

# HENRICHS



**PARTY-  
SERVICE**



## **BUFFETS**

Natürlich stellt diese Auswahl nur einen kleinen Ausschnitt der Möglichkeiten dar.  
Gerne liefern wir Ihnen nach Hause oder an den Ort Ihrer Wahl  
individuelle Buffets und Menüs, zusammengestellt ganz nach Ihren persönlichen Wünschen  
maßgerecht zum Anlass und natürlich auch zu Ihrem Budget.

**HENRICHS Restaurant**  
Werksstr. 31-33  
45527 Hattingen  
Tel.: 02324 - 68 59 63

**[info@henrichs-restaurant.de](mailto:info@henrichs-restaurant.de)**  
**[www.Henrichs-restaurant.de](http://www.Henrichs-restaurant.de)**



## **Malocher Buffet**

### **Vorspeisen**

Großes Salatbuffet  
Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Champignons und Radieschen  
mit zweierlei Dressing

„Dma`s“ Kartoffelsalat mit Ei und Gurke

Bunter Nudelsalat

Brot und Buttervariation

### **Hauptgang**

Geschmorte Rinderrouladen  
gefüllt mit Speck, Gurke und Senf  
Kräuterspätzle und Spitzkohl

### **Dessert**

Saftiger Schokoladen-Kirschkuchen mit Vanillesoße

Pro Person € 18,00



# Hochofen Buffet

## Vorspeisen

Kleine Partyfrikadellen pikant angemacht mit Barbecue Soße

Schweineschnitzelchen mit Hattinger Senfcreme

Matjes mit roten Zwiebeln und Kräuterdip

Röggelchen mit Zwiebelmett und gemahlenem Pfeffer

## Salate

Bunter Krautsalat in Vinaigrette

Kartoffelsalat mit Ei und Gurke

## Warme Speisen

Rindergulasch mit Paprika und Butterspätzle

Baguette und Butterauswahl

Pro Person € 21,00



## Kleines Henrichs Buffet

### Vorspeisen

Tranchen von der Putebrust  
mit Thunfisch – Kapern Dip

„Anti Pasti“

Verschiedene marinierte Gemüse mit frischen Kräutern

Variation von geräucherten und gebeizten Edelfischen  
mit zweierlei Soßen

Brot und Butter

### Hauptgang

Saltimbocca aus dem Schweinerücken  
mit Madeirajus und weißen Tagliatelle

Mit feinem Ratatulle gefüllte Riesenchampignons  
auf Blattspinat

### Dessert

Cassiscreme mit frischen Beeren

Pro Person € 24,00



# Stahlgießer Buffet

## Vorspeisen

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Kräutermarinade  
und grüner Meerrettichcreme

Hausgebeizter Lachs mit Honig – Senf Soße

Bunte Salatvariation  
mit zweierlei Dressing

Brot und Butter

## Warme Speisen

Mariniertes Rindergeschnetzeltes aus der Hüfte  
mit frischen Champignons, roter Beete und Frühlingslauch

Kräuterspätzle

Auflauf von Kartoffel, Zucchini und Tomate  
mit Käse gratiniert

## Dessert

Caipirinhacreme

Frischer Obstsalat mit Vanilleschaum

Pro Person € 26,00



## Ruhrtal Buffet

### Vorspeisen

Rosa gebratener Kalbstafelspitz aus der Kräutermarinade  
mit Meerrettichcreme

Tatar von der Sprockhöveler Rauchforelle auf gerösteten Weißbrottalern

Gebratene Blutwurst unter der Zwiebel-Senfkruste  
auf Weinbrandapfel

Bunte Salatvariation  
mit zweierlei Dressing

Brot und Butter

### Warme Speisen

„ Westfälischer Pfefferpothast „  
mit Petersilienkartoffeln und rote Beete

Gebratener Saibling  
Wurzelgemüsevelouté und hausgemachten Bandnudeln

Auflauf von Kartoffel, Zucchini und Tomate  
mit Käse gratiniert

### Dessert

Schattenmorellen mit Pumpernickel und Vanillejoghurt

Pro Person € 28,00



## „ Die 70 er “

### Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef an Mixed Pickles und Meerrettichcreme

