

Schnitzelhaus  
Christ

Restaurant • Biergarten • Catering

**Partyservice  
& Catering**

**Herner Str. 68 • 45699 Herten • Tel.: 02366/35867**

**Nutzen Sie die Erfahrung und die Individualität unseres Partyservices für Ihre private Feier und unseren Cateringservice auf geschäftlicher Ebene. Wir betreuen Sie umfassend.**

**Wir verwöhnen Sie zu Hause,  
zu allen Anlässen, z.B. mit**  
fein garnierten Canapés  
kalten und warmen Buffets  
verschiedenen Braten und Beilagen  
Fassbier inkl. Zapfanlage  
Champagner, Sekt, Weine, Spirituosen etc.

**Gerne stellen wir Ihnen leihweise zur Verfügung:**  
Tafelgeschirr, Gläser, Tischdecken, Theken, Stehtische,  
Zapfanlagen, Bierwagen, Kellner/in etc.

**Außerdem vermitteln wir Ihnen**  
Musiker (Bands, DJs) und andere Künstler

**Völlig entspannt Familienereignisse  
oder Firmenfeste genießen**  
Hochzeiten, Weihnachten, Betriebsfeiern,  
Geburtstage, Kommunion oder Konfirmation -  
das sind nur einige gute Gründe dafür um sich durch unser Team  
verwöhnen zu lassen. Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü oder Buffet  
zusammen oder lassen Sie sich von unseren Vorschlägen inspirieren.

**Unsere Öffnungszeiten:**  
täglich ab 17 Uhr - montags Ruhetag  
sonn- und feiertags Mittagstisch von 11.30-14.30 Uhr

**Bei uns bleibt kein Wunsch offen -  
bitte sprechen Sie uns an!**

**Lassen Sie sich von unseren neuen  
“All inclusive” Angeboten verwöhnen ...  
Das heißt, Sie feiern, essen und trinken von 19.00 Uhr  
bis 2.00 Uhr in einer völlig entspannten Atmosphäre.  
Und das Ganze zu einem Komplett-Preis.**

# Buffet 1

fein garnierte Partyschnitzel

\*

Frikadellen mit scharfem Dip

\*

Schinkenbraten auf Sauerkraut und Kartoffelschnee

\*

hausgemachter Nudelsalat

\*

hausgemachter Kartoffelsalat

\*

Brotkorb; dazu Kräuterbutter und Schmalz

Getränke:

Pils - Alt - Cola etc. - Mineralwasser - Apfelsaft

Kümmerling - Wodka mit Feige - Weizenkorn

Weinbrand - Genever (rot)

**pro Person 39,50 €**

(ab 50 Personen)

# Buffet 2

Prosecco-Empfang

\*

Suppe nach Wahl

\*

Medaillons vom Schweinefilet in Champignonrahm/  
Madagaskarpfefferrahm oder Paprikarahm

\*

Feine Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

\*

Butterspätzle, Reis und Kroketten

\*

Medaillons von der zarten Putenbrust im Knuspermantel

\*

Melonenspalten mit luftgetrocknetem Schinken

\*

Rustikales Käsebrett garniert mit frischem Obst

\*

Partybrötchen mit Kräuterbutter und Schmalz

\*

Salatauswahl an zwei verschiedenen Dressings

\*

Caramelcreme und Zitronencreme

Getränke:

Pils - Alt - Cola etc. - Mineralwasser - Apfelsaft

Weißwein lieblich/trocken - Rotwein lieblich/trocken - verschiedene Spirituosen

**pro Person 49,50 €**

(ab 30 Personen)

# Buffet 3

Prosecco-Empfang

\*

Suppe nach Wahl

\*

Rinderbraten nach "Burgunder-Art"

\*

Schweinefiletmedaillons „italienische Art“ mit Tomate und  
Mozzarella überbacken auf Blattspinat

