

Rohrzieherstrasse 5
47877 Willich
(Stahlwerk Becker)

Tel: 02154-605707

kontakt@gillhaus-catering.de
www.gillhaus-catering.de

Bürozeiten nur nach Vereinbarung



Alles aus einer Hand

- **Partyservice**
- **Catering**
- **Betriebsfeiern**
- **Essen auf Rädern**
- **Getränkesservice**
- **Geschirrverleih**
- **Servicepersonal**
- **Zeltverleih....**

WISSENSWERTES

Von der kleinen Familienfeier bis zum großen Firmenevent.
Ob Galamenü oder rustikales Haxenessen, organisieren, erstellen und betreuen wir Sie ganz nach Ihren individuellen Wünschen und Möglichkeiten.
Mit uns beginnt Ihre Veranstaltung bereits im Vorfeld entspannt und professionell.

Selbstverständlich sorgen wir auch dafür, dass Ihnen Geschirr, Besteck, Gläser und vieles mehr zur Verfügung stehen.



Köstlichkeiten zum Empfang

- ½ belegte Brötchen garniert
- Baguetteschnittchen „rustikal“
- Festliche Canapee`s
- Bruchettas a la Romana

Vorspeisen

- Geflügel oder Krabbencocktail
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Fischplatte: pochiertes Salm
Räucherlachs und Forellenfilet
- Tomate – Mozzarella in Balsamico
- Honigmelone mit Parmaschinken
- verschiedene Anti Pasti

Salate

- Krautsalat mit und ohne Sahne
- Griechischer Bauernsalat (Feta)
- Gurkensalat mit Dill
- italienischer Nudelsalat
- Reis-Thunfischsalat mit Lauch
- Waldorfsalat
- Lauchsalat
- Kartoffelsalat bayrisch
- Rohkostplatte mit Dressing
- bunte Blattsalat mit Hähnchenbrust
Pinienkerne und frischer Parmesan

Suppen

- Rindfleischsuppe mit Markklößen
- Tomatensuppe „Toskana“
- Gulaschsuppe „Hausgemacht“
- Hühnersuppe „Royal“
- Chilie con Carne
- Kartoffellauchsüppchen

Finger Food

- Partyfrikadellen
- Chicken Nuggets
- Hot Chili Poppers
- Hühnchen -Ananasspieß
- Kartoffel-Lachstaler
- Blätterteigpastetchen
mit Lachs, Käse, Schinken...
- Mini Pizzen
- Gambas im Knuspermantel
- marinierte Gemüsespießchen
- Cherrytomaten mit Mozzarellabällchen
- Mini Frühlingsrollen
- Gemüsetaschen
- Rohkostgemüse zum Dippen in
Salsa, Curry, Cocktail, Asia, Zaziki
und Senfsoße...

Desserts

- Ananasweincreme
- Amarettocreme
- Schoko+Vanillepudding
- Mousse au Chocolate, Vanille, Stacciatella
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Rotweincreme
- frischer Obstsalat
- Panna Cotta.

Buffetvorschläge

Deftig

Spießbraten mit Zwiebeln
Hähnchenbrust in Sahnesoße
Kartoffelgratine
Schwäb. Eierspätzle
Krautsalat, Bauernsalat
Schwarzwaldcreme
Partybrot, Kräuterbutter

Pro Person 14,50 €

Klassisch

Fischplatte o. Honigmelone Parmaschinken
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“
Röstkartoffeln
Butternudeln
Gemüseplatte der Saison
Blattsalat und Rohkostplatte mit
Dressing
Stracciatella Creme
Rote Grütze mit Vanillesoße
internationales Käsebrett
Partybrot, Butter, Kräuterbutter,

Pro Person 20,50 €

Mediterran

Anti Pasti
Honigmelone mit Parmaschinken
Cherrytomate mit Mozzarellabällchen
Vitello tonnato
Hähnchenbrust in Tomatenbasilikumsauce
Saltimbocca a la Romana oder
Lachsfilet in Sahnesauce
Spinatnudeln, Wildreis
Broccoli mit Mandeln überbacken
Blattspinat, Toskana, Blattsalat mit Dressing
Tiramisù, Panna Cotta mit frischem Obstsalat
gemischtes Partybrot, internationales
Käsebrett

pro Person 23,50 €

Buffetvorschläge ab 20 Personen