



Ihr CATERER im Revier –
Leckeres aus Ihrer Region

Preise ab 01.08.2022



www.revier-catering.de



Ihr CATERER im Revier –
Leckeres aus Ihrer Region

Partystress – nicht mit uns!

Genießen Sie die Zeit mit Ihren Gästen...
Wir kümmern uns um Ihre Feier.

Unsere Komplettménüs für bis zu 400 Personen stellen wir auch gerne nach Ihren Wünschen und mit unserer Erfahrung individuell zusammen.

Ein Komplettservice ist für uns natürlich selbstverständlich; daher liefern wir von der Tischhülle bis hin zum Dessertlöffel alles für eine gelungene Feier! Lehnen Sie sich entspannt zurück, denn bei uns stimmen noch Geschmack, Service und Preis.

Kontaktieren Sie uns zur individuellen Menübesprechung bzw. zur Buffetauswahl!

Wir freuen uns auch auf ein Beratungsgespräch im urigen Ambiente im Revier-Bistro, Fürst-Leopold-Platz 3 in Hervest Dorsten.



Lieber Kunde Lieber Kunde

Ihre Bestellung sollte mindestens 7 Tage vor Liefertermin bei uns eingegangen sein. Bei größeren Festlichkeiten für bis zu 400 Personen und Sonderbestellungen 14 Tage vorher. Auf Wunsch liefern wir Ihnen gegen eine kleine Gebühr: Leihgeschirr, Besteck, Bistro-Tische, Festzeltgarnituren, großer Gasgrill, Tischdekorationen, Getränke, Zapfanlagen und vieles mehr. Eine Buffetbedienung ist bei größeren Festen jederzeit möglich.

Bei warmen Gerichten steht Ihnen unser Service ab 10 Personen zur Verfügung. Selbstverständlich erfolgt unsere Lieferung „Frei Haus“, bei einem Komplettmenü innerhalb Dorstens. Bei Teilbestellungen bitten wir um einen Unkostenbeitrag. Das Reinigen sämtlicher Leihgeräte ist Bestandteil unseres Services.

Für eine eingehende Beratung steht Ihnen unser geschultes Personal zur Verfügung. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns. Wir kommen auch gerne für eine eingehende Beratung zu Ihnen nach Hause.

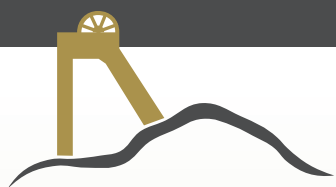
Regionale Produkte sind uns sehr wichtig und selbstverständlich verwenden wir für unseren Party-Service nur Fleisch von hiesigen Bauern.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen.

Auf die Zusammenarbeit mit Ihnen freut sich

Ihr Caterer Ingo Folgmann und sein gesamtes Team!





Kräftig-deftig – für die kleine Feier

Schinkenbraten „Rustikal“

mit Schwarte und Röstzwiebeln,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,
Gebratenes Gemüse

13,50 p.P.
(Ab 10 Personen)

Rahmgeschnetzeltes aus der Jungschweinkeule

Kartoffelgratin,
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

15,90 p.P.
(Ab 10 Personen)

Kasseler-Rücken im eigenen Sud
mit Honig überbacken,
Sauerkraut mit Ananas und Speck,
Kartoffelpüree

14,90 p.P.
(Ab 10 Personen)

Geschnetzeltes „Förster Art“

deftig mit Mischpilzen,
Knoblauch und Speck,
Bratkartoffeln,
zarte Speckböhnchen

16,90 p.P.
(Ab 10 Personen)

Rinderrouladen

mit Kartoffelklößen und
hausgemachten Rotkohl

18,40 p.P.
(Ab 10 Personen)

Putengeschnetzeltes „Hawaii“

mit Ananas in Curry-Rahmsauce,
Butterreis,
Broccoli in Sauce Hollandaise mit
gerösteten Mandelsplintern

16,90 p.P.
(Ab 10 Personen)

Spießbraten gefüllt mit frischem Mett

Speck und Zwiebeln in Sauce,
Kartoffelklöße, Erbsen und Möhren
in Butter geschwenkt

14,50 p.P.
(Ab 10 Personen)

Knusper-Lachs

in Dillsauce, mit Petersilienkartoffeln,
Broccoli und Sauce Hollandaise

20,80 p.P.
(Ab 10 Personen)



BBQ



Grillbuffet nach Wahl ab 30 Personen

– auch als Komplettlösung mit gestelltem Grill und Personal möglich!
Wir konzipieren nach Ihren eigenen Wünschen z.B. Grillbuffets,
Kalte Platten, Desserts, etc. (eingehende Beratung inklusive)

Die Preiskalkulation richtet sich nach dem Umfang des gewünschten Grillbuffets.

