



culinaruhr
Küche und Catering

**Leistungen
& Preise**

Speisen, Getränke & Service



Liebe Gäste und Geschäftspartner,

für Ihre Feste und Feiern bieten wir Ihnen umfassenden Service mit dem nötigen Equipment, Dekoration, Personal an.

Folgende Seiten sind nur ein kleiner Ausschnitt unserer Möglichkeiten, sollten Sie die eine oder andere Idee für Ihre Veranstaltung haben und finden diese nicht in unserer Karte sprechen Sie uns an.

culinaruhr

Küche und Catering

Postfach 101227

44712 Bochum

Durchwahl

Fon 0234 9133350

Fax 0234 9133182

krossmann@diakonie-ruhr.de

www.culina-Ruhr-GmbH.de

Mit dieser Preisliste verlieren alle früheren Preislisten ihre Gültigkeit.

Stand: Oktober 2010

Suppen und Eintöpfe

Aus dem Suppentopf ab 10 Personen

Suppen 250 ml je Portion

Ungarische Gulaschsuppe herzhaft gewürzt mit Paprika und Champignons	2,80 €
Tomatencremesuppe „Toscana“ mit feinen Kräutern der Provence	2,50 €
Käselauchsuppe mit Rindfleisch mit einem Hauch von Käse, Rindfleisch und feinen Porreestreifen	2,80 €
Champignonrahmsuppe mit feiner Pilznote und frischem Rahm	2,50 €
Broccolicremesuppe mit Julien vom geräucherten Farmerschinken	2,50 €
Klare Hochzeitssuppe mit Einlage mit feinem Gemüse, Eierstich und Fleischklößchen	2,45 €

Herzhaftes Eintöpfe wie bei Oma ab 15 Personen

Eintöpfe 500 ml je Portion

Herzhafter Erbseneintopf mit Kasselereinlage	3,80 €
Linseneintopf süß / sauer mit Mettwurstscheiben und feinem Gemüse	3,80 €
Bäuerliche Kartoffelsuppe mit frischem Gemüse, saurem Rahm und geräuchertem Speck	3,80 €
Bunter Nudeleintopf mit einer herzhaften Einlage und zartem Rindfleisch	3,50 €
Geflügel-Reiseintopf mit verschiedenem frischen Gemüse und magerem Geflügel	3,50 €
Westfälischer Grünkohl mit Kartoffeleinlage und Kasseler	3,90 €

Belegte Brote und Canapes

Belegte Landbrotsscheiben/ oder Partybrötchen

ab 5 Personen

belegt mit...

Schinkenmett und Zwiebelringen

Kochschinkenröllchen mit weißem Spargel

Bauernschinken mit Cornichons

Mortadella mit feiner Salatgarnitur

verschiedenen Käsesorten mit Trauben

1,25 € pro Stück

Brötchenhälften

belegt mit...

verschiedenen Frischwurstscheiben

saftigem Hinterkochschinken

Bauernschinken

Salami

Bratenaufschnitt

verschiedenen Käsesorten

1,35 € pro Stück

Canapes

ab 5 Personen (pro Person 5 Canapès)

Schinkenmedaillons mit feiner Auflage

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Frischkäsecreme mit feinem Gemüse

Hähnchenbrustfilet auf Orangenscheibe mit Currycreme

gefüllte Roastbeefröllchen

Brie mit Trauben

geräuchertes Kasseler mit Ananas

gegrillte Hackfleischtaler mit Cornichons

Bauernschinken mit Mixedpickles

Tatar vom Matjesfilet mit Kräutern und Zwiebeln

1,75 € pro Stück

Brothkorb ab 10 Personen

verschiedene Partybrötchen mit Butter und Kräuterbutter

1,50 € pro Person

Türkisches Fladenbrot mit Dipp (verschiedene)

1,80 € pro Person

Baguette (verschiedene Sorten auf Nachfrage)

2,50 € je Baguette

Finger Food

Finger Food ab 10 Personen

Preise pro Person

Finger Food Büffet (6 Teile pro Person)

