

ALLES FÜR IHRE **FEIER!**
GUTES **ESSEN.**

GUTES
BIER.



DAMPFE

HEINRICH-BRAUNS-STRASSE 9-15
45355 ESSEN-BORBECK
T. 0201 63 007 - 0
F. 0201 63 007 - 25
M. INFO@DAMPFE.DE
WWW.DAMPFE.DE

GENIESSEN
& MEHR ...

*Der Partyservice
der DAMPFE*

DAMPFE

... da geht was!

WWW.DAMPFE.DE





CANAPÉES & FINGERFOOD

Bunte garnierte Canapées mit:
Norweger Rauchlachs, Graved Lachs,
Heilbutt gebeizt oder geräuchert,
Matjes-Tatar,
Roastbeef rosa gebraten,
Medaillons vom Schweinefilet,
Luftgetrocknetem Schinken
Roquefort-Pralinen
Pro Stück 2,40 €

Bunte garnierte Canapées mit:
geräucherter Poulardenbrust,
Edelsalami, Rinderzungenscheiben,
Schwarzwälder Schinken,
Kochschinken, Kalbslebercreme,
Matjesmedaillons, Rindertatar
Pro Stück 2,10 Euro

Bunte garnierte Canapées mit:
Schweinemetz & Zwiebeln,
franz. Camembert,
gemischtem Frischwurstaufschnitt,
Schnittkäse, angemachtem Frischkäse,
Minifrikadellen
Pro Stück 1,80 €

Cocktail-Glas gefüllt & bunt garniert:
mit Shrimp-Mango-Cocktail,
Krebsschwänzen in
Calvadosmayonnaise,
Lachs-Matjes-Cocktail,
Poulardenbrust in
Ananas-Curryrahm
Pro Glas 3,90 €

DIE KLEINEN EXTRAS MIT GROSSER WIRKUNG!

Petits Crolines –
kleine Blätterteigspezialitäten
mit Schinken-Lauch, Paprika-Salami,
Party-Würstchen, Lachscreme,
Schinken-Käse,
Vegetarische Füllungen mit:
Tomaten-Basilikum,
Schweizer Käse,
Kräuter-Frischkäse
Pro Stück 1,30 €

Liebevoll & bunt belegte Baguettes,
Kornspitz oder Bagel:
mit gekochtem Honig-Schinken,
Schwarzwälder Schinken,
geräucherter Poulardenbrust,
franz. Brie
Pro Stück 2,90 €

mit rosa gebratenem Roastbeef,
Thunfisch-Paprika-Salat,
Krabbencocktail,
Norwegischem Rauchlachs
oder Graved Lachs
Pro Stück 3,60 €

Ofenfrische Laugenbrezel
Pro Stück 1,10 €

Ofenfrische Laugenbrezel mit Butter
Pro Stück 1,50 €

OFENFRISCHE BRATENSPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN *

Kräuter-, Pfeffer-, Zwiebel-,
Saftiger Spanferkel-, & Senfspießbraten,
Jungschweinbraten in der Schwarte,
Jungschweinbraten in der
Honig-Senfkruste
dazu Bratensoße, wahlweise warmer
Speck-Kartoffelsalat, Kartoffelklöße,
Kartoffel-Lauch-Gratin, Kartoffel-Püree,
Fass-Sauerkraut oder Apfel-Rotkohl
Ab 10 Personen pro Person 10,90 €

Dampfes grobe Bauernbratwurst am
Meter in der Pfanne serviert
dazu wahlweise warmer Speck-
Kartoffelsalat, Kartoffel-Püree,
Fass-Sauerkraut oder Apfel-Rotkohl
Für 10 Personen gibt's 3 Meter
pro Person 7,90 €

Knuspriges Spanferkel am Stück
dazu Bratensoße, wahlweise warmer
Speck-Kartoffelsalat, Kartoffelklöße,
Kartoffel-Lauch-Gratin, Fass-Sauerkraut
oder Apfel-Rotkohl
Ab 20 Personen pro Person 12,90 €

Alle Gerichte sind inklusive Bratensoße,
zweier Beilagen Ihrer Wahl,
hausgebackenem Treberbrot
& Schwerter Senf

* Ausser Haus-Preise, Abhol-Preise

KOMMEN SIE NICHT
ZU UNS, KOMMEN WIR
AUCH GERNE ZU IHNEN!

