



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 1.1.2018

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

GUT UND GÜNSTIG GENIESSEN

Brutzelfleisch vom Schwein oder Pute mit
Kartoffelgratin

Portion 9,90 €

Kräuter-Knoblauchpfanne vom Schwein oder
Putemit Rosmarinkartoffeln

Portion 9,90 €

Spießbraten vom Schwein mit Bratkartoffeln

Portion 9,90 €

Krustenbraten vom Schwein mit
Sauerkraut und Püree

Port. 11,90 €

Mindestbestellmenge 15 Portionen

JAHRESZEITEN

DER LENZ IST DA – MIT GRÜNEM GLÜCK AUS
GARTEN UND WALD

Stellen Sie sich Ihr Buffet selbst zusammen:

Vorspeisen

Rahmsüppchen von Bärlauch mit Shrimps

Port. 4,75€

Rahmsüppchen von Frühlingszwiebeln und Brun-
nenkresse mit Croutons

Port. 4,00 €

Riesenchampignon gefüllt auf Baby-Blattspinat-
salat

Port. 6,95 €

Mikado von grünem und weißem Spargel auf
Rucola mit Zitrusvinaigrette

Port. 5,95 €

Zucchini-Schinkenröllchen auf Tomaten-Basilikum-
würfeln

Port.6,75 €

Carpaccio von rosa gebratenem Roastbeef auf
Oliven-Mandelpesto mit Rucola

Port. 8,95 €

Hauptspeisen

Spargel-Schinkenlasagne mit glatter Petersilie

Port. 8,95€

Kartoffel-Kohlrabigratin mit frischem Lachs

Port. 9,95€



REULING BECHER

Catering & Kochkunst

Lammkeule auf Rosmarinjus, Speckböhnchen und Kartoffelgratin

Port. 19,50 €

Hähnchenbrustfilet mit zartem jungen Gemüse und Korbelsahne überzogen, kleine gebratene Drillinge

Port. 16,95 €

Schweinefiletmedallions mit grün-weißem Spargelragout belegt in Zitronenkerbelsauce und gebratene Petersiliendrillingen

Port. 18,95 €

Nachspeisen

Vanillejoghurt mit Mangokompott und Mandelblättchen

Port. 2,95 €

Cassismousse auf Eierlikörcreme

Port. 2,95 €

Ananasmousse mit Kokos

Port. 2,95 €

Erdbeer-Tiramisu

Port. 3,90 €

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Portionen

KALTE SOMMERGENÜSSE

Carpaccio von rosa gebratenem Roastbeef mit Rucola-Mandelpesto

Schweinefiletmedallions mit frischen Tomaten und Rosmarin

mediteraner Lachssalat mit Zitrusvinaigrette

kleine mediterrane Fleischbällchen mit Chili

Hähnchenbrust mit Lauch und Zitrone

Mozzarella-Schinkenröllchen mit Rucola

Zucchini mit Thunfisch-Farce gratiniert

kleine Champignons mit Honig und Chili

Spaghettisalat mit Frühlingszwiebeln

Honigananas mit Batida de Cocomascarpone

Schokino mit Baileys

Toskanisches Landbrot

Preis pro Person : 24,95 €

ab 20 Personen lieferbar

DER HERBST, DER HERBST, DER HERBST IST DA

Vorspeisen

Landbrot mit Schmalz, Dip und Kräuterbutter

Port. 2,50 €

Rapunzelsalat mit Speck und Dressing

Port. 3,90 €

Kürbiscremesüppchen mit Apfel und Chili

Port. 3,90 €

Kartoffelsüppchen mit Waldpilzen und Croutons

Port. 3,90 €



REULING BECHER

Catering & Kochkunst

Hauptspeisen

Schweinekrustenbraten mit marinierten Pflaumen
und
Äpfeln in Sauce und Kartoffelgratin

Port. 13,50 €

Wildschweinragout in Rotweinrahm,
Spitzkohlgemüse mit Kartoffelklößchen

Port. 18,90 €

Putenbraten in Calvadosrahm mit kleinen
Kartoffeltörtchen und Feldsalat

Port. 17,90 €

Schweinefiletmedallions mit Apfel-Pflaumensauce
mit Sellerie-Kartoffelstampf und Feldsalat

Port. 18,90 €

Barbarie-Entenbrust in Sauce , Kirsch-Rotkraut
und Schupfnudeln

Port. 19,90 €

Nachspeisen

Honigkuchen-Tiramisu mit Rotweinkirschen

Port. 3,50 €

Apfel-Calvadostiramisu

Port. 3,50 €

Haselnußmousse mit Amarettopflaumen

Port. 3,95 €

2 kleine Apfelpfannkuchlein mit Walnusseis

Port. 6,90 €

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Portionen

BUFFET „BAYERISCH“

Haxen auf Zwiebelsud
Fleischkäse mit Zwiebeln
Krustenbraten
Sauerkraut mit Kartoffelpüree
warmer bayerischer Kartoffelsalat
bayerischer Wurstsalat
Krautsalat
Endiviensalat mit Sahnedressing
Käsebrett
diverse Brotauswahl

