



Büffeteria

Bei Druckrey's

im Kasino kogag

Tel.: 0212/43082

Die **Büffeteria** ist Ihnen weiter empfohlen worden,
oder **Bei Druckrey's im Kasino kogag** ist Ihnen ein Begriff?

Wie auch immer: Bei uns sind Sie meistens an der richtigen Adresse
...denn jetzt wird gefeiert und aufgetischt !

Lecker und frisch, ob bei uns im Kasino kogag an der Schorberger Straße,
bei Ihnen zu Hause oder in der Firma.

Besondere Anlässe, besondere Wünsche ?

Rufen Sie uns an, melden Sie sich bei uns !

Fragen Sie nach, wenn's passt, erfüllen wir gerne so viele Wünsche
wie möglich. Wir bieten Frische, Qualität und leckere Zutaten
welche mit größter Sorgfalt zubereitet und verarbeitet werden,
angerichtet mit viel Liebe und Phantasie !

Diese "Druckrey's" feiern oft und gerne...

wenn Sie möchten auch mit Ihnen !

Die Büffeteria liefert Ihnen alles bequem an, egal wohin, egal wofür.

Ob Hochzeit, Taufe oder Geburtstag, Abi Fete für 500 Personen
oder kleine Konfirmation, Herrenabend oder Damenkränzchen,
solange wir für Qualität stehen können, machen wir es gerne.

Und in unseren Räumlichkeiten Bei Druckrey's im Kasino kogag, können Sie
Ihre Familienfeiern, aber auch andere Anlässe, ganz nach Ihren Wünschen und
Anregungen, von uns ausrichten lassen.

Von festlicher Tafel mit einem schmackhaften Menue
bis zum rustikalen Buffet in lockerer Atmosphäre,

"Bei Druckrey's" ist fast alles möglich. Wir freuen uns auf Sie,

Ihre Familie Druckrey

Ausgabe 08/2015

Für unser Angebot Ausser Haus werden 7% MwSt besteuert.

Bei zusätzlichen Dienstleistungen wird die gesamte Veranstaltung mit 19% MwSt. besteuert.

Bei einer Bestellung für weniger als 15 Personen berechnen wir eine Anfahrtspauschale innerhalb Solingens von 15,00€.

Mit dieser Ausgabe verlieren alle Vorherigen ihre Gültigkeit. Das Angebot ist freibleibend,

Irrtümer und Preisänderungen sind vorbehalten. Zahlung erbeten sofort nach Erhalt der Ware bei Anlieferung, in Bar oder EC-Karten Zahlung möglich. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum von H.-J.Druckrey. Änderungen und Abbestellungen haben spätestens 48 Stunden vor Lieferung zu erfolgen oder der Warenwert wird in Rechnung gestellt. Gerichtsstand ist in allen Fällen Solingen. Erfüllungsort ist für beide Seiten Solingen.

Hier unsere **Buffets**, welche wir Ihnen gerne ab 20 Personen mit unserer Büffeteria anbieten und liefern. Schauen Sie mal durch, Wünsche besprechen wir dann bei einem Termin und einer Tasse Kaffee ganz in Ruhe mit Ihnen. Auch bei kleineren Gruppen helfen wir weiter !

Unser Buffet !

Glänzend, eine Spiegelplatte mit kleinen, aber feinen Köstlichkeiten :
Dekorierte Putenmedaillons, Schweinemedaillons mit einer Lebermousse,
Schinkenröllchen mit Spargel und pikant gefüllte Eier.

Leckere warme Speisen:

Deftiger Krustenbraten, saftig und frisch aus dem Ofen.
Pikante Schaschlikspieße in einer schmackhaften Sauce.

Die kalten Zugaben:

Kleine, panierte Schnitzelchen vom Schwein und zartes Filet von der Hähnchenbrust umhüllt von Mandelblättern.
Dazu noch Frikadellen und delikate Matjesfilet.

