitte achten Sie auf einen schnellen Verzehr der Waren oder entsprechende Kühlmöglichkeiten.

Alle warmen Speisen werden von uns in Warmhaltetöpfen angeliefert. Diese sind elektrisch betrieben oder auf Wunsch mit Brennpaste ausgestattet. Die Gerichte werden im Wasserbad warmgehalten, um ein Ansetzen der Speisen zu verhindern.

Information zum Buffetaufbau

Ein Buffetaufbau erfordert Zeit und Platz. Um den Aufbau kümmern wir uns bei Anlieferung der Speisen, den Platzbedarf können Sie nach Ihrer Bestellung gerne bei uns erfragen. Bitte sorgen Sie für stabile Tische. Tapeziertische und Campingtische sind für Warmhaltetöpfe, Geschirr und Besteck nicht geeignet.

Empfänge

½ belegtes Brötchen, z. B. belegt mit: <i>Käse, Wurst, Braten, Mett, rohem und gekochtem Schinken</i>	1,35 €
½ belegtes Brötchen, z. B. belegt mit: <i>Lachs, Forelle, Matjes, Krabben-Cocktail</i>	2,70 €
½ Schnittchen, z. B. belegt mit: <i>Käse, Wurst, Braten, Mett, rohem und gekochtem Schinken</i>	1,30 €
½ Schnittchen, z. B. belegt mit: <i>Lachs, Forelle, Matjes, Krabben-Cocktail</i>	2,70 €
Canapé je Stück, z. B. belegt mit: <i>Käse, Wurst, Braten, Mett, rohem und gekochtem Schinken</i>	1,65 €
Canapé je Stück, z. B. belegt mit: <i>Lachs, Forelle, Matjes, Krabben-Cocktail</i>	2,40 €

Vorspeise

Antipasti Platte, eingelegte Spezialitäten	10,20 €
Bruschetta Baguette mit Tomate und Zwiebeln	2,70 €
gefüllte Champignons mit Spinat und Speck	6,25 €
gefüllte Champignons -vegetarisch-	6,25 €
Mozzarella mit Tomate und Basilikum	4,90 €
Serranoschinken mit Melone	4,25 €
Vitello Tonnato (ab 5 Personen) Kalbfleisch dünn geschnitten mit Thunfisch und Kapernsauce	10,95 €

Eintopf

Grünkohl mit Mettwurst, Kassler, Bratkartoffeln	9,60 €
Grünkohl mit Mettwurst, Kassler, Salzkartoffeln	9,15 €
Grünkohleintopf mit Mettwurst und Kassler	9,15 €
Möhreneintopf mit kleinen Hackfleischbällchen	5,10 €
Schnibbelbohnen mit magerem Kassler	5,10 €

Suppe pro Portion ½ Liter

Brokkolicrèmesuppe	3,80 €
Chili con carne mit Bohnen, Mais und Rinderhack	5,80 €
Erbsensuppe mit geräuchertem Speck und Wurst	3,00 €
Frühlingssuppe mit Rindfleisch	4,15 €
Gulaschsuppe extra - mit extra viel Einlage	4,50 €
Gyrossuppe mit Tomate, Rahm und Schweinelachs, lecker	5,20 €
Hühnersuppe mit Nudeln und Eierstich	3,90 €
Kartoffelsuppe nach westfälischer Art	3,75 €
Käsesuppe mit Lauch und Hackfleisch	4,95 €
Linsensuppe mit Wurststückchen und Kartoffeln	3,00 €
Minestrone nach italienischer Art mit Bohnen	3,80 €
Mitternachtssuppe mit Bohnen, Mettwurst, Hack	4,90 €
Ochsenchwanzsuppe gebunden	3,95 €
Rindfleischsuppe mit Eierstich und Nudeln	3,95 €

... weiter auf der nächsten Seite

Suppe ... Fortsetzung	
Serbische Bohnensuppe mit Bohnen und Speck	3,80 €
Tomatensuppe, fruchtig und aromatisch	3,80 €
Waldpilzsuppe schön würzig und cremig	3,80 €
Zucchini-cremesuppe	4,00 €

vom Schwein	
Krustenbraten mit Kruste – leicht gepökelt, aus dem Ofen	9,80 €
Grillschinken ohne Kruste, leicht gepökelt, aus dem Ofen	9,80 €
Kassler natur, vom mageren Schweinelachs, gepökelt	9,80 €
Kassler im Blätterteigmantel	10,50 €
Salzbraten – ein Nackenbraten im Ofen kross gegart	9,40 €
Bauernpfanne mit Mettwurst, Kartoffeln, Ei und Tomate	7,40 €
Currywurst-Topf, Bratwurst und pikante Currysauce	5,50 €
Gulasch szegedinger Art mit Sauerkraut und Sahne	9,95 €
Gulasch ungarische Art mit Paprika und Champignons	9,95 €
Burgunderbraten, gepökelt, aus dem Ofen, mit Sauce	9,95 €
Rollbraten in dunkler Bratensauce	9,85 €
Jägerbraten mit Pilzen, in dunkler Bratensauce	9,95 €
Nackenbraten in dunkler Bratensauce	9,40 €
Geschnetzeltes mit Sahnesauce und Champignons	9,95 €
Geschnetzeltes mit Pfeffersauce und grünen Pfefferkörnern	9,95 €
Feuer-Topf; Schaschlik-Würfel mit feuriger Tomatensauce	9,40 €
Schweinebraten -der Klassiker- in dunkler Sauce	9,95 €
Schweinebraten mit grünen Pfefferkörnern in Sauce	10,40 €
Schweinebraten mit Paprika-Sahnesauce	10,40 €
Schweinebraten mit Pilzen und Käse überbacken	11,75 €
Schweinebraten mit Pilzen und Zwiebeln, Sauce	11,75 €
Schnitzel melanese, mit Bolognaisesauce	11,60 €
Schweinelachs gefüllt mit Mett und Zwiebel in Sauce	10,40 €
Schweinelachs gefüllt mit Mett und Käse in Sauce	10,40 €
Schweinelachs gefüllt mit Pflaume in Sauce	10,40 €
Spießbraten in dunkler Bratensauce mit Mett und Zwiebeln	9,85 €
Zigeunerbraten mit Paprika und Zwiebeln -pikant-	10,80 €
Schweinefilet im Schinkenmantel m. Zwiebeln, Senfsauce	14,85 €
Schweinefilet in Sahnesauce mit Champignons	13,90 €
Schweinefilet nach italienischer Art mit Zucchini, Tomate, frischen Champignons, Rosmarin und Thymian	14,85 €
Schweinefilet mit bunten Pfefferkörnern in dunkler Sauce	13,85 €
Schweinefilet mit Gorgonzola in einer dunklen Sauce	13,85 €
Schweinefilet mit grünen Pfefferkörnern in dunkler Sauce	13,85 €
Schweinefilet mit Schinken und Gorgonzola, auf Bohnen	15,20 €
Schweinefilet Stroganoff mit Zwiebel, Gurke, Sahnesauce	13,85 €
<i>Bei den folgenden Gerichten gelten die Preise pro Stück:</i>	
Haxe mini, im Ofen knusprig abgebacken, saftig	3,10 €
Haxe groß, im Ofen knusprig abgebacken, saftig	5,95 €
Schweineroulade, klein, mit Speck, Zwiebel und Gurke	4,10 €

