

Speisekarte

- gültig ab 01.01.2026-

seit 1964
trilling
partyservice

„Welch Vergnügen,
einen guten Appetit zu haben,
wenn man gewiss ist,
ein vortreffliches Mahl zu bekommen.“

Brillat-Savarin

Seit mehr als 50 Jahren steht der Name „Trilling“ für höchsten Qualitätsanspruch, Frische und zuverlässigen Service. Wir bieten Ihnen für jeden Anlass und Geschmack das passende Buffet oder Themen-Fingerfood.
Unser erfahrenes Küchenteam unterstützt Sie mit kreativem Perfektionismus und professionellem Know-how.

Ob Firmenfest, Hochzeiten, Geburtstage oder andere Events, Ihre Wünsche stehen immer im Fokus. Sollte unter den Vorschlägen nicht das Passende dabei sein, sprechen Sie uns gerne an.

Ihr Trilling-Team

Kreativ, individuell, geschmackvoll.

4 Canapees und Fingerfood
5 Vorspeisen
6 Gut aufgelegt ...
7 Das kalte Buffet
8 Das kalt-warme Buffet
9 Das Themenbuffet
10 Das große Buffet
11 Vegetarisch und Vegan
12 Salatkreationen
13 Aus der Suppenküche
14 Deftiges vom Schwein
15 Feines vom Schwein, Aufläufe und Pasta
16 Fleischgerichte
17 Geflügelgerichte
18 Fischgerichte
19 Finale feiner Gaumenfreuden
20 Geschäftsbedingungen
21 Checkliste für Ihre Feier



Allergene & Zusatzstoffe

Bei der Zubereitung unserer Speisen verwenden wir größte Sorgfalt, können jedoch nicht ausschließen, dass Spuren von glutenhaltigem Getreide, Ei, Nüssen, Soja, Milch, Sellerie, Senf usw. in andere Speisen gelangen. Bitte sprechen Sie uns bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten an!

Allergene:

A Gluten
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Soja
G Milch
H Schalenfrüchte
I Sellerie
J Senf
K Sesam
L Schwefeldioxid und Sulfit
M Lupine
N Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff
2 Konservierungsmittel
3 Nitrit Pökelsalz
4 Antioxidationsmittel
5 Geschmacksverstärker
6 Schwefel Sulfit
7 Eisensalz
8 Überzugsmittel
9 Süßungsmittel
10 Phosphat
11 Coffein
12 Chinin

Canapees und Fingerfood

ab 12 Personen

Canapees "exklusiv" 16,50 €

(5 Stück pro Person)

Weizenbaguettescheibe, gebuttert [A,G]

Lachs-Spezialitäten
Shrimps | Dillcreme [A,C,G,I]
Sommertrüffelsalami [J, 2, 3, 4]
Kräuter-Roastbeef | Remoulade [C,G,J,2]
Schweinefilet | Sardische Tomate [L,4]
Hähnchenbrust | Früchte
Ausgesuchte Käsesorten [G,1,2]

Fingerfood „Mediterran“ 19,25 €

(8 Stück pro Person)

Scampispieß | Kräuterolive [B,1]
Lachsspießchen | Mango [A,C,G,I]
Chili | Hackbällchen [A,C,J,4]
Hähnchenspieß Art Saltimbocca [3,4]
Datteln | Speckmantel [L,2,3,4]
Mozzarella Tomate | Pesto [G,H]
Manchego | Chorizo [F,G,1,2,4]
Gemüse Antipasti [L,4]
Rustica Brot [A] | Dip

Fingerfood "Westfalen" 17,50 €

(8 Stück pro Person)

Pumpernickel Taler | Frischkäse | Kresse [A,D,G]
Pellkartoffelsalat im Glas [A, C, I, J, 5, 9]
Minifrikadelle [A,C,J]
Hähnchenspieß | fruchtig [A,G,1]
Mettröggelchen [A,C,F,G, I,J,L]
Minischnitzel [A, C, I,J]
Bauernmettwurst | Spießchen [J,3,4,5]
Käsespieß | Obst [G,1]
Baguette [A] I Schmalz [A]

Fingerfood "Amerika" 17,50 €

(6 Stück pro Person)

Mini Brioche Burger | Bacon [A,C,G,J,K,2,3]
Roastbeef | BBQ | Spieß [I,J]
Wrap-Rolls | Pulled-Chicken [A,C,F,G,I,J,2]
Hähnchenspieß | Erdnussbutter [A,1]
Mini Sandwich | Truthahn [A,C,F,G,3]
Bagel | Lachs | Senfcreme [A,G,J,K]
Cocktailbrötchen [A,K,I] Sour cream [G]

Fingerfood „Vegetarisch“ 19,25 €

(8 Stück pro Person)

