



# MEUERSMORP

## Partyservice

*„Die Gastlichkeit, das gemeinsame Erleben und das Zusammensein mit Familie und Freunden, ist ein fester Bestandteil unserer heutigen Küchenkultur und macht das Leben einfach schöner.*

*Wo lässt sich diese Kunst der Gastlichkeit besser erleben als auf Ihrer eigenen Feier?*

*Aus Erfahrung können wir sagen, dass ein gut organisiertes und passend arrangiertes Buffet ein Fest abrundet.*

*Ich würde mich freuen Ihnen dabei behilflich zu sein, Sie und Ihre Gäste zu bewirten.“*

*Ihr*

*Werner Meuersmorp*

Abtskücher Str. 50  
42579 Heiligenhaus  
Tel.: 0 20 56 6 03 77  
Fax: 0 20 56 59 55 59  
meuersmorp@t-online.de  
www.meuersmorp.de

# MEUERSMORP

---

*Partyservice*

**Preisliste**





# Fingerfood

„ von der Hand in den Mund“

- 01 Grüner- oder weisser Spargel - Kartoffelauflauf im Glas
- 02 Bulgursalat im Glas ( ab 10 Stück )
- 03 Currywurst im Glas ( warm )
- 04 Melone mit Schinken
- 05 Hähnchenspieße mit Mandeln
- 06 Hähnchenspieße, herzhaft
- 07 Roastbeefröllchen gefüllt mit Meerrettichcreme
- 08 Schweinefilet auf Gurkenscheiben
- 09 Schinkendatteln
- 10 Pflaumen im Speckmantel
- 11 Serranoschinken mit Melone im Glas
- 12 Hähnchen mit Mango-Chilli und grünem Spargel im Glas
- 13 Waldorfsalat im Glas mit Curryhähnchen
- 14 Tomaten Mozzarellaspieße
- 15 Frikadellenspieße
- 16 gem. Anti Pastispieße
- 17 Satespieße vom Hähnchen
- 18 Lachslockenspieße
- 19 Scampi-Spieße „Pazifik“ mit Honig und geröst. Sesam
- 20 Garnelenspieße
- 21 Garnelen mit Frischkäse auf Gurkentalern
- 22 Shrimps mit Honig, Sesam und Obst
- 23 Matjesmousse auf Pumpernickel
- 24 Lachsmousse auf Pumpernickel
- 25 grüner Spargel mit Lachs
- 26 Heringssalat „Oslo“ im Glas
- 27 Fischpralinen
- 28 Fruchtspieße
- 29 Tomatenschiffchen gefüllt mit Basilikumcreme
- 30 Trockenfrüchte mit Schafskäse in Honig mariniert
- 31 Dattel gefüllt mit Feta
- 32 Ziegenkäse auf Pumpernickel
- 33 Kottenbotter mit Pumpernickel
- 34 gem. Käsesticker
- 35 gem. Bruschetta
- 36 Käsegebäckstangen
- 37 Zucchini - Frittata
- 38 Cocktail-Tomaten mit Parmesan Raspel

Preis auf  
Anfrage



# Quiche in Tartelettes

---

39	Lachspudding	
40	Lachs mit Spinat	
41	Gemüse Spaghetti	
42	grüner Spargel mit Cherry-Tomaten	2,40 €
43	Spargel Schinken	Stück
44	Tomaten Zucchini	
45	Quiche Lorraine	

---

46 div. Flammkuchen bei Ihnen vor Ort gebacken

# Vorspeisen

---

47	Lachs in Brotkruste	
48	gem. geräucherte Fischplatte mit ( Lachs, Forelle, Makrelen, Shrimpspießen, Lachslocken)	
49	Flusskrebssalat	
50	Anti Pasti Platte	
51	Tomaten Mozzarella mit frischem Basilikum	
52	Tomaten Mozzarella Salat	Preis auf Anfrage
53	Melonensalat mit Orangen Vinaigrette und Schwarzwälder Schinken	
54	Vitello Tonato	
55	Rucolasalat mit Mangoscheiben, Mozzarella und Pinienkernen	
56	Rucolasalat mit Erdbeeren und Spargel	
57	Melone mit Schinken	





