



Bleise
EINKAUFEN UND GENIEßEN ● ●

Catering

PREMIUM CATERING FÜR JEDEN ANLASS



Ob Familienfeier, Firmenjubiläum, Hochzeit, Gartenparty oder Event: Wir stellen Ihnen köstliche Gourmetplatten, Buffets und komplette Menüs zusammen.

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 / bleise1551.rr.eh@edeka.de



Fingerfood

Im Weckglas

Roastbeefröllchen mit Thaispargel und Wachtelei
€ 6.90*

Garnele trifft Gurke im Sesammantel
€ 5.55*

Ente mit Pflaume und Frühlingslauch - Portwein
€ 6.50*

Prociutturöllchen mit Basilikum, Grillpaprika und Mascarpone
€ 4.90*

Schnitte vom Lachs mit Pommery-Dijonaise und Kresse
€ 6.50*

Honigmelone trifft Parmaschinken
€ 4.90*

Vitello Tonato mit frittierten Kapern
€ 6.90*

Surf and Turf vom Iberico Schwein mit Chimi-Churisaucе
€ 6.90*

Pulled Chicken mit Coleslaw und Cuacamole
€ 5.50*

*pro Portion



Fingerfood

Rustikales

Kleine Schnitzelchen vom Jungschwein in Chipspanade

€ 2.90*

Hähnchenschnitzel in Knusperpanade

€ 3.70*

Partyfrikadelle Hausmacher Art

€ 2.50*

Kleine Partyfrankfurter Mettwurst

€ 2.70*

Saftige Hähnchenunterkeule in knuspriger Panade

€ 3.50*

Krosse Hähnchenkeule

€ 2.90*

Mettigelkugeln mit frischen Zwiebelwürfeln

€ 19.90*

Kleine Reibekuchen mit Räucherlachs & Meerrettichdipp

€ 5.90*

Schweinefiletschnitzel in Kräuterpanade

€ 3.90*

*pro Portion



Buffet-Klassiker

Partybuffet Bleise 1

- Kleine Fleischpflanzerl mit Senf
- Hähnchenschenkel mit Sweet-Chili-Sauce
 - Kleine Partyfrankfurter
 - Zwei Salate nach Wahl
- Currywurst oder Gulaschsuppe nach Art des Hauses
- Großer Brotkorb mit verschiedenen Baguettesorten
- Kräuterbutter und verschiedene Frischkäse-Dips



€ 17.90 pro Person

Partybuffet Bleise 2

- Kleine Schnitzelchen vom Schwein mit verschiedenen Saucen
- Knusprige Hähnchen-Drumsticks mit BBQ-Sauce
 - Kleine Fleischpflanzerl
- Westfälischer Kartoffelsalat mit Gurke und Ei
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Vinaigrette
- Hähnchengeschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit Eierspätzle und Marktgemüse
- Würziger Schweinebraten mit Rotwein-Jus und Gratinkartoffeln
- Westfälische Herrencreme mit Eierlikör-Rum und Schokoflocken



€ 27.90 pro Person



THEMENBUFFET

Bleises Bayrisches

Vorspeisen

- Kleine Fleischpflanzerl mit Meerrettichdip
 - Wurstsalat in Honig dressing
- Knackige Salatvariationen mit verschiedenen Dressings
- Pressack mit Romadur und Radieschensalat
 - Bayrische Käsevariationen
- Brotkorb mit Laugengebäck und Obazda

Warm

- Münchener Senfraten vom Jungschwein mit Sauerkraut und Kartoffelstampf
 - Weißwurst mit süßem Senf
- Mini-Haxe im Biersud mit Semmelknödel und Bayrisch Kraut
 - Goldbraun gebackener Fleischkäse

Dessert

- Bayrisch Creme mit Himbeerkompott
- Topfenmousse mit Zwetschgenröster

€ 34.90 pro Person





THEMENBUFFET

Der kleine Italiener

Vorspeisen

- Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikum
 - Vitello Tonnato im Weckglas
- Italienischer Pellkartoffelsalat mit Pesto & Pinienkernen
 - Italienische Salatauswahl & Antipasti

Warm

- Lachs-Lasagne mit Spinat und Mozzarella
- Hähnchenbrustroulade Florentine in Barbera-Sauce
- Ossobuco Milanese in Trüffeljus mit Butterschiffli
 - Kartoffel-Basilikumgratin
- Bunte Peperonata mit Pancetta

