

A set of silverware (knife, fork, and spoon) is arranged on a dark red background. The knife is on the left, the fork is in the center, and the spoon is on the right. The silverware is highly reflective, showing bright highlights and dark shadows. The background is a solid, deep red color.

*feinkost
engstfeld*

Feine Büfetts

Mit Gästen zu feiern

ist immer etwas Besonderes.



Ob Sie Freunde zu einer entspannten Party einladen, eine große Familienfeier ansteht oder Sie geschäftlich als Gastgeber auftreten: Sie möchten, dass sich Ihre Gäste bei Ihnen rundum wohlfühlen. Ein passendes Büfett - rustikal oder festlich, opulent oder im kleinen Rahmen – ist dabei besonders wichtig.

So wichtig wie der Genuss ist, so komplex und zeitintensiv sind jedoch die Vorbereitungen. Gerne nehmen wir Ihnen diese Aufgaben ab und sorgen mit Rat und Tat bei Planung und Umsetzung dafür, dass keine Wünsche offen bleiben.

Ob Sie zehn oder 200 Gäste haben ist dabei unwichtig. Unser Ziel ist es, dass Ihr Menü immer passend ist. Unsere Leidenschaft für bestes Essen und harmonisierende Getränke spornt uns zu Höchstleistungen an.

Wie bitten um Ihr Verständnis, dass an Sonntagen nur Büfett ab 30 Personen hergestellt werden. Ausgenommen hiervon sind Konfirmations- und Kommunion-Sonntage.

Um mit Ihnen Ihr Wunsch-Büfett zu entwickeln, bitten wir Sie sich spätestens zehn Tage vor dem Ereignis mit uns in Verbindung zu setzen. Wir freuen uns auf Sie!

Entdecken Sie die Vielfalt

von Feinkost Engstfeld



Seit über 30 Jahren bieten wir Feinkost und Büfets im Bergischen Land an. In unserem Ladengeschäft versorgen wir Sie gerne täglich mit frischesten Waren, leckeren Snacks, erlesenen Genüssen und edlen Weinen.

Unser Team aus Fachleuten versteht sich auf persönliche Beratung, schonende Zubereitung sowie feine Geschmacksabstimmung.

Und das Wichtigste: Alles zum fairen Preis!

Unsere sonstigen Leistungen

Individuelle Präsentkörbe und Geschenkpakete

Wild, Frischfisch, Schalen- und Krustentiere auf Bestellung

Erlesene Weine und hochwertige Spirituosen

Obstteller & -körbe

Lieferservice innerhalb Radevormwald ab einem Einkaufswert von 30,00 €



**Jeden
Tag frischer
Mittagstisch mit
wechselnden
Angeboten**

Für Ihren Empfang

Preis pro Stück

Canapés

Canapés, 1a belegt 2,50 €

Lachs, Forelle, Roastbeef, Braten,
Putenbrust⁴, Lachsschinken^{4,3}, Kassler^{4,3},
Rauchfleisch⁴, Camembert¹, Butterkäse¹
20 Stück pro Platte, einzeln garniert

Canapés, extra 3,50 €

Echter Räucherlachs, Forellenfilet,
Räucheraal mit Ei, Shrimps

Cocktails

Cocktailhäppchen 1,25 €

1/4 Toast, verschieden belegt

Krabbencocktail⁵ 3,25 €

Geflügelcocktail⁵ 3,25 €

Spargelcocktail 3,25 €

Andere Zusammenstellungen auf Anfrage.



Finger Food

Finger Food

Preis pro Stück

Medaillons mit Gemüsespieß	2,50 €
Hähnchenbrust mit Obstspieß	2,50 €
Melonenschiffchen mit Parmaschinken	2,00 €
Schinkenröllchen mit Spargel	2,00 €
Bruschetta	1,00 €
Garnelenspieß	2,00 €
Cocktailtomate mit Mozzarella und Basilikum	1,00 €
Mini-Wrap mit Hähnchenfleisch	2,00 €
Mini-Frikadelle mit Gemüsespießchen	1,00 €
Hähnchen am Bambus-Stick	1,00 €
Mini Quiche	1,00 €
Löffelchen mit Stremel-Lachs & Honig-Senfsauce	2,00 €
Rosette von Tête de Moine (Halbhartkäse) mit Feigensenf auf Löffelchen	1,50 €
Steinpilzcreme mit Mini-Schwarzbrot	1,00 €
Käse-Trüffelkugeln	1,00 €
Gefüllte Datteln im Speckmantel	1,00 €

Weitere Finger Food Variationen auf Anfrage.



