



▶ CATERING

▼  
C  
A  
T  
E  
R  
I  
N  
G  
▲

DIECKMANN'S

*Weil's gut ist!*

DIECKMANN'S  
RESTAURANT · BAR · HOTEL  
VERANSTALTUNG  
CATERING



***Zeitgemäß interpretiertes Catering bedeutet mehr als die Notwendigkeit, während Ihrer Veranstaltung Speisen und Getränke anzubieten.***

*Und genau mit dieser Philosophie betreiben wir seit vielen Jahren erfolgreich Catering. Ihre Wünsche und Vorstellungen setzen wir im Rahmen Ihres Budgets in die Tat um. Welches Menü passt zu Ihrer Veranstaltung, welcher Wein passt zum Essen, welche Getränke gibt es generell, welche Dekoration und welche Musik setzen Ihre Veranstaltung ins rechte Licht? Profitieren Sie von unserer Erfahrung und unserer Liebe zum Detail.*

***DIECKMANN'S Catering ab 20 Personen.*** Gerne stellen wir Ihnen Ihr individuelles Buffet zusammen – durch den Austausch, das Hinzufügen oder Weglassen von Komponenten können Sie sich Ihr Wunschbuffet erstellen.

*Fehlt Ihnen etwas? Sprechen Sie uns gerne an.*

## Buffet *Bella Italia*

### **Vorspeisen**

*Ciabatta, Focaccia & Landbrot*

*Kräuterfrischkäse & Tomaten-Mascarponecreme*

*Babymozzarella & Cherrytomaten mit Basilikumpesto*

*Gegrillte Zucchini mit Thymian, Balsamicocaramel & Rucolasalat*

*Geröstete Paprika mit Knoblauch-Crunch & Rosmarinöl*

*Ligurischer Gemüsesalat mit weißen Bohnen & Oliven*

*Italienischer Landschinken mit Melone & gehobeltem Parmesan*

### **Hauptspeisen**

*Lasagne "Classico" oder Lasagne "Frutti di Mare" mit Spinat und Mozzarella*

*Saltimbocca vom Freilandhuhn mit geschmolzenen Tomaten, Salbei & Zitrone*

*Kleine, gebratene Kartoffeln*

*Tortelloni mit cremiger Pilzsauce*

### **Desserts im Glas**

*Panna Cotta mit dreierlei Topping*

*Erdbeermark, Schokoladensauce & Karamellsauce*

33,00 € p.P.

## Buffet *Mediterran*

### **Vorspeisen**

*Brotbuffet mit Tomatenpesto, Kräutercreme, Aioli & Oliven*

*Mini Mozzarella zum Dippen mit Pfeffer, Honig, Kräutern & Fleur de Sel*

*Marinierte Rosmarinpilze mit Serranocrunch, Rucola & Parmesan*

*Salad grillé – gegrilltes Mittelmeergemüse*

*Tortilla español*

*Boquerones al vinagre – Sardellenfilets in Sherryessig gebeizt mit Olivenöl, Knoblauch & Petersilie*

### **Hauptspeisen**

*Brochettes de Poulet – Hühnerspieße mit würziger Paprikasauce, Basilikumpesto & Kartoffelstampf*

*Carbonerofilet (MSC Seelachs) mit Blattspinat, Zitrone, Weißweinsauce & kleinen, gebratenen Kartoffeln*

### **Desserts im Glas**

*Crema di Mandorle – Amaretto-Grieß-Creme mit Kirschragout*

*Moccacreme mit Orangensalsa*

37,50 € p.P.

## Buffet *Lokale Helden*

### **Vorspeisen**

*Brotauswahl mit Kräuter-Stippmilch, gesalzener Butter & Zwiebelschmalz*  
*Mini-Mettigel mit Pumpernickel & Radieschen*  
*Westfälischer Bauernschinken mit gepickeltem Gemüse & Ackersalat*  
*Heringsstipp „Hausfrauen-Art“ mit Schmand, Gurken, Zwiebeln & Äpfeln*  
*Ochsenbrustscheiben mit einer Schnittlauch-Vinaigrette & Linsensalat*  
*Rote Bete Salat mit Ziegenkäse & Kräutersalat*  
*Cremiger Krautsalat*

### **Hauptspeisen**

*(MSC) Seelachsfilet, auf der Haut gebraten, mit geschmorten Dill-Gurken & Senfsauce*  
*Spanferkelbraten mit Senf, Zwiebeln & Bratensauce*  
*Rahm-Sauerkraut mit Äpfeln und kleinen, gebratenen Kartoffeln*

### **Desserts in Gläschen**

*gestockte Milch mit Pumpernickel & Rum-Rosinen*  
*Grießflammerie mit eingeweckten Beeren*

37,50 € p.P.