# Schwein

58	Spanferkel im ganzen gebraten ( ab 25 Personen )	230,00 €	Stück
59	Schweinerücken mit Schwarte	24,00 €	Kilo
60	Krustenbraten	21,00 €	Kilo.
61	Spießbraten mit Zwiebeln gefüllt	20,50 €	Kilo.
62	Senfbraten mit feinem Dijonsenf	20,50 €	Kilo.
63	Kasseler mild geräuchert	20,50 €	Kilo.
64	Kasseler im Blätterteig	22,50 €	Kilo.
65	Kasseler „Hawaii“ / Käse und Ananas	3,80 €	Stück
66	Schulter mit Kruste	21,00 €	Kilo.
67	Schulter gepökelt mit Kruste	21,50 €	Kilo.
68	gefüllter Kräuterbraten „Provence“	22,50 €	Kilo.
69	Rollbraten „pikant“	20,00 €	Kilo.
70	Räuberbraten „deftig“	20,00 €	Kilo.
71	Almbraten gefüllt mit Pflaumen od. Aprikosen	21,50 €	Kilo.
72	Altdeutscher Bierbraten	21,50 €	Kilo.
73	Burgunderbraten in Rotweinsauce	21,00 €	Kilo.
74	Schweinenüsschen wahlweise mit Pfeffer- oder Champignonrahmsauce	23,00 €	Kilo.
75	Leberkäse	18,00 €	Kilo.
76	Kl. gepökelte Haxe	3,90 €	Stück
77	Schweinepfeffer, süß-sauer	7,80 €	pro Pers.
78	Schweinegeschnetzeltes	7,80 €	pro Pers.
79	Schweinegulasch ungarisch	7,80 €	pro Pers.
80	Schweinegulasch herzhaft	7,50 €	pro Pers.
81	Schweinefiletopf in Sahnerahmsauce	12,00 €	pro Pers.
82	Rahmschnitzel mit Champignons	4,90 €	Stück
83	Rahmschnitzel mit Spinat und Käse überbacken	5,20 €	Stück
84	Schnitzel mit einer Käsesauce	5,00 €	Stück
85	Spareribs	7,50 €	pro Pers.
86	Paprikaschoten, gefüllt mit Schweinegehacktem	5,00 €	Stück
87	Currywurst	3,50 €	Portion

Desweiteren bieten wir Ihnen diverse Spezialitäten zum Grillen an.



# Lamm

88	Lammkeule	26,00 € Kilo.
89	Lammstelzen	6,50 € Stück
90	Lammragout mit Delikatessbohnen	10,50 € pro Pers.

# Rind

91	Rinderschmorbraten	25,50 € Kilo.
92	Rinderbraten in Marsalasauce	26,00 € Kilo.
93	Rheinischer Sauerbraten	28,00 € Kilo.
94	Roastbeef mit Sauce Bearnaise	53,00 € Kilo.
95	Rinderbrust in Meerrettich - Sahne - Sauce	28,00 € Kilo.
96	Rinderrouladen	5,20 € Stück
97	Kalbsbraten	39,00 € Kilo.
98	Kalbsgeschnetzeltes	11,50 € pro Pers.
99	Rindergulasch	8,00 € pro Pers.
100	Flämisches Bierfleisch ( geschnetzelt )	9,00 € pro Pers.

# Wild

101	Hirschbraten	39,00 € Kilo.
102	Rehbraten	42,00 € Kilo.
103	Wildschweinbraten	39,00 € Kilo.
104	Wildschweinsauerbraten	42,00 € Kilo.
105	Wildschwein - oder Hirschragout	10,00 € pro Pers.
106	Wildschweingulasch- ungarisch	10,00 € pro Pers.
107	Wildschweibolognese	9,00 € pro Pers.
108	Wildschweinfrikadellen	3,00 € Stück
109	Wildhackbraten	31,00 € Kilo.

als Ergänzung zu allen Wildgerichten empfehlen wir Balsamicoessig - Zwetschgen  
( Preis nach Saison )



