



# Kreative Kochkunst 3.0



## **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 Suppe und Quiche bis hin zu ausgefallenen Buffets und erstklassigem Fingerfood.

Weitere Wünsche für Buffets und individuell zusammengestellte Menus erfüllen wir gerne.

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

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches, individuelles Angebot.

Sie erreichen uns telefonisch unter 0201/361 5994  
oder per E-Mail an [info@haeppchen-essen.de](mailto:info@haeppchen-essen.de)

**Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!**

**Marc Rilinger, Wolfgang Pilken & Benjamin Faber  
und 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  
„Herzhaftes und Deftiges aus dem Pott“**

Westfälischer Kartoffelsalat in Essig und Öl

Kumpel Frikadelle mit Senf

Schnitzelchen vom Schwein, Remoulade

Hähnchenfilet im Knuspermantel, Kräuterdip

Crunch von der Blutwurst mit Birne, Kürbiskern-Kartoffelschaum

Geräuchertes Forellentörtchen, Tomatenpüree

Fruchtiger Frischkäse-Dip im Weckglas, Pumpernickel

\*\*\*

Grießflammerie mit Kirschen

Preis pro Teil

2,00 €

**Unsere Empfehlung**

Steh-Empfang

Buffet

5-6 Teile pro Person

10-12 Teile pro Person

**Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.**

## Häppchens Fingerfood-Buffer II

Zucchini-Oliven-Salat, Pesto Rosso, Saaten

Dörrtomaten-Polenta, Rucola-Crème, Kalamata Oliven

Tortilla mit gebratener Dorade, Avocado–Mango–Salsa

Kräutercrêpes gefüllt mit Rauchlachs, Crème fraîche & Sesam

Gamba am Spieß im mediterranen Kräuterduft

Shrimps, Schnittlauch & Eigelbcrème, Ciabattasegel

Gerolltes vom Roastbeef gefüllt mit Honigsenf, Salat und Kohlrabi

Kalbsfrikadelle auf Erbsen

Geflügel-Knusper-Praline, Joghurt, Mandarine

Enten-Sesam-Konfekt, Rote Beete-Mousse, Gewürzsud

\*\*\*

Waldbeeren-Joghurt-Biscuitschnitte

Preis pro Teil

2,10 €

### Unsere Empfehlung

Steh-Empfang

Buffet

5-6 Teile pro Person

10-12 Teile pro Person

**Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.**

## Häppchens Fingerfood-Buffer III

Frischkäse-Praline, Salsa Mediterrana

Vegetarischer Wrap gefüllt mit Salat, Orangen-Curry-Dip und Gemüse

Garnelen „West Indian“ mit Kokos und Sprossengemüse

Räucherforellenmousse, Apfelchutney

Kabeljau & Chorizo auf Chili-Kartoffelcrème

Seehecht in Maracuja gegart, roter Hummus, Frisée

Pistazien-Kalbs-Riegel, Trüffeljus

Lammfilet im Kräuterduft auf Aubergine und Schafskäse

Tranche von der Perlhuhnbrust mit Kaiserschotenstroh, Koriander-Apfel

Geräuchertes Roastbeef-Tatar, Senfsauce, Gurke

\*\*\*

Espresso-Schokoladen-Mousse „Black & White“

Preis pro Teil

2,20 €

### **Unsere Empfehlung**

Steh-Empfang

Buffet

5-6 Teile pro Person

10-12 Teile pro Person

***Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.***

**NEU! Exklusiv! Besonders! Aufwendig!  
Häppchen „Extravagant!“**

**Größere Fingerfood-Vorspeisen** (auf exklusivem Geschirr)

Crème brûlée vom Ziegenkäse mit Birnen-Nuss-Crumble

Gebeizter Kaffee-Lachs auf karamellisiertem Chicorée, Reissalat „Sushi Style“

Beluga-Linsensalat mit geräucherter Entenbrust trifft Teriyaki-Wachtelbrust

„Surf & Turf“ - Rumpsteak Strindberg & Garnele im Wasabi-Dip, Kartoffelchips

Wiener Tafelspitz im Artischocken-Pilzboden, Kräuter-Meerrettichmousse

\*\*\*

**Warmer Hauptgang** (sortenrein - im Chafing Dish)

Gebratener Seeteufel auf Süßkartoffel-Püree

Weißer Speckschaum & Wasabi-Spitzkohl

Mit Ricotta und Spinat gefüllte Pasta

Morchelrahm & Birnenspalten

\*\*\*

**Dessert**

Mascarpone-Tonkabohnen-Mousse mit Ragout von Mango und Passionsfrucht  
Schokocrumble

Bennys Brownie mit beschwipsten Beeren, Vanillecreme und Nusscrunch

**Unsere Empfehlung**

Buchen Sie eine Servicekraft (externer Dienstleister) dazu, die Sie bei ihrer exklusiven Veranstaltung tatkräftig unterstützt.

