

TOM'S  
CATERING

ART OF EVENT | ART OF FOOD

# Genießen Sie eine Vielfalt internationaler Köstlichkeiten!

Tom's Eventfood und Genussdienst

Wir machen jedes Ereignis zum Geschmackserlebnis. Unser erfahrenes Team plant und gestaltet Ihr privates oder geschäftliches Event von der Deko bis zum Dessert. Mit Liebe zum Detail und geschmacklichen Highlights geben wir Ihrem Fest die besondere Note. Ob Fingerfood, Tapas oder Torte, klassisch, rustikal oder modern, gemeinsam finden wir die perfekte Rezeptur für Ihren Anlass. Dabei legen wir großen Wert auf frische Zutaten und gute Qualität zu besten Preisen, um Ihnen ein erschwingliches Vergnügen zu bereiten. Buchen Sie unsere herzhaften Snacks für den Sektempfang, ein komplettes Arrangement mit Büffet oder lassen Sie uns gemeinsam ein individuelles Konzept für Ihre Gäste entwickeln. Natürlich nehmen wir bei der Zubereitung gerne Rücksicht auf Allergiker. Sprechen Sie uns darauf an. Tom's Eventfood und Genussdienst berät Sie persönlich und vor Ort.

• Apfel-Selleriecremesuppe	3,75 €
• Gemüsecremesuppe	3,75 €
• Lauchcremesuppe mit gerösteten Erdnüssen	3,75 €
• Hühnersuppe mit Gemüse u. Eierstich	4,25 €
• Karotten-Ingwersuppe	4,25 €
• Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln	4,25 €
• Tomatencreme mit Basilikum	4,25 €
• Kartoffelrahmsuppe mit Mettwurstscheiben	4,25 €
• Minestrone – italienische tomatisierte Gemüsesuppe	4,25 €
• Rote Currysuppe mit Geflügelfleisch	4,25 €
• Blattpetersiliencreme mit Poulardenstreifen	4,25 €
• Rahmsuppe von roter Paprika mit Mozzarellakugeln und Basilikum	4,25 €
• Rinderkraftbrühe mit Flädle, Gemüse u. Eierstich	4,25 €
• Ananas-Kokossuppe mit Cashewkernen	4,25 €
• Vegetarische Kartoffelsuppe mit Champignons u. Gemüse	4,75 €
• Cremesuppe von frischen Wiesenchampignons	4,75 €
• Curryrahmsuppe mit Früchten u. Geflügelfleisch	4,75 €
• Borschtsch (russische Rote Bete Rahmsuppe)	4,75 €
• Käsesuppe mit Mett und Lauch, Gurken- und Weißkohlstreifen	4,75 €
• Klare Tomatensuppe mit Basilikumnocken	4,75 €
• Rahmsuppe von roten Linsen mit gebratenen Austernpilzen	4,75 €
• Kartoffelrahmsuppe mit Pfifferlingen	4,75 €
• Pfifferlingrahmsuppe	4,75 €
• Bohnen-, Erbsen-, Linseneintopf mit Mettwursteinlage	5,25 €
• Kartoffelrahmsuppe mit Shrimps	5,25 €
• Steinpilzcreme mit Gemüseklößchen	5,75 €
• Doppelte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Gemüse und Eierstich	6,00 €
• Gebundene Ochsenschwanzsuppe mit Madeira	7,00 €
• Gulasch- oder Pfefferpotthastsuppe vom Rind	6,00 €

• Krautsalat, natur, mit Speck oder Rosinen	3,50 €
• Karotten-Apfelsalat mit Honig	3,50 €
• Salat von grünen Bohnen in saurer Sahne	3,50 €
• Gurkensalat mit saurer Sahne und Dill	3,50 €
• Eiersalat mit Champignons und Spargel	3,50 €
• Waldorfsalat	4,00 €
• Bunter Nudelsalat	4,00 €
• Tomatensalat mit Zwiebeln in Essig und Öl	4,00 €
• Apfel-Lauchsalat in Sauerrahm	4,00 €
• Farmersalat mit Mais, Karotten, Weißkohl und Ananas	4,00 €
• Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurke und Ei	4,50 €
• Salat von geschmorten Zucchini und Paprika	5,00 €
• Geflügelsalat mit Curry und Ingwer	5,00 €
• Salat von Glasnudeln, Sprossen und Gemüsestreifen (süß-sauer)	5,00 €
• Bayrischer Kartoffel – Feldsalat	4,50 €
• Schwäbischer Kartoffel – Gurkensalat	4,50 €
• Schweizer Wurstsalat mit Käse	4,50 €
• Roter Heringssalat mit Äpfeln & Nüssen	5,00 €
• Orangen - Fenchel Salat mit Melonenkugeln	5,00 €
• Glasnudelsalat mit Hähnchenbruststreifen und Sweet-Chili	5,00 €
• Matjessalat in Preiselbeerrahm mit Lauchzwiebeln und Birnen	5,00 €
• Gemischter Salat, Eisberg, Tomate, Gurke und Paprika	4,50 €
• Feldsalat mit krossem Speck, Brotcroutons und Hausdressing	5,50 €
• Tomate-Mozzarellasalat mit Basilikum	5,00 €
• Staudenselleriasalat mit Shrimps in Zitronen-Olivenöl	6,00 €
• Couscoussalat mit Garnelen, Limette und Chili	6,00 €
• Rucolasalat mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesankäse (Olivenöl - Balsamicoessig Dressing)	6,00 €
• Bunter Bauernsalat mit Schafskäse, Paprika, Tomate, Gurke, Knoblauch, Mais und Oliven	5,50 €
• Shrimpscocktail mit Ananas, Spargel und Champignons	7,00 €

