



**HÄPPCHEN-ESSEN**  
CATERING & FINGERFOOD

# Kreative Kochkunst 3.0



# **Kreative Kochkunst eines professionellen Teams: Häppchen Essen!**

Wir sind ein kreatives Unternehmen, das sich zum Ziel gesetzt 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 (externe Personalagentur) an.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches, individuelles Angebot.

Sie erreichen uns telefonisch unter 0201/361 599 4  
oder per E-Mail [info@haeppchen-essen.de](mailto:info@haeppchen-essen.de)

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

**Marc Rilinger, Wolfgang Pilken  
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

Fruchtiger Frischkäse-Dip im Weckglas, Pumpernickel

Geräuchertes Forellentörtchen, rote Zwiebelkonfitüre

Hähnchenfilet im Cornflakesmantel, Kräuterdip

Kumpel Frikadelle mit Senf

Schnitzelchen vom Schwein, Remoulade

Blutwurstgröstl mit Birne & Kürbiskern-Kartoffelcrème

\*\*\*

Grießflammerie mit Kirschen

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.**

## Häppchens Fingerfood-Buffer II

Zucchini-Salat, Pesto Rosso, geröstete Sonnenblumenkerne

Tomaten-Polenta, Rucola-Crème, Kalamata Olive

Kartoffel-Tortilla mit Guacamole und Mango-Salsa

Kräutercrêpes gefüllt mit Rauchlachs, Crème fraîche & Sesam

Shrimps auf geschmortem Lauch, Kirschtomaten und Dijonnaise, Brotsegel

Pfeffermakrele auf Sauerrahm-Gurken, Dill

Spieß von mariniertem Manchego, Serranoschinken und Kapernapfel

Kalbsfrikadelle mit rosa Pfeffer & Erbsenpüree

Gerolltes vom Roastbeef gefüllt mit Honigsenf, Salat und Kohlrabi

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

\*\*\*

Schoko-Brownie mit Vanillecrème

Preis pro Teil

2,30 €

### 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

Tartelette mit Kräuterfrischkäse und Salsa Mediterrana

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

Pilzserviettenknödel, Gorgonzola, Blattspinat, Walnuss

Gebratene Dorade „West Indian“ mit Kokos und Sprossengemüse

Gamba am Spieß im Kräuterduft, Ananas-Minz-Pesto

Ofengebackener Croque Monsieur vom Eismeersaibling, Krustentier-Béchamel

Tranche von der Perlhuhnbrust mit Kaiserschotenstroh, Koriander-Apfel

Getrüffelter Kalbs-Riegel, Pistazie

Lammfilet im Kräuterduft auf Aubergine und Schafskäse

Salat von zartem Rindfleisch mit grünem Pfeffer

\*\*\*

Espresso-Schokoladen-Mousse „Black & White“

Preis pro Teil

2,40 €

### **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 IV** **„Die exklusive Auswahl“**

Ziegenfrischkäse-Panna-Cotta  
Feige in Jalapeño Honig

Salat von Artischocken, Thymian & Champagneressig  
geröstete Walnuss

Häppchens Kaffee-Lachs auf karamellisiertem Chicorée  
Wildreis pops

Geräucherte Entenbrust auf Bohnensalat  
& Rotweibirne

„Surf & Turf“  
Rumpsteak Strindberg & Garnele, Chip

Brioche mit Wildschweinsalami  
geflämmte Mimolette und Zwiebelconfit

Spanferkelfilet „sous-vide“  
Kartoffelsalat in Steinpilzpesto, gepickelte Schmorgurke

\*\*\*

Mascarpone-Tonkabohnen-Mousse  
mit Mango-Passionsfrucht-Ragout

Preis pro Teil

2,90 €

### **Unsere Empfehlung**

Steh-Empfang  
Buffet

5-6 Teile pro Person  
10-12 Teile pro Person

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

**Gabel- /Löffelfood (warm)**  
**Warme Ergänzung zum Fingerfood**

Häppchens Currywurst, dazu Brotkonfekt Preis pro Einzelportion (1 Wurst) Preis große Portion	3,80 € 6,90 €
Häppchens (Marc sein) Schaschlik mit Brot Preis pro Portion	6,50 €
Orecchiette-Nudeln nach „Art des Patrons“ Preis pro Portion	7,00 €
Basilikumpesto-Gemüse mit Sesam-Schupfnudeln Preis pro Portion	7,50 €
Weißes Thai-Curry, roter Klebe-Reis & Sprossen (vegan) Preis pro Portion	8,00 €
Gnocchi mit Steinpilzpesto, Salbei & Walnüssen Preis pro Portion Preis pro Portion (vegane Zubereitung)	8,50 € 9,30 €
Waldpilzragout in Rosmarinrahm mit Spinat-Kaspressknödeln Preis pro Portion	8,50 €
Eblypfanne mit Broccoli, Feta & Ajvar Preis pro Portion Preis pro Portion (vegane Zubereitung)	9,90 € 10,90 €
Kräuter-Tomaten-Bulgur mit gerösteten Cashews Kürbis-Spitzkohlgemüse (vegan) Preis pro Portion	9,90 €
Lammfleischbällchen „Orient“, Cous-Cous mit Trauben-Spinat Preis pro Portion	10,50 €
Schweinelendchen, Risotto Krapfen auf Ratatouille-Gemüse Preis pro Portion	11,20 €
Cassoulet von der Bavette mit Cassis-Schalotten Kartöffelchen, kleines Schrebergartengemüse Preis pro Portion	12,00 €