Wrap Röllchen [A, G]
Mozzarella-Tomaten-Spieß [G,H]
Falafel | grüner Erbshummus [I,K]
Mini-Rohkost-Sandwich [A,G]
Antipasti Spieß [L, 4]
Tortenbrie | Feigensenf [G,J,1]
Bergkäse-Obst-Spieß [G,1]
Roter Linsensalat | Glas [J,L,4]
Steinofenbaguette [A] | Dip [G]



Fingerfood Frühstück 18,50 €

- Baguettescheibe mit Räucherlachs belegt [A,G]
- Bunt belegte Partybrötchenhälften (2 Stück) mit Käse, Salami, Schinken [A,G und Belag individuell nach Absprache]
- Rohkoststicks im Glas mit Kräuterfrischkäse [G]
- Süße Mini Croissants [A,C,G]
- Obstspieße
- Joghurt im Weckglas mit Beeren [G]

Alle Teile ab 10 Stück
auch einzeln erhältlich.

Vorspeisen

ab 6 Personen

Luftgetrockneter Landschinken mit Melonenspalten oder gekräuterten Oliven	3,4	6,50 €
Roastbeef, rosa gebraten mit hausgemachter Remouladensauce	A,C,F,J,9	8,90 €
Vitello tonnato Kalbfleisch an Thunfischsauce	A,C,D,G,I,J,9	8,90 €
Pulled Chicken Coleslaw, Pflücksalat und Koriandercreme	A,C,F,G,I,J,2	7,50 €

Gemüse - vegetarisch

Mediterrane Gemüse Antipasti gegrillte Gemüsefilets, mariniert	4	6,50 €
Variationen von frischen Salaten verschiedene Dressings (siehe S. 12)		5,90 €
Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikumpesto	G,H	6,50 €
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan, Kirschtomaten und Balsamicodressing	J,L,5	6,50 €
Falafel auf grünem Erbs-Hummus (vegan)	I,K	5,50 €
Gebackener Süßkartoffeltaler mit Sourcream (vegetarisch)	F,H,K	6,50 €

Aus Fluss und Meer

Edelfischplatte Räucherlachs, Graved Lachs, Salmtranchen, Shrimps in Dillcreme, versch. Dips	A,C,G,I	12,50 €
Ganzer Lachs pochiert mit verschiedenen Dips (ab 15 Personen)		Tagespreis*
Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Remoulade	A,C,E,F,J,9	Stück 3,30 €
Gambas „Aioli“ Riesengarnelen in pikanter Knoblauchsauce	A,C,G,I,J	9,90 €
Lachs-Stremelchen mit schwedischer Senf-Dillsauce	J	9,90 €
Shrimps-Cocktail in rassiger Dillcreme	A,C,G,I	9,90 €
Flusskrebs-Cocktail in Honig-Senfcreme	A,C,J,2,4,5	9,90 €

* Da der Fischpreis starken Schwankungen unterliegt, bitten wir Sie uns bezüglich der aktuellen Preise anzusprechen.

Gut aufgelegt...

Preise pro Stück (Mindestmenge 10 Stück je Sorte)

Halbes belegtes Brötchen oder Schnittchen [A,G] — 2,60 €
gut belegt mit z.B. Schinken[2,3,4], Käse[1,2], Zwiebelmett[2,3,4,5], Salami[2,4] usw. und Dekoration (Mehrkorn 3,00 €/St.)

Halbes belegtes Brötchen oder Schnittchen [A,G] — 3,00 €
gut belegt mit z.B. Kochschinken[2,3,4], Roastbeef [L], Putenbrust[2,3,4], edlen Käsesorten[1,2] usw. (Mehrkorn 3,50 €/St.)

Halber Bagel — 3,80 €
Vegetarischer Aufstrich / Grillgemüse • Currycreme Pute Ananas • Trüffelsalami Frischkäse Rucola

Halbe Party-Röggelchen [A,G] — 2,50 €
belegt nach Wunsch

Wrap-Rolls (Allergene / Zutaten auf Anfrage) — 2,00 €
Pulled Chicken Coleslaw • Thunfisch / Ei • Mozzarella / Tomate (Abnahmeeinheit 8 Stück je Sorte)

Rohkostschnittchen vegetarisch (6 x 7 cm) [A,G,K] — 3,00 €
mit Kräuterfrischkäse, Tomate, Gurke, Karotte, Paprika usw.