• Käseaufschnitt	1,85 €
• Schweinebraten	1,85 €
• Salami	1,85 €
• Camembert	1,85 €
• Chili-Frischkäse	2,00 €
• Westfälisches Mett, pikant gewürzt	2,00 €
• Bressot	2,00 €
• Knochenschinken	2,00 €
• Kochschinken	2,00 €
• Ciabattascheiben mit Tomate-Mozzarella	2,45 €
• Forellenfilet	2,45 €
• Parmaschinken	2,45 €
• Matjestatar auf Schwarzbrot	2,65 €
• Geräucherte Putenbrust	2,65 €
• Hausgebeizter Lachs	2,65 €
• Schweinefilet	2,75 €
• Roastbeef	2,75 €
• Coppaschinken mit Melonenperlen	2,75 €
• Tatar vom Rind	3,00 €
• Lachsflädleroulade	3,00 €
• Tatar vom Frischlachs	3,00 €
• Rauchaal	3,25 €
• Gemischte halbe Brötchen (Schinken, Käse, Aufschnitt)	2,15 €
• Gemischte Canapés (Fisch, Fleisch, Käse)	2,25 €
• Sandwichecken (Weißbrot, Tomate, Gurke, Eisbergsalat) wahlweise belegt mit:	
• Kochschinken	2,25 €
• Putenbrust	2,25 €
• Gouda	2,25 €
• Schweinebraten	2,25 €
• Hausgebeiztem Lachs	2,75 €

- Nürnberger Würstchen im Speckmantel 2,30 €
- Champignon-Köpfe gefüllt mit Blattspinat und Emmentaler 3,00 €
- Schwarzbrottaler mit Chili-Frischkäse 2,50 €
- Schwarzbrottaler mit Ananas-Frischkäse 2,50 €
- Schwarzbrottaler mit Thunfisch-Frischkäse und Kapern 3,00 €
- Wurstbrötchen im Blätterteig mit pikanter Mettfüllung 4,00 €
- Strauchtomaten mit würziger Frischkäse-Oliven-Kapernfüllung 3,50 €
- Zwiebel-Lauchkuchen (ab 20 Stück) 3,50 €
- Mediterrane Gemüsekekchen mit Oliven, Knoblauch, Rucola, Tomaten und Parmesan 4,00 €
- Schweinefilet- oder Geflügelspießchen mit Früchten 4,00 €
- Gemüsespieß mit gegrillten Scampis 5,00 €
- Torte vom Räucherlachs mit Broccoli 4,50 €
- Spinatkuchen mit Shrimps und Knoblauch 4,50 €
- Oliven im Speckmantel (10 Stück) 7,50€
- Datteln im Speckmantel (10 Stück) 8,50 €

## VERSCHIEDENES

(Mindestabnahme 10 Stück)

- Putenschnitzel klein 2,50 € groß 4,00 €
- Putenschnitzel mit Mandeln oder Sesam klein 2,50 € groß 4,00 €
- Schweineschnitzel klein 2,50 € groß 4,00 €
- Frikadelle klein 2,50 € groß 3,50 €
- Hähnchenkeule, pikant gewürzt 4,00 €
- Salzkuchen wahlweise belegt mit:  
Schwartemagen, Mett, Kochschinken oder Butterkäse 4,00 €

• Scampi im Reisblatt gebacken	4,30 €
• Gegrillte Jacobsmuschel mit rosa Ingwer	4,30 €
• Geröstetes Vollkornbrot mit Matjes-Tatar und Senf-Dill-Sauce	4,30 €
• Kartoffelpuffer mit Lachs-Tatar und Basilikum	4,30 €
• Spieß von Nordseefischen mit Lemongras	4,30 €
• Entenrolls mit Frühlingslauch	4,30 €
• Saté von Maispoularde oder Angusbeef	4,30 €
• Gefüllte Scaloppini mit Parmaschinken	4,30 €
• Poulardenwürfel mit Walnussmarinade	4,30 €
• Törtchen von Couscous mit Geflügel oder Kaiserfisch	4,30 €
• Quiche mit Frühlingslauch	4,30 €
• Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	4,30 €
• Frittierte Aubergine mit Auberginenpüree	4,30 €
• Kleine Frucht-Tartelettes mit Litschi oder Mango	4,30 €
• Flambierte Crème brûlée	4,30 €
• Mango Panna Cotta	4,30 €