# Geflügel

110	Putenbrust mit Obst in Curry - Sahnesauce	24,50 € Kilo.
111	Putenbrust in Rahmsauce und Champignons	24,50 € Kilo.
112	Putenbrust mit grünen Pfefferkörnern in Rahmsauce	24,50 € Kilo.
113	Almbraten von der Pute, gefüllt mit Pflaumen	24,50 € Kilo.
114	Putengeschnetzeltes „Hawaii“ mit Ananasscheiben und Käse überbacken	10,00 € pro Pers.
115	Putengeschnetzeltes „California“ mit Pfirsichen und Käse überbacken	10,00 € pro Pers.
116	Putengeschnetzeltes mit Obst in Curry-Sahnesauce	9,80 € pro Pers.
117	Putengulasch mit Chinagemüse in Curryrahm	10,50 € pro Pers.
118	Maispoulardenbrust	6,80 € Stück
119	Putenschnitzel in einer Rahmsauce	5,00 € Stück
120	Hähnchenbrustfilet mit Spinat gefüllt und Käse überbacken	4,80 € Stück
121	Hähnchenbrust mit Kornflakes und Pilzrahmsauce	4,80 € Stück
122	Hähnchenbrust mit Zwiebelrahmsauce	4,80 € Stück
123	Hähnchenbrust im Speckmantel	4,80 € Stück
124	Hähnchenbrust Mediterran	5,00 € Stück
125	Hähnchenbrust mit feinem Dijonsenf	5,00 € Stück
126	Hähnchenbrust „Involtini“ mit Champignons gefüllt	5,40 € Stück
127	Hähnchenbrust mit Feta und Weintrauben gefüllt	5,40 € Stück
128	Hähnchenbrust mit grünem Spargel gefüllt	5,40 € Stück
129	Hähnchengeschnetzeltes Stroganoff	8,50 € Stück
130	Entenbrust mit Schattenmorellensauce	12,00 € Stück
131	Gänsekeulen oder Gänsebrust	nach Saison

# Beilagen

132	Grüner- oder weisser Spargel - Kartoffelauflauf	19,00 €	Kilo
133	Kartoffelgratin mit Sahne und Käse überbacken	16,50 €	Kilo.
134	Bratkartoffeln	3,00 €	Portion
135	Kleine Schmandkartoffeln	3,10 €	Portion
136	Pötjeserpel mit Rosmarin	3,10 €	Portion
137	Pötjeserpel im Speckmantel	3,50 €	Portion
138	Schupfnudeln	2,90 €	Portion
139	Speckkartoffelsalat warm	12,50 €	Kilo.
140	Folienkartoffeln m. Tzatziki	4,50 €	Stück
141	Spätzle	2,90 €	Portion
142	Nudeln	2,70 €	Portion
143	Vollkornnudeln	3,00 €	Portion
144	Langkorn &. Wildreis	3,00 €	Portion
145	Kartoffelklöße	3,50 €	Portion
146	Semmelknödel	3,50 €	Portion
147	Salzkartoffeln	3,00 €	Portion
148	Kroketten	3,10 €	Portion
149	Röstis	3,20 €	Portion



# Gemüse

- 150 Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
- 151 Broccoli mit Sauce Hollandaise
- 152 Broccoligratin
- 153 Blumenkohlgratin
- 154 Gemüsegratin mit Grünkern
- 155 Fenchelgemüse mit Möhren, Mozzarella und Parmesan
- 156 Pilze in Rahmsauce
- 157 Leipziger Allerlei
- 158 Pariser Karotten
- 159 Prinzessbohnen im Speckmantel
- 160 Blattspinat mit Käse und Knoblauchsauce
- 161 frischer Spargel
- 162 Paprika -Gemüse
- 163 Erbsen
- 164 Möhren
- 165 Lauchgemüse
- 166 Rotkohl
- 167 Kaisergemüse mit Käse überbacken
- 168 Sauerkraut
- 169 Sauerkraut mit Ananas
- 170 Auberginen Zucchini Auflauf mit Fetakäse überbacken
- 171 Delikatessbohnen mit Speck
- 172 gem. Gemüse mit Broccoli, Blumenkohl, Leipziger Allerlei und Delikatessbohnen
- 173 Mediterranes Ofengemüse

