

Liebe Gäste,

lassen auch Sie sich bei Ihren
nächsten Feierlichkeiten
von uns verwöhnen!

Auf den folgenden Seiten
haben wir einige
kalte & warme Speisenvorschläge
für Sie
zusammengestellt.

Wir beraten Sie gern
und stellen uns auf
Ihre persönlichen Wünsche
ein.

Ihr
Rainer Gröner & Team

Canapées

Für jeden Empfang das Richtige . .

Schwarzwälder Schinken mit
Cornichon Hähnchenbrust mit
Currydip Edelsalami mit
Kapernblüte Serranoschinken mit
Galiamelone Parmaschinken mit
Netzmelone Chorizo mit Olive

Stck. à € 2,25

Gorgonzola mit
Apfelspalten Franz. Brie
mit Trauben
Tomatenbruschetta mit
Minimozzarella Frischkäsecreme
mit Kräutern Ziegenkäse mit
Feigensenf

Stck. à € 2,25

Nordseekrabben mit Dillmajonnaise
Sherrymatjes mit
Preißelbeermeerrettich Forellenfilet
mit Ketakaviar Räucherlachs mit
Sahnemeerrettich Graved Lachs
mit Senf-Dill-Sauce

Stck. à € 2,50

... oder ganz nach Ihren Vorlieben

Stck. à € 2,25

Selbstverständlich können wir Ihnen auch
Schnittchen oder halbe Brötchen zubereiten.

Fragen Sie auch nach unseren

Fingerfoodbuffets

für Ihre Festlichkeit.

Alles ist möglich,
ob Minischnitzel, Meatball am Spieß,
Geflügelspieße mit Chili,
Flammkuchen, Antipasti oder
ähnliches ...

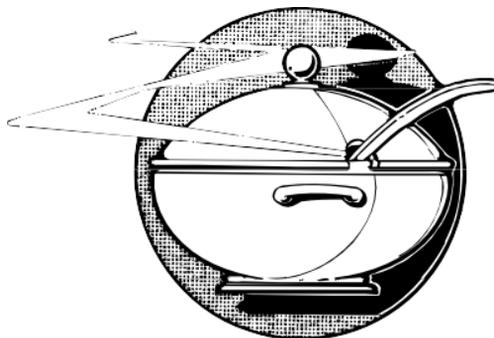
Sprechen Sie uns an!



Frisch gekochte Suppen und Eintöpfe aus dem Kessel

(ab 10 Personen) 0,3 l pro Person

Ungarische Gulaschsuppe aus reinem Rindfleisch	€ 4,50
Consommé von Waldpilzen	€ 4,00
Zucchinicremesuppe	€ 4,00
Tomatencremesuppe mit Basilikum	€ 4,00
Rindfleischsuppe mit Einlage	€ 4,00
Erbseneintopf mit Einlage	€ 4,40
Erbseneintopf mit Mettwurst	€ 6,90
Kartoffel-Lauch-Eintopf	€ 4,00
Grünkohl mit Mettwurst	€ 8,95
Grünkohl mit Mettwurst und Kasseler	€ 11,95



Auswahl an exklusiven Vorspeisen

	Preis pro Portion
01 Antipasti – verschiedene eingelegte Gemüsesorten	€ 4,25
02 Geflügelcocktail in Curry mit Früchten	€ 4,75
3. Matjessalat mit grünen Bohnen, Speck und Kirschtomaten	€ 7,75
4. Dreierlei Matjeshappen	€ 7,75
5. Marinierte Waldpilze mit Parmigiano	€ 5,95
6. Coppa und Parmaschinken mit Honigmelone	€ 7,75
7. Hausgeräucherte Putenbrust mit mediterranem Pastasalat	€ 7,75
8. Carpaccio von der Rinderhüfte	€ 7,95
9. Rote Bete mit Ziegenkäse	€ 6,95
10. Meeresfrüchtecocktail mit Basilikum und Tomatencoulis	€ 7,95
11. Vitello tonato	€ 8,95
12. Hausgeräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren	€ 8,95
13. Thunfisch-Teriyaki mariniert mit Limone und Sojasoße	Tagespreis
14. Variation vom Wildlachs	Tagespreis
15. Räucher-Edelfisch-Variation	Tagespreis



Gern bereiten wir auch Terrinen oder Sülzen ganz nach Ihren Wünschen oder Vorstellungen zu.