Brunch & Breakfast

Brunch-Bufferet (Ab 15 Personen)

Wurstplatte mit hausgemachter Wurst & Schinken
Käseplatte, verschiedene Sorten mit Obst garniert
Hausgemachter Mettigel
Rührei
gekochte Eier
Bacon (kross gebratene Bacon-Streifen)
Rohkostplatte mit Dressing
Brotkorb mit Butter

14,90 p.P.

Frühstück für Firmen (Ab 15 Pers.)

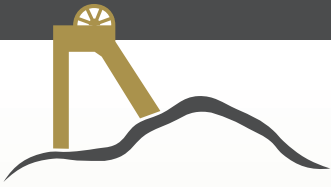
Auswahl an belegten Brötchenhälften
gekochte Eier, Partyfrikadellen
Salat nach Wahl

ab 9,90 p.P.

Saisonale Buffets (Ab 15 Personen)

Im September und Oktober bieten wir Ihnen
auch bayerische bzw. Oktoberfest-Menüs.
(werden nach Kundenwunsch konzipiert)





Für den festlichen Anlass

Menü Nr. 1

Spargelcremesuppe
Hähnchenfilet mit Früchten
und Käse überbacken
Butterreis oder Kräuterreis
Gemischtes Gemüse in Sauce Hollandaise
Vanille-Bourbon-Creme mit Mandeln

19,90 p.P.
(Ab 10 Personen)

Menü Nr. 2

Broccolicremesuppe,
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
in Cognacsauce
Gratinierte Sahnekartoffeln
Rotkohl
Hausgemachte Herrencreme

21,90 p.P.
(Ab 10 Personen)

Menü Nr. 3

Hühnersuppe mit Eierstich
Rinderfilet „Mauritius“ in Rotweinsauce
mit Pfifferlingen
Butterspätzle oder Kartoffelgratin
Kaisergemüse in Sauce Hollandaise
Mokka-Creme

29,90 p.P.
(Ab 10 Personen)

Menü Nr. 4

Hausgemachte Rindfleischsuppe
Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce
Kartoffelklöße
Rotkohl
Salatbuffet mit zwei verschiedenen Dressings
Stracciatella-Creme

20,90 p.P.
(Ab 10 Personen)

Vegetarische Ergänzung für Ihre Party

Salatplatte mit Dressing
Antipasti-Platte
Tomate Mozzarella
Brotkorb mit Kräuterbutter
Frischkäsedip mit Cracker
Farmersalat
Griechischer Salat

Italienische Tomaten-Fussili-Pfanne
Falafel-Bällchen in Tomatensoße

Preis nach Buffetaufwand
(Ab 10 Personen)

(kombinierbar mit anderen Menüs
und vegetarischen Gerichten)





Buffetklassiker

Kaltes Buffet mit Suppe

Gulaschsuppe

Bunte Bratenplatte
mit verschiedenen
Bratenleckereien

Schinkenröllchen
und Roastbeefröllchen
mit Spargel und Remoulade

Westfälischer Knochenschinken
mit Melone der Saison

Filet-Medaillons mit süßer Farce
Schnitzelchen und
Hähnchenbrustfilet
mit Mandelkruste

Party-Frikadellen
Party-Mettwürstchen

Farmersalat
Bunter Nudelsalat

Brotkorb mit Partybrötchen,
Baguette und Kräuterbutter
Frischkäsedip mit Cracker

Gemischte Käseplatte
mit Früchten und Weintrauben

Schoko-Rum-Creme

21,50 p.P. (Ab 20 Personen)

Festmenü „Klassisch“

Vorspeise: Hühnersuppe
Hauptspeise: Rinderbraten, Schweinebraten
Putenbraten

Klöße, Salzkartoffeln, Reis

Gemüseplatte
mit Sauce Hollandaise
Vanillepudding, Herrencreme

Dessert:

23,00 p.P. (Ab 20 Personen)

„Bauern-Platte“

Party Mettwürstchen
Kleine Partyschnitzel
Rustikales Wurstbrett
Hackfleisch-Käse-Bällchen
Mettigel
Kartoffelsalat
Gemischtes Käsebrett
Brotkorb
mit hausgemachter Kräuterbutter

14,20 p.P. (Ab 10 Personen)

Rustikales kaltes Buffet „Grafschaft“

Kleine Schnitzelchen
Party-Frikadellen
Gefüllte Eier
Hähnchenfilet „Royal“ mit Früchten
Schinkenröllchen mit Spargel und Remoulade
Geflügelsalat und Broccolisalat
Dekoratives Käsebrett
Gemischter Brotkorb mit Schmalz und Butter

16,90 p.P. (Ab 15 Personen)





Buffetklassiker

Kalt-warmes Buffet „Italian“

Tomate auf Mozzarella

Im kalten Teil:

Antipasti Platte

Hähnchenfilet im Kokosmantel

Datteln im Speckmantel

Schweinemedallions im Blätterteig

Bruschetta mit frischen Tomaten

Im warmen Teil:

Hähnchenbrustfilet mit Pesto überbacken

Rindergeschnetzeltes in Portweinsauce

Rosmarinkartoffeln & Fussili

Broccoliröschen in Sauce Hollandaise
mit gerösteten Mandeln

Salate:

Grüner Spargelsalat

Ruccola mit Tomaten

Gemischter Brotkorb

Hausgemachte Kräuterbutter

Thunfischcreme

Dessert:

Gemischte Käseplatte

Mocca-Creme

24,90 Euro p.P. (Ab 20 Personen)

Kalt-warmes Buffet „Dorsten“

Melonenschiffchen mit Lachsschinken

Im kalten Teil:

Putenfilet mit Obst

Schweinemedallions in
verschiedenen Variationen

Hähnchenbrustfilet Royal

Party-Mettwürstchen

Im warmen Teil:

Rahmgeschnetzeltes

aus der Jungschweinkeule

Geräucherter Krustenbraten

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Erbsen & Möhren in Sauce Hollandaise

Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise

Salate:

Farmersalat

Rohkostplatte mit Dressing

Gemischter Brotkorb

Hausgemachte Kräuterbutter

Butter

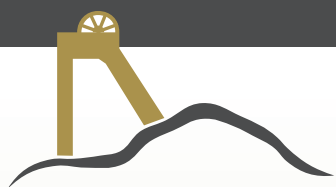
Dessert:

Gemischte Käseplatte

Herrencreme

23,10 Euro p.P. (Ab 20 Personen)





Buffetklassiker

Kalt-warmes Buffet „Rheinland“

Knochenschinken zur Melone der Saison

Im kalten Teil:

Spargel im Schinkenmantel

Party-Schnitzel

Kleine Frikadellen

Hähnchenfilet gebacken in Mandelkruste

Käseplatte mit verschiedenen Spezialitäten

Im warmen Teil:

Geschnetzeltes „Burgunder Art“

Hähnchenbrustfilet „Orientalisch“
(mit Früchten in Sahne gelegt
und mit mildem Käse überbacken)

Gratinierte Lauchkartoffeln

Butterspätzle

Broccoli in Sauce Béarnaise
mit gerösteten Mandeln

Salate:

Rohkostplatte mit Dressing

Hirtensalat

Dessert:

Quarkschaum mit Früchten

Rote Grütze mit Vanillesauce

23,80 Euro p.P. (Ab 20 Personen)

Kalt-warmes Buffet „Revier-Buffer“

Fischplatte:

Thunfischcreme mit Cracker

Geräuchertes Forellenfilet

mit Sahnemeerrettich

Norwegischer Räucherlachs

Matjes mit Preiselbeersahne

Im warmen Teil:

Schweinemedallions

in geräuchertem Schinkenmantel,

dazu Paprika-Sahne-Sauce

Hähnchengeschnetzeltes

in Sauce Béarnaise mit Früchten

Lauchgratin

Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Salate:

Geflügelsalat mit Mandarine und Ananas

Rohkostsalat mit 2 hausgemachten Dressings

Verschiedene Brötchen im Korb,
dazu Butter und Kräuterbutter

Dessert:

Erlesener Käse mit Früchten der Saison

Eierlikör-Vanillecreme

Schoko-Rum-Creme mit Rosinen

27,20 Euro p.P. (Ab 20 Personen)





Hochzeitsbuffet

Hochzeitsbuffet „Regional meets International“

Vorspeise

Verschiedene Variationen von Antipasti
Westfälischer Knochenschinken
mit Gantaloupemelone
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum
Schweinemedallions im Blätterteig
Datteln im Speckmantel
Rohkostsalate mit hausgemachtem Dressing
Griechischer Salat

Hauptgang

Lachsfilet in Kräutersauce
Schweinemedallions, umwickelt mit
hausgemachtem Speck
in Paprika-Rahmsauce
Hähnchenbrustfilet in Zitronen-Butter-Sauce
Gratinierte Lauch-Kartoffelscheiben
mit Gouda überbacken
Butterreis
Rosmarinkartoffeln
Warme Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
Princessbohnen im Speckmantel

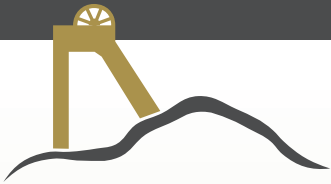
Nachspeise

Ofenfrische Baguettes
mit verschiedenen Partybrötchen
Hausgemachte Kräuterbutter
Verschiedene Dips
Käsevariationen
mit frischem Obst dekoriert
Klassische Herrencreme
Fruchtige Quarkcreme
mit frischen Früchten
Nach Wunsch konzipierter Mitternachtssnack
inkl. Komplettgeschirr und Besteck

38,00 Euro p.P. (Ab 30 Personen)

Wir gestalten auch gerne mit Ihnen
zusammen Ihr individuelles Hochzeitsbuffet.





Einzelgerichte

Stellen Sie Ihr Buffet individuell zusammen!

Fleischgerichte

Rinderfilet „Mauritius“
 Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
 Rinder-Schmorbraten
 Sauerbraten „nach Hausfrauenart“
 Rinderrouladen
 Schweinefilet mit gekochtem
 Schinken/Champignons/Käse überbacken
 Schweinefilet-Medaillons
 mit ger. Schinken ummantelt
 Burgunderbraten in Rotweinsauce
 Schweinegulasch, traditionell oder ungarisch
 Schweineschnitzel und Sauce nach Wahl
 Schweinegeschnetzeltes „Hubertus“
 Champignons/Speck/Majoran/Zwiebeln
 Jägerbraten
 saftiger Nacken in Pilzrahmsauce
 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein
 Schinkenbraten „rustikal“
 Schweinerouladen
 Putenbraten
 Putenbrust „Lyon“ in Orangen-Sahnesauce
 Hähnchengeschnetzeltes „Hawaii“
 in Curryrahmsauce mit Ananas
 Hähnchenbrustfilet
 mit Früchten und Käse überbacken
 Putenrahmgulasch

Fischgerichte

Lachsfilet
 Paniertes Knusper-Lachsfilet
 Paniertes Rotbarschfilet
 (auf Wunsch inklusive Dill-Kräuter-Sauce)

Warme Gemüsebeilagen

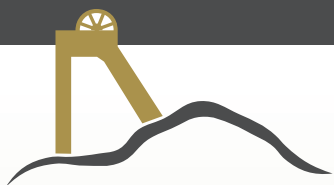
Kaisergemüse mit Sauce Hollandaise
 Kohlrabi mit Sauce Hollandaise
 Rotkohl
 Speckbohnen
 Erbsen & Möhren mit Sauce Hollandaise
 Sauerkraut, hausgemacht
 Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
 Broccoli mit Sauce Hollandaise
 und gerösteten Mandelsplittern
 gefüllte Champignons

Warme Beilagen

Kartoffelgratin, klassisch
 Gitterkartoffeln
 Lauchgratin
 Nudelgratin
 Bratkartoffeln, klassisch
 Kräuterpüree
 Kartoffelpüree, rustikal
 Schwenkkartoffeln
 Petersilienkartoffeln
 Rosmarinkartoffeln
 Kartoffelklöße
 Butterspätzle
 Butterreis
 Fussili

Selbstverständlich nehmen wir Zubereitungswünsche
 oder Änderungen von Ihrer Seite gerne entgegen!