Für die schnelle Mahlzeit

Preis pro Stück

1/2 Brötchen mit Mett²	1,50 €
1/2 belegtes Brötchen^{2,4,1} Aufschnitt, Braten, Käse, garniert	1,50 €
1/2 belegtes Brötchen, extra^{4,1} Salat, Roastbeef, Braten, Schinken, Käse, aufwendig garniert	1,70 €
Baguette, verschieden belegt² Salat, garniert nach Wahl: Schinken ⁴ , Salami ⁴ , Käse ¹	2,75 €
Baguette mit Thunfisch oder Lachsersatz¹ garniert mit Ei & Salat	3,25 €
Schnitzelteller Schinkenschnitzel, Tomatensalat, Kartoffelsalat, Lauchsalat, Brot	8,00 €
Salatteller Salate der Saison, Hähnchenbrust oder Thunfisch	7,00 €



Beachten Sie bitte auch unseren Frühstücksflyer mit vielen leckeren Angeboten rund um den „guten Morgen“.



Feine Suppen

Preis pro Portion (250 ml)

Tomatensuppe	2,50 €
Zwiebelsuppe	2,50 €
Lauch-Cremesuppe	2,50 €
Kohlrabi-Kartoffel-Cremesuppe	2,50 €
Broccoli-Rahmsuppe	2,50 €
Champignon-Rahmsuppe	2,50 €
Klare Hühnersuppe mit Einlage	2,50 €
Klare Rindfleischsuppe mit Einlage	3,00 €
Klare Gemüsesuppe mit Mettbällchen	3,00 €

Mexikanische Mais-Bohnen-Suppe 3,00 €
leicht scharf, mit Cabanossi^{5,4}

Gulaschsuppe 3,50 €

Mitternachtssuppe 4,00 €
extra reichhaltige Gulaschsuppe

Alle unsere Suppen sind hausgemacht aus besten, frischen Zutaten.



Rund um den Fisch

Delikate Fischspezialitäten aus eigener Herstellung,
sowie von den renomiertesten Lieferanten.

Fischplatte

pro Person ab 5,00 €

Diverse Räucherfischsorten, Sahnemeerrettich,
Honig-Senfsoße, Dekoration

Qualität aus dem Hause Friedrichs, Hamburg

Räucherlachs
Stremellachs
Forellenfilet
Räucheraal
Bach-Saibling
Graved Lachs



Aus eigener Herstellung

Heringshappen in Dill-Rahm
Matjesröllchen mit Preisselbeeren
Heringsstipp
Sahne-Heringsfilet
Heringsalate

Extra fein

Hummer, fertig zubereitet

Auf Anfrage



Antipasti

Feine mediterrane Vorspeisen, frisch zubereitet.

Vitello Tonnato^{2,3}
Kleine Tintenfische
Meeresfrühtecocktail

Rohkostplatte mit Kräuter Dip
Gegrilltes Gemüse
Gefüllte Peppacaps (Kirschpaprika)²
Artischockenherzen

Gefüllte rote & grüne Paprika²
Oliven mit Gemüse, Basilikum & Mandeln²
Kalamata-Oliven²
Gambas in Knoblauchvinaigrette
Tomaten mit Mozzarella & Basilikum

