



BLEISES CATERING



Ob Familienfeier oder Firmenjubiläum, ob Hochzeit, Gartenparty oder sonstige Events – für jeden Anlass stellen wir Ihnen köstliche Gourmetplatten zusammen oder bereiten komplette Menüs zu.

Lassen Sie sich von unserem vielfältigen Angebot an kalten und warmen Speisen inspirieren und erstellen Sie ein individuelles Buffet – wir beraten Sie gerne!

Sprechen Sie uns im Markt an, rufen Sie an oder mailen Sie uns!
02364-6089500 / info@e-center-bleise.de



center

Bleise 
EINKAUFEN UND GENIEßEN ● ●



Fingerfood

- | | |
|--|------------|
| 1. Mini-Kräuterschnitzel vom Schweinefilet | 2,00 € |
| 2. Partyfrikadelle hausgemacht | 1,50 € |
| 3. Puten-Mandel-Schnitzel | 2,00 € |
| 4. Partymettwurstchen mit Senf | 1,50 € |
| 5. Mettigel-Kugeln | 15,00 €/kg |
| 6. Serrano-Schinken an Honigmelone | 3,00 € |

Salate

- | | |
|--|--------|
| 1. Spaghettini-Salat mit Rucola, sonnengereiften Tomaten, Pinienkernen und Parmesan | 3,00 € |
| 2. Westfälischer Kartoffelsalat mit Gurke und Ei | 3,00 € |
| 3. Nudelsalat Hausmacherart | 2,50 € |
| 4. Schichtsalat mit Junglauch, Schinken, Sellerie und Ei | 2,50 € |
| 5. Waldorfsalat Astoria mit gerösteten Walnüssen | 3,00 € |
| 6. Eiersalat mit Champignons | 3,00 € |
| 7. Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate, Möhren, Krautsalat, Babyleaf, Tomaten, Wildkräuter, Pflücksalat und verschiedene Dressings (Joghurt, French, Thousand Island oder Balsamico) | 4,00 € |



Dessert

- | | |
|--|--------|
| 1. Mousse au Chocolat
(weiß oder dunkel, hausgemacht) | 2,90 € |
| 2. Herrencreme mit Eierlikör und Rum | 2,90 € |
| 3. Rote Grütze mit Vanillesoße | 2,90 € |
| 4. Italienische Pannacotta mit Sternanis und Vanille, dazu frisches Obst | 2,90 € |

(Alle Speisen ab 15 Personen)



Frisch aus dem Farmertopf

1. Westfälisches Käse-Süppchen mit Hackfleisch, Pilzen und Junglauch 5,00 €
2. Deftige Gulaschsuppe nach Art des Hauses 5,00 €
3. Bleises Currywursttopf (mild oder scharf) 5,00 €
4. Mexikanische Hackfleischsuppe mit Chili, Bohnen und Mais 5,00 €

(Zu jeder Suppe reichen wir hausgebackenes Baguette.)

Gerichte vom Schwein

1. Schweinefilet im Speckmantel an Portweinjus 7,90 €
2. Filettopf mit frischen Champignons 7,90 €
3. Toskanischer Schweinerücken an Jus 7,90 €
4. Spießbraten gefüllt mit Champignons, Mett und Zwiebeln 7,90 €
5. Rückwärtsgegarter Schinkenkrustenbraten an Rotweinjus 7,90 €
6. Züricher Rahmgulasch mit Perlzwiebeln und mit Rahm verfeinert 7,90 €
7. Knusprige Schweinshaxe in Biermarinade 5,90 €



Leckereien vom Rind

1. Sauerbraten westfälisch in eigener Soße 8,90 €
2. In Rotwein geschmorte Rinderhüfte (Boeuf en Daube) 9,50 €
3. Rindergulasch mit Paprika und Pilzen 8,90 €
4. Ochsenbäckchen in Portwein geschmort 10,50 €
5. Rinderroulade nach Großmutter's Art 8,50 €
6. Rindergeschnetzeltes Stroganoff-Art 8,90 €

(Alle Speisen ab 15 Personen)



Gerichte vom Geflügel

1. Putengeschnetzeltes Bombay in fruchtiger Currysoße 8,20 €
2. Gegrillte Hähnchenbrust Tomate-Mozarella in Balsamico-Jus 8,50 €
3. Hähnchengeschnetzeltes Gorgonzola 8,50 €
4. Hähnchengyros mit Kraut, Sahne- und Knoblauch-Creme 8,90 €
5. Hähnchen-Medaillons mit Früchten und Hollandaise gratiniert 8,90 €