Mini-Quiche (5 cm Ø) [A,C,F,G] — 2,00 €
z.B. Champignon / Lauch, grüner Spargel, Speck / Zwiebel
ab 30 Stück

Blätterteig-Snacks Allergene auf Anfrage — ab 1,80 €
pikant oder süß gefüllt

Croissants Allergene auf Anfrage — ab 1,80 €
süß oder pikant

Partyfrikadellen [A,C,I,J,L] — 2,20 €

Partyschnitzelchen (Schwein oder Pute) [A,C,I,J] — 3,50 €

Partymettwürstchen [J,3,4,5] — 1,50 €

Mini Brioche Burger (Rind) [A,C,G,J.K] — 3,95 €

Röstitaler mit Räucherlachs und Remoulade [A,C,E,F,J,9] — 3,50 €

Käse-Obstspieß mit Brie [G] — 2,40 €

Fitness-Sandwich [A,C,G] — 2,80 €
Chiasamen/Mehrkorn-Toast, Frischkäse, Radieschen,
Salat, Ei

Das kalte Buffet

Buffet „Zeche Centrum“ 19,50 €

ab 10 Personen

- Partyschnitzel (von der Pute) A,C
- Hackbällchen A,C,I,J,L
- Taler vom Schweinelendchen
- Westfälischer Schinken 2,3,4
- Zwiebelmett L
- Rita’s Pellkartoffelsalt A,C,I,J,5,9
- Weißkrautsalat H,J
- Käsebrett mit frischen Früchten G,1,2
- Brotkorb A,F und Schmalz A

Buffet „Mediterran“ 26,50 €

ab 12 Personen

- Lachs-Tranchen an Pflücksalat mit Mangocreme A,C,G,I,J
- Gemüse Antipasti 4
- Mozzarella mit Tomate und Basilikumpesto G,H
- Landschinken an Melonenspalten 3,4
- Vitello tonnato (Kalbfleisch an Thunfischsauce) A,C,D,G,I,J
- Hähnchenbrüstchen, gegrillt, mit Früchten
- Schweinefilet Art saltimbocca 3,4
- Mediterraner Nudelsalat A,C,I,5
- Steinofenbaguette und Ciabatta A,F

Buffet „Favorit“ 28,50 €

ab 10 Personen

- Lachsvariationen mit verschiedenen Dips
- Medaillons vom Schweinefilet
- Roastbeef mit Remouladensauce C,G,J,2
- Mandelsteaks von der Pute H
- Hähnchenbrustfilet gegrillt
- Falafel mit grünem Erbshummus I,K
- Apfel-Lauchsalat A,C,G,I,5
- Roter Linsensalat J,L,4
- Käsebrett mit frischen Früchten G,1,2
- Brot A,F

Frühstück "Alte Heide" 15,90 €

ab 15 Personen

- Lachs-Spezialitäten mit Honig-Senfsauce J
- Luftgetrockneter Kernschinken, Edeltruthahnbrust, Sommertrüffelsalami 2,3,4,5
- Käseplatte mit frischen Früchten G,1,2
- Konfitüre, Honig, Quark G
- Brötchenkorb und Croissants A,C,G und Butter G

- zusätzlich Rührei mit frischen Kräutern und Frühstücksspeck C,G,2,3,4 **4,50 €** pro Person

Alle Teile ab 10 Stück auf Wunsch auch einzeln erhältlich.

Alle Preise, wenn nicht anders gekennzeichnet, gelten pro Person.

Das kalt-warme Buffet

Buffet „vegetarisch“ 25,50 €

ab 20 Personen

Kalt

- Bunte Gemüse-Antipasti [L,4]
- Falafel auf grünem Erbshummus [I,K]
- Rucolasalat mit Parmesan und Balsamicodressing [J,L,5]
- Steinofenbaguette [A]

Warm

- Ofenzucchini auf Tomatensauce
  Grillgemüse
  Rosmarinkartoffeln
- Riesentortelloni mit Steinpilzen in Kräuter-Provolone Sauce [A,C,G,I,1,2]
- Rote Kichererbsen-Kokospfanne mit Reis [I,J,1]

- Verschiedene Desserts im Glas (siehe Seite 19)

Buffet „vom Feinsten“ 33,50 €

ab 15 Personen

Kalt

- Roastbeef, rosa gebraten mit Remoulade [A,C,F,J,9]
- Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan [J,L,5]
- Shrimpscocktail Mango [A,C,I]
- Baguette [A]

Warm

- Medaillon vom Schweinefilet in Cognacrahmsauce [G,1,2,4]
  Gemüse der Saison (Allergene nach Absprache)
  Butterspätzle [A,C,G,1]
- Lachsfilet aus dem Ofen [G,J,2]
  auf Blattspinat
  Kartoffelgratin [C,G]

- Dunkle Mousse au chocolat [G]

„Lieblingsbuffet“ 32,00 €

ab 15 Personen

Kalt

- Lachsvariationen
  mit Honig-Senf-Dip und Sahnemeerrettich [C,G,4,6]
- Luftgetrockneter Landschinken an Melonenspalten [3,4]
- Frischer Salat mit Dressing (siehe S. 14)

Warm

- Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel auf Pfeffersauce [G,I,J,2,3,4]
- Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat [G,2,5]
- Gemüse der Saison (Allergene nach Absprache)
- Kartoffelgratin [C,G]
- Bandnudeln [A,C,1]

- Käse vom Brett mit frischen Früchten [1,2]
- Steinofenbaguette [A]

