

Wir Wir

- ... liefern den kulinarischen Rahmen.
- ... bieten feine Küche und Regionales.
- ... liefern variantenreich vom üppigen Buffet bis zum feinen Fingerfood-Imbiss, für die große Veranstaltung oder den kleinen Empfang.
- ... richten uns nach Ihren Wünschen und entwickeln eigene Vorschläge.
- ... erarbeiten Ihnen gerne nach einem persönlichen Beratungsgespräch Buffetvorschläge abgestimmt auf die Jahreszeit oder das Motto Ihrer Veranstaltung.



*Anlässe zum Feiern gibt es immer wieder.
Und ganz gleich wie Sie feiern möchten –
im Familien- und Freundeskreis oder
mit Geschäftspartnern – wir sorgen für
den Genuss.*



Schlemmen ohne Stress

Ob warm oder kalt, süß oder herzhaft, rustikal oder exquisit: wir übernehmen für Sie passend zum Anlass Ihrer Feier die kulinarische Gestaltung. Wir richten uns dabei nach Ihren Wünschen und entwickeln gern Buffetvorschläge nach Ihrem Geschmack.

Lassen Sie sich inspirieren von unseren Vorschlägen und sprechen Sie mit uns Ihr individuelles Buffet ab.

Wir liefern zu jeder Zeit – auch samstags, sonntags und an Feiertagen.

Wir bringen's

Eine Auswahl unserer Buffets ab

20 Personen

Italienisches Buffet



Minestrone (italienische Gemüsesuppe)
 Carpaccio vom Rinderfilet
 Scampi in Zitronenöl und Knoblauch
 Pochierter Lachs mit Kerbelsauce
 Mariniertes Gemüse
 Melonenschiffchen mit Parmaschinken
 Knackige Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings, dazu Gurken, Tomaten und Möhrenstreifen
 Tricolori-Nudelsalat mit Thunfisch
 Penne-Gemüsesalat mit Balsamicodressing

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
 Lammtopf „Toskana“ mit Rosmarinkartoffeln
 Saltimbocca von der Putenbrust mit Tomaten-Paprikagemüse, Risotto
 Tiramisù
 Crème Caramel
 Obstsalat mit Grand Marnier
 Variation von italienischen Käsen
 Brot- und Brötchenauswahl



Preis/Person: 35,50 €

Rustikales Buffet



Westfälische Kartoffelsuppe
 Wurstplatte mit Essiggemüse garniert, Senf und Meerrettich
 Heringsstipp „Hausfrauenart“ mit Pellkartoffeln
 Krautsalat und Kartoffelsalat

Tomatensalat mit Zwiebeln
 Westfälischer Pfefferpotthast mit Salzkartoffeln
 Apfelstrudel mit Vanillesauce
 Käse-Igel mit Trauben
 Bauernbrot



Preis/Person: 16,95 €

Gourmet Buffet



Doppelte Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch
 Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich
 Graved Lachs und gegrillte Scampi mit Dill-Senfauce
 Variation von Schinken mit Melonenspalten (zum Beispiel Parmaschinken, Krustenschinken, Putenschinken)
 Gebratene Barbarie-Entenbrust mit Mango-Chutney
 Rosé gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
 Knackige Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings
 Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

Waldorfsalat mit Walnüssen
 Geflügelsalat mit Mandarinen
 Meeresfrüchtesalat
 Brot- und Brötchenauswahl
 Schweinefilet gefüllt mit Blattspinat an Gorgonzolasauce mit Herzoginkartoffeln
 Zanderfilet „Müllerin“ mit Trilogie von Paprika dazu Butternudeln
 Mousse au chocolate
 Bayerisch Crème mit Himbeermark
 Variation von frischen Früchten
 Rote Grütze mit Vanillesauce
 Auswahl von französischem Rohmilchkäse



Preis/Person: 39,95 €

Service



Zum Lieferumfang unserer Buffets gehören die entsprechenden Heizboxen, Chafing-Dishes, Vorlege- und Tranchierbestecke. Darüber hinaus können Sie Geschirr, Gläser und Besteck gegen eine Gebühr bei uns leihen – auch unabhängig von einer Buffetbestellung.

