



# Herd & Seele

Wir leben Catering.





## Backwaren

Mindestbestellmenge 10 Stück/Sorte

### Classic

zum Beispiel belegt mit gegrillter Putenbrust, Schweinebraten –natur-, Kochschinken, Geflügelpastete „Gärtnerin Art“, Geflügel-Mortadella, Gouda, Maasdamer, Kräuterkäse

|                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| ½ belegtes Weizenbrötchen classic                             | 1,60 € |
| ½ belegtes Schnittchen classic (Mischung: Weiß- und Graubrot) | 1,60 € |
| ½ belegtes Mehrkornbrötchen classic                           | 1,80 € |

### Deluxe

zum Beispiel belegt mit Serranoschinken, luftgetrockneter Baguettesalami, Camembert

|                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| ½ belegtes Weizenbrötchen deluxe                             | 1,80 € |
| ½ belegtes Schnittchen deluxe (Mischung: Weiß- und Graubrot) | 1,80 € |
| ½ belegtes Mehrkornbrötchen deluxe                           | 2,00 € |

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| Aufpreis für ganze, belegte Brötchen | zzgl. 1,00 € |
|--------------------------------------|--------------|

### „Doppeldecker“ Weißbrotsandwich

3,90 €

2 Scheiben Weißbrot belegt mit Salat, Gurke, Frischkäse, gegrillter Putenbrust, Gouda  
– halbiert und in Zellophanfolie verpackt –

### Canapées (kleine, geröstete Weißbrotscheiben)

2,80 €

Mindestbestellmenge 20 Stück/Belag

Wahlweise belegt mit Camembert, Roastbeef, Serranoschinken oder Ziegenkäse mit Honig

|                                              |        |
|----------------------------------------------|--------|
| belegte Laugenstange<br>mit Salat und Bresso | 2,40 € |
|----------------------------------------------|--------|

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Laugenkonfekt (5 Stück) | 2,30 € |
|-------------------------|--------|

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Mini-Croissant        | 1,00 € |
| Mini-Käse-Croissant   | 1,10 € |
| Mini-Schoko-Croissant | 1,10 € |

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Wagenrad (30 kleine Partybrötchen) | 8,90 € |
|------------------------------------|--------|



## Fingerfood

Mindestbestellmenge 20 Stück/Sorte

Diese hausgemachten Gaumenfreuden eignen sich besonders für Stehempfänge.  
Als Schmaus für Auge und Zunge sind sie nicht mit einer sättigenden Mahlzeit zu vergleichen.  
Wir empfehlen eine Menge von 7 – 8 Stück pro Person.

**... wir bieten auch saisonales Fingerfood. Gerne beraten wir Sie!**

### Herzhafte Mundbissen direkt vom Tablett

|                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------|--------|
| Gouda-Würfel mit Trauben                                    | 1,30 € |
| Mini-Boulette mit Senfgurke und Paprika                     | 1,50 € |
| Mini-Pizza (Sorten gemischt: Salami / Schinken / Drei Käse) | 1,50 € |
| Samosa -indische Gemüse-Teigtasche-                         | 1,50 € |
| Käse-Tomaten-Mürbeteig mit Bresso                           | 1,60 € |
| Pumpernickeltaler mit feinem Käsesalat und Radieschen       | 1,60 € |
| Flammkuchen-Tortilla mit Speck und Zwiebeln                 | 1,60 € |
| Datteln/Aprikosen im Speckmantel                            | 1,80 € |
| Kartoffelpickert mit Speck und Apfel                        | 1,80 € |
| Olivenvbrot-Crostini mit Auberginen-Kaviar                  | 1,80 € |
| Gebeizter Lachs auf einer Scheibe Briochebrot               | 2,20 € |
| Kräuter-Windbeutel mit Ratatouille                          | 2,20 € |
| Kartoffel-Speck-Muffin mit Schinkensalat                    | 2,20 € |
| Shrimp im Reisteigmantel                                    | 2,20 € |
| Mini - Hähnchenschnitzel                                    | 2,20 € |
| Lachs-Konfekt mit Meerrettich und Pumpernickel              | 2,40 € |
| Mini-Empanada (wahlweise mit Rind, Huhn oder vegetarisch)   | 2,40 € |

