



HÄPPCHEN-ESSEN
CATERING & FINGERFOOD

Manufaktur- Kochkunst



Ein professionelles Team: Häppchen Essen!

Unser Ziel ist es, Ihre geschäftlichen und privaten Veranstaltungen mit unserer vielfältigen Kochkunst und abgestimmten Logistik qualifiziert und gekonnt auszurichten.

Sie wollen ein repräsentatives Business-Catering für Ihre Tagung, den kommenden Messe-Auftritt oder den anstehenden runden Geburtstag im privaten Kreis feiern– wir machen Ihr Event zu einem kulinarischen Erlebnis!

Manufaktur-Catering

Von erstklassigem Fingerfood, über gesunde Lunch-Optionen, bis hin zu exklusiven Buffets bieten wir individuelle & flexible Lösungen.

Ob klassisch oder vegan – wir realisieren fast jede Catering-Vorstellung.

Damit Sie sich entspannt zurücklehnen können, kümmern wir uns auf Wunsch um das gesamte Drumherum:

Beratung, Getränkelieferung, Equipment-Verleih & ein professionelles Team vor Ort.

Qualität, Frische, Kreativität, Präzision, Pünktlichkeit und die Liebe zum Detail zeichnen uns seit Jahrzehnten aus.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches und persönliches Angebot.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!

**Marc Rilinger
& das Team von „Häppchen Essen“**

0201/361 599 4
info@haeppchen-essen.de

**Alle unsere Produkte sind aus eigener Herstellung und reine Handarbeit.
- Mindestproduktionsmenge für unser Fingerfood: 10 Teile pro Sorte –**

**Häppchens Fingerfood-Buffer I (kalt)
„Herzhaftes und Deftiges aus dem Pott“**

Westfälischer Kartoffelsalat I Essig & Öl (vegan)

Salziger Käsekuchen I Trauben-Chutney (vegetarisch)

Zanderfilet „Müllerin“ I deftiges Senfkraut

Hähnchenfilet im Cornflakesmantel I Kräuterdip

Kumpel Frikadelle I Senf

Schnitzelchen vom Schwein I Remoulade

Weißes Bohnenpüree I karamellisierte Birne I Speckgröstl

Grießschnitte I fruchtiger Kirschspiegel

Preis pro Teil

2,70 €

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 (kalt)

Erfrischender Ratatouille-Salat I Rucola-Pesto (vegan)

Tomaten-Polenta I Rucola-Crème I Kalamata Olive (vegetarisch)

Waldorf-Praline I Sellerie sous-vide I Mandarinenschmand I Walnuss (vegetarisch)

Kräutercrêpes gefüllt mit Rauchlachs I Crème fraîche I Sesam

Rotbarsch im Tramezzini-Mantel I Safran-Crème

Mild geräuchertes Forellenfilet I Sauerrahm-Gurken I Dill

Spieß vom Bresaola I herzhafter Blütenkäse I Borettane Zwiebel

Kalbsfrikadelle I frische Petersilie I Möhren-Passionsfrucht-Chutney

Gerolltes vom Roastbeef I Honigsenf I Salat I Kohlrabi

Empanadillas mit geschmorter Entenkeule gefüllt I Auberginen-Paprika-Dip

Schoko-Brownie I Vanillecrème

Preis pro Teil

2,80 €

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 (kalt)

Fruchtiger Quinoa Salat I Gemüse I Cashew-Kerne (vegan)

Vegetarischer Wrap I Salat I Curry-Dip I Gemüse

Pilzserviettenknödel I Kürbis-Variation (vegetarisch)

Gebratene Dorade „West Indian“ I Kokos I Sprossengemüse

Gamba am Spieß I Kräuterduft I Avocado-Mango-Salsa

Ofengebackener Croque Monsieur à la Bolognese I Zupffleisch

Salat vom Freiland Maishähnchen I Mais I Paprika I cremige Tomatensalsa

Vitello Röllchen vom Kalbsrücken I Gurken I Kapern I Thunfisch-Dip

Lammfilet rosa gegart I Kräuterduft I gebratene Austernpilze I Roquefort-Topping

Salat von zartem Rindfleisch I grüner Pfeffer

Gewürz-Chiamisu I Kaffeelikör (vegan)

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.