Einzelgerichte

Eintöpfe & Suppen – ab 4,80 € p.P.

Gyrossuppe
Gulaschsuppe „Spezial“
Grünkohl mit Einlage
Chili-Eintopf
Käsesuppe
Möhreneintopf
Currywurst mit Brot
Rindfleischsuppe
Mediterrane Tomatensuppe
Spargelcremesuppe
Hühnersuppe
Spaghetti „Bolognese“

Hausgemachte Desserts – ab 3,00 € p.P.

Tiramisu
Herrencreme
Eierlikörcreme
Mascarponecreme mit Beeren
Vanillecreme
Schokoladen-Rum-Creme
Schoko-Mousse
Stracciatella-Joghurt-Creme
Quarkcreme mit Früchten
Vanille-Mousse mit Crumble
Rote Grütze mit Vanillecreme

Alle Desserts werden portionsweise und dekorativ in Gläsern serviert.

Hausgemachte Salate – ab 3,50 € p.P.

Rohkostplatte

(Kopfsalat, Möhren, Tomaten, Gurken, Bohnen, Mais) inkl. hausgemachtes Dressing
Ab 10 Personen

Geflügelsalat

Thunfischsalat

Lauchsalat

Tortellinisalat

Krautsalat

Nudelsalat

Farmersalat

Gurkensalat

Speckkartoffelsalat

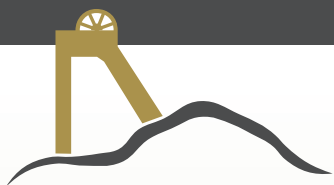
Klassischer Kartoffelsalat

Die hier aufgeführten Salatpreise beinhalten pro Portion ca. 150 g.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Eintöpfe und Suppen in Einzelbestellungen erst ab 25 Personen liefern.

Kleinere Mengen können während unserer Öffnungszeiten im Ladenlokal abgeholt werden. Die Mindestbestellmenge pro Sorte liegt bei 10 Personen.





Einzelgerichte

Canapées – ab 2,20 €/Stück

Verschiedene Sorten
Je nach Wahl, fein dekoriert
und verschieden belegt.
10 Stück pro Sorte
ab 10 Personen

Brot & Dips – ab 1,80 € p.P.

Brotkorb – verschiedene Partybrötchen & Baguette
Schweineschmalz nach Wahl
Butter
Kräuterbutter
Chili-Paprika-Butter

Kleine Gaumenfreuden – ab 1,80 € p.P.

Melonenschiffchen mit Lachsschinken
Putenschnitzel „Melbourne“
Hähnchenkeule
Schweinefiletmedaillon, fein garniert
Hähnchenbrustfilet „Royal“
mit Mandelsplittern
Hähnchenfilet mit Haselnuss
Kochschinkenröllchen, mit Spargel gefüllt
Roastbeefröllchen
Partyschnitzel vom Schwein
Käse-Hackbällchen
Party-Mettwürstchen
Party-Frikadellen
Hähnchenflügel
Gefülltes halbes Ei mit Kaviar

Kalte Platten – ab 3,50 € p.P. (ab 10 Personen)

Schinkenplatte mit Garnitur
Kalte Bratenplatte mit Garnitur
Aufschnittplatte mit Garnitur
Käseplatte mit Früchten
Antipasti-Platte, verschiedene Variationen
Datteln im Speckmantel
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

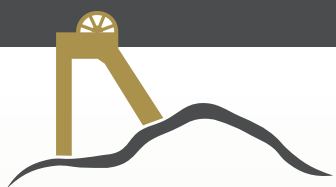
Fischplatte – ab 17,90 € p.P.