**Käse:**

- Verschiedene Käsesorten, Schnittkäse, Weichkäse, Trauben etc. 4,50 €

**Fisch:**

- Shrimpscocktail mit Ananas, Spargel und Champignons (auf Wunsch im Glas angerichtet) 7,50 €
- Geräucherte Sauerländer Bachforelle mit Preiselbeersahne, hausgebeiztem Lachs und Matjesröllchen 7,50 €
- Gebackene Sardellen mit frittierten Pimientos und grobem Salz 7,00 €
- Sardinenfilets mit Knoblauch, Zitrone und Olivenöl mariniert 8,00 €
- Gedünstete Lachstranchen auf Dill-Tomatencreme und Nordseeshrimps 9,00 €
- Angebratener Lachstatar mit Schnittlauchcreme auf Schwarzbrot 9,00 €
- Hausgebeizter Fjordlachs mit kleinen Reibekuchen und Senfdillsauce 9,50 €
- Ganzer Lachs, pochiert, mit dreierlei Dip und Schwarzbrot (ab 15 Per.) 13,00 €
- Forellenfilet, Matjesröllchen mit Preiselbeersauce, Shrimpscocktail mit Honigmelone, Gravedlachs mit Ketakaviar sowie Senf-Dill-Sauce und kleine Reibekuchen (warm) 15,50 €

**Geflügel:**

- Chicken Wings und Hähnchenkeulen mit würzigem Dip 7,00 €
- Putenschnitzel mit Mandeln, Hähnchenbrustfilet bunt garniert 6,00 €
- Naturgebratene Poulardenbrust, Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten garniert auf Apfel-Lauch-Salat 7,50 €
- Babyputer und Poulardenbrüstchen mit exotischen Früchten 10,50 €

**Fleisch:**

- Melonenschiffchen mit Knochenschinken 5,00 €
- Partyfrikadellen, kleine Mettwürstchen und Schweineschnitzel 7,50 €
- Schweinebraten, Kasslerscheiben, Pflaumenbraten, kleine Schinkenmettwürstchen, Remoulade 7,50 €
- Rosa gebratenes Roastbeef und Schweinefilet mit Remouladensauce 10,00 €
- Vitello tonnato, hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch an leichter Thunfischsauce dazu Ciabatta-Brot 10,00 €

## Partypaket 1

- Kleine Partyschnitzel,
- Mettwurstchen, Frikadellen,
- Pikante Chicken Wings mit Dip „süß-sauer“,
- Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurke & Ei
- Bunter Nudelsalat und Krautsalat
- Käseauswahl

**18,50 €**

**Brotkorb +Dip**

## Partypaket 2

- Shrimpscocktail mit Spargel, Champignons und Ananas
- Kleine Partyschnitzel, Frikadellen, Mettwurstchen
- Melone mit Knochenschinken
- Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurke & Ei
- Bunter Bauernsalat (Tomate, Gurke, Paprika, Mais) mit Schafskäse
- Käseauswahl

**19,50 €**

**Brotkorb +Dip**

## Partypaket 3

- Zartrosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce
- Schweinebraten mit Backpflaumen gefüllt
- Kleine Partyschnitzel, pikante Frikadellen
- Matjesröllchen mit Preiselbeersahne
- geräucherte Bachforelle
- Hausgebeizter Lachs
- Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurke und Ei
- Waldorfsalat mit gerösteten Mandeln
- Käseauswahl

**21,50 €**

**Brotkorb +Dip**

## Partypaket 4

ab 15 Personen  
Preis pro Person

- Currywurst mit gebackenen Kartoffelecken
- Penne Nudeln mit Bolognese und Käse überbacken
- Tomate-Mozzarella Salat mit Basilikum
- Griechischer Bauernsalat mit Oliven, Peperoni und Schafskäse
- Vanillepudding mit roter Grütze

**20,50 €**

**Brotkorb +Dip**

## Partypaket 5

ab 15 Personen  
Preis pro Person

- Salatplatte bestehend aus verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten mit Haus- und Balsamicodressing
- Marinierte Spare-Ribs und Chicken Wings, gebackene Kartoffelecken mit Kräuterquark
- Bandnudeln in Rahm mit Lachsstreifen, Rucola, Kirschtomaten und Broccoliröschen
- Zitronencreme mit Honigsauce,
- Käseauswahl

**22,50 €**

**Brotkorb +Dip**

## Partypaket 6

- Fischplatte mit geräucherter Sauerländer Bachforelle, hausgebeiztem Lachs und Matjesröllchen mit Preiselbeersahne
- Krustenbraten in Dunkelbiersauce, kleine Kartoffeln in Butter gebraten,
- Rahmwirsing und geschmortes Sauerkraut
- Obstsalat von frischen Früchten mit Vanillesauce,
- Käseauswahl

