

Mertés 

CATERING- & PARTYSERVICE
VOM FEINSTEN



Mit allen Sinnen genießen!



INHALT

-  Der Wunsch. Die Idee. Der Erfolg. Seite 4
-  Vorspeisen Seite 6 - 7
-  Fingerfood Seite 8 - 9
-  Snacks Seite 10
-  Dips, Aufstriche & Brot Seite 11
-  Salate Seite 12 - 13
-  Suppen & Eintöpfe Seite 14
-  Fleisch Seite 15 - 17
-  Fisch Seite 17
-  Gemüse Seite 18
-  Kartoffeln, Pasta & Co. Seite 19 - 20
-  Desserts Seite 21
-  Käse & Kaffee Seite 22
-  Merte kocht Seite 23
-  Buffetvorschläge Seite 24 - 28
-  Merte's von A - Z Seite 29 - 30
-  Ansprechpartner Seite 31



DER WUNSCH. DIE IDEE. DER ERFOLG.

Ihnen und Ihren Gästen etwas „Besonderes“ bieten, aus Ideen Innovationen werden lassen und ein erfolgreiches, einzigartiges Fest erleben, dahinter steht ein hochmotiviertes und professionelles Team.

Das Prinzip von Merte's Catering- und Partyservice ist es, höchsten Ansprüchen gerecht zu werden. Individuell, den Wünschen und dem Anlass entsprechend, stehen wir den jeweiligen Gastgebern zur Seite. Unsere Kunden lernen uns als zuverlässige, kreative und professionelle Partner kennen. In dieser Partnerschaft überlassen wir nichts dem Zufall.

Eine perfekte Planung und Durchführung, ist für uns ein Selbstverständnis:

Ob es sich um eine kleine Feier in den eigenen vier Wänden, ein rauschendes Fest in einer entsprechenden Location oder eine Großveranstaltung handelt.

Sie bestellen, wir liefern, was Sie wünschen, wohin Sie wollen.

Die kommenden Seiten bieten Ihnen einen Einblick in die faszinierende und köstliche Welt des Feierns.

Wir freuen uns darauf, Ihnen unvergessliche Augenblicke und Gaumenfreuden zu bereiten.

Ihr Merte-Team



VORSPEISEN

Kalte Küche - heiß geliebt

KLASSIKER - DEKORATIV AUF PLATTEN

- **Sauerländer Bratenplatte** mit zarten Kasseler- und Schweinebraten, Roastbeef und zweierlei Dips
- **Schinkenvariationen** vom Sauerländer Knochenschinken, gekochtem Edelsaftschinken und Parmaschinken
- **Schweinefiletmedaillons** pikant und/oder fruchtig garniert
- **Roastbeef-Röllchen** mit Gemüsestreifen und Meerrettich-Senfpaste gefüllt
- **Tranchen von der Putenbrust** mit mediterraner Tomaten-Mozzarella-Füllung
- **Hähnchenbrustfilet** mit frischen Früchten und Currydip
- **Vollreife Honigmelone** mit hausgeräuchertem Knochenschinken oder Parmaschinken

F(r)isch aus dem Rauch

- **Schmallenberger Rauchforellenfilets** mit Sahnemeerrettich
- **Komposition aus Norweger Räucherlachs, Graved Lachs, warm geräuchertem Stremellachs**
- **Butterfischscheiben und Makrelenfilets** mit Dill-Senfsauce

ANTIPASTI – ITALIEN LÄSST GRÜSSEN

- **Balsamico-Zwiebeln** mit Coppa
- **Variation von gegrilltem und mariniertem mediterranen Gemüse**
- **Sonnengereifte handgepflückte Oliven** in verschiedenen Sorten
- **Getrocknete Tomaten** in Balsamico-Öl eingelegt
- **Peppadews** kleine Paprika-Früchte mit Frischkäse gefüllt
- **Parmaschinken** mit Melonenkugeln
- **Vitello tonnato** (Kalbsfleischtranchen in aromatischer Thunfischsauce)
- **Caprese** (Tomaten, Mozzarella und Basilikum)

KLEIN UND FEIN

Im Weckglas

- **Marinierte Hummerkrabben** auf Wakame-Algen-Salat
- **Tomate „rot-weiß“** mit Basilikumpesto und Salamipraline
- **Puten-Reiscurry** mit Ananas und Thaibasilikum
- **Caesar Salad** mit Frenchdressing aus der Pipette, Parmesan Hobeln und Brotchips
- **Gazpacho** mit schwarzer Olive, Croûtons und Kräutern
- **Gelierte Rinderkraftbrühe** mit Meerrettichschaum

Vom kleinen Porzellan

- **Konfekt vom Rind** mit Kräuterfrischkäse und Gemüsechip
- **Warm geräucherte Entenbrustscheiben** auf Selleriesalat mit Feigen-Senf-Sauce
- **Kurz gebratener Thunfisch** mit Sesam auf Asiagemüse
- **Kartoffel-Gurkensalat** mit Speckcroûtons
- **Praline von Räucherlachs** mit Frischkäse und Senf-Dill-Sauce
- **Geräucherte Sauerländer Bachforelle** auf buntem Linsenragout



FINGERFOOD

Geschmack - voll im Trend

HEIMISCH UND HERZHAFT

- **Hausmacher Partyfrikadellen**
 - klassisch
 - pikant mit Käse
 - scharf mit Pfeffer
 - würzig mit Kräutern
- **Krosse Hähnchenunterschenkel** pikant gewürzt
- **Partybierknacker** frisch aus dem Rauch
- **Zarte Partyschnitzel** in knuspriger Panade
- **Miniputenbrustschnitzel** im Mandelmantel
- **Konfekt von Sauerländer Knochenschinken** und Pumpernickel