Brunch 26,50 €

ab 15 Personen

- Lachsvariationen mit Meerrettich Dip
- Putenbrust, Trüffelsalami, Schinken

- Hähnchenbrust auf Pfefferrahmsauce
- Gemüse der Saison Zutaten/Allergene nach Absprache
- Kartoffelgratin

- gemischter Brotkorb und Butterteller

- Käsebrett mit frischen Früchten

Das Themenbuffet

Buffet „Bayern“ 23,50 €

ab 20 Personen (nur September und Oktober)

Kaltes Buffet

- Kleine Fleischpflanzerln A,C,I,J,L
- Wurstsalat G,J,5
- Knackige Salatvariationen mit Dressing A,C,F,J,L
- Brotkorb mit Laugenteilchen A,E,F und Brezelaufstrich

Warmes Buffet

- Münchener Senfbraten G,I,J
  mit Sauerkraut I,5 und bayrischem Kartoffelsalat J,1,2,5

Dessert

- Topfencreme mit Waldfruchtspiegel G

Buffet „Italien“ 32,00 €

ab 30 Personen (*optional mit Lachsfilet 35,00 €)

Vorspeisen

- Mediterrane Gemüse-Antipasti L,4
- Mozzarella mit Tomate und Basilikumpesto G,H
- Italienischer Landschinken mit Melonenspalten 3,4
- Steinofenbaguette A

Warmes Buffet

- Schweinefiletchen „à la saltimbocca“ 3,4
  mit Schinken und Salbei auf Blattspinat G,2
  und Rosmarinkartoffeln
- Hähnchenfilet* auf Tomatensauce G,J mit mediterraner Gemüsepfanne (Zutaten nach Absprache) und Tagliatelle A,C
- Riesentortelloni mit Steinpilzen
  in Provolone-Kräutersauce, vegetarisch A,C,F,G,I,2

Dessert

- Baileys Espresso Mousse C,G,1,11
- Mascarponecreme mit frischen Früchten A,C,G

Buffet „Toscana“ 28,50 €

ab 12 Personen

Vorspeisen

- Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto G,H
- Penne mit Rucola und Flußkrebsen in
  Honig-Senf-Creme A,C, I, J,5
- Ciabatta und Partybrötchen A,F,K

Warmes Buffet

- Hähnchenbrust Speckmantel
  auf Weißweinsauce G,I,J,2,3,4
  mit mediterranem Gemüse (Zutaten nach Absprache)
  und Rosmarinkartoffeln
- Lasagne
  mit Lachs und Blattspinat A,C,G,I,1,2

Dessert

- Tiramisu A,C,F,G,11



Das große Buffet

Das „Festliche“ 34,50 €

ab 60 Personen

Vorspeisen

- Flusskrebse mit Penne und Rucola in Honig-Senf-Crème [A, C, I, J, 5]
- Luftgetrockneter Schinken mit Melone [3,4]
- Frischer Salat mit zweierlei Dressing
- Bunte Gemüse-Antipasti [L,4]
- Baguette [A]

Warmes Buffet

- Lachsfilet auf Blattspinat [G, J, 2] Kartoffelgratin [C, G]
- Ochsenbäckchen in Portweinsauce [I,L] und Kartoffel-Trüffel-Püree [G,I]
- Schweinemedaillons im Speckmantel [G,2,3,4] auf Pfeffersauce mit Bandnudeln [A,C,1]
- Riesen-Champignons mit Gemüse gefüllt, vegetarisch auf Pilzrahmsauce [A,F,G]
- Gemüse der Saison (Zutaten nach Absprache)

Dessert

- Mascarponecreme mit frischen Früchten [C,G]
- Mousse au chocolat [G]
- Mundgerechtes Obstarrangement

Zusätzlich zu unseren abgestimmten Buffetvorschlägen können Sie Ihr Buffet auch komplett individuell zusammenstellen oder die von uns vorgeschlagenen Buffetvariationen ergänzen, wie zum Beispiel mit einer Suppe, einer vegetarischen Variante oder verschiedenen Desserts.

Das „Partybuffet“ 31,50 €

ab 60 Personen

Vorspeisen

- Gegrillte Lachstranchen mit Meerrettich-Dip [G,L,4]
- Frischer Salat und zweierlei Dressing (siehe S. 14)
- Pulled Chicken, Coleslaw Koriandercreme [A,C,F,G,I,J,2]
- Baguette [A]

Warmes Buffet

- Geschnetzeltes „Züricher Art“ [G,L,2,4] mit Butterspätzle [A,C,1]
- Zwiebelbraten vom Rind mit Kartoffelgratin [C,G]
- Gegrillte Hähnchenbrust auf Blattspinat [G,2,5] und Rosmarinkartoffeln
- Gemüselasagne (vegetarisch) [A,C,G,H]
- Gemüse der Saison (Zutaten nach Absprache)

Dessert

- Bunter Obstsalat, Vanillesauce [G]
- Mousse au chocolat [G]

