

# **Fische - Feinkost Vogelmann**

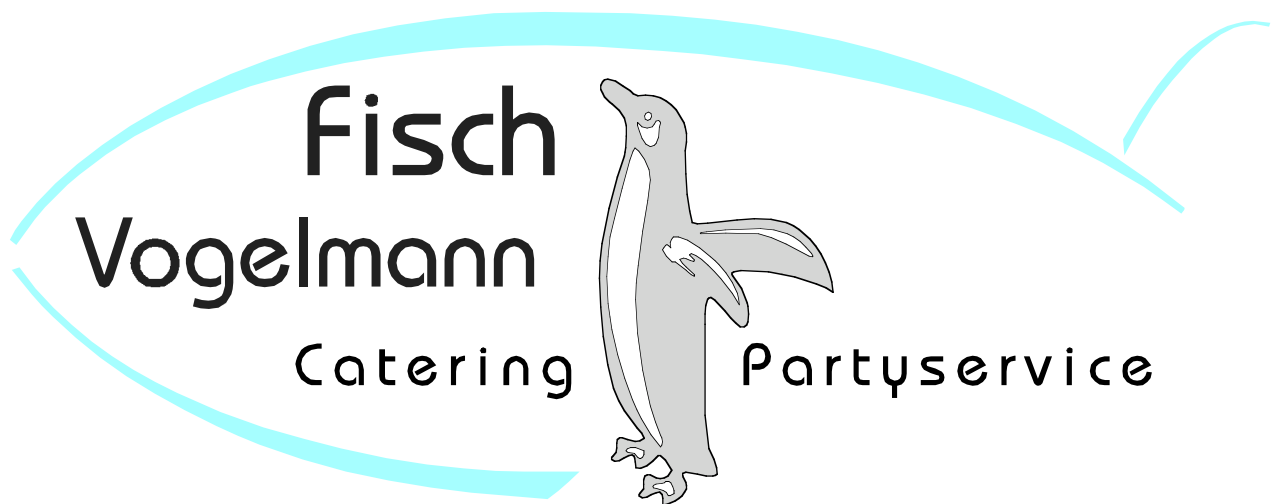
Inh. D. Kamensek e.K.

Seckenheimer Str. 42

68165 Mannheim

Tel. 0621 442642

[www.fishdealer.de](http://www.fishdealer.de)



## **Preisliste Menuevorschläge**

alle Preise in Euro zzgl. gesetzl. MWSt.