Heizbox	Preise / Stück: 6,20 EUR
Chafing-Dish.....	Preise / Stück: 9,30 EUR
Stehbiertisch	Preise / Stück: 7,20 EUR
Porzellan-Geschirr je Stück	0,50 EUR
Besteck, je Satz	0,50 EUR
Gläser	0,50 EUR
Vorleger	0,60 EUR
Tranchierbesteck	0,60 EUR



***Sie sind die Ouvertüre,
der Beginn des Genusses:***

***Ohne Vorspeisen ist
Schlemmen nur halb so
schön.***

Wir bringen's

Suppen

Käse-Knoblauchsuppe	Preis / Portion: 1,75 EUR
Französische Kartoffelsuppe	Preis / Portion: 1,30 EUR
Brokkolicrèmesuppe	Preis / Portion: 1,30 EUR
Zucchinicrèmesuppe	Preis / Portion: 1,30 EUR
Tomatencrèmesuppe	Preis / Portion: 1,30 EUR
Minestrone (italienische Gemüsesuppe)	Preis / Portion: 2,10 EUR
Zwiebelsuppe	Preis / Portion: 1,90 EUR
Pfefferrahmsuppe	Preis / Portion: 1,80 EUR

Vorspeisen

Käse aus deutschen Landen	Preis / Portion: 6,90 EUR
Französischer Rohmilchkäse	Preis / Portion: 9,90 EUR
Schinkenplatte von rohem und gekochtem Schinken	Preis / Portion: 6,90 EUR
Wurstplatte mit Essiggemüse garniert	Preis / Portion: 5,50 EUR
Carpaccio vom Rinderfilet	Preis / Portion: 8,80 EUR
Garnelen in Knoblauch und Olivenöl an Blattsalaten	Preis / Portion: 6,90 EUR
Marinierte Gemüse	Preis / Portion: 7,10 EUR
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum ...	Preis / Portion: 4,50 EUR
Vitello Tonnato (gekochtes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce)	Preis / Portion: 7,30 EUR
Melonenschiffchen mit Parmaschinken	Preis / Portion: 5,00 EUR
Meeresfrühtecocktail	Preis / Portion: 5,00 EUR
Hummerkrabbenschwänze in Limettendressing und Paprika	Preis / Portion: 7,10 EUR
Variation von Räucherfischen	Preis / Portion: 9,20 EUR
Salatbuffet mit zwei Dressings	Preis / Portion: 2,30 EUR
Rosé gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce	Preis / Portion: 7,50 EUR

Salate

Kartoffelsalat	Preis / Portion: 1,50 EUR
Nudelsalat	Preis / Portion: 1,50 EUR
Krautsalat	Preis / Portion: 1,40 EUR
Reissalat	Preis / Portion: 1,40 EUR
Tomatensalat	Preis / Portion: 1,90 EUR
Gurkensalat	Preis / Portion: 1,80 EUR
Waldorfsalat mit Walnüssen	Preis / Portion: 2,25 EUR
Heringssalat	Preis / Portion: 2,80 EUR
Geflügelsalat mit Mandarinen	Preis / Portion: 2,60 EUR



Hauptgang Fisch

- Lachssteak in Zitronenbutter mit Blattspinat und Reis Preis/Portion: 9,50 EUR
- Seelachs mit Kräuterkruste in Rieslingsauce, dazu Fingermöhren und Risolée-Kartoffeln Preis/Portion: 7,50 EUR
- Kabeljau mit Haselnusskruste in Senfsauce, dazu Brokkoli und Bratkartoffeln Preis/Portion: 7,90 EUR
- Fischragout „Provence“ mit Basmatireis Preis/Portion: 8,30 EUR
- Zanderfilet „Müllerin“ mit Trilogie von Paprika, Butternudeln Preis/Portion: 9,50 EUR

Hauptgang Fleisch ...

... vom Schwein

- Saftiger Krustenbraten mit einer Gemüseauswahl und Kartoffelgratin Preis/Portion: 8,90 EUR
- Schweinefilet im Ganzen gebraten in Champignonrahm mit Spätzle Preis/Portion: 9,50 EUR
- Schweinerücken im Ganzen gebraten mit Steckerübgemüse und Schupfnudeln ... Preis/Portion: 11,80 EUR
- Schweinefilet gefüllt mit Blattspinat auf Gorgonzolasauce mit Herzoginkartoffeln Preis/Portion: 11,30 EUR

... vom Rind

- Brasilianisches Roastbeef mit Sauce Bèrnaise oder Remouladensauce und Bratkartoffeln Preis/Portion: 13,50 EUR
- Rinderrouladen mit Rotkohl und Klößen Preis/Portion: 9,90 EUR
- Rindergulasch „Stroganoff“ mit Semmelknödeln Preis/Portion: 9,90 EUR
- Burgunderbraten mit Blumenkohl „Polnische Art“ und Butternudeln Preis/Portion: 10,60 EUR

... vom Kalb

- Zürcher Geschnetzeltes mit Butternudeln Preis/Portion: 12,30 EUR
- Kalbsrückensteak in Steinpilzrahm mit Romanesco-Gemüse und Spätzle Preis auf Anfrage

... vom Geflügel

- Pouardenbrust in Kräutersauce mit Kohlrabigemüse und Reis Preis/Portion: 7,50 EUR
- Hähnchen Cordon Bleu mit Mandel-Brokkoli und Krokettten Preis/Portion: 7,50 EUR

... vom Lamm

- Lammtopf „Toskana“ mit Rosmarinkartoffeln Preis/Portion: 7,50 EUR

Der heimliche Star

Spekulieren Sie nicht selbst bei einer Einladung auch darauf, welche Leckereien und Köstlichkeiten Sie erwarten werden?



