

Ich habe einen ganz einfachen Geschmack:
Ich wähle von allem immer das Beste.

Oscar Wilde

Sie planen eine private Feier oder eine geschäftliche Veranstaltung.
Dann sollten Sie sich bei der Wahl Ihres Caterers auf unsere
Kreativität, und unsere Erfahrung verlassen.
Wir stehen seit mehreren Jahren für Catering auf hohem Niveau, da
wir ausschließlich frische Produkte verarbeiten.
Gerne stehen wir Ihnen bei der Planung und Durchführung Ihrer
Veranstaltung kompetent zur Seite.

Rico`s Menü und Buffetservice

Steinfurter Str. 104
48149 Münster

Telefon 0251.5340131

i.hantel@versanet.de

Beratung

Wir beraten Sie jederzeit telefonisch
und gerne auch in unserem Restaurant.
Dort stehen wir Ihnen Di.-Fr.
von 11 bis 14 Uhr und von 18-22 Uhr
sowie Sa. und So. nach Vereinbarung
zur Verfügung.



Catering & Partyservice



*Rico`s Menü und Buffetservice
Regionale und Mediterrane Küche*

Antipasti-Buffer

Marinierte Paprika, Zucchini und Champignons
Cresspelle mit Kräuterfüllung
Gambas in Knoblauchöl gebraten
eingelegte Oliven
Vitello Tonnato
Melone mit Parmaschinken
Gebratenes Welsfilet mit Pesto oder Aglio, Olio u.
Peperoncini
Tomate-Mozarella
Grüner Spargel mit Parmesan
Meeresfrüchtesalat
Carpaccio vom Rind
Gegrillte Auberginen mit Fetakäse
Lachs
Andalusischer Spinat mit Pinienkernen und
Rosinen

Panna Cotta mit Fruchtsoße
Passionsfruchttiramisu

Ciabatta, Crissini, Butter
und verschiedene Soßen

Preis pro Person: 22,00€

Rustikales Buffet

Spargelröllchen mit Schinken
(weißer oder grüner Spargel)
Roastbeef kalt mit hausgemachter Remouladensoße
Kartoffel-Gurkensalat
Schweizer Wurstsalat
Räucherlachs mit Senf-Dill Soße
Westfälischer Schinken mit Melone
Pfeffermakrelenfilets

Spießbraten
Petersilienkartoffeln

und/oder

Backschinken
Kartoffelpüree

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße
Herrencreme

Brot, Butter

Preis pro Person: 14,90€

Mediterrane Köstlichkeiten

Carpaccio vom Rinderfilet, Parmesan
Cherrytomatensalat mit Mozzarella
marinierte Pilze, Paprika
Tortellinisalat mit Basilikum-Vinagrette
Kalbsfrikadelle mit scharfer Tomatensugo
Shrimps mit Sherrytomaten in einer Minzmarinade

Maispoularde auf sardische Art mit Limonen,
Kräutern und Knoblauch
mit Petersiliengnocchi

und/oder

mediterraner Rindergulasch
mit Kräuterkartoffeln

Panna Cotta mit Fruchtsoße
Tiramisu

Preis pro Person: 25,00€

Grillbuffet

Zaziki
Kartoffel- Gurkensalat
Tiroler Krautsalat mit Speck
Kirschtomatensalat mit Mozzarella
Pikanter Nudelsalat

kleine Grillwürstchen
marinierte Schweinesteaks
marinierte Geflügelmedaillons

Aiolisoße
Cocktailsoße
hausgemachte Barbecuesoße
hausgemachte Pesto

Brot

Preis pro Person: 10,00€

zusätzlich:

marinierte Paprika
Lammfilet in einer Kräutermarinade
marinierte Rindersteaks
Schweinefilet im Speckmantel
mariniertes Butterfischfilet

Preis pro Person: 20,00€ (gesamt)

Cross-Over Buffet

Roastbeef kalt mit Remouladensoße
Ganzer Lachs mit Gurkenschuppen und
Räucherlachs umlegt
Schweinemedallions mit Früchten bunt garniert
kleine Frikadellen
marinierte Paprika
Kirschtomatensalat mit Mozzarella
eingelegte Oliven
marinierte Champignons
Grüner Spargel mit Parmesan

Saltimbocca vom Schweinefilet
Rosmarinkartoffeln

und/oder

Piccata von der Poularde
Kartoffelgratin

Joghurtterrine mit frischen Früchten
Mousse au Chocolate

Preis pro Person: 30,00€

„Baron von Bomberg“ Buffet

Kartoffel-Gurkensalat
griechischer Bauernsalat
Farmersalat
Krautsalat

Schweineschnitzel paniert
Geflügelschnitzel paniert
Champignonrahmsoupe, Currysoupe
hausgemachte Lasagne
Kartoffelgratin