## Buffet *Vegetarisch*

### **Vorspeisen**

*Baguette & Landbrot mit dreierlei Hummus & scharfen Nüssen*  
*Orientalischer Wrap mit Möhre, Frischkäse & Rucola*  
*Babymozzarella mit Tomate & Basilikum*  
*Marinierte Champignons mit Austernpilzen & Tomatensalsa*  
*Gegrillte Paprika mit Kartoffelfrischkäse, Pinienkernen & Oliven*  
*Grüne Linsen mit Apfel, Sellerie & Röstzwiebeln*

### **Hauptspeisen**

*Falafel mit Auberginencreme, rote Bete & Spinatsalat*  
*Spitzkohl-Rouladen mit Pilz-Kartoffelcreme, Salbei & getrockneten Tomaten*  
*Steinpilzravioli mit grünem Gemüse & Parmesan*

### **Dessert**

*Mousse au Chocolat mit Orangensalsa*  
*Eingeweckte Johannisbeeren mit Vanillemilch & Kaiserschmarrn*



## Buffet *Dieckmann's Special*

### **Vorspeisen**

*Landbrot & Mini-Brötchen*

*Tomatenmascarpone, gesalzene Butter & Kräuterpesto*

*Vitello Tonnato*

*Serrano Schinken Reserva mit Melone, Rucola & Manchego*

*Rauchlachs mit Frischkäse, Dillgurke & Blini*

*Saiblingsterrine mit Staudensellerie, Linsen & Apfel-Vinaigrette*

*Büffelmozzarella mit gerösteter Paprika, Olivenpesto & Basilikum*

*Fenchel-Orangensalat mit Ziegenkäse & Thymianhonig*

*Gegrillte Kräutersaitlinge mit weißer Bohnengazpacho & Cherrytomaten*

### **Hauptspeisen**

*Kalbsrücken mit Kräuterkruste, Möhren & Steinpilzen*

*Lachsfilet mit Pommerysenf, Spinat & Perlzwiebeln*

*Ricotta Ravioli mit Caponata siciliana & Olivenpesto*

*Kleine Kartoffeln mit Rosmarin*

### **Dessert**

*Mousse au Chocolat mit Beeren & Krokant*

*Tiramisu mit Orangen*

57,00 € p.P.



## Quiche

- .....  *Quiche Tartelette mit Kürbis & Kernen*
- .....  *Quiche Tartelette mit Zwiebeln, Speck & Schmand*
- .....  *Quiche Tartelette mit Gorgonzola & Birne*
- .....  *Quiche Tartelette mit Brokkoli & Blumenkohl*
- .....  *Quiche Tartelette Rauchlachs & Meerrettich*

**Unsere Empfehlung:** *Snack **2 Teile** pro Person*  
*Kleiner Imbiss **4 Teile** pro Person*

3,60 € pro Teil



## *Fingerfood*

*Die Speisen sind mundgerecht portioniert, eventuell mit kleinen Spießchen versehen, im Glas angerichtet und aus der Hand zu essen.  
Sie werden entweder durch unser Servicepersonal gereicht oder als Buffet aufgebaut.  
Hier eine kleine Auswahl aus unserem Sortiment.  
Wir beraten Sie gerne bei der Zusammenstellung.*

*Bitte beachten Sie bei der Auswahl der Speisen, dass  
mindestens 25 Stück pro Produkt und  
mindestens 100 Stück insgesamt ausgesucht werden.*

### **Unsere Empfehlung:**

**Snack**            **4 Teile** pro Person

**Kleiner Imbiss**   **8 Teile** pro Person

A decorative graphic consisting of several horizontal orange lines of varying lengths, creating a striped effect.

*3,50 € pro Teil*

## Fingerfood *Fleisch*

- .....  *Chorizo mit spanischem Kartoffelkuchen*
- .....  *Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat*
- .....  *Vitello Tonnato*
- .....  *Crispy Chicken Stick mit süß-saurer Chilisauce*
- .....  *Burrito mit Huhn, Frischkäse & Grillgemüse*
- .....  *Polpetto – italienische Hackfleischbällchen mit Pesto Rosso & Parmesan*
- .....  *Mini Sandwich mit Roastbeef, Meerrettich & gegrilltem Gemüse*
- .....  *Mini Burger*

A decorative box consisting of several horizontal orange stripes. Inside the box, the text '3,50 € pro Teil' is written in a white, italicized font.