Ein gutes Essen trägt immer wieder entscheidend zum Erfolg einer Feier bei. Damit Ihre Gäste nicht nur satt, sondern auch auf das Angenehmste verwöhnt werden, machen wir Ihnen appetitliche Angebote, aus denen Sie Ihr individuelles Buffet zusammenstellen können. Wir kochen frisch, richten liebevoll an und liefern pünktlich – so dass Sie Ihre Feier auch selbst ohne Zeitdruck genießen können.

Wir bringen's

Passende Begleiter

Knackiges Gemüse und herzhaftes Beilagen sind die schönste Nebensache am Buffet. Sie machen ein Essen erst komplett. Auch die Auswahl des passenden Gemüses zu den Hauptgerichten spielt für Ihr Buffet eine wichtige Rolle.

Dazu beraten wir Sie gern!

Gemüse

Brokkoli mit Mandelbutter	Preis / Portion: 1,30 EUR
Speckbohnen	Preis / Portion: 1,30 EUR
Blattspinat	Preis / Portion: 0,85 EUR
Erbsen und Möhren	Preis / Portion: 0,85 EUR
Blumenkohl	Preis / Portion: 0,85 EUR
Ratatouille	Preis / Portion: 1,50 EUR
Variation von Gemüsen	Preis / Portion: 1,10 EUR

Beilagen

Reis	Preis / Portion: 1,60 EUR
Salzkartoffeln	Preis / Portion: 1,60 EUR
Nudeln	Preis / Portion: 1,60 EUR
Spätzle	Preis / Portion: 1,75 EUR
Röstinchen	Preis / Portion: 1,80 EUR
Herzoginkartoffeln	Preis / Portion: 1,90 EUR
Kroketten	Preis / Portion: 1,90 EUR
Kartoffelgratin	Preis / Portion: 2,10 EUR

Nudelgerichte

Penne mit Hühnerbruststreifen in Honig-Zitronensauce	Preis / Portion: 3,90 EUR
Lasagne mit Spinat und Lachs	Preis / Portion: 5,15 EUR
mit Gemüse	Preis / Portion: 4,90 EUR
mit Hackfleisch	Preis / Portion: 5,30 EUR
Penne Rigate mit Schweinefiletstreifen in einer Thymiansauce und feinem Gemüse	Preis / Portion: 7,00 EUR
Tortellini mit Schinkenstreifen in Käsesauce	Preis / Portion: 4,70 EUR

Eintöpfe

Alle Eintöpfe werden mit Brot gereicht.

Gulaschsuppe	Preis / Portion: 3,50 EUR
Kartoffelsuppe mit Mettenden	Preis / Portion: 3,00 EUR
Erbsensuppe mit Bockwurst	Preis / Portion: 3,00 EUR
Chili con carne	Preis / Portion: 4,00 EUR
Vegetarischer Gemüseintopf	Preis / Portion: 3,50 EUR

Wir bringen's

*Ein süßes Feuerwerk
zum Schluss:*

*Zur Abrundung
Ihres Buffets haben
wir für Sie
eine Auswahl
unterschiedlicher
Dessertversuchungen
zusammengestellt. Setzen
Sie Ihrer Feier die
süße Krone auf.*



Wir bringen's

Dessert

Tiramisù	Preis / Portion: 3,80 EUR
Mousse au chocolate mit Früchten garniert ..	Preis / Portion: 3,00 EUR
Obstsalat mit Vanillesauce	Preis / Portion: 3,00 EUR
Hausgemachtes Grießflammerie mit Kompott von Früchten der Saison	Preis / Portion: 4,00 EUR
Crémiger Himbeersahnequark.....	Preis / Portion: 2,10 EUR
Bayerisch Crème mit Erdbeermark	Preis / Portion: 2,30 EUR
Crème Caramel	Preis / Portion: 2,50 EUR

Für den kleinen Imbiss

Wenn es nicht das große Buffet sein soll, bieten wir unterschiedliche Speisen und Fingerfood für den kleinen Imbiss im Stehen an.