Käseauswahl mit Brot und Butter

Preis pro Portion: 14,50€

Westfalenbuffet

Schweineschnitzel
Geflügelschnitzel
Champignonrahmsoße
hausgemachte Rinderroulade
Geflügelgeschnetzeltes

Spätzle, Reis, Kartoffelgratin
Buttergemüse

Herrencreme

Preis pro Person: 12,50€

Feinschmecker-Buffet

marinierte rote und gelbe Paprika
gebratene Austernpilze
grüner Stangenspargel mit Tomatencoulis und
gehobelten Parmesan
gegrillte Auberginen mit Schafskäse, Salbei und
Orangensoße
Melonensalat mit Minze und rosa Beeren
Kalter Braten mit Thunfischcreme
Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto
Speckbackpflaumen auf Gurken-Mango-Chatney

Gemüsequiche mit Sauerrahm
Cruditee von Gartengemüse mit Dips
Orientalischer Cous-Coussalat
Gemüse-Safran-Royal mit Schnittlauch-Creme-fraiche

Cannelloni mit Kräuterricotta gefüllt in einer
Tomatensoße

Fischmedaillons in einer Safransoße
Rosa gebratene Steakhüfte
geschmorte Kalbsbäckchen

Laratte Kartoffeln mit Kräutern
Reis, Kartoffelgratin
Ciabatta

Frische Früchte
Schokoladentörtchen mit eingelegten Herzkirschen
Weisses und dunkles Mousse au Chocolate
Käseauswahl mit Weintrauben

Preis pro Person: 42,00€

Bayrisches Buffet No 1

Rahmsülze von Räucherfischen
Stierlende mit Bärlauch
Gebeizte Lachsforelle auf Apfel-Gurken-Salat
Tafelspitzsülze mit Meerrettich
kleine Fleischpflanzerl
rosa gebratene Stierlende mit Remoulade

Brezenknödelsalat
Perlgraupensalat
Kartoffelgurkensalat
Gurkensalat mit Speck

Brust und Keule von der Ente
gebratene Milchferkelkeule
Zanderfilet auf Bayrisch Kraut mit körniger Senfsoße

kleine Semmelknödel
Kartoffelpüree
Apfelrotkohl
Cremewirsing

Topfenstrudel mit Fruchtmark
Schokoladenmoussetörtchen mit eingelegten Früchten

Preis pro Person: 43,00€

Bayrisches Buffet No 2

Krautsalat
Gurkensalat mit Schmand
Bayrischer Kartoffelsalat

Ofenfrischer Leberkäse
½ Hähnchen

Bayrisch Creme

Preis pro Person: 12,00€

Westfälisches Buffet No 1

Gurkensalat
Tomatensalat
Farmersalat
Pellkartoffelsalat
Krautsalat

Suppen zur Wahl :

Kartoffelcremesuppe mit Wiener Würstchen
oder
Gemischte Suppe von Huhn und Rind
oder
Cremesuppe vom Porree mit gebratener Blutwurst

Backschinken
Rinderschmorbraten
Gebackenes Seelachsfilet mit Senfsoße
Geflügelschnitzel „Hawaii“

Petersilienkartoffeln
Kartoffelgratin
bunte Nudeln
Mandelbroccoli
Cremewirsing
Apfelrotkohl

Herrencreme
Früchtekompott mit Quarkmousse

Preis pro Person: 21,50€

Westfälisches Buffet No 2

luftgetrocknete Mettwurst
Schinkenplatte mit Honigmelone
selbstgemachte Bratherringe

Pellkartoffelsalat mit Ei und Gurke
Gurkensalat mit Schmand und Dill
Westfälischer Bohnensalat

Rinderschmorbraten mit Champignons
Kasslerbraten mit Backpflaumen
Forellfilets auf Schmorgurken

Petersilienkartoffeln
Kartoffelgratin
Gemüseauswahl

Westfälische Götterspeise
Stippmilch mit Sanddorn

Preis pro Person: 24,50€

Asiatisches Fingerfood

- Glasnudelsalat mit Sprossen und Garnelen
- Möhrensalat mit Ingwer und gebratener Entenbrust
- Sushi gefüllt mit Räucherlachs
- Sushi gefüllt mit Tandoorigarnele
- Shii-take Pilze mit Litchy's und Korianderpesto
- Curryreis mit rosa gebratenem Schweinefilet
- Medaillon vom Zackenbarsch mit Zimt
- Gebratene Maispoulardenbrust Pflaumen- Lauchsalat
- Medaillon vom weißen Wels mit Zitronengras,Ingwer und Knoblauch
auf kandierte Tomaten
- Medaillon vom asiatischem Seelachs mit Sweet-Chili, Mango und Gurke
- Schweinefilet mit Sezchuan-Pfeffer
- Riesengarnelen im Kokosnußmantel auf Mangosalat
- Lauchsalat mit Wachtelei