vom Rind	
Kalbsbraten mit dunkler Bratensauce	15,80 €
Kalbsgeschnetzeltes mit dunkler Sauce	15,80 €
Involtini vom Kalb mit Schinken, Tomate, Sahne	16,40 €
Rinderbraten mit dunkler Bratensauce	12,70 €
Rinderbraten mit Pfifferlingen in dunkler Sauce	14,50 €
Rinderbraten mit Pilzen und Käse überbacken	13,80 €
Rinderbraten mit Champignons und Zwiebeln	13,80 €
Rinderbraten mit grünen Pfefferkörnern in Sauce	13,40 €
Sauerbraten nach westfälischer Art -ein Genuß-	13,40 €
Schmortopf Burgund (Rind,Schwein,Olive,Rosine,Rotwein)	14,50 €
Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln und Weißweinsauce	13,40 €
Rinderfilet in einem Kräutermantel	16,60 €
Rinderfilet mit grünen Pfefferkörnern in Sauce	16,60 €
Rinderfilet Pfifferlingen in dunkler Bratensauce	16,90 €
Rinderfilet nach ital. Art, Zucchini, Tomate, Champignons	16,95 €
Rinderfilet mit Champignons in Sahnesauce	16,50 €
Rindergulasch mit Paprika und Champignons	12,60 €
Tafelspitz mit Meerrettichsauce	13,40 €
Pfefferpotthast mit Zwiebeln nach westfälischer Art	8,90 €
<i>Bei den folgenden Gerichten gelten die Preise pro Stück:</i>	
kleine Rinderroulade mit Speck, Zwiebel und Gurke	4,90 €

vom Huhn	
Hähnchenbrust mit Champignons in Sahnesauce	11,75 €
Hähnchenbrust mit Sahnesauce und Früchten	11,20 €
Hähnchenbrust ital. Art, Zucchini, Tomate, Champignons	12,90 €
Hähnchenbrust mit Orangensauce	11,20 €
Hähnchenbrust mit grünem Pfeffer in Sauce	11,20 €
Hähnchenbrust mit Currysauce mit Früchten	11,20 €
Hähnchenbrust Salsa Picante (<i>scharf</i>)	11,20 €
Hähnchenbrust Spieße in Currysauce	11,75 €
Hähnchenbrust mit Tomate in Weißweinsauce	11,20 €
Hähnchenbrust mit Walnußsauce (<i>scharf</i>)	11,20 €
Hähnchen nach römischer Art mit Pflaume und Olive	11,75 €
Hähnchengeschnetzeltes mit Rahmsauce -cremig-	11,75 €
Hähnchengeschnetzeltes mit Pfefferrahmsauce	11,75 €
Hähnchenroulade, Schinken, Zwiebel, Rahmsauce	11,75 €

von der Pute	
Putenroulade mit grünem Spargel und Frischkäse	12,35 €
Putenbrust mit Früchten und Currysauce	12,35 €
Putenbrust „natur“ mit Sahnesauce	12,35 €
Putenbrust ital. Art, Zucchini, Tomate, Champignons	12,35 €
Putengulasch mit Paprika und Champignons	11,20 €
Putenbrust mit Pfeffersauce	12,35 €

... weiter auf der nächsten Seite

von der Pute ... Fortsetzung	
Putenbrust mit Champignons in Sahnesauce	12,75 €
Putengeschnetzeltes mit Früchten und Currysauce	12,35 €
Putengeschnetzeltes mit Sahnesauce -mild-	11,20 €

vom Lamm	
Lammkeule mit Bohnen, Möhren und Tomate	12,90 €
Lammragout mit Blattspinat in Sahnesauce	12,90 €
Lammragout mit Currysauce und Aprikosen	12,90 €

vom Wild	
Entenbrust mit Orangensauce	12,90 €
Gänsebrust oder Gänsekeule mit dunkler Wildsauce	13,95 €
Hirschbraten, zart und aromatisch, dunkle Sauce	14,40 €
Hirschragout, zart und würzig mit dunkler Sauce	14,40 €
Rehbraten, fein und mild, dunkle Sauce	15,40 €
Rehragout, fein und mild-würzig mit dunkler Sauce	15,40 €
Wildschweinbraten, aromatisch und zart	13,95 €
Wildschweinragout, wunderbar aromatisch	13,95 €

warme Fischspezialitäten	
Lachsauflauf mit Blattspinat und Bandnudeln in einer leckeren Tomaten-Sahne-Sauce	12,80 €
Röllchen vom Schollenfilet in einer leichten Zucchini-Zitronensauce -schmeckt sehr gut-	13,90 €
Lachs aus dem Ofen mit Sahne und Kräutern	11,20 €
Lachs aus dem Ofen mit Meerrettichsauce	11,20 €
Victoriabarsch auf Reis im Senf-Dill-Mantel	11,80 €
Paella mit Garnelen, Fisch, Huhn und Safran	10,70 €

Gemüse	
Gemüseplatte mit Spargel, Blumenkohl, Erbsen und Möhren, Rosenkohl, Champignons und Speckböhnchen	5,30 €
Bohnen-Bouquet (1 Stück), in Speck gerollte Bohnen	0,95 €
Blattspinat mit Parmesan-Käse	3,60 €
Brokkoliröschen, geröstete Mandeln, Sauce Hollandaise	3,50 €
Gemüseauflauf Blumenkohl, Champignon, Zucchini, Möhrer	4,70 €
Kaisergemüse: <i>Brokkoli, Blumenkohl, Möhren gemischt</i>	2,90 €
Leipziger Allerlei: <i>Erbsen, Möhren, Spargel gemischt</i>	2,60 €
Prinzeßbohnen mit Katenschinken	3,20 €
Rahmwirsing, fein abgeschmeckt	3,25 €
Ratatouille (<i>Tomate, Aubergine und Paprika</i>)	3,40 €
Rosenkohl mit Katenschinken	3,30 €
Rotkohl	1,65 €
Sauerkraut	1,65 €
Sauce Hollandaise ½ Liter	3,70 €

Information für Ovo- und Lacto-Vegetarier sowie Veganer
Für Vegetarier, die auch Milchprodukte (Lacto) oder Eier (Ovo) essen, aber auch für Veganer bieten wir sehr viele Speisen, die hier keinen Platz fanden. Bitte sprechen Sie uns an.

