

## Warme und Kalte Gerichte für Feiern außer Haus

Gültig ab September 2021

Preise gelten für außer Haus incl. 7% MwSt

Stellen Sie sich Ihr Menü/Bufet selbst zusammen:

<i>Suppen:</i>	<i>Preis pro Person</i>
Rindfleischbrühe mit Einlage	2,90
Hühnerbrühe mit Einlage	2,90
Champignoncremsuppe	2,90
Zwiebelsuppe	2,90
Käsesuppe	3,50
Gulaschsuppe	3,90
Ochsenschwanzsuppe	3,90
 <i>Warme Gerichte</i>	
Saftige Nackensteaks auf Röstzwiebeln	6,90
Saftiger Schweinenackenbraten	7,90
Krustenbraten aus dem Schinken	8,50
Rahmgeschetztes mit frischen Champignons	7,50
Schweinerückenbraten	8,90
Schweinefilet mit Champignons in Rahmsauce	10,90
Gefüllter Kasselerbraten auf Sauerkraut	8,90
Spanferkelrollbraten mit knuspriger Kruste	9,50
Schweinefilet im Wirsingmantel	12,90
Rinderbraten	9,90
Sauerbraten	9,90
Burgunderbraten vom Rind	10,90
Rinderrouladen	9,50
Rinderrouladen klein	5,90
Geschnetzeltes Stroganoff	15,50
Rinderfiletbraten zart rosa	18,90
Hähnchenbrustfilet in Curryrahmsauce mit Obst	7,90
Hähnchenbrustfilet auf Krautbett mit Schinken & Käse überbacken	8,90
Putenbraten mit Champignons in Rahmsauce	8,90
Hirschgulasch	15,90
Hirschbraten mit Preiselbeerrahm	16,50
Hirschrouladen	16,50

Gaststätte „Zur Kastanie“, Sterkrader Straße 253, 46539 Dinslaken  
Tel.: 02064 97412 [zurkastanie@web.de](mailto:zurkastanie@web.de) [www.gaststaeue-dinslaken.de](http://www.gaststaeue-dinslaken.de)

Öffnungszeiten : Mo – So ab 10.30 Uhr

Küche: Di-Sa 11-14 Uhr & 18-22 Uhr Sonntag 11 – 14 Uhr, Abends nach Absprache

Pangasiusröllchen ( gefüllt mit Blattspinat und Möhren in Weißweinsauce)	8,50
Lachsfilet auf Gorgonzola-Blattspinat	14,90

Erbsen	2,20
Möhren	2,20
Erbsen/Möhren	2,20
Bohnen mit ausgelassenem Bauchspeck	2,50
Rotkohl	1,90
Blumenkohl mit Sc Hollandaise oder Semmelbutter	2,50
Broccoli mit Sc. Hollandaise	2,50
Rosenkohl mit ausgelassenem Bauchspeck	2,50
Leipziger Allerlei ( Erbsen, Möhren, Spargelstücke)	2,90
Spargel je 100g mit Sc. Hollandaise o. Semmelbutter	Tagespreis

Kartoffeln	1,50
Spätzle	1,50
Klöße	2,00
Kroketten	2,00
Bratkartoffeln	2,50
Kartoffelgratin	2,50

### *Kalte Gerichte*

Bratenaufschnittplatte für 10 Personen (ca 1,5 kg Braten) Kasseler, Schweinebraten, Hähnchenbrust, Putenbrust, Zunge	49,00
Käseplatte für 10 Personen /ca 1,5 kg Käse)	45,00
Räucherfischplatte für 10 Personen (ca 1,5 kg Fisch) z.B. Lachs, Forellenfilets, Makrelenfilets, Lachslocken, Sprotten	Tagespreis
Schillerlocken oder Räucheraal je 100gr	Tagespreis
Schinkentüten (roh)mit Eiersalat gefüllt	1,40
Lachsschinkenröllchen mit Frischkäse	0,60
Schinkenröllchen (gekocht) mit Spargel	1,40
Schinkenröllchen mit Gemüsestreifen	1,20
Zungenröllchen gefüllt mit Sahnemerretich	1,80
Roastbeefröllchen gefüllt mit Sahnemerretich o. Waldorfsalat	2,80
Tatarhäppchen auf Schwarzbrot, garniert	8,00
Bunte Käsespieße (20 Stück)	8,00
Tomaten Mozarellaspieße (20 Stück)	7,00
Gefüllte Cocktailtomaten mit Ziegen/Frischkäse (20 Stück)	7,00
Oliven im Speck-Käsemantel (20 Stück)	9,50
Pizza Snacks (20 Stück)	5,00
Gefüllte 1/2 Eier	0,30
Gefüllte 1/2 Eier garniert mit deutschen Kaviar	0,40