Fein angemacht:

Porreesalat mit Ananas, ein klassischer Geflügelsalat,
Kartoffelsalat und Krautsalat. Alle lecker und hausgemacht !

Brot und was sonst noch so dazu gehört:

Verschiedene kräftige Brotsorten, helles Stangenbrot und dann noch unsere hausgebackenen Laugenbrötchen.
Butter- und Kräuterbutterkugeln, Schmalz und Senf.

Käse ?! Jawoll, gehört auch noch auf unser Buffet:

Eine schöne Käseauswahl mit Preiselbeeren und Trauben.
...und ein schöner Obstkorb rundet das Ganze ab ! 21,80€ p.P.

Unser Buffet, mit gratinierten Sahnekartoffeln und Roter Grütze
mit Vanillesauce

zusätzlich + 5,95€ p.P.

Ihnen fehlt noch etwas mehr Auswahl an **Fisch** auf Ihrem Buffet ?

Unser Buffet, als Ergänzung mit **einer feinen Fischplatte**.

z.B. mit geräucherten Forellenfilets und eingelegtem Wolfsbarsch. Dazu
haubebeizter Lachs, Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Sauce
und einer Preiselbeersahne

zusätzlich+ 7,90€ p.P.

Sie brauchen nur eine **Fischplatte**, so wie oben, nach Hause geliefert,
ohne Buffet ? Klar, geht auch, wir berechnen dann ab 9,20€ p.P.

...oder für Fisch Liebhaber: **Eine Seite** von unserem **hausgebeizten Lachs**
ca. 900g schwer, von Hand geschnitten und fein angerichtet,
Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce

extra 69,50 €

Leckerer Salat mit etwas "fischigem" gewünscht ?

Mutter´s Heringssalat, Rot oder Weiß, mit Äpfeln

3,90€ p.P.

Eisbergsalat "Cäsar"

mit Shrimps und einem leckeren Honig-Senf-Dill Dressing

4,80€ p.P.

Shrimpscocktail

mit Obst und Champignons

5,20€ p.P.

Sie planen zu Ihrem Geburtstag einen **kleinen Empfang** Zuhause ?

Schöpfen Sie aus unserer langjährigen Erfahrung und Phantasie:

Schön belegte Scheiben helles Stangenbrot und Roggenbrot,
feine Canapés, Pumpernickel mit Käse, gefüllte Blätterteig Pastetchen,
Speckpflümchen, Mozzarellakugeln mit Cocktailtomaten.

Das Ganze gut gemischt und hübsch angerichtet, ca. 7 Teile pro Person
je nach Belag zwischen 14€-16€

...und Sie wissen nicht ganz genau wie viele Personen kommen ?

Kein Problem, das haben wir öfters und beraten Sie gerne !

Die Junge Variante !

Etwas Leckerer vorweg:

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum- Vinaigrette
Unsere hausgemachten Anti Pasti (verschieden eingelegte Gemüse).
hausgebeizter Lachs mit leckerer Senf- Dill- Sauce dazu.
Kleine Schnitzelchen von der Hähnchenbrust in Mandelblättern.

Die heißen Speisen:

Medaillons vom Schwein in einer pikanten Pfeffer- Rahm- Sauce
und dazu als Beilage Würfelkartoffeln.

Die passenden Salate:

Ein frischer Mix aus Blattsalaten,
dazu unsere hausgemachte Kräutervinaigrette und French Dressing.
Hausgemachter klassischer Nudelsalat, mit Erbsen und Fleischwurst,
so wie man ihn kennt.

...und ein ganz moderner, leichter Salat mit Cashew Kernen,
gebratenen Streifen von der Putenbrust und Porree.
Einfach lecker, mit Sojasauce und Olivenöl !

Die Brotauswahl:

Kleine gemischte Party Brötchen, leckeres Panini und Ciabatta Brot.
Dazu Butter,-und Kräuterbutterkugeln.

