



HÄPPCHEN-ESSEN
CATERING & FINGERFOOD

Kreative Kochkunst



Kreative Kochkunst eines professionellen Teams: Häppchen Essen!

Wir sind ein kreatives Unternehmen, das sich zum Ziel gemacht hat, Ihre privaten und geschäftlichen Festlichkeiten und Anlässe mit unserer vielfältigen Kochkunst und Logistik professionell auszurichten.

Egal, ob Geburtstag, Hochzeit, Firmen-Jubiläum, Tagungsverpflegung oder Messe-Catering - wir haben genau das richtige Angebot, auch für Ihren nächsten Event!

Sie sehen in unserem umfangreichen Catering-Angebot eine Auswahl verschiedener Speisen - angefangen von der Suppe (aus der Bügelflasche) bis hin zu ausgefallenen Menus und erstklassigem Fingerfood.

Weitere Wünsche für Menus und Buffets erfüllen wir gerne.

Zudem bieten wir bei Bedarf zusätzliche Leistungen, wie Getränke-Kommission, Geschirr-Verleih und Servicepersonal an.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches, individuelles Angebot.

Sie erreichen uns telefonisch unter 0201/361 599 4
oder per E-Mail an info@haeppchen-essen.de!

**Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste
Wolfgang Pilken, Marc Rilinger & das Team von „Häppchen Essen“**



Alle unsere Produkte sind aus eigener Herstellung und reine Handarbeit

- Mindestproduktionsmenge für unser Fingerfood: 10 Teile pro Sorte -

Häppchens Fingerfood-Buffer I

Pizza Muffin Margharita

Chili-Kräuter-Tapenade, Ciabattasegel, Birnenpüree

Salat vom Spanferkel mit Apfel und Kartoffeln

Wildreisküchlein mit gebratener Dorade, Avocado-Mango-Salsa

Kräutercrêpes gefüllt mit Rauchlachs, Crème fraîche & Sesam

Gambas am Spieß im mediterranen Kräuterduft

Praline vom Red Snapper, Frankfurter Sauce

Medaillon vom Duroc Schweinefilet mit Armagnac-Pflaumen

Gerolltes vom Roastbeef gefüllt mit Honigsenf, Salat und Kohlrabi

Terrine vom Schwarzfederhuhn, Marmelade von Tomate und Physalis

Quarkcrème mit Beeren und Mandelkrokant

Rübli-Schnitte gefüllt mit Blutorangenmousse

Preis für Stehempfang mit 6 Teilen pro Person 12,00 €

Preis für Empfang mit 10 Teilen pro Person 20,00 €

Preis für Buffet mit 12 Teilen pro Person (**Preisvorteil**) 22,80 €

oder mehr Teile

Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.



Häppchens Fingerfood-Buffer II

Vegetarischer Wrap gefüllt mit Salat, Frischkäse und Gemüsen

Süßkartoffelsalat mit Granatapfel

Tiramisu vom Seesaibling

Garnelen „West Indian“ mit Kokos und Sprossengemüse

Angemachter Hummercocktail im Curry-Krapfen

Meerbarbe-Filet auf Lauchsalat und Cashewkernen

Strudel von der Perlhuhnbrust mit Kaiserschotenstroh, Koriander-Apfel

Sesam-Lammfilet auf Papaya-Senfrüchten

Wiener Tafelspitz mit karamellisiertem Apfel-Meerrettich-Dip

Schweizer Charcutèrie, Luftgetrocknetes mit Parmesan

Mandelmascarpone mit Amaretto, Ananasratatouille

Joghurt Risotto mit Granatapfeljus

Preis für Stehempfang mit 6 Teilen pro Person 12,00 €

Preis für Empfang mit 10 Teilen pro Person 20,00 €

Preis für Buffet mit 12 Teilen pro Person (**Preisvorteil**) 22,80 €

oder mehr Teile

Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.