# Menue

**Brokkolirahmsuppe**

\*

**gemischter Blattsalat**

\*

**gebackene  
Forellenfilets  
mit Kartoffelsalat und  
Sahnemeerrettich**

\*

**Waldbeergrütze mit  
frischer Sahne**

11,80 pro Person

# Menue

**Tomatencremesuppe**

\*

**geräucherte Forellenfilets  
auf Rucolasalat**

\*

**Schweinelende mit  
Champignonrahmsauce**

\*

**gemischtes Buttergemüse**

\*

**Spätzle**

\*

**Bayerische Creme mit  
Himbeersauce**

12,40 pro Person

# Menue

**Tomaten mit Mozzarella  
und Basilikum**

\*

**Vitello tonnato**

\*

**grüne Tagliatelle  
an Gorgonzolasauce**

\*

**Hackfleischlasagne**

\*

**Tirami sú**

16,80 pro Person

# Menue

Rucolasalat mit  
gehobeltem Parmesan

\*

Waldpilzsuppe

\*

Rotweinhähnchen

\*

Reismischung mit Wildreis

\*

grüne Spargelböhnchen

\*

Mousse au chocolât

14,50 pro Person

# Menue

**Lauchcremesuppe**

\*

**grüner Bohnensalat mit Speck**

\*

**sauttierte Lachsfilets vom  
irischen Connemara-Lachs  
an Dillrahmsauce**

\*

**Kartoffelwürfelchen**

\*

**Brokkoliröschen mit  
Mandelhobeln**

\*

**Mousse au chocolât**

19,80 pro Person

# **Menue**

**Wachteleier auf Kresse**

\*

**Brokkolicremesuppe**

\*

**Rinderlende in  
Pfifferlings-Sauce**

\*

**Semmelknödel**

\*

**Apfelrotkraut**

\*

**Käseplatte mit Weintrauben**

23,60 pro Person

# Menue

**Wachteleier auf Kresse**

\*

**Waldpilzsuppe**

\*

**Seeteufelmedaillons in  
Zitrone-Basilikum-Rahm**

\*

**Salzkartöffelchen mit  
frischer Petersilie**

\*

**Prinzessböhnchen**

\*

**Mousse au citron**

28,70 pro Person



# Menue

Honigmelone mit  
Serrano-Schinken

\*

gemischter Brotkorb

\*

Buttermischung

\*

Hummerkrabbenschwänze  
mit gehobeltem Knoblauch

\*

Entenbrust provençéalisch

\*

Zucchini-Tomaten-Gemüse

\*

Wildreismischung

\*

frischer Fruchtsalat

32,20 pro Person

# **Menue**

**Shrimpscocktail**

**\***

**grüner Salat mit Radieschen**

**\***

**Sylter Fischsuppe**

**\***

**Schollenröllchen in  
Riesling-Krabben-Sauce**

**\***

**Bratkartoffeln mit Speck**

**\***

**Waldbeergrütze mit  
Vanillesauce**

**33,90 pro Person**

# **Menue**

**Austernplatte**

**\***

**Bouillabaise**

**\***

**Hummer**

**\***

**Seeteufelmedaillons in**

**Sahnesauce**

**mit Kräuterreis**

**\***

**Crème brûlée**

**48,70 pro Person**

# **Canapeés**

**können zum Beispiel belegt werden mit:**

**Räucherlachs aus Irland mit Sahnemeerrettich**

**Forellenfilets mit Preiselbeersahne**

**geräuchertem Butterfisch**

**milden Kräutermatjesfilets**

**Matjesröllchen**

**Cocktailshrimps**

**Knoblauchshrimps**

**Thunfischpâté**

**Rollmöpschen**

**Kasseler mit Früchten**

**Katenschinken mit Gürkchen**

**gekochtem Schinken**

**Roastbeef mit Remoulade**

**Schweinemetz mit Zwiebeln**

**Käseaufschnitt**

**dazu auf Wunsch:**

**verschiedene Salate**

**gefüllte Eier**

## **Kalte Platten:**

**Räucherfischplatte**  
**Fischplatte mit Meeresfrüchten, Shrimps- und**  
**Matjesspezialitäten**  
**Gemischte Wurstplatte**  
**Gemischte Fleischplatte**  
**Gemischte Käseplatte**  
**Meeresfrüchtesalat**

## **Vorspeisen:**

**Meeresfrüchtesalat**  
**Honigmelone mit Serrano- oder Parmaschinken**  
**Verschiedene Buttermischungen**  
**Gemischtes Salatbuffet der Saison mit**  
**verschiedenen Dressings**  
**Anti Pasti-Platte**  
**Vitello tonnato**  
**Tomaten mit Mozzarella**  
**Wachteleier auf Kresse**  
**Shrimpscocktail**  
**geräucherte Heideforellenfilets auf Rucolasalat**  
**Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Walnüssen**  
**Radicchio mit Speck und Pinienkernen**

## **Suppen:**

**Sylter Fischsuppe**  
**Bouillabaise**  
**Geflügelsuppe**  
**Fleischbrühe**  
**Rinderconsommé**  
**Tomatencremesuppe**  
**Champignoncremesuppe**  
**Waldpilzsuppe**  
**Brokkolicremesuppe**  
**Chinesische Gemüsesuppe**

## **Hauptspeisen:**

### **Vom Rind:**

**Beuf Stroganoff**  
**Rinderbraten in Burgunder-Sauce**  
**Rinderrouladen**  
**Rinderlende in Pfifferlingrahm**  
**Saltimbocca**  
**Kalbslende in Champignonrahm**  
**Cevapcici mit Ajvar**  
**Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln**  
**ungarisches Goulasz**  
**Chili**  
**Roastbeef in Senfmantel**  
**Hackfleischlasagne**

