



**KERRES**



KERRES GmbH & Co KG  
Monnetstraße 16  
52146 Würselen

Tel.: 02405 . 499 6 499  
Fax: 02405 . 499 6 498

info@kerres.eu  
www.kerres.eu

# Business & Brunch

## Brötchen & Snacks:

ab 5  
Pers.

## Kategorie III:

ab 10  
Pers.



**Kategorie I Variante 1** (Brötchen) **p.P € 5,00**  
4 \* ½ belegte Brötchen mit Deko auf Silberplatte

**Kategorie I Variante 2** (Wrap) **p.P € 6,50**  
Wraps herzhaft gefüllt (Salsa/Thunfisch/vegetarisch)

**Kategorie I Variante 3** (Suppen) **p.P € 3,90**  
würzige Hausmacher-Gulaschsuppe  
Kartoffel-Lauchsuppe (vegetarisch)  
Frisch geschnittenes Baguette

**Kategorie I Variante 4** (Suppen) **p.P € 3,90**  
Käselauchsuppe mit Hackfleisch  
Tomaten-Auberginensuppe mit Basilikum  
Frisch geschnittenes Baguette

## Kategorie II:

ab 10  
Pers.

**UNSERE GERICHTE** **p.P € 7,90**

### Asia Pfanne

– Geflügelstreifen mit Chinagemüse dazu Reis

### Bauerngulasch

– mit Prinzessbohnen und Nudeln

### Currypute

– mit Ananas, Gartengemüse und Reis

### Geflügelpfanne

– mit mediterranem Gemüse dazu Penne

### Hähnchenbrustfilet

– mit Estragonsauce dazu Reis & Mandelbroccoli

– an Sahnesauce dazu Kartoffeln und Bohnen

### Hähnchenschnitzel Cordon Bleu

– mit Bernaise dazu Karotten und Fusilli

### Schweinebraten

– in Bratensauce dazu Gemüse und Farfalle

– mexikanisch mit Röstkartoffeln und Bohnen

### Pangasiusfilet

– auf Ratatouille und Petersilienkartoffeln

### Putengeschnetzeltes

– mit Champignons und Spätzle

### Schweineroulade

– mit Spätzle und Buttergemüse

### Ravioli

– mit Ricottafüllung an Tomaten-Rucola-Sauce

### Gemüselasagne

aus Gartengemüse

### Oma's Hackbraten

– mit Krautsalat und Kartoffeln

**Kategorie III Buffet 1** (kalt) **p.P € 13,90**

Gartenfrischer Blattsalat der Saison

- Joghurtkräuterdressing

- Feines Kräuterdressing mit Essig-Öl

Pellkartoffelsalat mit Gurken und Mayonnaise

Würziger Nudelsalat mit Paprika- und Gurkenstreifen

Rosen vom Parmaschinken an Melonenspalten

Rosa Roastbeef mit feiner Remouladensauce

Schweinemedallion garniert

Zarte Hähnchenbrustfilet-Medaillons goldbraun angebraten

Partyfrikadelle

Mini-Schweineschnitzel

Gemischte Baguette-Auswahl

Kräuterbutter

Herrencreme mit Vanille und Schokostückchen

**Kategorie III Buffet 2** (kalt/warm) **p.P € 13,90**

Feiner Rucolasalat mit Parmesanhobeln,

Pinienkernen und Honigsenfdressing

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Geschälte Kartoffelchen mit frischem Rosmarin

Broccoliröschen mit Mandeln

Blumenkohlröschen mit Butterstreusel

Zarte Hähnchenbrustfilet-Medaillons goldbraun

angebraten an Rieslingsauce

Frisch geschnittenes Baguette

Stracciatellacreme

**Kategorie III Buffet 3** (kalt/warm) **p.P € 13,90**

Rosen vom Parmaschinken an Melonenspalten

Salat mit Blattsalat, Paprika, Gurken, Tomaten, Möhren & Mais

- Feines Kräuterdressing mit Essig-Öl

- Joghurtkräuterdressing

Schweinelachs gebraten an Pfefferrahmsauce

Sahniges Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Prinzessbohnen in Speckzwiebelsauce

Frisch geschnittenes Baguette

Fruchtige Erdbeer-Joghurt-Creme



### Kategorie III:

ab 10  
Pers.