**22,50 €**

**Brotkorb +Dip**

- Gebratene Blutwurst und Nürnberger Rostbratwürstchen auf Zwiebel-Bratkartoffeln und Apfelmus 12,50 €
- Jäger- oder Zigeunerschnitzel mit Kroketten und gemischtem Salat 13,50 €
- Westfälische Dicke Bohnen mit Mettwurst und Salzkartoffeln 12,50 €
- Schweinekrustenbraten mit Sauerkraut und Kartoffelgratin 13,50 €
- Spießbraten mit Zwiebeln, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 14,00 €
- Schweinshaxe mit Rotkohl und Semmelknödeln 14,00 €
- Kohlrouladen in Specksauce und Pellemänner gebraten 14,00 €
- Grünkohl mit Kasseler, Mettwurst und Bratkartoffeln 14,50 €
- Plätzchen vom Schweinerücken in grüner Pfeffersauce mit Kroketten und gemischtem Salat 15,00 €
- Schweinerückensteak mit Tomaten, Rucola und Käse gratinert, Rahmsauce und Bandnudeln 16,00 €
- Röllchen vom Schweinerücken mit Blattspinat und Käse gefüllt, Champignonsauce, Bandnudeln und gemischter Salat 16,00 €
- Ofenfrische Spare Ribs und knusprige Chicken Wings mit Knoblauch-Dip und süß-saurer Chilisauce, Krautsalat, Bauernsalat, kleinen Kartoffeln mit Schale gebraten 17,50 €
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce und Kartoffelgratin, dazu Broccoli, Blumenkohl, Erbsen u. Möhren mit Sauce Hollandaise 17,50 €
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Pfifferlingrahm, Käsespätzle und gemischter Salat 18,00 €
- Medaillons vom Schweinefilet mit Tomatensauce auf geschmortem Paprika-Zucchini Gemüse, dazu Ofenkartoffeln mit Knoblauchquark 18,00 €
- Schweinefilet mit Petersilienkruste, rosa Pfefferrahm, Blumenkohl, Broccoli, Erbsen und Möhren mit Sauce Hollandaise und kleinen Röstis 18,50 €
- Schweinefilet in Calvadossauce (süßlich) mit Spätzle und Gemüseauswahl 18,50 €
- Medaillons vom Schweinefilet mit Blattspinat und Käse überbacken, Champignonrahm, gegrillte Tomaten und Kroketten 18,50 €
- Tom's Grillteller", verschiedene Steaks (Rind, Pute, Schwein), Nürnberger Rostbratwürstchen, kross gebratener Speck, Grilltomaten, Speckbohnen, Krautsalat, Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark 21,00 €

- Geschnitzeltes von der Putenbrust mit Früchten  
in Curryrahm, dazu Mandelreis 13,50 €
- Kleine Putensteaks in Champignonrahmsauce, Broccoli und Blumenkohl  
mit Tomatenfleisch überbacken und Spätzle 14,50 €
- Geschmorte Putenoberkeule mit Birnen-Rotkohl und Salzkartoffeln 14,50 €
- Hähnchenbrustspieß mit Zitronengras, Früchtereis und  
Blattsalat in Joghurtdressing 14,50 €
- „Knoblauch Hühnchen“ mit geschmortem Gemüse und Reis 14,50 €
- Piccata von der Putenbrust in Käse-Ei-Hülle auf Gemüserisotto  
mit Tomaten-Basilikumsauce und Salat 15,50 €
- Geschnitzeltes in pikanter Paprikarahmsauce mit grünem  
Pfeffer, hausgemachten Butterspätzle und buntem gem. Salat 15,50 €
- Geschnitzeltes von der Pute in Roquetfortsauce mit Trauben  
und Schinkenstreifen, grünen Nudeln und gemischtem Salat 15,50 €
- Halbe geschmorte Landente mit Preiselbeersauce,  
Rotkohl und Kartoffelknödel 18,50 €
- Geschmorte Gänsekeule in Orangensauce mit Apfelrotkohl,  
Rosenkohl und kleinen Semmelknödeln 20,50 €
- Gänsebraten (Brust und Keule) mit Apfelrotkohl und Knödel 23,50 €
- Rosa gebratene Barberie-Entenbrust mit Cassissauce, Schupfnudeln,  
Butter Karotten und Mandelbroccoli 22,50 €
- Rosa gebratene Barberie-Entenbrust mit Orangen-Ingwersauce,  
Gemüseauswahl und Kartoffelröstis 22,00 €
- Gänsebraten (Brust und Keule) mit Rosenkohl, Rotkohl in Wirsingmantel,  
Maronen, glasierten Apfelspalten und Kartoffelknödeln 29,50 €

