



**Surmann**

*für Feinschmecker!*

**BUFFET IDEEN**

## Buffetplatten

Preise pro Person

**Partyplatte**<sup>a,c,g,i</sup> € 9,90

Partyschnitzel, Minihackbällchen, Putenknuiperschnitzel, Hähnchen-Drumsticks, rauchfrische Schinkenbeißer

**Schlemmerplatte**<sup>a,c,g,i,j,l; 2,3</sup> € 14,90

Schweine-Filetmedallions, Partyschnitzel, Minihackbällchen, frisches Mett, Schinkenbeißer, Roastbeef-Röllchen, Käsehappen und Brot mit Dip

**Gourmetplatte**<sup>a,c,d,e,g,i,j,h</sup> € 22,90

Schweine-Filet-Medaillons, Putenknuiperschnitzel, Roastbeef-Röllchen, Hä.-Salat „Hawaii“, Räucherlachs, ger. Forellenfilet, Sahnemeerrettich u. Senf-Dill-Sauce, hausgemachter Thunfischsalat, Minirösti und Baguette mit Dip

**Roastbeefplatte**<sup>c,g,i,j,l; 3</sup> € 9,90

Zartes Roastbeef, rosa gebraten mit hausgemachter Remouladensauce

**Rustikale Käseplatte**<sup>g</sup> € 9,40

Hart- & Weichkäse nach aktuellem Marktangebot, fein garniert und dekoriert

**Rindercarpaccio**<sup>g,i,l</sup> € 13,90

Zartes Rinderfilet mit Ruccola & Parmesanflocken angerichtet

**Vitello Tonnato**<sup>c,d,g,i,l</sup> € 9,90

Kalbfleisch m. cremiger Thunfisch-Kapern-Sauce

**Antipasti Platte**<sup>i,l; 4,y</sup> € 6,90\*

Mediterrane Gemüse pikant mariniert, z.B. Champignons, Zucchini, Auberginen, Paprika, rote Zwiebeln etc.

**Ital. Vorspeisen Platte**<sup>c,d,g,i,l; 4</sup> € 16,80\*

Gemischte Platte mit feiner Vitello Tonnato, zartem Rindercarpaccio & diversen Antipasti