„Tief im Westen“ 25,50 €

ab 40 Personen

Vorspeisen

- Minifrikadellen [A,C,I,J,L]
- Kleine Hähnchenschnitzel
- Frischer Salat mit Dressing
- Pellkartoffelsalat [A, C, I, J, 5, 9]
- Steinofenbrot und Schmalz [A]

Warmes Buffet

- Krustenbraten mit Zwiebelsenfsauce [G, I, J] Kartoffel-Auflauf [C, G, 1] Gemüsepfanne
- Putengulasch mit Zwiebeln und Paprika Bandnudeln [A, C, 1]
- Trillings Currywurst [A, G, 1, 2, 4, 5]

Alle Preise, wenn nicht anders gekennzeichnet, gelten pro Person.

Vegetarisch und Vegan

ab 6 Portionen

Vegetarisch

Riesentortelloni mit Steinpilzfüllung in Kräuter-Käse-Sauce	A,C,G,1,2	13,50 €
Zucchinischiffchen mit Gemüse gefüllt auf Curryreis	G,I,1	13,50 €
Mediterraner Kartoffel-Gemüse-Auflauf	C,G,1	9,80 €
Penne all arrabbiata	A,G,I,1,2,4	9,80 €
Gemüse-Lasagne mit Ratatouille und Frischkäse	A,C,G,H, I	11,80 €
Riesenchampignons mediterran gefüllt im Nudelnest	A,C,G,1	13,50 €
Linsen Moussaka	G, I, L	11,80 €

Vegan

Mediterranes Gemüse in Olivenöl gebraten, Rosmarinkartoffeln		9,80 €
Bandnudeln in aromatischer Pilzsauce mit getrockneten Tomaten	A,L,4	9,80 €
Würzige Japanische Nudeln mit Pilzen, Gemüse und Sprossen in Sojasauce	A,F,K	9,80 €
Kichererbsen-Kokoscurry mit Reis	I,J,1	9,80 €
Gelbe Paprika-Kokossuppe (250 ml)		4,50 €
Ofenzucchini mit Gemüse Quinoa auf Tomatensauce	I	13,50 €



Alle Preise, wenn nicht anders gekennzeichnet,
gelten pro Person.

Salatkreationen

ab 10 Personen
200 g / Person

Die mit Kartoffeln

Pellkartoffelsalat A,C,I,J,5,9 — **3,50 €**
mit Ei, Gurke und Mayonaise

Mediterraner Kartoffelsalat L,4 — **4,50 €**
getr. Tomaten, Paprika, Oliven, Zucchini, Zwiebeln

Badischer Kartoffelsalat A,F,J — **2,90 €**
mit Dörrfleisch [3], Zwiebeln und Schnittlauch

Die mit Nudeln

Westfälischer Nudelsalat A,C,I,J,3,5,9 — **3,50 €**
mit Ei, Erbsen, Fleischwurst und Mayonaise

Penne mit Flusskrebs A,C,I,J,5 — **6,50 €**
Ruccola, Honig-Senf-Creme

Penne „Spicy Island" A,C,I,5 — **2,90 €**
mit Paprika, Mais und Cocktaildressing

Mediterraner Nudelsalat A, C, L, 4 — **4,50 €**
getr. Tomaten, Paprika, Oliven, Zucchini, Zwiebeln

Die mit Fleisch

Schweizer Wurstsalat G,J,5 — **3,50 €**
mit Käse, Zwiebeln, Petersilie, Essig, Öl

Italienischer Hähnchensalat 5 — **4,00 €**
mit Reis, Paprika und Mais, Currynote

Geflügelsalat A,C,F,I,J,1,4,9 — **4,00 €**
mit Ananas, Champignons, Salatcreme

Pikanter Linsensalat 2,3,4,5 — **3,50 €**
mit Kartoffeln, Karotten und mageren Speckwürfeln

Frischer Salat

mit zweierlei Dressing — **5,90 €**

- Joghurtdressing Sylter Art C,G,J
- Balsamicodressing J,L,5
- American Dressing C,G,J

Die mit Gemüse

Apfel-Lauchsalat A,C,G,I,5 — **2,90 €**
mit Ananas und Creme fraiche

Weißkrautsalat — **2,50 €**

Griechischer Bauernsalat G,5 — **5,50 €**
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Pepperoni, Zwiebel, Oliven und Hirtenkäse

Thai-Weißkohlsalat — **2,80 €**
mit Karotten, Zwiebeln und Koriander



Alle Preise, wenn nicht anders gekennzeichnet, gelten pro Person.

