
CATERING & FINGER FOOD ANGEBOT

HOTEL & RESTAURANT ESSGOLD | DORFSTRASSE 33 | 40882 RATINGEN | 02102- 5519070 | INFO@RESTAURANT-ESSGOLD.DE

The logo for 'Essegold' is written in a gold, cursive script. It is centered within a dark red rectangular area that has a wavy bottom edge. The background of the entire page is white.

Essegold

AGB | SONDERLEISTUNGEN | PREISE



- **Mindestabnahme** angebotener Speisen und angegebener Preise beträgt **15 Personen**. Ausgenommen unseres BBQ Angebots. *Preise pro Person exkl. geltender MwSt.*
- Wir übernehmen keine Haftung für nicht von uns geliefertes oder gestelltes Leihequipment von Fremdfirmen oder bereitgestelltes Equipment vom Kunden.
- Ein Angebot gilt verbindlich gebucht nach **schriftlicher Bestätigung** des Kunden. Stornierungsbedingungen: bis 14 Tage vor Veranstaltungsdatum kostenfrei. Danach berechnen wir 100 % des im Angebot bestätigten Gesamtpreis.

Auswahlvarianten Buffet

- | | |
|---|---------|
| ■ 1 Vorspeise / 1 Hauptgang / 1 Dessert | 32,90 € |
| ■ 2 Vorspeisen / 2 Hauptgänge / 1 Dessert | 39,90 € |
| ■ 2 Vorspeisen / 2 Hauptgänge / 2 Dessert | 45,90 € |
| ■ 3 Vorspeisen / 2 Hauptgänge / 2 Dessert | 48,90 € |
| ■ 3 Vorspeisen / 3 Hauptgänge / 3 Dessert | 58,00 € |

Auswählerklärung:

Pro Hauptgang je eine Beilagenauswahl = Sättigungsbeilage + Gemüse .

Ausgenommen Pasta Auswahl / gilt als komplettierter Hauptgang.

AGB | SONDERLEISTUNGEN | PREISE



- **Geschirr und Leihbesteck** werden von uns exklusive des Speisenangebots berechnet. Preise auf Anfrage.
- **Leihpersonal** wird von uns exklusive pro angefangener Arbeitsstunde berechnet.
 - Servicekraft 29,00 €
 - Koch 35,00 €
 - Chefkoch 49,00 €
 - Spülkraft 17,00 €
- **Anfahrt und Lieferung** berechnen wir mit einer Pauschale von 30,00 € exkl. geltender MwSt.
- Für die **Bereitstellung unseres Food Anhängers** berechnen wir eine Pauschale von 95,00 € exkl. MwSt.
- **Getränkeliieferung** und Preise auf Anfrage
- **Menüangebote** und Preise auf Anfrage

IHR ANSPRECHPARTNER

Essgold

Kai Meckenstock

Inhaber & Küchenchef



STULLEN, MINI BURGER, BAGUETTES, CANAPÉ, WRAPS

Essgold

FINGERFOOD

Essgold

Mini Burger & Spieße (Mindestabnahme 15 Stück pro Sorte)

4,70€/Stück

- Mini **Cheese Burger** mit Brioche Bun, Tomate, Salat und Zwiebel
- Mini **Chicken Burger** mit Brioche Bun, Pulled Chicken, knackigem Rotkraut und Crème Cassis
- Mini **Veggie Burger** mit Brioche Bun, Kichererbse, Avocado Creme und roter Zwiebel
- Mini **Lachs Burger** mit Brioche Bun, Lachstatar, Kräutercreme und Dill
- **Saté Spieß** im Sesammantel, Teriyaki Sauce und Erdnusssdip
- **Garnelen Spieß** mit Mango Relish und frischem Koriander
- Gespießte kleine **Fleischbällchen** mit pikantem Oliven - Tomaten Sugo
- **Himmel un Ääd** Spieß, Blutwurst und karamellierter Apfel
- **Grillgemüse** Spieß mit Pesto Rosso und Rucola
- **Tomaten – Mozzarella Spieß** mit frischem Basilikum, Pesto Verde und Balsamico Crema
- **Melone – Schinken** Spieß mit Ricotta Creme