Preise nach  
Saison







# Salate

174	Kartoffelsalat	13,00 € Kilo.
175	Frühlingskartoffelsalat ohne Majonaise	16,00 € Kilo.
176	Speckkartoffelsalat, warm	12,50 € Kilo.
177	Nudelsalat	15,00 € Kilo.
178	Tortellinisalat mit Pfifferlingen	21,00 € Kilo.
179	Toscanischer Penne Salat	22,00 € Kilo.
180	Tomaten Mozzarella mit frischen Basilikum	3,60 € pro Pers.
181	Cocktailtomaten Mozzarella Salat	26,50 € Kilo.
182	Reissalat mit Geflügelfleisch	23,00 € Kilo.
183	Bulgur - Salat	23,00 € Kilo.
184	Schwedensalat ( Krautsalat mit Möhrenstreifen)	15,00 € Kilo.
185	Krautsalat, natur	14,00 € Kilo.
186	Krautsalat natur mit gerösteten Speckwürfeln	15,00 € Kilo.
187	Krautsalat mit Dressing	14,00 € Kilo.
188	Mexico - Salat, herzhaft	20,00 € Kilo.
189	Paprika -Mais - Salat	21,00 € Kilo.
190	Zwiebel -Ananas - Salat	22,00 € Kilo.
191	Broccoli -Blumenkohlsalat	22,00 € Kilo.
192	Champignon - Paprika - Salat	28,00 € Kilo.
193	Gemüse-Käse-Salat	23,00 € Kilo.
194	griech. Bauernsalat m. Feta -Käse und Oliven	24,00 € Kilo.
195	Möhrensalat m. Rosinen	17,00 € Kilo.
196	Rotkohlsalat m. Preiselbeeren	19,00 € Kilo.
197	Bohnensalat	16,00 € Kilo.
198	Tomatensalat	18,00 € Kilo.
199	Gurkensalat	18,00 € Kilo.
200	Rettichsalat	17,00 € Kilo.
201	Eiersalat	18,00 € Kilo.
202	Waldorfsalat	20,00 € Kilo.
203	Wurstsalat	23,00 € Kilo.
204	Geflügelsalat	28,00 € Kilo.
205	Rindfleischsalat	31,00 € Kilo.
206	Heringssalat	30,00 € Kilo.
207	Thunfischsalat	30,00 € Kilo.
208	Flußkrebssalat	45,00 € Kilo.
209	Feldsalat mit geräucherter Gänsebrust oder Bündner Fleisch	Preis nach Saison
210	Rohkostplatte mit Dressing, gem. Blattsalate mit Tomaten, Gurken und Kräuterdressing, Rucolasalat mit Mangoscheiben, Mozzarella und Pinienkernen	Preis nach Saison

# Gratins

211	Tortellinigratin mit Broccoli und Putenstreifen (Tortellini mit Ricotta und Spinat gefüllt)	10,50 € pro Pers.
212	Lasagne mit Bolognesesauce	10,50 € pro Pers.
213	Lachsgratin mit grünen Bandnudeln und Blattspinat	10,50 € pro Pers.
214	Penne - Nudeln mit gek. Schinken und Zucchini	10,50 € pro Pers.
215	Maccaroninudeln mit einer Tomatensahnesauce und Schweinegehacktem	10,50 € pro Pers.
216	Auberginen Zucchini Auflauf mit Schweinegehacktem und Langkorn- oder Wildreis	12,00 € pro Pers.
217	Maultaschen gefüllt mit Gemüse vegetarisch	12,00 € pro Pers.

# Canapes, *belegte Brötchen und Wraps*

218	gemischte Canapes	ab 2,30 € Stück
219	Dinkel Canapes zusammengestellt nach Ihren Wünschen, z.B. mit Lachs, Forelle, Shrimps, oder diverse andere Fischarten; z.B. mit Lummerbraten, Roastbeef, Kasseler, Putenbrust, Schweinefilet,	ab 2,30 € Stück
220	1/2 Mehrkornbrötchen	ab 1,80 € Stück
221	1/2 gem. Brötchen	ab 1,70 € Stück
222	Handschnittchen mit verschiedenen Sorten Wurst, Schinken, Käse und Frischkäse	ab 1,80 € Stück
223	Wraps gem. gefüllt mit Fleisch oder vegetarisch	ab 2,50 € Stück