Cornettini (herzhafte Waffel) gefüllt mit	feiner Avocado-creme pikanter Thunfischcreme
Scampi- Bacon- Spießchen auf Seegrassalat	
Sushi Röllchen verschieden belegt	
Mini Pizza verschieden belegt	
Crepes-Roulade mit Frischkäse und Lachs gefüllt	
vegetarische Frühlingsrolle mit asiatischem Dipp	
Serranoschinken auf Ciabatta mit Melonenkugel	
Teigschälchen mit Geflügelcocktail	
Kleiner Gemüsewrap mit Dipp	
Kleiner Hamburger mit pikanter Sauce	
Melonenschiffchen mit zart geräuchertem Schinken	11,50 €

Flying Büffet

herzhafte Vorspeisen im dekorativen Glas

Tatar von Räucherforelle mit Rettich und Safran-Topping	
Entenbrust süß-sauer auf Reis-Lauch-Salat	
Lachsröllchen mit Meerrettich auf Ratatouillesalat	
Quitten-Konfitüre auf Gänseleber-Parfait	
Kalbsleber-Pralini in Pumpernickel auf Sellerie-Mandarinen-Salat	
Mousse von Avocado mit Limone und Koriander	
Salat von der Maispoularde mit Cocktail-Dipp	
diese 7 Sorten / je 5 Gläschen (35 Portionen)	82,00 €

Vorspeisen und Salate

Vorspeisen ab 10 Personen

Preise pro Person...

Antipasti, Gegrilltes in Olivenöl, Knoblauch und Kräutern, mariniertes Gemüse wie Paprika, Auberginen, Champignons, Zwiebeln...	4,60 €
Tomaten mit Mozzarella, frischem Basilikum und Balsamico	4,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Ruccola und Parmesan	4,50 €
Krabbencocktail mit feinen Apfelstreifen und Spargel, dazu reichen wir Ihnen eine Cocktailsauce	4,40 €

Salate ab 10 Personen

Blattsalate der Saison mit einem Dressing Ihrer Wahl	1,60 €/ pro Port.
Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Gurke und Ei	1,60 €/ 150 gr.
Nudelsalat „Pepe“ mit feiner Mayonnaise	1,60 €/ 150 gr.
Krautsalat mit Essig und Öl oder in Sahnedressing	1,50 €/ 150 gr.
Heringsalat in Sauerrahm mit Gewürzgurke und Äpfeln	1,85 €/ 150 gr.
Bauernsalat mit Paprika, Tomaten, Gurken und Fetakäse	2,10 €/ 150 gr.

Dressings je Portion a 40gr.

Joghurtdressing	0,50 €
Cocktaildressing	0,50 €
French Dressing	0,50 €
American Dressing	0,50 €

Die kleine Idee zum Mittag

Idee Nr. 1

ab 15 Personen

Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat überbacken, mit Gratinkartoffeln

Rustikale Fleischplatte mit Schnitzelchen, Schinkenröllchen und Frikadelle

Fischplatte mit Räucherlachs und Makrelenfilet

Partybrötchen und Kräuterbutter

Kartoffelsalat

Mousse Ihrer Wahl

12,50 € pro Person

Idee Nr. 2

ab 15 Personen

warme Bratenplatte mit Kasselerbraten, Spießbraten und Putenbraten
mit einer bunten Gemüseplatte und Gratinkartoffeln

Rustikale Fleischplatte mit Schweinemedallions und Schinkenröllchen

Heringssalat in Sahnedressing

Tortellinisalat

Partybrötchen und Kräuterbutter

Dessert Ihrer Wahl

14,50 € pro Person

Idee Nr. 3

ab 15 Personen

Cannelloni auf Blattspinat mit Käse überbacken

Schweinemedallion „Piccata“ in feiner Käsehülle mit Tomatensauce

Pesto-Spaghetti

roher Schinken mit Melonenschiffchen

Meeresfrüchtesalat mit verschiedenen Früchten des Meeres

Partybrötchen und Kräuterbutter

Partybüffet

Kleines Partybüffet

ab 15 Personen

Paniertes Schnitzelchen
Partyfrikadelle und Mettwurstchen
Kartoffelsalat
Nudelsalat
Krautsalat
Brotkorb mit Partybrötchen und Kräuterbutter
Senf und Ketchup Portionen