MEDITERRANE MÉLANGE

- **Mini-Quiches** delikat gefüllt
- **Blätterteigpasteten** mit Lachstatar oder Ragout Fin gefüllt
- **Tartelettes** mit Avocadomousse, mediterranem Frischkäse oder Schinkencreme
- **Focaccia-Ecken** mit rotem Pesto
- **Albondigas** (in dekorativer Schale serviert) spanische Fleischbällchen mit Manchegokäse und Sherry Dip
- **Saltimboccas von der Maispoularde** mit Aioli
- **Parmesanplätzchen** mit Ziegenkäse und Pesto

TEX-MEX, ASIA UND TAPAS

- **Won Ton-Taschen** mit Schweinefleisch, Garnelen und Gemüse gefüllt
- **Sushi** mit rohem Fisch oder vegetarisch, dazu Sojasauce, Wasabi und Ingwer
- **Hähnchen-Yakitorispieße** mit Erdnusssauce
- **Pflaumen** im Speckmantel
- **Maistaler** mit Tomatenrelish
- **Wraps** gefüllt mit orientalischem Hähnchenfleisch oder mexikanischer Salsa

AUS NEPTUNS REICH

- **Räucherlachs-Crêpes** mit Kräuterfrischkäse
- **Garnelen** in knuspriger Kartoffelkruste oder Tempurateig mit süß-saurer Sauce
- **Gegrillte Edelfischspieße** mit Limetten-Joghurt-Dip
- **Matjestatar** mit Hüttenfrischkäse auf Schwarzbrot

NICHT NUR FÜR VEGETARIER ...

- **Gemüsebratlinge** mit Lauchzwiebel-Dip
- **Gouda-Pumpernickelwürfel** mit Ziegenfrischkäse
- **Gemüesticks** mit verschiedenen Dips
- **Antipastispieße** mit marinerten Mozzarellakugeln, gefüllter Minipaprika, Oliven und Tomaten
- **Geräucherter Tofu** mit getrockneter Tomate

Ab 10 Personen können Sie bereits 5
und ab 50 Personen 10 unterschiedliche Fingerfoodvariationen wählen
(bei einer Mindeststückzahl von 10 pro Sorte)

SNACKS

Von lecker bis köstlich

DIE SCHNITTIGEN

Ofenfrisches, knuspriges Brot oder Brötchen appetitlich belegt.

DIE SPORTLICHEN

Ofenfrisch und appetitlich belegte Baguettescheiben

DIE PFIFFIGEN

Sandwiches in allen Variationen

DIE APARTEN

Ofenfrische Baguettescheiben geschmackvoll belegt und edel garniert

DIE ELEGANTEN

Canapés – so klein wie eine große Münze
Ausgestochene Weißbrot- oder
Pumpernickeltaler auf's Feinste
belegt und garniert

zum Beispiel mit:

- Hausmacher Blut- und Leberwurst
- Mett, Jägermett, Frischwurstaufschnitt
- Kochschinken
- Kasseler
- Bratenaufschnitt
- Sauerländer Knochenschinken
- Nusschinken
- Lachsschinken
- Salami, Cervelatwurst
- Schnittkäse nach Wahl
- Räucherlachs

zum Beispiel:

- Puten-Brie-Dreiecke
- Roastbeef-Rauke-Streifen
- „Hawaii“ Putensteakstreifen, Ananas, Salat und Currydressing
- Räucherlachs mit Basilikum

zum Beispiel mit:

- internationalen Käsespezialitäten
- Caprese (Tomate-Mozzarella)
- verschiedenen Crèmes
- Französischer Salami
- Putenbrustaufschnitt
- Bratenaufschnitt (Kasseler, Roastbeef)
- Edelsaftschinken
- Sauerländer Knochenschinken
- Lachs- und Nusschinken
- Matjestatar
- Hühnerbrustfilet
- Schweinefilet
- Räucherlachs
- geräucherten Forellenfilets

DIPS & AUFSTRICHE

Die „i“-Tüpfelchen zu kalten Köstlichkeiten

- Aioli
- Avocado
- Ei
- Kräuterfrischkäse
- Merte's Kräutersauce
- Schalotten-Dip
- Tomaten-Basilikum
- Thunfisch
- Tzatziki
- Mediterraneo
- Basilikumpesto
- Rotes Pesto
- Zwiebel-Schmand
- Mango-Chutney
- Gemüserelish
- Griebenschmalz
- Zwiebelschmalz
- Kräuterbutter
- Gesalzene Landbutter

BROT & BACKWERK

Hier trumft ofenfrische Vielfalt

- gemischte Partybrötchen
- verschiedene Baguettes am Stück oder geschnitten
- Land- und Körnerbrote
- Brotkonfekte
- Kuchen- und Gebäckauswahl



SALATE

Frisch auf den Tisch

SAISONALES SALATBUFFET

- **knackige Blattsalate** Rucola, Feldsalat, Eisbergsalat, Chinakohl, Radicchio, Lollo Rosso und Bionda, Eichblattsalat, ...
- **bunte Rohkost** Gurkenhalbmonde, Tomatenspalten, bunte Paprika, Rettich oder Radieschen, rote Zwiebeln, ...
- **frische Sprossen und Gartenkräuter**