\*

Geschnetzeltes von der zarten Putenbrust in Champignonrahm  
oder Calvadosrahm mit Apfelspalten

\*

Ausgesuchtes Marktgemüse an Sauce Hollandaise

\*

Kartoffelgratin - Butterspätzle - Kroketten

\*

Honigmelonenspalten mit luftgetrocknetem Schinken

\*

Kleines Salatbuffet an zwei verschiedenen Dressings

\*

Rustikales Käsebrett mit frischem Obst garniert

\*

Partybrötchen mit Kräuterbutter und Schmalz

\*

Herrencreme mit Schokoraspeln und Rote Grütze mit Vanillesauce

Getränke:

Pils - Alt - Cola etc. - Mineralwasser - Apfelsaft - Prosecco  
Rotwein lieblich/trocken - Weißwein lieblich/trocken - verschiedene Spirituosen

**pro Person 55 €**  
(ab 30 Personen)

# Unser "All inclusive"-Angebot

## Empfehlung des Hauses

Proseccoempfang

\*

Suppe nach Wahl: Hühner- oder Rindfleischsuppe mit Einlage

\*

Rinderbraten nach „Burgunder-Art“

\*

Schweinefiletmedaillons „Madagaskar“ in Pfefferrahmsauce

\*

Geschnetzeltes von der zarten Putenbrust „Bombay“  
in Curry-Früchterahm

\*

Lachs nach „Sylter-Art“ wahlweise mit Meerrettich  
oder in Weißwein-Sauce

\*

Petersilienkartoffeln – Reis – Spätzle – Kroketten

\*

feine Gemüseauswahl an Hollandaise

\*

bunte Salatauswahl an Joghurt- und Cocktaildressing

\*

feine Käseauswahl garniert mit frischen Früchten

\*

leckeres Rustikales: Partybällchen – Mettenden - Partyschnitzel

\*

versch. Partybrötchen, Kräuterbutter u. Aioli

\*

Dessert: hausgem. Obstsalat – Mousse au Chocolate und Zitronencreme

Getränke:

Pils - Alt - Cola etc. - Mineralwasser - Apfelsaft

Weißwein und Rotwein lieblich/trocken - verschiedene Spirituosen

**pro Person 59,50 €**  
(ab 40 Personen)

# Unser Spezial-Angebot

## Schnitzelbuffet

fünf verschiedene Sorten Partyschnitzel

(Schweineschnitzel natur, Schweineschnitzel paniert, Putenschnitzel natur,  
Putenschnitzel paniert und gepökelte Surschnitzel vom Schwein)

\*

drei verschiedene Saucen

(ab 40 Personen sechs verschiedene Saucen)

\*

Mischgemüse mit Sauce Hollandaise

\*

Kartoffelgratin

\*

Reis

\*

Butterspätzle

\*

Ausgesuchtes Salatbuffet an Joghurtdressing

\*

Baguettebrot mit Kräuterbutter und Partyschmalz

Getränke:

Pils - Alt - Cola etc. - Mineralwasser - Säfte -

Kümmerling - Wodka mit Feige - Weizenkorn - Weinbrand - Genever rot

**pro Person 47,50 €**

(ab 30 Personen)