Dessert

- Panna Cotta mit Sternanis und Zabaione
- Erdbeer-Tiramisu mit Mascarponecreme

€ 38.90 pro Person





THEMENBUFFET

Bleises BBQ American Buffet

Vorspeisen

- Coleslaw mit Teriyaki-Räucherlachs im Glas
- Erbsen-Minze mit Lammrücken im Weckglas
 - Mini Tarte Quiche Lorraine
- Countrykartoffelsalat mit irischem Flanksteak
- Antipasti-, Blatt- und Rohkostsalate mit Dressings

Warm

- Beef Brisket – 48 Stunden geschmorte Ochsenbrust mit BBQ-Lack
- Pulled Pork mit Süßkartoffelstampf und Bohnen im Baconmantel
 - Heiß geräucherte Baconbombs mit Cheddar & Jalapeños
 - Kartoffelspalten in weißer BBQ-Sauce
 - Grillmaiskolben mit Spitzpaprika

Dessert

- American Apple Pie mit Vanillejus
 - Blueberry Cheesecake Mousse
- S'mores – Schokolade, Marshmallow & Keks

€ 39.90 pro Person





Bleises Toskanischer Abend

Vorspeisen

- Flusskrebse mit Penne und Rucola in Balsamicovinaigrette
 - Parmaschinken trifft Melone
 - Große Antipastiauswahl
- Tomate Mozzarella mit Basilikum Dip
- Große mediterrane Salatauswahl mit verschiedenen Dressing
- Spaghettinialat mit Rucola, Kirschtomaten und Hirtenkäse



Warm

- Schweinfilet Saltimbocca in Masallajus mit Schinken und Salbei
- Gefüllte Hähnchenbrust Italia mit Tomatensauce und mediterrane
 - Gemüsepfanne
 - Romarinkartoffeln aus dem Ofen
- Riesentortellinis mit Steinpilsauce und Thymian

Dessert

- Tiramisu in Masalla-Mascarpone Creme
- Baileys-Espresso Mousse im Weckglas

€ 41.90 pro Person





Für jeden Geschmack

Vegan

- Brokkoli gebraten mit Sesamöl & Tofu
€ 4.50*

- Veganer Brauhausgulasch mit
Salzkartoffeln & Blaukraut
€ 10.90*

- Gebratene frische Pilze im Kräutersud
mit Knoblauchdip
€ 7.90*

- Geschmorter Wirsing mit Kartoffeln
€ 6.00*

- Gemüseschaschlik in rauchiger Sauce
mit Paprikareis
€ 8.90*

- Bandnudeln in aromatischer Pilzsauce mit
getrockneten Tomaten
€ 8.90*

- Kichererbsen-Kokoscurry mit Duftreis
€ 8.90*

- Mediterranes Gemüse in Olivenöl mit
Rosmarinkartoffeln
€ 8.90*



*pro Portion



Für jeden Geschmack

Vegetarisch

- Tortelloni in Steinpilz-Kräutersauce
€ 11.90*

- Zucchini-Schiffchen mit
Gemüse-Camembert-Füllung auf Curryreis
€ 9.90*

- Gemüse-Lasagne mit Ratatouille
und Ricotta
€ 9.90*

- Mediterraner Kartoffel-Kürbisauflauf
mit Mozzarella
€ 9.90*

- Spaghetti mit Linsen-Bolognese
und Parmesan
€ 10.50*

- Penne all'Arrabbiata
€ 8.90*

- Gefüllte vegetarische Paprika mit
Bulgurfüllung und Reis
€ 9.90*



*pro Portion



Für jeden Geschmack

Dessert

- Westfälische Herrencreme
€ 4.50*
- Mousse au Chocolat – dunkel oder weiß
€ 4.50*
- Grießcreme mit Beerengrütze
€ 4.50*
- Panna Cotta mit Sternanis & Vanille
€ 4.50*
- Crème Brûlée Cappuccino mit Crunch
€ 4.50*
- Himbeerschaum mit Baisertopping
€ 4.50*
- Limettenschaum mit Ananas-Kiwigrütze
€ 4.50*
- Obstarrangement mit Früchten
der Saison
Preis auf Anfrage



*pro Portion



Vorspeisen & Spezialitäten

Räucherfischauswahl

Räucherfischauswahl mit Lachs, Forelle & Makrele,
dazu Sahnemeerrettich oder Honig-Senf-Dill

100g **€ 10.90**

Vitello Tonato

Tafelspitz vom Kalb,
Thunfisch-Kapern-Dijonnaise

100g **€ 7.90**

Tomatenconsomme, Buratta,
Basilikum, Avocado

100g **€ 6.90**

Tafelspitz vom Weideochsen,
Meeretichtrüffelremoulade, Waldorfsalat

100g **€ 6.90**





Vorspeisen & Spezialitäten

Tranche - Getrüffelte Maispoullardenbrust - Safranlauch - Cuanacale
100g **€ 6.90**