Unsere rustikalen Klassiker

	Preis pro Portion
18. Gyros von der Hähnchenbrust mit kleinen gebratenen Kartoffeln, Zaziki, Krautsalat	€ 10,95
Herzhaftes Rindersaftgulasch mit Nudeln	€ 10,95
19. Putengeschnetzeltes mit Butterspätzle in Rahmsauce	€ 10,95
in Champignonrahmsauce	€ 11,95
Krustenbraten mit Sauerkraut und Pürree	
20. von der Schulter	€ 9,95
21. vom Schinken	€ 10,95
22. Spießbraten in Zwiebelsauce mit Bratkartoffeln	€ 10,95
23. Hausgemachte Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln und Gurke mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln	€ 14,95
24. Schinken im Brotteig mit Sauerkraut	€ 13,50
25. gegrillte Hähnchenkeule, saftige Partyschnitzel, Partyfrikadellen, mild geräucherter Kasseler, dazu Bohnensalat, Krautsalat und Kartoffelsalat	€ 11,50

Das Geflügel

Preis pro Portion

- 27. Putenbruststreifen in süßlich scharfer Currysauce mit Früchten und Butterreis **€ 10,95**
- 28. Rosmarinhähnchen mit mediterranem Grillgemüse und gebratenen Kartoffelhälften **€ 12,95**
- 29. Putenmedaillons auf Blattspinat mit Tomate und Mozzarella gratiniert, La Ratte Kartoffeln **€ 11,95**
- 30. Hähnchenbrustfilet auf Rahmwirsing mit Butterspätzle **€ 12,95**
- 31. Rigatoni mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen in Rucola-Pestorahm **€ 11,95**
- 32. Hähnchenbrustmedaillons auf mediterranem Grillgemüse pikant überbacken mit Rosmarinkartoffeln **€ 13,95**
- 33. Hähnchenstreifen in Teriyaki-Sojasauce mit Gemüsestreifen mit Mienudeln **€ 11,95**
- 34. Putenbrustmedaillons auf Blattspinat mit Gorgonzola überbacken und La Ratte Kartoffeln **€ 12,95**
- 35. Penne mit Chilli, Rucola, Blattspinat, Tomaten und gebratenen Hähnchenstreifen **€ 11,95**
- 36. Geschmorte Entenkeulen in Portweinjus mit Rotkohl und Serviettenknödeln **€ 15,75**

Fragen Sie in der Wildsaison auch nach unseren Enten- und Gänsespezialitäten!

Vom Schwein, Rind und Lamm

Preis pro Portion

- | | |
|--|----------------|
| 37. Schweinefiletspitzen in Pfefferrahm
mit Serviettenknödeln | € 12,95 |
| 38. Schweinefiletmedaillons in Waldpilzrahm
mit Butterspätzle | € 12,95 |
| 39. Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
mit einer Backpflaume gegrillt, Bratkartoffeln | € 13,95 |
| 40. Schweinefilet auf Blattspinat
in Gorgonzolacreme mit Rosmarinkartoffeln | € 13,95 |
| 41. Cordon Bleu Roulade vom Schweinerücken
mit Bratkartoffeln | € 11,95 |
| 42. Schweinefilet in Basilikum Pesto Rahm
mit Schupfnudeln | € 12,95 |
| 43. Geschmorter Tafelspitz in Rotweinsauce
mit Kartoffelplätzchen | € 13,95 |
| 44. Rinderrücken im Ganzen gebraten
mit Sauce Bernaise und Kartoffelgratin | € 20,50 |
| 45. Rumpsteak unter der Schalottensenkruste
mit Speckbohnen und Röstkartoffeln | € 21,50 |
| 46. Geschmorte Lammkeule in Rosmarinjus
mit Bohnengemüse und Gratinkartoffeln | € 17,95 |
| 47. Geschmorte Lammhaxe mit Ratatouille
und Rosmarinkartoffeln | € 12,95 |

Fischspezialitäten

Preis pro Portion

- 48. Hamburger Pfannfisch in Senfsauce
mit Bratkartoffeln **Tagespreis**
- 49. Lachsfilet auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln und Sauce
Hollandaise **Tagespreis**
- 50. Lachsmedaillons auf toskanischem Gemüse mit gebratenen
Kartoffelhälften **Tagespreis**
- 51. Zanderfilet auf Rahmweinkraut mit krossen Kartoffelhälften
Tagespreis
- 52. Angeldorschfilet in Pommerysenfsauce auf einem Gemüsebeet
mit Butterkartoffeln **Tagespreis**
- 53. Lachs und Zander mit Krebsragout auf Blattspinat und zweierlei
Reis **Tagespreis**
- 54. Gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffel-Rucola-Gurken-Salat
Tagespreis