Aus der Suppenküche

ab 10 Portionen

Vorsuppen (1 Portion = 250 ml)

Klare Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Gemüsewürfel, Nudeln	A, C, I,4	4,50 €
Rindsbouillon mit Rindfleisch, Gemüsewürfeln und Eistich	A,C,F,G,I	4,50 €
Mediterrane klare Gemüse-Suppe		3,90 €
Broccolicremesuppe	G,I	4,50 €
Tomatencremesuppe	G,I	4,50 €
Türkische Linsensuppe mit Sauerrahm und frischer Minze		4,50 €
Kartoffelcremesuppe	G,I,L	4,50 €
Kartoffelcremesuppe mit Lachsstreifen	G,I,L	5,50 €
Süßkartoffel-Karotten Suppe	G	4,50 €
Kürbiscremesuppe (Oktober bis Februar)	G,I	4,50 €
Gelbe Paprika-Kokos Suppe (vegan)		4,50 €

Mitternachts-Suppen (1 Portion = 250 ml)

Gulaschsuppe mit reichlich Fleischeinlage	A,I,1,2,4,5	4,95 €
Chili con Carne mit Rinderhackfleisch, Bohnen und Mais	I,2,4	4,95 €
Allgäuer Käse-Lauchsuppe mit Rinderhackfleisch	I,G,1,2,4	4,95 €
„Unsere" Currywurst in fruchtig scharfer Currysauce 1, 2, 4, 5 mit Baguette A (einfache Portion)		4,50 €
„Unsere" Currywurst in fruchtig scharfer Currysauce 1, 2, 4, 5 mit Baguette A (doppelte Portion)		7,50 €

Eintöpfe (1 Portion = 500 ml)

Erbsensuppe mit reichlicher Fleisch- und Wursteinlage	I,J,2,3,4,5	8,50 €
Westfälische Kartoffelsuppe mit Mettwurst	I,J,2,3,4,5	8,50 €
Grünkohleintopf mit ganzer Mettwurst (saisonal Winter)	I,J,2,3,4,5	8,50 €
Linseneintopf mit Bockwurst	I,4,5	8,50 €

Alle Preise, wenn nicht anders gekennzeichnet, gelten pro Person.

Deftiges vom Schwein

ab 6 Personen

Grillschinken, mild gepökelt — **14,50 €**
geschnitten, Sauerkraut und bayerischer Kartoffelsalat

Münchener Senfbraten — **14,50 €**
mit Sauerkraut und Schupfnudeln

Spieß- oder Farmerbraten — **14,50 €**
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

Jungschweinebraten in Rahmsauce — **16,50 €**
mit Gemüsepfanne und Schwenkkartoffeln

Geschnetzeltes „Züricher Art“ — **16,50 €**
mit Gemüse der Saison (Zutaten nach Absprache) und Butterspätzle

Römischer Fleischtopf mit Paprika und Zwiebeln — **12,50 €**
in einer pikanten Sauce mit Bandnudeln — pro Person

Krustenbraten, natur (ab 10 Personen) — **9,50 €**
im Ganzen mit knuspriger Schwarte

Als Beilage empfehlen wir:

Sauerkraut — **2,50 € pro Person**
Bayerischer Kartoffelsalat — **3,50 € pro Person**
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln — **3,50 € pro Person**

Grünkohl mit Kassler und ganzen Mettwürstchen — **14,50 €**
und Bratkartoffeln

Allergene auf Anfrage



Feines vom Schwein

ab 6 Personen

Schweinemedaillons im Speckmantel auf Pfefferrahmsauce G,I,J,1,2,3,4 **19,50 €**
Gemüse der Saison (Zutaten nach Absprache) und gratinierte Kartoffeln ,C,G

Filet-Pfanne mit Waldpilzsauce G,I,J,1,2,4 **19,50 €**
Gemüse der Saison und Röstitaler

Italienische Filet-Pfanne (vom Schwein und Hähnchen) 2,4 **19,50 €**
Tomatensauce G,I,J mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Schweinefiletchen Art „Saltimbocca“ auf Blattspinat G,2,3,4 **19,50 €**
mit Schinken und Salbei, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Filetspitzen in Cognacrahm G,1,2,4 **19,50 €**
Gemüse der Saison und Butterspätzle A,C,1

Schweinelendchen in Altbiersauce A,I,J **19,50 €**
Dreierlei Gemüse und Speckkartöffelchen 2,3,4



Leckeres mit Hack

ab 6 Personen

Zucchini-Schiffchen mit Hackfleisch gefüllt auf Reisbett G,I,1 **13,50 €**

Kartoffelauflauf mit Paprika-Hack Oliven und Kirschtomaten G,I,1,4,6 **11,50 €**

Lasagne Bolognese mit Hackfleisch und Tomatensauce A,C,G,I,1,2 **13,50 €**

Fleischgerichte

Vom Rind

ab 6 Personen

Medaillons vom Rinderfilet im Speckmantel [I,3,4] — **auf Anfrage**
auf Schalotten-Trüffelsauce [I,J] mit Bohnenbündchen [3,4] und Kartoffelgratin [C,G]

Geschmorte Ochsenbäckchen in Portweinsauce [I, L] — **26,50 €**
Gemüse der Saison und Kartoffel-Trüffel-Püree [G]