DER PARTY-SERVICE DER DAMPFE

Warum organisieren, einkaufen &
lange in der Küche stehen?

Bestellen Sie bei uns alles rund ums
Feiern, Essen & Trinken.

Problemlos liefern wir nach Hause
oder ins Büro.

Wir beraten Sie unverbindlich
& entwickeln mit Ihnen ein
maßgeschneidertes
Veranstaltungskonzept .

Sie kümmern sich in Ruhe um Ihre
Gäste - wir machen den Rest.

Karin Prengel & Martin Grahl



TYPISCH BRAUHAUS

WEIL ´S SO GUT SCHMECKT ...

Ofenfrische Grillenten am Stück
dazu Majoranjus, Kartoffelklöße,
Bayrisch-Kraut oder Apfel-Rotkohl
Ab 8 Personen pro Person
eine ½ Ente 12,90 €

Saisonale Angebote zur Winterzeit:

Deftiger Grünkohl
nach bürgerlicher Art
wahlweise mit Pinkelwurst,
Mettwurst, Dampfes Bratwurst
Kasslerfleisch oder
Spanferkelrollbraten,
hausgebackenes Treberbrot
& Schwerter Senf
Ab 8 Personen pro Person 9,90 €

Genießen Sie eine ganze Gans
für daheim zum Teilen- mit der
Familie, Freunden oder Kollegen
Mit Apfel-Rotkohl, Bratäpfeln
& gefüllten Kartoffelklößen
Für 4 Personen
Fragen Sie nach unserem Saisonpreis

Bestellung mindestens
48 Stunden im Voraus

Abholpreis
inklusive Transportverpackung

UNSERE BUFFETS

BORBECKER BUFFET

Variation von edlen Räucherfischen
mit Senf-Dillsoße & Sahne-
Meerrettich, Gabelbissen vom Hering,
Heringssalat - Hausfrauen Art,
Rheinischer Kartoffelsalat,
Eiersalat & Bunter Wurstsalat

Hausgemachte Kartoffelsuppe
mit Rahm, Schinkenstreifen
& frischen Kräutern

Kleine Schweineschnitzel
mit Minifrikadellen, bunt garniert,
frisches Mett vom Schwein
& Schinkenspezialitäten vom Brett,
Glasierter Schweinebraten mit
Backpflaumen

Ländliche Käseplatte
mit Weintrauben & Salzgebäck
Apfel-Zwiebelschmalz
& ofenfrisches Treberbrot

Bayrisch-Creme & Himbeermark,
Schokoladenpudding
mit gehobelten Mandeln
& Vanille-Soße

Ab 20 Personen pro Person 17,90 €

RUSTIKAL

Jahreszeitliche Salate der Saison mit
zweierlei hausgemachten Dressings

Feurige Gulaschsuppe vom Rind
mit reichlich drin...

