

BUFFETS & CATERING

Die Dampfe ist ein Stück Ruhrgebietskultur. Ein Ort, wo Menschen sich treffen & es sich gut gehen lassen. In unseren Räumlichkeiten begeistern wir täglich mit authentischer zeitgemäßer Brauhausküche & einzigartigen Bieren. Auch in unserem Festsaal genießen bis zu 450 Gäste regelmäßig unsere vielfältigen Buffets.

Das Dampfe Catering bringt alles Gute auch zu Ihnen nach Hause, in Ihren Betrieb oder eine Location Ihrer Wahl. Vom Snack bis zum Menü & vom BBQ bis zum Buffet erfüllen wir auch gern ausgefallene Wünsche. Freuen Sie sich auf unser hoch motiviertes & professionelles Team.

Wir beraten Sie unverbindlich & entwickeln mit Ihnen ein maßgeschneidertes Veranstaltungskonzept. Sie kümmern sich in Ruhe um Ihre Gäste, wir machen den Rest. Fragen Sie uns, denn wir sind Party-Profis.

Ihre Karin Flemming & Martin Grahl



P.S.: Sie haben Größeres vor, oder suchen einen Partner, der professionelles Catering in ganz NRW bietet? Zusammen mit vier weiteren Betrieben gehören wir zu den Party-Profis.

www.party-profi.com

DAS BORBECKER

Variationen von edlen Räucherfischen mit Senf-Dillsoße & Sahne-Meerrettich, Gabelbissen vom Hering, Heringsalat Hausfrauen Art, Rheinischer Kartoffelsalat, Eiersalat & bunter Wurstsalat

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Rahm, Schinkenstreifen & frischen Kräutern

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

Ländliche Käseplatte mit Weintrauben & Salzgebäck – bunt garniert, Apfel-Zwiebelschmalz & ofenfrisches Treberbrot

Bayrisch Creme & Himbeermark, Schokoladenpudding mit gehobelten Mandeln & Vanillesoße

Ab 20 Personen | kaltes Buffet | pro Person 18,90€



RUSTIKAL

Jahreszeitliche Salate der Saison mit zweierlei hausgemachtem Dressing

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 21,90€



BIERBRAUERSCHMAUS

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Rahm & frischen Kräutern

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

Blattsalat mit zweierlei Dressing, 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 Chocolat & Waldbeerengrütze

Ab 20 Personen | pro Person 25,90€

DIE GAUDI

Tische eingedeckt mit Laugenbrezel & 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 Münchener Viktualienmarkt

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

Ofenfrische Brotspezialitäten mit Landbutter & Apfel-Griebenschmalz

Bayrisch Creme & Brombeermark-Apfelstrudel mit warmer Vanillesoße

Ab 20 Personen | pro Person 25,90€

ZWICKELFEST

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

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

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

Klare Rinderkraftbrühe mit Maultäschle & Gemüsestreifen

Ofenfrischer Jungschweinrücken in der Honig-Senfkruste, Rahmgeschnetzeltes von der Poularde & grünem Pfeffer, auf der Haut gebratenes Zanderfilet & cremiges 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 Chocolat & Amaretto-Kirschen, Crème Café Suisse mit Löffelbiskuit & starkem Kaffeeликör

Ab 20 Personen | pro Person 28,90 €

GRILLBUFFET

Große Auswahl an Blattsalaten mit zweierlei hausgemachtem Dressing
& 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-Crème fraîche,
Kartoffel-Lauch-Gratin, knackiges Pfannengemüse & Wildreis in fruchtiger Chilli-Salsa

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

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

Ab 25 Personen | pro Person 27,90€

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 Dressing

Minestrone – tomatisierte italienische Gemüsesuppe

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

Ratatouille-Reis, Mandelbrokkoli, Kartoffelkäseauflauf, cremige Steinpilz-Pappardelle

Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben, ofenfrische Brot- & Brötchenspezialitäten mit Butter & angemachtem Kräuterfrischkäse

Geschichtetes Tiramisu & Himbeermark, Salat von frischen Früchten

Ab 30 Personen | 32,90 € pro Person

MARKTSTAND

Variationen von geräucherten & gebeizten Edelfischen mit Senf-Dillsoße & Kräuter-Dip, Matjes goes Italy-Salat, Oliven & getrockneten Tomaten, hauchdünn geschnittene Kalbsbrustscheiben mit Kapern-Thunfischtonne, 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, Pannacotta & Himbeermark, Crème Café con Leche

Internationale Käseauswahl mit Trauben & Salzgebäck, ofenfrische Brotspezialitäten mit Cottage Cheese & gesalzener Butter

Ab 30 Personen | pro Person 32,90€

EUROPA

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 hausgemachtem Dressing, Nizza-Salat, griechischer Salat, Schinken-Lauch-Salat

Französische Zwiebelsuppe & Käsecroûtons

Gebratenes Wildlachsfilet auf Krabben-Dillrahmsoße, Lammkeule á la Provençale mit Rosmarin-Jus, geschmorte Maispoularde in Portweinsöße & Trockenpflaumen, Ratatouille, buntes Marktgemüse, Kartoffelgratin, feine Butternudeln

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

Weißer & Brauner Mousse au Chocolat, sahniger Milchreis & Zimt-Zwetschgen, fruchtige Marillenknödel & warme Vanillesöße

Ab 30 Personen | pro Person 33,90 €

WINTERZEIT

Hausgebeizter Lachs & Räuchervariationen mit schwedischer Senf-Dillsoße & Sahnemeerrettich, feine Wildpasteten auf Portweingeleespiegel, Roastbeef mit Kräutersenfkruste & Tatarsoße, Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum & Olivenöl

Auswahl an Blattsalaten mit Kräuterdressing & winterlichem Orangen-Joghurt-Dressing, Mischpilz-, Geflügel- & Waldorfsalat

Barbarie Entenbrustfilet mit Orangen-Pfefferkonfit, abgeschmeckt mit Portwein & Beifuß, kleine westfälische Rosenkränze von der Dampfe Bratwurst, Wildgulasch mit Steinpilzen, Lachs trifft Zander, Gegrilltes auf cremigem Wirsinggemüse, Kartoffelklöße, Butterspätzle, Kartoffelgratin, Apfelrotkohl & Grünkohl

Ofenfrischer Bratapfel mit Marzipanfüllung auf Vanillesoße, Zweierlei von der Mousse, dunkles Aachener Printenmousse & weißes Dresdner Christstollenmousse, Zimtwaffeln mit Amaretto-Kirschen

Auswahl von ländlichen & internationalen Käsesorten mit frischen Trauben

Ofenfrische Brot- & Brötchenauswahl mit Apfel-Gänseschmalz & gesalzener Butter

Ab 30 Personen | pro Person 30,90€