**Gerne bereiten wir Ihnen Nudelgerichte
nach Ihren Wünschen, z.B. mit Chili, Ruccola + Scampi**

Vegetarische Gerichte

- 55. Penne mit Tomatenbasilikumsauce
und Mozzarella gratiniert **€ 8,00**
- 56. Bunte Rigatoni mit Rucola, Chili und Blattspinat **€ 7,95**
- 57. Gemüsestrudel mit gebratenen
Kartoffelhälften, Kräutercreme **€ 8,95**
- 58. Spinatstrudel mit Fetakäse,
gebr. Kartoffelhälften, Kräutercreme **€ 8,95**
- 59. Gemüselasagne mit Bechamel und Peccorino **€ 8,95**
- 60. Tortellini mit Spinat gefüllt in Pestorahmsauce
mit Tomatencoulis und Mozzarella gratiniert **€ 8,95**
- 61. Tomaten-Auberginen-Zucchini-Auflauf
mit Mozzarella **€ 8,95**

Buffetvorschläge

Preis pro Portion

ab 10 Personen

62. Verschiedene Gemüsestäbchen mit dreierlei Dips
Salate der Saison mit Rohkost
Balsamico- und Joghurtdressing
Hausgeräucherte Putenbrust
mit marinierten Paprika und Kräuterdip
Frischkäseterrine mit Kräutern und Knoblauch

Gemüsestrudel mit Kräuterdip
Putenmedaillons
mit Tomate-Mozzarella gratiniert
Gebratene Kartoffelhälften **€ 18,50**
63. Nudelsalat mit Basilikum und Tomate
Waldpilzsalat mit Parmigiano
Rote Bete mit Ziegenkäse
Hausgeräucherte Putenbrust mit mariniertem Grillgemüse

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Sauce Remoulade
Gemischte Räucherfischplatte
mit Merrettich **€ 26,00**
64. Dreierlei Matjeshappen
Scheiben vom Schweinerücken mit Dörrobst
Deftiger Bohnensalat mit Zwiebeln
Schwarzgeräuchertes vom Brett
Krautsalat mit Speckwürfeln
Ochsenbrust in Kräutervinaigrette
Spießbraten mit Zwiebelsauce
Bratkartoffeln **€ 25,50**

Buffetvorschläge

Preis pro Portion

65. Melonensalat mit Fetakäse Sherrymatjes
mit Preiselbeermeerrettich Datteln im
Speckmantel im Salatbeet
Pochierte Lachsmedaillons mit Ketakaviar Scheiben
von der Putenbrust mit frischen Früchten
Schweinefilet in Waldpilzrahm
Kartoffelgratin **€ 26,00**
66. Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Sauce
Dialog vom geräucherten Heilbutt mit Meerrettich
Coppa und Parmaschinken mit Melone
Tomatenbruschetta mit Minimozzarella Tomatisierter
Pastasalat
Kalbsragout mit Rahmchampignons
Saltimbocca von der Hähnchenbrust
Butterspätzle
Gebratene Kartoffelhälften
Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise **€ 35,00**
67. Geflügelcocktail mit Curry und Früchten
Crevettensalat mit Brandy
Eisbergsalat mit marinierten Fischwürfeln
Zweierlei Geflügelspieße mit Chili Variationen
von Räucherfisch
Lachsfilet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise mit
krossen Kartoffelhälften
Schweinefiletmedaillons
in grüner Pfefferrahmsauce
Serviettenknödel **€ 35,00**

68. Variation vom schottischen Wildlachs

Preis pro Portion

Hausgeräucherte Entenbrust mit Preiselbeersauce
verschiedene marinierte Gemüsesorten
Rucolasalat mit Balsamicocreme und Geflügelspießen Cocktail
von Büsumer Krabben mit Avocado und Kirschtomaten
Hähnchenbrust auf Rahmwirsing
Angeldorsch auf Blattspinat in Pommerysenfsauce
Schupfnudeln
Dillkartoffeln

€ 35,50

Mottobuffets

69. „Das Bayrische“

Deftige Jausenplatte
Krautsalat mit Kümmel Radi
und Radieschen Allgäuer
Wurstsalat
Münchner Weißwürstl mit süßem Senf
Leberkäs' frisch aus dem Rohr
Minischweinshaxen auf Sauerkraut
¼ Hähnchen mit Petersilie
Kartoffelpüree
Warmer Speckkartoffelsalat
Brezel und Laugenstangen