Ofenfrischer Spanferkelrollbraten
& Salonbier-Soße
Saftiger Kräuterspießbraten
& Schmorzwiebeln,
Dampfes grobe Bauernbratwurst
am Meter in der Pfanne serviert

dazu warmer Kartoffelsalat,
Fass-Sauerkraut, Speck-Bohnen,
Kartoffel-Lauchauflauf

Ofenfrisches Treberbrot,
Apfel-Zwiebelschmalz
& Schwerter Senf

Bayrisch Creme
& Hausgemachte Beerengrütze

Ab 20 Personen pro Person 20,90 €

BIERBRAUERSCHMAUS

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit
Rahm & frischen Kräutern

Variation von edlen Räucherfischen
mit Senf-Dillsoße & Sahne-Meerrettich

Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Tomatensalat mit frischen
Lauchzwiebeln in Essig-Öl,
Gurkensalat mit Schmand & Kräutern
Rheinischer Kartoffelsalat, Bayrischer
Krautsalat, Schwäbischer Nudelsalat

Ofenfrischer Kräuterspießbraten
vom Jungschwein,
Dampfes grobe Bauernbratwurst
am Meter in der Pfanne serviert,
Rahmgeschnetzeltes von der Poularde
& Wiesenchampignons

Kartoffel-Lauch-Gratin,
geschmelzte Eierspätzle,
Speck-Bohnen & Fass-Sauerkraut

Käseauswahl vom Brett
mit Weintrauben,
Ofenfrische Brotspezialitäten
mit Landbutter
& Apfel-Zwiebelschmalz

Weißer Mousse au Chocolate
& Waldbeerengrütze

Ab 20 Personen pro Person 24,90 €



ZWICKELFEST

Variation von geräucherten & gebeizten Edelrochen mit Sahnemeerrettich & Senf-Dillsauce

Hauchdünn geschnittene Kalbsbrustscheiben mit Tomaten-Kräutervinaigrette & frischer Rauke, hausgeräucherte Junghähnchenbrust auf Apfel-Selleriesalat & Walnüssen

Geschichtete Fleischtomaten & Mozzarella mit Balsamico-Essig, gestoßenem Pfeffer & frischem Basilikum, Blattsalate der Saison mit zweierlei hausgemachten Dressings

Klare Rinderkraftbrühe mit Maultäschle & Gemüsestreifen

Ofenfrischer Jungschweinerücken in der Honig-Senfkruste, Rahmgeschnetzeltes von der Poularde & grünem Pfeffer, auf der Haut gebratenes Zanderfilet & cremigem Wirsinggemüse

Kartoffelgratin, geschwenkte Drillinge mit Lauchzwiebeln, bunte saisonale Gemüseauswahl, Fass-Sauerkraut

Zünftige Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben, Ofenfrische Brot- & Brötchenspezialitäten mit Kräuterfrischkäse & Zwiebelschmalz

Weißer Mousse au Chocolate & Amaretto-Kirschen, Creme Cafe Suisse mit Löffelbiskuit & starkem Kaffeeликör

GAUDI BUFFET

Tische eingedeckt mit Laugenbrezeln & Obatzter

Zünftige Wurst-, Fisch- & Käsespezialitäten vom Brett

Angemachte Salate wie: Bayrischer Wurstsalat, Krautsalat, Kartoffelsalat, Lauch-Schinken-Salat

Leberknödelsuppe mit Petersilie

Knuspriger Kümmel-Schweinsbraten & Salonbier-Soße, Saftiger Leberkäse, Ofenfrisches Haxenfleisch, Kalbsweißwürste vom Münchner Viktualienmarkt

Sauerkraut, Speck-Püree, geschmelzte Butter-Bohnen & Kartoffel-Lauch-Gratin

Ofenfrische Brotspezialitäten mit Landbutter & Apfel-Griebenschmalz

Bayrisch Creme & Brombeer-Mark Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce

Ab 20 Personen pro Person 24,90 €

MEDITERRAN

Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone, Gegrilltes Gemüse al olio mit frischem Thymian & Rosmarin, Pastasalat mit Crevetten & Lauchzwiebeln, Überbackene Auberginen mit Tomatensugo & Parmesan, Salat von aromatischen Fleischtomaten & Mozzarella mit Aceto Balsamico, gestoßenem Pfeffer & frischem Basilikum