Mini Saiblingsgalantine mit Blattspinat
100g **€ 8.90**

Tomaten-Oliventatar auf Cuacamole
100g **€ 6.99**



Terrine von Edelfischen mit Lachs, Zander und Surimi
100g **€ 7.49**

Entenleber-Mousse im Baumkuchenmantel mit Portweingelee
100g **€ 10.99**

Praline von Ente süß sauer
Feine Entenbrustwürfel in süß saurem Gelee mit
Zitronengrasmoussetopping
Stück **€ 3.00**





Romantischer Abend

Vorspeisen

- Carpaccio vom Wiesenrind mit Kräutersauce auf Rucollatopping und Parmesan
- Kikokbrustfilet in Kokospanade mit Mango Chutney
 - Garnelen im Sesammantel mit Chili-Dip
 - Entenleberterriner mit Preiselbeerdip
- 3 Salate nach Wahl

Warm

- Gebratene Entenbrust vorm Gast tranchiert mit Portweinreduktion
- Schweimefilet im Speckmantel mit Balsamico-Zwiebelchutney
 - Schnitte vom Lachs mit Blattspinat
 - Schmordrillinge Pariser Art
- Gemüse der Saison mit Hollandaise

Dessert

- Tiramisu vom Lebkuchen mit Würzplume
- Limetten-Rhabarbermousse im Weckglas
 - Zweierlei Mousse von Schokolade
- Großes Käsebrett mit Brotchenkranz und Butter

€ 48.90 pro Person

Ab 20 Personen



Klassiker aus der Küche

Frisch aus dem Farmertopf

- Westfälisches Käse-Süppchen mit Hackfleisch, Pilzen & Junglauch
 - Deftige Gulaschsuppe nach Art des Hauses
 - Bleises Currywursttopf – mild oder scharf
- Mexikanische Hackfleischsuppe mit Chili, Bohnen & Mais

€ 6.50

(zu jeder Suppe gibt es frisches Baguette)



Schwein

- Schweinefilet im Speckmantel an Portweinjus
 - Filettopf mit frischen Champignons
 - Toskanischer Schweinerücken an Jus
- Spießbraten gefüllt mit Champignons, Mett & Zwiebeln
- Rückwärts gegarter Schinkenkrustenbraten an Rotweinjus
 - Züricher Rahmgulasch mit Perlzwiebeln

€ 9.40

Knusprige Schweinshaxe in Biermarinade

€ 7.40





Klassiker aus der Küche



Rind

Sauerbraten westfälisch in eigener Sauce

€ 11.40

Rinderragout in Rotwein

€ 12.00

Rindergulasch mit Paprika & Pilzen

€ 11.40

Ochsenbäckchen in Portweinjus

€ 13.50

2 Rinderrouladen Hausmacher Art
in eigener Sauce

€ 13.50



Geflügel

Putengeschnetzeltes Bombay
in fruchtiger Currysauce

€ 9.70

Gegrillte Hähnchenbrust Tomate-Mozzarella

€ 10.00

Hähnchengeschnetzeltes Gorgonzola

€ 10.00

Hähnenmedaillon mit Früchten und Sauce
Hollandaise überbacken

€ 9.50



Klassiker aus der Küche



Fisch

Gegrillter Steinbeißer mit Kräutertopping
€ 12.40

Smoky Lachs aus dem Räucherofen
€ 12.40

Mediterraner Zander mit gegrillten Tomaten
€ 12.00

Schnitzelkarte

Wiener Schnitzel vom Jungschwein
€ 9.00

Bleise Schlemmer-Schnitzel mit Champignons,
Brokkoli & Hollandaise
€ 10.00

Jäger- oder Paprikaschnitzel
€ 9.50

Schnitzel mit Früchten & Käse
gratiniert
€ 9.00





Beilagen Gemüse & Salate

Kartoffeln, Reis & Nudeln

• Kartoffelgratin	4,00 €
• Schwenkkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	4,00 €
• Kartoffelpüree mit Sahne	4,00 €
• Kartoffelklöße	4,00 €
• Petersilienkartoffeln	4,00 €
• Butterspätzle	3,50 €
• Käsespätzle mit Röstzwiebeln	4,00 €
• Nudeln – Penne, Tagliatelle, Bandnudeln, Fusilli	3,50 €
• Butterreis	3,50 €
• Jasminreis mit Zuckerschoten	3,70 €

Gemüse

• Bohnen im Speckmantel	4,00 €
• Rotkohl	4,00 €
• Gemüseplatte mit Spargel, Brokkoli, Blumenkohl,	
• Erbsen & Möhren	5,00 €
• Speckrosenkohl	4,00 €
• Sauerkraut mit Ananas & Speck	4,00 €
• Gemüselasagne mit Aubergine, Zucchini, Tomaten & Hollandaise	5,00 €