8,90 € pro Person

Großes Partybüffet

ab 15 Personen

Deftige Gulaschsuppe
Paniertes Schnitzelchen
Partyfrikadelle und Mettwurstchen
Zwiebelmett mit frischen Zwiebeln
Räucherlachplatte mit Sahnemeerrettich
Kochschinkenröllchen mit Stangenspargel
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Kartoffelsalat
Sahnekrautsalat
Brotkorb mit Partybrötchen, Baguette und Kräuterbutter
Kleine Käseplatte mit Trauben
Schokomousse

14,90 € pro Person

Westfälisches Büffet

ab 15 Personen

Westfälischer Knochenschinken mit Mixed Pickles
Herzhaftes Wurstbrett mit Sülze, Zwiebelmett und grober Leberwurst
Sahne-Heringshappen mit Dill
herzhafte Mettwurstchen
Kartoffelsalat
Krautsalat
Brotkorb mit Partybrötchen, Kräuterbutter und Griebenschmalz

warm:

Zarter Schweinehaxer auf Sauerkraut mit Kartoffelknödel
Milchreis mit Kirschen

14,50 € pro Person

Themen Büffets

Italienisches Büffet

ab 15 Personen

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
gemischte Platte mit Antipasti
gegrillte Auberginen mit Joghurtcreme
Vitello Tonnato von der Pute
gemischter Salat mit Dressing Ihrer Wahl
Ciabatta mit Butter und Kräuterbutter
Tiramisu

warm

Saltim bocca Romana in feiner Madeirasauce
Piccata Milanese mit pikanter Peperonata
Pesto-Spaghetti

16,50 € pro Person

Bayrisches Büffet

ab 15 Personen

Kartoffelsuppe mit geschmolzenem Speck und Zwiebeln
Münchener Aufschnittplatte mit
Knochenschinken, Leberkäse und geräuchertem Bauch
Bayerischer Wurstsalat in einer herzhaften Vinaigrette und Zwiebeln
Obatzter Käse (angemachter Camembert) fein garniert
Brotkorb mit Partybrötchen und Laugengebäck
pikanter Krautsalat
Nürnberger Rostbratwürstchen mit warmen Kartoffelsalat
kleine marinierte Schweinshaxer auf Sauerkraut
Kartoffel- und Semmelklöße
warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

15,00 € pro Person

Grillbüffet

ab 15 Personen zum selber grillen

Bratwürstchen
marinierte Schweinenackensteaks und würziges Bauchfleisch
Spare Ribs in pikanter Barbecuesauce mariniert
kleiner Lachs-Gemüsespieß
Folienkartoffeln (nach Absprache gegart) mit Sour Creme
Kartoffelsalat und Nudelsalat
Krautsalat in Essig-Oel oder Sahnedressing
Bauernsalat mit Gurken, Tomaten und Paprika
Ketchup- und Senfportionen
Brotkorb mit Partybrötchen und Kräuterbutter
Rote Grütze mit Vanillesauce

14,50 € pro Person

Menüauswahl für jeden Tag

Warme Hauptgerichte

ab 15 Personen

Schweinefilet Saltim Bocca mit Schinken und Salbei in einer herzhaften Madeirasauce mit Pesto-Nudeln und italienischem Salat	9,75 €
Schweinelendchen „Hubertus“ mit Waldpilzsauce und Apfelrotkohl dazu reichen wir Ihnen Butterspätzle	9,10 €
Gegrillter Kasselerbraten mit einem Gemüse Ihrer Wahl und Röstkartoffeln	7,95 €
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ in einer pikanten Sauce mit Sauerrahm, Kaisergemüse und Butternudeln	8,85 €
Hähnchenbrustfilet „Florentiner Art“ mit Blattspinat überbacken, dazu reichen wir Ihnen einen bunten Salatteller und Kartoffelgratin	8,45 €
Zarter Schweinehaxer in Rosmarinjus mit bayerischem Kraut und Kartoffelklößen	7,90 €
Schweinerückensteak „Brauhaus“ mit Früchten des Waldes überbacken mit Pfefferkäse, Rosenkohl und Kartoffelgratin	9,95 €
Putengeschnetzeltes in Weinbrand-Pfeffersauce mit einem Gemüse Ihrer Wahl und Butterspätzle	8,85 €

verschiedene Braten (heftig & deftig)

