



REULING BECHER

Catering & Kochkunst

Sehr geehrte Kunden,

Reuling Becher – für diesen Namen stehen seit nunmehr 30 Jahren wir, Karl Werner und Beate vom Stein. Von einer reinen Fleischerei haben wir uns zu einem erfolgreichen Dienstleister für gutes Essen entwickelt.

Ob klassischer Party-Service, Firmen-Catering, mobiler Essensdienst oder Mittagstisch in unserem Ladenlokal – wir garantieren unseren Kunden stets selbst hergestellte Waren auf höchstem Niveau.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unser aktuelles Catering-Angebot vorstellen. Ob Fingerfood zum Empfang, klassische Buffets für Ihre Familienfeiern, Themenbuffets für Ihre Firmenveranstaltung oder feine Menüs für Ihre kleine Gesellschaft – bei uns finden Sie für jeden Anlass das Richtige!

Dazu liefern wir Ihnen gerne Geschirr, Buffet-Tische und Stehtische, damit Sie selbst stressfrei feiern können. Stellen Sie Ihre Wunschspeisen selbst zusammen oder wählen Sie aus unseren kompletten Menüvorschlägen!

*Sie wünschen eine persönliche Beratung in unserem Ladenlokal?
Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf!*

Beate und Karl Werner vom Stein

gültig ab 1.01.2018

Inhaber: Karl Werner vom Stein
Kölner Str. 19

42929 Wermelskirchen

Tel.: 02196 – 2485

Internet: www.reuling-becher.de
Mail: info@reuling-becher.de

Bank: Stadtparkasse
Wermelskirchen

Iban: DE23340515700000123661

BIC: WELADED1WMK

Steuernummer
5/23053580420



REULING BECHER

Catering & Kochkunst

FINGERFOOD

Mini-Kottenbrote auf Vollkorntaler
mit roten Zwiebeln

Stück 1,90 €

Minifrikadellenstück auf Vollkorntaler
mit Cherrytomate

Stück 1,90 €

Hähnchenbrustspieß auf Himbeermascarpone

Stück 2,50 €

Gorgonzola mit Chili und Birne auf Pumpernickel

Stück 2,50 €

Grüner Thaispargel mit luftgetrocknetem
Schinken

Stück 2,95 €

Tomaten-Mozzarellaspieß mit
Crema di balsamico

Stück 2,50 €

Räucherlachs auf Pumpernickel mit
Frischkäsecreme

Stück 2,95 €

Krabbencocktail aus der Löwenkopfterrine

Stück 3,00 €

Knoblauchcrouton mit Aioli und Shrimps

Stück 2,95 €

Roastbeefröllchen mit Bärlauchcreme und Rucola

Stück 2,95 €

GLÄSERFOOD

Italien im Glas
(grüne Oliven, Tomaten, Mozzarella)

Stück 2,95 €

Auberginenpürree mit Ricotta und Baconchips

Stück 2,95 €

Käsecreme mit Schinken und Salatgurke

Stück 2,50 €

Duo von Gorgonzola und Schinkenspeck

Stück 3,30 €

Tafelspitz mit Meerrettichcreme und Minze

Stück 2,95 €

Kleine Gemüseflans

Stück 2,95 €

Kirsch-Chutney mit Manchego

Stück 3,30 €

SÜSSE GLÄSERFOOD

Honigananas mit Mascarponecreme

Stück 2,95 €

Milchreis mit Himbeeren und Spekulatius

Stück 2,95 €

Honigäpfel mit Gewürzkuchen

Stück 2,95 €

Vanillejoghurt mit Mangokompott

Stück 2,95 €

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück



REULING BECHER

Catering & Kochkunst

KALTE PLATTEN

Stellen Sie sich ihre eigene kalte Platte zusammen...

CANAPES

Roastbeef 2,65 €

Schweinebraten 2,50 €

Kassler 2,50 €

Salami 2,50 €

Käse 2,40 €

Lachs/ Forelle 2,75 €

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Stück

FLEISCH

Roastbeef rosa gebraten und aufgeschnitten
100g 6,95 €

Kassler oder Lummerbraten 100g 3,95 €

Mettigel ab 1kg 14,90 €

Hähnchenbrustfilet St. 3,50 €

Schweinefiletmedallion St. 3,40 €

Minifrikadellen St. 1,00€

Schweineschnitzel paniert St. 3,50 €

Schinkenröllchen St. 2,90 €

Birne mit Schinkensalat St. 2,50 €

Tomate mit Eiersalat St. 2,50 €

SALATE

Nudelsalat Kg 14,50 €

Geflügelsalat Kg 23,90 €

Krautsalat Kg 10,90 €

Kartoffelsalat Kg 12,90 €

Eiersalat Kg 14,90 €

Waldorfsalat Kg 16,50 €

italienischer Nudelsalat Kg 17,90 €

Reissalat Kg 16,50 €



REULING BECHER

Catering & Kochkunst

SPEZIALITÄTEN AUS DEM GRILL

Grillschinken ohne Knochen

Kg 18,90 €

Römischer Krustenbraten

Kg 18,90 €

Spanferkelbraten ohne Knochen

Kg 25,90 €

Spießbraten gefüllt mit...

