



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

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

**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
„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

Spanferkel filet „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)	3,80 €
Preis große Portion	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	8,50 €
Preis pro Portion (vegane Zubereitung)	9,30 €
Waldpilzragout in Rosmarinrahm mit Spinat-Kaspressknödeln	
Preis pro Portion	8,50 €
Eblypfanne mit Broccoli, Feta & Ajvar	
Preis pro Portion	9,90 €
Preis pro Portion (vegane Zubereitung)	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/Verwaltung

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

Wir stehen dafür montags bis donnerstags in der Zeit von 8 – 16 Uhr zur Verfügung, freitags von 8 – 14 Uhr.

Unsere Öffnungszeiten

Montags - samstags

Sonntags geschlossen (Verfügbarkeit auf Anfrage)

Getränke

Die Lieferung unserer Standard-Getränke erfolgt in Kommission.
Abrechnung nach Verbrauch.

Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.

Allgemeine Geschäftsbedingungen Häppchen Essen GmbH

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 1. Januar 2023 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
www.haeppchen-essen.de
Inh. Marc Rilinger