



## MENÜ-VORSCHLÄGE

Die aufgeführten Menüs haben wir für Sie saisonunabhängig zusammengestellt.  
Betrachten Sie die nachfolgende Vorschläge als Empfehlungen.

Selbstverständlich können Sie auch die Menüfolge beliebig ändern (Preis nach Absprache).  
Wir beraten Sie gerne in einem persönlichen Gespräch bei der Zusammenstellung Ihres  
ganz individuellen Festmenüs und natürlich bei der Getränke-Auswahl.

**Wir freuen uns schon jetzt, Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.**

SCHLEMMERGILLES · gültig ab Oktober 2023



SCHLEMMER  
**GILLES**

## CANAPES

jeweils ab 10 Stück

Stückpreis auf Anfrage (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Forellenfilet*

*Makrele*

*Lachsroulade*

*Räucherlachs*

*Garnele auf Avocado*

*Lachstatar*

*Hähnchenbrust*

*Truthahn*

*Fleischwurst*

*Salami*

*gekochter Schinken*

*Landschinken*

*Kasseler*

*Schweinebraten*

*Schweinefilet*

*Roastbeef*

*Edamer*

*Gouda*

*Brie*

*Camembert*

*Blauschimmelkäse*



## FINGERFOOD

jeweils ab 10 Stück

Stückpreis auf Anfrage (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Pastetchen gefüllt mit Kräutercreme*

*Gebackene Auberginentaler mit Kräutercreme*

*gefülltes Champignonköpfchen*

*Zucchinirollchen mit Pesto*

*Matjesrollchen auf Apfelring*

*Lachsroulade auf Gurke*

*marinierter Garnelenspieß mit Zucchini & Tomate*

*Praline von Lachs auf Orangen-Dip*

*Lachsrollchen mit Meerrettich*

*Räucherlachs auf Blini an Avocado-creme*

*Hähnchenflügel*

*Hähnchenunterkeule*

*Hackbällchen auf Chili-Dip*

*Schinkenrollchen gefüllt mit Spargel*

*kleines paniertes Schnitzel*

*Melone mit Parmaschinken am Spieß*

*Roastbeefrollchen gefüllt mit Gemüsesalat*

*kleiner Käsespieß*

*Tomaten-Mozzarella-Spieß*

*Zucchini-Kuhmilchkäse-Spieß*

*Ziegenkäse auf Feigensoße*



**FINGERFOOD IM  
SCHLEMMERGLAS**

jeweils ab 10 Stück  
Stückpreis auf Anfrage (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Couscous-Salat*

*Kartoffelsalat mit Mayonaise*

*Kartoffel-Specksalat*

*Nudelsalat mit Mayonaise*

*Tomaten-Mozzarella-Salat*

*Matjes auf Lauchsalat*

*Falafel auf Sesamdip*

*Belugalinsensalat*

*Kartoffelsalate mit kleiner Frikadelle oder Schnitzel*

*Matjessalat*

*Rohkost auf Frühlingsquark*

*Geflügelsalat*

*Hirtensalat mit Kuhmilchkäse*

*Forellenmus mit Räucherlachs*

*Glasnudelsalat mit Garnele*

*Garnelen auf Zucchiniestreifen mit Cocktailsoße*

*Buttermilchcreme*

*Joghurtcreme mit Mandarinenmark*

*Mascarponecreme*

*Mokkacreme*

*Salat von frischen Früchten*

*Vanillecreme mit Beerenssoße*

*Waldbeeren mit Vanillesoße*

*Weincreme mit Trauben*

*Mousse von brauner oder weißer Schokolade*

*Schwarzwälderkirsch-Creme*



**SCHLEMMEN  
AUF ABSTAND**

ab 10 Personen (je Person eine Platte)  
Preis je Person auf Anfrage (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*kleine Hamburger vom Rind  
gefüllte Champignons mit Lachscreme*

*Quiche belegt mit Tomate & Basilikum  
Rösti von Zucchini mit Kräutercreme*

*kleine Geflügel-Schnitzel oder Hachbällchen nach Wahl  
Schinken-Spargel-Röllchen  
Pizzaschnecke mit Pesto*

*Tomaten-Mozzarella-Spieße  
Kartoffelsalat mit Mayonaise oder  
Kartoffel-Specksalat im Glas nach Wahl*



SCHLEMMER  
**GILLES**

**KLEINES  
VESPERBÜFFET**

ab 15 Personen  
Preis je Person auf Anfrage (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Räucherlachs & Lachsroulade  
geräuchertes Forellenfilet & Forellenmus*