### Quiche vom Blech, Preis pro Blech à 48 Fingerfood-Stücke

|                                          |         |
|------------------------------------------|---------|
| Lauch-Zwiebel-Kuchen                     | 34,50 € |
| Möhren-Kartoffel-Ingwer-Quiche           | 34,50 € |
| Gemüse-Quiche                            | 34,50 € |
| Quiche „Lorraine“ mit Zwiebeln und Speck | 34,50 € |
| Kartoffel-Zwiebel-Estragon-Quiche        | 34,50 € |
| Spinat-Feta-Quiche                       | 36,50 € |
| Gorgonzola-Champignon-Quiche mit Curry   | 36,50 € |
| Saisonale Quiche auf Anfrage             | 36,50 € |

### Polentaschnitten vom Blech, Preis pro Blech à 48 Fingerfood-Stücke mit mediterranem Gemüse

35,00 €



## Fingerfood

Mindestbestellmenge 20 Stück/Sorte

### Fingerfood am Spieß

|                                             |        |
|---------------------------------------------|--------|
| Kirschtomaten mit Mozzarella                | 2,20 € |
| Melonenperlen mit Schinken                  | 2,20 € |
| Tortillawürfel mit Tomate und Paprika       | 2,20 € |
| Hähnchenspieß „Tandoori“ oder „Erdnuss“     | 2,20 € |
| Schweinefiletspieß mit Mandelkruste         | 2,50 € |
| Kandierte Tomaten mit Putennocken und Pesto | 2,50 € |
| Falafel-Ananas-Spieß vegan                  | 2,50 € |
| Minirouladen vom Rind „Hausfrauen Art“      | 2,80 € |
| Antipasti-Spieß vegan                       | 2,80 € |

### Fingerfood im Gläschen

|                                                                       |        |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|
| Gegrillte Aubergine mit Ziegenkäse und Oliven-Tapenade                | 2,90 € |
| Polentawürfel mit Paprikachutney                                      | 2,90 € |
| Linsensalat mit Kasslerwürfeln (auch vegan erhältlich – mit Ananas –) | 2,90 € |
| Champignonsalat griechischer Art                                      | 2,90 € |
| Gemüsesticks mit Kräuterquark                                         | 2,90 € |
| Salat vom Lamm mit Koriander                                          | 2,90 € |
| Lammkeulen-Tapenade auf Ratatouille                                   | 2,90 € |
| Falafel auf Ananas-Curry                                              | 2,90 € |
| Matjestatar mit Sauerrahm                                             | 2,90 € |
| Fenchelsalat mit gebeiztem Lachs                                      | 2,90 € |
| Geräucherte Entenbrust auf Backpflaumen-Lauch-Salat                   | 3,10 € |
| Hähnchenkroketten mit Estragon                                        | 3,10 € |
| Putenbrust auf Wokgemüse mit Cashewkernen (auch vegan erhältlich)     | 3,10 € |
| Guacamole mit Shrimps                                                 | 3,10 € |
| Hähnchenballotine auf Radieschensalat                                 | 3,10 € |
| Gebratene Garnele auf Glasnudelsalat                                  | 3,10 € |
| Lachspraline auf Kartoffel-Gurken-Salat                               | 3,10 € |

### Süßes Fingerfood im Gläschen

|                                                        |        |
|--------------------------------------------------------|--------|
| Herrencreme mit Jamaikarum und Schokoladenbruchstücken | 2,90 € |
| Quark mit frisch geschnittenem Obst                    | 2,90 € |
| Quarkmousse mit Mandarinengelee                        | 2,90 € |
| Limettenquark mit Himbeercoulis                        | 2,90 € |
| Mascarponecreme mit Amarettini                         | 3,10 € |
| Rotweincreme mit Orangenkompott                        | 3,10 € |
| Mangocreme mit Ingwer und karamellisierten Bananen     | 3,10 € |
| Zartbitter Schokoladenmousse mit Amarenakirschen       | 3,10 € |
| Toblerone-Ganache auf kandierten Orangen               | 3,10 € |
| Mandelmousse mit Rosmarinkrokant                       | 3,10 € |
| Pumpernickelmousse mit Kirschwasser und Kirschsoße     | 3,10 € |
| Frischer Obstsalat                                     | 3,10 € |



## Suppen

– als Hauptmahlzeit –

400 ml/Portion, mit Weizenbaguette

Mindestbestellmenge 10 Portionen

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| Rote Linsensuppe mit Curry und Orange              | 4,60 €    |
| Brokkolicremesuppe                                 | 4,60 €    |
| Tomatenrahmsuppe mit Basilikum                     | 4,60 €    |
| Karotten-Kokosmilch-Curry-Suppe                    | 4,60 €    |
| Erbsensuppe mit Minze verfeinert                   | 4,60 €    |
| Sellerie-Birnensuppe                               | 4,60 €    |
| Pilzcremesuppe                                     | 4,60 €    |
| Kartoffelsuppe vegetarisch mit Croûtons            | 4,60 €    |
| Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben               | 5,40 €    |
| Minestrone italienische Gemüsesuppe                | 5,40 €    |
| Paprikacremesuppe mit gegrillten Zucchinischnitten | 5,40 €    |
| Möhren-Fenchel-Suppe mit Putenfleisch              | 5,40 €    |
| Saisonsuppe                                        | ab 4,60 € |