#### Kategorie III Buffet 4 (kalt / warm)

p.P. € 13,90

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Gartenfrischer Blattsalat der Saison  
- Joghurtkräuterdressing  
- Feines Kräuterdressing mit Essig-Öl  
Frisch geschnittenes Baguette  
Geschmorter Rinderbraten vom Charolais-Rind  
in deftiger Burgundersauce  
Gezuckerte Fingermöhrrchen  
Geschälte Kartoffelchen in Butter geschwenkt mit Petersilie  
Fruchtige Erdbeer-Joghurt-Creme

#### Kategorie III Buffet 5 (Fingerfood - 12 Teile)

p.P. € 13,90

Mariniertes Hähnchenfilet am Bambusspieß  
Hähnchen-Spieß TOSKANA mit Cherrytomaten und Feta  
Mini-Pizzen mit Feta und Spinat (kalt / vegetarisch)  
Mini- Flammküchlein mit Schinken (kalt)  
Herzhafte Mini-Wraps gefüllt  
Caprese Spicker mit frischem Basilikum  
Melonen-Schinken-Spicker  
Kleine Kalbsfleischfrikadelle gespickt  
mit Gouda und Cocktailtomate  
Reibeküchlein mit Frischkäse und Parmesan (vegetarisch)  
Riesengambas in Reismudelpanade  
Blätterteigkissen mit Frischkäse (vegetarisch)  
Blätterteighäppchen mit Lachs

### Kategorie IV:

ab 10  
Pers.

#### Business-Teller Kategorie IV Variante 1

p.P. € 19,90

Bunter, gemischter Teller, dekorativ angerichtet mit:  
Lachs  
Forelle  
Roastbeef  
Schweinefilet  
Poulardenbrustfilet  
Salaten  
Käse  
Obst  
Brot  
Butter

### Kategorie IV:

ab 10  
Pers.

#### Kategorie IV Variante 2 (kalt / warm) p.P.€19,90

**VORSPEISEN AUF DEM BAMBUSBRETT**  
Gebeizte Lachsrose an Sahnemeerrettich mit  
frischem Dill auf dem Moccatteller  
Rucolasalat mit Parmesanhobel und  
gerösteten Pinienkernen im Glas  
Antipasti-Variation auf dem Moccatteller

#### HAUPTSPEISE

Geschälte Kartoffelchen mit frischem Rosmarin  
Broccoliröschen mit Mandeln  
Schweinefilet a la Saltimbocca an Sherrysah-  
nesauce

#### NACHSPEISE

Panna Cotta am Himbeerspiegel im Glas

#### Kategorie IV Variante 3 (kalt / warm) p.P.€19,90

**VORSPEISEN AUF DEM BAMBUSBRETT**  
Vitello Tonnato auf dem Moccatteller angerichtet  
Cherrytomaten an Mozzarellapralinen und  
frischem Basilikum im Glas  
Frische Blattsalatmischung der Saison mit  
gerösteten Sonnenblumenkernen im Glas  
Frisch geschnittenes Baguette  
Hauseigene Kräuterbutter und Butter

#### HAUPTSPEISE

Rostbraten von der Hüfte an Barolojus  
Feine Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise  
Hausgemachte frische Bauernspätzle

#### NACHSPEISE

Berensortiment mit Vanillesauce im Glas

#### Kategorie IV Variante 4 (kalt / warm) p.P.€19,90

#### VORSPEISEN AUF DEM BAMBUSBRETT

Rindercarpaccio mit Parmesanhobel  
auf dem Moccatteller  
Frische Blattsalatmischung der Saison mit  
gerösteten Sonnenblumenkernen im Glas  
Eine Rose vom Serranoschinken an Melonenspalte  
auf dem Moccatteller  
Frisch geschnittenes Baguette  
Hauseigene Kräuterbutter und Butter

#### HAUPTSPEISE

Halbwilder Basmati-Reis  
Feine Prinzess-Böhnchen im Speckmantel  
Pochiertes Lachsfiletsteak an Hummersauce

#### NACHSPEISE

Hausgemachtes Tiramisu im Glas



## Kategorie IV:

ab 10  
Pers.

## Fingerfood:

ab 10  
Pers.