- Westfälischer Pfefferpotthast mit Roter Bete, Gewürzgurken und Salzkartoffeln 15,50 €
  - Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelknödeln 16,50 €
  - Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Semmelknödeln 15,00 €
  - Rinderbraten, Gemüseauswahl und Zwiebel-Kartoffelpüree 15,00 €
  - Gekochte Ochsenbrust mit „Frankfurter Grüne Sauce“, kleine Kartoffeln in Butter und Blattsalat in saurer Sahne 16,50 €
  - Gekochter Tafelspitz mit Apfel-Meerrettichsauce, Spitzkohl in Butter, Karotten und kleinen Kartoffeln 16,50 €
  - Rinderfiletspitzen „à la Stroganoff“, Röstis, gemischter Salat (Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika) mit Hausdressing 19,50 €
  - Rinderfiletstreifen mit Shrimps in Kräuter-Knoblauchrahm, Tagliatelle und Salat von Strauchtomaten, Schafskäse und Rote Zwiebeln 19,50 €
  - Rinderfiletstreifen mit Perlzwiebeln und Champignons in Madeirajus und Kartoffel-Sellerie-Püree 19,50 €
- 
- Mariniertes Wildragout in Preiselbeersauce mit Kroketten und Broccoli in Mandelbutter 16,50 €
  - Wildschweinkeule in Wacholderrahm, Speck-Rosenkohl, Rotkohl und Semmelknödel 17,50 €
  - Geschmorte Hasenkeule mit Trauben und kross gebratenen Speckstreifen mit Rosenkohl & Broccoli, dazu hausgemachte Spätzle 17,50 €
  - Rehnüsschen geschnetzelt in Wacholderrahm mit Trauben, Champignons und Pfifferlingen, dazu Rosenkohl und Apfel-Karottenstampf 19,00 €
  - Rehrückenfilet rosa gebraten, mit Cassissauce, Waldpilzragout, Preiselbeerbirne und Walnussspätzle 28,00 €

- Holländische Matjesfilets „Hausfrauenart“ mit Gurken, Äpfeln und Zwiebeln, dazu Senfdillsauce, kleine Speckkartoffeln und grüne Bohnen 16,00 €
- Bandnudeln mit Lachsstreifen, Blattspinat, Rucola, Kirschtomaten und gemischtem Salat 16,50 €
- „Paella“ - spanisches Reisgericht mit Muscheln, Shrimps, Lachsstreifen, Hähnchenbrust, Gemüse und Kirschtomaten (auf Wunsch in einer Gusspfanne angerichtet) 16,50 €
- Zanderfilet in Pommery-Senfsoße mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Schnittlauchkartoffeln und Blattsalat 19,50 €
- Scampis, scharf, mit Spaghetti und Gemüse, Rucola mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan und Hausdressing, Knoblauch-Dip und Baguette 20,00 €
- Zanderfilet und Flusskrebse in Hummersauce mit Apfel-Kartoffelstampf und Gurkensalat in Dillrahm 24,00 €
- „Mediterrane Fischpfanne“ – verschiedene Edelfischfilets und Scampis in Knoblauch gebraten, auf geschmortem Gemüse von Auberginen, Paprika, Zucchini und Lauchzwiebeln, dazu Safranreis 26,00 €

### Menü 1

- Broccolicremesuppe
- Schweinebraten, Rahmwirsing und Salzkartoffeln
- Blaubeerquark 18,50 €

### Menü 2

- Tomatencremesuppe
- Putensteaks in Pfefferrahm, Gemüsevariation und Röstis
- Schokoladenpudding mit Vanillesauce 19,50 €

### Menü 3

- Rinderkraftbrühe mit Einlage
- Rinder- und Schweinebraten, Erbsen und Möhren, Blumenkohl, Broccoli mit Sauce Hollandaise sowie Salzkartoffeln und Kroketten
- Beerengrütze mit Vanillesauce 21,00 €

### Menü 4

- Lauchcremesuppe
- Schweinerücken in Steinpilzsauce, Gemüsegratin und Rosmarinkartoffeln
- Mousse von Sauerkirschen und Vanillesauce 21,00 €

### Menü 5

- Rinderkraftbrühe mit Flädle, Gemüse, Eierstich und Fleisch
- Rinderbraten und Schweinefiletmedaillons in Rotweinsauce, Erbsen u. Möhren, Blumenkohl, Broccoli sowie Kartoffelgratin und Sauce Hollandaise
- Bayerische Vanillecreme mit Beerengrütze 22,00 €

### Menü 6

- Tomatencremesuppe mit Basilikum
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Pfifferlingen, hausgemachten Spätzle und Saisongemüse mit Sauce Hollandaise
- Rotweincreme mit Eierlikörsauce 22,00 €

## Menü 7

- Fischplatte bestehend aus hausgebeiztem Gravedlachs, Matjesröllchen mit Preiselbeersahne sowie geräucherter Bachforelle
- Schweinefiletmedaillons mit Champignonsauce, weiße Bandnudeln und Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
- Himbeermousse 27,00 €

## Menü 8

- Shrimpscocktail mit Spargel, Champignons und Honigmelone
- Medaillons vom Schweinefilet mit Petersilienkruste, rosa Pfefferrahm, Gemüseauswahl und kleine Röstis
- Mandelmousse mit Früchten und Amarettosauce 27,00 €

## Menü 9

- Tafelspitzbrühe mit Flädle und Brättnocken
- Kalbsrückensteak in Morchelrahm, Broccoli in Mandelbutter und hausgemachte Spätzle
- Mascarpone mousse mit Himbeerrahm und Früchten 32,00 €