Dessert:

- Kokosnußpudding
- Mandarinensalat mit Minze
- Zitronengrascreme
- Ananssalat mit schwarzem Pfeffer
- Limonenreis mit gewürztem Pflaumenkompott

Preis pro Person: 43,00€

70er Jahre Fingerfood

- gefüllte Eier mit Forellenkaviar garniert
- Spargel- Kochschinkenröllchen mit Kräuterschmand
- Melonenkugeln mit Knochenschinken
- Rostbeefroulade mit Remoulade
- Nudelsalat mit Mandarinen und Lauch
- Pellkartoffelsalat mit kleinen Schnitzel
- Waldorfsalat mit Kasslerscheibe
- Räucherlachs auf Senf- Dill-Gurken-Salat
- Eiersalat in einer Cocktailtunke
- Hamburger Herringssalat
- Käsekräcker
- kleine Frikadellen
- Räucherforellenfilets auf Pumpernickel mit Preißelbeersahne
- Schweinemedailon mit Früchten garniert
- Krabbencocktail mit Melonenkugeln und Champignons
- Geflügelmedailon mit Cocktailsoße
- kleine Hähnchenbollen
- Rindfleischsalat
- Teufelssalat
- Reissalat mit Curry und Mayonnaise
- Hasenfilet auf Waldorfsalat

Dessert:

-
- Milchreis mit Zimt und Zucker
- Fruchtsalat mit Kirschwasser
- Schokoladenpudding
- Griesflammerie mit Fruchtmark

Preis pro Person:43,00€

Dies sind natürlich nur Vorschläge.
Gerne gehen wir auch auf Ihre individuellen
Wünsche ein.

Equipment

Gerne liefern wir auch das nötige Equipment wie
Teller, Besteck, Gläser, Tischdecken etc.

Des weiteren arbeiten wir mit einigen
Kooperationspartnern zusammen:

Blumenhof Kumbrinck
Nienberge

Papierpalast
Münster

Sarah Koska Fotografie
Münster

Getränke Essmann

Wir unterstützen Sie kompetent bei Ihrer Feier.
Wir kümmern uns um Mobiliar und Dekoration und
stellen Ihnen Servicepersonal zur Verfügung.

Kurz: Sie feiern und müssen sich um nichts
kümmern.

Sprechen Sie uns an und lassen Sie sich
unverbindlich beraten..

Testen Sie uns!

Damit Sie sich auch ein geschmackliches Bild von
unsere Küche machen können, können Sie in
unserem
Restaurant „Villa Rico“ im ABC-Schützenhof
gerne unsere Küche testen.

Oder Sie schauen sich unsere Räumlichkeiten an.
Sie können natürlich auch in unserem Haus mit bis
zu 300 Personen feiern.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Alle Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
2. Im Preis enthalten sind die einmalige Anlieferung und einmalige Abholung unseres Materials. Darüber hinaus erbrachte Leistungen wie Auf- und Abbau sowie die Vorablieferung von Equipment werden mit einem Stundensatz von 20,00€ pro Mitarbeiter berechnet.
3. Der Mindestbestellwert beträgt 150,00€. Für Aufträge unterhalb des Mindestbestellwerts berechnen wir jeweils einen Zuschlag von 20,00€.
4. Anlieferung erfolgt im Umkreis von 20 km ohne Berechnung. Darüber hinaus berechnen wir 0,80 Euro pro gefahrenen Kilometer.
5. Ab 500,-Euro Auftragswert erbitten wir eine Anzahlung von 50% nach Bestätigung, spätestens aber eine Woche vor Erfüllung des Auftrags.
6. Eine Stornierung oder Änderung des Auftrages ist spätestens 48 Std. vor dem vereinbarten Liefertermin telefonisch oder schriftlich anzuzeigen und bedarf unserer schriftlichen Bestätigung.
7. Die verbindliche Bestellmenge / Personenzahl muss spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden.
8. Reklamationen und / oder Mängelrügen sind unverzüglich nach Stellung der Leistung anzuzeigen.
9. Nebenabreden bedürfen der Schriftform.
10. In Fällen höherer Gewalt ist der Verkäufer für die Dauer der Behinderung von der Verpflichtung zur Lieferung befreit. Schadensersatzansprüche können in solchen Situationen nicht geltend gemacht werden.
11. Beschädigungen oder Verlust unserer gelieferten Geschirre oder anderer Materialien sind vom Auftraggeber zum Neuwert zu ersetzen.
12. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
13. Unsere Rechnungen sind nach Erhalt ohne Abzüge sofort zahlbar.
14. Bei erheblichen Preiserhöhungen unserer Rohprodukte behalten wir uns eine Änderung der ausgedruckten Preise vor.
15. Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.
16. Dieses Prospekt wurde im 1. Halbjahr 2010 gedruckt.
17. Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Steinfurt-Borghorst.