Spargelröllchen im Schinkenmantel mit Remoulade

Gefüllte halbe Eier mit Früchten garniert

Mit pikantem Reissalat gefüllte Tomaten

Oma`s Schichtsalat

Matjesschleifen mit Preiselbeersahne

Räucherlachstranchen mit Honig-Senfsoße

Gemischter Brötchenkorb und Butter

### Warme Speisen

Burgunderrollbraten auf Rahmsauerkraut  
mit Kartoffelgratin

### Dessert

Waldbeerengrütze mit Vanille-Weinbrandschaum

Pro Person € 23,50



## Italien meets Henrichs

### Vorspeisen

„Anti Pasti“

Variation von marinierten mediterranen Gemüsen

Tranchen von Strauchtomate und Mozzarella

„Vitello Tonnato“

Scheiben vom Kalbsrücken mit Thunfisch-Kapern Dip

Mit pikanter Farce gefüllte Hähnchenbrust aus der Kräutermarinade  
mit Aioli

Olivenbrot und Kräuterbutter

### Warme Speisen

Piccata von der Putenbrust mit Kirschtomatensauce  
und Rosmarinrisotto

vegetarisch

Gemüselasagne mit Parmesan gratiniert

### Dessert

Orangen-Mascarponecreme mit Amarettinis

Pro Person € 27,00





## Italienische Momente

### Vorspeisen

Parmaschinken an grünem Spargelcocktail mit Parmesansplitter

Salat von Sepiatuben und Shrimps  
mit Paprika, Zuchinistreifen und Lauchzwiebeln

Mildgeräuchertes Schweinefilet an gebratenem Chiccoré

Gegrillte marinierten Sardinen mit Knoblauch-Kräuterersoße

Großes mediterranes Salatbuffet  
zweierlei Dressing

### Warme Speisen

Saltim bocca a la romana  
Kleine Kalbsscheiben mit Parmaschinken und Salbei in Weißweinrahm

Bruschetta von gegrillten Doradenfilets  
mit Knoblauch, Zitrone, Rosmarin und Thymian

Italienisches Gemüseragout

Weißer Tagliatelle und gebratene Kartoffeln mit Schale

### Dessert

Panna cotta mit Mandelsoße

Tiramisu mit Beerensoße

Pro Person € 33,00



# Spanische Nächte

## Vorspeisen

Champignons rellenas  
gefüllt mit feinen Gemüsen und Käse überbacken

Chorizzo auf Tomaten-Peperoniragout  
mit Tortilla espanol und grüner Mojo

Gegrillte Scampispiße in der Kräutermarinade  
mit Tomaten-Knoblauchcreme

Salat von Meeresfrüchten auf Rucola

Serranoschinken an gefüllten Minipaprika  
und Riesenoliven

## Warme Speisen

Kaninchenkeule in altem Portwein geschmort  
mit Schalotten und Oliven

Ragout von Edelfischen und Krustentieren  
in Tomaten-Gemüsesud

Safranreis und kanarischen Runzelkartoffeln

## Dessert

Crema Catalana

Spanischer Orangen-Mandelkuchen

Pro Person € 34,50



## Amerika

### Vorspeisen

Pumpkin Chicken Salad  
Salat von der Hähnchenbrust  
mit Kürbiswürfeln, Zuckerschoten, Karotten, Trauben und Cashew Nüssen  
in Kürbisvinaigrette

Lemon Kale Salad with Shrimps  
Grünkohlsalat mit Äpfeln, Walnüssen und Shrimps

Spicy Meatballs  
Picante Fleischbällchen mit BBQ-Soße

### Suppe

Corn and Chicken Soup with Chili  
Scharfe Mais-Geflügelcreme mit Chili

### Hauptgänge

Honey Duck with Cranberry Mustard Sauce  
Gefüllte ganze Honigente am Buffet tranchiert  
mit scharfer Cranberry-Senfsoße

Salmon with Pumpkin Crust  
Gegrillte Lachstranchen mit Kürbiskruste

Creamy Cabbage and Maple Butter Leeks and Carrots  
Rahmwirsing, Lauch und Karotten in Ahornsirup