## 149. Buffet Katzenbusch

Putenspieße in heißer Currysauce dazu Buttermandelreis

\*

Schweinebraten an Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

\*

Partyschnitzel mit Obst garniert

\*

Partyhackbällchen

\*

bunter Nudelsalat

\*

Badischer Kartoffelsalat

**pro Person 24,50 €**

## 150. Buffet Rustikal

Krustenbraten mit Schinken-Kartoffelgratin

\*

Rinderbraten mit Butterspätzle

\*

Schweinebraten kalt aufgeschnitten

\*

fein garnierte Schinken-Spargelröllchen

\*

Krautsalat mit Paprika

\*

bunter Nudelsalat

\*

Schokoladencreme mit Vanillesauce

**pro Person 24,50 €**



# 151. Buffet Haus Christ

Kassler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

\*

Schweinefilet in Metaxasauce und Butterspätzle

\*

Partyschnitzel fein garniert

\*

Krautsalat

\*

Käseauswahl fein garniert

\*

Baguette mit Kräuterbutter

\*

bunter Nudelsalat

\*

feine Gemüseauswahl

\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

**pro Person 29,50 €**

# 153. Buffet Vier Jahreszeiten

Spießbraten mit Zwiebeln und Bratkartoffeln

\*

Filettopf mit Sahne und Champignons, dazu Kroketten

\*

Kaisergemüse

\*

Internationale Käseauswahl

\*

Fischplatte mit Lachs, Forelle, Makrele und Matjes

\*

Schweinebratenplatte mit Remoulade

\*

Krautsalat

\*

Eiersalat

\*

Herrencreme mit Schokoraspel

\*

Rotweincreme

**pro Person 29,50 €**

# 155. Buffet Polterabend

Schweinebratenplatte und Pfefferbratenplatte

\*

Partyschnitzel fein garniert

\*

Partyfrikadellen mit Dip

\*

Käseigel

\*

Mettigel mit Zwiebeln

\*

Kartoffelsalat und Krautsalat

\*

Matjes und Brathering

\*

Stangenbaguette mit Kräuterbutter und Partyschmalz

**pro Person 21,50 €**

# 156. Buffet Hochzeit

Lauchcremesuppe

\*

Schweinefilet in Pfifferlingrahm und Kroketten

\*

Putenbrustfilet in einer Curry-Früchte-Sauce und Reis

\*

Schinken-Spargelröllchen

\*

Fischplatte mit Lachs, Räucherfisch mit Zitronenscheiben,  
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

\*

Gefüllte Tomaten mit Blattspinat und Käse überbacken

\*

Feines Gemüse mit Hollandaise

\*

Salatauswahl an Dressing

\*

Tiramisu

\*

Vanillecreme mit Schokosauce

**pro Person 29,50 €**

# 158. Buffet Schnitzel

fünf verschiedene Sorten Partyschnitzel

(Schweineschnitzel natur, Schweineschnitzel paniert, Putenschnitzel natur,  
Putenschnitzel paniert und gepökelte Surschnitzel vom Schwein)

\*

drei verschiedene Saucen

(ab 40 Personen sechs verschiedene Saucen)

\*

Mischgemüse mit Sauce Hollandaise

\*

Kartoffelgratin

\*

Reis

\*

Butterspätzle

\*

Ausgesuchtes Salatbuffet an Joghurtdressing

\*

Baguettebrot mit Kräuterbutter und Partyschmalz

**pro Person 20,90 €**

# 159. Brunch

**Gerne verwöhnen wir Sie in unserem Hause mit einem reichhaltigen Frühstück inklusive Mittagessen. Brunchen Sie mit Ihren Gästen von 10.30 Uhr bis 15.00 Uhr. Kaffee und Tee soviel Sie mögen sind in dem Komplettpreis inbegriffen.**

## **Ab 10.30 Uhr Frühstück**

Brot und Brötchenauswahl  
feine Wurstplatte inklusive Schinken  
rustikales Käsebrett  
versch. Marmeladen; Schokoladencreme  
Rührei  
Baconspeck  
Nürnberger Würstchen

## **Ab 12.30 Uhr Mittagessen**

Tagessuppe  
Kleines Salatbuffet an Joghurtdressing  
verschiedene Fleischspezialitäten, wie z. B. Putengeschnetzeltes  
in Champignonrahm, dazu Butterspätzle  
feine Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise  
Schokoladencreme mit Vanillesauce