Der Preis beträgt 17,50 € pro Person
Mindestbestellmenge 30 Portionen

BUFFET „BERGISCH“

Kottenbrote
Schmalzbrote
bergische Kartoffelsuppe
Zwiebelgulasch
Kartoffelsalat
Sauerkrautauflauf mit Kassler
Endiviensalat mit Sahnedressing
Feldsalat mit Sahnedressing
„Omas“ Schichtkäse mit Schwarzbrot
bergischer Apfelkompott mit Vanillesauce
diverse Brotauswahl

Der Preis beträgt 18,90 € pro Person
Mindestbestellmenge 20 Portionen



REULING BECHER

Catering & Kochkunst

KARTOFFEL-BUFFET

Vorspeisen

Kartoffelbrot mit Aioli
Kartoffelsuppe mit Apfel und Ruccola
italienischer Kartoffelsalat
mit Salami, Frühlingszwiebeln, Paprika und Vinaigrette

Hauptspeisen

mediterraner Spießbraten mit Zwiebeln gefüllt auf Bratenjus
Kartoffeln mit Schinken-Zwiebelfüllung
Käse-Zwiebel Rösti mit Tomaten und Lauch grat.
Champignons mit cremiger Kartoffelfüllung

Nachspeisen

Erdbeeren auf Vanillequark mit Minze

Der Preis beträgt 19,95 € pro Person

Mindestbestellmenge 30 Portionen

INTERNATIONALE GENÜSSE

BUFFET AMERIKANISCH-MEXIKANISCH

STARTERS

Tortilliachips mit verschiedenen Dressings
Kleine Hackfleischbällchen in scharfer Tomatensauce

HOT FROM THE PAN

Knuspriger Schweinebraten mit Honig glasiert und aufgeschnitten
Scharfe Rindfleischpfanne mit Paprika und Chilie
Scampi-Reispfanne
Scharfe Kartoffelspalten
Ofenkartoffeln mit Dip

SALAD AND VEGETABLES

Gemügesticks mit verschiedenen Dips
Cesar-Salad mit Amerikandressing

SWEET AND MORE

Exotischer Fruchtsalat mit Vanillesauce
Brownies-Donuts-Muffins

Preis pro Person: 21,90 €

Mindestbestellmenge 30 Portionen!



Catering & Kochkunst

ASIATISCHE GENÜSSE

Vorspeisen

Scharfe Hühnersuppe mit Glasnudel-Einlage

Port.: 3,90 €

Kleine Frühlingsrollen auf Mungbohnen-Salat mit Chili-Dip

Port.: 4,90 €

Hauptspeisen

Gebratene Nudeln aus dem Wok mit Shrimps, Paprika, Schotenerbsen

Port.: 13,95 €

Hähnchenpfanne mit Curry, Ananas, Kokosmilch und Reis

Port.: 13,95 €

Schweinefilet-Scheiben mit frischem Gemüse aus dem Wok belegt und Eiernudeln

Port.: 18,95 €

Nachspeise

Kokosmousse auf gebratener Ananas im kleinen Glas

Port.: 3,00 €

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Portionen

SPANISCHES BÜFFET

Vorspeisen

Brot mit Aioli
eingelegtes Gemüse
spanischer Serranoschinken
eingelegte Oliven
Datteln im Speckmantel

Hauptspeisen

Paella mit Hähnchenbrust und Shrimps
gemischter Salat mit Vinaigrette

Nachspeisen

Crema Catalan

Der Preis beträgt 21,90 € incl. MwSt. pro Person für das Büffet. Mindestbestellmenge 10 Portionen

GRIECHISCHES BÜFFET KALT/WARM

Tsatziki mit Fladenbrot und bunten Oliven
Gyros-Spießbraten mit Zwiebeln gefüllt
griechischer Gemüseauflauf
mit Auberginen, Zucchini und Paprika
mediteraner Kartoffel-Knoblauchpüree
Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Feta und Paprika
frisches Obst mit Honigjoghurt

Der Preis beträgt 19,90 € incl. MwSt. pro Person für das Büffet.

