



Der Hauskoch

freut sich, dass Sie ihn in die engere Wahl gezogen haben, um bei Ihrer *Feier* zu helfen.

Seit der Gründung im Jahr 2000 hat sich der Hauskoch ständig entwickelt.

Mittlerweile können Sie aus den Bereichen Partyservice, Event-Catering und Gastronomiebetreuung unterschiedliche Produktpaletten abrufen.

Dies unter dem obersten Ziel, so individuell wie möglich zu gestalten .

Sollte unser Prospekt Ihren Vorstellungen und Wünschen entsprechen, geben Sie uns bitte Bescheid, damit wir einen Termin zur Besprechung abstimmen können.

Mit freundlichen Grüßen

**Der Hauskoch**

Ulrich Lütke

## **Buffet O`Zapft**

Kleinigkeit für einen gemütlichen Abend

- Kartoffelsalat und bunter Nudelsalat
  - Pikanter Bohnensalat
  - Käsehappen mit Früchten
    - Brotkorb
- Kräuterbutter, Landbutter, Senf

warm:

- Grillschinken am Stück gebraten zum Selbstaufschneiden  
mit Weinkraut und Kartoffelbrei

**ab 20 Personen pro Person Euro 13,50**

bis 19 Personen pro Person Euro 16,00

**pro 20 Personen gibt es  
eine Kiste Pils oder Alt Gratis !**

## **Buffet Familie**

- Kleine Cocktailfrikadellen und zarte Schnitzel bunt garniert
- Geflügelsalat „Hawaii,, und Krautsalat in Sahnedressing und Essig Öldressing
  - Frische Salatauswahl mit Salatsoße
    - Internationale Käsespezialitäten
      - Gemischter Brotkorb
      - Kräuterbutter, Landbutter
  - Rote Grütze und Schokoladenmousse mit Vanillesauce
    - warm:
      - Burgunderkrustenbraten in Sauce
      - Putenbrust in Curryrahm mit Ananas
- Buntes Gemüse der Saison in Sauce Hollandaise
  - Kartoffelgratin und Spätzle

**ab 20 Personen pro Person Euro 15,60**

bis 19 Personen pro Person Euro 18,00

## **Buffet Voerde**

- grüner Bohnensalat in Sahnedressing
  - klarer und weißer Krautsalat
  - Internationale Käsespezialitäten
    - Brotkorb
- Gorgonzolabutter, Kräuterbutter, Butter
  - Pralinencreme mit Kirschsauce
    - warm:
      - Gedämpftes Lachsfilet auf dem
        - Gemüsebeet in Folie gegart
- mit frischen Champignons in Rahmsauce
  - Hähnchenbrust auf Käseblattspinat
  - Schmörgelchen und Butterspätzle

**ab 20 Personen pro Person Euro 14,90**

bis 19 Personen pro Person Euro 17,60



## ***Buffet Friedrichsfeld***

Einfach der Renner bei Feierlichkeiten mit gemischtem Publikum

- Antipastiauswahl
    - Melonenschiffchen mit Lachsschinken
      - Tomaten mit Mozzarella
    - Rheinischer Heringsstipp und Holländische Matjes
  - Kleine Frikadellen mit Garnitur und Zarte Partyschnitzel
    - Geflügelsalat, Weißkrautsalat, Salate der Saison
      - Internationale Käsespezialitäten
    - Gemischter Brotkorb mit Kräuterbutter, Landbutter
  - Erdbeerpudding mit Sahnehaube und Frischer Obstsalat mit Vanillesauce und Rote Grütze mit Haube
    - warm:
      - Schweinemedallion auf Blattspinat in Käsesauce
      - Ganzer filetierter Lachs auf dem buntem Gemüse in der Folie gegart und Sauce Hollandaise
- Sahnegeschnitzeltes vom Geflügel in lecker Sößchen mit frischen Champignons
- Frische Gemüseplatte in Sauce Bearnaise

- Kartoffelgratin, Spätzle

•

Dieses Büffet ist in den letzten Jahren der große Renner geworden. Ob bei runden Geburtstagen, Hochzeiten oder anderen großen Feiern. Mit diesem Büffet verwöhnen sie alle Ihre Gäste.