Häppchens Fingerfood-Buffer IV (kalt)
„Die exklusive Auswahl“

Mini Mozzarella I halbgetrocknete Ofentomate
Basilikumpesto (vegetarisch)

Gazpacho-Salat I Paprika I Melone I Gurken
Tomatendressing (vegan)

Gebackenes Matjesfilet I Pumpernickel
Apfel-Zwiebel-Schmand

Kasseler - bei Niedertemperatur gegart I
Rösti-Taler I Schwarzwälder Schinken I Dijonaise

Rumpsteak Strindberg I Balsamico Glace

Mini Burger
Zupffleisch-Pattie I Gurke I Röstzwiebeln

Iberico Schweinefilet – sanft gegart
Rote Mojo-Sauce I Tortilla

Saftiger weißer Schokoladenkuchen I
Himbeeren

Preis pro Teil

3,50 €

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 I Brotkonfekt	
Preis pro Einzelportion (1 Wurst)	4,50 €
Preis große Portion	8,30 €
Häppchens (Marc sein) Schaschlik I Brot	
Preis pro Portion	7,80 €
Orecchiette-Nudeln nach „Art des Patrons“	
Preis pro Portion	8,40 €
Basilikumpesto-Gemüse I Sesam-Schupfnudeln	
Preis pro Portion	9,00 €
Weißes Thai-Curry I roter Klebe-Reis I Sprossen (vegan)	
Preis pro Portion	9,60 €
Gnocchi mit Steinpilzpesto I Salbei I Walnüsse	
Preis pro Portion	10,20 €
Preis pro Portion (vegane Zubereitung)	11,20 €
Waldpilzragout I Rosmarinrahm I Spinat-Kaspressknödel	
Preis pro Portion	10,20 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.

- Mindestbestellung für unsere Buffets: 15 Personen -

**Landhausbuffet
kalt/warm**

Salat von Gartengemüsen | Brokkoli | Möhren | Blumenkohl |
Basilikum-Petersilien-Dressing (vegan)

Ofengebackener Croque Monsieur à la Bolognese | Zupffleisch

Rauch-Forellenfilet | Sauerrahm-Gurken | Schnittlauch

Entenbrust à l'orange | Bunter Linsensalat

Kartoffelsalat Frankfurter Art | Gerösteter Speck

Spanische Fleischbällchen | Tomaten-Sugo, El Bondigas

Brotssortiment

Züricher Kalbgeschnetzeltes
Frische Champignons | Weißwein-Rahmsauce
Marktgemüse | Butterspätzle

Pasta „Landhaus“
Wirsing | Paprika | Rote Zwiebeln & Rucola (vegetarisch)

Tarte Tatin | Zimtschmand

Pastel de Nata
(Blätterteig-Törtchen | Puddingfüllung)

Preis pro Person

35,50 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.

Mediterranes Buffet kalt/warm

Carpaccio von Wiesenchampignons | Olivenbeize | Mimolette (vegetarisch)

Orecchiette-Salat | Getrocknete Tomaten | Pinienkernen | Rucola (vegan)

Gebratene Gambas | Kartoffel-Tortilla | Avocado-Mango-Salsa

Rotbarschfilet | Tramezzini-Mantel | Safran-Crème

Feta-Oliven-Traubensalat | Jalapeño-Putenbrust

Maishähnchenbrust aus dem Ofen | Schmelztomaten-Ragout

Brotssortiment

Mediterrane Hähnchenbrust | Getrocknete Tomaten & Mozzarella

Tomaten-Basilikum-Sauce

Zucchini-Möhren-Gemüse

Rosmarin-Kartoffeln | Meersalz

*

Knackige Gemüse | Feines Basilikum-Pesto

In Olivenöl gebratene Gnocchis (vegetarisch)

Feines in der Étagère

Éclairer | Himbeertörtchen | Pralinen

Macarons | Kleine Küchlein

Preis pro Person

41,50 €

Alternative Hauptspeisen

Rotwein-Kalbsragout | Schupfnudeln | Saisongemüse

*

Orecchiette mit Steinpilzpesto | Salbei | Walnüsse (vegetarisch)

Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.