## Eintöpfe

– als Hauptmahlzeit –

400 ml/Portion, mit Weizenbaguette

Mindestbestellmenge 10 Portionen

|                                                                              |        |
|------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Herzhafter Erbseneintopf mit Fleischwurstwürfeln                             | 5,90 € |
| Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch                                             | 5,90 € |
| Käse-Lauch-Suppe – vegetarisch –                                             | 5,90 € |
| Kräftiger Linseneintopf mit Mettwurstscheiben, Kartoffeln und Thymian        | 5,90 € |
| Gemüse-Kartoffeleintopf mit Schinkenwurst, Gemüse und Estragon               | 5,90 € |
| Gemüse-Kartoffeleintopf – vegetarisch –                                      | 5,90 € |
| Wirsingeneintopf –vegan- mit Kokosmilch und Kartoffeln                       | 5,90 € |
| Linseneintopf –vegan- mit Balsamico verfeinert                               | 5,90 € |
| Chili con Carne pikant gewürzt, mit Hackfleisch halb und halb, Mais, Paprika | 6,50 € |
| Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Paprika                                     | 6,50 € |
| Puten-Curry-Eintopf mit Putenfleisch und gemischtem Gemüse                   | 6,50 € |
| Zur Winterzeit: Grünkohleintopf mit Kartoffelwürfeln und Mettwurstscheiben   | 6,50 € |





## Salate/kalte Platten

200 g pro Portion

Mindestbestellmenge 10 Portionen

|                                                                                                      |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Kartoffelsalat in Senfvinaigrette mit Speck und Zwiebeln                                             | 2,90 €  |
| Westfälischer Kartoffelsalat mit Gewürzgurken und Zwiebeln, Senfmayonnaise                           | 2,90 €  |
| Spitzkohl-Karottensalat mit Radiccio und Kürbiskernen                                                | 2,90 €  |
| Tomatensalat mit Fetakäse, roten Zwiebeln und Balsamicovinaigrette                                   | 2,90 €  |
| Gemischter Salat verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Balsamicovinaigrette              | 2,90 €  |
| Mediterraner Nudelsalat mit knackigen Gemüsen, getrocknete Tomaten und Tapenade                      | 3,10 €  |
| Reissalat mit Hähnchenstreifen, Paprika und Estragonvinaigrette                                      | 3,10 €  |
| Griechischer Salat Tomaten, Gurken, Feta, Paprika, Eisbergsalat, Oliven, Vinaigrette                 | 3,10 €  |
| Paprikasalat mit Zucchiniestreifen und Curry-Peppadew-Dressing                                       | 3,10 €  |
|                                                                                                      |         |
| Antipastivariation (2000g) mit Paprika, Zucchini, Aubergine, Pilzen, Fenchel und Möhren              | 59,00 € |
| Caprese (2000g) Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Pesto                                                | 54,00 € |
| Aufschnittplatte (1000 g) Serranoschinken, Putenaufschnitt, Schweinebraten, verschiedene Schnittkäse | 35,00 € |
| Käseplatte klassisch (1000 g) Gouda, Maasdamer, Kräuter-Paprikakäse, Camembert, Weintrauben          | 27,00 € |
| Französische Käseauswahl (1000 g) mit Weintrauben, Nüssen                                            | 39,00 € |
| Pont-l'Évêque, Roquefort, St. Maure, Comté, Camembert de Normandie                                   |         |
| Lachs (1000 g) – gebeizt – mit Dill-Senf-Soße                                                        | 49,00 € |
|                                                                                                      |         |
| Paniertes Schnitzel vom Schwein oder von der Pute (140 g) Preis je Stück                             | 3,60 €  |
| Frikadelle je Stück (130 g) halb und halb, Preis je Stück                                            | 2,90 €  |
| Pfefferbeißer je Stück (100g) Preis je Stück                                                         | 2,30 €  |