Vegan und Vegetarisch für Ovo- und Lacto-Vegetarier	
Auberginenauflauf mit Tomate und Käse	6,00 €
gefüllte Champignons mit Blattspinat in Käsesauce	6,25 €
Gemüse-Lasagne mit Zucchini, Möhren, Champignons, Käse	8,40 €
Kartoffel-Gemüse-Gratatin mit Blumen-, Rosenkohl, Möhren	5,40 €
Kartoffelspalten mit Zucchini, Paprika, Feta aus dem Ofen	6,40 €
Reispfanne mit Paprika, Zucchini, Käsesauce	7,80 €
Gemüsegulasch mit Tomate, Paprika, Bohnen	7,80 €
Gemüse-Curry: Pastinake, Topinambur, Karotte, Zwiebel	7,80 €

Nudeln	
Bandnudeln mit Blattspinat und Gorgonzolasauce	7,95 €
Bandnudeln mit Krabben und Sahnesauce	8,50 €
Bandnudeln mit Lachs und Sahnesauce	8,50 €
Pfanne nach italienischer Art mit bunten Spiralnudeln und Bolognesesauce mit Käse gratiniert	8,40 €
Lasagne mit Bolognesesauce	8,40 €
Lasagne mit Lachs und Sahnesauce	9,90 €
Penne mit Thunfisch, Paprika, Tomaten und Oliven	8,20 €
Penne in Käsesauce mit Provolone, Gorgonzola, Mascapone und Parmesan	8,50 €
Penne alla Panna mit Schinken, Erbsen und Sahne	7,60 €
Spaghetti Bolognese	7,60 €

Beilage	
Nudeln: Bandnudeln, Röhrennudeln oder Spiralnudeln je	1,80 €
Butter-Reis	1,80 €
Butter-Spätzle	1,80 €
Rösti-Taler (5 Stück)	2,00 €
Kroketten (8 Stück)	2,00 €
Semmelklöße (2 Stück)	2,00 €
Klöße (2 Stück)	1,80 €
Klöße klein (2 Stück)	1,20 €
Pariserkartoffeln sind kleine, ganze, angebratene Kartoffeln	2,40 €
Petersilienkartoffel, Salzkartoffel mit Petersilie	1,90 €
Bratkartoffeln mit Katenschinken und Zwiebeln	2,90 €
Kartoffel-Püree von der frischen Kartoffel	1,80 €
Kartoffelgratatin mit Sahne und Käse überbacken	2,60 €
Kartoffelspalten aus dem Ofen	2,20 €
Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen	2,20 €
Schupfnudeln von der Kartoffel, aus der Pfanne	2,10 €
warmer Kartoffelsalat mit Zwiebel und Katenschinken	2,30 €

▼ Ab hier finden Sie alles für Ihr kaltes Buffet ▼

kalte Speisen	
Frikadellen -der Klassiker- lecker und würzig	1,45 €
kleine Frikadellenbällchen mit Zwiebeln	0,50 €
Party-Mettwürstchen	0,95 €
Mettigel 100g schön dekoriert, Zwiebeln extra eingepackt	1,85 €
Hähnchenschenkel frisch aus dem Ofen	2,10 €
Schnitzel aus der Hähnchenbrust, paniert	2,35 €
Schnitzel aus der Hähnchenbrust, Knusperflake-Panade	2,90 €
Schnitzel aus der Putenbrust, paniert	2,35 €
Schnitzel aus dem Schweinelachs, paniert	2,25 €
Medallion von Schwein, natur, aus der Pfanne	2,75 €
Bauernplatte mit deftigen Wurstsorten vom Lande	6,50 €
Bratenplatte mit Kassler, Spieß- und Krustenbraten	7,40 €
aufgeschnittene geräucherte Putenbrust, reichhaltig mit Früchten garniert	12,20 €
Schinkenplatte mit verschiedenen Schinkensorten	4,50 €
rustikale Platte mit kleinen Mettwurstchen, geräuchertem Schinken, Mett, Zwiebeln und Sülze	6,75 €
Schinkenröllchen mit Spargel und Mayonnaise	2,25 €
gefüllte Tomaten mit Fleischsalat	1,20 €
½ gefülltes Ei mit Remouladencreme	1,00 €
Roastbeefröllchen mit Meerrettichsahne gefüllt	2,00 €

Fingerfood - Auszeichnung pro Stück -

mini Antipasti-Stick, je drei Sorten an einem mini-Spieß	1,20 €
mini Chili-Poppers, ½ Chili mit Frischkäse, paniert	1,50 €
mini Chickenfingers, mini Hähnchenbrustfilet paniert	1,35 €
mini Hähnchenbrustfilet BBQ, mariniert, vom Grill	1,40 €
mini Wrap: Hähnchenbrust, Paprika und Salsa-Dip	1,65 €
mini Hähnchenschenkel frisch aus dem Ofen	1,35 €
mini Hähnchen-Lolli, Filet gerollt mit Paprika am Spieß	1,50 €
mini Hähnchen-Ananas-Stick, Filet- und Ananas am Spieß	1,15 €
mini Hähnchen-Stick mediterran, Innenfilet mit Marinade	1,45 €
mini Pulled Burger BBQ oder Honig-Senf-Marinade	1,75 €
mini Schnitzel aus der Hähnchenbrust, paniert	1,35 €
mini Schnitzel aus der Putenbrust, paniert	1,35 €
mini Schnitzel aus dem Schweinelachs, paniert	1,25 €
mini Medallions vom Schwein	1,55 €
mini Cordon bleu vom Schwein	1,50 €
mini Brokkoli-Käse-Bällchen	1,15 €
mini Gemüse-Bällchen mit Tomate und Olive	0,65 €
mini Gemüse-Köttbullar mit Mais, Paprika, Grünkohl	0,70 €
mini Asia-Stick mit zwei Gemüsetaschen, vegan & lecker	1,55 €
Petits: gefüllter Blätterteig mit Käse oder Champignons	0,85 €
Petits: gefüllter Blätterteig mit Lachsfilet und Frischkäse	1,15 €

... weiter auf der nächsten Seite

Fingerfood ... Fortsetzung

mini Kartoffeltasche mit Frischkäse und Kräutern gefüllt	1,15 €
mini Rösti-Taler mit sahnigem Frischkäse-Häubchen	1,20 €
mini Obstspieße mit frischem Obst der Saison	0,95 €
Dattel, Pflaume oder Aprikose im Speckmantel	0,75 €
mini Feta-Oliven-Stick mit Cherry-Tomate, Olive und Feta	0,90 €
mini Mozzarella-Stick mit Cherry-Tomate und Basilikum	0,90 €
mini Käse-Trauben-Stick, mit Gouda-Würfeln, Weintraube	1,15 €
mini Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt	1,20 €
mini „Elsäss“ mit Lauchzwiebel oder „Rioja“ mit Chorizo	1,25 €
mini Bergkäse-Rösti mit Speckstücken	0,95 €
mini Blätterteig mit Crème-Catalán Füllung	0,80 €
mini Räucherfisch Praline mit Lachs und Markrele	1,50 €
Garnele im Kartoffel-Mantel mit Ajoli-Dip	1,55 €
Lachskonfekt, Pumpernickel und Frischkäse mit Lachs	1,10 €

kalte Fischspezialitäten

Brathering -ohne Gräten- nach hausfrauen Art eingelegt	2,25 €
Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich dekoriert	7,60 €
Lachs, Forelle, Garnelen und Ajoli	8,40 €
Matjesfilet mit Zwiebeln oder Sahnemeerrettich	2,60 €
Fischplatte „Emden“: geräuchert: Lachs, Forelle, Stremellachs, Makrele; Matjesröllchen gefüllt mit Sahnemeerrettich, Rollmops mit bespickter Ananas oder Melone	12,20 €

Fischplatte "Gamba": geräuchert: Lachs, Forelle, Stremellachs, Makrele; dazu Matjesröllchen gefüllt mit Sahnemeerrettich sowie in der Pfanne geschwenkte Garnelen, drei Fischsaucen und Scampi-Spieße, mit bespickter Ananas oder Melone	13,90 €
--	---------