Eine Käseauswahl:

Verschiedene passende Sorten Käse, dazu Preiselbeeren und Trauben

Wichtige Kleinigkeiten:

Damit Sie auch etwas zum Dippen dabei haben,
gibt es noch eine Alioli (Knoblauchmayonnaise)
und einen frischen Kräutersauerrahm dazu.

22,50€ p.P.

Die Junge Variante, mit pikanten Speckböhnchen

zusätzlich+ 2,60€ p.P.

Die Junge Variante, mit gratinierten Gemüse
und einem frischen Vanillequark mit Mascarpone und Früchten

zusätzlich+ 6,40€ p.P.

Eine Alternative gewünscht?

Die Leichte Variante !

Marinierte Fleischtomaten mit einer Basilikum Vinaigrette.

„Vitello tonnato“ von der Putenbrust,

an einer leichten Thunfischsauce mit Kapern.

Für das Originalgericht aus Kalbfleisch berechnen wir 3,90€ p.P. mehr.

Delikate Speckpflümchen und kleine gefüllte Blätterteig Pasteten.

Der warme Teil:

Braten aus der Putenbrust mit einer Champignonsauce

aus frischen Leichlinger Champignons, geerntet von der Familie Marseille

Dazu Boullion- Kartoffeln.

Oder Sie entscheiden sich für den Putenbraten mit einer Currysauce,
sehr mild, mit Obst.

Dazu Butterreis oder Risotto.

Und dann gibt es auch noch leckere hausgemachte Hackfleischbällchen
in fruchtiger Tomatensauce.

Leichte und schmackhafte Salate:

Frischer Bauernsalat. Zubereitet aus Eisbergsalat, Gurken und Tomate.

Angemacht mit Zitronensaft und Olivenöl.

Dazu reichen wir extra ein Joghurt Dressing, Fetakäse und Oliven.

Der leichte Kartoffelsalat: Mit Gurken, Tomaten und Kräutervinaigrette.

Eine passende **Brotauswahl** stellen wir Ihnen auch
zusammen.

Zum Brot gibt es dann noch **Butter** und **Kräutersauerrahm**.

...und dann richten wir noch etwas Schönes an:

eine **herrliche Obstplatte** als erfrischendes "Danach"! 19,80€ p.P.

Das Leichte, mit kleinen **Garnelenspießchen**
und dazu eine fruchtige **Cocktailsauce**

zusätzlich+ 4,10€ p.P.

Das Leichte, mit einer **Käseauswahl**
und **Trauben**

zusätzlich+ 4,10€ p.P.

Das Rustikale Buffet

Etwas Warmes braucht der Mensch:

Deftige Kartoffelsuppe mit kräftiger Einlage

Leckerer Spießbraten mit Zwiebeln, dazu geschmortes Sauerkraut und gebackene Kartoffelecken mit Kräutersauerrahm.

Kalt und Deftig:

Ein gemischtes Wurstbrett mit verschiedenen Sorten Mettwurst.

Dazu Flönz, Fleischwurst und Schinken.

Hausgemachte Frikadellen und kleine panierte Schweineschnitzel.

Leckere Salate !

Ein Roter Heringssalat mit Äpfeln.

Pikanter, säuerlicher Speckkartoffelsalat und ein gemischter Salat mit unserer hausgemachten Kräutervinaigrette.

Zum guten Schluß..

...ein schönes Käsebrett und dazu ein gemischter Brotkorb, Kräuterbutterkugeln, Senf und Schmalz.

...noch was Süßes ?

Klar, da gibt es noch einen leckeren Früchtequark !

23,50€ p.P.

Das Rustikale Buffet, mit **Kasseler Rippenspeer**

kalt aufgeschnitten, schön garniert

zusätzlich+ 4,20€ p.P.

