



Catering-Katalog

**Kalte & Warme
Speisen Außer Haus**

für Geschäfts- &
Privatkunden

Informationen zum Catering-Katalog

Wir beraten Sie gerne und unterbreiten Ihnen ein ganz auf Ihre Wünsche ausgerichtetes Angebot.

Alle Preise gelten bis auf Widerruf und können an die aktuellen Preissituationen angepaßt werden.

Metzgerei Simon-Berns GmbH
Friedrich-Wilhelm-Platz 2
47051 Duisburg,
Telefon: 0203-299411

Filiale Homberg
AugustastraÙe 29
47198 Duisburg-Homberg
Telefon 02066-55513

Markt Neudorf
Immer dienstags & freitags
08.00 - 13.00 Uhr
Ludgeriplatz
47059 Duisburg Neudorf

info@simon-berns.de
www.simon-berns.de

Fingerfood: Canapés & Schnittchen

Canapé

(Randlos gebackenes Weißbrot)

- 970 Mit gemischtem Belag (außer Fisch)
(mit rohem und gekochtem Schinken, Braten-, Wurst-, Dauerwurstaufschnitt, Roastbeef, Mett, Rauchfleisch, Käse etc.) 2,40 €
- 971 Nur mit Schinken oder Bratenaufschnitt 3,15 €
- 972 Mit Lachs und Sahnemeerrettich 4,50 €
- 973 Mit Forellenfilet 4,20 €
- 974 Mit Shrimps 4,50 €
- 975 Mit Tatar (angemacht mit Salz, Pfeffer, Kapern) 3,15 €

Schnittchen

(Kaviarstange oder herzhafte Roggenstange)

- 960 Mit gemischtem Belag (außer Fisch)
(mit rohem und gekochtem Schinken, Braten-, Wurst-, Dauerwurstaufschnitt, Roastbeef, Mett, Rauchfleisch, Käse etc.) 1,85 €
- 961 Nur mit Schinken oder Bratenaufschnitt 2,55 €
- 962 Mit Lachs und Sahnemeerrettich 4,40 €
- 963 Mit Forellenfilet 4,20 €
- 964 Mit Shrimps 4,45 €
- 965 Mit Tatar (angemacht mit Salz, Pfeffer, Kapern) 3,05 €

½ Brötchen

- 950 Mit gemischtem Belag (außer Fisch)
(mit rohem und gekochtem Schinken, Braten-, Wurst-, Dauerwurstaufschnitt, Roastbeef, Mett, Rauchfleisch, Käse etc.) 1,85 €
- 951 Nur mit Schinken oder Bratenaufschnitt 2,55 €
- 952 Mit Lachs und Sahnemeerrettich 4,40 €
- 953 Mit Forellenfilet 4,20 €
- 954 Mit Shrimps 4,35 €
- 955 Mit Tatar (angemacht mit Salz, Pfeffer, Kapern) 3,05 €

Fingerfood: Canapés & Schnittchen

½ Körnerbrötchen oder Roggenbrötchen

- Mit gemischtem Belag (außer Fisch)
(mit rohem und gekochtem Schinken, Braten-, Wurst-, Dauerwurstaufschnitt, Roastbeef, Mett, Rauchfleisch, Käse etc.) 2,45 €
- Nur mit Schinken oder Bratenaufschnitt 3,05 €
- Mit Lachs und Sahnemeerrettich 4,95 €
- Mit Forellenfilet 4,65 €
- Mit Shrimps 4,95 €
- Mit Tatar (angemacht mit Salz, Pfeffer, Kapern) 3,55 €

Fingerfood: Canapés & Schnittchen

Cracker

- 5090 Mit Blauschimmelkäse 2,00 €
- 5091 Mit Forellenkaviar 2,50 €
- 5092 Mit Frischkäse 1,50 €
- 5093 Mit Lachs 2,00 €
- 5094 Mit Avocado 2,00 €

Schnitzel & Co

- 5000 Mini-Schnitzel 2,50 €
- 5001 Mandelsteak 3,00 €
- 5002 Putensteak 2,50 €
- 5003 Mini-Frikadellen 0,55 €
- 5004 Kleine Hähnchenkeulen 2,50 €

Medaillons á 80

- 5010 Vom Schweinefilet 4,50 €
- 5011 Vom Kalbsfilet 7,50 €
- 5012 Vom Putenfilet 3,50 €
- 5013 Vom Rinderfilet 7,00 €

Fisch

- 5020 Matjes (mit Zwiebeln) 100g 5,90 €
- 5021 Forellenfilets (mit Meerrettichsahne) 100g 5,90 €
- 5022 Räucherlachs 100g 6,90 €
- Wildlachsspieß
- Garnelenspieß
- Garnele im Kartoffelmantel