€ 21,00

Mal was anderes: „Asiatisch“

Kroeppek
Teriyakispieße mit Sojasauce
Minifrühlingsrollen mit 2 Dips
Gebackenes Schweinefleisch
mit süß-saurem asiatischen Gemüse und Reis
Hähnchenfiletspitzen in scharfer Sojasauce
mit Mie Nudeln und Gemüsestreifen

€ 19,50

Mottobuffets

Preis pro Portion

71. „Italienisch“

Antipasti – eingelegte verschiedene Gemüsesorten –
Vitello Tonato

Tomate Mozzarella mit Pesto

Cocktail von Meeresfrüchten

Scheiben von der Putenbrust auf Kartoffelpestosalat

Coppa + Parma mit Galia-Melone

Fischfilet auf toskanischem Gemüse

Rosmarinhähnchen gebratene
Kartoffelhälften

Rigatoni mit Tomatencoulis

Tirami Su

Panna cotta mit Fruchtmark

€ 36,00

72. „Spanisch“

Serranoschinken mit Galiamelone Boquerones
in Riojaessig

Katalanischer Salat von Auberginen, Pimentos, Kapern,
Zucchini und Thunfisch in herzhafter Marinade Mariscos –
Meeresfrüchte – mit Tomate

Gambas mit Knoblauchmajonaise Gazpacho

Andaluz

Poulardenbrust auf Safranrisotto

Gebratener Seehecht mit Oliven und Kapern auf
Blattspinat

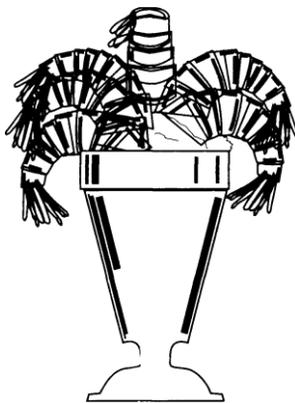
Krosse Kartoffeln mit Olivenöl

Caramelcreme

€ 36,00

Welches Motto
Sie auch immer haben,
sprechen Sie uns an – wir
beraten Sie gerne!

Selbstverständlich kümmern wir uns auch
um Brotkörbe
und andere Backspezialitäten, passend zu
Ihrem Buffet.



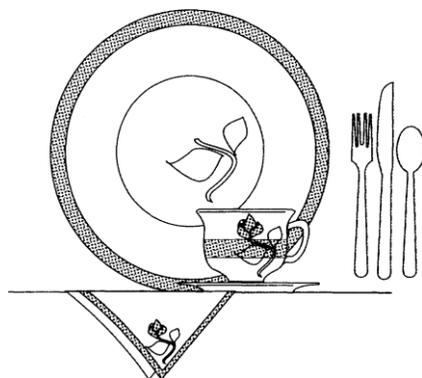
Der Abschluss – das Dessert

Preis pro Portion

73. Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 3,25
74. Fruchtquark	€ 3,25
75. Zitronencreme	€ 3,00
76. Erdbeercreme	€ 3,00
77. Herrencreme	€ 3,00
78. Bayrischcreme mit Fruchtmark	€ 3,00
79. Cappuccinocreme	€ 3,00
80. Mousse au Chocolat, hell	€ 3,00
Mousse au Chocolat, dunkel	€ 3,00
81. Frischer Salat von Früchten	€ 3,00
82. Baileyscreme	€ 3,50
83. Tobleronemousse	€ 4,25
84. Terrine von dreierlei Mousse mit Fruchtmark	€ 4,50
85. Joghurtterrine mit Himbeermark	€ 4,50
86. Französisches Käsebrett	€ 35,00



... oder fragen Sie nach Ihren Vorlieben!



Gerne können Sie bei uns Besteck und Geschirr für Ihre Veranstaltung gegen Aufpreis ausleihen.

Bei einem Bestellwert ab € 250,- erfolgt die Lieferung frei Haus. Bei einem Wert bis zu € 250,- berechnen wir im Stadtgebiet € 10,- und außerhalb € 20,- pauschal.

Bei Verlust oder Beschädigung der leihweise zur Verfügung gestellten Gegenstände haftet der Besteller.

Hiermit verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.
2/2024.



Rainer Grönner
Johannesstr. 58
46240 Bottrop-Boy
Tel.: 0 20 41 / 4 10 77
www.groenner.de

Alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit ihre Gültigkeit.