Ab ca. 20 Personen empfehlen wir zusätzlich einen Koch vor Ort, der die Speisen frisch für Sie und Ihre Gäste zubereitet und anrichtet.

Preis pro Person

36,00 €

***Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.***

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

|   |         |
|---|---------|
| Quiche von Bratkartoffeln, Bergkäse & Rosmarin            | 23,00 € |
| Mediterrane Gemüsequiche                                  | 24,00 € |
| Quiche von Spinat, Mozzarella und Tomate                  | 25,00 € |
| Quiche Lorraine   | 25,00 € |
| Quiche von Kürbis, Süßkartoffel und Frischkäse            | 25,00 € |
| Quiche von Asia-Gemüsen mit Sesam                         | 25,00 € |
| Quiche von getrüffeltem Kraut mit Lauch und Crème fraîche | 26,00 € |

**Quiche vom Blech - 50er Schnitt** pro Blech

|   |         |
|---|---------|
| Quiche von Bratkartoffeln, Bergkäse & Rosmarin            | 46,00 € |
| Mediterrane Gemüsequiche                                  | 48,00 € |
| Quiche von Spinat, Mozzarella und Tomate                  | 48,00 € |
| Quiche Lorraine   | 48,00 € |
| Quiche von Kürbis, Süßkartoffel und Frischkäse            | 48,00 € |
| Quiche von Asia-Gemüsen mit Sesam                         | 48,00 € |
| Quiche von getrüffeltem Kraut mit Lauch und Crème fraîche | 49,00 € |

**Suppen, inkl. Brotkonfekt** pro Portion

|   |        |
|---|--------|
| Kürbis-Kokos-Orangensuppe mit Mini Schüttelbrot         | 3,50 € |
| Weißer Tomatensuppe mit Basilikumflädle                 | 3,50 € |
| Champignon-Currysuppe mit Blattspinat und Hähnchenfilet | 3,60 € |
| Ungarische Gulaschsuppe                                 | 3,60 € |
| Marokkanisches Linsensüppchen mit Hähnchen              | 3,60 € |
| Waldpilzrahm mit Kartoffeln und Cranberry               | 3,60 € |
| Provenzalische Fischsuppe mit Sauce Rouille & Croutons  | 4,50 € |

***Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.***

**- Mindestbestellung für unsere Buffets: 15 Personen -**

**Landhausbuffet kalt/warm**

Quiche von Bratkartoffeln, Bergkäse & Rosmarin

Gezupfte Ente im Chinakohl-Mandarinen-Salat, weiße Schmand-Szechuan-Mayonnaise

Gebratenes Gemüse mit Parmesan (Zucchini, Auberginen, Champignons)

