

# HENRICH'S



**RESTAURANT  
BAR LOUNGE**



## **PARTY –SERVICE**

Natürlich ist dies nur eine Auswahl an Speisen nur ein kleiner Ausschnitt der Möglichkeiten.  
Ihrem Anlass gerecht erstellen wir Ihnen gerne individuelle Buffet- und Menüvorschläge,  
ganz nach Ihren Wünschen und natürlich entsprechend Ihrem Budget.

**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)**

## Canapées



### Auf Stangenbrot:

pro Stück:

Schwarzwälder Schinken mit Cornichons und Paprikawürfel	€ 2,50
Gekochter Schinken mit Kirschtomaten und glatter Petersilie	€ 2,50
Mailänder Salami mit getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven	€ 2,50
Geräucherter Putenbraten mit frischen Früchten	€ 2,50
Parmaschinken mit grünem Spargel und Parmesan	€ 3,00
Gegrillte Hähnchenbrusttranchen mit Ananas	€ 3,00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sahnemeerrettich	€ 3,00
Hausgebeizter Lachs mit Meerrettichcreme und Dill	€ 3,00
Geräucherter Lachs mit Wasabicreme und Seehasenrogen	€ 3,00
Geräucherte Forelle mit roten Zwiebeln und Dill	€ 3,00
Shrimpscocktail mit Früchten und Champignons	€ 4,00
Shrimps mit Kirschtomate und Frühlingslauch	€ 4,00
Geräucherter weißer Heilbutt mit mediterraner Creme	€ 4,00
Räucheraal mit Gurken - Zwiebel Relish	€ 4,00
Cocktail von frischen Nordseekrabben	€ 4,50
Gouda mit blauen Trauben	€ 2,00
Kräuterfrischkäse mit Schnittlauch	€ 2,00
Camembert mit Wildpreiselbeeren	€ 3,00
Schweizer Bergkäse mit Feigensenf	€ 4,00
Parmesan und Parmaschinken	€ 4,50

### Auf Crostini:

Pilztatar mit Petersilie	€ 2,00
Mediterranes Lachstatar	€ 2,50
Olivenmousse mit Sardellen und Kapern	€ 2,50
Thunfischsalat mit Mozzarella überbacken	€ 2,50
„Bruschetta“ Tomate, Zwiebel, Knoblauch und Basilikum	€ 2,50
Blauschimmelcreme mit Rucola	€ 2,50
Ziegenfrischkäse mit Streifen von getrockneten Tomaten	€ 3,00

## Pikantes Fingerfood

### Mit Fleisch:

pro Stück

Röllchen von Roastbeef gefüllt mit getrockneten Tomaten und Schafskäse	€ 3,00
Röllchen von Tiroler Speck gefüllt mit Rucola und Schweizer Bergkäse	€ 3,00
Röllchen von Parmaschinken gefüllt mit Zucchini und Peccorino	€ 3,00
Röllchen von Serranoschinken gefüllt mit grünem Spargel und Wasabicreme	€ 3,00
Creperoulade von Roastbeef und Wasabicreme	€ 3,00
Creperoulade von geräucherter Putenbrust und Tomaten-Mangochutney	€ 3,00
Schweinefiletmedaillons mit marinierten Paprika und Zucchini	€ 3,50
Scheiben vom Kalbsrücken auf Bananen-Chili Chutney im Bananenblatt	€ 4,00
Parmaschinken und Kugeln von der Grappamelone im Parmesankörbchen	€ 4,50



### Mit Fisch:

Creperoulade von hausgebeiztem Lachs und Kräuterfrischkäse	€ 3,00
Creperoulade von geräucherter Forellencreme und Babyspinat	€ 3,00
Tatar von Matjes, Gurke, Zwiebel, Apfel und Dill auf Pumpernickeltaler	€ 2,50
Tatar von Räucherforelle mit roten Zwiebeln auf Pumpernickeltaler	€ 2,50
Tatar von hausgebeiztem Lachs und Kräuterfrischkäse auf Pumpernickeltaler	€ 2,50
Tatar von Thunfisch mit Limette und Olivenöl auf geröstetem Weißbrot	€ 4,50
Marinierte Riesengarnele im Lardospeckmantel mit Pfefferdip	€ 4,50
Jakobsmuschel auf Zucchiniirösti mit rotem Pesto	€ 5,50