CANAPÉ

Essgold

Für ihren Empfang (Mindestabnahme 15 Stück pro Sorte)

3,30€/Stück

- Thunfischcrème mit Gurke
- Forellentatar mit Kaviar
- Schrimps mit Dill Crème Fraiche
- Geräucherter Lachs mit Honig Senf
- Serranoschinken mit Melone
- Roastbeef mit Senfcrème
- Westfälischer Schinken mit Cornichon
- Geräucherte Entenbrust mit Feigenkompott
- Gekochter Schinken und Tomate
- Curryhähnchen und Orange
- Salami mit Kapernapfel
- Goudakäse mit Paprika
- Brie mit Weintraube
- Frischkäsecrème mit Gewürzgurke
- Rauchforelle mit Meerrettich

Crostini (knuspriges Weißbrot) 4,20€/Stück

- **Bruschetta** Style, Tomate, roter Zwiebel und Balsamico Crema
- **Thunfischcreme** mit gebackenen Kapernäpfeln
- **Serrano** Schinken und Parmesan
- **Oliven** Tapenade, eingelegter Tomate und Rucola
- Körniger **Kräuterfrischkäse** und frische Gartenkresse
- Geräucherter **Lachs** und Senf-Dill Creme

Mindestabnahme 15 Stück pro Sorte

Wraps 5,90€/Stück

- Geräucherter **Lachs** und Kräuter Frischkäse
- Mediterranes **gegrilltes Gemüse** mit Frischkäse
- **Serrano** Schinken mit Avocado und Frischkäse
- **Gegrillte Aubergine**, Halloumi und frischer Kresse
- **Thunfischcreme** und Olive
- **Fetakäse**, Tomate und Avocadocreme
- **Gekochter Landschinken**, Goudakäse und Tomate

Belegtes Krustenbrot, Brötchen oder Baguette mit knackigem Salat und 4,50€/Stück

- Gekochter Landschinken und Weintraube
- Italienischer Salami und Paprika
- Goudakäse und Gewürzgurke
- Camembert und Weintraube
- Mediterranem Gemüse und Pesto
- **Brotkorb** mit Krustenroggenbrot, Baguette und Laugengebäck mit Kräuterquark und Butter für 10 Personen, 18,50€
- Tomate Mozzarella und Pesto
- Geräucherter Lachs und Senfdillsoße 4,90 €
- Roastbeef mit Remouladensoße 4,90 €
- Serrano-Schinken und Frischkäse 4,90 €
- Avocado, Frischkäse und Gartenkresse

Mindestabnahme 15 Stück pro Sorte / ausgenommen Brotkorb

SPEISENAUSWAHL BUFFET

FINGERFOOD | VORSPEISEN | HAUPTSPEISEN | DESSERT

Essgold

FINGER FOOD & STARTER

Essgold

Knackfrische Vielfalt im Glas (bei Einzelauswahl / Mindestabnahme 15 Stück pro Sorte)

4,70€/Stück

- **Bulgur Salat** mit Staudensellerie, knackiger Karotte, saftiger Gurke und frischer Petersilie
- **Cous Cous Salat** mit frischer Salatgurke, Tomaten, gegrillter Paprika, gerösteten Pinienkernen und Minz-Joghurt
- **Kichererbsen Salat** mit frischer Petersilie, roter Zwiebel, knackiger Gurke und sonnengetrockneten Strauchtomaten
- Erfrischender **Linsensalat** mit Spitzpaprika, frischer Petersilie, Karotte und Kreuzkümmel
- Omas **Kartoffelsalat** mit Gurke, Senf und frischem Dill
- Orientalischer **Graupensalat** mit Granatapfel, frischer Petersilie und Pistazie
- Feuriger **Rindfleischsalat** mit gegrillter Paprika, knackigen Zuckerschoten, Tomate und pikanter Sauce
- Orecchiette **Nudelsalat** mit frischem Basilikum, eingelegten – und frischen Tomaten, Mozzarella und Pesto Rosso
- Salat vom gerösteten **Blumenkohl** mit Haselnüssen
- **Rote Beete Salat** mit gebröseltem Feta, gerösteten Walnüssen und jungem Lauch