*Roastbeefröllchen  
Landschinken an Melone  
Hackbällchen  
Schnitzel  
Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel*

*Zweierlei Salate nach Wahl*

*Käseplatte von internationalen Sorten  
mit Trauben, Paprika & Salzgebäck*

*gemischter Brot- & Brötchenkorb mit Butter*



**FINGERFOOD-BUFFET  
(KALT)**

ab 15 Personen

Preis je Person auf Anfrage (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Canapees von Räucherlachs, Landschinken,  
Hähnchenbrust und Gouda*

*Tomaten-Mozarella-Spieße auf Pesto  
gefüllte Champignons mit Kräutercreme  
Zucchini-Röllchen gefüllt mit Ricotta*

*Hackbällchen auf Chili-Dip  
gekochter Schinken gefüllt mit Spargel  
Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Eiersalat  
kleine Schnitzel*

*Zweierlei Salate im Gläschen  
kleiner Käsespieß mit Trauben  
Pastetchen mit Ziegenkäse  
herzhaftes Gebäck*

*Panacotta mit Fruchtsoße  
Salat von frischen Früchten  
Mousse von brauner Schokolade*



SCHLEMMER  
**GILLES**

## MENÜ 01

ab 10 Personen

Preis je Person auf Anfrage (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Bunte Salatvariation  
mit Joghurt-Sauerrahm-Dressing  
und Stangenweißbrot*

*Tafelspitz im Meerrettichrahm  
Hähnchenbrust in Zitronenrahm  
Petersilienkartoffeln  
Butterreis*

*Vanillecreme mit Beerensoße*

## MENÜ 02

ab 10 Personen

Preis je Person auf Anfrage (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Bunte Salatvariation  
mit Joghurt-Sauerrahm-Dressing  
Kartoffelsuppe mit Majoran  
und Stangenweißbrot*

*Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsoße  
Burgunder Braten vom Rind  
gratinierter Sahnekartoffeln und Butterspätzle  
Gemüse vom Tagesmarkt*

*Mousse von brauner und weißer Schokolade*



## MENÜ 03

ab 10 Personen

Preis je Person auf Anfrage (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Bunte Salatvariation  
mit Joghurt-Sauerrahm-Dressing  
Tomatensuppe mit Basilikum  
und Stangenweißbrot*

*Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse  
Involtini vom Rinderrücken in Malzbiersoße  
Rosmarinkartoffeln und Butterreis*

*Mascarponecreme mit Fruchtsalat*

## MENÜ 04

ab 10 Personen

Preis je Person auf Anfrage (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Bunte Salatvariation  
mit zweierlei Dressing  
Rote Linsensuppe mit Kokos  
und Stangenweißbrot*

*Zanderfilet auf Gemüsebett  
Poulardenbrust gefüllt mit Garnelencreme  
auf Rieslingrahm  
Ofenkartoffeln und Tagliatelle*

*Zweierlei Tiramisu (klassisch & Himbeer)*



**VEGETARISCHES  
BÜFFET**

ab 15 Personen  
Preis je Person auf Anfrage (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*gefüllte Weinblätter*  
*Auberginenröllchen mit Frischkäse*  
*Zucciniröllchen mit Pesto*  
*Champignonköpfe mit Frischkäse*  
*Tomaten-Mozzarella-Spieße*  
*marinierte Paprika*  
*Griechischer Hirten Salat*  
*Falafel mit Sesamdip*  
*Couscous-Salat*  
*Bunte Salatvariation*  
*mit zweierlei Dressings*

*Tagliatelle mit Brokkoli-Sahnesoße*  
*Lasagne mit Spinat und Feta*  
*Gnocchi mit Kirschtomaten „Neapolitanische Art“*  
*mediterrane Gemüsepfanne*

*Fruchtsalat mit griechischem Joghurt & Honig*

*Optional:*  
*Käseplatte von internationalen Sorten,*  
*gemischter Brot- & Brötchenkorb*



**ITALIENISCHES  
NUDELBÜFFET**

ab 15 Personen  
Preis je Person auf Anfrage (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Tomaten-Mozzarellasalat*