3,50 € pro Teil

## Fingerfood *Fisch*

- .....  Garnelen mit Zuckerschoten & Cherrytomaten
- .....  Thunfischtataki mit Algen & Wasabicreme
- .....  Rauchlachstatar mit Gurke & Pumpernickel
- .....  Matjes mit Kartoffelcreme & Rote Bete

## Fingerfood *Vegetarisch*

- .....  Zucchiniroulade mit Frischkäse, Thymianhonig & Tomate
- .....  Tramezzini mit Grillgemüse & Schafskäse
- .....  Babymozzarella-Tomatenspieß mit Basilikum
- .....  Orecchiettesalat mit getrockneten Tomaten & Knoblauchcrunch
- .....  Ziegenkäsepraline mit Kräutern & getrockneter Tomate
- .....  Bohnengazpacho mit Fenchel-Organensalat & Parmesan



3,50 € pro Teil

## *Dessert*

- .....  *Vanilletruffi mit Johannisbeeren*
- .....  *Bayrisch Creme mit Schokosauce*
- .....  *Gebrannte Vanillecreme*
- .....  *Mousse au Chocolat mit Ananas*
- .....  *Gestockte Mandelmilch mit Amarettini*
- .....  *Cocos-Panna Cotta & Passionsfrucht*

3,50 € pro Teil





## Salate im Weckglas

**Unsere Salate im Weckglas servieren wir in zwei Größen.  
Sie eignen sich als Fingerfood oder kleinem Imbiss.**

- .....  Kartoffelsalat mit Ackersalat & Radischen
- .....  Grüne Linsen mit Radicchio, Walnuss & Honigapfeldressing
- .....  Zartweizen mit Paprikacreme & Kräuter
- .....  Orecchiete mit getrockneter Tomaten, Oliven & Rucola
- .....  Gazpachosalat mit Schafskäse & Zitrone

**Unsere Empfehlung:** Fingerfood / **kleines Weckglas**  
Kleiner Imbiss/ **großes Weckglas**

kl. 3,50 € pro Teil  
gr. 6,50 € pro Teil



## *Barbeque* DIECKMANN'S "Classic BBQ"

*Wir grillen für Sie Fisch, Fleisch und vegetarische Leckereien klassisch auf Holzkohle. Von der Bratwurst bis zum Rumpsteak. Vom Gemüsespieß bis zur Garnele. Salate, Dips und Saucen stellen Sie sich nach Ihrem Geschmack zusammen. Bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihres Buffets stehen wir Ihnen zur Seite. Gerne bieten wir Ihnen auch individuelle Fleisch- und Fischangebote an.*

**BBQ I** *Hähnchenbrust mit Chili-Ingwer-Marinade  
Bratwurst mit Senf  
DIECKMANN'S Currywurst  
Minutensteaks vom Schwein mit Kräutermarinade  
Marinierte Rinderhüftsteaks*

*35,50 € p.P.  
Preis  
zuzügl. Grill & Koch*

**BBQ II** *Chicken Drumsticks mit Chili & Zitronengras  
Spare Ribs mit Westernrup  
Marinierte Rinderhüftsteaks  
Atlantik Rotgarnele*

*48,50 € p.P.  
Preis  
zuzügl. Grill & Koch*

**BBQ**  
**vegetarisch** *Gemüsespieß mit Kräuterpesto  
Wraps mit Hummus, Gemüse & Feta  
Maiskolben mit Chili  
Falafel Oriental*

*29,90 € p.P.  
Preis  
zuzügl. Grill & Koch*

## *Barbeque* Salate & Beilagen

### **Hausgemachte Salate & Antipasti Gemüse –**

Bitte wählen Sie **4 Variationen**

- gezupfte Blattsalate mit Frenchdressing & Creme Dressing (vegan)*
- Grüner Kartoffelsalat mit Rucola & Parmesan*
- Rote Bete mit Orangen, roten Zwiebeln & Ziegenkäse*
- Cole Slaw (cremiger Krautsalat)*
- Gurkensalat mit Dill & Schmand*
- Tomaten-Avocadosalat mit Chili & Koriander*
- Weißer Bohnen Salat mit Tomate, Petersilie & Thunfisch*