# Kalte Platten

224	Schweinemedallions / ab 10 Stck.	3,10 €	Stück
225	Rindermedallions / ab 10 Stck.	4,80 €	Stück
226	Rehrückenmedallions / ab 10 Stck.	6,00 €	Stück
227	Kasselerbraten	31,00 €	Kilo.
228	Lummerbraten	31,00 €	Kilo.
229	Roastbeef	55,00 €	Kilo.
230	Putenbrust	30,00 €	Kilo.
231	Roher Schinken	26,00 €	Kilo.
232	Vitello Tonato	6,50 €	Portion.
233	Hähnchenbrustfilet mit Mandeln	5,00 €	Stück
234	Hähnchenbrustfilet mit Kornflakes	5,00 €	Stück
235	Hähnchenbrustfilet herzhaft	5,00 €	Stück
236	Hähnchenbrustfilet Mediterran	5,00 €	Stück
237	Hähnchenschenkel	2,90 €	Stück
238	Lummerschnitzel	4,50 €	Stück
239	Schinkenröllchen mit Spargel	2,20 €	Stück
240	Partymettwürstchen	1,20 €	Stück
241	Frikadellenspieße	1,20 €	Stück
242	Pfirsiche mit Käsecreme	1,60 €	Stück
243	Pfirsiche mit Preiselbeerfrischkäse	1,60 €	Stück
244	Birnen mit Käsecreme	1,60 €	Stück
245	Melone mit Schinken	1,90 €	Stück
246	Birnen mit Preiselbeeren	1,50 €	Stück
247	1/2 Eier mit Mayonaissecreme	1,20 €	Stück
248	gem. Wurstplatte	26,00 €	Kilo.
249	Mettigel - nur gekühlt zu lagern -	21,00 €	Kilo.



# Suppen

250	Rindfleischbrühe mit Markklößen	10,00 €	Liter
251	Hühnersuppe mit Nudeln oder Reis	10,00 €	Liter
252	Gemüsesuppe mit Nudleinlage	10,00 €	Liter
253	Italienische Minestrone	11,00 €	Liter
254	Gulaschsuppe	10,50 €	Liter
255	Broccolicremesuppe mit Schinkenstreifen	10,00 €	Liter
256	Lauchcremesuppe vegetarisch	10,00 €	Liter
257	Tomatencremesuppe vegetarisch	12,00 €	Liter
258	Spargelcremesuppe vegetarisch	13,50 €	Liter
259	Champignoncremesuppe vegetarisch	13,00 €	Liter
260	Leberknödelsuppe	13,00 €	Liter
261	Erbsensuppe mit Bockwurstchen	8,50 €	Liter
262	Linsensuppe mit Mettwurstchen	8,50 €	Liter
263	Kartoffelsuppe mit Bockwurstchen	10,00 €	Liter
264	Bohnensuppe mit Mettwurstchen	10,00 €	Liter
265	Chili con Carne mit Rindfleisch	11,50 €	Liter
266	Kressesuppe	13,00 €	Liter
267	Kürbissuppe	13,00 €	Liter
268	Bärlauchsuppe ( nach Saison )	14,50 €	Liter

# Fisch

269	Lachssteak mit Sauce Bearnaise	8,00 €	Stück
270	Lachsgratin mit grünen Bandnudeln und Blattspinat	10,00 €	pro Pers.
271	Lachs mit Meerrettichsahne	52,00 €	Kilo.
272	Flusskrebssalat	45,00 €	Kilo.
273	Forellenfilet mit Meerrettichsahne	5,00 €	Stück
274	Matjesfilet mit Zwiebeln u. Schwarzbrot	5,00 €	Stück
275	Garnelenspieße mit Knoblauchsauce	5,20 €	Stück
276	gemischte geräucherte Fischplatte mit Lachs, Forelle, Makrelen, Shrimpspieße u. Fischpralinen	6,00 €	pro Pers.



# Käse

---

277	gem. Käseplatte ( ab 10 Personen )	52,00 €
278	gem. kl. Käseplatte	32,00 €
279	gem. Käsestickers garniert	1,00 € Stück
280	Obatzter -bayrische Käsespezialität-	23,00 € Kilo.