Salate

• Spaghettini-Salat mit Rucola, getrockneten Tomaten,	
• Pinienkernen & Parmesan	4,50 €
• Westfälischer Kartoffelsalat mit Gurke & Ei	4,50 €
• Nudelsalat Hausmacherart	4,00 €
• Schichtsalat mit Junglauch, Schinken, Sellerie & Ei	4,00 €
• Waldorfsalat Astoria mit gerösteten Walnüssen	4,50 €
• Eiersalat mit Champignons	4,50 €
• Blatt- & Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings	5,50 €

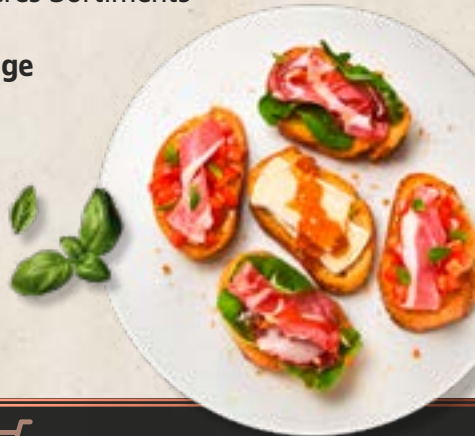


Gut aufgelegt & belegt

Belegte Snacks & Menüs für Meetings, Feiern & Empfänge

- Baguettescheiben mit Frischwurst, Salami, Kochschinken oder Gouda belegt und reichlich garniert
- Baguettescheiben mit verschiedenen Edel-Rauchfischen, Lachs, Makrele oder Forelle reichlich garniert mit Sahnemeerrettich
- Baguettescheiben mit Bratenaufschnitt, Rohschinken oder Edelsalami Sorten
- Baguettescheiben mit Roastbeef, gegrilltes Schweinefilet oder Hähnchenbrust Honig Senf
- Verschieden belegte halbe Brötchen mit verschiedenen Sorten unseres Sortiments

Preis auf Anfrage





Menüs

Jetzt ist Grünkohlzeit

Herzhafter Grünkohl mit Petersilienkartoffel
Schmorkassler und Mettwurst Senf
€ 11.50

Pottkieker

gefüllter Schweinebraten, Bratenjus,
Schmorkartoffeln & Marktgemüse
€ 15.50

**Ab
November
bis Januar**

Gänsekeule oder Gänsebrust

in Maronesauce
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
Preis auf Anfrage

Münsterländer Backschinken in Biersauce
mit Schneekartoffeln - Sauerkraut
€ 14.50

Züricher Rahmgeschnetztes vom Jungschwein
mit Butterspätzle und Gemüse der Saison
€ 17.50

(Wahlweise bieten wir eine kleines Saltbuffett zu
jedem Menü für **€ 4.00 pro Person**
(Blatt und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings)



**BITTE VOR DER
BESTELLUNG BEACHTEN!**

Geschäftsbedingungen

Bestellungsänderung

Änderungen sind bis drei Werktage vor dem Liefertermin möglich. Danach können aus logistischen Gründen keine Änderungen mehr berücksichtigt werden.

Lieferung / Geschirr / Reinigung

Frei-Haus-Lieferung ab einem Bestellwert von	400 €
Leihgebühr Besteck und Geschirr	0,80 € + 0,70 € / pro Person
Reinigung der Behälter	1,75 € / pro Person
Reinigung von Geschirr	1,50 € / pro Person

Alle gelieferten Gegenstände sind zum vereinbarten Termin in sauberem Zustand zurückzugeben. Für nicht zurückgegebene, beschädigte oder nicht sachgemäß behandelte Teile haftet der Kunde.

Allergene

Allergene & Zusatzstoffe

Informationsblock: Zusatzstoffe: (1) Farbstoffe (2) Konservierungsstoffe (3) Antioxidationsmittel (4) Geschmacksverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) Phosphat (8) Milcheiweiß (9) koffeinhaltig (10) chininhaltig (11) Süßungsmittel (12) enthält eine Phenylalaninquelle (13) gewachst. Allergene: Ei (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 an unsere Mitarbeiter. Speisen können stets Spuren von Allergenen enthalten.



WICHTIG

- Die Speisen aus den Einzelkarten sind laut Originalunterlage grundsätzlich ab 15 Personen vorgesehen.
- Bei individuellen Wünschen stellen wir Ihr Buffet passend zu Anlass, Personenzahl und Budget zusammen.
- Preise können sich aufgrund der wirtschaftlichen Verhältnisse verändern.