Häppchens Fingerfood-Buffer III

Tartar vom Ziegenkoude auf Pumpenickel

Parmesan–Oliven-Plätzchen mit Rucola

Feinstes vom Scampis im Noriblatt

Lachspailarde mit Pesto auf Gurkenratatouilles

Jakobsmuschel auf Erbsenpüree

Chiffonade vom Spinatsalat, Tiefseegarnelencocktail

Gewürz-Hähnchenfilet mit Ananas und Minze

Mit Tomatenpüree gefüllte Datteln im Chorizo-Mantel

Lammroastbeef auf Auberginenkaviar

Rumpsteak Strindberg

Amarettini Mousse mit Singapur-Sling-Kirschen

Himbeertörtchen auf Crème patissière

Preis für Stehempfang mit 6 Teilen pro Person 12,00 €

Preis für Empfang mit 10 Teilen pro Person 20,00 €

Preis für Buffet mit 12 Teilen pro Person (**Preisvorteil**) 22,80 €

oder mehr Teile

Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.



Häppchens Fingerfood-Buffer IV „Herzhaftes und Deftiges aus dem Pott“

Gemüsepfannkuchen vegetarisch

Westfälischer Kartoffelsalat in Essig und Öl

Kumpel Frikadelle mit Senf

Schnitzelchen vom Schwein mit Remoulade

Hähnchenfilet im Knuspermantel, Kräuterdip

Gebratene Blutwurst in Weißbrotbröseln auf Pumpernickel, süßer Senf

Gebratene Gemüse mit Ziegenkäse

Lachs Schnittchen auf Vollkornbrot

Trilogie von roter Beete mit Hering im Weckglas

Armer Ritter von der Räucherforelle, Pumpernickel-Crumble

Süße Bäckerwaffel mit Herrencrème

Grießflammerie mit Kirschen

Preis für Stehempfang mit 6 Teilen pro Person 12,00 €

Preis für Empfang mit 10 Teilen pro Person 20,00 €

Preis für Buffet mit 12 Teilen pro Person (**Preisvorteil**) 22,80 €

oder mehr Teile

Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.



Häppchens Fingerfood-Buffer V

- Für kurzentschlossene Kunden -

„Lassen Sie uns machen, etwas Leckerer geht fast immer!“

Preis für Stehempfang mit 6 Teilen pro Person	12,00 €
Preis für Empfang mit 10 Teilen pro Person	20,00 €
Preis für Buffet mit 12 Teilen pro Person (Preisvorteil)	22,80 €
oder mehr Teile	

Quiche Torte - 12er Schnitt (Ø 28 cm) pro Stück

Quiche vom Lauch	20,00 €
Zwiebelkuchen	20,00 €
Mediterrane Gemüsequiche	20,00 €
Quiche von Feigen und Schafskäse	23,00 €
Quiche Spinat, Mozzarella und Tomate	23,00 €
Quiche Lorraine	23,00 €

Quiche vom Blech - 50er Schnitt pro Stück

Quiche vom Lauch	40,00 €
Zwiebelkuchen	40,00 €
Mediterrane Gemüsequiche	40,00 €
Quiche von Feigen und Schafskäse	46,00 €
Quiche Spinat, Mozzarella und Tomate	46,00 €
Quiche Lorraine	46,00 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.



Suppen, inkl. Brotkonfekt

pro Portion

Möhren-Honigsuppe mit Wan Tan	3,30 €
Champignon-Currysuppe mit Blattspinat und Hähnchenfilet	3,40 €
Pastinakensuppe mit Geflügelspieß	3,40 €
Pot au feu von Gemüse	3,40 €
Ungarische Gulaschsuppe	3,50 €
Essenz von der Kirschtomate mit Topfenklößchen	3,50 €
Sauerampfersuppe mit Zanderklößchen	3,50 €

Häppchens Süppchen in der Bügelflasche – mit Strohalm

Orangen-Möhren-Suppe

Zuckerschoten-Erbesen-Suppe

Chili-Tomato-Shot

Asiatische Kartoffelsuppe

Preis pro Portion

3,40 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.