ab 15 Personen

Zarter Putenrollbraten mit Champignonrahmsauce und feinem Sommergemüse und einer Beilage Ihrer Wahl	7,90 €
Pikanter Spießbraten mit gebratenen Zwiebeln, Sauerkraut und Schwenkkartoffeln	7,85 €
Krustenbraten vom Schinken mit einer bunten Gemüseplatte, dazu reichen wir Ihnen eine Beilage Ihrer Wahl	8,40 €
Gemischte Bratenplatte vom Rind, Schwein und Pute in Bratensauce mit Apfelrotkohl oder Gemüse nach Wahl und Petersiliekartoffeln	9,50 €
Ganze Riesenhaxe mit Sauerkraut und Kartoffelklößen	10,50 €

Menüs für den besonderen Anlass

Fischgerichte:

Pochiertes Lachsfilet auf Riesling-Kräutersauce mit Marktgemüse und Pfannenkartoffeln	8,35 €
Gefülltes Pangasiusröllchen mit einer Lachsfüllung und herzhaften Pernodsauce dazu reichen wir Ihnen Gemüsestreifen, Salat und Butterreis	8,95 €
Herzhafte Fischnudel-Pfanne mit einem Salat der Saison	7,90 €

Pasta:

Penne Nudeln in einer feinen Tomatensauce mit Mozzarellawürfeln, Rucculasalat und Parmesankäse	5,90 €
Bunte Tortellini mit feinen Gemüsestreifen und Käserahmsauce überbacken, dazu reichen wir einen Salatteller	5,50 €
Cannelloni (vegetarisch oder mit Fleischfüllung) „Florentiner Art“ auf Blattspinat überbacken mit einer Käserahmsauce, Salatteller	6,50 €

Geflügel:

Entenbraten auf Orangen-Honigsauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	8,60 €
Putenmedaillons in Pfefferkräutersauce mit Broccoliröschen dazu reichen wir Kartoffelgratin	8,00 €
Hähnchenfiletspieß in Curry-Kokossauce mit Kaisergemüse und einer Wildreismischung	7,50 €
Streifen von der Entenbrust mit roten Paprikastreifen, Bambussprossen, Zuckerschoten und Mais in süß-saurer Sauce und chinesischen Eiernudeln	9,50 €

Menüs für den besonderen Anlass

Wild und weiteres

Wildschweinbraten mit Früchten des Waldes in Rotweinsauce dazu reichen wir Rosenkohl und Pfannenkartoffeln	10,40 €
Elchsauerbraten mit Rosinen und Mandeln, Rotkohl mit glacierten Apfelwürfeln und Kartoffelklößen	11,50 €
gespickte Hasenkeule im Ofen geschmort mit Waldpilzen in feiner Sauerrahmsauce mit Rosenkohl und Butterspätzle	10,90 €
Koreanisches Feuerfleisch aus dem Schweinenacken mit chinesischem Gemüse und Glasnudeln	9,50 €
Zarte Lammhaxe mit einer herzhaften Rosmarin-Jus mit Prinzessböhnchen und Röstkartoffeln	9,00 €
Hausmacher Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Rosinensauce dazu reichen wir Ihnen Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	8,80 €

Desserts

Portionsdessert ab 15 Portionen je Sorte

Vanillemousse fein garniert	2,20 €
Schokomousse mit Schlagsahne	2,20 €
Obstsalat mit Kirschwasser	2,40 €
Stracciatellacreme	1,90 €
Haselnussdessert	1,90 €
Panna Cotta mit Fruchtmark und Früchten	2,30 €
warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	2,80 €
Westfälischer Milchreis mit Kirschen	2,60 €
Waldbeerengrütze mit Vanillesauce	2,40 €

Dessertplatten

bunte Geleeplatte mit Vanillesauce (10 Personen)	12,00 €
Tiramisu-Platte ca. 20 Personen	45,00 €

Dessertschüsseln je Schüssel ca. 15 Personen

Schokomousse	21,00 €
Vanillemousse	21,00 €
Panna Cotta mit Früchten Ihrer Wahl	22,50 €
Pfirsich-Maracuja-Quarkdessert	21,50 €
Himbeer-Joghurt-Dessert	23,50 €
Sauerrahm- Kirsch-Dessert	23,50 €
Panna Cotta Caremell	21,50 €
Duo-Schoko-Mousse	21,50 €
Erdbeer- Rhababer-Grütze mit Vanillesauce	19,50 €
Eierlikör-Cremedessert	21,50 €