**pro Person 24,50 €  
(ab 20 Personen)**

# Salatspezialitäten

28. Kartoffelsalat nach Hausfrauen Art	Portion	4,50 €
29. Warmer Speck-Kartoffelsalat	Portion	4,50 €
30. Nudelsalat	Portion	4,50 €
31. Gurkensalat (Sahne oder natur)	Portion	4,50 € €
32. Tomatensalat	Portion	4,50 € €
33. Grüner Bohnensalat	Portion	4,50 € €
34. Krautsalat mit Sahne	Portion	4,50 € €
35. Krautsalat mit Essig und Öl	Portion	4,50 € €
36. Mexikanischer Salat	Portion	4,90 € €
37. Matjessalat nach Kieler Art	Portion	4,90 € €
38. Thunfischsalat	Portion	€ <del>4</del> ,90 € €
39. Frischer Salat nach Saison mit Cocktail Dressing	Portion	€ <del>4</del> ,90 € €
40. Krabbensalat mit Kräutersauce	Portion	€ <del>6</del> ,50 € €

# Vorspeisen

13. Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken	Portion	5,50 €
14. Schinken mit Spargel und Ananas	Portion	5,50 € €
15. Champignoncocktail (in Cremesauce)	Portion	5,50 € €
16. Wiesenchampignons mit Zwiebeln und Kräuterbutter	Portion	4,90 € €
17. Panierte Wiesenchampignons an Kräuterdip	Portion	4,90 € €
18. Geflügelcocktail (in Cremesauce)	Portion	4,90 € €
19. Matjesröllchen in Preiselbeermeerrettich	Portion	4,90 € €
20. Krabbencocktail (in Cremesauce)	Portion	6,50 € €
21. Scampicocktail in Sahne	Portion	8,00 € €
(ab 10 Personen)		€



# Suppen & Eintöpfe

1. Goulaschsuppe	Portion	5,50 €
2. Ochsenchwanzsuppe	Portion	5,50 €
3. Frische Rindfleischsuppe	Portion	4,50 €
4. Hühnersuppe mit Reis	Portion	4,50 €
5. Tomatencremesüppchen mit Sahnehäubchen	Portion	4,50 €
6. Französische Zwiebelsuppe	Portion	4,50 €
7. Brokkolisuppe mit frischen Champignons	Portion	4,50 €
8. Spargelcremesuppe	Portion	4,50 €
9. Lauchcremesuppe mit Sahne	Portion	4,50 €
10. Erbsensuppe mit Einlage	Portion	4,90 €
11. Linsensuppe mit Brühwurst	Portion	4,90 €
12. Bohnensuppe mit Einlage	Portion	4,90 €

**(ab 20 Personen)**

# Kalte Delikatessen

41. Schweinefilet mit Obst garniert	Stück	5,90 €
44. Roastbeefröllchen mit Remoulade	Stück	5,90 €
46. Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel	Stück	4,50 €
48. Gefüllte Tomate mit Waldorfsalat	Stück	4,00 €
49. Gefüllte Tomate mit Krabben	Stück	5,50 €
50. Fleischbällchen	Stück	2,50 €
51. Partyschnitzel mit Obst	Stück	4,50 €
54. Gebratene Hähnchenschenkel	Stück	4,00 €
55. Gebratene Hähnchenschnitzel	Stück	4,90 €
57. Schweinebraten - kalt aufgeschnitten	2 Scheiben	4,50 €

(ab 15 Personen)

# Fleischspezialitäten

59. Grillschinken mit Sauerkraut oder Krautsalat	Portion	9,90 € €
61. Spießbraten mit Zwiebeln, Krautsalat und Bratkartoffeln	Portion	10,50 € €
63. Düsseldorfer Honigschinken mit Ananassauerkraut	Portion	10,50 € €
64. Düsseldorfer Senfbraten mit Salzkartoffeln	Portion	11,50 € €
65. Jägerbraten mit Champignons und Zwiebeln, dazu Kroketten	Portion	9,90 € €
67. Schweinebraten mit Pfeffersauce, dazu Salzkartoffeln	Portion	11,90 € €
69. Schweinebraten mit Cognacsauce und Butterspätzle	Portion	11,50 € €
71. Zigeunerbraten in pikanter Sauce, Rösti	Portion	9,90 € €
73. Gegrilltes Bauchfleisch mit Sahnepüree	Portion	8,50 € €