- Mindestbestellung für unsere Buffets: 15 Personen -

Landhausbuffet kalt/warm

Elsässer Schafskäsequiche

Tomaten-Focaccia mit Kräuter-Guacamole

Kalbsröllchen mit Pesto-Linguine gefüllt, in Kräuter-Olivenöl mariniert

Pikanter Salat von der Entenkeule

Gebrautes Gemüse mit Parmesan (Zucchini, Auberginen, Champignons)

Kartoffelsalat in Kürbiskernöl und Speck

Marinierter Kabeljau und Lachs auf Salzkraut mit Salicorn

Brotssortiment mit Cocktail- und Kräuterdip

Gefüllte Maispouardenbrust mit Tomate und Basilikum

Zitronensauce

Zucchini-Paprikagemüse

Walnuss-Spätzle

Aus unserer Patisserie:

Torta de la Nonna

Baumtomatenmousse mit Basilikum, Pfirsichkompott

Preis pro Person

29,00 €

Zusätzlich - ab 25 Personen

Steinpilz-Ravioli auf tomatisiertem Ratatouillegemüse

Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.



Mediterranes Buffet kalt/warm

Carpaccio von Wiesenchampignons, Olivenbeize, Parmesan

Gazpacho Salat mit Croutons und Mandel-Koriander-Pesto

Orecchiette-Salat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Rucola

Bulgursalat mit Auberginen und Lammfleischbällchen

Kalbsröllchen mit Trüffeltapenade und Spaghettini

Gedämpfter Schweinebauch in Kapernsauce

Gambas in Knoblauch-Marinade

Dorade im Rosmarin-Thymianduft auf Rucola

Brotsortiment mit Cocktail- und Kräuterdip

Schweinefilet mit Blattspinat, Mozzarella und Pesto gefüllt

Estragonsauce

Frisches Marktgemüse

Geröstete Grenaille-Kartoffeln mit fleur de sel

Aus unserer Patisserie:

Mandelmilch mit Himbeeren und Krokant

Tiramisu-Torte mit Amarenakirschcocktail

Preis pro Person

31,00 €

Zusätzlich - ab 25 Personen

Lyoner „Coulibiac“

Blätterteig gefüllt mit Salmfilet, Rotbarsch, Crème fraîche und Egerlingen

Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.



Buffet der Aromaten

Salat von schwarzen Linsen mit einer Entenbrust à l'orange

Brie de meaux im Filouteig auf Kaiserschoten, Mandarinen-Chutney

Avocados auf katalanische Art

Quiche von Feigen und Ziegenkäse

Salat von Schmortomaten, Lauch und Zuckerschoten
dazu ein Seewolf aus der Kräuterfolie

Vitello vom Duroc Carrè in Honig-Senf-Kräuterbeize

Koriander-Garnelen auf Curcuma-Kokosgemüse

Thaiwürziges Allerlei vom Hoki-Filet

Brotkonfekt mit Cocktail- und Kräuterdip

Sauerbraten von der Entenbrust
Sesam-Kartoffelplätzchen
Spitzkohlköpfchen

Aus unserer Patisserie:

Kardamomtorte mit weißer Schokolade

Haselnussterrine im Baumkuchenmantel, Schokoladensalami

Preis pro Person

33,00 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.



Vegetarisches Buffet

Karamellierte rote Beete mit Schafskäsecreme

Salat von Gemüsenudeln in Sesamdressing

Gebackene Zucchini gefüllt mit Balsamico-Quark

Mediterraner Gemüse Kuchen

Tortilla Espagnol

Grüner Spargelsalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen

Paprika-Crespelle

Orecchiette-Salat mit feinem Ratatouillegemüse

Oliven-Focaccia

Brotsortiment mit Cocktail- Kräuterdip

Tofu in Cornflakes gebraten

Scharfes Birnen-Lauchgemüse mit Sellerie-Walnusspüree

*

Geröstete Kartoffelchen mit Quarkschmand

*

Ravioli mit Karotte-Ingwerfüllung auf Shi Take Pilzen

Schokoladen Brownie

Englische Konditorcreme mit frischen Früchten

Preis pro Person

29,00 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.