## Menü 10

- Rindercarpaccio mit Rucola, Kirschtomaten, Balsamicocreame und Parmesankäse
- Schweinefiletmedaillons mit Pestokruste, Schalloten-Rotweinjus, Kartoffel-Lauchgratin und Salat der Saison
- Tiramisu mit Fruchtsauce 32,00 €

## Menü 11

- Gambas in Knoblauchöl, Chili und Paprika mit Baguettebrot
- Saltimbocca von Schweinefilet, Marsalajus, Rucolarisotto und geschmortes Gemüse
- Orangen Crème brûlée 32,00 €

Kartoffelcremesuppe

---

Gefüllte Schweinebratenröllchen

Kleine Partyschnitzel, Kasslerscheiben

Hähnchenkeulen und pikante Frikadellen

Honigmelone mit westfälischem Knochenschinken

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurke und Ei

Bunter Nudelsalat mit Kochschinken

Krautsalat mit Speck

Käseauswahl mit Trauben

Kräuterfrischkäse auf Schwarzbrotsscheiben

Brotkorb aus eigener Herstellung

**22,00 €**

pro Person

### **Fischplatte**

Geräucherte Bachforelle  
Matjesröllchen mit Sahnemeerrettich  
Hausgebeizter Gravedlachs

### **Fleischplatte**

Kleine Putenschnitzel mit Mandeln  
Minifrikadellen pikant gewürzt mit Essiggemüse  
Schweinerücken mit Backpflaumen gefüllt

### **Salate**

Bunter Bauernsalat mit Tomate, Gurke,  
Paprika und Mais in saurer Sahne  
Waldorfsalat mit gerösteten Mandeln  
Bunter Nudelsalat mit Kochschinken

### **Warmes Gericht**

Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons,  
dazu Kartoffelgratin, Blumenkohl mit Schmelze, Broccoli mit  
Mandelbutter, Erbsen u. Möhren  
und Prinzessbohnen mit Sauce Hollandaise

### **Dessert**

Bayerische Vanillecreme  
Hausgemachte Beerengrütze  
Käseauswahl mit Trauben

**28,00 €**  
pro Person

ohne Fischplatte  
**25,00**  
pro Person

### **Kalte Vorspeisen**

Hausgebeizter Gravedlachs  
Sauerländer Bachforelle mit Sahnemeerrettich  
Matjesröllchen mit Preiselbeersahne  
Minifrikadellen mit Essiggemüse  
Kleine Partyschnitzel, Hähnchenkeulen  
Melonenschiffchen mit Knochenschinken  
Kleine Mettwurstchen  
Krautsalat mit Speck  
Bunter Nudelsalat mit Kochschinken  
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurke und Ei  
Bauernsalat mit Schafskäse  
Gurkensalat süß-sauer

### **Warme Hauptgerichte**

Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons  
Schweinekrustenbraten mit geschmortem Sauerkraut  
Blumenkohl mit Schmelze  
Broccoli mit Mandelbutter, Erbsen u. Möhren  
und Prinzessbohnen mit Sauce Hollandaise  
Kartoffelgratin und Hausgemachte Spätzle

### **Dessert**

Bayerische Vanillecreme und Rote Grütze  
Sahnequark mit frischen Früchten  
Käseauswahl mit Trauben  
Brotkorb mit Käsestangen, Partybrötchen usw.

**29,50 €**  
pro Person

ohne Fischplatte  
**27,50**  
pro Person

## **Antipasti**

Marinierte Zucchini- u. Auberginenscheiben  
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum  
Geschmorte Paprika mit Schafskäse  
Eingelegte Champignons mit Oliven, Pepperonis,  
roten Zwiebeln und Knoblauch

## **Hauptgerichte**

Piccata von der Putenbrust in Käse-Eihülle auf Gemüserisotto  
mit Tomaten-Basilikumsauce

Bandnudeln mit Lachsstreifen, Rucola,  
Kirschtomaten und Blattspinat

**25,50**  
pro Person

## **Dessert**

Mandelmascarpone mousse mit Waldbeerensauce

---

## **Suppe**

Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen (Saison Oktober-April)  
Joghurt-Melonenkaltschale mit Honig u. Minze  
(Saison Mai-September)

## **Vorspeisen**

Vitello tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsauce)  
Gebratene Zucchini- u. Auberginenscheiben mit Knoblauch mariniert  
Lachsschnitte auf Blattspinat in Rahm (warm)

## **Salate**

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum  
Eingelegte Champignons mit Knoblauch  
Geschmorte Paprika mit Schafskäse

## **Hauptgericht**

Piccata von der Putenbrust in Käse-Eihülle auf Gemüserisotto  
mit Tomaten-Basilikumsauce

## **Dessert**

Cappuccinocreme mit Früchtemark  
Italienischer Brotkorb mit Ciabattabrot

**28,00**  
pro Person

### **Als Vorspeise**

Jeder Ihrer Gäste kann sich individuell  
einen Vorspeisenteller zusammenstellen

10 verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
(Alles, was der Markt so hergibt)  
mit Balsamicodressing, Joghurtdressing und Hausdressing