*Oliven (gebraten)*

*marinierte Champignons, Paprika & Zucchini*

*Orangensalat mit Fenchel*

*Rucola mit Parmesan*

*Ciabatta*

*Schweinefiletmedaillons „Neapolitanische Art“*

*Lachslasagne mit Blattspinat*

*Tortellini mit Ricottafüllung in Gorgonzolasoße*

*Gnocchi in Salbeibutter*

*Panna cotta*

*Tiramisu*

*Optional:*

*Käseplatte von internationalen Sorten,*

*gemischter Brot- & Brötchenkorb*



## HOCHZEITSBÜFFET

ab 15 Personen

Preis je Person auf Anfrage (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Fischplatte mit Räucherlachs & Lachsroulade,  
geräuchertem Forellenfilet, Forellenmus,  
Sahnemeerrettich*

*Rinderbraten in Burgundersoße  
Schweinfiletmedaillons in Rahmsoße  
mit geschwenkten Champignons  
Poulardenbrustfilet in Ananassoße*

*Variation von frischem Gemüse  
gratinierte Sahnepommes, Butterspätzle & Kräuterreis*

*Bunte Salatvariation mit Rohkost und zweierlei Soßen*

*Mousse von brauner und weißer Schokolade*

*Optional:*

*Käseplatte von internationalen Sorten,  
gemischter Brot- & Brötchenkorb*



ITALIENISCHES BUFFET  
(KALT/WARM)

ab 20 Personen

Preis je Person auf Anfrage (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Räucherlachs an Forellenmus*

*Scampispieße mit Kirschtomaten & Zucchini*

*Parmaschinken an Melone (mariniert in Portwein)*

*Tomaten-Mozzarellasalat*

*Rucola mit Parmesan*

*gebratene Kräuter-Oliven*

*Orangensalat mit Fenchel*

*marinierte Champignons*

*ingelegte Zucchini & Paprika*

*Involtini vom Kalbsrücken in Salbeirahm*

*Lammrücken auf mediterranem Gemüse mit Zitronensoße*

*Schweinemedallions „Neapolitanische Art“*

*Gnocchi, Tagliatelle & Butterreis*

*Italienisches Käseallerlei mit frischen Früchten*

*Pizzabrötchen & Ciabatta*

*Panna cotta*

*Tiramisu*

*Mousse von brauner und weißer Schokolade*



SCHLEMMER  
**GILLES**

**VEGETARISCHE  
HAUPTGÄNGE**

ab 10 Personen

Preis je Person auf Anfrage (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Champignonpfanne mit Reis und Salat*

*Reispfanne mit Gemüseallerlei,  
Currysoße und Salatvariation*

*Kalte Antipastiplatte vom Gemüse  
an Rosmarindressing*

*Spinatlasagne mit Kuhmilchkäse  
und Stangenweißbrot*

*Überbackene Gemüselasagne  
und Salatvariation*



SCHLEMMER  
**GILLES**

**HAUPTGÄNGE  
VOM SCHWEIN**

ab 10 Personen

Preis je Person auf Anfrage (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Spießbraten mit Zwiebelsoße  
Kartoffel-Specksalat und Krautsalat*

*Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit  
zweierlei Soße, gratinierten Sahnekartoffeln  
und Salatvariation*

*Schweinenackensteaks auf Zwiebeln  
mit Ofenkartoffeln, Kräuterquark und Salatvariation*

*Schweinefiletmedallions mit geschwenkten Champignons  
in Rahmsoße mit dreierlei Gemüse  
und gratinierten Sahnekartoffeln*



SCHLEMMER  
**GILLES**

**HAUPTGÄNGE**  
**VOM RIND**

ab 10 Personen

Preis je Person auf Anfrage (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Lasagne*  
*mit Salatvariation*

*Sauerbraten*  
*mit Kartoffelklößen, Rotkohl und Apfelkompott*

*Vitello-Tonnato vom Kalbstafelspitz*  
*mit Thunfischsoße*

*Carpaccio vom Rinderfilet*  
*auf Rucola mit Parmesan-Spänen*

*Kalbsrücken-Röllchen auf Salbeirahm*  
*mit geschwenkten Butterbohnen und*  
*kleinen Ofenkartoffeln*

*Rinderfilet an Balsamico-Soße*  
*mit Ofengemüse und Kartoffelrösti*



SCHLEMMER  
**GILLES**

**HAUPTGÄNGE  
VOM GEFLÜGEL**

ab 10 Personen

Preis je Person auf Anfrage (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Geschnetzeltes von der Putenbrust  
mit Ananas, Tagliatelle und Salatvariation*

*Hähnchenbrust auf Tomatenrahm  
mit Butterreis und Salatvariation*

*Gänsekeule  
mit Rotkohl, Maronen und Kartoffelklößen*

*Entenbrust auf Granatapfelsonse,  
Speckbohnen und gebackenem Kartoffelstampf*

**HAUPTGÄNGE  
VOM WILD**

ab 10 Personen

Preis je Person auf Anfrage (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Wildragout  
mit Semmelklößen, geschwenktem Rosenkohl  
und gefüllter Rotweinbirne*

*Lammrücken  
auf Tomaten-Bohnen-Gemüse mit Rotweinsonse  
und Rosmarin-Kartoffeln*



SCHLEMMER  
**GILLES**

**HAUPTGÄNGE**

**AUS FLUSS & MEER**

ab 10 Personen

Preis je Person auf Anfrage (zzgl. gesetzliche MwSt.)