**ab 60 Personen für 17,90€**

**ab 20 Personen pro Person Euro 19,90**

bis 19 Personen pro Person Euro 23,80



## ***Buffet Rustikales vom Niederrhein***

- Matjes mit Zwiebelringen
  - Krautsalat in Sahne
  - Kartoffelsalat mit Ei
  - Frikadellen mit Garnitur
- Holl. Gouda und Camembert am Stück
  - Brotauswahl
- Grieben-Apfelschmalz, Landbutter

### warm:

- Knusperiger Schweinebraten unter der Kräuterkruste in Zwiebel -Paprikasauce
  - Kartoffelgratin

**ab 20 Personen pro Person Euro 13,50**

bis 19 Personen pro Person Euro 16,00

**Bis spätestens 14.00 Uhr anrufen und ab 19.00 Uhr liefern wir aus am gleichen Tag!!!!**



## ***Buffet „Immer wieder Sonntags“***

Für die Feier am Sonntag, wenn die ganze Familie zusammen kommt

**Ob bei Kommunion oder Taufe, das Gericht am Sonntagmittag**

Rindfleischsuppe mit Eierstich und Suppengemüse

- Zarter Schweineschinkenkrustenbraten in Champignonsauce
- Dampfendes Sahnegeschnetzeltes vom Geflügel
  - Leipziger Allerlei und Bohnen im Speckmantel oder Rotkohl

Frische Salatplatte von Eisberg, Mais, Paprika, Möhren, Gurken und Tomaten mit zwei Dressings

- Krautsalat klar und weiß
- Kartoffelgratin und Butterspätzle als Beilage
- Herrencreme und Rote Grütze mit Vanillesauce

**ab 20 Personen pro Person Euro 14,80**

bis 19 Personen pro Person Euro 17,20

## ***Wenn es etwas „meer“ sein darf***

**Ihr Büffet mit dem gewissen .....**

- Fischplatte mit Räucherlachs, geräucherte Forellenfilets, Matjes Makrelenfilets, Garnelenring, weißem Heilbutt Shrimps im Ananas-Currydressing
- Krabbencocktail auf Eisbergsalat mit Riesengarnelen
  - Sahne-Meerrettich, Senf-Dillcreme

**pro Person 5,20 €**

**Als Ergänzung zu Ihrem Büffet:**

Rindfleischsuppe mit Gemüsefäden, Eierstich  
und Grießklößchen **pro Person 2,50€**

Deftige Gulaschsuppe mit Brot **pro Person 2,50€**

Rustikale Erbsensuppe mit Bockwurstcheneinlage und  
Brot **pro Person 2,50€**

## ***Buffet Möllen***

- Bunte Räucherfischplatte
- Gekochter und roher Schinken, Fleischwurst, Blutwurst
  - Schweinemett mit Zwiebelringen
  - Bunter Nudelsalat, Tomatensalat
    - Käseplatte
    - Brotkorb
  - Griebenschmalz, Butter

warm:

- Spießbraten „Hubertus“ in pikanter Champignonsauce
  - Kartoffelgratin

**ab 20 Personen pro Person Euro 12,50**

bis 19 Personen pro Person Euro 16,00



## Unsere allgemeinen Geschäftsverbindungen

- Für Änderungen und eigene Wünsche und Vorschläge stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.
  - Alle Buffets werden auf Wunsch dekoriert.
  - Die Mindestgröße bei allen Buffets beträgt mindestens 12 Personen. Darunter müssen wir leider einen Mindermengenaufschlag von 20,00 Euro verlangen.
  - Die Auftragsbestätigung schicken Sie uns bitte spätestens nach 14 Tagen zurück. Sie können uns auch gerne anrufen um den Auftrag zu bestätigen. Sollten wir von Ihnen nichts hören, geben wir den Termin nach 14 Tagen wieder frei.
  - Für die Stornierung Ihres Auftrages ab 14 Tage vor dem Termin müssen wir Ihnen pauschal eine Stornogebühr von € 100,00 berechnen. Bei einer Stornierung 7 - 4 Tage vor dem Termin müssen wir Ihnen 50% des Rechnungsbetrages belasten. Bei einer Stornierung 3 - 0 Tage vor dem Termin müssen wir Ihnen den gesamten Rechnungsbetrag in Rechnung stellen.
  - Eine Stornierung des Auftrages bedarf immer der Schriftform.
  - Abweichende oder ergänzende Absprachen sind nur gültig, wenn Sie durch den Hauskoch schriftlich bestätigt werden.
  - Letzte Änderungen der Speisen und /oder Personenzahlen geben Sie uns bitte spätestens 7 Tage vor dem Termin bekannt.
  - Falls Sie es wünschen, werden wir die erste Stunde anwesend sein. Dafür berechnen wir Ihnen € 20,00 pro Stunde. Jede weitere Stunde müssen wir Ihnen mit € 30,00 Euro in Rechnung stellen.
  - Falls Sie „Kochen live“ vom Hauskoch wünschen, berechnen wir Ihnen hierfür € 40,00 pro Stunde.
  - Die Anlieferung ist ab einem Rechnungsbetrag von € 180,00 kostenfrei.
  - Bei Anlieferung im Radius von 20 km, bei einem Betrag unter €180,00, berechnen wir Ihnen einen Betrag von € 20,00 extra.
  - Bei einer Anlieferung außerhalb des Radius von 20 km (Rechnungsbetrag unter € 180,00) berechnen wir pro km € 1,50 und die Fahrtzeit mit € 15,00 pro Stunde
  - Bei Selbstabholung entstehen Ihnen keine Kosten.
  - Wenn Sie eine komplette Reinigung der Gegenstände wünschen sind wir Ihnen gerne behilflich. Pro Person berechnen wir dafür € 2,00.
  - Alle bisherigen Preislisten verlieren Ihre Gültigkeit. Die Bezahlung erfolgt sofort bar Kasse oder innerhalb von 8 Tagen auf unser u.a. Konto.
- Wir behalten uns vor, bei einer Größe von mehr als 100 Personen einen Betrag von 30 % der Rechnungssumme im Voraus zu kassieren.



*Ulli Lütke kocht für sein Leben gern. Seit 12 Jahren tut er das als **DER HAUSKOCH** in Voerde-Friedrichsfeld. Geboren im Münsterland, hat er über Zwischenstationen wie dem Sauerlandstern in Willingen als Ausbildungsbetrieb und dann Berlin (Hilton, KadeWe), Düsseldorf (Interconti, Maredo) und Dortmund (VEW) mit seiner fünfköpfigen Familie seinen Herd am Niederrhein aufgebaut. Nach Aus- und Weiterbildungen in mehreren großen Hotels, in der Fast-Food-Gastronomie, in der Großküchenverpflegung und einer Zusatzqualifikation zum Hotelbetriebswirt hat sich Ulli Lütke im Jahr 2000 als **DER HAUSKOCH** selbständig gemacht. Seine Vielseitigkeit stellt der lebenslustige und umtriebige Münsterländer jeden Tag aufs neue unter Beweis: bei der Kindergartenverpflegung, im Party- und Eventservice und als Dozent. Unterstützung erhält der Vater zweier Söhne und einer Tochter dabei von der ganzen Familie. Ulli Lütke hat zwei feste Mitarbeiter und hofft, bald mehr Arbeitsplätze schaffen zu können. „Das geht aber nur, wenn **DER HAUSKOCH** in aller Munde ist.“*



### **Der Hauskoch Tafel Service**

Philipp-Reis-Str. 7-9

46485 Wesel

☎ 0281/1641777

📠 0281/1641778

✉ info@derhauskoch.de

www.derhauskoch.de