**Bauernbaguette**<sup>a,g,i</sup> € 3,50

Die ideale Beilage, kombiniert mit einem unserer leckeren Dips

**Ganzes Brotrad mit Dips**<sup>a,g,i</sup> € 24,50/Stk.

Ein kleiner Hingucker, für etwa 8 Personen

\*Ab 20 Personen

## Fingerfood

Mindestbestellmenge 20 Stk./Sorte; Stückpreise

Schweinelendchen m. Preißelbeersahne<sup>g,i</sup> ..... € 3,80

Roastbeef Röllchen, pikant gefüllt<sup>c,g,p,j; 3</sup> ..... € 3,25

Kl. Schnitzel „Wiener Art“<sup>a,c,g,i</sup> ..... € 2,20

Kl. Putenknuiperschnitzel<sup>a,c,g,i</sup> ..... € 2,20

Hähnchen Saté mit Dip<sup>g,h,i</sup> ..... € 2,15

Spargelröllchen m. Meerrettich<sup>a,g,i; 3</sup> ..... € 2,30

Schinkenpraline m. Frischkäse<sup>f,g,i,j; 2</sup> ..... € 1,95

Pflaume/Dattel/Aprikose im Speckmantel<sup>5</sup> ..... € 1,10

Blätterteigschnecke m. pikantem Hack<sup>a,g</sup> ..... € 1,40

Minihackbällchen<sup>a,c,i,j</sup> ..... € 0,95

Partyfrikadelle<sup>a,c,i,j</sup> ..... € 1,60

Hähnchen-Chili-Chips<sup>a,c</sup> ..... € 1,10

Blätterteigtasche m. Käse & Schinken<sup>a,g</sup> ..... € 1,50

Schinkenbeißer ..... € 0,65

## Fisch

Knusprige Gambas im Kartoffelnest<sup>b,d; 4</sup> ..... € 2,30

Lachstatar auf Pumpernickel<sup>a,d,g; 3</sup> ..... € 3,00

Lachsroulade m. Frischkäsecreme<sup>a,c,d,g,i</sup> ..... € 3,50

Quichés m. Thunfisch u. Zwiebel<sup>a,c,d,g</sup> ..... € 1,70

Minirösti m. Räucherlachs<sup>a,c,d,g,i</sup> ..... € 4,30

Minirösti m. Räucherforelle<sup>a,c,d,g,i</sup> ..... € 4,10

## Vegetarisch/Vegan

Kleine Backkartoffel mit

Schnittlauchcreme<sup>a,g,i,j; 2,y</sup> ..... € 1,60

Blätterteig-Quichés mediterran<sup>a,c,g,y</sup> ..... € 1,70

Gratin-Kartoffel m. Gorgonzola & Spinat<sup>a,g,i,y</sup> ..... € 1,80

Büffelmozzarella m. Tomate & Pesto<sup>g,y</sup> ..... € 2,20

Kürbisfalafeln m. Guacamole<sup>a,f; 4,2,y</sup> ..... € 2,20

Tempura Gemüse-Spieß<sup>g; 4,y</sup> ..... € 2,50

Gemüsepudding m. Soja-Kräuter<sup>a,f; 4,2,y</sup> ..... € 1,90

Gefüllte Champignons<sup>a; 4,y</sup> ..... € 1,60

## Im Glas serviert

Minifrikos, hausgm Pellkartoffelsalat<sup>a,c,i,j; 2</sup> ..... € 3,75

Italienischer Pastasalat<sup>a,g,i,y</sup> ..... € 3,50

Mediterranes Grillgemüse m. Balsamico<sup>l,y</sup> ..... € 3,70

Saltimbocca auf ital. Gemüsepfanne<sup>l</sup> ..... € 6,20

Krabbencocktail m. Früchten<sup>a,b,i,j,l</sup> ..... € 5,90

Flusskrebssalat<sup>a,b,i,j,l</sup> ..... € 6,30

Hä.-Salat „Hawaii“ m. frischer Ananas<sup>a,c,i; 3</sup> ..... € 3,70

Vitello Tonnato<sup>c,d,g,i,l</sup> ..... € 5,90

## Canapés

Bunt gemischt<sup>a,g</sup> ..... € 3,20

Exklusiv<sup>\*\*a,g,d</sup> ..... € 3,95

Osterfelder Bütterkes<sup>a,g,d</sup> ..... € 3,20

\*Aufschnitt, Schinken, Dauerwurst, Braten, Mett und Käse

\*\*Wie oben zusätzlich auch mit Parma/Serrano-Schinken,

Räucherlachs oder Roastbeef

## Zusätzlich saisonales Fingerfood nach Marktangebot

Gerne kochen wir Ihre persönlichen Lieblingsgerichte & Beilagen. Wir beraten Sie gerne - vereinbaren Sie Ihren Termin!

Bitte beachten Sie auch unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen auf der Rückseite.

## Vegetarisch<sup>v</sup>/Vegan<sup>v</sup>

**Chili von roten Linsen**<sup>a,g,i; 4,y</sup> € 10,90

Mit roter Paprika, Zwiebel, Lauch, Ingwer und Kokosmilch

**Pesto-Nudelpfanne**<sup>a,g,i; 4,y</sup> € 11,40

Pasta nach Wahl mit Kirschtomaten, Ruccola, Peperoncini...lecker!

**Gemüse-Reispfanne**<sup>a,f,g,i; 1,2,4,y</sup> € 9,90

Wahlweise zubereitet mit Saisongemüse oder nach Asia-Art

**Saisonales Ofengemüse**<sup>a,g,i,l,y</sup> € 12,70

Dazu Rosmarinkartoffeln & Kräutercreme

## Fisch

**Fischpfanne Sylter Art**<sup>a,d,g,i,j,l</sup> € 23,90

Dreierlei Sorten Fisch nach Saison mit Tagliatelle & Pommery-Senf-Sauce

**Saltimbocca vom Wels**<sup>a,d,g,i,j,l</sup> € 21,90

Zartes Welsfiel gefüllt mit Tomate und feinem Parmaschinken, dazu Salzkartoffeln und Salat

## Geflügel (Kikok)

**Putengeschn. „Försterin“**<sup>a,c,g,i,j,l; 4</sup> € 17,90

Geschnetzeltes in cremiger Champignon-Rahm-Sauce, dazu Spätzle & gem. Salat

**Putengulasch aus der Keule**<sup>a,g,j; 4</sup> € 16,90

Zartes Putenfleisch mit Klößen und z.B. buntem Buttergemüse

**Hähnchen Curry „Hawaii“**<sup>a,g,i,h; 4</sup> € 18,50

Fruchtige Hähnchenpfanne mit frischer Ananas und Kokosreis

**Brustfilets v. Maishähnchen**<sup>a,g,i,j; 4</sup> € 19,90

In leckerer Pommery-Senf-Sauce, mit knackigem Broccoli und Butterkartoffeln

## Vom Korte-Schwein

**Westfälischer Krustenbraten**<sup>i,j,l; 1,3,4</sup> € 17,90

Knuspriger Schweinebraten mit Speckkartoffeln, dazu wahlweise Sauerkraut oder Krautsalat

**Pulled Pork**<sup>i,j,l; 2,3,9</sup> € 18,90

Amerikanischer BBQ Klassiker, typisch mit Kartoffelwedges und Coleslaw

**Schweinefilet-Medallions**<sup>a,g,i,l; 4</sup> € 21,70

In Pfefferrahm oder Balsamicojus, dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse nach Wahl