... Speck und Zwiebeln

Kg 19,90 €

... Schinken und Käse

Kg 19,90 €

... Mett und Kräutern

Kg 19,90 €

... Senf, Zwiebeln und Kräutern

Kg 19,90 €

... Backpflaumen und Äpfeln

Kg 19,90 €

... Zwiebeln, Knoblauch und Gyrosgewürz

Kg 19,90 €

Lummer „Strindberg“ mit Kräuter-Zwiebelmus

Kg 23,90 €

Lummerbraten „bella italia“

mit Kräutern und Räucherspeckmantel

Kg 23,90 €

Brutzelfleisch

vom Schweinenacken/ von der Pute

Kg 19,90 €

Schweizer-Fleischpfanne

mit Schinken und Käse

vom Schweinenacken/ von der Pute

Kg 19,90 €

Kräuter-Knoblauchpfanne

vom Schweinenacken/ von der Pute

Kg 19,90 €

Schindelbraten mit geräuchertem Speck und

Zwiebeln vom Schweinenacken/ von der Pute

Kg 19,90 €

Hähnchenbrust „toskana“

mit Tomate und Mozzarella gratiniert

in Kräuter-Knoblauchsud

Kg 24,90 €

Mindestbestellmenge jeweils 3 kg

SPANFERKEL AUS DEM GRILL „AT HOME“

pro Kg 18,50 €

Mieten Sie dazu unseren transportablen Fenstergrill in Kombination mit einer Fachkraft, die Ihnen das Spanferkel in tellergerechte Portionen zerlegt. Die Fachkraft wird Ihnen pro Stunde mit 35,00 € berechnet.

Im Endpreis enthalten ist schon unser bequemer Hol- und Bringedienst für den Grill!

Oder Sie lassen sich das Spanferkel als Braten(siehe unter Grillspezialitäten) bereits portioniert im Rechaud von uns liefern!



REULING BECHER

Catering & Kochkunst

BEILAGEN

- Kartoffelgratin 3,90 €
- Bratkartoffeln 3,90 €
- kleine gebratene Kartoffeln 3,90 €
- Rosmarinkartoffeln 3,90 €
- gefüllte Kartoffeln mit Kräutern 4,95 €
- Kartoffel-Lauchgratin 3,90 €
- Kartoffel-Broccoligratin 3,90 €
- Folienkartoffel mit Kräuterquark 3,90 €
- Reis 2,50 €
- Spätzle 2,50 €
- Gemüse
- Speckböhnchen 3,50 €
- Ratatouille 3,95 €
- Blumenkohl-Broccoligratin 3,95 €
- italienische Gemüsepfanne 3,95 €
- Spitzkohlgemüse 3,95 €
- Wirsinggemüse 3,95 €
- gemischte Gemüseplatte mit Butter/Hollandaise 4,00 €

Mindestbestellmenge jeweils 10 Portionen

NUDELGERICHTE

- Lasagne Bolognese 7,90 €
- Lasagne vegetarisch 7,90 €
- Lasagne mit Lachs, Tomaten und Babyspinat 9,90 €
- Tagliatelle mit Hähnchenbrust in Weißwein-Currysauce 9,90 €
- Tagliatelle/Tortellini vegetarisch mit braunen Champignons, Frühlingszwiebeln und Cherrytomaten 7,90 €

SALATE

- frischer gemischter Salat der Saison mit Hausdressing 3,50 €
- italienischer frischer gemischter Salat mit Eisberg, Tomate, Gurke, Käse, Thunfisch und Ei 4,50 €
- griechischer Bauernsalat mit Eisberg, Tomate, Gurke, Oliven und Feta 4,50 €
- Feldsalat mit Trauben und Mandarinen oder mit Speck 3,95 €

Mindestbestellmenge jeweils 10 Portionen



REULING BECHER

Catering & Kochkunst

SUPPEN

Rindfleischsuppe mit Gemüse und Mehlklösschen
Port. 3,90 €

Hühnersuppe mit Gemüse und Reis
Port. 3,90 €

Tomatensuppe mit Reis und frischem Basilikum
Port. 3,90 €

Gulaschsuppe
Port. 3,90 €

Rahmporreesuppe
Port. 3,90 €

Kartoffel-Steinpilzsuppe
Port. 6,95 €

Kartoffel-Lachssüppchen
Port. 6,95 €

Mindestbestellmenge 12 Portionen

VORSPEISEN

gefüllte Champignonköpfe auf Blattspinatgratin
Port. 6,95 €

Auberginentürmchen auf Ruccola
Port. 6,95 €

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
Port. 5,95 €

Parmaschinken mit Honigmelone
Port. 6,90 €

Vittello tonnato/pesto
Port. 7,90 €

Carpaccio aus der Rinderlende mit Parmesan
und Pesto
Port. 8,90 €

marinierter Gemüsemix mit frischen Kräutern und
Olivenöl
Port. 6,95 €

Carpaccio vom Räucherlachs
mit frischen Kräutern und Honig-Senfsauce
Port. 7,90 €

frisches Lachsteak pochiert auf Kräuterschaum
Port. 8,90 €

Zaziki oder Kräuterquark mit marinierten Oliven
und Fladenbrot
Port. 4,90 €

Rucola mit Penne, Tomaten und
schwarzem Pfeffer
Port. 4,90 €



REULING BECHER

Catering & Kochkunst

GERICHTE VOM SCHWEIN

Schweinerückenscheiben "Romana"
mit Tomaten und Zucchini gratiniert und kleinen
gebratenen Kartoffeln