... werden harmonisch verfeinert durch

- geröstete Pinienkerne und Weißbrotcroûtons
- hochwertige Olivenöle und altem Balsamico aus dem Holzfass
- Meersalz & schwarzen Pfeffer aus der Mühle
- 2 Dressings nach Wahl (z. B. leichtes Joghurt- und pikantes Cocktaildressing)

... und wahlweise ergänzt durch

- frisch geriebenen Parmesan
- Mozzarellakugeln
- Goudastreifen
- Schinkenstreifen
- Thunfisch

... oder vor Ort in der Pfanne gebratene

- Lachsstreifen
- Putenbruststreifen
- frische Champignons

FRISCHKOSTPLATTE „À LA MERTE“

• Saisonale Blattsalate und Rohkostauswahl

dekorativ angerichtet mit 2 verschiedenen Dressings nach Wahl. Zusätzlich mit Gemüse und Obst der jeweiligen Jahreszeit ergänzt.



NACH ALLEN REGELN DER KUNST

- **Kartoffel-Gurkensalat** mit würziger Kräutervinaigrette
- **Kartoffelsalat „Sauerland“** mit feinwürziger Mayonnaise, Schinkenwurst und Ei
- **Nudelsalat „Hausfrauenart“** mit Schinkenwurst, Erbsen und Mayonnaise
- **Nudelsalat „fruchtig“** mit Mandarinen
- **Krautsalat**
- **Kräuterkrautsalat** mit feiner Sahnesauce
- **Cole Slow mit Ananas** Weißkohl, Paprika, Karottenstreifen, Ananas und Mayonaisedressing



- **Heringsalat** mit Rote Beete, Äpfeln und Zwiebeln
- **Salat „Niçoise“** Trauben, Salatgurke, Artischockenherzen, grüne Paprika, Zwiebeln, Thunfisch, Eier, Oliven und Basilikumvinaigrette
- **Frischkostsalat „du Chef“** Blattsalat, Paprika, Mais, Tomaten, Gurken und Zwiebeln
- **Geflügelsalat „Tivoli“** mit Früchten und feinem Mayonaisedressing
- **Brokkoli-Schinken-Salat** mit Mais und Tomaten
- **Lauchsalat „Toskana“** Lauch, Ei, Sellerie, Äpfeln und Mandarinen
- **Waldorfsalat** mit Sellerie, Äpfeln und Walnüssen
- **Farmersalat** mit Streifen von Karotten und Sellerie, Mais, Kidneybohnen und Sahnedressing
- **Hirtensalat „Peloponnes“** mit Fetakäse, Tomaten, Gurken und Lauch
- **Spargelsalat „Primeur“** mariniertes grüner und weißer Spargel, frische Kräuter und pikanter Crèmedip (nur während der Spargelsaison)
- **Krabbencocktail „Wremen“** mit Artischockenherzen, Spargel, Ananas und Cocktaildressing
- **Fitnesssalat** Blumenkohl, Artischocken, Champignons, Gemüsestreifen, Oliven und Kräutervinaigrette
- **Asia-Nudelsalat** Asianudeln, Putenwürfel, Gemüsestreifen, Mu Err Pilze und Curry-Asia-Dressing

SUPPEN & EINTÖPFE

Klar und bündig!

DIE KLAREN

- **Rinderkraftbrühe** mit Gemüsestreifen, Eierstich und Klößchen
- **Klare Ochschwanzsuppe** mit altem Sherry verfeinert
- **Asiatische Geflügelsuppe** mit Gemüsestreifen und Sobanudeln

DIE CREMIGEN

- **Brokkolicrèmesuppe** mit Eismeergarnelen
- **Karottencrèmesuppe** mit Ingwer und Honig verfeinert
- **Kräuterrahmsuppe** und geröstete Speckcroutons
- **Passierte Kartoffelsuppe** mit Schnittlauchröllchen
- **Tomatencrèmesuppe** mit Basilikum und Grissini

EINTÖPFE / PARTYSUPPEN

- **Gulaschsuppe** mit Schweinefleisch, Paprika und Kartoffeln
- **Wiener Gulaschsuppe** mit Rindfleisch, Champignons, Kartoffeln und Sahne
- **Pizzasuppe** mit Schweinehackfleisch, Salami, Paprika, Käse, Tomaten, Sahne und italienischen Kräutern
- **Käse-Lauch-Suppe** mit Hackfleisch
- **Gyrossuppe** mit Schweinefleischstreifen, Zwiebeln, Paprika und Mais
- **Bäuerliche Kartoffelsuppe** mit Mettwurst und Gemüse
- **Deftiger Erbseneintopf** mit Mettwurst und Gemüse
- **Linseneintopf** mit Brühwurstscheiben
- **Spanisch Frikko** mit Rindfleisch, Kartoffeln und Zwiebeln
- **Minestrone** italienische Gemüsesuppe mit Nudeln

DIE KALTEN

- **Gazpacho** spanische Gemüsekaltschale mit Croûtons, Oliven und Kräutern
- **Vichy Soise** Kartoffel-Lauchsuppe
- **Weißer Tomatensuppe** mit Basilikumpesto



FLEISCH

Tradition aus der Region

Die Zubereitungsmöglichkeiten bei Fleisch, Fisch und Geflügel sind unerschöpflich. Wir stellen Ihnen hier einige Anregungen aus unserem Repertoire vor, die Fleisch und Beilagen zu einem geschmacklichen Erlebnis werden lassen.

BRATEN & CO.