## Baguettes/Brote/Dips

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Hausbrot Olive-Tomate (400 g)      | 3,40 € |
| Weizenbaguette „Rustika“ (400 g)   | 3,20 € |
| Wagenrad (30 kleine Partybrötchen) | 8,50 € |
| Nuss-Mandel-Vollkornbrot (350 g)   | 3,50 € |
| Saftkornbrot (350 g)               | 3,30 € |
|                                    |        |
| Kräuterquark (500 g)               | 7,90 € |
| Paprikadip (500 g)                 | 7,90 € |
| Kräuterbutter (500 g)              | 9,50 € |
| Olivendip (500 g)                  | 8,50 € |



## Warme Gerichte

Mindestbestellmenge 10 Portionen/Sorte

### Hauptgerichte mit Fleisch

|                                                                                                 |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Westfälisches Zwiebelfleisch (250 g)                                                            | 7,50 € |
| Rinderschmorbraten (250 g) mit Waldpilzsoße                                                     | 7,50 € |
| Geschmorte Rinderroulade (200 g) mit Speck, Gewürzgurken und Zwiebeln                           | 7,50 € |
| Kalbsbraten (200 g) mit Mandeln und Zitronen-Amaretto-Soße                                      | 7,50 € |
| Jungschweinerückenbraten (250 g) mit Thymian-Zitronen-Soße                                      | 7,50 € |
| Schweinemedallions (200 g) mit Kräuter-Senf-Kruste                                              | 7,50 € |
| Schweinemedallions (200 g) in Pernod-Sahne-Soße                                                 | 7,50 € |
| Hähnchenbrustfilet (200 g) „mediterran“ gefüllt mit Brokkoli, Parmesan und Mandeln, Marsalasoße | 7,50 € |
| Schinkenbraten (300 g) in Senfsoße                                                              | 6,70 € |
| Kasslerrücken (250 g) mit Senf-Pfeffer-Soße                                                     | 6,70 € |
| Schweineschnitzel (180 g) mit Pilzsoße oder Paprika-Soße – Soßen werden separat gereicht –      | 6,70 € |
| Putengeschnetzeltes (200 g) mit Champignons, Wurzelgemüse, Cognac-Senf-Soße                     | 6,70 € |
| Hähnchenbrust (200 g) „süß-sauer“ mit Ananas, Gemüse und Sojasoße                               | 6,70 € |
| Putenbrust Frikassee (200 g) „indisch“ mit Curry-Frucht-Soße                                    | 6,70 € |

### Vegetarische Hauptgerichte 400 g pro Portion

|                                                                                         |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Hirtenkäse im Filoteig auf Sesam-Wokgemüse                                              | 7,40 € |
| Chinakohlroulade gefüllt mit Risotto und Gemüse in Tomaten-Pesto                        | 6,50 € |
| Lasagne mit Bulgur-Auberginen-Spinat-Ricotta-Füllung und Gorgonzolasoße                 | 6,50 € |
| Schwäbische Spätzle-Pfanne mit Spinat, Tomaten, Pilzen und buntem Gemüse                | 6,50 € |
| Kartoffel-Spinatauflauf mit Cocktailtomaten und Fetakäse                                | 6,50 € |
| Kartoffel-Wirsing-Auflauf mit Aprikosen und Mandelstiften, Curry-Hafersahne-Soße, VEGAN | 6,50 € |
| Ratatouille-Lasagne mit Mandel-Brot-Kruste, VEGAN                                       | 6,50 € |
| Linsen-Mango-Curry mit Frühlingslauch, Paprika und Mangowürfeln, VEGAN                  | 6,50 € |

### Stärkebeilagen 200 g pro Portion

|                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------|--------|
| Kartoffelgratin (300g)                                      | 3,40 € |
| Rosmarin-Kartoffeln                                         | 2,80 € |
| Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Paprika gewürzt             | 2,80 € |
| Kartoffel-Gnocchi                                           | 2,80 € |
| Spätzle in Butter geschwenkt                                | 2,80 € |
| Schupfnudeln in Butter goldgelb gebraten, mit Mohn bestreut | 2,80 € |
| Penne Rigate                                                | 2,50 € |
| Butterreis oder Wildreis-Mischung                           | 2,50 € |

### Gemüsebeilage 200 g pro Portion

|                                                                       |        |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|
| Glasierte Karotten mit Petersilie                                     | 2,80 € |
| Brokkoli mit in Butter gerösteten Mandeln                             | 2,80 € |
| Schlemmergemüse Blumenkohl, Brokkoli, Möhren mit Käse-Kräuter-Soße    | 2,90 € |
| Ratatouille aus Auberginen, Paprika, Zucchini und Tomaten (geschmort) | 2,90 € |
| Peperonata aus bunten Paprika und Tomaten                             | 2,90 € |
| Sesam-Wok-Gemüse                                                      | 3,10 € |