Serranoschinken mit Grissini
Schinken mit Melone
Balsamico-Zwiebeln^{2,1}



Antipasti-Platte

pro Person ab 5,00 €

je nach Wahl und Verfügbarkeit



Hauptgerichte

Medaillons auf Tomatenragout

mit Mozzarella überbacken

Schweinefilet

- mit Estragon-Rahm
- in Apfel-Calvados-Sauce
- auf Zucchini-Bett

Rahmgeschnetzeltes

mit frischen Champignons

Schinkenkrustenbraten

Spießbraten

Schinkenschnitzel

Medaillons

Champignon-Rahmschnitzel

Zwiebelschnitzel

Rindergulasch

Rinder-Rouladen

Zwiebelgulasch vom Schwein

Roastbeef

Kalbsgeschnetzeltes

Gebräunter Fleischkäse

Schweinefleisch-Curry mit Zucchini

Kasslerbraten auf Sauerkraut-Bett

Lasagne mit Hackfleisch

Chili con Carne

Spare-Ribs

Schnitzel natur, mit Tomate und Käse überbacken

Nudelauflauf mit Hähnchenbrust und Broccoli⁵

*Zwischen
5,00 € bis 10,00 €
je nach Wahl*

Entenbrust, zartrosa gebraten auf Wokgemüse
Putengeschnetzeltes mit Zucchini & Steinpilzen
Hähnchentopf mit Pfirsichen
Exotische Curry-Reispfanne mit Hähnchenbrustwürfeln
Lammfilet mit Rosmarin-Jus

Hähnchenbrust

- im Knuspermantel
- in leichter, fruchtiger Sauce
- auf Blattspinat mit Mozzarella & Pinienkernen überbacken
- gefüllt mit Frischkäse, Rucola & getrockneten Tomaten
- in Apfel-Thymian-Sauce
- mit Broccoli & Käse¹ gefüllt

Hähnchenbrust – Cordon Bleu

gefüllt mit Schinken & Käse¹

Hähnchenkeule mit Gemüse in Rieslingsauce geschmort
Hähnchenroulade mit Spinat und Frischkäse
Lachs-Lasagne⁵
Lachsfilet in Kerbel-Rahm mit frischen Champignons
Lachsfilet in Lauch-Rahm mit grünen Bandnudeln
Gefüllte Seezungenröllchen mit Lachsfarce

Zanderfilet in Weißweinsauce, auf Gemüsebett
Riesengarnelen in Curry-Rahm-Soße

Nur zur Saison

Hirschgulasch
Hirsch-Rouladen
Rehrücken
Rehgeschnetzeltes mit Austernpilzen
Pffifferlinge mit Medaillons
Pffifferlinge in Rahmsauce
Gänsekeulen



Büfettvorschläge

Rustikales Büfett, kalt

Schinkenschnitzel, Hähnchenbrust
3 Sorten hausgemachte Salate nach Wahl
Brotkorb, Dessert nach Wahl

pro Person
12,00 €

Rustikales Büfett, warm

Saftiger Schweinebraten in Senf-Zwiebelsauce,
Kartoffelgratin⁵, rustikale Gemüseauswahl,
Krautsalat, Dessert nach Wahl

pro Person
14,50 €

Feines Büfett I (ab 10 Personen)

Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilet,
Stremellachs, Sahnemeerrettich
Brotkorb, Kräuterquark
Roastbeef mit Sauce Remoulade
Bunte Salatplatte mit verschiedenen Dressings
Schweinefilet in Estragon-Rahm
Zanderfilet mit Gemüsestreifen in Weißweinsauce
Beilagen nach Wahl
Dessert nach Wahl

pro Person
23,00 €

Feines Büfett II (ab 10 Personen)

Tomate mit Mozzarella, Rohkostplatte mit Kräuterdip,
Spargelsalat, Geflügelsalat Indischer Art⁵
Knusper-Baguette
Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Pinienkernen,
Kartoffelgratin⁵, Grüne Bandnudeln
mit Lachs-Sahnesauce
Dessert nach Wahl

pro Person
19,00 €

Mediterrane Köstlichkeiten (ab 10 Personen)

Parmaschinken mit Melone und Bruschetta, Mini Quiche
Anti-Pasti-Platte mit Oliven, gefüllten Peperoni,
Artischocken, und eingelegtem Gemüse
Ciabatta, verschiedene Sorten mit Kräuter-Dip
Medaillons auf Tomatenragout mit Mozzarella
überbacken und Gnocchi
Kleine Hähnchenroulade mit Spinat-Käsefüllung
und Kartoffelgratin⁵
Mascarpone Creme mit Cantucchini, Pfirsich
und Krokant aus eigener Herstellung

pro Person

21,⁰⁰ €

Das Büfett für ihre Familienfeier (ab 15 Personen)

Broccolicremesuppe mit Sahnehäubchen
Salatvariationen
Rahmgeschnetzeltes mit Rösti und Bandnudeln,
Hähnchenbrust im Knuspermantel,
Curry Reis mit Früchten⁵
Dessert nach Wahl

pro Person

18,⁰⁰ €

Winter-Büfett, warm

Hirsch-Ragout mit Spätzle und Rotkohl, Birne mit
Preisselbeeren, Bratpfel mit Vanillesauce

pro Person

18,⁰⁰ €



Salate

Alle Salate stellen wir selbst her. Sie enthalten keine Konservierungsstoffe und sind daher zum alsbaldigen Verzehr bestimmt.