Mindestbestellmenge 10 Portionen



REULING BECHER

Catering & Kochkunst

MEDITERRANE GAUMENFREUDEN

Vorspeisen

Marinierter Fetaspieß mit Oliven und Cherrytomate auf Rucola mit Zitrus-Vinaigrette

Port. 4,95 €

Kleine gebratene Champignons mit Peperoni und Honig

Port. 4,95 €

Hauptspeisen

Paella aus der Riesenpfanne mit Shrimps und Hähnchenbrust

Port. 13,95 €

Spanferkelbraten aus dem Ofen auf mallorcinischem Thumbet

Port. 13,95 €

Gyrosbraten vom Schwein mit Zaziki und Rosmarinkartoffeln

Port. 9,90 €

Nachspeisen

Creme Catalan

Port. 3,50 €

Griechischer Vanillejoghurt mit Mango-Kompott

Port. 3,00 €

Cappuccinomousse

Port. 3,20 €

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Portionen

ITALIENISCHE GENÜSSE

Vorspeisen

italienischer Landschinken und Salami mit Oliven mariniertes Gemüse auf Ruccola diverse Ciabatta

Hauptspeisen

grünes Spargelrisotto

Tagliatelle mit Hähnchenbrustwürfeln und Kräutern in Sahnesauce

Maccaroni mit Blattspinat, Lachswürfel und Kirschtomaten in Zitronen-Weißweinsauce

Nachspeisen

Erdbeeren auf Vanillequark mit Minze

Der Preis beträgt 19,90 € pro Person
Mindestbestellmenge 30 Portionen



Catering & Kochkunst

KALTES ANTIPASTIBUFFET

Rucola mit Parmesan
Carpaccio aus der Rinderlende
poschierter Lachs auf Kräuterschaum
Vitello pesto (Kalbfleisch mit Basilikumsauce)
Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)

frische Champignons in Olivenöl gebraten und Balsamicoessig
Hähnchenbrust mit frischen Champignons und Thymian
gegrillte Paprika mit frischen Kräutern und Parmesan
diverse Brotauswahl

Der Preis beträgt 22,95 € pro Person
Mindestbestellmenge 10 Portionen

KALTES VEGETARISCHES ANTIPASTIBUFFET

Rucola mit Parmesan und rotem Pfeffer
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
Zucchini in Olivenöl gebraten und frischen Kräutern
Paprika in Olivenöl gebraten mit frischen Kräutern und Parmesan
frische Champignons in Olivenöl gebraten und Balsamicoessig
Auberginen mit Tomatenwürfel und Petersilie
grüne Bohnen mit Tomaten in Olivenöl
diverse Brotauswahl

Der Preis beträgt 18,95 € pro Person
Mindestbestellmenge 10 Portionen

KALT-WARMES ITALIENISCHES BUFFET

Vorspeisen

mariniertes Gemüse mit Kräutern und Parmesan
Vittello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum
diverse Brotauswahl

Hauptspeisen

Hähnchenbrust „Toskana“ mit Tomate und Mozzarella gratiniert
Kartoffelgratin mit Frühlingszwiebeln
Putenbrutzelfleisch
frische gemischte Salatauswahl mit Joghurt-dressing

Nachspeisen

frischer Obstsalat mit Amaretto-Zimtschaum
Stracciatellamousse mit Amarettinis

Der Preis beträgt 24,95 € pro Person
Mindestbestellmenge 20 Portionen



REULING BECHER

Catering & Kochkunst

EINLADUNG... ZU EINEM ITALIENISCHEN ABEND

dazu liefern wir Ihnen...

Carpaccio aus der Rinderlende
italienische Antipasti bestehend aus:
italienischer Salami, Parmaschinken und Melone,
Oliven und Tomate mit Mozzarella
Lammerbraten „bella italia“
mit einem grünen Nudelaufguss (vegetarisch)
Lammkeule gegrillt in Sauce, gratinierten Zucchini
und Rosmarinkartoffeln
Insalata Capricciosa
frischer Obstsalat mit Amaretto-Zimtschaum

Der Preis beträgt 25,95 € incl. MwSt. pro Person
Mindestbestellmenge 20 Portionen

SERVICELLEISTUNGEN

Geschirr

Flache Teller 0,70 €
Messer 0,40 €
Gabel 0,40 €
Suppenteller 0,70 €
Suppenlöffel 0,40 €
Kuchenteller 0,70 €
kleiner Kaffeelöffel 0,40 €

Tische

Buffet-Tisch (1,80 m/0,75 m) 12,50 €
passende Tischhülle 8,50 €
Steh-Tisch 11,50 €
passende Stehtischhülle 6,50 €

Personal

Servicekraft am Buffet pro Stunde 21,00 €

Preise für die Serviceleistungen enthalten 19% Mehrwertsteuer.

Preise für die Speisen enthalten 7% Mehrwertsteuer.
Wenn Sie zu Ihren Speisen eine Serviceleistung von uns in Anspruch nehmen, sind wir vom Gesetzgeber verpflichtet Ihr gesamtes Leistungspaket mit 19% zu versteuern, so dass wir Ihre Speisen-Auswahl mit einem Aufschlag von 12% berechnen müssen.