(geräucherter Lachs, geräucherte
Forelle, Matjes mit Preiselbeeren)

Krabbencocktail

**Sonstige Fischpreise sind tagespreisabhängig.
Bitte fragen Sie uns!**





Alles für Ihre Feier

Komplettgeschirr

inklusive Besteck und Reinigung

pro Person 2,20 Euro

Stehtisch mit Husse

15,00 Euro

Bierzeltgarnitur

15,00 Euro

Bierzeltgarnitur mit Husse

25,00 Euro

Buffettischdecke (Rolle)

pauschal 15,00 Euro

Mobile Zapfanlage

50,00 Euro

Gläser

je nach Art und Umfang auf Anfrage

Personal

p.P. / Std. 27,00 Euro

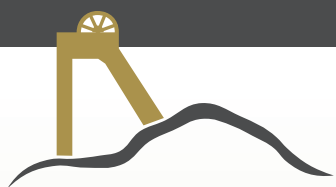
Pavillon (6 x 3 Meter)

40,00 Euro

Alle weiteren Dekoartikel oder artfremde Tätigkeiten nach Absprache und Umfang.

Allergene Stoffe erfragen Sie bitte individuell zu Ihrer Bestellung.





Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Verträge zwischen dem *Revier-Bistro & Catering* und dem Auftraggeber (privat oder gewerblich) über die Nutzung von Catering-Dienstleistungen. Die Lieferung und Leistungen des *Revier-Bistro & Catering* erfolgen ausschließlich aufgrund dieser AGBs.
2. Der Vertrag mit der Firma *Revier-Bistro & Catering*, Inhaber Ingo Folgmann, kommt durch Annahme der Kundenbestellung in der Unternehmenszentrale, Borkener Straße 155, 46284 Dorsten, zustande.
3. Mit dem Erscheinen der Preisliste 2020 verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit.
4. Alle Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
5. Die Kosten über Anlieferung und Abholung erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern. Bei unzumutbaren weiten oder erschwerten Lieferwegen vom Lieferfahrzeug zum Veranstaltungsort (fehlende Parkmöglichkeiten, Fußwege über 50 m, Treppen über 2 Etagen ohne fehlenden oder funktionierenden Fahrstuhl etc.), behalten wir uns eine Nachberechnung von Personalkosten zu einem Satz von 10,00 Euro je 1/2 Stunde und Person vor.
6. Zeitliche Lieferverschiebungen von bis zu 30 Minuten sind vom Kunden zu tolerieren. In Fällen der höheren Gewalt ist *Revier-Bistro & Catering* für die Dauer der Behinderung von der Verpflichtung zur Lieferung befreit. Schadensersatzansprüche können in solchen Situationen nicht geltend gemacht werden.
7. Reklamationen und/oder Mängelrügen sind bei Lieferung sofort zu vermerken. In solchen Fällen behalten wir uns zunächst das Recht auf Nachbesserung vor. Eine Beschwerde am Folgetag kann von uns nicht nachvollzogen und somit nicht berücksichtigt werden.
8. Eine Stornierung des Auftrages ist spätestens 72 Stunden vor dem vereinbarten Liefertermin telefonisch oder schriftlich anzuzeigen und bedarf unserer mündlichen Bestätigung. Bei Stornierungen unter 48 Stunden vor Lieferung erheben wir eine Stornierungsgebühr in Höhe von 50 % des Auftragswertes.
9. Ab 500,00 Euro Auftragswert erbitten wir eine Anzahlung in Höhe von 25% nach Bestätigung, spätestens aber eine Woche vor Erfüllung des Auftrages.
10. Die Bezahlung der von uns gelieferten Waren erfolgt nach Übergabe der Rechnung.
11. Das Geschirr und Partyequipment kann ungespült zurückgegeben werden. Fehlendes oder beschädigtes Equipment ist zum Neuwert zu ersetzen.
12. Sollte der Kunde nicht ausdrücklich widersprechen, wird dem *Revier-Bistro & Catering* gestattet, dezente Visitenkarten zu Werbezwecken am Buffet auszulegen.
13. Zusatzvereinbarungen bedürfen der Schriftform.
14. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung das Eigentum des *Revier-Bistro & Catering*.
15. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist 46284 Dorsten, Borkener Straße 155.





Ihr CATERER im Revier –
Leckeres aus Ihrer Region

Rufen Sie an – wir beraten Sie gerne!

Gerichtsstand / Produktionsstätte:

Revier-Bistro & Catering

Inh. I. Folgmann

Borkener Straße 155

46284 Dorsten

Revier-Bistro

Inh. I. Folgmann

Fürst-Leopold-Platz 3

46284 Dorsten

Fon: 02362 62208

Mobil: 0178 6263623

info@revier-catering.de

Weitere Informationen

finden Sie auf unserer Website

www.revier-catering.de