### **Beilagen & Grillgemüse – Bitte wählen Sie **3 Variationen****

- Buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise*
- Grüne Bohnen mit geschmolzenen Zwiebeln*
- Champignons mit Tomate & Lauch*
- Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln*
- Kleine Kartoffeln in der Schale mit Rosmarin*
- Gratinierte Rahmkartoffeln*

## *Barbeque*

**Landbrot & Baguette  
mit Dips sowie  
kalten & warmen  
Saucen**

**Dips & kalte Saucen –  
Bitte wählen Sie**

### **4 Variationen**

- Tzatziki
- Café de Paris Butter
- Aioli
- Thai-Chili-Dip
- Senf-Honig-Creme
- Kräuterpesto
- Tomatenpesto
- BBQ Sauce
- Ketchup

**Saucen warm zur Wahl –  
Bitte wählen Sie**

### **2 Variationen**

- Pfeffersauce
- Waldpilzsauce
- Sauce Bernaise

## Barbeque *Dessert extra*

Um Ihren Gästen einen süßen Abschluss anzubieten, empfehlen wir Ihnen unsere Desserts in kleinen Gläschen.

### **Dessert extra**

- Vanilletruffi mit Johannisbeeren
- Bayrisch Creme mit Schokosauce
- Gebrannte Vanillecreme
- Mousse au Chocolat mit Ananas
- Gestockte Mandelmilch mit Amarettini
- Cocos-Panna Cotta und Passionsfrucht





## Buffalo Beef Burger

### BBQ Burger Buffet

#### Vorspeise

Gemischter Salat mit Frenchdressing  
 Gazpachosalat mit Zitronendressing & Oliven  
 Cole Slaw (cremiger Krautsalat)  
 Mini Wraps  
 Chicken Sticks mit Sweet-Chili-Dip

#### BBQ Burger

Beef Burger mit Black Angus Pattie  
 Homemade Pulled Pork Burger  
 Chicken Teriyaki Burger

#### zum Selber belegen mit :

Eisbergsalat	Zwiebeln	Jalapeños
Tomaten	Bacon	Avocadocream
Salzgurken	Cheesecream	Champignons

#### Beilagen

Pommes  
 Süßkartoffel-Pommes

#### Saucen

BBQ Sauce, Ketchup, Mayo



## **AGB's DIECKMANN'S Veranstaltungen**

- 1. Bei der Buchung einer gastronomischen Leistung über 1000,00 Euro behält sich die DIECKMANN'S Gastronomie vor, eine Vorauszahlung in Höhe von 50% der bestellten Leistung zu fordern. Dieser Betrag ist 30 Tage vor der Veranstaltung fällig.*
- 2. Nimmt der Kunde vertragliche Leistungen, die er bestellt oder reserviert hat nicht ab, so bleibt der Kunde zur Zahlung in folgender Höhe verpflichtet: bis 14 Tage vor der Veranstaltung 30% des vereinbarten Gesamtpreises. Zwischen 13 und 3 Tage vor dem Veranstaltungsdatum 50% des vereinbarten Gesamtpreises. Danach wird eine Stornogebühr von 80% des vereinbarten Gesamtpreises fällig.*
- 3. Vereinbarte Preise können nach Vertragsschluss seitens der DIECKMANN'S Gastronomie entsprechend den dann gültigen Preislisten geändert werden, wenn der Zeitraum zwischen Vertragsschluss und Erbringung der Leistung mehr als 4 Monate beträgt. Die in der Bestätigung angegeben Preise gelten für 4 Monate ab Wirksamkeit der Reservierung. Nach Ablauf dieses Zeitraumes können die Preise ohne Vorankündigung einer Änderung unterliegen; es gelten dann die am Tage der Veranstaltung gültigen Preise.*
- 4. Sollte die Teilnehmerzahl von der ursprünglich reservierten Anzahl sich verringern, so behält sich die DIECKMANN'S Gastronomie vor, die bestellten Speisen komplett in Rechnung zu stellen. Im Fall einer Überschreitung der gemeldeten Personenanzahl hat der Veranstalter der DIECKMANN'S Gastronomie die zusätzlichen anfallenden Aufwendungen gesondert zu vergüten.*



▶ DIECKMANN'S  **CATERING** *weil's gut ist!*

DIECKMANN'S GASTRONOMIE GMBH, WITTBÄUCKER STRAÙE 980, 44265 DORTMUND, TELEFON 0231.7749440  
FAX 0231.77494419, INFO@DIECKMANN.S.DE, WWW.DIECKMANN.S.DE