## **Vom Schwein:**

**Krustenbraten**

**Kasseler**

**Sauerbraten**

**Fleischbällchen in pikanter Sauce**

**Schweinelende mit Champignonrahmsauce**

**Rosmarin-Schmorbraten**

## **Vom Lamm:**

**Lamm in Rosmarinsauce**

**Lammfilet in Curry-Rahm**

**Medaillons in pikanter Zucchini-Tomaten-Sauce**

## **Geflügel:**

**gebratene pikante Hähnchenkeulen**

**Straußenmedaillons**

**Rotweinhähnchen**

**Weißweinhähnchen**

**Entenbrust provençalisch**

**Entenbrust in Orangensauce**

**Hühnerbrüstchen im Speckmantel**

**Hühnerbrüstchen in Zitrone-Basilikum-Rahm**

## **Vom Fisch:**

**Lachssteak**

**Lachslasagne mit Spinat**

**Lachsfilet in Zitronenrahm**

**Thunfischsteaks mit Zwiebeln**

**Lachstartar**

**Gedünsteter Fisch**

**(Kabeljau, Seelachs, Schellfisch, Rotbarsch)**

**mit Senfsauce und Kapern**

**Zanderfilet in Rieslingsauce**

**Shrimpspieße mit Knoblauch**

**Schollenröllchen aufgespießt**

**gebackene marinierte Forellenfilets  
der gräflich Castell'schen Fischzucht**

**Seezungenröllchen**

**Seeteufelmedaillons**

## **Saucen:**

**Zitronenrahm-Sauce**

**Senfsauce**

**Gorgonzolasauce**

**Rieslingsauce**

**Dillsauce**

**helle Kräutersauce**

**Tomatensauce**

**Tzatziki**



## **Beilagen:**

**Gratinierte Kartoffeln**

**Salzkartoffeln**

**Bratkartoffeln mit Speck**

**Kräuterreis**

**Reismischung mit Wildreis**

**Semmelknödel**

**Spätzle**

**Breite Nudeln**

**Grüne Nudeln**

**Schwarze Nudeln**

**Bunte Nudeln**

**Spiralnudeln**

## **Gemüse:**

**Grüne Bohnen**

**Prinzessböhnchen**

**Bohnenbouquets**

**Blumenkohl**

**Rotkraut**

**Sauerkraut**

**Porree**

**Buttergemüse**

**Brokkoli**

**Erbsen mit Möhrchen**

**Leipziger Allerlei**

## **Salate:**

**Waldorfsalat**  
**Meeresfrüchtesalat**  
**Kartoffelsalat**  
**Grüner Bohnensalat mit Speck**  
**Rindfleischsalat**  
**Blattsalat der Saison**  
**Grüner Salat mit Radieschen**  
**Nudelsalat**  
**exotischer Basmati-Wildreis-Salat**  
**Zucchini-Tomatensalat**  
**Tomaten mit Mozzarella**  
**Tomatensalat mit Zwiebeln**  
**Pilzsalat**  
**Thunfischsalat**  
**Gurkensalat**  
**Bulgursalat mit Petersilie**

## **Desserts:**

**Mousse au Chocolat mit frischen Früchten**  
**Rote Grütze mit Vanillesauce**  
**Käseplatte mit Weintrauben**  
**Frischer Fruchtsalat**  
**Tirami sú**  
**Bayerische Creme mit Himbeersauce**

# Verleih-Preise pro Stück in Euro

Speiseteller, groß	0,60
Salatteller	0,29
Suppentassen mit Unterteller	0,39
Dessertschalen	0,30
Messer	0,22
Gabeln	0,22
Löffel	0,22
Dessertlöffel	0,22

## Reinigung des Geschirres:

pro angebrochene 100 Stk. 8,90

Weingläser	0,60
Biergläser (Tulpen)	0,45
Biergläser (Weizen)	0,60
Saftgläser	0,40
Sektgläser	0,35

Fehlende oder beschädigte Teile werden  
zum Einkaufspreis in Rechnung gestellt

**sonstige Preise auf Anfrage**

Alle Preise zzgl. gesetzl. MWSt.