- **Rinderschmorbraten** in Burgunder-Rosmarinsauce mit Vanillekarotten und Petersilienkartoffeln
- **Rheinischer Sauerbraten** mit Rosinensauce, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
- **Spießbraten** vom saftigen Schweinenacken mit Zwiebeln und Mett gefüllt dazu eine kräftige Bratensauce, Krautsalat und Kartoffelspalten
- **Prager Schinken** gepökelter Schinkenbraten mit feiner Zwiebelsauce, Rahmkohlrabi und Rosmarin-Nusskartoffeln
- **Köhlerschinken** geräucherter und gepökelter Schinkenbraten im eigenen Sud, dazu Rahmwirsing und Bauernkartoffeln
- **Schweinehaxenfilets** mit Malzbiersauce, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln
- **Tafelspitz vom Rind** mit Frankfurter Grüne Sauce, Blattsalat mit Schmanddressing und Semmelknödeln
- **Tranchen von der Kalbshaxe** in einer kräftigen Kräuterjus mit Bayrisch Kraut und Pfannenkartoffeln

GULASCH, GESCHNETZELTES, RAGOUTS

- **Schmallenberger Rindergulasch** in kräftiger Sauce, mit Speckbohnen und Butternudeln
- **Szegediner Schweinegulasch** mit Kraut, dazu Salzkartoffeln
- **Wiener Sahnegulasch vom Rind** mit pikanter Sauce, Kaisergemüse und Butterspätzle
- **Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“** mit Champignons und Zwiebeln, buntem Rohkostsalat und Maccairekartoffeln
- **Bœuf Bourguignon** Rinderragout in Rotweinjus, mit gebratenen Perlzwiebeln, Karotten und Speckwürfeln dazu eine Variation von frischem Gemüse der Saison und Kartoffelpüree

SCHNITZEL-PARADE

(Wir reichen pro Portion zwei Schnitzel a 120 g)

- **Schweineschnitzel „Wiener Art“** mit Röstkartoffeln und buntem Pfannengemüse
- **Schweineschnitzel „Zigeuner Art“** mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, dazu Farmersalat und Schupfnudeln
- **Schweineschnitzel „à la Crème“** mit Champignonrahmsauce, dazu Butterspätzle und Kaisergemüse
- **Zwiebel-Schnitzel** Schweineschnitzel mit Schmorzwiebelsauce, dazu Rahmkartoffelgratin und gemischter Rohkostsalat
- **Hähnchenbrustschnitzel** mit Curry-Früchtesauce, dazu Butterreis und Wokgemüse

STEAKS, MEDAILLONS

- **Schweinefiletmedaillons** in Champignon-Kräuterrahmsauce, mit Mandelbrokkoli und Butterspätzle
- **Schweinefilettranchen** im Schinkenspeckmantel, dazu eine leichte Tomaten-Thymiansauce, Zuckerschoten und Röstkartoffeln

Machen Sie Ihr Buffet zum Erlebnis: Kurzgebratenes, bei denen unterschiedliche Garstufen möglich sind (z. B. Filetsteak „medium“), braten wir nach Ihren Wünschen vor Ort (siehe Showcooking).

ROULADEN

- **Geschmorte Rinderrouladen nach Hausfrauen Art**
mit Speck, Zwiebeln, Senf und Gewürzgurke gefüllt, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln
- **Rouladen vom Schweineschinken** mit Paprika, Zwiebeln und Mett gefüllt, dazu Sauerkraut und Speckkartoffeln
- **Kalbfleischröllchen** mit Serranoschinken und Peccorino-Käse gefüllt, in Marsalasaucen, dazu Pfannengemüse und Gnocchi
- **Involtini „Toscana“** kleine Putenbrustrouladen mit Tomaten-Mozzarella-Füllung und Chili-Mascarpone-Sauce, dazu Paprikagemüse und Bandnudeln

WILD

- **Saftiges Wildgulasch** mit Waldpilzen und Thymian, dazu Apfelmus mit Preiselbeeren und Butterspätzle
- **Wildschweinbraten** in Portweinsauce, mit Rosenkohl und gebratenen Semmelknödelaltern
- **Geschmorte Rehkeule** in Apfel-Wacholderjus, mit Rotkohl und Schupfnudeln

LAMM

- **Lammhaxe** in Knoblauch-Thymiansauce und schwarzen Oliven, mit gegrilltem Gemüse und Bauernkartoffeln
- **Lammragout** in eigener Sauce mit Waldpilzen, dazu Rübengemüse und Kartoffelecken
- **Lammkeule** im Kräutern gegart, mit Sauce aus sonnengereiften Tomaten, auf Bohnengemüse und Rahmkartoffelgratin

GEFLÜGEL

- **Gebratene Suprême von der Maispouardenbrust** in Morchelrahmsauce, dazu eine bunte Gemüseauswahl der Saison und Schupfnudeln in Butter gebraten
- **Putenbruststreifen** in leichter Curryrahmsauce mit exotischen Früchten und Basmatireis
- **Putensteakmedaillons** mit Kokos-Zitronengras-Sauce, auf Chinakohl-Ananas-Gemüse und gebratenen Nudeln
- **Piccata von der Hähnchenbrust** in Käse-Eihülle gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce, Lauchsalat „Toscana“ und Gnocchi

FISCH

- **Lachs in Kräuterkruste** auf Mangold-Gemüse in Rahm, dazu Butterkartoffeln mit Zitronenmelisse verfeinert
- **Gebratenes Rotbarschfilet** mit Remouladensauce, dazu Gurkensalat und Röstkartoffeln
- **Gedünstete Pangasiusröllchen** gefüllt mit Blattspinat, auf Dijon-Senfsauce, dazu in Butter geschwenkte Kräutergnocchi
- **Zanderfilets auf der Haut gebraten** mit einer leichten Noilly-Prad-Sauce, auf tomatisiertem Pfannengemüse und Bandnudeln



GEMÜSE

Gesund und erntefrisch

MERTE'S GEMÜSEVARIATION

- **Mandelbrokkoli, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Buttererbsen, Möhren und Speckbohnen**

... während der Saison auf Wunsch erweitert durch frischen weißen oder grünen Stangenspargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter!