**Filettopf „Elsässer Art“**<sup>a,c,g,i; 4</sup> € 21,70

Filetgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Spätzle und Apfelrotkohl

**Wiener Rahmgulasch**<sup>a,g,i,j,l; 3,4</sup> € 15,90

Dazu Salzkartoffeln und z.B. Rosenkohl

**Knusprige Spanferkelhaxe**<sup>a,g,i; 3,4</sup> € 17,90

Dazu Sauerkraut und cremiger Kartoffelstampf

## Vom Eifel-Rind

**Hüfte Piemonteser Art**<sup>a,c,g,i,l; 4</sup> € 21,90

In Balsamicojus, dazu Gnocchi und Ofengemüse mit frischen Kräutern

**Braten vom Weideochsen**<sup>a,g,i,l; 4,5</sup> € 17,90

Wahlweise klassisch oder als Sauerbraten. Zum Beispiel mit Klößen und Rotkohl

**Rinderroulade, klassisch**<sup>a,g,i,j; 4</sup> € 18,90

Dazu Salzkartoffeln und buntes Buttergemüse. Wahlweise stattdessen je zwei kleine Roulädchen möglich gegen Aufpreis € 4,50 / p.P.

**Ung. Rindergulaschtopf**<sup>a,c,g,i,l; 4</sup> € 16,90

Dazu Spätzle und geschmorte Möhren



# Vom Kalb

**Klassischer Kalbsbraten**<sup>a,g,i,l; 4</sup> € 21,90  
Mit Landkartoffeln vom Bauern und feinem Buttergemüse

**Zürcher Geschnetzeltes**<sup>a,c,g,i,l,j; 4</sup> € 22,50  
In pikanter Champignon-Rahmsauce mit Spätzle und gem. Salat

**Kalbsinvoltini**<sup>a,g,i,l; 4</sup> € 23,90  
Gefüllt mit Salbei und Parmaschinken in Marsala-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln und mediterranes Ofengemüse

**....sowie saisonale Gerichte zur Spargelernte, Jagdsaison oder in der Weihnachtszeit - gerne auch in unserem Bistro!**

## Allergene & Zusatzstoffe:

- a Glutenthaltiges Getreide
- b Krebstiere u. d. gewonnene Erzeugnisse
- c Eier u. d. gewonnene Erzeugnisse
- d Fische u. d. gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse u.d. gewonnene Erzeugnisse
- g Milch u. d. gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie u. d. gewonnene Erzeugnisse
- j Senf u. d. gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 9 Koffeinhaltig

**Surmann**  
*für Feinschmecker!*

Fleischerei Bistro Catering  
Inh. Johannes Surmann

Gildenstraße 1  
46117 Oberhausen

Öffnungszeiten (Bistro)  
Mo.-Fr. 08.00 - 18.00 Uhr  
Sa. 08.00 - 13.00 Uhr  
Mo.-Fr. 12.00 - 15.00 Uhr

Telefon 0208 - 890 567  
Bistro 0208 - 828 49020

info@fleischerei-surmann.de  
www.fleischerei-surmann.de

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Unsere Angebotspreise gelten ab **12 Personen**, bei kleineren Gruppen ab 8 Personen erheben wir 10%-Aufschlag.

Für die Anlieferung Ihres Buffets berechnen wir € 10,00 je Fahrt im Raum Osterfeld/Klosterhardt, bzw. € 15,00 in andere Oberhausener Stadtteile. Die gelieferten Gegenstände sind in einwandfreiem, sauberem Zustand spätestens am 2. Tag nach Lieferung an uns zurückzugeben.

Alle Preise freibleibend! 7 % MwSt. enthalten. Werden individuelle Serviceleistungen (Personal, Geschirr etc.) gebucht, unterliegt der gesamte Auftrag dem vollen MwSt.-Satz (19%). Die Preise ändern sich entsprechend. Firmenkunden berechnen wir den vollen Steuersatz.

Bei Auftragserteilung/Buchung wird eine Anzahlung in Höhe von 10% der Auftragssumme fällig.

### Zahlungsdaten:

IBAN - DE41 3506 0386 4764 7900 04

BIC - GENODED1VRR

Verwendungszeck: Auftragsdatum + Name

Es gelten folgende Stornobedingungen:  
Bis zum 8. Tag vor Veranstaltung: 10%\*  
Ab dem 7. Tag vor Veranstaltung: 50%\*  
\*der Auftragssumme

Eine Stornierung/Änderung am Tag der Veranstaltung ist leider nicht möglich.

Preisstand: **01. August 2023** / Preise ohne Gewähr. Alle früheren Preislisten verlieren ihre Gültigkeit.