## Desserts

150 g pro Portion - Mindestbestellmenge 10 Portionen

|                                                        |        |
|--------------------------------------------------------|--------|
| Stippmilch mit Zimt und Zucker                         | 2,70 € |
| Rote Grütze mit Vanillesoße                            | 2,90 € |
| Grießflammerie mit Kirschkompott                       | 2,90 € |
| Quarkmousse mit Mandaringelee                          | 2,90 € |
| Herrencreme mit Jamaikarum und Schokoladenbruchstücken | 2,90 € |
| Tiramisu mit Amaretto                                  | 3,40 € |
| Panna Cotta mit in Rotwein eingelegten Pflaumen        | 3,40 € |
| Pumpnickelmousse mit Kirschwasser und Kirschsoße       | 3,40 € |
| Rotweincreme mit Orangenkompott                        | 3,40 € |
| Zartbitterschokoladenmousse                            | 3,40 € |
| Frischer Obstsalat                                     | 3,40 € |
| Obstspieß saisonales Obst am Spieß, 5 Stücke           | 3,10 € |

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Obstkorb der Saison 2,3kg | 12,90 € |
|---------------------------|---------|

## Blechkuchen und Kleingebäck

Mindestbestellmenge 1 Blech = 48 Fingerfood-Stücke

|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| Buttermandelkuchen             | 29,50 € |
| Marmorkuchen                   | 29,50 € |
| Orangenkuchen                  | 29,50 € |
| Apfelbutterkuchen              | 34,50 € |
| Kirschstreuselkuchen           | 34,50 € |
| Schokoladen-Kirsch-Kuchen      | 34,50 € |
| Ananas-Kokoskuchen             | 34,50 € |
| Aprikosenkuchen                | 34,50 € |
| Joghurt-Mandarinen-Kuchen      | 36,50 € |
| Quark-Passionsfruchtkuchen     | 36,50 € |
| Käsekuchen mit Birnen          | 36,50 € |
| Zupfkuchen                     | 36,50 € |
| Apfel-Knusperkuchen, vegan     | 39,00 € |
| Kirsch-Knusperkuchen, vegan    | 39,00 € |
| Bananen-Cranberrykuchen, vegan | 39,00 € |

Mindestbestellmenge 6 je Sorte

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| Nussecke                                 | 2,50 € |
| Streusel-Nusshörnchen                    | 1,90 € |
| Kirsch-/Apfel - Blätterteigtasche        | 1,50 € |
| Muffin                                   | 1,80 € |
| Mini-Rosinenschnecke und Mini Amerikaner | 1,00 € |





## Allergenmanagement Herd & Seele

Herd und Seele Catering bietet vielfältige Speisen an, sodass kennzeichnungspflichtige Allergene in unserer Küche zum Einsatz kommen. Es kann während der Herstellung und bei der Ausgabe der Speisen nicht auf allen Prozessstufen ausgeschlossen werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommen kann. Eine generelle Abwesenheit von allergenen Stoffen kann nicht garantiert werden.

Im Rahmen unseres Allergenmanagements wurde ein System erstellt, das den jeweiligen Allergenstatus eines jeden Rohstoffes erfasst – somit ist das allergene Risiko auf allen Prozessstufen bekannt. Es werden im Rahmen der guten Hygienepaxis diverse Maßnahmen umgesetzt, um die allergene Gefahr auf allen Prozessstufen zu beherrschen oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren. Alle unsere Mitarbeiter sind im Umgang mit Allergenen geschult.

Mit Inkrafttreten der Änderung zur Allergen-Kennzeichnungspflicht am 13.12.2014 muss das Vorhandensein von 14 definierten Hauptallergenen auch bei lose (d.h. unverpackt) abgegebenen Lebensmitteln und Speisen gekennzeichnet sein. Die LMIV (Lebensmittelinformationsverordnung) führt verschiedene Rechtsvorgaben zusammen und regelt mit dem Ziel, Transparenz herzustellen detailliert, mit welchen Informationen Lebensmittel zu kennzeichnen sind.

Als Grundlage unseres Allergenmanagements dienen die Rohstoffspezifikationen der Hersteller aller unserer Zutaten bzw. die vom Etikett übertragene relevante Information.

**Auf unserer Homepage und auch auf Ihrem individuellen Angebotsschreiben finden Sie alle Informationen über die enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe.**

**BEI FRAGEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER FACHPERSONAL.**