Canapés

belegt zum Beispiel mit Camembert, Räucherlachs, Graved Lachs, Parmaschinken oder Schwarzwälder Schinken	Preis / Stück: 2,30 EUR
---	-------------------------

Canapés

belegt zum Beispiel mit Ei und Sardelle, Frischkäsecrème, Gouda, Salami oder Aufschnitt	Preis / Stück: 1,80 EUR
---	-------------------------

Brötchenhälften

belegt zum Beispiel mit Camembert, Räucherlachs, Graved Lachs, Parmaschinken oder Schwarzwälder Schinken	Preis / Stück: 2,10 EUR
---	-------------------------

Brötchenhälften

belegt zum Beispiel mit Ei und Sardelle, Frischkäsecrème, Gouda, Salami oder Aufschnitt	Preis / Stück: 1,15 EUR
---	-------------------------

Butterbrezn	Preis / Stück: 1,10 EUR
-------------------	-------------------------

Käse-Igel mit Trauben	Preis / Person: 3,00 EUR
-----------------------------	--------------------------

Wir richten uns auch bei der Zusammenstellung eines kleinen Imbisses nach Ihren Wünschen und beraten Sie gern. Bitte fragen Sie nach weiteren Angeboten, die wir gern für Sie realisieren.



Die Genesis GmbH

bietet verschiedene
Dienstleistungen
aus den Bereichen
Catering, Service
und Grünpflege an.

Anders als andere

Die Integrationsgesellschaft Genesis GmbH Gemeinnützige neue Servicegesellschaft in Solingen ist ein Gemeinschaftsprojekt des Vereins Lebenshilfe für geistig Behinderte Ortsvereinigung Solingen und des Verbundes Kplus – Katholische Kliniken und Senioreneinrichtungen. Sie wurde mit dem Ziel gegründet, Menschen mit Behinderung den Einstieg ins Berufsleben in verschiedenen Tätigkeitsfeldern zu ermöglichen.



Die Arbeitsbedingungen in der Integrationsgesellschaft sind mit denen auf dem ersten Arbeitsmarkt vergleichbar. Menschen mit geistiger, körperlicher oder psychischer Behinderung erhalten hier die Möglichkeit, eine Arbeit zu erlernen und ihr Arbeitsverhalten zu trainieren – auch in der Zusammenarbeit mit Kolleginnen und Kollegen ohne Behinderung.



Eine Besonderheit zeichnet die Genesis dabei aus: In der Genesis GmbH arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung in allen Arbeitsbereichen, eine Integration findet hier also im wahrsten Sinne des Wortes statt. Möglich wurde dies durch eine sorgfältige Planung der Arbeitsabläufe einerseits und der Arbeitsplätze andererseits. Die genaue Dokumentation dieser Qualifizierung und Strukturierung soll die Realisierung weiterer Projekte auch in anderen Einrichtungen sichern.

Wir bringen's

Alle angegebenen Preise für den Service verstehen sich inklusive Speiseflieferung und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Die Mehrwertsteuer wird auf der Rechnung separat ausgewiesen.

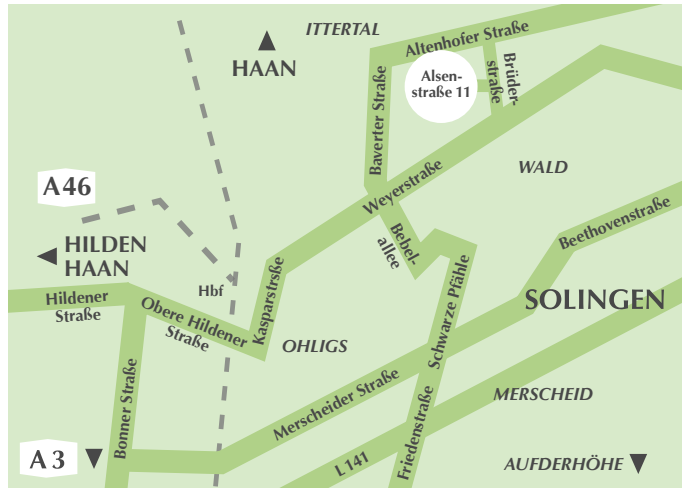
Es gelten unsere Geschäfts- und Lieferbedingungen.

Die Rückgabe von Platten, Geschirr und Wärmebehältern erfolgt nach Absprache.

Wegbeschreibung zur Alsenstraße, Solingen

Autobahn A 3, Ausfahrt Langenfeld / Solingen:

- links, Richtung Solingen, Straßenverlauf folgen bis Kreuzung Hildener Straße / Obere Hildener Straße
- rechts, Richtung Solingen-Wald, Straßenverlauf folgen
- links abbiegen in Brüderstraße, dann in Alsenstraße



Partyservice Catering

Preisliste Stand 6/2008