Knackige Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings

Minestrone- tomatisierte Italienische Gemüsesuppe

Geschmorte Rinderhüfte & Thymianjus, Gebratene Poulardenbrust mit Serrano-Schinken & Salbei, Gegrillte Edelfische mit Knoblauch-Zitronen-Butter & marinierten Kirschtomaten

Ratatouille-Reis, Mandelbrokkoli, Kartoffel-Käseauflauf, Cremige Steinpilz-Papadelle,

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben

Ofenfrische Brot- & Brötchenspezialitäten mit Butter & angemachtem Kräuterfrischkäse

Geschichtetes Tiramisu & Himbeermark, Salat von frischen Früchten Profiteroles gefüllt mit Mousse au Chocolate

Ab 30 Personen 31,90 € pro Person

GRILLBUFFET

Große Auswahl an Blattsalaten mit zweierlei hausgemachten Dressings & angemachten Salaten

Geschichtete Fleischtomaten mit Mozzarella, frischem Basilikum & Balsamico-Dressing

Knusprige Spare Ribs mit BBQ-Sauce, Schweinefilet- & Rindermedaillons vom Spieß mit Bacon & Red Pepper, Marinierte Poulardenbrust mit frischem Salbei & Parmaschinken, Wild-Lachsfilet in der Folie gegart mit mariniertem Gemüse

Geschwenkte Drillinge mit frischem Rosmarin & Kräuter-Creme Fraiche, Kartoffel-Lauch-Gratin, Knackiges Pfannengemüse & Wildreis in fruchtiger Chilli-Salsa

Salat von frischen Früchten, Hausgemachtes Tiramisu & Amaretto-Kirschen, Creme Cafe con Leche mit starkem Kaffeeликör

Ofenfrische Brot- & Brötchenspezialitäten mit Schmand, Kräuterbutter, Dips & Saucen

Ab 25 Personen pro Person 26,90 €



MARKTSTAND-BUFFET

Variation von geräucherten & gebeizten Edelfischen mit Senf-Dillsoße & Kräuter-Dip
 Matjes goes Italy-Salat mit Matjes, Oliven & getrockneten Tomaten, hauchdünn geschnittene Kalbsbrustscheiben mit Kapern-Thunfischtonke, Gartenrauke & Parmesanspänen

Mariniertes gebratenes Gemüse al olio

Rosa gebratene Entenbrust mit Penne & Basilikum-Pesto, Roastbeefmedaillons im Speckmantel & roter Pfefferrahmsoße
 Gegrillte Edelfische & Riesengarnelen mit frischem Rosmarin, gebackenen Kirschtomaten & cremigem Blattspinat

Pfannengeschwenkte Drillinge mit frischen Kräutern, Marktgemüse der Saison, Kartoffelgratin & Speck-Bohnen

Hausgemachtes Tiramisu mit marinierten Früchten, Panna Cotta & Himbeermark
 Creme Cafe con Leche



Internationale Käseauswahl mit Trauben & Salzgebäck

Ofenfrische Brotspezialitäten mit Cotton Cheese & gesalzener Butter

Ab 30 Personen pro Person 31,80 €

EUROPÄISCHES BUFFET

Variation von Edelfischen mit Dill-Senf-Sauce & Sahnemeerrettich, Crevetten-Cocktail mit Avocado, Edler Matjessalat mit getrockneten Tomaten

Mariniertes gebratenes Gemüse al olio
 Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan
 Luftgetrockneter Schinken auf Honigmelone,
 Jahreszeitliche Salate der Saison mit zweierlei hausgemachten Dressings, Nizza-Salat, Griechischer Salat, Schinken-Lauch-Salat

Französische Zwiebelsuppe & Käsecroustons

Gebratenes Wildlachsfilet auf Krabben-Dillrahmsoße
 Lammkeule a la provençale & Rosmarin-Jus,
 Geschmorte Maispoularde in Portweinsauce & Trockenpflaumen
 Ratatouille, Buntes Marktgemüse, Kartoffelgratin, feine Butternudeln

Internationale Käseauswahl mit Weintrauben & Salzgebäck,
 Ofenfrische Brot- & Brötchenspezialitäten mit Butter & Frischkäse



Weißer & Brauner Mousse au Chocolate, Sahniger Milchreis & Zimt-Zwetschgen, Fruchtbige Marillenknödel & warmer Vanillesoße

Ab 30 Personen pro Person 33,90 €



ODER EINE KÜCHENPARTY BEI IHNEN ZU HAUSE!?

