

Pasta

Großer Brotkorb mit Ciabatta
und diversen Dips

Toskanischer Bauernsalat und Mozzarllatomaten

Bandnudeln mit Blattspinat in Käsecreme
Basilikumgnocci mit Tomaten-Kräutersoße
Lasagne Bolognese

Mandelkuchen & Nougatmousse

17,90€

Friedrich

Klassisch kalt-warm

Vorspeisen

Bunte Markt- und Rohkostsalate

Essig-Öl- oder Joghurtdressing

Forellenfilets und Räucherlachs

mit Sahnemeerretich und Ofenbaguette

Spargelröllchen

Schinkenplatte mit Melonenschiffchen

Schnitzelplatte mit Frikos,

Dips & eingelegtem Gemüse

Partybrötchen mit Kräuterbutter

Warm

Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“

mit Champignon-Sahnesauce

Zwiebelbraten aus der Rinderhüfte

Kartoffelgratin und Spätzle

Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Herrencreme

Käsebrett mit frischem Landbrot & Butter

21,90€

Bliersheimer La Dolce Vita

Zucchini, Paprika und Champignons

in Olivenöl und Knoblauch angeschwenkt

Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto

Garnelencocktail mit Früchten

Gegrillte Scampi auf gebratenen Auberginen

Aufgeschnittene Putenbrust mit Thunfischcreme

Melonenfächer mit Parmaschinken

Carpaccio vom Rinderfilet

Insalata Mista

Ciabatta mit diversen Dips & Oliven

Lachsschnitte in Sauce Pinot

Hähnchenfilet mit Tomate & Käse gratiniert

Roastbeef mit Waldpilzen und Kräuterjus

Mediterranes Grillgemüse

Kräuterkartoffeln und Pasta

Amarettocreme mit Kirschen

Tiramisu

Limonenmousse

Käse vom Brett mit frischen Früchten

32,90€

Partyservice-Lieferung ab 300 Euro Auftragswert

inklusive Anlieferung & Abholung bis 10km

Zahlung bar bei Lieferung

Preise pro Person

Bei Feiern im CASINO BLIERSHEIM:

Kosten für Raum, Service und Getränke nach Absprache

oderPauschalen ab 39€ pro Person

Raumreservierung: 300€ Anzahlung

Alfredo

Mediterrane Blattsalate mit Oliven-Balsamicodressing
Tomatencarpaccio mit Parmesan, Zwiebeln & Basilikum

Paprika-Zuccinialat

Chiabatta mit Kräuterbutter & Oliven

Putenbrust im Schinkenwickel mit Kräutercreme

Gebratener Zander mit Limettensauce

Rosmarinkartoffeln & Basilikumgnocci

Käsebrett mit frischen Früchten

Panna cotta mit Beeren

Stracciatellacreme

25,90€

Berta

Bunte Markt- und Rohkostsalate
mit Sprossen und karamelisierten Nüssen

Oliven-Balsamico oder Joghurtdressing

Salat „Nizza“

mit grünen Bohnen, Kartoffeln und Thunfisch

Fruchtiger Nudelsalat

Geräucherte Fischpralinen

Ofenbaguette mit zweierlei Butter

Hähnchenfilets mit Tomaten und Käse überbacken

Schweinefilet mit Pfifferlingen

Lachsmedaillons auf Lauchgemüsen

Schmörkes und Bandnudeln

Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Ananas-Kokosmousse

Vanillecreme mit gebrannter Zuckerkruste

Käsebrett mit frischem Landbrot & Butter

26,90 p.P.

Berthold

Bunte Salatauswahl

mit Mangovinaigrette oder Joghurt-Kräuter-Dressing
Räucherlachs- und Forellencanapees mit Meerrettichsahne

Gratinierter Champignons

Roastbeefhähnchen

Mozzarella-Tomaten

Knackige Gemüsesticks mit Kräuterdip

Laugengebäck mit Butter

Schweinefilet

mit Champignons a la creme

Rinderbraten mit Burgunderchalotten

Kartoffelgratin und Spätzle

Gemüse der Saison

Mousse von weißer und brauner Schokolade
mit frischen Früchten

21,90 Euro p. P.

Frühstück Bliersheim

Festliche Frühstückstafel

Brötchen, Körnerbrötchen, Schwarzbrot, Roggenbrot,

Stuten, Crossaints und süße Teilchen

Obstmarmelade, Quark, Honig und Butter

Gurken, Tomaten, Rohkost

Käseauswahl mit Gouda, Emmentaler und Brie

Schinken, Braten- und Aufschnittplatte

Räucherlachs mit Meerrettichsahne

Rührei mit Würstchen und krossem Speck

Frisches Obst

Inklusive Kaffee, Kakao, Tee und Orangensaft

für 2 Stunden (10.00 – 12.00Uhr)

16,90€ p. P.

Buffetergänzung

Aus dem Kessel

3,50 – 4,90 p.P

Gulaschsuppe – Erbsensuppe – Kartoffelsuppe

Broccolicreme – Tomatensuppe

Rindfleischsuppe – Hühnerbrühe

Eintopf: Grünkohl, Möhre, Linse oder Kartoffel

Canapees oder belegte Brötchen

1,20 – 2,50 p. St.

Roastbeef, Schweinbraten, Kassler,

Koch- und roher Schinken, Putenbrust

Räucherlachs, Forelle, Krabben

Gouda, Emmentaler, Camembert

Bruschetta, Tomate-Mozzarella

Süßes Dessert

2,50 – 4,90 p.P

Tiramisu – Mousse au Chocolate mit Früchten

Frischer Obstsalat – Beerengrütze mit Vanillesoße

Zitronen-Joghurtcreme – Rahmquark mit Früchten

Vanillecreme mit Karamelkruste-Herrencreme

Becher: Erdbeer, Pina-Colada, Schwarzwald, Irish Coffee

Kalte Platten

Käsebrett mit Gouda, Camembert, Frischkäse,
Emmentaler, frischen Früchten und Salzgebäck 3,50,-

Kleine Ferkeleien: Schnitzel, Hackbällchen &

Mettenden mit Mixed Pickels 3,50,-

Fischplatte mit zweierlei Lachs, Forelle, Makrele

Preiselbeersahne und Meerrettich 5,-

Meeresfrüchteauswahl mit gebratenen Scampis,

„Frutti di Mare“-salat, Krabbencocktail 6,50,-

Filetplatte mit Schweine- und Rindermedaillons auf

frischen Früchten 7,50,-

PARTYSERVICE RHEINGOLD

TEL: 02065 – 253030

www.Bliersheim.de

Info@Bliersheim.de

Ansprechpartner: H. Leschik

Räumlichkeiten für Ihr Fest:

CASINO BLIERSHEIM

Bliersheimer Str. 83-87

47229 Duisburg (LOGPORT)

Wir beraten Sie gerne
unverbindlich & individuell
zu Räumlichkeiten & Partyservice
im ehemaligen Krupp-Kasino

Feiern zum Festpreis ab 39 Euro:
Saal+ Service+ Getränke+ Buffet

z.B. 11.00 – 17.00Uhr

Angebot komplett:

Sektempfang

Buffet „Berthold“ oder „Friedrich“

Bier, Wein & -Softdrinks

Festliche Dekoration

mit Tischwäsche und Kerzenleuchtern

Kaffee-Gedeck

Blechkuchen und Torten nach
Vereinbarung