Kartoffelsalat in Kürbiskernöl und Speck

Spanische Fleischbällchen in Tomaten-Sugo, El Bondigas

Risottokrapfen, gebratener Seehecht & Pickles

Brotsortiment

\*\*\*

Apfel-Cidre Sauerbraten vom Hähnchen-Schlegel

Kartoffel-Schalotten-Kuchen

Lackiertes Rotkraut

Pasta „Rustikal“

mit Salsiccia, Wirsing, Speck und Zwiebeln

\*\*\*

Torta de la Nonna

Beerencrème mit Amaretto und Biscotti

Preis pro Person

29,50 €

**Alternative Hauptspeisen**

Ofenkartoffeln mit Teriyaki Beef, Quark-Schmand

\*

Boeuf Bourguignon, Kartoffel-Sellerie-Püree, Kaiserschoten

***Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.***



## **Mediterranes Buffet kalt/warm**

Carpaccio von Wiesenchampignons, Olivenbeize, Parmesan

Gazpacho Salat mit Croutons und Basilikum-Pesto

Orecchiette-Salat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Rucola

Tortilla mit Wasabiquark und Chips

Gambas mit Knoblauchbrot

Gebratenes Doradefilet im Rosmarin-Thymianduft auf Schmelztomatenragout

Tandoori-Sesam-Lachs auf Auberginenpüree

Feta-Oliven-Traubensalat mit Hähnchen-Knusper-Filet

Brotsortiment

\*\*\*

Maishähnchen-Brust auf Trüffelwirsing

Pilzragout

Sellerie-Kartoffelpüree

\*

Steak Saltimbocca Art mit Salbeisauce & Parmaschinken  
Blattspinat, Chips

\*\*\*

## **Feines in der Étagère**

Birnentarte, Éclair, Himbeertörtchen

Macarons, Italienisches Mandel-Limonentörtchen

Pralinchen

Preis pro Person

34,00 €

## **Alternative Hauptspeisen**

Rotwein-Kalbsragout, Schupfnudeln, Saisongemüse

\*

Orecchiette mit Steinpilzpesto, Salbei & Walnüssen

***Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.***

## **Veganes Buffet**

Anti Pasti vom saisonalen Gemüse

Gebratener Spargel „Thai Style“ mit Lauchschnipsel

Bunte Möhren-Quiche

Orientalischer Linsensalat mit Orangeranche

Udon-Nudel mit Gemüse und veganer Ente

Mediterraner Bratkartoffelsalat

Zucchiniwickel mit Auberginenkaviar

Risotto Krapfen auf Basilikum-Tomatensalat

Brotsortiment und Schüttelbrotknusper

\*\*\*

Polenta-Oliven-Würfel

Ratatouille-Gemüse

Rucola püriert

\*

Hausgemachter Kichererbsen-Tofu in Panko-Gewürz-Kruste

Linsen „Dubay-Style“

\*\*\*

Bennys Schokoladenbrownie

Kokos Panna Cotta

Preis pro Person

31,00 €

***Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.***

### **Gabel- /Löffelfood (warm)**

|  |        |
|--|--------|
| Häppchens Currywurst, dazu Brotkonfekt<br>Preis pro Portion  | 3,20 € |
| Häppchens (Marc sein) Schaschlik mit Brot<br>Preis pro Portion   | 6,50 € |
| Weißes Thai-Curry, roter Klebe-Reis & Sprossen<br>Preis pro Portion  | 7,00 € |
| Orecchiette- Nudeln nach „Art des Patrons“<br>Preis pro Portion  | 7,00 € |
| Basilikumpesto-Gemüse mit Sesam-Schupfnudeln<br>Preis pro Portion  | 7,00 € |
| Rollgersten Risotto mit Mangoldgemüse und Kirschtomaten<br>und Falafel-Bällchen<br>Preis pro Portion                 | 7,40 € |
| Gnocchi mit Steinpilzpesto, Salbei & Walnüssen<br>Preis pro Portion  | 7,50 € |
| Waldpilzragout in Rosmarinrahm mit Spinat-Kaspressknödeln<br>Preis pro Portion                                       | 7,80 € |
| Risotto Krapfen auf Ratatouille-Gemüse, Schweinelendchen<br>Preis pro Portion  | 8,00 € |
| Kürbis-Bifteki-Frikadelle auf Chili-Spitzkohl und Rahmporree<br>Preis pro Portion                                    | 8,00 € |
| Cous-Cous mit Trauben-Spinat, Lammfleischbällchen „Orient“<br>Preis pro Portion                                      | 8,20 € |
| Cassoulet von der Bavette mit Cassis-Schalotten,<br>Kartöffelchen, kleines Schrebergartengemüse<br>Preis pro Portion | 9,50 € |

***Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.***

### **Equipment**

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

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

### **Mitarbeiter**

Logistik Auf- Abbau Material/Mobiliar, pro Stunde 25,00 €

Service-Mitarbeiter/in, pro Stunde 28,50 €\*  
Koch/Köchin, pro Stunde 30,00 €

*zzgl. ges. MwSt.*

(\*4 Std. Mindest-Einsatzzeit; Preisänderungen des Dienstleisters leiten wir an unseren Kunden weiter.)

### **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)

### **Getränke**

Die Lieferung der Getränke erfolgt in Kommission.

Abrechnung nach Verbrauch.

***Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.***

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

Im Preis enthalten sind Anlieferung und einmaliges Abholen unseres Materials im Stadtgebiet von Essen. Darüber hinaus erbrachte Leistungen wie Auf- und Abbau werden mit einem Stundensatz von 25,00 Euro pro Person berechnet.

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

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

Die Stornierung oder Änderung eines Auftrages seitens des Auftraggebers (bis 1000 Euro Auftragswert) ist spätestens 48 Stunden vor dem vereinbarten Liefertermin telefonisch oder schriftlich anzuzeigen und bedarf unserer schriftlichen Bestätigung.

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

Bei Stornierungen von Aufträgen seitens des Auftraggebers ab 1000 Euro Auftragswert (und bei Messen) gelten folgende Stornobedingungen:

- 3 Monate vor Veranstaltungsbeginn: 20% des Auftrags werden in Rechnung gestellt
- Bis 1 Monat vor Veranstaltungsbeginn: 50% des Auftrags werden in Rechnung gestellt
- Bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn: 80% des Auftrags werden in Rechnung gestellt
- Danach: 90% 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 des 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 16. Februar 2021 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](mailto:info@haeppchen-essen.de)

[www.haeppchen-essen.de](http://www.haeppchen-essen.de)

Inh. Marc Rilinger, Wolfgang Pilken