Sollten Sie,

auch das passende **Geschirr und Besteck** von uns benötigen,

nett verpackt und die **Bestecke eingerollt**, mit Kördelchen,

in Ihrer **Wunsch- Serviette**,

so berechnen wir Ihnen:

Bei gespülter Rückgabe 2,30€ p.Person

und bei ungespülter Rückgabe 3,80€ p.Person

Gourmet-Bufferet ab 30 Personen

etwas warmes vorweg:

Leichte Karotten-Orangen-Suppe

feine Köstlichkeiten:

Lachs-Matjes-Tatar mit Dill verfeinert,
Frischer Garnelensalat mit Orangenvinaigrette,
Hähnchenbrust mit Pilzfüllung, dazu Knoblauchschand
Gekochter Tafelspitz, fein aufgeschnitten mit Frankfurter Sauce

leckere warme Speisen:

Bei niedrig Temperatur gegarter Rindernacken, dazu das passende
Saisongemüse und Drillinge mit Rosmarin

Gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Kapern-Butter
als Beilage leckerer Gemüsereis

...die passenden Salate...

Unser bunter Paprika-Salat,
Pikanter Tortellinisalat mit getrockneten Tomaten
und einen erfrischenden Möhren-Apfel-Ananas Salat

Einen Brotkorb mit ländlicher Brotauswahl, dazu passend eine kräftige
Salz- und Pfefferbutter

und natürlich der Käse:

Als Abschluss eine schöne Auswahl von Rohmilchkäse mit Feigensenf

36,80€ p.P.

Ihnen fehlt noch ein passendes Dessert?

Gerne bieten wir Ihnen eine
Schwarzwälder-Kirsch-Creme **oder**
eine Mango-Apfel-Creme mit Vanillesahne an, hübsch angerichtet in
kleinen Gläschen. zuzüglich + 2,50€ p.P.

Sie brauchen ein **schönes Essen**, in **Buffet Form**, ohne Firlefanzen ?

Empfehlung I

Eine Gemüsesuppe: Leichte **Minestrone** und dazu extra etwas Parmesan

Eine Vorspeise: Schiffchen von der **Melone**, mit **Schinken**

Ein Hauptgang: **Mediterrane Hähnchenpfanne** mit Oliven
und dazu **Safran Reis**

oder Eine Hähnchenpfanne in einer hellen Kerbelsauce
und dazu Risi Bisi, das ist ein Reis mit Erbsen

Ein Salat: Frische **Blattsalate**,
dazu **French Dressing** und **Kräutervinaigrette**

Ein Dessert: Hausgemachtes **Tiramisu**

oder Eine **Mascarpone Creme** mit **Basilikum**,
Rosmarin und **Himbeeren**, köstlich !

23,00€ p.P.

Empfehlung II

Chef's Lieblingsuppe: Eine **Hühnerbrühe** mit Einlage

Eine Vorspeise: Röllchen vom **Roastbeef**, Sahnemeerrettich
und dazu helles **Stangenbrot**

Ein Hauptgang: Leckere **hausgemachte Rouladen** mit viel Sauce,
vom Rind oder vom Schwein, dazu **Karoffelklöße**.
Als Beilage bieten wir Rotkohl
oder Paprika Gemüse an.

Ein Dessert: Bayerische **Creme Caramel**
oder Bayerische **Creme Vanille**

20,90€ p.P.

Die Büffeteria liefert an ! Ab 15 Personen, frei Haus

Aufgeschnitten, mit Wasserbädern zum Warmhalten und mit Vorlegern !

Leckerbissen mit Duft und Kruste,

Braten & Haxen !

Rohgewicht

Spießbraten, mit leckeren Schmorzwiebeln

17,50€/KG

Mild geräuchertes **Kasseler**

17,50€/KG

Deftiger, saftiger **Krustenbraten**

17,90€/KG

Schweinshaxen, ca. 1000g schwer,
mild gepökelt und frisch aus dem Ofen

9,00€/Stk.

Der Sonntagsbraten schlechthin, mit viel Sauce:

Rinderbraten, aus der Hüfte, geschmort und ganz zart

22,20€/KG

Tafelspitz mit leckerer **Meerrettich Sauce**

22,20€/KG

Leckere **Rouladen**, Schwein oder Rind, in schöner Sauce

4,90€/Stk.