Käse

Käseaufschnitt bunt gemischt und ausdekoriert	3,90 €
Käsehappen, kleine Häppchen mit Traube gespießt	3,70 €
Käseigel, Ananas mit Gouda und Weintrauben	12,30 €
Käseplatte (ab 5 Personen) mit verschiedenen Käsesorten am Stück sowie Weintrauben an der Dolde	5,80 €

Salat

Bauernsalat mit Paprika, Tomate, Oliven, Feta	3,30 €
Blattsalat bunt mit verschiedenen Salatsorten	3,20 €
Blattsalat mit Entenbruststreifen und Orange	5,20 €
Blattsalat mit Mais, Bohnen, Tomate und Käse	2,95 €
Blattsalat mit Thunfisch, Bohnen, Tomate u. Käse	3,30 €
Bohnensalat mit Zwiebeln, Essig und Öl	1,75 €
Brokkolisalat mit Schinkenstreifen und Käse	2,75 €
Eiersalat mit Erbsen, Champignons und Gurke	2,20 €

... weiter auf der nächsten Seite

Salat ... Fortsetzung	
Eisbergsalat	1,90 €
Farmersalat mit Sellerie, Möhren und Ananas	1,95 €
Geflügelsalat mit Hähnchenbrust, Pfirsich, Ananas	3,10 €
Gurkensalat mit Essig und Öl oder mit Sahne angemacht	2,20 €
Heringssalat mit roter Beete und Gurke	2,80 €
Heringssalat mit Sahne, Gurken und Zwiebeln	2,80 €
Kartoffelsalat ital. Art mit Essig, Öl und Zwiebeln	2,30 €
Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Mayonnaise	2,20 €
Krautsalat bunt mit Kohl, Möhre und Paprika	2,20 €
Krautsalat hell mit Weißkohl	1,95 €
Matjessalat mit Apfel, Gurke und Zwiebeln	2,95 €
Mexikosalat mit Mais, Bohnen und Schinken	1,95 €
Nudelsalat mit Ei, Erbsen, Möhren und Gurke	2,00 €
Nudelsalat mit Erbsen, Champignons u. Tomate	2,10 €
Nudelsalat mit Thunfisch und Tomaten	2,70 €
Nudelsalat mit Thunfisch, Tomate und Paprika <i>-scharf-</i>	2,70 €
Porreesalat mit Ananas und Apfel	2,20 €
Puten-Curry-Salat mit Ananas, Reis und Rosinen	2,90 €
Reissalat mit Wildreis, Paprika, Essig und Öl	2,20 €
Riesenbohnen-Salat, ital. Art mit Romana Salami	2,80 €
Rindfleischsalat mit Paprika, Zwiebeln und Gurke	2,90 €
Rucolasalat mit frischen Erdbeeren, Grana-Padano und mit Balsamico-Dressing (<i>Saison abhängig</i>)	4,30 €
Schichtsalat mit Porree, Ei, Ananas, Schinken	2,95 €
Thunfischsalat mit Ei, Gurke und Erbsen	3,05 €
Thunfischsalat mit Mandarinen und Mayonnaise	3,05 €
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum	3,20 €
Tomatensalat mit Zwiebeln, Essig und Öl	2,10 €
Tortellinisalat mit Schinken, Tomaten und Kräutern	2,90 €
Waldorfsalat mit Sellerie, Apfel und Walnuß	2,20 €
Wurstsalat nach Regensburger Art mit Zwiebel	2,90 €
Wir bieten Ihnen Joghurt-, French, Italian-Dressing	
Salatplatte mit Möhren, Gurke, Krautsalat, Tomate, Kidneybohnen, Mais, Blattsalat, Paprika, Käse und zwei Dressings	4,30 €

Backstube	
Baguette 250g, Weizen	1,95 €
Baguette 250g, z.B. Roggen, Körner, Zwiebel	2,25 €
Baguette 250g, Premium, z.B. Walnuss, Olive, Korn	3,45 €
Baguette 750g, Weizen	3,70 €
Ciabattabrot 250g	2,60 €
Zwiebelbrot 500g	2,95 €
Zwiebelbrot 1.000g	4,55 €
mini Plunder z. B. mit Cranberry, Pecan, Apfel, Vanille	1,20 €

... weiter auf der nächsten Seite

Backstube ... Fortsetzung	
Partybrötchen mini mit Sesam, Käse, Körnern, Mohn	0,26 €
Laugenkonfekt mit Sesam, Salz, Mohn, Käse, Körnern	0,20 €
Brötchenrad, 15er	7,20 €
Brötchenrad, 20er	8,90 €
Brötchenrad, 30er	10,30 €
Griebenschmalz	1,20 €
Kräuter- und Knoblauchbutter	1,20 €

Desserts	
Bayerische Crème mit Himbeer-Sauce	3,45 €
Crème Caramel, portugisisches Rezept, Caramelsauce	2,95 €
frischer Obstsalat mit Vanillesauce	3,70 €
Heidelbeercreme, leichte Crème mit Häubchen	3,20 €
Herrencreme: Vanillepudding, Sahne, Rum, Herrenschockolade	3,10 €
Mascapone-Crème mit Kirschen -traumhaft-	3,80 €
Mousse à l'orange, fruchtiges Orangen-Mousse	3,45 €
Mousse au chocolat, süßes Schokoladen-Mousse	3,45 €
Mousse au stracciate, Stracciatella-Mousse	3,45 €
Mousse au vanille, leichtes Vanille-Mousse	3,45 €
Zitronencreme, luftig und leicht	2,95 €
Profiteroles: Brandteigbällchen mit Mousse au vanille gefüllt und mit einem leichten Mousse au chocolat überzogen. Das Profiteroles wird gekühlt angeliefert.	3,45 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,95 €
Schokoladenpudding mit Vanillesauce	2,60 €
Vanillepudding mit Kirschen	2,60 €
Westfälische Quarkspeise: mit Pumpernickel, Kirschen, Rum und feinen Raspeln von der Herrenschockolade	3,30 €
Wackelpudding Waldmeister mit Vanillesauce	1,85 €
Tiramisu mit Mascapone und Kakao abgestreut	3,50 €
Erdbeer-Tiramisu mit Mascapone und Erdbeerspiegel	4,40 €
Weincreme: wahlweise Weißwein- oder Rotweincreme	2,90 €
mini Dessert im Shot-Glas (3er Schoko, Vanille, Praline)	2,65 €
Nach Saison verfügbar: traditionell ~ Mai, Juni, Juli	
Erdbeer-Quarkspeise mit frischen Erdbeeren	3,70 €
Vanillepudding mit frischen Erdbeeren	3,70 €

Unsere Bankverbindung und Steuernummer	
Bank : Herner Sparkasse Berliner Platz 1, Herne	
Inhaber: HEERMANN derPartyservice GbR	
IBAN : DE08 4325 0030 0009 0037 24	
BIC : WELADED1HRN	
Ust-ID : DE293 524 359	
SteuerNr: 325/5843/0941 Finanzamt Herne	

Buffet: „Unser Fritz“

Kräftiges Süsspchen, herzhaftes kaltes Buffet und leckere selbstgemachte Salate. So feiert man im Ruhrgebiet gerne

Einzelpreis
inkl. 19% MwSt.
pro Person

heiße Suppe:

- heiße Gulaschsuppe mit viel magerem Rindfleisch

kaltes Buffet:

- Schweineschnitzel
- Putenschnitzel
- Hähnchenschnitzel
- Frikadellen
- Party-Mettwürstchen
- mini Schinkenröllchen.