Veganes Buffet
kalt/warm

Fruchtiger Quinoa-Salat I Gemüse I Cashewkerne

Gazpacho-Salat I Paprika I Melone I Gurken I Tomatendressing

Falaffelbällchen I Rote Beete-Hummus

Quiche von Waldpilzen und Kräutern

Marinierter Pak-Choi- Birnensalat I Knusper-Chili I Sesamöl

Mediterraner Bratkartoffelsalat I Tomatendressing

Zucchini-Schiffchen mit Gemüse gefüllt I Gratiniert

Brotsortiment I Schüttelbrotknusper

Gnocchi I Würzige Pesto-Sauce I Getrocknete Tomaten
Möhren & Spinat

*

Ravioli mit Auberginenfüllung
Provencalisches Gemüse-Ragout

Saftiger Schokoladenbrownie

Gewürz-Chiamisu I Kaffeelikör

Preis pro Person

41,50 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. ges. MwSt.

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

Quiche von Kartoffeln, Bergkäse & Rosmarin	28,00 €
Mediterrane Gemüsequiche	29,00 €
vegane Zubereitung	31,50 €
Quiche von Waldpilzen und Kräutern	29,00 €
vegane Zubereitung	31,50 €
Quiche von Spinat, Mozzarella und Tomate	30,00 €
Quiche Lorraine	30,00 €
Quiche von getrüffeltem Kraut mit Lauch und Crème fraîche	31,50 €
Quiche mit Feigen, Zwiebeln & Feta	31,50 €

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

Quiche von Kartoffeln, Bergkäse & Rosmarin	55,50 €
Mediterrane Gemüsequiche	57,50 €
vegane Zubereitung	62,50 €
Quiche von Waldpilzen und Kräutern	57,50 €
vegane Zubereitung	62,50 €
Quiche von Spinat, Mozzarella und Tomate	57,50 €
Quiche Lorraine	57,50 €
Quiche von getrüffeltem Kraut mit Lauch und Crème fraîche	59,00 €
Quiche mit Feigen, Zwiebeln & Feta	59,00 €

Suppen (250 ml), inkl. Brotkonfekt **pro Portion**

Kürbis-Kokos-Orangensuppe I Mini Schüttelbrot	4,20 €
Champignon-Currysuppe I Blattspinat I Hähnchenfilet	4,40 €
Ungarische Gulaschsuppe	4,40 €
Marokkanisches Linsensüppchen I Hähnchen	4,40 €
Waldpilzrahm mit Kartoffeln I Cranberry	4,40 €

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.

Mitarbeitende

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 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 unserer Speisen im Stadtgebiet von Essen.

Der Mindestbestellwert liegt bei 200 Euro (Netto).

Darüber hinaus erbrachte Leistungen wie Auf- und Abbau werden mit einem Stundensatz von 35,00 Euro (Netto) pro Person berechnet.

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

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.

1 Überarbeitung des Angebotes ist im Leistungsspektrum pauschal enthalten.

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 21. April 2026 erstellt.

Gerichtsstand und Erfüllungsort ist Essen.



HÄPPCHEN-ESSEN

Häppchen Essen GmbH
Catering & Fingerfood

Witteringstraße 7-9, 45130 Essen (Büro)
Baumstraße 14-16/Innenhof, 45128 Essen (Produktion)

Tel. 0201/361 599 4
info@haeppchen-essen.de
www.haeppchen-essen.de

Inh. Marc Rilinger