Rheinischer Sauerbraten [I,J,L,1] — **19,50 €**
mit Rosinen, Rotkohl [4] und Spätzle [A, C,1]

Rinderschmorbraten [I,J,G,1] — **19,50 €**
Gemüsepfanne [(Allergene nach Absprache)] und Butterspätzle [A,C,1]

Westfälischer Rinderzwiebelbraten — **19,50 €**
Gemüsepfanne [(Allergene nach Absprache)] und Bratkartoffeln [3,4]

Ungarischer Gulasch [6] — **19,50 €**
klarer Böhnchensalat oder Rotkohl [4], Petersilienkartoffeln [1]

Rinder-Roulade (2 Stück pro Person) [I,J,L,1,2,4] — **19,50 €**
mit Apfelrotkohl [4] und Salzkartoffeln [1]

Roastbeef im Ganzen mit Sauce Bernaise (ab 10 Personen) [C,G,I] — **auf Anfrage**
Gemüsepfanne oder frischer Salat nach Absprache, Rosmarinkartoffeln

Vom Kalb

ab 10 Personen

Original Züricher Geschnetzeltes [G,I,L,2,4] — **Tagespreis**
mit dreierlei Gemüse und Röstitaler



Geflügelgerichte

ab 6 Personen

Hähnchenbrustfilet mediterran gefüllt [G,2,5] — 17,50 €
auf Blattspinat mit gratinierten Kartoffeln [C,G]

Hähnchenbrüstchen im Speckmantel auf Weißweinsauce [G,I,J,2,3,4] — 17,50 €
Mediterranes Gemüse und Bandnudeln [A,C,1]

Hähnchenbrust mit Mozzarella und Tomate überbacken [G,I,5] — 18,50 €
mit Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

Hähnchengeschnetzeltes „Madagaskar" [G,5] — 13,50 €
mit Peperoni und grünem Pfeffer, Blechkartoffeln

Hähnchencurry "fruchtig" [G] — 12,50 €
mit Reis [1]

Weiße Tagliatelle — 14,50 €
mit gebratenen Hähnchenstreifen, Kirschtomaten und Kräuterrahmsauce [A,C,G,I,1]

Hähnchengeschnetzeltes italienischer Art [G,J,2,5,9] — 13,50 €
in Tomatensauce und Bandnudeln [A,C,1]

Krüstchen von der Pute (2 Stück pro Person) [A,C,G,I,J,2,3,4] — 16,50 €
mit Spargel und Hollandaise gratiniert, dazu Schupfnudeln [A,C,1]

Geschmorte Entenbrüstchen auf Weinäpfeln und Backpflaumen [G,L,4] — Tagespreis
Rosenkohl, Prinzessböhnchen [3,4] und Schwenkkartoffeln

Gänsebrust oder -keule, klassische Sauce [G,L,4] — Tagespreis
Rotkohl [4] und Klöße [4]

Alle Preise, wenn nicht anders gekennzeichnet, gelten pro Person.

Fischgerichte

ab 6 Personen

Lachsfilet aus dem Ofen [G,J,2] — **auf Anfrage***
auf Blattspinat dazu Kartoffelgratin [C,G]

Lachs-Schnitte unter der Kartoffelkruste [C,G,J] — **auf Anfrage***
auf Spitzkohlgemüse [G]

Lasagne mit Lachs und Blattspinat [A,C,G,I,1,2] — **14,95 €**

Zanderfilet aus dem Ofen auf Pommery-Senfsauce [G,J] — **auf Anfrage***
Basmatireis [1] und Wildkräutersalat mit Dressing (siehe S. 14) oder Gemüse

Kabeljaufilet auf Spitzkohl-Kartoffel-Stampf — **auf Anfrage***
Portwein-Trüffel-Sauce [I,G,L,1]

Viktoriabarschfilet mit Zwiebelkruste auf Senfsauce [A,G,J,1] — **auf Anfrage***
Gemüse und Bratkartoffeln [3,4]

* Da der Fischpreis starken Schwankungen unterliegt, bitten wir Sie uns bezüglich der aktuellen Preise anzusprechen.



Finale feiner Gaumenfreuden

ab 8 Personen

Mascarponecreme mit frischen Früchten	C,G	4,50 €
Limoncello-Joghurtmousse im Glas	G, L	3,30 €
Kokos-Panna-Cotta | Mangopüree im Glas (vegan) mind. 15 Stk.	F	3,50 €
Mousse au Chocolat	G	*4,50 €
Baileys Espresso Mousse	C,G,1,11	*4,50 €
Eckernförder Beerengrütze mit Vanillesauce	G	4,50 €
Frischer Obstsalat mit Vanillesauce	G	4,50 €
Mundgerechtes Obst-Arrangement		4,50 €
Tiramisu	A,C,F,G,11	4,50 €
Panna Cotta | Erdbeerpüree im Glas	G	3,30 €
Dessertkuchenstücke vom Blech (verschiedene Sorten, nach Saison)	Allergene nach Absprache	Stück 2,50 €