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

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

**Landhausbuffet kalt/warm**

Quiche von Kartoffeln, Bergkäse & Rosmarin

Gebratenes Gemüse mit Parmesan (Zucchini, Auberginen, Champignons)

Ofengebackener Croque Monsieur vom Eismeersaibling, Krustentier-Béchamel

Pfeffermakrele auf Sauerrahm-Gurken, Schnittlauch

Gezupfte Ente im Chinakohl-Mandarinen-Salat, Szechuan-Pfefferschmand

Kartoffelsalat in Kürbiskernöl und Speck

Spanische Fleischbällchen in Tomaten-Sugo, El Bondigas

Brotsortiment

\*\*\*

Apfel-Cidre Sauerbraten vom Hähnchen-Schlegel

Kartoffel-Schalotten-Kuchen

Lackiertes Rotkraut

Pasta „Landhaus“

Wirsing, rote Zwiebeln & Rucola (vegetarisch)

\*\*\*

Torta de la Nonna

Beerencrème mit Amaretto und Biscotti

Preis pro Person

29,50 €

**Alternative Hauptspeisen**

Boeuf Bourguignon, Kartoffel-Sellerie-Püree, Bohnengemüse

\*

Überbackene Ofenkartoffeln mit Gemüsefüllung, Parmesan und Kresse-Schmand (vegetarisch)

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



## **Mediterranes Buffet kalt/warm**

Carpaccio von Wiesenchampignons, Olivenbeize, Mimolette

Gazpacho Salat mit Melone, Croutons und Basilikum-Pesto

Orecchiette-Salat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Rucola

Gebratene Gambas, Kartoffel-Tortilla und Wasabiquark

Gebratenes Doradefilet im Rosmarin-Thymianduft auf Schmelztomatenragout

Feta-Oliven-Traubensalat mit Jalapeño-Putenbrust

Provenzalische Lammbällchen auf katalanischem Cous-Cous Salat

Brotsortiment

\*\*\*

Steak Saltimbocca Art mit Salbeisauce & Parmaschinken

Nussbutter-Blattspinat, mediterrane Kartoffeltortilla

\*

Pilzragout mit Trüffelwirsing

Sellerie-Kartoffelpüree (vegetarisch)

\*\*\*

## **Feines in der Étagère**

Éclair, Himbeertörtchen, Pralinen

Macarons, Italienisches Mandel-Limonentörtchen

Preis pro Person

34,50 €

## **Alternative Hauptspeisen**

Rotwein-Kalbsragout, Schupfnudeln, Saisongemüse

\*

Orecchiette mit Steinpilzpesto, Salbei & Walnüssen (vegetarisch)

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

## **Veganes Buffet**

Antipasti vom saisonalen Gemüse

Salat von Broccoli & gebratenen Artischocken, geröstete Walnuss

Falaffelbällchen mit Rote Beete-Hummus

Orientalischer Linsensalat mit Orangeranche

Asia-Nudeln mit Gemüse und veganer Ente

Mediterraner Bratkartoffelsalat

Zucchiniwickel mit Auberginenkaviar

Brotsortiment und Schüttelbrotknusper

\*\*\*

Italienische Risotto-Krapfen

Tomatisiertes Ratatouille-Gemüse

Pikantes Rucola-Pesto

\*

Marinierter-Sojabohnentofu in Panko-Gewürz-Kruste

Dubay-Linsen-Dal mit Safrankartoffeln

\*\*\*

Saftiger Schokoladenbrownie

Kokos Panna Cotta

Preis pro Person

34,50

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

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

Quiche von Kartoffeln, Bergkäse & Rosmarin	23,00 €
Mediterrane Gemüsequiche	24,00 €
vegane Zubereitung	26,00 €
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 Kartoffeln, Bergkäse & Rosmarin	46,00 €
Mediterrane Gemüsequiche	48,00 €
vegane Zubereitung	52,00 €
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 (250 ml), inkl. Brotkonfekt pro Portion**

Kürbis-Kokos-Orangensuppe mit Mini Schüttelbrot	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 & Croûtons	4,50 €

***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- und Abbau Material/Mobiliar  
Service-Mitarbeiter/in (externe Personalagentur)

Koch/Köchin

*Preise und Verfügbarkeit auf Anfrage*

## **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.

Der Mindestbestellwert liegt bei 200 Euro, alternativ werden Lieferkosten berechnet (Lieferkosten entfallen bei Selbstabholung). Darüber hinaus erbrachte Leistungen wie Auf- und Abbau werden mit einem Stundensatz von 26,50 Euro (Netto) 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 & 1 Überarbeitung 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. Eine Änderung der Rechnungsadresse (nach Rechnungstellung) ist mit Aufwand verbunden und wird berechnet.

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 7. April 2022 erstellt.

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Essen.



## HÄPPCHEN-ESSEN

Häppchen Essen GmbH  
Catering & Fingerfood

Witteringstraße 7-9, 45130 Essen  
Tel. 0201/361 599 4  
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