...Sie sind ein Kenner und möchten etwas besonderes ?

bei niedrig Temperatur gegarter Rindernacken

35,00€/KG

Geflügel

Putenbrust Natur, als Braten oder Geschnetzeltes
in einer delikaten **Spitzmorchel-Rahmsauce**

23,80€/KG

oder in einer fruchtigen **Currysauce** mit Obst

20,50€/KG

Fisch

Pochierte Schnitte vom Salm auf Wurzelgemüse

29,80€/KG

Lachs auf dem Salzbett, dazu **Sc.Bernaise**

30,20€/KG

Appetit auf eine gute **Fischsuppe** ? Haben wir auch !

Aus dem Suppenkessel !

**Lecker und hausgemacht! Im elektrischen Suppentopf, mit Schöpfkelle
Druckrey´s Fischsuppe, mit Sahne, Safran
und Wurzelgemüse** 20,00€/Liter

Curry Creme Suppe mit Tiefseegarnelen 17,50€/Liter

Champignon Creme Suppe 15,50€/Liter

Zucchini Creme Suppe 15,50€/Liter

Tomaten Creme Suppe 14,50€/Liter

Broccoli Creme Suppe 15,50€/Liter

Tolle Minestrone, dazu frischer Parmesan 17,80€/Liter

Lauch Creme Suppe mit Fleischbällchen 15,90€/Liter

Kartoffelsuppe mit Würstchen 15,90€/Liter

Erbsensuppe, mit kräftiger Einlage 15,00€/Liter

Goulasch Suppe 15,00€/Liter

Wildrahm Suppe 18,50€/Liter

Pfefferfleisch Suppe 14,00€/Liter

Eine gute Rindfleischbrühe 12,00€/Liter

Chef´s Lieblingsuppe: Gute Hühnerbrühe 12,00€/Liter

Sauerkraut Suppe mit Speck 10,80€/Liter

Sollten Sie auf unserer Karte Gerichte vermissen,
kein Problem, fragen Sie nach ! Unsere Karte soll nur eine kleine Auswahl
und Anregung für Sie sein. **Wir gehen gerne auf Ihre persönlichen
Wünsche und Vorstellungen ein !**

Es liegt was in der Luft...

...Pfannen Gerichte

Wildpfanne mit Pfifferlingen, dazu hausgemachte Spätzle	19,50€/p.P.
Zarte Hähnchenbrust Filets in einer leichten Orangensauce , dazu Reis oder Risotto	15,30€/p.P.
Oder Hähnchenbrust Filets in einer fruchtigen Currysauce mit Obst , dazu Reis oder Risotto	15,30€/p.P.
Schweinemedallions in einer pikanten Pfeffer Rahm Sauce oder leckerer Champignon Sauce , dazu Würfelkartoffeln	16,90€/p.P.
Putenmedailons auf gebratenen Champignons , dazu Kartoffelecken mit Kräutersauerrahm	16,90€/p.P.
Züricher Geschnetzeltes vom Kalb , dazu Spätzle	18,50€/p.P.
Schweinenacken Steaks oder Braten in Balkansauce , dazu Kartoffelecken	10,00€/p.P.
Grüne Nudelnester in einer Schinken Sahne Sauce	9,00€/p.P.
Bandnudeln mit Streifen von der Hähnchenbrust , Zucchini und Champignons , in einer feinen Thymian Sahne	10,00€/p.P.
Bandnudeln mit Lachs in einer Basilikum Sahne	10,90€/p.P.
Helle Nudelnester mit Schweinefilet und Pfifferlingen	13,20€/p.P.
Druckrey´s Schaschlikspieße in pikanter Sauce	5,00€/p.P.

Beilagen, wie hausgemachten Rotkohl und andere Gemüse bieten wir nach Absprache gerne an.