Port. 11,50 €

Schweinegeschnetzeltes
in Weißweinsauce mit Spätzle und gemischtem
Salat mit Sauce

Port. 13,90 €

Schweinebraten
in Rahmsauce mit Klößen und Rotkohl

Port. 13,90 €

Schweinefiletmedallions
mit braunen Champignons in Sauce, Kartoffelgratin
und einer gemischten Gemüseplatte

Port. 18,50 €

Schweinefiletmedallions
in Dijonsenfrahmsauce mit Rosmarinkartoffeln
und Spitzkohlgemüse

Port. 18,50 €

Brutzelfleisch,
Schindelbraten,
Schweizer Fleischpfanne
oder Kräuter-Knobipfanne
mit Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin und
gemischtem Salat mit Sauce

Port. 13,50 €

GERICHTE VOM RIND

Rinderragout
mit Pilzen in Rotweinsauce, Knödeln
und Speckböhnchen

Port. 14,95 €

Rheinischer Sauerbraten
in Rosinensauce mit Klößen und Rotkohl

Port. 14,95 €

Rinderschmorbraten
in Sauce mit Salzkartoffeln und Wirsinggemüse

Port. 15,95 €

Tafelspitz
in Meerrettich-Sahnesauce mit Salzkartoffeln und
Spitzkohlgemüse

Port. 17,95 €

GERICHTE VOM WILD

Wildgulasch mit Spätzle und Rotkohl

Bitte beachten Sie unsere aktuelle Tagespreise

Rehmedallions
in Preiselbeer-Rotweinsauce mit französischen
Bratlingen und Spitzkohlgemüse

Bitte beachten Sie unsere aktuelle Tagespreise

Lammkeule
in Rosmarinjus mit Kartoffelgratin
und Ratatouille oder Speckböhnchen

Port. 19,95 €



Catering & Kochkunst

GERICHTE VOM KALB

Kalbsgulasch
in Rieslingsauce, Spätzle und Blattspinatgratin

Port. 19,90 €

Kalbsbraten
in Tomaten-Basilikumsauce mit Bandnudeln und
Ratatouille

Port. 21,90 €

Kalbsbraten
in Steinpilz- oder Pfifferlingsrahm
mit Kartoffelgratin und Feldsalat

Port. 24,90 €

Kalbsrückensteaks
mit braunen Champignons, kleinen
gebackenen Kartoffeln und Blattspinatgratin

Port. 27,90 €

Mindestbestellmenge jeweils 10 Portionen

GERICHTE VOM GEFLÜGEL

Putengeschnetzeltes
in Currysauce mit Reis oder Spätzle
und gemischtem Salat mit Sauce

Port. 14,90 €

Putenbrutzelfleisch
Kräuter-Knobipfanne von der Pute
Schweizer Fleischpfanne von der Pute
mit Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin
und gemischtem Salat mit Sauce

Port. 13,50 €

Hähnchenbrust „Toskana“
in Kräuter-Knoblauchsud, mit Tomate
und Mozzarella gratiniert, Kartoffelgratin
und Ratatouille

Port. 14,95 €

Mindestbestellmenge jeweils 10 Portionen



REULING BECHER

Catering & Kochkunst

DESSERT

- Schokocreme mit Vanillesauce 2,50 €
- Vanillecreme mit Schokosauce 2,50 €
- Joghurt-Beerencreme 2,90 €
- Orangen-Mandarinencreme 2,90 €
- Vanillecreme mit frischem Obst 2,90 €
- Rote Grütze mit Vanillesauce 3,50 €
- Mousse au chocolat 3,50 €
- Vanillemousse 3,50 €
- Marzipanmousse 3,50 €
- Haselnußmousse 3,50 €
- Erdbeermousse 3,50 €
- Vanillemousse mit Kirschgrütze 4,20 €
- Tiramisu 3,50 €
- frischer Obstsalat mit Amaretto-Zimtschaum 3,90 €
- Rotweinpflaumen mit Mandelmousse 4,20 €
- feine Desservariationen
- frisches Obst auf Vanillecreme im Glas 2,95 €
- Cappuccinomousse aus der Espressotasse 3,50 €
- Schwarzwälder Kirschdessert mit Schokogitter 3,50 €
- weißes Mousse aus dem Schokoförmchen 1.50 €

Mindestbestellmenge jeweils 10 Portionen