### Vegetarisch:

Röllchen von gegrillter Zucchini mit getrockneter Tomate und Schafskäse	€ 3,00
Blätterteigtäschchen gefüllt mit Babyspinat und Ricotta	€ 3,00
Blätterteigtäschchen gefüllt mit feinem Ratatouille	€ 3,00
Teigkörnchen mit mediterraner Gemüsecreme	€ 2,50

### Asiatisch:

Hähnchenspieß Yakitori mit Sojasoße gegart	€ 3,00
Hähnchenspieß Yakitori mit Chilisoße gegart	€ 3,00
Hähnchen-Ananas Spieß mit Sojasoße gegart	€ 3,00
Riesengarnele mit Thaispargelragout im Bambusschiffchen	€ 4,50
Shrimps in der Knusperpanade	€ 2,50
Meeresfrüchte im Wan Tan Säckchen mit Austernsoße	€ 3,00
Gemüse und Pilze im Wan Tan Säckchen mit Sojasoße	€ 2,50

## Süßes Fingerfood

Kleine Kuchenstücke	€ 1,00
Mousse von brauner Schokolade im Teigkörnchen	€ 2,50
Mousse von weißer Schokolade im Teigkörnchen	€ 3,00
Tartelettes mit frischen Früchten auf Vanillecreme	€ 3,00
Tartelettes mit frischen Beeren	€ 3,50
Verschiedene Petit fours	€ 3,50

## Halbe belegte Brötchen

### Mit:

- gekochtem Schinken	- Gouda	- Räucherlachs	
- rohem Schinken	- Leerdammer		
- Salami	- Camembert		
- Bierwurst	- Kräuterfrischkäse		
- Mortadella	- Bergkäse		
- italienischer Mortadella			
Pro halbes belegtes Brötchen mit Garnitur			€ 1,80
Mehrpreis für Körnerbrötchen			€ 0,30

## Vorspeisen

Anti Pasti Variation mit Salatbouquet, Sprossen und gerösteten Kürbiskernen	€ 6,50
wahlweise mit :	
Hausgebeiztem Lachs	€ 8,50
Tranchen von der kross gebraten Entenbrust	€ 8,50
2 Stück gegrillte, marinierte Gambas	€ 10,50
Strauchtomate und Büffelmozzarella mit Basilikumpesto	€ 5,50
Hausgebeizter Lachs an Salatbouquet mit Sprossen und gerösteten Kürbiskernen	€ 6,50
Gebratene Geflügelleber mit mediterranen Gemüsewürfeln in pikanter Soße	€ 7,00
Türmchen von Rucola und Cremechampignons mit gebratenem Bachsaibling	€ 7,50
Ententerrine mit süß - saurem Kürbissalat und Cumberlandsoße	€ 7,50
Marinierter Kalbstafelspitz mit Rapunzelsalat und Kartoffel - Speck Dressing	€ 7,50
Parmaschinken und gehobelter Parmesan mit marinierten Oliven	€ 8,50
Bresaola an Salat von gebratenen Austernpilzen	€ 8,50
Salat von Shrimps, Frühlingslauch und Cherrytomate auf Melonencarpaccio	€ 8,50



## Suppen

Tomatisierte Kraftbrühe mit frischen Kräutern	€ 2,50
Tomaten - Orangenessenz mit Kalbskerbelklößchen	€ 3,50
Kartoffel - Steckrübencreme mit geräucherter Putenbrust	€ 3,50
Erbsenschaumsüppchen mit Noilly Prat und Minze	€ 3,50
Rahmsuppe von Cremechampignons mit Schnittlauch	€ 3,50
Suppe von roten Zwiebeln mit Entenklößchen	€ 3,50
Karotten - Orangensuppe mit grünem Spargel	€ 3,50
Apfelcremesuppe mit geräucherter Entenbrust	€ 3,50
Maiscremesuppe mit Kokosmilch roten Linsen und Frühlingslauch	€ 3,50
Pikante Curryschaumsuppe mit Zitronengras, Ingwer und Flusskrebsschwänzen	€ 3,80
Asiatische Kokos - Hühnersuppe mit Tomaten, Champignons und Frühlingslauch	€ 4,00
Rahmsuppe von Sauerampfer mit Zandernocken	€ 4,00
Krustentierrahmsuppe mit Cognac und Vanille	€ 4,00
Safran-Limettenschaum mit Eismeershrimps	€ 4,00
Rahmsüppchen von der Petersilienwurzel mit geräucherter Gänsebrust	€ 4,00