*Gebratener Seelachs auf Honig-Dillsoße  
mit Schwenkkartoffeln und Tomaten-Gurkensalat*

*Röllchen vom Zander in Zitronenrahm  
mit Butterreis und Salatvariation*

*Lachs-Tranchen auf Blattspinat  
mit Orangensoße und Tagliatelle*

*Garnelenpfanne in Knoblauchrahm  
mit Spaghetti und Salatvariation*

## DIVERSES

### *Deftige Suppen (ab 5 Liter)*

*Suppe aus Hülsenfrüchten*

*Kartoffelsuppe mit verschiedenen Toppings*

*Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen & Klößchen*

*Chili con Carne*

*Gulaschsuppe (vom Rind)*

### *Fleisch (vom Schwein)*

*Fleischkäse*

*Spießbraten*

*Schinkenbraten mit Kruste*

### *Soßen nach Wahl*

*Zigeuner-, Jäger- oder Zwiebelsoße*

### *Warme Beilagen (ab 10 Personen)*

*Bratkartoffeln*

*Gratinierte Sahnekartoffeln*

*Platte mit Gemüse vom Tagesmarkt*

### *Salat*

*Große Schüssel Salatvariation*

*mit Joghurt-Sauerrahm-Dressing*

### *Brot*

*Suppen, Fleisch und/oder Beilagen werden ohne weitere Kosten  
in dekorativen Wärmebehältern angerichtet.*

*\* Alle Preise auf Anfrage zzgl. gesetzliche MwSt.*



## **ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN**

### **Angebote und Preise nur auf Anfrage**

Unsere Gerichte & Menüs bieten wir gerne für Sie tagesaktuell an. Unsere Angebote sind freibleibend. Die angebotenen Preise verstehen sich - sofern nicht anders aufgeführt - in Euro und je Person und sind Nettopreise. Hinzu kommt noch eine MwSt. von 19 % bzw. 7 %.

### **Auslieferung**

Die Lieferung erfolgt im näheren Umkreis frei Haus. Bei Bestellungen unter einem Betrag von 100 Euro erheben wir eine Lieferpauschale in Höhe von 10 Euro. Für Lieferungen mit einer Entfernung von über 10 Kilometern erheben wir eine Lieferpauschale. Die Auslieferung erfolgt jeweils an die vom Kunden angegebene Lieferadresse und zum genannten Lieferzeitpunkt. Dennoch können zeitliche Verschiebungen, auf die wir selbst bei größter Sorgfalt keinen Einfluss haben, nicht ausgeschlossen werden. Für Schäden durch höhere Gewalt übernehmen wir keine Haftung.

### **Bereitstellung von Geschirr (Teller, Besteck, Gläser, Tassen etc.)**

Sofern gewünscht, wird Geschirr in ausreichender Zahl unentgeltlich zur Verfügung gestellt. Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für die Leihware. Fehlmengen und Bruch sind vom Kunden unaufgefordert mitzuteilen. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Das Geschirr ist sauber und gereinigt zurückzugeben. Sofern gewünscht, erfolgt der Spülservice durch den Schlemmerservice. In diesem Fall ist eine mit dem Kunden zu vereinbarende pauschale Reinigungsgebühr zu entrichten.

### **Geschirr-Rückgabe**

Die Rückgabe von Geschirr, Gefäßen und Behälter etc. erfolgt durch den Kunden an die Geschäftsadresse am Folgetag. Eine Abholung ist gegen Aufpreis möglich.

### **Abweichungen**

Teilweise unterliegen die angebotenen Speisen, z.B. Obst und Gemüse, saisonalen Schwankungen auf dem Markt. Wir behalten uns vor, diese gegebenenfalls durch gleichwertige Ware in Absprache mit dem Kunden zu ändern.

### **Bezahlung**

Die Zahlung erfolgt in bar gegen Quittung oder nach Rechnung sofort ohne Abzug.

### **Gerichtsstand**

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Bendorf bzw. Koblenz.