*** diese Desserts sind auch im Weckglas erhältlich für 3,30 €/Stück mindestens 15 Stk.**

Alles Käse

Z.B. junger und mittelalter Gouda, Emmentaler, Brietorte Pfeffer, Frischkäse Schnittlauch, Tortenbrie	pro 100 g	5,50 €

Geschäftsbedingungen

BESTELLUNG

Ihre Bestellung nehmen wir spätestens eine Woche im Voraus entgegen - gerne eher, um Ihnen Ihren Wunschtermin zusagen zu können. Bitte beachten Sie, dass unsere Lieferkapazitäten begrenzt sind, da alle Gerichte ausschließlich frisch auf Bestellung zubereitet werden. Kurzfristigere Bestellungen sind unter Vorbehalt der Verfügbarkeit möglich.

Wir bitten um Verständnis, dass der Mindestbestellwert an Sonn- und Feiertagen 250,00 Euro beträgt, an Feiertagen behalten wir uns vor, einen Servicezuschlag in Höhe von 20,00 Euro zu erheben.

Änderungen der Bestellung bezüglich Speisen, Mengen oder Uhrzeit können wir noch bis zu einer Woche vor dem Auslieferungstermin berücksichtigen.

LIEFERUNG

Die Auslieferung erfolgt an die angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin nach bestem Wissen und Gewissen. Eventuelle Zeitverschiebungen zu Stoßzeiten von bis zu 30 min berechtigen nicht zu Rechnungsminderung oder Annahme-verweigerung. Für Verspätungen oder Schäden aufgrund höherer Gewalt übernehmen wir keinen Schadensersatz.
Die Anlieferungskosten richten sich nach Aufwand und Entfernungskilometer.

VERTRAGSKLAUSELN ZU CORONA-ZEITEN

Werden wir selbst nicht beliefert, obwohl wir bei zuverlässigen Lieferanten deckungsgleiche Bestellungen aufgegeben haben, sind wir berechtigt, die Auswahl der Speisen nach vorheriger Rücksprache mit dem Kunden, zu ändern. Schadensersatzansprüche entstehen hierdurch nicht.
Wir behalten uns vor, falls es aufgrund von höherer Gewalt (Corona und den damit verbundenen Auflagen / Quarantäne usw.) zu Personalengpässen kommt und wir den Betrieb nicht aufrecht halten können, vom Auftrag zurückzutreten. Schadensersatzansprüche entstehen hierdurch nicht.

ABHOLUNG BZW. RÜCKGABE DER GEGENSTÄNDE

Das von uns zur Verfügung gestellte Equipment (Töpfe, Platten, Schüsseln, Körbe usw.) ist ohne Essensreste und grob gereinigt vom Kunden -falls nicht anders vereinbart- bis 3 Werktage nach Liefertermin zurückzubringen.
Falls Sie -gegen Berechnung- eine Abholung der Gegenstände wünschen, vereinbaren Sie bitte den Termin eine Woche im Voraus. Die Berechnung der Abholung richtet sich nach Aufwand und Entfernungskilometer.

Rücktritt

Wir möchten nicht davon ausgehen, aber im Fall der Fälle sollte auch dies geregelt sein.
Bei Stornierung Ihrer Bestellung fallen wie folgt an:

- Am Tag der Lieferung 100 % des Auftragswertes
- Am Vortag der Lieferung 80 % des Auftragswertes
- Zwei Tage vor Liefertermin 50 % des Auftragswertes
- 3-5 Tage vor Liefertermin 40 % des Auftragswertes
- 6 Tage vor Liefertermin 20 % des Auftragswertes

Reklamationen

Wir führen Ihre Bestellung nach bestem Wissen und Gewissen aus! Sollte dennoch einmal etwas nicht Ihren Wünschen entsprechen, setzen Sie sich umgehend telefonisch mit uns in Verbindung, damit wir sofort reagieren können.
Reklamationen, die wir erst bei Rückgabe erhalten, können daher nicht mehr berücksichtigt werden.

Zahlung

Die Zahlung erfolgt -falls nicht anders vereinbart- in bar bei Anlieferung.

Der Kunde versichert, mit seiner Bestellung die AGBs gelesen und akzeptiert zu haben.

Checkliste für Ihre Feier

So finden Sie uns!

Bochumer Straße 140
44866 Bochum (Wattenscheid)
Telefon 02327 87370
Telefax 02327 86754
info@trilling-partyservice.de
www.trilling-partyservice.de

Aktuelle Öffnungszeiten des Büros:

Mo - Fr 8.00 -14:00 Uhr
Sa 10.00 -13.00 Uhr

Bei Bedarf stehen wir Ihnen auch außerhalb der Öffnungszeiten nach vorheriger Terminabsprache zu Verfügung.