## Fischgerichte

Gebratene Forellenfilets mit Wurzelgemüse in Rahm auf Schmetterlingsnudeln	€ 10,50
Nilbarsch unter der Krautkruste in Velouté mit Pariser Kartoffeln	€ 11,50
Lasagne von Lachs, Shrimps und Spinat mit Parmesan überbacken auf Kirschtomatencreme	€ 11,50
Mariniertes Lachssteak mit Ratatouille im Wan Tan Körbchen und Wildreis	€ 12,50



Gegrillte Doradenfilets mit Bruschetta in Kerbelrahm und Buttergnocchi	€ 12,50
Gegrilltes Zanderfilet auf Paprika – Zuckerschotengemüse mit Kräuterrisotto	€ 12,50
Mediterranes Fischragout bestehend aus verschiedenen Fischen, Krusten- und Schalentieren in Gemüse – Tomatensud mit Duftreis	€ 13,50
Gegrillte Gambas ( 4 Stück ) auf Babyblattspinat mit weißen Bandnudeln	€ 15,50

## Fleischgerichte

Schweinefiletzopf auf Pommery-Senfsoße mit glasiertem Spitzkohl und Pariser Kartoffeln	€ 10,50
Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit Roter Beete und Champignons in Rahm dazu Kräuterreis	€ 10,50
Pikant gefüllte Hähnchenbrust auf glasiertem Spitzkohl, Soße von Wurzelgemüse, Süsskartoffelgratin	€ 10,50
Geschnetzeltes von der Putenbrust in Massamann – Curryrahm mit Früchten und Sprossen dazu Duftreis	€ 11,50
Kross gebratene Barbarie Entenbrust in Orangenjus mit Vanille – Chili Karotten und Polenta	€ 12,50
Kalbstafelspitz in Wasabicreme mit Navetten und Kartoffel – Selleriepüree	€ 12,50
Rinderrouladen gefüllt mit Peccorino und getrockneten Tomaten in Tomaten – Kräutersoße, dazu Broccoli und Buttergnocchi	€ 12,50
Geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinjus mit grünen Spargelbündchen und Rosmarinrisotto	€ 13,50
Lammgewürzgulasch mit Pinienkernen und Frühlingslauch, dazu gebratene Drillinge	€ 13,50
Lammhüfte in provencialischer Soße mit Speckbohnenbündchen und Kartoffel – Sahnegratin	14,50
Kräuterroastbeef in Madeirajus mit Bohnen – Tomatengemüse und Pariser Kartoffeln	€ 15,50
Sauerbraten vom Elchrücken mit mariniertem Rotkraut und Kartoffelklößen	€ 15,50

## Dessert

pro Portion 100g bzw. 100ml :	
Panna Cotta auf Himbeermark mit frischer Minze	€ 4,50
Rote Grütze mit Vanilleschaum	€ 4,50
Bayerische Creme mit Beerenkompott	€ 5,50
Frischer Obstsalat	€ 3,00
Vanillepudding	€ 2,50
- mit frischen Früchten	€ 2,50
- mit frischen Erdbeeren (saisonal)	€ 3,50

Fruchtjohurt	€ 2,50
Grießflammerie mit Zimt und Zucker	€ 2,50
Braunes oder weißes Mousse au Chocolate	€ 4,50
Mousse au Chocolate mit Waldbeeren	€ 5,00
Chaipirinha Creme	€ 4,00
Orangen-Mascarpone Creme	€ 4,50
Tiramisu	€ 4,50
Spanischer Orangen-Mandelkuchen	€ 2,50
Saftiger Schokoladen-Kirschkuchen	€ 2,50



## Dessert-Soßen

pro Portion 50ml :	
Hausgemachte Vanillesoße	€ 1,50
Beerensoße	€ 1,50
Pralinensoße	€ 2,00
Karamellsoße	€ 1,50

