



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, oder Feiern in unserem RB.Genuss.Salon – wir garantieren unseren Kunden stets selbst hergestellte Waren und Service auf höchstem Niveau.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unser aktuelles Catering-Angebot vorstellen. Ob Fingerfood zum Empfang, klassische Buffets für Ihre Familienfeiern 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 1.11.2023

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

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. 6,95 €

Rahmsüppchen von Frühlingszwiebeln und Brun-
nenkresse mit Croutons

Port. 5,95 €

Riesenchampignon gefüllt auf Baby-Blattspinat-
salat

Port. 8,95 €

Mikado von grünem und weißem Spargel auf
Rucola mit Zitrusvinaigrette

Port. 9,95 €

Zucchini-Schinkenröllchen auf Tomaten-Basilikum-
würfeln

Port. 8,95 €

Carpaccio von rosa gebratenem Roastbeef auf
Oliven-Mandelpesto mit Rucola

Port. 10,95 €

Hauptspeisen

Spargel-Schinkenlasagne mit glatter Petersilie

Port. 11,95 €

Kartoffel-Kohlrabigratin mit frischem Lachs

Port. 12,95€

Lammkeule auf Rosmarinjus, Speckböhnchen und
Kartoffelgratin

Port. 23,90 €

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

Port. 19,90 €

Schweinefiletmedallions mit grün-weißem Spar-
gelragout belegt in Zitronenkerbelsauce
und gebratene Petersiliendrillingen

Port. 25,90 €

Nachspeisen

Vanillejoghurt mit Mangokompott und Mandel-
blättchen

Port. 3,95 €

Cassismousse auf Eierlikörcreme

Port. 3,95 €

Ananasmousse mit Kokos

Port. 3,95 €

Erdbeer-Tiramisu

Port. 4,95 €

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Portionen



REULING BECHER

Catering & Kochkunst

KALTE SOMMERGENÜSSE

Carpaccio von rosa gebratenem Roastbeef mit Rucola-Mandelpesto
 Schweinefiletmedaillons 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 : 31,90 €
 ab 20 Personen lieferbar

DER HERBST, DER HERBST, DER HERBST IST DA

Vorspeisen

Landbrot mit Schmalz, Dip und Kräuterbutter
 Port. 3,75 €

Rapunzelsalat mit Speck und Dressing
 Port. 4,95 €

Kürbiscremesüppchen mit Apfel und Chili
 Port. 5,50 €

Kartoffelsüppchen mit Waldpilzen und Croutons
 Port. 5,90 €

Hauptspeisen

Schweinekrustenbraten mit marinierten Pflaumen und Äpfeln in Sauce und Kartoffelgratin
 Port. 16,90 €

Wildschweinragout in Rotweinrahm, Spitzkohlgemüse mit Kartoffelklößchen
 Port. 22,90 €

Putenbraten in Calvadosrahm mit Petersilien-drillingen und Feldsalat
 Port. 19,90 €

Schweinefiletmedaillons mit Apfel-Pflaumensauce mit Sellerie-Kartoffelstampf und Feldsalat
 Port. 23,90 €

Barbarie-Entenbrust in Sauce , Kirsch-Rotkraut und Schupfnudeln
 Port. 22,90 €

Nachspeisen

Honigkuchen-Tiramisu mit Rotweinkirschen
 Port. 3,90 €

Apfel-Calvados-tiramisu
 Port. 4,50 €

2 kleine Apfelpfannkuchlein mit Walnusseis
 Port. 8,90 €

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Portionen



REULING BECHER

Catering & Kochkunst

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 25,90 € pro Person

Mindestbestellmenge 20 Portionen

KARTOFFEL-BUFFET

Vorspeisen

T. Landbrot mit Aioli
Kartoffelsuppe mit Apfel und Ruccola
italienischer Kartoffelsalat
Champignons mit cremiger Kartoffelfüllung

Hauptspeisen

mediterraner Spießbraten mit Zwiebeln gefüllt
auf Bratenjus
Kartoffeln mit Schinken-Zwiebelfüllung
Käse-Zwiebel Rösti mit Tomaten und Lauch grat.
Endiviensalat mit Kartoffelwürfel und Kräuter-
Sahnedressing

Nachspeisen

Erdbeeren auf Vanillequark mit Minze

Der Preis beträgt 25,90 € pro Person

Mindestbestellmenge 20 Portionen



REULING BECHER

Catering & Kochkunst

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 Chile
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: 28,90 €

Mindestbestellmenge 30 Portionen!