Fingerfood: Canapés & Schnittchen

Vorspeisen

- 5050 Roastbeefröllchen mit Meerrettichsahne 3,50 €
- 5051 Spargelröllchen (Gekochter Schinken) 3,00 €
- 5052 Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräuter-Walnuß-Vinaigrette 100g 5,90 €
- Tafelspitz mit Kräutersoße 100g 5,00 €
- 5053 Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße) 100g 5,60 €
- 5054 Kalbfleischröllchen mit Kräutercreme 3,50 €
- 5055 Kleine Kartoffelkrüstchen (Kassler) 3,50 €
- 5056 Kleines Kasslersteak im Blätterteig mit Ananas 3,50 €
- 5057 Herzhaft gefüllte Blätterteigtaschen 1,45 €
- 5058 ½ gefüllte Eier 1,30 €
- 5059 Käsepicker mit Oliven oder Trauben 1,00 €
- 5060 Gefüllte Kirschtomaten 1,50 €
- 5061 Melone mit Schinken 2,90 €
- 5062 Pflaumen im Speckmantel 1,00 €
- 5063 Datteln im Speckmantel 1,00 €
- 5064 Kleine warme Bockwürstchen 1,00 €
- 5065 Nürnberger Bratwürstchen 1,00 €
- 5066 Williamsbirne mit Käsecreme gefüllt 2,30 €

Gefülltes und überbackenes Gemüse

- 5070 Überbackene Champignons mit Schinken oder Mett 2,90 €
- 5071 Überbackene Champignons mit Spinat 2,90 €
- 5072 Überbackene Champignons mit Shrimps 4,90 €
- 5073 Überbackene Tomaten mit Schinken oder Nett 2,90 €
- 5074 Überbackene Tomaten mit Spinat 2,90 €
- 5075 Überbackene Tomaten mit Shrimps 4,90 €

Braten: Mit Soße & Geschmortes

Rind

- Schmorbraten
- Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ (gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurken, Senf)
- Rinderrouladen „Feinschmecker Art“ (gefüllt mit feinem Mett)
- Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Rosinen in der Soße und mit Rübenkraut fein abgeschmeckt
- Gekochter Tafelspitz, dünn aufgeschnitten mit Apfel-Meerrettichsoße

Schwein

- Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsoße
- Spießbraten (gefüllt mit Mett und Zwiebeln)
- Schwedenbraten (gefüllt mit Äpfeln und Pflaumen, gewürzt mit etwas Zimt)
- Spanferkelbraten (gefüllt mit Senf und Kräutern)
- Bunter Braten mit Schinken und Käse gefüllt
- Knödelbraten mit Semmelknödelmasse und Kräutern gefüllt
- Nüßchenbraten (zart und mager)
- Nackenbraten (herzhaft, sehr saftig)

Geflügel

- Putenbrust mit Curry und Früchten
- Putenbrust herzhaft mit leichter Pfeffernote
- Hähnchenbrüstchen mit Nußsoße auf Blattspinat
- Gänsekeulen

Lamm

- Ganze Lammkeule mit Soße, fein gewürzt mit Kräutern der Provence
- Ganze Lammschulter (sehr saftig)

Kalb

- Kalbsfiletmedaillons in Sahnesoße mit Cognac oder Madeira
- Kalbshaxe (im ganzen gebraten)
- Osso Bucco (Kalbshaxenscheiben)
- Kalbsbraten aus der Schulter (besonders saftig)
- Kalbsbraten aus der Keule (besonders zart und mager)

Braten: Geschnetzeltes & Gulasch

Rind

- Filet Stroganoff in Rahmsoße
- Rindergulasch
- Rindergeschnetzeltes mit Pfifferlingen
- Rindergeschnetzeltes mit grünem Pfeffer und Zwiebeln
- Gulasch "Halb & Halb" (halb Rind-, halb Schweinefleisch)

Schwein

- Schweinsgulasch
- Szegediner Gulasch (mit Sauerkraut)
- Schweinegeschnetzeltes in Rahm
- Schweinegeschnetzeltes mit Champignons

Geflügel

- Putengeschnetzeltes mit Curry und Früchten
- Putengeschnetzeltes in Rahm mit Kirschtomaten
- Hähnchengeschnetzeltes in Rahm

Lamm

- Lammragout mit Zwiebeln, Tomaten, Zucchini

Kalb

- Kalbsragout „Schwäbische Art“ (mit Erbsen, Spargel, Champignons, herzhaft)
- Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ (mit Spargel, Champignons in Rahm)