Gerichte aus Fluss und Meer

1. Gegrillter Steinbeißer mit Kräutertopping auf Rieblingsoße 10,90 €
2. Smokey Lachs aus dem Räucherofen mit Pommery-Senf-Schaum-Soße 10,50 €
3. Mediterraner Zander mit gegrillten Tomaten, Paprika und Kräuterbutter 10,50 €



Schnitzelkarte

1. Wiener Schnitzel vom Jungschwein 7,50 €
2. Bleises Schlemmer-Schnitzel überbacken mit frischen Champignons, Brokkoli und Hollandaise gratiniert 8,50 €
3. Jäger- oder Paprikaschnitzel wahlweise mit Jäger- oder Zigeunersoße 8,00 €
4. Schnitzel mit Früchten und Käse gratiniert 7,50 €

(Alle Speisen ab 15 Personen)



Kartoffeln, Reis und Nudeln

- | | |
|---|--------|
| 1. Kartoffelgratin | 3,00 € |
| 2. Schwenkkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | 3,00 € |
| 3. Kartoffelpüree mit Sahne verfeinert | 3,00 € |
| 4. Kartoffelklöße | 3,00 € |
| 5. Petersilienkartoffeln | 3,00 € |
| 6. Butterspätzle | 2,50 € |
| 7. Käsespätzle mit Röstzwiebeln | 3,00 € |
| 8. Nudeln (Penne, Tagliatelle, Bandnudeln,
Fusilli in Butter geschwenkt) | 2,50 € |
| 9. Butterreis | 2,50 € |
| 10. Jasminreis mit Zuckerschoten | 2,70 € |

Gemüse

- | | |
|--|--------|
| 1. Bohnen im Speckmantel | 3,00 € |
| 2. Rotkohl | 3,00 € |
| 3. Gemüseplatte mit Spargel (nach Saison),
Mandel-Brokkoli, Blumenkohlröschen,
Erbsen und Möhren, Rosenkohl, Speckbohnen und
frische Pilze an Sauce Hollandaise | 4,00 € |
| 4. Speckrosenkohl | 3,00 € |
| 5. Sauerkraut mit Ananas und Speck | 3,00 € |
| 6. Gemüselasagne mit Aubergine, Zucchini,
Tomaten und Hollandaise überbacken (vegan) | 4,00 € |



Wir stehen Ihnen gerne im Markt, per Telefon oder per E-Mail zur Verfügung.

02364/6089500 – info@e-center-bleise.de

(Alle Speisen ab 15 Personen)

Geschäftsbedingungen

Bestellungsänderung

Für Ihre bessere Planung zeigen wir uns gerne flexibel bei Änderungen der in der Bestellung angegebenen Personenzahl. Sie haben die Möglichkeit, diese bis drei Werktage vor Liefertermin noch zu ändern. Danach können wir aus logistischen Gründen keine Änderungen mehr berücksichtigen.

Anlieferung und Rückgabe

Aus logistischen Gründen liefern wir keine Speisen an. Sie müssen grundsätzlich selbst abgeholt werden.

Alle von uns gelieferten Gegenstände sind in sauberem Zustand zum vereinbarten Termin an uns zurückzugeben. Für nicht zurückgegebene, beschädigte oder nicht sachgemäß behandelte Teile haftet der Kunde. Selbstverständlich nehmen wir auch Ihr sämtliches Geschirr ungereinigt gegen eine Aufwandsgebühr von 1,50 € pro Person zurück.

Preise

Die hier angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Zahlung bitte bei Erhalt der Ware.

Allergene und Zusatzstoffe

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

(1) mit Farbstoff(en) (2) mit Konservierungsstoff(en) (3) mit Antioxidationsmittel
(4) mit Geschmacksverstärker(n) (5) geschwefelt (bei Verwendung von Schwefeldioxid) (6) geschwärzt (bei Verwendung von Schwärzungsmitteln) (7) mit Phosphat
(8) mit Milcheiweiß (9) koffeinhaltig (10) chininhaltig (11) mit Süßungsmittel
(12) enthält eine Phenylalaninquelle (ist bei dem Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
(13) gewachst (wenn die Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)

Allergene:

Eier (A) Milch (B) glutenhaltiger Weizen und daraus gewonnene Erzeugnisse (C)
Erdnüsse (D) Nüsse (E) Sesam (F) Soja (G) Sellerie (H) Senf (I) Fische (J) Krebstiere (K)
Weichtiere (L) Lupinen (M) Schwefeldioxid und Sulphit (N) Roggen (O) Gerste (P)
Hafer (Q) Dinkel (R) Kamut (S)

Bitte wenden Sie sich bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen gerne an unsere Mitarbeiter.
Speisen können stets Spuren von Allergenen enthalten.