Einen „Happen“ Essen im Stehen: Unser Gabel- /Löffelfood

<u>Risotto vom Ebli (Weichweizen) mit Mangoldgemüse und Kirschtomaten</u>	
<u>Tranchen von der Maispoularden Brust</u>	
als Ergänzung zum Fingerfood	4,50 €
als Hauptgang-Portion	7,90 €
<u>Deftiges Lammcurry mit Pilawreis</u>	
als Ergänzung zum Fingerfood	5,50 €
als Hauptgang-Portion	9,50 €
<u>Scharfe Udon-Nudeln mit Ananas, Frühlingszwiebeln und Garnelen</u>	
als Ergänzung zum Fingerfood	4,50 €
als Hauptgang-Portion	7,90 €
<u>Waldpilzragout in Rosmarinrahm und gebratenen Serviettenknödeln</u>	
als Ergänzung zum Fingerfood	4,50 €
als Hauptgang-Portion	7,90 €
<u>Pot au feu vom Rind mit Gemüse und Kartoffelchen</u>	
als Ergänzung zum Fingerfood	5,50 €
als Hauptgang-Portion	9,50 €
<u>Gerahmtes Riesling-Kraut mit Seeteufel im Speckmantel</u>	
als Ergänzung zum Fingerfood	6,50 €
als Hauptgang-Portion	11,50 €
<u>Lachs im Kartoffelmantel auf Curcuma-Gemüse</u>	
als Ergänzung zum Fingerfood	4,80 €
als Hauptgang-Portion	8,50 €
<u>Basilikumpesto-Gemüse mit römischen Gnocchis</u>	
als Ergänzung zum Fingerfood	3,60 €
als Hauptgang-Portion	6,00 €
<u>Cassoulet von der Ochsenbacke mit Cassis-Schalotten, Kartoffelchen</u>	
als Ergänzung zum Fingerfood	5,50 €
als Hauptgang-Portion	9,50 €
<u>Häppchens Currywurst, dazu Brotkonfekt</u>	2,40 €
<u>Stielmus mit Kalbsnockerln</u>	
als Ergänzung zum Fingerfood	4,50 €
als Hauptgang-Portion	7,90 €
<u>Orecchiette-Nudel nach Art des Patrons</u>	
als Ergänzung zum Fingerfood	3,60 €
als Hauptgang-Portion	7,00 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.



Die nachfolgenden Menus werden Ihnen zum direkten Verzehr zeitgenau und tellerfertig angeliefert.

- Mindestbestellung: Für 12 Personen -

Menu I

Tradition Italiens

Salat von Artischocken auf Rucola, Gamba im Salbeiduft, Doradefilet in Kräutern gebraten, Chip von Parma Schinken, Brotkonfekt.

Tranchen von der Ochsenbacke in roter Bordeauxsauce

Spitzkohlköpfchen

Kräuter-Kartoffelplätzchen

Gewürztraminer Flan auf Mandelbiscuit

Orientalischer Aroma Kuchen

Preis pro Person

27,00 €

Menu II

Trilogie von Carpaccio

Wiesenchampignons in Olivenbeize, Parmesan, Veltliner Rauchfleisch, Basilikumpesto, Kalbstafelspitz in Kräuterbeize, Wildkräutersalat, Brotkonfekt

Entenbrust mit einer Kürbiskernfarce im Wirsingmantel

Honigsauce

Sesam-Kräuterspätzle

Frisches Marktgemüse

Weißer Kaffeemousse

Schokoladentarte

Preis pro Person

28,00 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.