# Dessert

---

281	Münsterländer Quarkspeise mit Kirschen und Pumpernickel	3,30 € Portion
282	griech. Joghurt mit Honig-Nüssen	3,40 € Portion
283	After Eighcreme	2,90 € Portion
284	Rote Grütze mit Vanillesauce	2,90 € Portion
285	Tirami Su	3,00 € Portion
286	Rotweincreme	3,30 € Portion
287	Mousse au Chocolate	3,00 € Portion
288	Capuccino - Sahne - Creme	3,00 € Portion
289	Ouarkcreme mit Himbeeren	3,30 € Portion
290	Bananencreme	3,20 € Portion
291	Zitronen Mousse	3,00 € Portion
292	Blutorangen Quarkcreme	3,40 € Portion
293	Herrencreme mit Rum u. Schokoladenstückchen	3,00 € Portion
294	Bayrische Creme mit Pfirsichen	3,20 € Portion
295	Bayrische Creme mit Himbeeren Caramel	3,30 € Portion
296	Vanille- oder Schokoladenpudding mit Schokoladen- oder Vanillesauce	2,80 € Portion
297	Luzerner-Nidle-Öpfle warm	Preis nach Saison
298	Obstsalat	Preis nach Saison
299	Erdbeeren mit Vanillesauce oder Mascarponecreme	Preis nach Saison
300	Früchte zum „Stippen“ aus dem Schokoladenbrunnen ( ab 10 Personen )	Preise auf Anfrage
301	Bergische Kaffeetafel	Preise auf Anfrage
302	Hochzeitstorte 3 Etagen	Preise auf Anfrage
303	Diverse Torten und Kuchen	Preise auf Anfrage

# Partybrote

## und Brötchen

---

- 304 Laugenbrezen
- 305 gemischte Partybrötchen
- 306 diverse gemischte Knüppel
- 307 z.B. Käse, Speck, Nuß, Sesam, Mohn, Zwiebel
- 308 u.a. gemischte Roggenknüppel
- 309 Ciabatta

# Vollkornbrote

---

- 310 Dinkelknüppel, Mehrkornknüppel, Vollkornknüppel,
- 311 Vollkornpartybrötchen,
- 312 Hafer-, Kürbis-, Nuß-, Dinkelbrötchen

# Sonstiges

---

Lieferung von Getränken, rustikalen Tischen und Bänken, Stehtischen, Landhausschirmen, Zelten, Gläsern, Geschirr, Blumen und Dekorationsmaterial

**auf Wunsch Bedienung durch unsere Mitarbeiter/innen**



# Preis- &

## Lieferbedingungen

---

- Wir bitten um rechtzeitige Terminabsprache.
- Beanstandungen können nur sofort nach Lieferung anerkannt werden.
- Zahlung bei Lieferung, sofern keine andere Zahlungsweise vereinbart wurde.
- Geschirrabholung wird gesondert berechnet: Essen Kettwig 15.- €, Heiligenhaus 10.- €, Velbert 15.- €, Velbert-Langenberg oder Velbert-Nevigis 20.- €, alle anderen Orte können erfragt werden.
- Preise gelten rein Netto, ohne Skontoabzug, einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei Speisen 7%, für Getränke, Gastrozubehör und Personalgestellung 19% .
- Gläser, Geschirr und Besteck wird gegen eine geringe Gebühr zur Verfügung gestellt. Zerbrochene oder verlorengegangene Teile werden zum Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt. Reinigungskosten werden gesondert berechnet.
- Die Kg-Preise bei den angebotenen Fleischgerichten beziehen sich jeweils auf das Frischgewicht.
- Unser Angebot ist freibleibend.
- Nicht alle Artikel sind zu jedem Termin immer verfügbar.
- Bei Schäden an Personen oder Gegenständen die durch ausgeliehenes Inventar entstehen, übernehmen wir keine Haftung.
- Leider lassen sich trotz großer Mühe unsererseits im Einzelfall leichte Verspätungen oder leicht verfrühte Lieferungen nicht immer gänzlich ausschliessen. Wir bitten in diesem Fall um Ihr Verständnis.
- Die Stornierung oder die Änderung eines Auftrages sind spätestens 48 Stunden vor dem vereinbarten Liefertermin telefonisch oder schriftlich anzuzeigen und bedürfen unserer schriftlichen Bestätigung.
- Über Zutaten und Inhaltsstoffe informieren wir Sie gerne (z.B. Laktose, Gluten, Nüsse, Sellerie).

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Velbert.

Stand: September 2016