Salate:

- Kartoffelsalat mit Ei
- Nudelsalat mit Erbsen.

Käse:

- Käsesorten am Stück mit Weintrauben dekoriert

Brot:

- kleine gemischte Partybrötchen
- Kräuterbutter und Knoblauchbutter

16,00 €

Endpreis zzgl. Lieferung. Wir bringen Speiseschilder und Vorlegebesteck mit, das Leihgut holen wir ungespült zurück.

Buffet: „Dreimänner-Eck“

das war schon bei Oma lecker

Einzelpreis
inkl. 19% MwSt.
pro Person

Hauptgericht:

- saftiger, gepökelter Schweinebraten (Oberschale) nach Großmutter's Art mit leckerer dunkler Bratensauce

Beilage:

- dazu Kartoffelpüree von frischen Kartoffeln

Gemüse:

- herzhaftes Sauerkraut

13,25 €

Endpreis zzgl. Lieferung. Wir bringen Speiseschilder und Vorlegebesteck mit, das Leihgut holen wir ungespült zurück.

Buffet: „Bromberger-Schlösschen“

Zünftig ist es bei diesem traditionsreichen Essen.

Einzelpreis
inkl. 19% MwSt.
pro Person

Hauptgericht:

- Zarte Gänsekeulen mit HEERMANNs dunkler Wildsauce

Beilage:

- Birnen mit Preiselbeeren gefüllt
- leckere Klöße (halb und halb oder Semmelklöße)

Gemüse:

- herzhafter Rotkohl
- Gemüseplatte:
Rotkohl, Rosenkohl, Speckböhnchen und Blumenkohl
- Sauce Hollandaise

18,95 €

Endpreis zzgl. Lieferung. Wir bringen Speiseschilder und Vorlegebesteck mit, das Leihgut holen wir ungespült zurück.



Postanschrift:
Josefinenstr. 2
44 628 Herne

fon: +49 (23 23) 89 11 9
fax: +49 (23 23) 89 56 1

Steuernummer:
325/5843/0941
Finanzamt Herne

Ust-IdNr.:
DE293 524 359

ASD*BGN Betriebsnr.:
299 166 34

Buffet: „Friedrich der Große“

Ehrlich und gerade heraus. So wie die Menschen, ist auch unser Essen: Lecker, mit gerader Linie.

Einzelpreis
inkl. 19% MwSt.
pro Person

Hauptgericht:

- Saftig, cremiges Rahmgeschnetztes vom Schwein mit Champignons und selbstgemachter Bratensauce, die mit Sahne verfeinert wird

Beilage:

- saftige Butter-Spätzle

Gemüse:

- Gemüseplatte:
Spargel, Erbsen und Möhren, Blumenkohl, Rosenkohl, Champignons und Prinzeß-Böhnchen mit Katenschinken aus der Pfanne

Dessert:

- leichte und luftige Zitronencreme

17,85 €

Endpreis zzgl. Lieferung. Wir bringen Speiseschilder und Vorlegebesteck mit, das Leihgut holen wir ungespült zurück.

Buffet: „Direktor Flottmann“

Vorab Antipasti, dann ein vitales, mediterranes Hauptgericht und zum Abschluß ein Träumchen mit Kakao

Einzelpreis
inkl. 19% MwSt.
pro Person

Vorab:

- mini Antipasti-Sticks mit mediterranen Spezialitäten
- mini Mozzarella-Sticks
- Lachskonfekt

Hauptgericht:

- Schweinefilet nach italienischer Art mit Zucchini, frischen Champignons und saftigen, sonnengereiften Tomaten. Unter das Gemüsebett wird ein wenig Rahm gehoben, so kommen die Aromen wunderbar zur Geltung.
- mediterrane Rosmarinkartoffeln

Dessert:

- Unser köstliches Tiramisu mit Kakao abgestreut
Es lässt Ihre Feier traumhaft ausklingen.

23,75 €

Endpreis zzgl. Lieferung. Wir bringen Speiseschilder und Vorlegebesteck mit, das Leihgut holen wir ungespült zurück.

Brot und Partybrötchen eine Auswahl

Einzelpreis
inkl. 19% MwSt.
pro Stück

- Partybrötchen	0,26 €
- Laugenkonfekt mit 2erlei Sesam, Salz, Käse, Korn	0,20 €
- Premium Baguette mit Walnuß, Korn oder Olive	3,45 €
- echtes Zwiebelbrot 500gr. mit einem Töpfchen Griebenschmalz	5,35 €
- Weizenbaguette 250gr.	1,95 €
- Ciabatta-Brot 250 gr. natur oder mit Paprika	2,60 €

Endpreis zzgl. Lieferung. Wir bringen Speiseschilder und Vorlegebesteck mit, das Leihgut holen wir ungespült zurück.



Postanschrift:
Josefinenstr. 2
44 628 Herne

fon: +49 (23 23) 89 11 9
fax: +49 (23 23) 89 56 1

Steuernummer:
325/5843/0941
Finanzamt Herne

Ust-IdNr.:
DE293 524 359

ASD*BGN Betriebsnr.:
299 166 34

Buffet: „Fingerfood Party: Come Together“

ein kaltes Fingerfood-Buffer, das zu jeder Veranstaltung passt

Einzelpreis
inkl. 19% MwSt.
pro Person

Hähnchen:

- Chickenfinger: paniertes Hähnchenbrust Innenfilet
- mini Hähnchen-Lolli mit Paprika: Innenfilet mit Paprika
- mini Hähnchen-Stick mit Ananas
- mini Wraps mit Hähnchenbrust, Paprika und Salsa-Dip
(auf Wunsch vegetarisch mit Gemüse und Salsa-Dip)

vegetarisch:

- Chili-Popper mit Frischkäse
- mini Feta-Oliven-Stick
- leckere Käse-Trauben-Sticks mit Gouda
- Petits: kleine Häppchen mit Käse oder mit Champignon gefüllt und von Blätterteig umhüllt

Fisch und Garnelen:

- Lachskonfekt mit Pumpernickel und Frischkäse
- Gamele im Kartoffel-Mantel mit einem Schälchen Ajoli

Das Angebot ist bei Bedarf erweiterbar durch:
einen Salat im Weck-Glas, ein mini Dessert im Shot-Glas,
Laugenkonfekt oder Stangenbrot.

12,70 €

Endpreis zzgl. Lieferung. Wir bringen Speiseschilder und Vorlegebesteck mit, das Leihgut holen wir ungespült zurück.