### Kategorie IV Var. 5 (kalt / warm) p.P € 19,90

#### VORSPEISEN AUF DEM BAMBUSBRETT

Frische Blattsalatmischung der Saison mit gerösteten Sonnenblumenkernen im Glas  
Rolls vom Räucherlachs auf Rucola mit Dill-Senfcreme im Glas  
Kalbsfleisch im Mangoldmantel gefüllt mit Käse und Peppadews auf dem Mini-Teller

#### HAUPTSPEISE

Geschälte Kartoffelchen in Butter geschwenkt mit Petersilie  
Broccoliröschen mit Mandeln  
Poulardenbrustfilet goldbraun gebraten an Orangen-Estragon-Sauce

#### NACHSPEISE

Salat von frischen Früchten mit Vanillesauce im Glas

### Kategorie IV Var. 6 (kalt / warm) p.P € 21,90

Sonnenreife Cherrytomaten an Mozzarellapralinen und frischem Basilikum  
Rosen vom Parmaschinken an Melonenspalten  
Feiner Rucolasalat mit Parmesan hobeln, Pinienkernen und Honigsenfdressing  
Tortellinisalat mit Paprika-, Zucchiniwürfeln und Basilikum  
gemischte Baguette-Auswahl  
hauseigene Kräuterbutter und Butter  
edle Fischauswahl mit Sahnemeerrettich  
rosa Roastbeef mit feiner Remouladensauce  
Hähnchenbrustfilet mit Tomaten-Paprika und Käse überbacken  
Schweinemedallion garniert  
Poulardenbrustfilet goldbraun gebraten  
Internationale Käseauswahl mit Trauben  
Dunkle Mousse au Chocolat im Glas

## Canapees:

ab 60  
Stück

### Canapees hochwertig gemischt Stk. € 2,10

Canapees mit Forelle  
Canapees mit Roastbeef  
Canapees mit Brie  
Canapees mit goldräucher Lachs  
Canapees mit Lachsschinken  
Canapees mit Putenbrust

### „kleiner Imbiss“ (9 Teile) p.P. € 10,90

Herzhaft gewürzte Hähnchen-Sticks mit Oliven und Paprika  
Datteln im Speckmantel  
Herzhaft gewürzte Hähnchen-Sticks mit Curry-Ananas  
Riesengambas in Reismantelpanade  
Zucchinirollchen gefüllt mit würzigem Ziegenkäse und Basilikum  
Herzhaft gefüllte Appetithäppchen aus Blätterteig  
Tomaten-Mozzarella-Spießchen  
Pumpnickeltaler mit Lachstatar und Dill  
Mini-Pastetchen gefüllt mit Kräutermousse

### „Partyhit“ (12 Teile) p.P. € 15,90

#### Zum satt machen:

Yakitori Hähnchenspieß mit Ananas  
Hähnchenfiletspieß herzhaft mariniert mit Paprikastreifen  
Mini-Pizza belegt mit Salamiwürfel (kalt)  
Mini-Pizza mit Tomate - Mozzarella (kalt)  
Gambas im Kartoffelnest  
Saftige Hähnchen-Nuggets  
Partyfrikadellen  
Mini-Schweineschnitzel  
Mini-Wrap vegetarisch gefüllt  
Kleine Frühlingsrollen vegetarisch gefüllt  
Tomaten-Mozzarella-Spießchen  
Reibeküchlein mit Frischkäse und Parmesan  
Datteln im Speckmantel

### „Fetenhit“ (12 Teile) p.P. € 15,90

#### Zum satt machen:

Mariniertes Hähnchenfilet am Bambusspieß  
Abgebackene Mini-Baguettes  
Mit Kräutern marinierter Hähnchen-Spieß  
Caprese Spicker mit frischem Basilikum  
Mini- Flammküchlein mit Schinken (kalt)  
Mini-Pizzen belegt mit Feta und Spinat (kalt)  
Mini Wraps BBQ Chicken  
Blätterteigkissen gefüllt mit Frischkäse  
Kleine Kalbsfleischfrikadelle gespickt mit Gouda und Cocktailltomate  
Blätterteighäppchen mit Lachs  
Melonen-Schinken-Spicker  
Kleine Reibeküchlein mit Meerrettichsahne und Lachsstreifen