Menu III

Frikassee vom Lachs und Avocado, gebratener St. Pierre mit Sesam-Ingwerkruste
Bachsaibling in Passionsfrucht, karamellierter Fenchelsalat, Brotkonfekt

Tornedos vom Kalbsfilet, Morchelrahm
Mit Gemüse gefüllter Kohlrabi
Kartoffelgratin

Bayrische Crème im Baumkuchenmantel
Himbeer-Tartelette

Preis pro Person

30,00 €

**Wir kochen gerne in Ihrer Küche - nach individueller Absprache!
Unser Vorschlag:**

Menu IV

Essenz von der Kirschtomate in der Espressotasse

Antipasti-Teller

Marinierte Gemüse von Kräuterseitling, Paprika und Zucchini,
Scampi, Involtini vom Kalb, Wildkräutersalat, Brotkonfekt

Steinbutt-Filet auf Linguine-Nest
Safranschaum und Gemüseperlen

Lammrücken farciert im Mangold
Bohnenragout
Feine Grenaille Kartoffeln in Rosmarin

Zuger Kirschtorte, Pralinen-Calvados-Eis & Cassispflaumen

Preis pro Person

41,00 €

Weiter Auswahlmöglichkeiten nach Absprache

Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.



Getränke – Auszug aus unserem Angebot:

Die Lieferung der Getränke erfolgt in Kommission;
Abrechnung nach Verbrauch.

Alkoholfrei

Mineralwasser (gr. Fl.)	2,00 €
Orangensaft 1l	3,00 €
Tagungsgetränke 0,25l (Mineralwasser, stilles Wasser, Apfelsaft, Orangensaft, Coca-Cola)	1,50 €

Zum Sektempfang

Balbinot Prosecco Frizzante, Venetien, Italien 0,75 l	9,90 €
Elbling Cremant, Weingut Hellershof-Zilliken, Mosel 0,75l	13,60 €
Brut de Charvis, Vin Mousseux de Qualite blanc Burgund, Frankreich, 0,75 l	12,40 €
Häppchens alkoholfreier Cocktail 1l – eigene Herstellung -	5,20 €

Weine

Grauer Burgunder, Weingut Ellermann Spiegel, Pfalz 0,75 l	11,40 €
Barbazul Huerta de Albalá, Tintilla de Rota Syrah, Merlot Cádiz, Spanien, 0,75 l	13,70 €

Bier

König Pilsener vom Fass, pro Liter	4,40 €
Alkoholfreies König Pilsener 0,33l	1,60 €
Erdinger Weißbier 0,5l	2,10 €
Stauder Fassbrause 0,33l - alkoholfrei	1,60 €

Kaffee

Tasse Filterkaffee	1,20 €
Kaffeespezialitäten	1,50 €
Therme Kaffee 1,3l	10,00 €
Therme Kaffee 1,8l (inkl. Kaffeesahne und Portionszucker)	14,80 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.



Equipment

Wir bieten Ihnen an, Geschirr, Bestecke, Gläser, Tische, Stühle, Tischwäsche, etc. für Ihre Veranstaltung von uns auszuleihen.

Gerne erstellen wir Ihnen passend zu Ihrem Bedarf ein entsprechendes Angebot.

Mitarbeiter

Service-Mitarbeiter/pro Stunde

27,00 €

Koch/pro Stunde

28,00 €

zzgl. ges. MwSt.

Planung

Gerne können Sie für größere Veranstaltungen einen Termin zur persönlichen Absprache mit uns vereinbaren.

Wir stehen dafür montags bis freitags in der Zeit von 8 – 16 Uhr zur Verfügung.

Unsere Öffnungszeiten

Montags - Samstags

Sonntags geschlossen (Verfügbarkeit auf Anfrage)

Platz für Ihre eigenen Notizen

Anlass _____

Datum/Gästeanzahl _____

Veranstaltungsort _____

Programmpunkte _____

Dekoration _____

Geschirr/Equipment _____

Speisen/Getränke _____

Sonstiges _____



Umweltfreundliche und nachhaltige Logistik

*Lieferzonen

Mindestbestellwert & Lieferkosten

Lieferzone 1

Bergerhausen, Stadtkern, Südostviertel, Südviertel, Steele, Huttrop, Rüttenscheid, Rellinghausen, Stadtwald, Überraehr-Hinsel

Mindestbestellwert: 80,00 Euro
Lieferkosten (bei geringerem Bestellwert): 15,00 Euro

