



▶ CATERING



DIECKMANN'S

▼
C
A
T
E
R
I
N
G
▲

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


36,50 € 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

41,00 € 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

41,00 € 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

64,50 € p.P.





14 neu??

GLASHAUS

15 neu??

***Kennen Sie schon unser neues Location-Juwel
im Dieckmann's Garten?***





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*

3,90 € pro Teil



Fingerfood

*Die Speisen sind mundgerecht portioniert, eventuell mit kleinen Spießen 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



3,70 € 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*



3,70 € 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

Dessert

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

3,70 € 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. 4,00 € pro Teil
gr. 7,00 € 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*

39,00 € p.P.
Preis
zuzügl. Grill & Koch

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

52,00 € p.P.
Preis
zuzügl. Grill & Koch

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

32,50 € 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*



4,00 € pro Teil



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

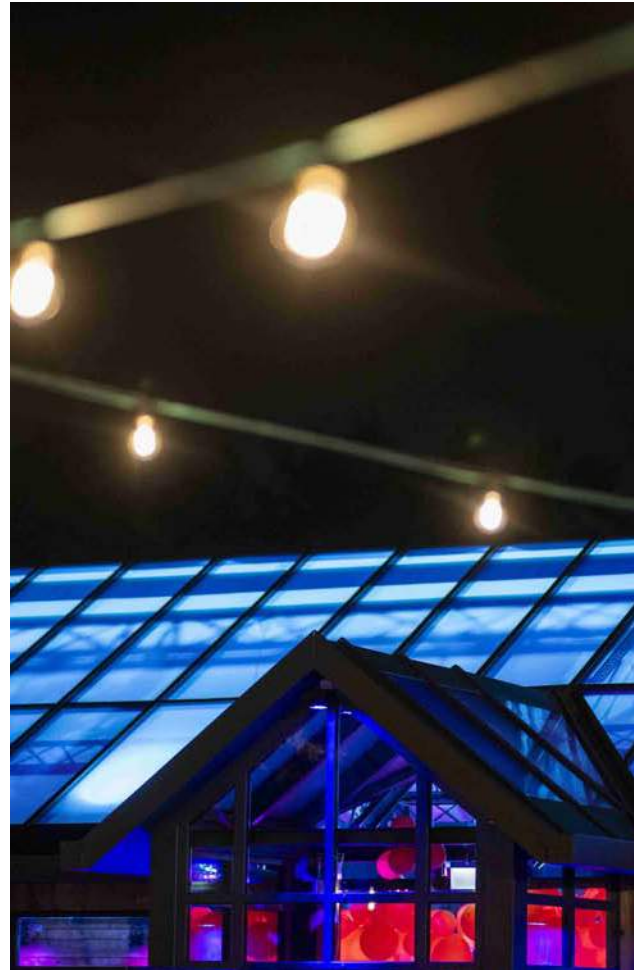
BBQ Sauce, Ketchup, Mayo



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.*





GLASHAUS

39 neu??

Unser Location-Juwel im DIECKMANN'S Garten bietet alles was Sie für Ihre Feier brauchen!



*Exklusiv feiern
im Glashaus!*



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

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