KAISERGEMÜSE

- **Blumenkohl, Karotten, Brokkoli**

BUNTE GEMÜSEPFANNE

- **Saisonale Gemüseklassiker in der Pfanne gebraten**

ASIATISCHES GEMÜSE AUS DEM WOK

- **mit Weißkohl, Karotten, Zuckerschoten, Bambussprossen und Pilzen, dazu Asiasauce**

KREATIVE GEMÜSEVARIATION

- **Gern bereiten wir eine Gemüsetafel nach Ihren persönlichen Vorstellungen.**

... UND SELBSTVERSTÄNDLICH

- **Apfelrotkohl**
- **Sauerkraut**
- **Rahmwirsing**
- **Grünkohl (saisonal)**
- **Romanesco**
- **Rahmkohlrabi**
- **Rübensgemüse**
- **Bohngemüse**
- **Bayrisch Kraut**
- **Bohnenbündchen (im Speckmantel)**
- **Rosenkohl**
- **Kohlrabi**
- **Schwarzwurzeln**
- **Zuckerschoten**
- **Blattspinat**

KARTOFFELN, PASTA & CO.

Die ganze Vielfalt

AUS DER KARTOFFELKÜCHE

- **Kräuterkartoffeln** Kleine Kartoffeln mit frischen Kräutern und Mozzarella überbacken
- **Kartoffelspalten** kross gebraten
- **Bauernkartoffeln** Kleine Kartoffeln mit Schale gebraten
- **Ofenkartoffeln** in ihrer Schale gebacken mit frischem Thymian oder Rosmarin
- **Kartoffelperlen** die Winzlinge
- **Kartoffelpüree**
- **Maccaire-Kartoffeln** Gebratene Kräuterkartoffelplätzchen
- **Rahmkartoffelgratin**
- **Bratkartoffeln** mit Speck und Zwiebeln
- **Röstitaler**
- **Petersilienkartoffeln**
- **Pfannenkartoffeln**
Kleine Kartoffeln in der Pfanne gebraten

REISVARIANTEN

- **Butterreis**
- **Basmatireis**
- **Kräuterreis**
- **Gemüsereis**
- **Jasminduftreis**
- **Wildreismischung**





NUDELSPEZIALITÄTEN

- Spaghetti
- Spirelli
- Bandnudeln
- Farfalle
- Gnocchi
- Penne
- Tortellini
- Butterspätzle
- Schupfnudeln

NUDELSAUCEN

- Schinken-Sahnesauce
- Tomatensauce „Toskana“ mit Oliven
- Tomatenrahmsauce mit Basilikum
- Bolognesesauce mit Parmesan
- Gorgonzolasauce
- Waldpilzrahmsauce mit Schinkenstreifen
- Brokkolisauce mit Räucherlachs

LASAGNE

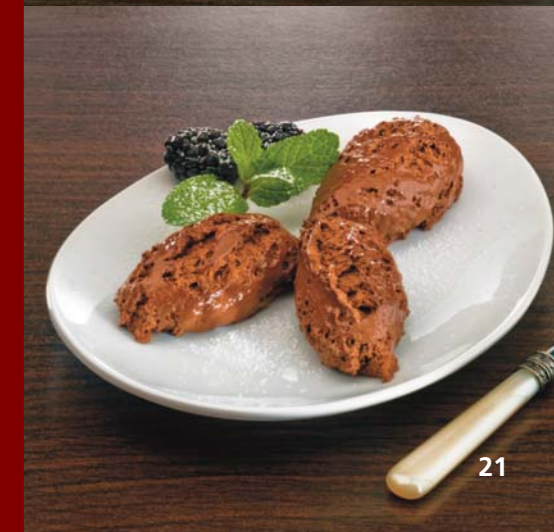
- Lasagne Bolognese mit Hackfleisch, Tomaten und Käse überbacken
- Gemüselasagne mit frischem Saisongemüse und Käsesauce
- Florentiner Lachslasagne mit Räucherlachs, Blattspinat und Pinienkernen

DESSERTS

Ein Hauch von süßem Leben

- **Herrencreme** mit Rum, Sahne und reichlich Schokoladenstückchen
- **Verschiedene Eiscrèmes**
- **Tiramisu** Mascarponecreme und beschwipste Amaretto-Kaffee-Löffelbiscuits
- **Sommertiramisu** Rote Grütze mit Joghurt-Vanillecreme und beschwipsten Löffelbiscuits
- **Bayrisch Crème** mit Beerenragout
- **Dunkles und helles Mousse au Chocolat**
- **Crème Brûlée** Vanillecreme, mit braunem Rohrzucker karamellisiert
- **Frische Erdbeeren** mit Vanilleschmand (saisonal)
- **Schokoladenpudding** mit Schlagsahne und Mandelsplittern
- **Obstsalat** aus heimischen und exotischen Früchten mit Maraschino verfeinert
- **Mango-Gelée mit Limettenschaum** aus dem Weckglas
- **Panna Cotta** mit Fruchtmus
- **Sahnequark** mit Sauerkirschen
- **Rote Grütze** mit Vanillesauce

Je nach Wunsch und Veranstaltung servieren wir Ihnen unsere schmackhaften Desserts auf Platten, in Schüsseln, als Menü, auf Tellern oder in portionierten Wein- oder Weckgläsern.