Dazu: Schafskäse, Eiecken, Nordseeshrimps, Oliven,  
Lachsscheiben mit Senfdillsauce, Brotcroutons, Cashewkerne,  
Mozzarellakugeln, Coppaschinken, Hähnchenbruststreifen,  
kross gebratene Speckstreifen

### **Warme Speisen**

Currygeschnetzeltes von der Putenbrust  
mit Früchten und Mandelreis  
Schweinerücken am Stück in Waldpilzsauce,  
Spitzkohl, Karotten, Broccoli, Bandnudeln

### **Dessert**

Weißes Schokoladenmousse mit Blaubeeren und Vanillesauce  
Käseauswahl mit Trauben, Brotkorb aus eigener Herstellung

**26,50 €**

pro Person

## **Kalte Speisen**

Vitello tonnato  
Zartrosa gebratenes Roastbeef  
Natur gebratenes Poulardenbrustfilet mit exotischen Früchten  
Melonenschiffchen mit Katenrauchschinken  
Apfel-Griebenschmalz auf Schwarzbrotstücken  
Bunter Nudelsalat, Eiersalat mit Champignons  
Krautsalat mit Speck, Gurkensalat in Dillrahm  
Bohnensalat süß-sauer

## **Warme Gerichte**

Schweinefilet in Steinpilzsauce, dazu Schupfnudeln in Butter gebraten  
Mariniertes Wildragout in Preiselbeersauce und Trauben  
dazu kleine Rosmarinkartoffeln  
Blumenkohl mit Schmelze, Broccoli mit Mandelbutter  
Erbsen, Möhren und Prinzessbohnen mit Sauce Hollandaise

## **Dessert**

Baileys-Mousse mit Himbeermark und Früchten  
Gemischte Käseauswahl mit Trauben

**27,50 €**

pro Person

---

Das obige Buffet mit zusätzlichen Fischvariationen:  
Hausgebeizter Gravedlachs, Marinierte Scampis  
Bachforellenfilet, Matjesfilet mit Preiselbeersahne

**32,50 €**

pro Person

### **Kalte Vorspeisen**

Peperoni gefüllt mit Frischkäse

Pimientos de Padron

(kleine gebratene Paprikaschoten mit grobem Salz)

Eingelegte Sardellenfilets mit Knoblauch, roten Zwiebeln und Pfeffer

Serranoschinken und Chorizo-Platte mit Tempranillozwiebeln

Albondigas mit Tomate-Zwiebelchutney

(kleine Hackfleischbällchen)

Datteln im Speckmantel

Tortilla español – (Kartoffelkuchen)

Champignons gefüllt mit Spinat, Käse und Chili

Marinierter Ziegenkäse mit Oliven, Paprika und Kräutern

Fladenbrot

### **Warme Speisen**

„Paella“

(Reisgericht mit Muscheln, Shrimps, Calamares,  
Geflügel, und Gemüse)

„Mar y Montana“

(Katalanischer Hühnertopf mit Gemüse, Tomaten und Knoblauch)

dazu Runzelkartoffeln

### **Dessert**

Crème Catalan mit Früchten

**33,00 €**

pro Person

• Schokoladen- oder Vanillepudding	2,75 €
• Sahnequark mit Früchten	2,75 €
• Grießflammerie mit Kirschragout	3,25 €
• Rot- oder Weißweincrème mit Vanillesauce	3,25 €
• Rote Grütze mit Vanillesauce	3,25 €
• Melonenkaltschale mit Joghurt, Honig und Zitronenmelisse	3,25 €
• Blaubeermousse mit Früchten garniert	3,75 €
• Creme von Sauerkirschen mit Schokostückchen	3,75 €
• Obstsalat von frischen Früchten mit Vanillesauce	3,75 €
• Rhabarbermousse mit Vanillesauce	3,75 €
• Sauerrahmspeise mit Mandarinen	3,75 €
• Mangomousse mit Mandarinsauce	3,75 €
• Joghurtmousse mit Erdbeersauce	3,75 €
• Schwarzwälder Kirschcrème	3,75 €
• Zimtcrème mit Waldbeerensauce	3,75 €
• Weiße Schokoladenmousse mit Himbeermark u. Früchten	4,25 €
• Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanillesauce	4,25 €
• Braunes Schokomousse mit Mokkasauce	4,25 €
• Bayerischcrème und Rote Grütze	3,75 €
• Eierlikörmousse mit Beerensauce	3,75 €
• Tiramisu mit Brombeersauce und Amarettinis	4,25 €
• Zitronen-Panna Cotta mit Fruchtmark	3,75 €
• Himbeermousse mit Baiser	4,25 €
• Cappuccinomousse mit Nussbröseln	3,75 €
• Orangen Crème brûlée	4,25 €
• Lebkuchenmousse mit Eierlikörsauce	4,25 €
• Orangen-Minzcrème an Holundersauce	4,25 €
• In Calvados gedünstete Apfelspalten mit Kokosbaiser überbacken	4,25 €
• Baileymousse mit Fruchtsauce	4,25 €
• Mandelmascarponemousse mit Waldbeerensauce	4,75 €
• Williams Christ Birnen in Rotwein mit Mandelcrème	4,75 €
• Bayerischcrème mit marinierten Erdbeeren	4,75 €
• Joghurtterrine mit blauen Feigen und Früchtesauce	4,75 €