Baked Sweet Potato  
Gebackene Süsskartoffelecken

### Dessert

Orange Flan  
Karamelcreme mit Orangenmarmelade

Alabama Banana Pudding  
Vanillepudding mit Bananen und Baiserhaube

Pro Person € 32,00



# Buffet für Genießer

## Vorspeisen

Variation von geräucherten und gebeizten Edelfischen  
mit zweierlei Soßen

Frischkäseterrine im Wirsingblatt  
mit süß-saurem Kürbissalat und Senfcreme

Salat von der Rosa gebratenen Entenbrust  
mit Zuckerschoten, Karotten, Trauben und Nüssen

Rucola und Rapunzelsalat mit „Tiroler Speck“  
an Kartoffel-Kräuter Dressing

Auswahl an Stangenbrot und zweierlei Butter

## Warme Speisen

Putenmedaillons in Orangen- Karottensouße  
mit Duftreis

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Schalotten in Portweinjus  
mit Pariser Schmelzkartoffeln

Nilbarsch mit Tomate, Zwiebel und frischen Kräutern in Grauburgundersouße  
mit weißen Bandnudeln

Broccoli, Blumenkohl, Möhrchen, Speckbohnen und Champignons

## Dessert

Waldbeerenmousse mit Pralinensoße

Frischer Obstsalat mit Vanilleschaum

Pro Person € 33,00



## Eberhardine

### Vorspeisen

Asiatisch gebeizter Lachs auf Glasnudel – Seegrassalat mit Wasabicreme und Bansankan

Strudel von Kaninchenrücken und weißem Mangold mit Honig – Dijonsenf

Tranchen von kaltgeräuchertem Schweinefilet  
an gebratenem grünen und weißem Spargel mit Trüffelvinaigrette

Mariniertes und gefülltes Gemüse mit Basilikum und Splitter von Grana Padano

Carpaccio vom „Yellow Fin“ Thunfisch mit rotem „Pondichery“ Pfeffer

Stangenbrot und Butter

### Hauptgänge

Kleine Steaks vom Milchkalb mit Salbei und Parmaschinken in getrüffeltem Madeirajus

Würfel von Edelfischen, Riesengarnelen und Sepiatuben  
mit Streifen von Wurzelgemüse in Raz el Hanout – Soße

Hausgemachte Gnocchi in geschmolzenen Kirschtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

Waltroper Stangenspargel ( nach Saison )

Safranreis und gebratenen Rosmarinkartoffeln mit Meersalz

Currywurst „ Henrichshütte“

### Dessert

Caipirinhacreme

Mousse von weißer Valhronaschokolade mit Litschi und Rambutan

Marinierte Erdbeeren mit frischer Minze

Pro Person € 39,50



# Winterzeit Buffet

## Vorspeisen

Spinat-Küchlein mit Kräutersauerrahm (vegetarisch)

Hausgebeizter Salm mit Honig, Dill und buntem Pfeffer  
mit zweierlei Saucen

Tranchen von mariniertem Kalbstafelspitz  
auf Grünkohlsalat mit Äpfeln und Walnüssen

Mediterraner Pastasalat (vegan)

Baguette mit Dip und Buttervariation

## Hauptgänge

Mit Mozzarella und Serranoschinken gefülltes Roastbeef  
im Ganzen gegart und am Buffet tranchiert,  
Balsamico-Schalottensöße

Neuseeland-Hokifilet MSC  
mit Kartoffel-Kürbishaube in Wildkräutervelouté

Pikante Gemüse Paella (vegan)

Gnocchi mit Zuckerschoten, Steckrübenwürfeln und Kräutersaitlingen

Gebackene Süßkartoffelecken und Kräuterduftreis

## Dessert

Bratapfel-Mascarponecreme mit Vanillesöße

Obstsalat von frischen Früchten

Pro Person € 32,00



# Vegetarisches Buffet

## Vorspeisen

„Anti Pasti“

Verschieden marinierte mediterrane Gemüse mit Olivenöl, Knoblauch und frischen Kräutern

Spieße von Kirschtomaten und Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto

Tortilla Espanola mit Kräutersauerrahm

Porto Bello mit Babyblattspinat gefüllt in Kräuter-Knoblauchcreme

Brot und Buttervariation

## Suppe

Suppe vom Hokaido Kürbis mit Frühlingslauch

## Hauptgänge

Falafel auf Cous Cous – Avocadosalat mit Tahinasoße

Asiatische Tofo-Gemüsepfanne in Sojasoße mit frischen Sprossen und Duftreis

Cannelloni gefüllt mit gelben ZucchiniGemüse in Karotten – Vanillesoße  
und Käse überbacken