KÄSE

Die Vollendung

Ob am Stück, aufgespießt oder in mundgerechten Häppchen, ob heimisch, deutsch oder international, ob schnittfest oder streichart, unsere Käseplatten sind stets Augenweide und Gaumenschmaus.

- **Junge Goudawürfel** mit blauen und weißen Trauben
- **Mittelalter Gouda und Tortenbrie** mit Trauben
- **Internationale Käseauswahl** mit Gouda, Leerdamer, St. Albray, Bavaria blu, Brie, Rambol Nuss, reich garniert mit Trauben und saisonalen Früchten
- **Tête de Moine** mit Feigensenf
- **Auswahl an Schweizer Hart- und Schnittkäse** mit frischen Feigen und Ananas
- **Französische Weichkäsespezialitäten** vom Holzbrett mit Trauben

Für Kenner von heimischem Rohmilchkäse und alle, die es werden wollen, empfehlen wir zusätzlich die Spezialitäten der Sauerländer Käserei Löffler aus Dornheim:

- **Dornheimer Käsebrett**
verschiedene Rohmilchkäse mit Trauben und saisonalen Früchten garniert

KAFFEE

Genießen Sie den Unterschied

Bieten Sie Ihren Gästen frisch gebrühte Kaffeespezialitäten unserer haus-eigenen Traditionsmischungen an. Diese beziehen wir aus fairem Handel von der Traditions-Rösterei Langen aus Medebach und verspricht exquisiten Kaffeegenuss.

- **Schmallenberger Traditionsmischung**
- **Kaffee-Crème**
- **Espresso**

... den Sie übrigens auch in unseren Fachgeschäften erwerben können.



MERTE KOCHT

Mehr als sehenswert

AUS DER RIESENPFANNE

- **Spanische Paella** mit Meeresfrüchten, Gemüse und Reis
- **Brutzelfleisch** mit Merte's Kräutersauce und Bauernkartoffeln
- **Reibplätzchen** mit stückigem Apfelmus und knusprigem Graubrotecken
- **Pfannenkartoffeln** mit Merte's Kräutersauce
- **Frische Champignons** in Kräutercreme
- **Rührei mit Nordseekrabben** dazu Lauchzwiebeln und Vollkornbrot
- **Riesengarnelen** mit Tomaten, Zwiebellauch und Knoblauch
- **Merte's Eierbacken** Spiegeleier mit Knochenschinken mit frischem Brot

AUS DEM WOK

- **Asiatische Geflügelpfanne** mit Hühnerbruststreifen, exotischem Gemüse, Glasnudeln und Sezuanpfeffer verfeinert
- **Maritime Edelfischpfanne** mit erlesenen Fischen, Marktgemüse und Wildreismischung

VOM GRILL UND AUS DEM OFEN

- **Steaks vom Schwein, Rind, Kalb, Geflügel oder Fisch** als Mittelpunkt Ihres Grillbuffets
- **Kalbsrückenbraten aus dem Ofen** mit Senfruste und Thymianjus
- **ganze Rinderkeule** mit Kräutern geschmort
- **Spanferkel** im Ganzen gegrillt
- **Schmallenberger Backschinken** mit Biersauce

AUS DEM PIZZAOFEN

- **Italienische Pizza**
- **Flammkuchen**
- **Quiche**



BÜFFETVORSCHLÄGE

Damit Sie eine Vorstellung von der Variationsmöglichkeit unserer Speisen bekommen, stellen wir Ihnen hier einige Büffets vor.

„SCHMALLEMBERG“

- **Weizenbaguettes** mit gesalzener Landbutter
- **Frischkostsalat „du Chef“** Blattsalat, Paprika, Mais, Tomaten, Gurken und Zwiebeln
- **Köhlerschinken** geräucherter und gepökelter Schinkenbraten im eigenen Sud mit Sauerkraut und Bauernkartoffeln
- **Herrencreme** mit Rum, Sahne und reichlich Schokoladenstückchen

„SAUERLAND“

- **Verschiedene Baguettes** am Stück oder geschnitten mit gesalzener Landbutter und Kräuterfrischkäse
- **Variation von Räucherfischen** Lachsscheiben, Forellenfilets und Makrelenmedaillons, dazu Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce
Vollreife Honigmelone mit hausgeräuchertem Knochenschinken
Saisonale Rohkostauswahl „à la Merte“ dekorativ auf Platte angerichtet mit 2 Dressings und Garnituren
- **Rinderkraftbrühe** mit Gemüsestreifen, Eierstich und Klößchen
- **Schweinefiletmedaillons** in Champignon-Kräuterrahmsauce mit Mandelbrokkoli und Butterspätzle
Rinderschmorbraten in Burgunder-Rosmarinsauce Vanillekarotten mit und Petersilienkartoffeln
- **Dunkles und helles Mousse au Chocolat** mit Fruchtsaucen
Frische Erdbeeren mit Vanilleschmand (saisonal)