Berüchtigt:

**Zur Gänsezeit, im November, bieten wir auch unseren Gänseteller an !
Mit allen Beilagen, zum Abholen oder Lieferung, Preis auf Anfrage.**

Gratiniert, duftig & lecker

Gratinierte Sahnekartoffeln		3,80€/p.P.
Gratinierte Sahnekartoffeln, herzhaft mit Speck		4,10€/p.P.
Gratinierte Gemüse der Saison	Ab	4,10€/p.P.
Sie möchten lieber eine Gemüseplatte ? Gerne !	Ab	4,30€/p.P.

Ein paar Salate...wir können aber noch mehr !

Kartoffelsalat, verschiedene Sorten		2,40€/p.P.
Krautsalat , aus Rot- oder Weißkraut		2,30€/p.P.
Porreesalat mit Ananas		2,90€/p.P.
Walldorf Salat mit Sellerie und Walnüssen		4,80€/p.P.
Nudelsalat mit Fleischwurst und Erbsen		2,40€/p.P.
Ein grüner Nudelsalat mit Schinken, frischen Champignons und Knoblauch		5,10€/p.P.
Salat aus Cashew Kernen, gebratenen Streifen Putenbrust und Porree. Mit Olivenöl und Sojasauce		5,50€/p.P.
Bauernsalat, dazu extra Oliven, Fetakäse, Joghurtdressing		5,20€/p.P.
Frische Blattsalate mit unseren hausgemachte Dressings oder ein gemischter Salat		2,90€/p.P.

...und,und,und... Fragen sie ruhig nach !

Zutaten wie Knoblauch, Zwiebeln und Ähnliches können wir gerne selbstverständlich weglassen oder zufügen, ganz nach Wunsch.
Kein Problem, da wir alle Gerichte frisch und eigens für Sie kochen !

Unser süßes Finale: **Die süßen Früchtchen !**

Rote Grütze mit Vanillesauce 3,50€/p.P.

Obstsalat mit Früchten der Saison 4,50€/p.P.

Druckrey´s guter **Rumtopf** 4,10€/p.P.

Frischer **Vanillequark** mit **Mascarpone** und **Früchten**
geschichtet 4,10€/p.P. getrennt angerichtet 4,50€/p.P.

Schöne **Obstplatten** ab 10 Personen 4,60€/p.P.

Die Crème de la crème !

Bayerische Creme, Vanille, Caramell oder
mal ganz anders mit Frucht 3,50€/p.P.

Mousse au chocolat, hell oder dunkel 4,70€/p.P.

Feine **Joghurt- Limonen-Terrine** 4,10€/p.P.

**Sollten Sie noch Fragen haben und Sie möchten sich gerne von uns
beraten lassen, dann melden Sie sich bei uns !**

Mittels eines Anrufbeantworters unter der Rufnummer **0212/43082**
können Sie für unseren Party- Service, die Büffeteria, rund um die Uhr
eine Nachricht und Ihre Rufnummer hinterlassen.

Wir melden uns dann bei Ihnen zurück.

Für Ihre Reservierung und Anfragen nach unserer Location,

Bei Druckrey`s im Kasino kogag, Schorberger Str. 66,

wählen Sie bitte die **0212/813140** während der Öffnungszeiten:

Essen bei Druckrey`s

Mo.- Fr. 9- 11:30 Uhr Frühstück, 11:30- 14 Uhr Mittagstisch.

Wir sind aber trotzdem bei Bedarf und wenn es sich einrichten lässt,
gerne für Sie da, sprechen Sie uns an!

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Tschüß, bis bald

Ihre Druckrey`s

Für aktuelle Informationen und Veranstaltungen

besuchen Sie einfach unsere Homepage:

www.beidruckreys.de

Mail: essen@beidruckreys.de

Bei Druckrey`s Gastronomie Location Büffeteria Schorberger Str. 66 42699 Solingen

H.-J. Druckrey IBAN: DE36342500000001472422 BIC: SOLSDE33XXX Stadt Sparkasse Solingen