Equipment Leihgeschirr

Geschirr

Teller normal	25 cm	0,15 €
Teller Dessert	21 cm	0,15 €
Suppenteller	20 cm	0,15 €
Suppenschale		0,15 €
Kaffeetasse inkl. Untertasse		0,18 €
Kaffebecher		0,15 €
Glasschälchen (für Salat und Dessert)		0,15 €
Thermokanne weiß/ blau	1 Ltr.	1,43 €

Gläser

Sektglas	0,15 €
Weinglas	0,15 €
Willy Becher	0,15 €

Besteck

Messer	0,15 €
Gabel	0,15 €
großer Löffel	0,15 €
kleiner Löffel	0,15 €
Kuchengabel	0,15 €

Preise gelten bei Nicht-Inanspruchnahme einer anderen Cateringleistung.
Bei Lieferung von Speisen wird Ihnen eine Pauschale nach Umfang berechnet, diese wird Ihnen vorher angeboten.

Inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer sowie inklusive Reinigung

Equipment

sonstiges . . .

Personal

Servicearbeiter pro Person/ Stunde	18,50 €
Koch pro Person/ Stunde	31,50 €

Tischdeko

Tischdecke	3,50 €
Mitteldecken (Duni) 80/80	1,25 €
Teelichter	
Kerzenständer	

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die aufgeführten Preise der Speisen, Leihgeschirr und Personal enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Die Bezahlung der von uns gelieferten Speisen und Leihgegenstände erbitten wir, sofern nicht anders vereinbart, sofort nach Erhalt der Rechnung auf das ausgewiesene Bankkonto unter Mitteilung der Rechnungsnummer.

Für den Fall eines Rücktritts bei der Bestellung durch den Besteller kann die Culina Ruhr GmbH Ersatz für die entstandenen Aufwendungen und Vorbereitungen verlangen.

Der Ersatz ist unter Berücksichtigung der gewöhnlich ersparten Aufwendungen und möglicher anderweitigen Verwendung pauschaliert.

Die Höhe des Ersatzanspruches bemisst sich wie folgt:

Rücktritt zugegangen bis 30 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin:	0	%
Rücktritt zugegangen bis 14 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin:	5	%
Rücktritt zugegangen bis 07 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin:	10	%
Rücktritt zugegangen bis 01 Tage vor dem vereinbarten Liefertermin:	50	%
Rücktritt am Tage des vereinbarten Liefertermins: des Menü-Büffetpreises pro Person	100	%

Die Anlieferung erfolgt in der Regel durch den Kunden (Selbstabholer)

Erfolgt die Anlieferung über die Culina Ruhr GmbH, berechnen wir Ihnen innerhalb des Bereiches (20 km) des für Sie zuständigen Betriebes bei einem Bestellwert unter 300,00 € eine Anfahrtspauschale von 15,- €

Für Anlieferungen außerhalb dieser Bereiche erfolgt die Berechnung der Fahrtkosten nach Absprache.

Wir erbitten, sofern nicht anders vereinbart, die Rückgabe der von uns gelieferten Gegenstände im vor gereinigten Zustand. (Bitte keine Topfkratzer und scharfe Reinigungsmittel einsetzen.)

Wir sind berechtigt, die in unserem Sortiment und der Preisliste aufgeführten Waren, Gerichte und Spezialitäten im Bereich des Zumutbaren auszutauschen.

Weisen die von uns hergestellten Waren Mängel auf, so hat der Kunde dies unverzüglich nach der Übergabe gegenüber uns oder unserem Bevollmächtigten zu rügen. Unterlässt er die Rüge, so gilt die Lieferung als genehmigt.

Für die leihweise zur Verfügung gestellten Gegenstände haftet bei Verlust oder Beschädigung der Besteller, Chafing Dishe und Brennpaste werden auf Wunsch für die warmen Speisen kostenlos zur Verfügung gestellt.

Gerichtsstand für beide Seiten ist Bochum.