Salat im Weck-Glas

einige Beispiele:

Einzelpreis
inkl. 19% MwSt.
pro Glas

- griechischer Bauernsalat mit Tomate, Feta und Kalamata-Oliven
- Kartoffelsalat nach italienischer Art -ohne Mayonaise- mit Essig, Öl und Frühlingszwiebeln
- Walldorfsalat mit Sellerie, Ananas und Walnuß
- Blattsalat mit Tomate, Paprika, Mais & Dressing-Pipette

2,90 €

Endpreis zzgl. Lieferung. Wir bringen Speiseschilder und Vorlegebesteck mit, das Leihgut holen wir ungespült zurück.

mini Dessert im Shot-Glas

eine Auswahl
Wir empfehlen 1,5 Gläser pro Person

Einzelpreis
inkl. 19% MwSt.
pro Glas

- Mousse au chocolat
- Cheesecake-Crème mit Mandarine
- Herrencrème: Vanillepudding mit Sahne, Rum & Schokolade
Auf Wunsch ohne Rum zubereitet!
- Vanillemousse mit Passionsfrucht-Spiegel
- 2erlei Mousse mit Pistazien und Walnuß obenauf
- 2erlei Mousse mit Praline und Schoko-Raspeln obenauf
- Bayrische Crème mit Himbeersauce
- fruchtiges Orangen-Mousse
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Schokoladenpudding mit Vanillesauce
- Weißweincrème
- Vanillepudding mit Dessertkirschen
- westfälische Quarkspeise mit Pumpernickel, Kirschen, Rum und feinen Raspeln schwarzer Herrenschokolade

2,65 €

Endpreis zzgl. Lieferung. Wir bringen Speiseschilder und Vorlegebesteck mit, das Leihgut holen wir ungespült zurück.



Postanschrift:
Josefinenstr. 2
44 628 Herne

fon: +49 (23 23) 89 11 9
fax: +49 (23 23) 89 56 1

Steuernummer:
325/5843/0941
Finanzamt Herne

Ust-IdNr.:
DE293 524 359

ASD*BGN Betriebsnr.:
299 166 34

Buffet: „Cranger-Tor“

zwei festliche Hauptgerichte nach gutbürgerlicher Tradition:

Einzelpreis
inkl. 19% MwSt.
pro Person

Gericht 1:

- kleine Rinderrouladen
gefüllt mit Katenschinken, Gewürzgurke und Zwiebeln
in unserer selbstgemachten dunklen Rouladensauce
- leckerer Rotkohl
- Salzkartoffeln abgestreut mit frisch gehackter Petersilie

Gericht 2:

- zartes Rahmgeschnetzeltes vom westfälischen Schwein
mit Champignons in HEERMANNs Bratensauce, die mit
Sahne aufgegossen wird
- saftige Butter-Spätzle
- Leipziger Allerlei
mit Erbsen, kleinen Möhrchen und Spargel
- Sauce Hollandaise in einem separaten Einsatz

14,25 €

Endpreis zzgl. Lieferung. Wir bringen Speiseschilder und Vorlegebesteck mit, das Leihgut holen wir ungespült zurück.

Buffet: „Planetarium“ ab 12 Personen

zwei leckere Hauptgerichte, hierzu Fingerfood und Dessert

Einzelpreis
inkl. 19% MwSt.
pro Person

Gericht 1:

- kleine Rinderrouladen
gefüllt mit Katenschinken, Gewürzgurke und Zwiebeln
in unserer selbstgemachten dunklen Rouladensauce
- leckerer Rotkohl
- leckere Klöße (halb und halb oder Semmelklöße)

Gericht 2:

- Hähnchenbrust in einer cremigen Sahnesauce
mit frischen Champignons
- Kaisergemüse
- Sauce Hollandaise
- Spiralnudeln

Fingerfood als kaltes Buffet:

- kleine Frikadellenbällchen
- Party-Mettwürstchen
- mini Schweineschnitzel
- mini Blätterteigpasteten mit Pilzen oder Käse gefüllt

mini Dessert im Shot-Glas:

- Vanillemousse mit Passionsfrucht-Spiegel
- 2erlei Mousse mit Pistazien und Walnuß obenauf
- 2erlei Mousse mit Praline und Schoko-Raspeln obenauf

21,95 €

Endpreis zzgl. Lieferung. Wir bringen Speiseschilder und Vorlegebesteck mit, das Leihgut holen wir ungespült zurück.



Postanschrift:
Josefinenstr. 2
44 628 Herne

fon: +49 (23 23) 89 11 9
fax: +49 (23 23) 89 56 1

Steuernummer:
325/5843/0941
Finanzamt Herne

Ust-IdNr.:
DE293 524 359

ASD*BGN Betriebsnr.:
299 166 34

Buffet: „Zauberkasten“ ab 20 Personen
 zauberhaft lecker, mit zwei atemberaubenden Hauptgerichten,
 Salatplatte, kaltem Fingerfood-Buffer, traumhafter Fischplatte sowie
 Käse-Spezialitäten und zwei magischen Desserts

Einzelpreis
 inkl. 19% MwSt.
pro Person



Postanschrift:
 Josefinenstr. 2
 44 628 Herne

fon: +49 (23 23) 89 11 9
 fax: +49 (23 23) 89 56 1

Steuernummer:
 325/5843/0941
 Finanzamt Herne

Ust-IdNr.:
 DE293 524 359

ASD*BGN Betriebsnr.:
 299 166 34

Gericht 1:

- Schweinefilet auf einem Bett aus mediterranem Gemüse wie Tomate, Zucchini und Champignon. Unter das Gemüse wird etwas Sauerrahm gezogen und dann fein mit Rosmarin und Thymian abgeschmeckt. Das Filet wird in Medallions geschnitten und aufgelegt.
- mediterrane Rosmarinkartoffeln von der Kartoffelspalte aus dem Ofen mit Pfeffer und Salz abgerundet

Gericht 2:

- Schmortopf Burgund mit Schweine- und Rindfleisch, Oliven, Korinthen, Rotwein und magerem Katenschinken
- Pariserkartoffeln sind kleine, ganze, geschälte Kartoffeln die in der gußeisernen Pfanne angebraten sind

Salat:

- Salatplatte mit Möhren, Gurke, Krautsalat, Tomate, Kidneybohnen, Mais, Blattsalat, Paprika, Käse als Topping und zwei Dressings wie z. B.: French-Dressing, Senf-Dressing, Essig-Öl-Dressing oder Joghurt-Dressing

Fingerfood:

- mini Antipasti-Stick -vegetarisch-
- mini Mozzarella-Stick -vegetarisch-
- mini Hähnchen-Lolli mit Paprika
- mini Hähnchen-Stick mediterran
- mini Wraps mit Hähnchenbrust, Paprika und Salsa-Dip (auf Wunsch vegetarisch mit Gemüse und Salsa-Dip)

Fischplatte:

- geräucherter Lachs, geräucherte Forellenfilets, sowie Garnelen mit Kräutern und Knoblauch gebraten. Mit Ajoli, Senf-Dill-Sauce und Preiselbeer-Sahne-Sauce

Käse Spezialitäten-Platte nach Saison sortiert:

- Comté, Rohmilchkäse mit Sommertrüffeln, Morbier, Picandou, Weichkäse mit Champagner rosé affiniert, Chaource, Münsterländer Altbierkäse, Deichkäse, butterzarter Schnittkäse, Voralberger Kräuterkaas
- Alle Käsesorten riechen angenehm!** Keine Stinker :o)

Backstube:

- Stangenbrot geschnitten etwa zu Fisch- und Käseplatte

Dessert:

- Profiteroles:
 Brantteigbällchen mit Vanille-Mousse gefüllt und mit Mousse au chocolat überzogen
- Erdbeer-Tiramisu:
 Mascapone, Löffelbisquit und Erdbeer-Spiegel.
 Traumhaft lecker, ohne Ei und ohne Alkohol!

29,85 €

Endpreis zzgl. Lieferung. Wir bringen Speiseschilder und Vorlegebesteck mit, das Leihgut holen wir ungespült zurück.