ASIATISCHE GENÜSSE

Vorspeisen

Scharfe Hühnersuppe mit Glasnudel-Einlage
Port.: 5,50 €

Hauptspeisen

Gebratene Nudeln aus dem Wok mit Shrimps, Paprika, Schotenerbsen
Port.: 18,90 €

Hähnchenpfanne mit Curry, Ananas, Kokosmilch und Reis
Port.: 17,90 €

Schweinefilet-Scheiben mit frischem Gemüse aus dem Wok belegt und Eiernudeln
Port.: 22,90 €

Nachspeise

Kokosmousse auf gebratener Ananas im kleinen Glas
Port.: 3,95 €

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Portionen



REULING BECHER

Catering & Kochkunst

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

Creme Catalan

Der Preis beträgt 29,90 € 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-Knoblauchpürree
Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Feta und Paprika
frisches Obst mit Honigjoghurt

Der Preis beträgt 26,90 € incl. MwSt. pro Person
für das Büffet.

Mindestbestellmenge 10 Portionen

MEDITERRANE GAUMENFREUDEN

Vorspeisen

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

Port. 5,95 €

Kleine gebratene Champignons mit Peperoni und Honig

Port. 6,95 €

Hauptspeisen

Paella mit Shrimps und Hähnchenbrust

Port. 17,90 €

Spanferkelbraten aus dem Ofen auf mallorcinischem Thumbet

Port. 18,90 €

Gyrosbraten vom Schwein mit Zaziki und Rosmarinkartoffeln

Port. 16,90 €

Nachspeisen

Creme Catalan

Port. 3,90 €

Griechischer Vanillejoghurt mit Mango-Kompott

Port. 3,90 €

Cappuccinomousse

Port. 3,90 €

Mindestbestellmenge pro Sorte 10 Portionen



REULING BECHER

Catering & Kochkunst

ITALIENISCHE GENÜSSE

Vorspeisen

italienischer Landschinken und Salami mit Oliven
mariniertes Gemüse auf Ruccola
T. Landbrot

Hauptspeisen

grünes Spargelrisotto

Tagliatelle mit Hähnchenbrustwürfeln
und Kräutern in Sahnesauce

Maccaroni mit Blattspinat, Lachswürfel und
Kirschtomaten in Zitronen-Weißweinsauce

Nachspeisen

Erdbeeren auf Mascarpone mit Minze

Der Preis beträgt 28,90 € pro Person

Mindestbestellmenge 30 Portionen

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 31,90 € 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 Kräu-
tern 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 26,90 € pro Person

Mindestbestellmenge 10 Portionen



REULING BECHER

Catering & Kochkunst

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 32,90 € pro Person

Mindestbestellmenge 20 Portionen

SERVICELLEISTUNGEN

Geschirr

Flache Teller 0,80 €
Messer 0,80 €
Gabel 0,80 €
Suppenteller 0,80 €
Suppenlöffel 0,80 €
Kuchenteller 0,80 €
kleiner Kaffeelöffel 0,80 €

Tische

Buffet-Tisch (1,80 m/0,75 m) 13,50 €
passende Tischhülle 9,50 €
Steh-Tisch 12,50 €
passende Stehtischhülle 7,50 €

Personal

Servicekraft am Buffet 25,00 € / Stunde
Servicekraft Koch am Buffet 39,00 € / Stunde

Lieferbedingungen

- Buffet: 8 bis 10 Tage im voraus bestellen
- Geschirr, Rechauds u. Platten usw. sauber gespült retour. Bei Abholung im Raum Wk. berechnen wir 50,- € pauschal

Öffnungszeiten:

Mittwoch und Donnerstag 14:00 bis 18:00 Uhr
und nach Vereinbarung