## Party-Angebote

### Salate

	Pro Portion
Gurkensalat mit Zwiebeln und Dill in Vinaigrette	€ 1,80
Gurkensalat mit Dill in Rahm	€ 1,80
Tomatensalat mit Schalotten und Schnittlauch in Vinaigrette	€ 1,80
Paprikasalat mit roten Zwiebeln, Oliven und frischen Kräutern	€ 2,00
Maissalat mit Schalotten, Peperoni und bunten Paprikawürfeln	€ 1,80
Krautsalat mit Paprika in Vinaigrette	€ 1,80
Krautsalat mit Kräutern in Rahm	€ 1,80
Bohnensalat mit Zwiebeln in Vinaigrette	€ 1,80
Wachsbrechbohnsalat mit Zwiebeln und Schnittlauch in Vinaigrette	€ 1,80
Verschiedene Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing	€ 2,50
Kartoffelsalat mit Gurke, Ei und Mayonnaise	€ 1,50
Kartoffelsalat mit Schlangengurke und Speck in Senfvinaigrette	€ 1,50
Kartoffelsalat mit Apfel, Tomate und Rucola in Basilikumpesto	€ 2,00
Farmersalat aus Sellerie, Karotten und Ananas mit Mayonnaise	€ 1,50
Waldorfsalat aus Sellerie, Apfel und Nüssen in Joghurtrahm	€ 2,00
Zigeunersalat aus verschiedenen Bohnen, Mais und Paprika in Tomatensoße	€ 1,50
Reissalat mit Paprika, Mais und Erbsen	€ 1,50
Schichtsalat mit Sauerrahm	€ 2,00
Roter Heringsalat mit Apfel, Roter Beete und Zwiebel in Mayonnaise	€ 2,50
Matjessalat mit Gurke, Apfel, Paprika und Zwiebel in Mayonnaise	€ 2,50
Thunfischsalat mit Mais, Paprika und roten Zwiebeln in Vinaigrette	€ 2,00
Shrimpsalat mit Ananas, Champignons und Frühlingslauch in CocktailsöÙe	€ 3,00
Krabbensalat mit Apfel, Gurke, Ananas, Zwiebel und Lauch in Mayonnaise	€ 3,50
Schweizer Wurstsalat mit Fleischwurst, Gurke und Bergkäse in Vinaigrette	€ 2,50
Geflügelsalat mit Mandarinen, Champignons und Spargel in Mayonnaise	€ 3,00
Rindfleischsalat mit Paprika, Silberzwiebeln und roten Bohnen in TomatensoÙe	€ 3,50

# Party-Häppchen



Pro Portion

Kleine Partyfrikadellen mit Senf ( 25g, vier Stück pro Person)		€ 2,00
Pfannenfrikadelle mit Senf ( 100g )		€ 1,50
Premiumfrikadelle mit Senf ( 180g )		€ 2,50
Wiener Würstchen mit Senf ( 80g )		€ 2,00
Bockwurst mit Senf ( 100g )		€ 2,00
Kleine Party Schweineschnitzel paniert mit Senf ( 100g )		€ 2,00
Kleines Schweine Cordon bleu mit Cocktail Dip ( 140g )		€ 3,00
Kleine Hähnchenschnitzel paniert mit Mango Dip( 120g )		€ 3,00
Zwiebelmett mit gehackten Schalotten ( 100g )		€ 1,50
Variation von rohen Schinken mit mariniertem Gemüse		€ 3,50
Hausgebeizte und geräucherte Fischvariation mit zweierlei Dip		€ 3,50
Internationale Käseauswahl mit Trauben		€ 3,00
Chili Peppers " Cream Cheese" ( ca.35g )	pro Stück	€ 0,80
Chili Peppers " Red & Hot" ( ca. 35g )	pro Stück	€ 0,80
Chili Peppers " Gambas & Cheese" ( ca. 40g )	pro Stück	€ 2,50
Tortilla-Wrap		
- mit geräucherter Putenbrust, Mais, Gouda, Salsa und Eisbergsalat		€ 2,50
- mit Thunfisch, Zwiebeln, Mais, Gouda, Cocktailsoße und Eisbergsalat		€ 2,50
- mit Frischkäse, eingelegten getrockneten Tomaten und Rucola		€ 2,50
- mit Ananas, Kochschinken, Gouda und pikanter Mangosoße		€ 2,50
Verschiedene Baguette-Sorten		€ 1,50
Verschiedene Partybrötchen		€ 1,50
Verschiedene Buttersorten		€ 1,50

## 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 schriftlich mitgeteilt bis 1 Tag vor vereinbartem Auftragsdatum: 80%  
Stornierung schriftlich mitgeteilt am Tag des vereinbarten Auftragsdatum: 100%
8. Die Rückgabe des von uns mitgelieferten Materials im HENRICH'S erfolgt durch den Kunden 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 Fällen nicht geltend gemacht werden.
11. Reklamationen und/oder Mängelrügen sind am selben Tag nach erfolgter Leistung schriftlich anzuzeigen.
12. Das HENRICH'S behält sich vor in Einzelfällen andere Absprachen zu treffen. Auch 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.