FINGER FOOD & STARTER

Essgold

Knackfrische Vielfalt im Glas (bei Einzelauswahl / Mindestabnahme 15 Stück pro Sorte)

4,70€/Stück

- Asiatischer **Glasnudelsalat** mit frischem Koriander, bunter Paprika und Süß – Saurer Sauce
- **Rohkost Gemüse Sticks** mit Kräuter-Quark Dipp
- Mariniertes **Curry Pfirsich** mit Ziegenfrischkäse, Cashewkernen und Rucola
- **Tomaten - Brotsalat** geschichtet im Glas mit Ricotta, Kirschtomaten und Basilikumcreme
- **Avocado Melonen Salat** mit Charentais Melone, Sprossen und Gurke
- **Caponata** im Glas mit weißer Bohnencreme und geriebenem Meerrettich
- **Süßkartoffel- Bohnen Salat** mit geriebenem Cheddar, Mais und pikanter Tomate
- **Wassermelonen – Fetakäse Salat** mit frischem Koriander

SUPPEN & EINTÖPFE

Essgold

Saisonabhängig (bei Einzelauswahl / Mindestabnahme 10 Portionen pro Sorte)

0,25l 3,90€

0,5l 5,90€

- Kartoffelsuppe / wahlweise mit Lauch und Speck
- Tomatensuppe mit Crème Fraiche
- Spargelsuppe
- Gulaschsuppe 0,25l 4,50 € 0,5l 6,90 €
- Linseneintopf mit Mettwurst
- Minestrone – italienische Gemüsesuppe
- Karotten – Ingwer Suppe
- Zwiebelsuppe
- Süßkartoffel – Orangen Suppe
- Mediterrane Fischsuppe 0,25l 6,90€ 0,5l 8,90 €
- Tom Kha – mit Ingwer, Zitronengras, Limette und Kokosmilch (mit leichter Schärfe)

HAUPTSACHE

Essgold

- **Rinderschulter** in Pfeffersauce
- **Putenbrust** in Kräutersauce
- Rheinischer **Sauerbraten** in eigener Sauce
- **Kasseler** in eigenem Sud
- **Kalbstafelspitz** in Meerrettichsauce
- **Entenkeule** in Orangen Schmorsauce
- **Rinderbäckchen** in Rotweinsauce
- **Rinderhüftmedaillons** in Rosmarin-Rotweinsauce
- **Kalbsgeschnetzeltes** in Pilzsauce
- Geschmorte **Lammkeule** in Rosmarin-Schmorsauce
- **Hühnerfrikassee** in Kapernsauce
- **Schweinefilet** in Calvados-Rahmsauce
- **Rindsgulasch** in eigener Sauce
- **Perlhuhnbrust** in Currysauce
- Geschmorte **Hühnerkeulen** in Rotwein-Schmorsauce
- **Osso Bucco / Kalbsbeinscheiben** in Tomaten Schmorsauce
- **Doradenfilet** in Safransauce
- **Zanderfilet** in Senfsauce
- **Lachsfilet** in Weißweinsauce
- **Wolfsbarschfilet** in Limonen Weißweinsauce
- **Kabeljaufilet** in Chardonnaysauce
- **Surf & Turf** Kalbssteak & Riesengarnele in Hummersauce / gegen Aufpreis
- **Seeteufel** Medaillon in Weißweinsauce

HAUPTSACHE

Essgold

Pastagerichte

- Lasagne **Bolognese**
- Lasagne mit **mediterrane**m Gemüse
- Lasagne mit **Lachs und Spinat**
- **Gnocchi** in Käsesauce mit geschmortem Radicchio und gerösteten Walnüssen
- **Penne** in Tomatensauce mit Parmesan und Rucola
- **Tagliatelle** in Pilzrahmsauce, gehobeltem Parmesan und frischer Petersilie
- **Tortellini** mit Ratatouille Gemüse, schwarzen Oliven und gehobeltem Parmesan
- **Maccheroni** mit Mozzarella überbacken, Tomatensauce und frischem Basilikum