74. Rinderbraten mit Petersilienkartoffeln	Portion	12,90 €
75. Fleischspieße in feuriger Currysauce, Reis	Portion	9,90 €
76. Putengeschnetzeltes in Champignonrahm, dazu Butterspätzle	Portion	11,50 €
77. Putengeschnetzeltes in Calvadosrahm mit Apfelspalten und Kroketten	Portion	11,50 €
78. Züricher Schweinegeschnetzeltes mit Kartoffelgratin	Portion	11,90 € €
81. Putengeschnetzeltes mit Mandeln und Reis	Portion	11,90 € €
83. Schweinefilet mit frischen Champignons	Portion	12,50 € €
84. Schweinefilet mit Tomate, Pesto und Basilikum, überbacken mit Mozzarella; auf Blattspinat	Portion	15,50 € €
85. Schweinbraten gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Käsesauce	Portion	11,50 € €

(ab 10 Personen)

# Beilagen

86. Bratkartoffeln	Portion	4,50 € €
87. Kartoffelgratin	Portion	4,50 € €
88. Herzoginkartoffeln	Portion	3,90 € €
89. Kroketten	Portion	3,90 € €
99. Salzkartoffeln	Portion	3,50 € €
100. Kartoffelklöße	Portion	3,90 € €
101. Kartoffelpüree	Portion	3,50 € €
103. Butterreis	Portion	3,50 € €
104. Butterspätzle	Portion	3,90 € €
105. Bandnudeln	Portion	3,90 € €
106. Röstinchen	Portion	3,90 € €

# Gemüsebeilagen

107. Erbsen mit Möhren	Portion	3,50 € €
108. Blumenkohl mit Sauce Hollandaise	Portion	4,50 € €
109. Apfelrotkohl	Portion	3,50 € €
110. Brokkoli mit Mandelsplitter	Portion	4,50 € €
111. Rosenkohl mit Speck	Portion	4,50 € €
112. Rahmkohlrabi	Portion	4,50 € €
113. Mais mit Petersilie	Portion	3,50 € €
114. Mischgemüse mit Sauce Hollandaise	Portion	4,50 € €
115. Kaisergemüse	Portion	4,50 € €
116. Sommergemüse	Portion	4,50 € €
117. Prinzeßbohnen	Portion	4,50 € €
118. Sauerkraut	Portion	3,50 € €
119. Champignons mit Knoblauchsauce	Portion	5,50 € €

# Canapés

120. mit Roastbeef, Schweinebraten, Kassler, Putenbrust, Geflügelpastete, Kaviarcreme, Lachsschinken, rohem oder gekochtem Schinken oder Käse	Stück	4,50 €
121. mit Krabben, Kaviar mit Ei, Aal, Forelle, Lachs oder Matjes	Stück	5,50 €
Bei Abnahme von 50 gemischten Canapés		198,00 €

# Dessert

122. Herrencreme mit Schokoraspel	Portion	3,50 € €
123. Mousse au chocolate	Portion	3,50 € €
124. Obstsalat mit frischen Früchten	Portion	4,00 € €
125. Fruchtquark mit Obst	Portion	3,50 € €
126. Rote Grütze mit Vanillesauce	Portion	3,50 € €
127. Grüne Grütze mit Vanillesauce	Portion	3,50 € €
128. Rotweincreme	Portion	3,50 € €
129. Paradiescreme Vanille	Portion	3,50 € €
130. Schokocreme mit Sahne	Portion	3,50 € €
131. Fruchtquark mit roter Grütze	Portion	3,50 € €
132. Caramelcreme	Portion	3,50 € €
133. Zitronenpudding	Portion	3,50 € €
134. Tiramisu	Portion	4,00 € €