Kartoffelsalat
Nudelsalat⁴
Tortellinisalat⁴
Farfallesalat
Lauchsalat
Wurstsalat⁴
Waldorfsalat
Krautsalat
Reissalat mit Pute⁴
Reissalat mit Thunfisch
Maissalat
Champignon-Ei-Salat
Tomaten-Ei-Salat
Käsesalate
Hirtensalat
Nizzasalat
Geflügelsalat klassisch⁵
Geflügelsalat indisch⁵



Grüne Blattsalate

dazu wahlweise Speckwürfel, Croutons, Kerne, Sprossen

Feldsalat nach Saison

Bunte Salatschüssel oder -platte

mit Dressing nach Wahl

pro Portion 2,50 €

Beilagen

Sahnekartoffeln
Kartoffelgratin⁵
Rösti-Ecken
Gnocchi
Schupfnudeln
Spätzle
Semmelknödel
Kartoffelknödel

pro Portion 2,50 €

Salzkartoffeln
Bandnudeln, weiß oder grün
Butter-Reis

pro Portion 1,50 €

Vegetarische Gerichte

Fetakäse mit Blattspinat in Blätterteig
Gemüsepfanne mit Reis und Fetakäse
Broccoli-Nussecken
Blumenkohl-Käsemedaillons

Blumenkohl & Broccoli
mit Sauce Hollandaise

pro Portion 3,00 €

Klassische Gemüseplatte
mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Bohnen, etc.

pro Portion 3,00 €

Italienische Gemüseplatte
mit Fenchel, Spinat, Zucchini, Paprika, Auberginen

pro Portion 3,50 €

*Fragen Sie uns
nach weiteren
Zusammen-
stellungen.*

Nur zur Saison
grüner & weißer Spargel



Süße Desserts

pro Portion 2,75 €

Mousse au Chocolat
Weiße Mousse mit Himbeermark
Zimt-Pflaumen-Mousse

Tiramisu
Rote Grütze
Vanillecreme
Kokos-Griescreme mit karamellisierten Ananas
Westfälische Herrencreme
Mascarpone-Eierlikör-Creme mit Himbeeren

Pfirsich-Mascarpone-Creme mit Cantucchini

Obstsalat, klassisch
Obstsalat, exotisch
Orangencreme

Ricotta-Dessert mit Aprikosen und Amaretti
Vanillequark mit Kipferln & Orangenfilets
Weißweincreme mit Trauben

Nur zur Saison

Erdbeeren mit Vanillecreme
Marinierte Erdbeeren
Erdbeer-Mousse



Im Winter

Spekulatiusmousse
Rotweincreme
Bratäpfel mit Vanillesoße
Bratapfel-Vanillecreme
Kaiserschmarn mit
Vanillesauce

Herzhaftes

Gefüllte Pfirsiche & Birnenhälften mit Käsecreme
Angemachter Camembert

Kräuterquark
Party-Schmalz
Kräuterbutter, Tomatenbutter

Baguette
Zwiebelbrot
Ciabatta
Walnuß-Ciabatta
Tomaten-Ciabatta
Oliven-Ciabatta
Partybrötchen

Käseplatte
mit Trauben & Früchten garniert

pro Portion 2,50 €



feinkost engstfeld

Parkplätze direkt vor dem Haus.

Lieferung innerhalb Radevormwald frei Haus

Lieferung ausserhalb Radevormwald pro Kilometer 1,00 €

Keine Lieferung am ersten und zweiten Weihnachtstag.

Sonstige Feiertage nach Absprache.

Feinkost Engstfeld
Inh. Helga Büscher
Kaiserstraße 178
42477 Radevormwald

Tel.: 0 21 95/10 34
Fax: 0 21 95/6 99 19
info@feinkost-engstfeld.de
www.feinkost-engstfeld.de
www.facebook.com/feinkost.engstfeld

Zusatzstoffe:

- 1: mit Farbstoff
- 2: mit Konservierungsstoff
- 3: mit Antioxidationsmittel
- 4: mit Phosphat
- 5: mit Geschmacksverstärker