Lieferzone 2

Schonnebeck, Stoppenberg, Nordviertel, Frillendorf, Leithe, Altendorf, Ostviertel, Kray, Westviertel, Freisenbruch, Frohnhausen, Holsterhausen, Horst, Fulerum, Margarethenhöhe, Burgaltendorf, Haarzopf, Überraehr-Holthausen, Heisingen, Bredeney, Byfang, Fischlaken, Werden, Schuir, Kupferdreh

Mindestbestellwert: 120,00 Euro
Lieferkosten (bei geringerem Bestellwert): 20,00 Euro

Lieferzone 3

Karnap, Altenessen-Nord, Vogelheim, Katernberg, Bergeborbeck, Dellwig, Gerschede, Frintrop, Borbeck-Mitte, Bochold, Bedingrade, Schönebeck, Altenessen-Süd, Heidhausen, Kettwig

Mindestbestellwert: 150,00 Euro
Lieferkosten (bei geringerem Bestellwert): 25,00 Euro

Lieferkosten entfallen bei Selbstabholung.

Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.



Allgemeine Geschäftsbedingungen

Im Preis enthalten sind Anlieferung (siehe Lieferzonen*) und einmaliges Abholen unseres Materials. Darüber hinaus erbrachte Leistungen wie Auf- und Abbau werden mit einem Stundensatz von 23,00 Euro berechnet.

Alle angegebenen Preise sind Nettopreise und verstehen sich zuzüglich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Je nach Lieferort fällt ein Mindestbestellwert an. Wird dieser Mindestbestellwert nicht erreicht, werden Lieferkosten angerechnet (siehe Lieferzonen*/Umweltfreundliche und nachhaltige Logistik).

Ab 1000,00 Euro Auftragswert erbitten wir eine Anzahlung von 50 % nach Bestätigung, spätestens aber eine Woche vor Erfüllung des Auftrages.

Die Stornierung oder Änderung eines Auftrages ist spätestens 48 Stunden vor dem vereinbarten Liefertermin telefonisch oder schriftlich anzuzeigen und bedarf unserer schriftlichen Bestätigung.

- Bei Abbestellungen bis 48 Stunden vorher: 50% des Auftrags werden in Rechnung gestellt.
- Bei Abbestellungen bis 24 Stunden vorher: 80% des Auftrags werden in Rechnung gestellt.

Bei Nutzung unseres umfangreichen Leistungs-Spektrums (Catering, Personal, Logistik, Equipment) stehen wir Ihnen auch bei der Beratung und Planung Ihrer kompletten Veranstaltung zur Verfügung. Im Angebot sind folgende Leistungen pauschal enthalten:

- 1 persönlicher Termin & 2 Überarbeitungen des Angebotes.

Weitere Arbeitszeit stellen wir je nach Aufwand in Rechnung.

Reklamationen und/oder Mängelrügen sind unverzüglich nach Stellung der Leistung anzuzeigen.

Nebenabreden bedürfen der Schriftform.

In Fällen höherer Gewalt ist der Verkäufer für die Dauer der Behinderung von der Verpflichtung zur Lieferung befreit. Schadenersatzansprüche können in solchen Situationen nicht geltend gemacht werden.

Beschädigungen oder Verlust unseres Equipments sind vom Auftraggeber zum Neuwert zu ersetzen. Bei überdurchschnittlicher Verschmutzung von Equipment wird der zusätzliche Reinigungsaufwand berechnet.

Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum.

Unsere Rechnungen sind nach Erhalt ohne Abzüge sofort zahlbar.

Bei erheblichen Preiserhöhungen unserer Rohprodukte behalten wir uns eine Änderung der ausgedruckten Preise vor.

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit.
Dieser Prospekt wurde am 3. Januar 2019 erstellt.

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Essen.





HÄPPCHEN-ESSEN

Häppchen Essen GmbH
Catering & Fingerfood

Witteringstraße 7-9, 45130 Essen

Tel. 0201/361 599 4

Fax 0201/365 769 5

E-Mail: info@haeppchen-essen.de

www.haeppchen-essen.de

Inh. Marc Rilinger · Wolfgang Pilken