Buffet: „Kemnader See“ ab 12 Personen
 festliche Tafel aus zwei Hauptgerichten, kaltem Fingerfood-Buffer und zwei leckeren Desserts

Einzelpreis
 inkl. 19% MwSt.
pro Person



Postanschrift:
 Josefinenstr. 2
 44 628 Herne

fon: +49 (23 23) 89 11 9
 fax: +49 (23 23) 89 56 1

Steuernummer:
 325/5843/0941
 Finanzamt Herne

Ust-IdNr.:
 DE293 524 359

ASD*BGN Betriebsnr.:
 299 166 34

Gericht 1:

- traumhaft zarter Rinderbraten mit Pfifferlingen und HEERMANNs leckerer Rinderbratensauce
- Kartoffelgratin mit Sahne und Käse überbacken

Gericht 2:

- Medallions von der Hähnchenbrust in einer fruchtigen Tomaten-Weißwein-Sauce
- Pariserkartoffeln sind kleine, ganze, geschälte Kartoffeln die in der gußeisernen Pfanne angebraten sind

Gemüse:

- Gemüseplatte mit Spargel (Spargelsaison frisch, sonst gefroren), Rosenkohl, Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen und Möhren und Prinzessbohnen mit Katenschinken aus der Pfanne
- Sauce Hollandaise

Salat:

- bunt gemischter Blattsalat mit Tomate, Gurke, Paprika und Karotten. Joghurt-Dressing oder Essig-Öl separat.

Fingerfood:

- mini Hähnchen-Stick mediterran
- mini Burger mit pulled Hähnchenbrust
- mini Antipasti-Stick -vegetarisch-
- mini Falafel -vegan-
- mini Räucherfisch-Praline

Dessert:

- Herrencrème:
 Vanillepudding mit untergehobener Sahne, Rum und Raspeln von der schwarzen Herrenschokolade
- Mousse au chocolat, lecker und luftig

26,65 €

Endpreis zzgl. Lieferung. Wir bringen Speiseschilder und Vorlegebesteck mit, das Leihgut holen wir ungespült zurück.

Blechkuchen für Ihre Feier
 HEERMANN ist auch 100 Jahre Bäckerei- und Konditoreihandwerk

Einzelpreis
 inkl. 19% MwSt.
pro Stück

- luftiger Rührteigkuchen mit Früchten
- saftiger Streuselkuchen
- cremiger Bienenstich
- leckerer Käse-Mandarine
- fruchtiger gedeckter Apfelkuchen
- toller Kirsch-Streusel
- Donauwelle mit Kirschen
- New York Chocolate-Cake, traumhaft schokoladig
- saftiger Rübli-Kuchen mit Möhrchen

1,80 €

Endpreis zzgl. Lieferung. Wir bringen Speiseschilder und Vorlegebesteck mit, das Leihgut holen wir ungespült zurück.

Buffet: „Lottental“ ab 12 Personen

deftig und bodenständig: So feiern wir!
zwei Hauptgerichte, Fingerfood, Käseplatte und Blechkuchen

Einzelpreis
inkl. 19% MwSt.
pro Person

Gericht 1:

- Krustenbraten nach westfälischer Art, gepökelt & saftig
- Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Katenschinken
- deftige Speckböhnchen

Gericht 2:

- Gulasch nach ungarischer Art mit Paprika, Schweinefleisch und Rindfleisch
- Spiralnudeln
- herzhafter Rotkohl

Salat:

- Weißkrautsalat

Fingerfood:

- kleine Frikadellenbällchen
- mini Schinkenröllchen
- Party-Mettwürstchen
- ½ Ei gefüllt mit Mayonaise, Kräutern und Eigelb

Käse:

- Käsesorten am Stück mit Weintrauben dekoriert

Brot:

- Partybrötchen gemischt
- Kräuterbutter und Knoblauchbutter

Kuchen:

- drei Sorten Blechkuchen aus folgender Auswahl:
Rührteig mit Früchten, Bienenstich, Käse-Mandarine,
gedeckter Apfelkuchen, Kirsch-Streusel, Donauwelle

20,25 €

Endpreis zzgl. Lieferung. Wir bringen Speiseschilder und Vorlegebesteck mit, das Leihgut holen wir ungespült zurück.



Postanschrift:
Josefinenstr. 2
44 628 Herne

fon: +49 (23 23) 89 11 9
fax: +49 (23 23) 89 56 1

Steuernummer:
325/5843/0941
Finanzamt Herne

Ust-IdNr.:
DE293 524 359

ASD*BGN Betriebsnr.:
299 166 34

Buffet: „Am alten Stadtgarten“ ab 40 Personen

drei schöne Hauptgerichte mit leckerem Dessert

Einzelpreis
inkl. 19% MwSt.
pro Person

Gericht 1:

- Schweinefilet mit HEERMANNs feiner Sahnesauce und frischen Champignons
- Pariserkartoffeln: kleine, ganze geschälte Kartoffeln, die in der gußeisernen Pfanne angebraten sind

Gericht 2:

- Sauerbraten vom Rind, traumhaft zart
- Kartoffelklöße (halb und halb)
- Rotkohl

Gericht 3:

- Filet vom Wildlachs in einer leichten Meerrettich-Sahne
- Bandnudeln

Gemüseplatte:

- Spargel (Spargelsaison frisch, sonst gefroren), Rosenkohl, Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen und Möhren, Prinzessbohnen mit Katenschinken aus der Pfanne
- Sauce Hollandaise

mini Dessert im Shot-Glas:

- Vanille mousse mit Passionsfrucht-Spiegel
- Zerdei Mousse mit Pistazien und Walnuß obenauf
- erfrischende Cheesecake-Crème mit Mandarine

22,95 €

Endpreis zzgl. Lieferung. Wir bringen Speiseschilder und Vorlegebesteck mit, das Leihgut holen wir ungespült zurück.



Postanschrift:
Josefinenstr. 2
44 628 Herne

fon: +49 (23 23) 89 11 9
fax: +49 (23 23) 89 56 1

Steuernummer:
325/5843/0941
Finanzamt Herne

Ust-IdNr.:
DE293 524 359

ASD*BGN Betriebsnr.:
299 166 34

Buffet: „kleine Zauberei“ ab 12 Personen

zaubert sich bei jedem Anlass in die Herzen der Gäste

Einzelpreis
inkl. 19% MwSt.
pro Person

heißes Vergnügen:

- Currywurst-Topf mit HEERMANNs pikanter Currysauce

kaltes Vergnügen:

- mini Hähnchen-Lolli mit Paprika
- mini Bergkäse-Rösti mit geräuchertem Speck
- mini Wrap mit Hähnchenbrust, Paprika und Salsa-Dip
- Chili-Popper mit Frischkäse gefüllt -vegetarisch-
- mini Tomaten-Mozzarella-Stick -vegetarisch-
- mini Räucherfisch-Praline
- Garnele im Kartoffel-Mantel
- Ajoli

Käsehappenplatte:

- kleine Häppchen, gepiekt und mit Trauben dekoriert

Backstube:

- Partybrötchen gemischt
- Stangenbrot zur Currywurst
- Kräuter- und Knoblauchbutter

Dessert-Zauber:

- Bayrische Crème mit zauberhafter Himbeersauce
- Schokoladenpudding mit Vanillezauber

17,95 €

Endpreis zzgl. Lieferung. Wir bringen Speiseschilder und Vorlegebesteck mit, das Leihgut holen wir ungespült zurück.