„DAS KALTE“

- **Verschiedene Baguettes & Land- und Körnerbrot** mit gesalzener Landbutter, Griebenschmalz und Eidipp
- **Kräuterkrautsalat** mit feiner Sahneseauce
Farmersalat mit Streifen von Karotten und Sellerie, Mais, Kidneybohnen und Sahnedressing
Nudel-Käsesalat Nudeln, Käsewürfel und Paprika mit pikantem Mayonaisedressing
Kartoffelsalat „Sauerland“ mit feiwürziger Mayonnaise, Schinkenwurst und Ei
- **Sauerländer Bratenplatte** mit zarten Kasseler- und Schweinebraten, Roastbeef und Meerrettichdip
Schinkenvariationen vom Sauerländer Knochenschinken, gekochtem Edelsaftschinken
Hähnchenbrustfilet mit frischen Früchten und Currydip

- **Partybierknacker** frisch aus dem Rauch
Zarte Partyschnitzel in knuspriger Panade
Hausmacher Partyfrikadellen
dazu reichen wir **Senf, Ketchup und Merte's Kräutersauce**
- **Käseauswahl** mit Gouda, Leerdamer, St. Albray, Bavaria blu, Brie, Rambol Nuss, reich garniert mit Trauben und saisonalen Früchten

„MERTE'S SOMMERFRISCHE“

- **Gemischte Partybrötchen** mit Kräuterfrischkäse und Tomaten-Basilikum Dip
- **Saisonale Rohkostauswahl „à la Merte“** dekorativ auf Platte angerichtet mit 2 Dressings nach Wahl dazu geröstete Pinienkerne, Brotcroûtons, Gartenkresse, Käse- und Schinkenstreifen
- **Gazpacho** spanische Gemüsekaltschale, mit Croûtons, Oliven und Kräutern
- **Putensteakmedaillons** mit Kokos-Zitronengrassauce, auf Chinakohl-Ananas-Gemüse und Butterreis
Zanderfilets auf der Haut gebraten, mit einer leichten Weißweinsauce, Blattspinat und Bandnudeln
- **Sommertiramisu** Rote Grütze mit Joghurt-Vanillecrème und beschwipsten Löffelbiquits

„MERTE'S WINTERTRAUM“

- **Land- und Körnerbrot** mit Zwiebelschmalz
- **Schweinefiletmedaillons** pikant und fruchtig garniert
Roastbefeöllchen mit Gemüsestreifen und Meerrettich-Senfpaste gefüllt
- **Rinderkraftbrühe** mit Gemüsestreifen, Eierstich und Klößchen
- **Saftiges Wildgulasch** mit Waldpilzen und Thymian, dazu Apfelrotkohl und Butterspätzle
Prager Schinken gepökelter Schinkenbraten mit feiner Zwiebelsauce, Rahmkohlrabi und Rosmarin-Nusskartoffeln
- **Schokoladenpudding** mit Vanillesauce und Mandelsplittern



„DOLCE VITA“

- **Ciabatta** mit Aioli und rotem Pesto
- **Variation von gegrilltem und mariniertem mediterranen Gemüse**
Sonnengereifte handgepflückte Oliven in verschiedenen Sorten
Getrocknete Tomaten in Balsamico-Öl eingelegt
- **Vollreife Honigmelone** mit Parmaschinken
Caprese Tomaten, Mozzarella und Basilikum
Vitello tonnato Kalbsfleischtranchen in aromatischer Thunfischsauce
- **Lasagne Bolognese** mit Hackfleisch, Tomaten und Käse überbacken
Geschmorte Kalbshaxe mit Thymian-Jus, dazu Brokkoli mit Pinienkernen und Kräuter-Gnocchi
Piccata von der Hähnchenbrust in Käse-Eihülle gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce, dazu Paprikagemüse und Bandnudeln
- **Tiramisu** Mascarponecrème mit beschwipsten Amaretto-Kaffee-Löffelbiscuits
Panna Cotta mit Fruchtsauce

„DAS INTERNATIONALE“

- **Cole Slow mit Ananas** Weißkohl, Paprika, Karottenstreifen, Ananas mit Mayonaisedressing
Griechischer Hirtensalat „Peloponnes“ mit Fetakäse, Tomaten, Gurken und Lauch
Wraps gefüllt mit orientalischem Hähnchenfleisch oder mexikanischer Salsa
- **Karotten-Ingwersuppe** mit Zitronengras und Kokosmilch verfeinert
- **Asiatische Geflügelpfanne** mit Hühnerbruststreifen, exotischem Gemüse und Basmatireis
Involtini „Toscana“ kleine Putenbrustrouladen mit Tomaten-Mozzarellafüllung mit Chili-Mascarpone-Sauce, dazu Paprikagemüse und Bandnudeln
- **Französische Weichkäsespezialitäten** vom Holzbrett mit Trauben



„DAS KLEINE GRILLEN“

- **Verschiedene Baguettes** am Stück oder geschnitten mit Tzatziki
- **Kartoffelsalat „Sauerland“** mit feinwürziger Mayonnaise, Schinkenwurst und Ei
Nudelsalat „fruchtig“ mit Mandarinen
- **Merte's Bratwurst-Auswahl**
Schweinerückensteaks mariniert
Magere Hähnchenbrustfilets mariniert
Merte's Kräutersauce, Ketchup und Senf
Bauernkartoffeln Kleine Kartoffeln mit Schale gebraten