Noch nie war es in einer Küche so schön! Freuen Sie sich auf einen Abend mit Ihren Gästen & unseren witzigen & kreativen Köchen. Sie sind selbst einer davon!

Unter **fachkundiger Anleitung des Kochs** werden Sie staunen, welche Fähigkeiten in Ihnen stecken.

Mit viel Spaß & Freude am Kochen werden alle gemeinsam auf ein Ziel hinarbeiten: **Ein Mahl mit Leib & Seele**. Klar, dass zwischendurch ein Gläschen Bier oder Wein probiert wird & Musik in der Küche für die nötige Stimmung sorgt.

Beim Aufräumen helfen wir selbstverständlich mit. Fragen Sie uns. Wir beraten Sie gerne.

Der regionale Frische-Partner für Obst- & Gemüse:



Für die **Feier** daheim bieten wir unsere Borbecker Bierspezialitäten im 10 l Pittermännchen, ausgesuchte Weine und eine Auswahl an Softdrinks.

Transport:

Wir bringen gerne Ihre Bestellung ins Haus und holen das Material wieder ab. Wir verrechnen pauschal 12,00 € pro Anfahrt im Umkreis von 10 Km. Darüber hinaus pro gefahrenen Km 0,80 €

Personal, Equipment & Getränke für Ihre Feier stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung. Fragen sie nach unseren Angeboten.

Zu Bedarf & Kosten beraten wir Sie gerne.

Liefer- und Verkaufsbedingungen: Unser Angebot ist freibleibend. Nicht alle Artikel sind zu jedem Termin verfügbar. Geringfügige Abweichungen in den beschriebenen Zusammenstellungen sind möglich. Die angegebenen Preise verstehen sich brutto inkl. gültiger gesetzlicher Mehrwertsteuer.

REGIONAL IST ... BESONDERS LECKER!

Regional ist besonders lecker, das wissen wir in der Dampfe. Deswegen werden unsere Produkte nach typischen Rezepten genau dort hergestellt, wo unsere Zutaten herkommen. Die Herstellung von typischen Spezialitäten liegt uns am Herzen & genau deshalb haben wir Partner, die unser Credo leben & verstehen.

Frische, Qualität & Transparenz, weil gute Ernährung so vielfältig wie das Leben ist.

Qualität schafft Vertrauen.

Fleisch & Wurstwaren aus Essen
Infos unter www.moors.de



Der Full Service für die Gastronomie
Infos unter www.stroetmann.de



Aktuell? Tragen Sie sich einfach unter www.dampfe.de in unseren Newsletter ein.

Für Ihre Feier in der Dampfe Bieten wir Ihnen folgende **Veranstaltungsflächen**

Bürgerstube: für 120 Personen
Hopfenlager: für 100 Personen
Zwickelkeller: für 80 Personen
Braustube: für 90 Personen
Festsaal: für 700 Personen
Biergarten: für sommerliche Feste bis zu 1200 Personen

Danke schön & alles Gute
Ihr Martin Grahl & Dampfe-Team

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Essen. Wir stehen zu Ihnen, in Essen, in NRW & wo immer Sie wollen

Unique GmbH Essen
Heinrich-Brauns-Str. 9 -15
45355 Essen
Tel. 0201 / 63007-0
Fax 0201 / 63007-22
info@dampfe.com
www.dampfe.de