Buffet: „Altes Land“ ab 40 Personen
drei schöne Hauptgerichte, kaltes Buffet, Käse, Brotkorb

Einzelpreis
inkl. 19% MwSt.
pro Person

Gericht 1:

- Burgunderbraten vom Schwein, leicht gepökelt, aus dem Ofen mit dunkler Bratensauce
- Kartoffelgratini
- Prinzessbohnen aus der Pfanne mit Katenschinken

Gericht 2:

- Rinderpfefferbraten
- Pariserkartoffeln
- Rotkohl

Gericht 3:

- Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika-Rahm
- Butter-Spätzle
- Kaisergemüse
- Sauce Hollandaise

Salat:

- Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Mayonnaise
- Bauernsalat mit Paprika, Tomate, Oliven, Feta

kalte Speisen:

- Schweineschnitzel
- Hähnchenschnitzel
- Hähnchenschnitzel mit Knusperpanade
- kleine Frikadellenbällchen
- Party-Mettwürstchen
- mini Schinkenröllchen
- ½ gefüllte Eier

Käse:

- Käsesorten am Stück mit Weintrauben dekoriert

Brotkorb:

- Partybrötchen mini
- Stangenbrot aufgeschnitten
- Zwiebelbrot aufgeschnitten
- Kräuterbutter und Knoblauchbutter
- Griebenschmalz

20,95 €

Endpreis zzgl. Lieferung. Wir bringen Speiseschilder und Vorlegebesteck mit, das Leihgut holen wir ungespült zurück.



Postanschrift:
Josefinenstr. 2
44 628 Herne

fon: +49 (23 23) 89 11 9
fax: +49 (23 23) 89 56 1

Steuernummer:
325/5843/0941
Finanzamt Herne

Ust-IdNr.:
DE293 524 359

ASD*BGN Betriebsnr.:
299 166 34

Buffet: „Knappe“ ab 40 Personen
drei leckere Hauptgerichte, kaltes Buffet mit Salaten,
Käse, Brotkorb und Dessert

Einzelpreis
inkl. 19% MwSt.
pro Person

Gericht 1:

- Schweinebraten in einer kräftigen Zigeunersauce mit Paprika, Zwiebeln und Tomaten
- Rösti-Taler
- Leipziger Allerlei mit Erbsen, Möhren und Spargel
- Sauce Hollandaise

Gericht 2:

- kleine Rinderrouladen gefüllt mit Katenschinken und Gurke
- Pariserkartoffeln in der Pfanne geschwenkt
- Rotkohl

Gericht 3:

- Hähnchengeschnetzeltes aus der Brust geschnitten
- Bandnudeln
- Leipziger Allerlei mit Erbsen, Möhren und Spargel
- Sauce Hollandaise

Salat:

- Kartoffelsalat nach italienischer Art, mit Essig, Öl und Frühlingszwiebeln
- pikanter Nudelsalat mit Thunfisch und Paprika
- Salatplatte mit Möhren, Gurke, Krautsalat, Tomate, Kidneybohnen, Mais, Blattsalat, Paprika, Käse, Kräuter-Dressing mit Essig/Öl und Joghurt-Dressing

kalte Speisen:

- Schweineschnitzel
- Hähnchenschnitzel
- kleine Frikadellenbällchen
- mini Elsass (Laugenteig, Sour-Cream, Ei, Lauchzwiebel)
- Petits: kleine Häppchen mit Käse oder mit Champignon gefüllt und von Blätterteig umhüllt
- Ajoli-Dip

Käse:

- Käsesorten am Stück mit Weintrauben dekoriert

Brotkorb:

- Partybrötchen mini
- Stangenbrot aufgeschnitten
- Kräuterbutter und Knoblauchbutter

Dessert:

- Herrencrème:
Vanillepudding mit Sahne, Rum & Schokolade
Auf Wunsch ohne Rum zubereitet!
- Mousse au chocolat
- Rote Grütze mit Vanillesauce

20,75 €

Endpreis zzgl. Lieferung. Wir bringen Speiseschilder und Vorlegebesteck mit, das Leihgut holen wir ungespült zurück.



Postanschrift:
Josefinenstr. 2
44 628 Herne

fon: +49 (23 23) 89 11 9
fax: +49 (23 23) 89 56 1

Steuernummer:
325/5843/0941
Finanzamt Herne

Ust-IdNr.:
DE293 524 359

ASD*BGN Betriebsnr.:
299 166 34

Buffet: „Sodinger Amtshaus“ ab 12 Personen
zwei Hauptgerichte, leckere kalte Kleinigkeiten und Dessert

Einzelpreis
inkl. 19% MwSt.
pro Person



Gericht 1:

- kleine Rinderrouladen mit Katenschinken und Gurke
- Pariserkartoffeln in der Pfanne geschwenkt
- Rotkohl

Gericht 2:

- Medallions von der Hähnchenbrust
in Sahnesauce mit Champignons
- Spirelli-Nudeln
- Kaisergemüse mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhren
- Sauce Hollandaise

kalte Speisen:

- kleine Frikadellenbällchen, Party-Mettwürstchen,
mini Schweineschnitzel, Petits: mini Blätterteighappen
mit Käse oder Pilzen gefüllt

Dessert:

- Bayrische Crème mit Himbeersauce
- Schokoladenpudding mit Vanillesauce

19,60 €

Postanschrift:
Josefinenstr. 2
44 628 Herne

fon: +49 (23 23) 89 11 9
fax: +49 (23 23) 89 56 1

Steuernummer:
325/5843/0941
Finanzamt Herne

Ust-IdNr.:
DE293 524 359

*ASD*BGN Betriebsnr.:*
299 166 34

Endpreis zzgl. Lieferung. Wir bringen Speiseschilder und Vorlegebesteck mit, das Leihgut holen wir ungespült zurück.

Buffet: „Teutoburgia“ ab 40 Personen
drei Hauptgerichte, Gemüse, kalte Speisen, Käse und Brotkorb

Einzelpreis
inkl. 19% MwSt.
pro Person

Gericht 1:

- Krustenbraten, gepökelt und geräuchert, aus dem Ofen
- Kartoffelgratin aus dem Ofen

Gericht 2:

- Pfefferbraten vom Schwein, mit dunkler Bratensauce
und aromatischen grünen Pfefferkörnern
- Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Katenschinken

Gericht 3:

- Putengulasch aus der Brust geschnitten
mit Paprika und Champignons
- Bandnudeln

Gemüse:

- Gemüseplatte mit Spargel, Erbsen und Möhren,
Blumenkohl, Rosenkohl, Champignons und
Speckbohnen aus der Pfanne, separat Sauce Hollandaise

kalte Speisen:

- Schweineschnitzel, Putenschnitzel, Frikadellen,
Party-Mettwurst, mini Hähnchenbrustfilet-Stick
mit Paprika, mini Hähnchen-Stick mediterran mariniert

Käse:

- Käsesorten am Stück mit Weintrauben dekoriert

Brotkorb:

- Ciabatta-Brot, Partybrötchen mini,
Kräuter- und Knoblauchbutter

19,30 €

Endpreis zzgl. Lieferung. Wir bringen Speiseschilder und Vorlegebesteck mit, das Leihgut holen wir ungespült zurück.