„DAS GROSSE GRILLEN“

- **Verschiedene Baguettes** am Stück oder geschnitten
und gemischte Partybrötchen dazu Aioli und Kräuterbutter
- **Vollreife Honigmelone** mit hausgeräuchertem Knochenschinken
Saisonale Rohkostauswahl „à la Merte“ dekorativ auf Platte angerichtet mit 2 Dressings nach Wahl
Salat „Niçoise“ Trauben, Salatgurke, Artischockenherzen, grüne Paprika, Zwiebeln, Thunfisch, Eier, Oliven, dazu Basilikumvinaigrette
Brokkoli-Schinken-Salat mit Mais und Tomaten
Curry-Krautsalat Krautsalat mit Currydressing und Karottenstreifen
- **Merte's Bratwurst Auswahl**
Schweinerückensteaks mariniert
Schweinenackensteaks mariniert
Rinderhüftsteaks mariniert
Magere Hähnchenbrustfilets mariniert
Lammchops mit Kräutern und Knoblauch
Lachsfilets
Merte's Kräutersauce, Tzatziki, Barbequesauce, Ketchup und Senf
Bauernkartoffeln in der großen Pfanne gebraten
- **Obstsalat** aus heimischen und exotischen Früchten mit Maraschino verfeinert



„TRENDBUFFET“

In kleinen Brotkörben

- **Auswahl an Brotkonfekten** mit Gemüserelish

Im Weckglas

- **Geräucherte Sauerländer Bachforelle** auf buntem Linsenragout
- **Tomate „rot-weiß“** mit Basilikumpesto und Salamipraline
- **Gazpacho** mit schwarzer Olive, Croûtons und Kräutern

Warm in kleinen Porzellanschalen

- **Hähnchen-Yakitorispieße** mit Erdnusssauce und Glasnudeln
- **Saltimbocca von der Maispoularde** auf Tomatensugo
- **Riesengarnelen** in Tempurateig gebacken mit gebratenem Gemüse

Im Weinglas

- **Mango-Gelée mit Limettenschaum**
Duett aus edlem, dunklen und hellen Mousse au Chocolat mit Fruchtmus



MERTE'S CATERING- & PARTYSERVICE VON A-Z

Die Idee ist nur der Anfang. Der Erfolg ist das Ziel. Bei uns wird das Genießen groß geschrieben. Dies betrifft nicht nur unser kulinarisches Angebot, es betrifft die komplette Organisation und Abwicklung. Wir planen Ihre Veranstaltung von A wie Aperitif bis Z wie Zeltverleih. Alles was Sie brauchen und wünschen realisieren wir. Sprechen Sie mit unseren Party- und Eventprofis.

PRIVATFEIERN – EINZIGARTIG

Den Wünschen und dem Anlass entsprechend bieten wir alles, was einen perfekten Gastgeber ausmacht. Sie sollen mit allen Sinnen genießen und Zeit für Ihre Gäste haben. Ob Taufe, Konfirmation, Kommunion, Polterabend, Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum oder einfach nur so, wir sind für Sie da. Wenn Sie sich wohl fühlen, wenn es Ihnen schmeckt, wenn Sie und Ihre Gäste ein einzigartiges Fest gefeiert haben: dann haben wir es richtig gemacht.

FIRMENEVENTS – ERFOLGREICH

Ein lückenloses Gesamtkonzept, eine perfekte Location, neue Geschmackserlebnisse, erstklassigen Service, eine zuverlässige und einwandfreie Logistik, sowie innovative Deko-Ideen: Das sind einige wichtige Kriterien, die ein anstehendes Firmenevent zum Erfolg führen. Ob Jubiläen, Pressekonferenzen, Produkteinführungen, Tagungen oder Seminare: Profitieren Sie von unserem Know-how und genießen Sie faszinierende und köstliche Stunden im Namen Ihrer Firma.

SIE BESTELLEN, WIR LIEFERN - WAS SIE WÜNSCHEN, WOHN SIE WOLLEN.

PLANUNG UND SERVICE

Unsere Mitarbeiter sind in den unterschiedlichsten Bereichen, die das Thema Catering und Partyservice beeinhalteln, entsprechend qualifiziert und hoch motiviert. Weiterhin legen wir großen Wert darauf, dass es Ihnen und uns gleichermaßen Spass macht. Unser professionelles Team steht Ihnen gerne vor einer Feierlichkeit beratend zur Seite. Einen gewünschten Service während einer Veranstaltung können wir selbstverständlich leisten.

ABHOLUNG ODER LIEFERUNG

Generell gilt, dass eine Abholung an unserer Produktionsstätte die günstigste Variante ist. Ab einem Warenwert von 150,00 € erfolgen alle Lieferungen im Schmallenberger Stadtgebiet frei Haus. Für alle anderen Lieferungen gilt eine vorherige individuelle Absprache.

INFORMATION UND BERATUNG

Zur Vereinfachung und ersten Kontaktaufnahme finden Sie unter www.mertes-partyservice.com ein Anfrageformular, das Ihnen hilft, Ihre Vorstellungen schriftlich zu fixieren.

Oder rufen Sie uns einfach unter 02972-97170 an, die Merte Party- und Event-Spezialisten beraten Sie gern und unverbindlich.

Schön, dass Sie unser Gast werden.

Ihr Merte-Team



ANSPRECHPARTNER

Tel.: 0 29 72 - 97 17-0 • Fax: - 97 17-17
info@merte.com



Uli Grobbel



Kerstin Neise



Tobias Friedhoff





CATERING- & PARTYSERVICE
VOM FEINSTEN

Im Brauke 24
57392 Schmallenberg

Fon 0 29 72 / 97 17 - 0
Fax 0 29 72 / 97 17 - 17

www.merte-partyservice.com