Gebackene, gefüllte Auberginen mit Süßkartoffelhaube

## Dessert

Mangomousse mit frischer Minze im Gläschen

Obstsalat mit Tahitivanillesoße

Pro Person € 29,00

# Service – Leistungen :



## Inventar, Geschirr und Leihgegenstände

### Komplettangebot:

|   |            |   |      |
|---|------------|---|------|
| Besteck, Geschirr, Gläser, Kaffeegeschirr | pro Person | € | 4,90 |
| Besteck und Geschirr                      | pro Person | € | 2,80 |

Einzelpreise auf Anfrage

## Mitarbeiter

|                  |          |   |       |
|------------------|----------|---|-------|
| Service-Personal | Pers/Std | € | 23,00 |
| Projektleiter    | Pers/Std | € | 35,00 |
| Köche            | Pers/Std | € | 28,00 |

werden berechnet von und zurück zum HENRICH'S – Mindestzeit 3 Stunden

|                              |           |   |       |
|------------------------------|-----------|---|-------|
| Stehische 80 cm =d           | pro Stück | € | 9,00  |
| Passende Stretchhussen, weiß | pro Stück | € | 8,50  |
| Buffettische                 | pro Stück | € | 8,00  |
| Tischdecken                  | pro Stück | € | 8,50  |
| Stoffservietten              | pro Stück | € | 1,50  |
| Skirtings                    | pro Stück | € | 19,50 |

Weitere Ausstattungsgegenstände auf Anfrage!

## Allgemeine Liefer- & Geschäftsbedingungen

1. Alle genannten Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
2. Ab einem Auftragswert von 250 € liefern wir im Stadtgebiet Bochum & Hattingen kostenlos. Bei einem Auftragswert zwischen 100 € - 250 € berechnen wir eine Lieferpauschale von 15 €
3. Bei Lieferungen außerhalb dieser Orte erfolgt die Berechnung der Fahrtkosten nach Absprache.
4. Bei einem Auftragswert ab 800 € erbitten wir eine Anzahlung von 30 % nach Bestätigung, spätestens aber 7 Tage vor Erfüllung des Auftrages.
5. Die Zahlung, bzw. Restzahlung durch den Auftraggeber ist spätestens bei Abholung oder Rückgabe des Geschirr/Materials in bar oder per EC-Karte zu zahlen.
6. Geringfügige Änderungen des Auftrags sind spätestens 72 Stunden vor dem vereinbarten Liefertermin telefonisch und schriftlich anzuzeigen und bedürfen unserer Bestätigung.
7. Bei Komplett- oder Teilstornierungen durch den Auftraggeber kann das Henrichs Ersatz für die entstandenen Aufwendungen und angefallenen Vorbereitungen verlangen. Die Berechnung des Ersatzanspruches erfolgt auf Grundlage des vereinbarten Auftragsvolumens wie folgt :  
Stornierung schriftlich mitgeteilt bis 7 Tage vor vereinbartem Auftragsdatum: 10%  
Stornierung bis 1 Tag vor vereinbartem Auftragsdatum: 80%  
Stornierung schriftlich mitgeteilt am Tag des vereinbarten Auftragsdatum: 100%
8. Die Rückgabe des von uns mitgelieferten Materials durch den Kunden im HENRICH'S erfolgt ohne Speisereste einen Tag nach der Veranstaltung. Bei Abholung durch das HENRICH'S berechnen wir 15 €
9. Bei Verlust oder Beschädigung des nur leihweise zur Verfügung gestellten Geschirrs/Besteck und sonstigen Materials sind diese vom Auftraggeber zum Neuwert zu ersetzen.
10. In Fällen höherer Gewalt ist das HENRICH'S von der Verpflichtung der Lieferung befreit, solange die Beeinträchtigung andauert. Schadenersatzansprüche können in solchen Situationen nicht geltend gemacht werden.
- 11.7. Reklamationen und/oder Mängelrügen sind umgehend nach erfolgter Leistung schriftlich anzuzeigen.
12. Das HENRICH'S behält sich vor in Einzelfällen andere Absprachen zu treffen. Nebenabreden bedürfen jedoch der Schriftform.
13. Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.
14. Als Gerichtsstand wird Bochum vereinbart.
15. Preisliste Stand August 2016. Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.