Gaststätte „Zur Kastanie“, Sterkrader Straße 253, 46539 Dinslaken  
Tel.: 02064 97412 [zurkastanie@web.de](mailto:zurkastanie@web.de) [www.gaststaeue-dinslaken.de](http://www.gaststaeue-dinslaken.de)

Öffnungszeiten : Mo – So ab 10.30 Uhr

Küche: Di-Sa 11-14 Uhr & 18-22 Uhr Sonntag 11 – 14 Uhr, Abends nach Absprache

<i>1/2 Kaviareier mit deutschem Kaviar</i>	0,80
<i>Schweinemedallions garniert</i>	2,60
<i>Hähnchenbrustfilets garniert mit Obst</i>	1,50
<i>Hähnchenunterkeule</i>	1,50
<i>Partyfrikadelle ca 50 g</i>	0,50
<i>Partyschnitzel ca 50 g</i>	0,80
<i>Kartoffelsalat hausgemacht</i>	2,20
<i>Nudelsalat hausgemacht</i>	1,90
<i>Geflügelsalat hausgemacht</i>	3,60
<i>Rindfleischsalat hausgemacht</i>	3,70
<i>Heringsalat</i>	2,10
<i>Krabbensalat</i>	3,60
<i>Tomatensalat</i>	1,40
<i>Gurkensalat</i>	1,20
<i>Weißkrautsalat</i>	0,60
<i>Bohnensalat</i>	1,00
<i>Paprikasalat</i>	1,20
<i>Stangenselleriesalat mit Paprika</i>	1,20
<i>Schichtsalat</i>	1,20
<i>Rettichsalat</i>	1,20
<i>Blattsalate der Saison mit Dressing</i>	1,20
<i>Brot, Brötchen, Baguette</i>	0,80
<i>Butter</i>	0,30
<i>Kräuterbutter</i>	0,50
 <i>Nachtisch</i>	
<i>Herrencreme</i>	2,50
<i>Vanillecreme</i>	2,50
<i>Mousse au Chocolat</i>	2,90
<i>Zitronencreme</i>	2,90
<i>Schokoladenpudding mit Vanillesoße</i>	2,00
<i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i>	2,50
<i>Obstsalat</i>	2,50

### Beispielrechnung 1 für 30 Personen

Hühnersuppe	30x	2,90	87,00
Schweinebraten	15x	8,90	133,50
Rinderbraten	15x	9,90	148,50
Erbsen/Möhren	10x	2,20	22,00
Blumenkohl	10x	2,50	25,00
Broccoli	10x	2,50	25,00
Klöße	15x	2,00	30,00
Kartoffeln	7x	1,50	10,50
Kroketten	8x	2,00	16,00
Herrencreme	30x	2,50	75,00
			572,50 / 30 ca. 19,10 Pers.

### Beispielrechnung 2 für 30 Personen

Nackensteaks	10x	6,90	69,00
Putenbraten	10x	8,90	89,00
Burgunderbraten	10x	10,90	109,00
Erbsen/Möhren	10x	2,20	22,00
Blumenkohl	10x	2,50	25,00
Broccoli	10x	2,50	25,00
Klöße	10x	2,00	20,00
Kartoffelgratin	10x	2,50	25,00
Kroketten	10x	2,00	20,00
Tomatensalat	5x	1,40	7,00
Bohnensalat	5x	1,00	5,00
Blattsalate	5x	1,00	5,00
Partyschnitzel	20x	0,80	16,00
Partyfrikadellen	20x	0,50	10,00
Käsehappen	3x	8,00	24,00
Geflügelsalat	10x	3,60	36,00
Brot/Brötchen	20x	0,80	16,00
Butter	20x	0,30	6,00
Mousse au Chocolat	10x	2,50	25,00
Obstsalat	10x	2,00	20,00
			554,00/ 30 ca. 18,50 Pers.