HAUPTSACHE

Essgold

Beilagen

- Junge Kartoffeln mit frischer Petersilie
- Bouillon Kartoffeln
- Kartoffelpüree
- Wildreis
- Basmatireis
- Kartoffelgratin (portioniert)
- Rosmarin Drillinge
- Weißwein Risotto (mit Kräutern verfeinert)
- Kartoffelgnocchi
- Kartoffelklöße
- Spätzle
- Serviettenknödel
- Gebackene Polenta
- Pasta Sorte : Penne, Tagliatelle, Maccheroni

HAUPTSACHE

Essgold

Gemüse-Beilagen

- Mediterranes Grillgemüse
- Ratatouille Gemüse
- Geschmortes Wurzelgemüse
- Sautierte Pilze oder Pilze in Rahm
- Sautierter Blattspinat oder Blattspinat in Rahm
- Gebratener Wirsing oder Wirsing in Rahm
- Gebratenes Spitzkohlgemüse oder Spitzkohl in Rahm
- Auswahl an Marktgemüse (Karotten, Sellerie, Brokkoli, Blumenkohl, Zuckerschoten)
- Karottengemüse
- Lauchgemüse in Rahm
- Rahmsauerkraut
- Linsengemüse
- Grünkohl
- Sauerkraut
- Rotkohl
- Gerösteter Blumenkohl
- Geschmorter Chicorée

DESSERT

Essgold

Im Gläschen (bei Einzelauswahl / Mindestabnahme 15 Stück pro Sorte)

4,70€/Stück

- **Apfel Butterkeks Crumble** mit Vanillesahne
- **Crème von Kokos und Mango** geschichtet mit Ananasgelee und Krokant
- **Himbeer - Pistazien Trifle** mit Topfencrème und Biskuit
- **Heidelbeer – Mascarpone** mit weißer Schokolade
- **Schokoladenbrownie** im Glas mit Karamellsoße, Vanillesauce und Crumble
- **Holunder-Topfencrème** mit eingelegter Mon Cherie Kirsche und Zartbitterschokolade
- **Joghurt-Vanille Crumble** mit eingekochten Trauben
- **Bananen Trifle** mit Erdnusskrokant, Karamellsauce und Vanillecrème
- **Kleiner Cheesecake** mit Himbeersauce
- **Tiramisu Creme** mit Espresso Biskuit
- **Weißes Schokoladenmousse** mit eingekochter Feige
- **Mousse au Chocolat**
- **Creme Karamell**
- **Grießflammerie** mit Orangen
- **Vanille Panna Cotta** mit Erdbeersauce
- **Topfencreme** mit Crumble und Brombeersauce

DESSERT

Essgold

Blechkuchen (Mindestabnahme 12 Stück pro Sorte)

2,90 €/Stück

- Käsekuchen
- Schokoladenkuchen
- Apfelkuchen
- Kirsch - Streuselkuchen
- Pflaumen - Streuselkuchen
- Rhabarberkuchen
- Stachelbeerkuchen
- Himbeerkuchen
- Mandarinen - Käsekuchen
- Zitronenkuchen

SPEISENAUSWAHL STREETFOOD

FOOD ANHÄNGER / SPEISEWAGEN

The logo for 'Essegold' is written in a highly decorative, cursive script. The letters are interconnected with elegant flourishes, particularly in the 'E' and 'g'. The color of the script is a light, muted green, which stands out against the dark purple background of the rectangular area it occupies.