Braten: Gegrilltes

Rind

- Roastbeef, dazu Kräutersoße oder Estragonsoße

Schwein

- Schweinerücken mit Kräutern
- Schweinerücken mit Champignonsoße
- Schweinerücken mit Pfeffermischung
- Ganzer Schinken
- Kassler im Blätterteig mit Weinapfel, dazu Pflaumensoße

Geflügel

- Ganze Putenbrust in Currysoße mit Früchten
- Hähnchenbrust auf Spinat und Bandnudeln

Lamm

- Lammrücken

Kalb

- Kalbsrücken mit Sahnesoße

Beilagen

Kartoffeln

- Petersilienkartoffeln oder Butterkartoffeln
- Kartoffeln „Parisienne“
- Kartoffelecken
- Kartoffelauflauf (mit Käse überbacken)
- Kartoffelgratin (Neutral oder mit Lauch und Knoblauch)
- Rosmarinkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Kartoffelpüree

Nudeln

- Spiralnudeln
- Bandnudeln
- Spätzle oder Kräuterspätzle
- Tortellini

Reis

- Butterreis
- Kräuterris
- Reis Duvec (mit Tomaten, Zwiebeln, herzhaft)

Aufläufe

- Kartoffelauflauf (mit Käse überbacken)
- Kartoffelgratin
- Gemüseauflauf
- Lasagne
- Nudelauflauf

Klöße und Knödel

- Kartoffelklöße
- Semmelknödel
- Minisemmelknödel

15,00 €/kg = 3,75 €/Portion

Gemüse

- Gemüseplatte mit Butter oder mit Sauce Hollandaise
- Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Spargel, Blumenkohl, Kohlrabi)
- Speckböhnchen
- Bohnenbündchen
- Prinzeßbohnen
- Apfel-Rotkohl
- Rosenkohl
- Grün weißes Broccoli-Blumenkohlgemüse mit Sauce Hollandaise
- Erbsen-Möhren-Gemüse
- Grillgemüse
- Rahmwirsing
- Chicorée überbacken (**Tagespreis**)
- Spargel (Tagespreis)
- Kohlrabi in Rahm
- Schwarzwurzeln (**Tagespreis**)
- Ananassauerkraut
- Weinsauerkraut
- Rahmspinat oder Blattspinat
- Spinatauflauf mit einem Hauch Knoblauch
- Rahmchampignons
- Pfifferlinge (**Tagespreis**)
- Glasierte Fingermöhrrchen 17,00 €/kg
- Rotweinschalotten 17,00 €/kg
- Balsamicoschalotten 17,00 €/kg
- Paprika-Zwiebel-Gemüse mit Tomaten
- Ratatouille (Aubergine, Zucchini, Tomate, Zwiebeln) 17,00 €/kg
- Geschmorte Rote Beete mit Himbeeressig und Pinienkernen (**Tagespreis**)

15,00 €/kg = 3,75 €/Portion (soweit nicht anders angegeben)

Salate

- Kartoffelsalat mit Fleischwurst und Gurke
- Kartoffelsalat mit Ei und Kräutern
- Kartoffelsalat mit Speck und Gurke
- Fleischsalat
- Wurstsalat
- Spaghettisalat (Zucchini, Tomate)
- Nudelsalat (Erbsen, Spargel)
- Eiersalat (Champignons, Spargel)
- Geflügelsalat Curry (mit Ananas und Spargel)
- Geflügelsalat Madras (Sellerie, Möhren, Mandarinen)
- Thunfischsalat (Tomate, Gurke, Zwiebeln, Thunfisch)
- Bauernsalat (Tomate, Gurke, Zwiebeln, Paprika)
- Blumenkohlsalat mit rotem Dressing
- Blumenkohlsalat mit Zwiebeln und Vinaigrette
- Gemüsesalat (Möhren, Blumenkohl, Broccoli, Staudensellerie)
- Hirtensalat (Gurke, Paprika, Zwiebeln, Schafskäse)
- Möhrensalat
- Krautsalat natur
- Krautsalat mit Speck
- Bohnensalat
- Rindfleischsalat (Äpfeln, Zwiebeln, Mayonnaise)
- Teufelssalat (Rindfleischsalat mit Perlzwiebeln, Gewürzpaprika)
- Frühlingssalat (Radieschen, Zucchini, Sellerie, Äpfel), von März bis Juni
- Sommersalat (Melone, Pfirsichen, Cocktailtomaten), von Juni bis September
- Rotkohlsalat mit Orangen, von Dezember bis Februar
- Schinkensalat
- Waldorfsalat
- Chicoreesalat mit Mandarinen
- Mexikanischer Salat (Kidneybohnen, Paprika, Mais)
- Apfel-Lauch-Salat