## Polnische Spezialitäten

### Suppen

Barszcz z Krokietem Klare Rote-Beete-Suppe mit gefüllter Krokette	7,00 €
Zurek "Staropolski" Sauerteigsuppe nach polnischer Art	5,00 €
Zupa ogórkowa Gurkensuppe	5,00 €

### Maultaschen

Pierogi z miesem ze skwarkami i cebulka Maultaschen mit Fleischfüllung mit gebratenem Speck und Zwiebeln	9,50 €
Pierogi z kapusta i grzybami ze skwarkami i cebulka Maultaschen mit Sauerkraut und Pilzen mit gebratenem Speck und Zwiebeln	9,50 €
Pierogi ruskie ze skwarkami i cebulka Maultaschen nach russischer Art mit gebratenem Speck und Zwiebeln	9,50 €

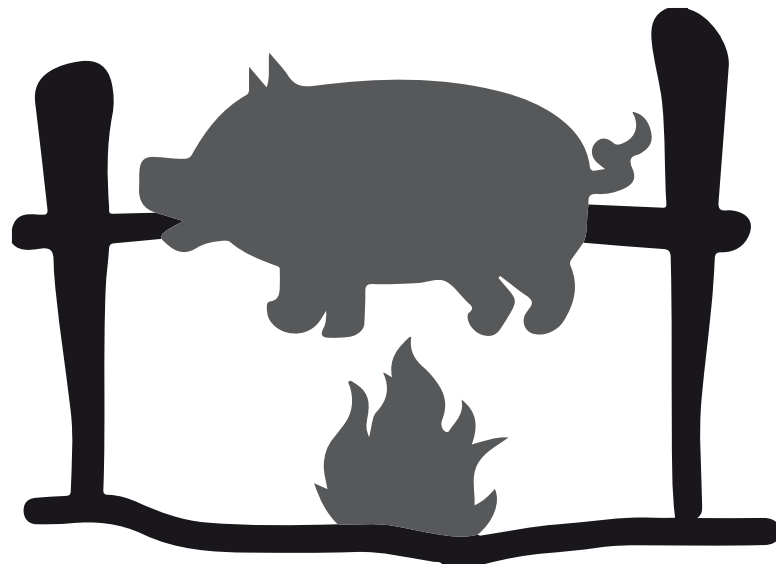
# Polnische Spezialitäten

## Hauptgerichte

Bigos   Polnisches Nationalgericht Sauerkraut, gegart mit Gemüse und verschiedenen Fleisch- und Wurstsorten in Tomatensauce	7,50 €
Pyzy z miesem Gefüllte Klöße mit Fleisch, dazu Speck, Zwiebeln und Salat	9,00 €
Golabki Weißkraut-Rouladen, gefüllt mit Hackfleisch, Reis in Tomatensauce	9,50 €
Kotlet Belweder z pieczonymi ziemniakami Nackenschnitzel mit Knoblauch und Bratkartoffeln	11,00 €
Kotlet de Volaille Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Käse, dazu Butterkartoffeln	11,50 €
Golonka w sosie piwnym Schweinehaxen in Biersauce mit Sauerkraut und Kartoffelgratin	13,50 €
Slaskie rolady wolowe z dodatkami Schlesische Rinderrouladen mit schlesischen Klößen und geschmortem Rotkohl	16,50 €

# Spanferkel

...mit 2 Beilagen Ihrer Wahl  
und 1 Salat nach Wahl



10-24 Personen 19,50 pro Person

25-44 Personen 18,50 pro Person

45-60 Personen 17,50 pro Person

# Wir empfehlen uns für alle Anlässe.

Unser Catering-Team legt großen Wert auf hochwertige Zutaten und frische Produkte, um Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten. Wir berücksichtigen gerne individuelle Ernährungsbedürfnisse und Geschmackspräferenzen, um ein maßgeschneidertes Menü zu erstellen, das Ihren Anforderungen entspricht.

Vertrauen Sie unserem professionellen Service und lassen Sie uns Ihre Veranstaltung zu einem wahren Gaumenfest machen. Kontaktieren Sie uns noch heute, um weitere Informationen zu erhalten und Ihr Catering-Erlebnis zu planen.

Alle Preise einschließlich gesetzlicher MwSt.



Tom's Eventfood & Genusssdienst  
Inh. Thomas Jaworek

# TOM'S CATERING

ART OF EVENT | ART OF FOOD

Inh. Thomas Jaworek  
Henrichenburger Str. 1C  
44579 Castrop-Rauxel  
Tel. 02305 / 704 66 09  
info@toms-eventfood.de  
www.toms-eventfood.de