Essegold

SPEISENAUSWAHL STREETFOOD

- **Pulled Chicken** mit fruchtiger BBQ Sauce, Süßkartoffel Fries und Sour Creme
- **Pulled Pork Burger** mit rauchiger BBQ Sauce, zartem Schweinenacken, Red Coleslaw und süßen Zwiebeln
- **Chili con Carne** mit Guacamole Schmand und krossem Stangenbrot
- Knusprige **Süßkartoffel Fries** mit Guacamole, frischem Tomatensalat und Sour Creme
- Hausgemachte **Potato Fries** mit Käsesauce Topping, ausgelassenem Speck und Frühlauch
- Essgold **Currywurst** mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites / Baguette
- **Burrito** mit Rinderhack, Kidneybohnen, geschmorte Süßkartoffel / mit Cheddar und Sour Creme
- Essgold **Pizza** / Pinsa Romana / Belag nach Absprache und Angebot
- Gebackene **Crêpes** / Belag nach Absprache und Angebot

- Serviert aus unserem Food Anhänger oder in Kombination mit unserem Barbeque-Angebot (Preis auf Anfrage)

SPEISENAUSWAHL BARBEQUE BUFFET

VORSPEISEN | HAUPTSPEISEN | DESSERT

Essgold

BARBEQUE BUFFET

Essgold

- Wählen Sie ihre Kombination:
ab 15 Pers. 42,90€/Pers. Exkl. geltender MwSt.
– Mehrauswahl gegen Aufpreis
- 2 Vorspeisen | 2 Sorten Fleisch | 1 Sorte Fisch | 2 Beilagen | 1 Sorte Wurst | 3 Saucen | 1 Dessert
- Benötigtes **Grillequipment** inklusive.
- Optional **BBQ Gasgrill** inkl. Kochplatte und Gasflasche | 39,90 € exkl. MwSt. | Leihgebühr pro Tag inkl. Transport und Aufbau
- Optional in Verbindung mit unserem BBQ Angebot lässt sich unserer **Food Anhänger** kombinieren. Zum Beispiel als Buffeterweiterung für eine **Live Cooking Station** / Speisenangebot je nach Angebot und Anfrage. Wir beraten Sie gerne!

BARBEQUE BUFFET

Essgold

Vorspeisen

- **Brot** zum Einstieg : Krustenbaguette, Roggenbrötchen / Kräuterbutter und Kräuterquark (**immer dabei!**)
- Fruchtige **Blattsalate** mit Äpfeln, karamellisierten Zwiebeln und Mandeln auf Himbeere Cassis
- Frischer **Feldsalat** mit Birne und Fetakäse, karamellisierten Walnüssen und Honig-Senf Vinaigrette
- **Birne – Bohnensalat** mit ausgelassenem Speck und fruchtigem Dressing
- Pikanter **Bulgur Salat** mit Tomate und gebratenem Gemüse
- **Tomaten Brotsalat** mit Rucola und Fenchel
- **Salat von geröstetem Blumenkohl** und Haselnüssen
- **Kichererbsen Salat** mit Lachs und Wasabi Creme
- **Wassermelonen – Fetakäse Salat** mit frischem Koriander

BARBEQUE BUFFET

Essgold

Hauptgang

- Duroc Schweinenacken
- Duroc Schweinebauch
- Lammrückenspieße
- Hähnchenspieße
- US Flap Meat
- Lachsfilet
- Garnelenspieß
- **Prime Meat** - auf Anfrage & mit Aufpreis
- US Tomahawk
- US Roastbeef
- Wagyu
- US Rinderfilet
- **Wurst**
- Rostbratwurst
- Chorizo
- Merguez
- Salsiccia

BARBEQUE BUFFET

Essgold

Hauptgang - Beilagen

- Gemüsespieß
- Grillgemüse
- Backkartoffel
- Grüner Spargel
- Champignons
- Gegrillte Kartoffeln
- Maiskolben

Saucen & Dips

- BBQ Sauce
- Cocktail Sauce
- Knoblauch Sauce
- Sweet Chili Sauce
- Curry Sauce
- Mango Chutney
- Tomaten Salsa
- Dijon Senf
- Mayonnaise / Ketchup
- Trüffel Mayonnaise

BARBEQUE BUFFET

Essgold

Dessert

- Mousse au Chocolat
- Weiße Schokoladenmus mit Himbeer – Rosmarinsauce
- Creme Karamell
- Vanille Panna Cotta mit Erdbeersauce
- Topfencreme mit Crumble
- Tiramisu mit Espresso Biskuit
- Grießflammerie mit Orangen
- Feiner Fruchtsalat mit Vanillesauce
- Überbackene Crêpe mit Orangensauce