Suppen

- Erbsensuppe 4,90 €
- Linsensuppe 5,50 €
- Winzertopf 5,50 €
- Gulaschsuppe 5,90 €
- Hochzeitssuppe 7,90 €
- Rindfleischsuppe mit Gemüse 5,90 €
- Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Markbällchen 6,50 €
- Hühnersuppe mit Spargel, Erbsen und Petersilie, mit Reis oder Nudeln 5,50 €
- Rheinische Kartoffelsuppe 4,90 €
- Lauchcremesuppe 5,50 €
- Ungarische Bohnensuppe 4,90 €
- Serbische Bohnensuppe 4,90 €
- Grüne Bohnensuppe 4,90 €
- Graupensuppe 4,90 €
- Italienische Gemüsesuppe 5,90 €
- Spargelcremesuppe 5,90 €
- Gemüsesuppe „Quer durch den Garten“ 4,90 €
- Chili-con-Carne-Suppe 4,90 €
- Sauerkrautsuppe 4,90 €
- Tomatensuppe 4,90 €
- Currysüppchen mit Hühnerfleisch 5,50 €
- Kürbiscremesuppe 5,50 €

1 Portion = 1/2 Liter Suppe, Preise sind Portionspreise

Eintöpfe

- Grünkohleintopf
- Grünkohleintopf mit 1 Mettwurst
- Möhreeneintopf
- Möhreeneintopf mit 1 Frikadelle
- Möhreeneintopf mit 1 Bratwurstschnecke
- Bohneneintopf
- Bohneneintopf mit 1 Mettwurst
- Bohneneintopf mit Grillrippchen
- Stielmuseintopf
- Stielmuseintopf mit 1 Frikadelle
- Wirsing „untereinander“
- Wirsing „untereinander“ mit 1 Bratwurst/Mettwurst/
Grillrippchen
- Sauerkrauteintopf
- Sauerkrauteintopf mit 1 Mettwurst
- Spitzkohleintopf
- Kohlrabi „untereinander“
- Sommerwirsingintopf

1 Portion = 500 g Eintopf

1 Portion ohne Fleischbeilage

7,50 €

1 Portion mit 1 Fleischbeilage

9,50 €

Dessert

Quark

- Sahnequark mit Mandarinen 15,00 €/kg
- Sahnequark mit frischen Erdbeeren 17,00 €/kg
- Sahnequark mit Waldbeeren 17,00 €/kg
- Honigquark mit gerösteten Nüssen/Mandeln 15,00 €/kg

Fruchtiges

- Hausgemachte Rote Grütze 15,00 €/kg
- Frischer Obstsalat mit Nüssen, Rosinen und Rum, dazu Sahne oder Vanillesoße 19,50 €/kg
- Pfirsich-Crumble (warm) 15,00 €/kg
- Apfel-Crumble (warm) 15,00 €/kg

Mouse & Cremes

- Vanillemouse 15,00 €/kg
- Schokoladenmouse mit oder ohne Romrosinen 15,00 €/kg
- Nougatcreme mit gerösteten Haselnüssen 19,50 €/kg
- Erdbeermoose 15,00 €/kg
- Champagnermouse mit oder ohne Pistazien und Schokoladensoße 22,00 €/kg
- Stracciatellacreme 15,00 €/kg
- Bayrische Creme mit Himbeer-, Kirsch- oder Beerensoße 15,00 €/kg
- Zimtmouse mit Pflaumen 15,00 €/kg
- Zitronencreme 15,00 €/kg
- Moccamouse mit Eierlikör 18,00 €/kg
- Apfelweincreme 16,00 €/kg

Tiramisu

- Klassisches Tiramisu 19,50 €/kg
- Beerentiramisu 20,50 €/kg

Pudding

- Schokoladenpudding mit Vanillesoße 15,00 €/kg
- Schokoladenpudding mit Mandeln und Dessertkirschen 18,00 €/kg
- Vanillepudding mit Schokoladensoße 15,00 €/kg

Dessert

Pudding

- Schokoladenpudding mit Vanillesoße 15,00 €/kg
- Schokoladenpudding mit Mandeln und Dessertkirschen 18,00 €/kg
- Vanillepudding mit Schokoladensoße 15,00 €/kg
- Mandelpudding 15,00 €/kg
- Dicker Reis mit Zucker & Zimt oder mit Kirschen 15,00 €/kg
- Grießflammerie mit Aprikosenkompott 20,00 €/kg
- Götterspeise 15,00 €/kg

1 Portion = 250 g Desert

Unser Pudding wird mit Milch und Sahne gekocht!