

# UNSERE AUSWAHL



*Dumans*   
Partyservice & Catering



Saisonale Angebote können Sie  
gerne anfragen. Schreiben Sie  
eine Mail an [info@dumans.de](mailto:info@dumans.de)  
oder rufen Sie uns an unter  
(05241) 601 47 50.





Catering



Food Production



Partyservice

# GUTES ESSEN MUSS MAN ZUBEREITEN KÖNNEN...

## ...ODER ZUBEREITEN LASSEN!

Eine hervorragende Adresse für den Gaumen ist dabei Dumans, die **Caterings von kleinen Familienfeiern bis hin zu Großveranstaltungen** mit mehreren hundert Gästen anbietet. Dabei wird immer auf höchste Qualität zu fairen Preisen geachtet. Die Auswahl erstreckt sich von **mediterranen Speisen, orientalischen Köstlichkeiten**

**bis hin zu guter, traditioneller deutscher Küche.** Hierzu werden nur erstklassige Lebensmittel von regionalen Lieferanten und Biohöfen verwendet. Der Service bietet bei allen Cateringformen, sei es eine Hochzeit, eine Firmenfeier oder eine Messe, ein **Rundum-Sorglos-Paket** an, frei nach dem Firmenmotto „Von Antipasti

bis zum Zelt“, unabhängig davon, wo in NRW Sie Ihre Feier veranstalten möchten. Auf Grund der langjährigen Erfahrung und der hervorragenden Referenzen, können die Kunden sich auf einen reibungslosen Ablauf verlassen und sich stressfrei und entspannt Ihrer Feier widmen, egal ob zu Hause oder im Festsaal.





1

2 Scheiben  
Rinderbraten  
Rahmsauce  
Gemüse  
Kartoffeln oder Reis  
Sauce Hollandaise

Ab 50 Gästen

11,00 € pro Person

Ab 100 Gästen

10,50 € pro Person



2

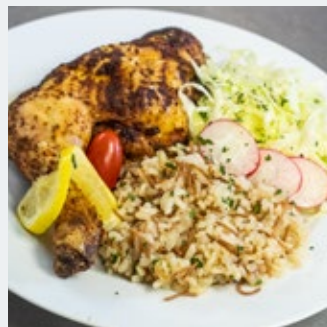
Rinderbraten  
Hähnchenbrustfilet  
natur oder paniert  
Gemüse  
Kartoffeln oder Reis

Ab 50 Gästen

10,50 € pro Person

Ab 100 Gästen

10,00 € pro Person



3

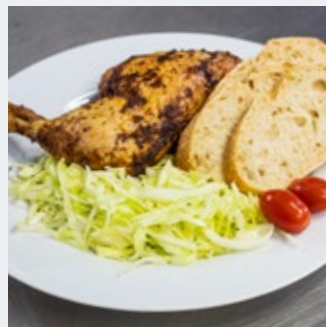
Knusprige  
Hähnchenkeule  
Reis  
Salatbeilage

Ab 50 Gästen

6,50 € pro Person

Ab 100 Gästen

5,50 € pro Person



4

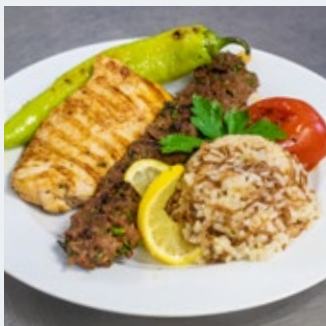
Knusprige  
Hähnchenkeule  
Frisches Brot  
Salatbeilage

Ab 50 Gästen

5,50 € pro Person

Ab 100 Gästen

5,00 € pro Person



5

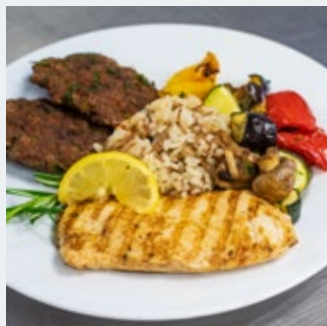
Hähnchenbrustfilet  
Lamm- & Rinderhackspieß  
Reis  
Grillgemüse  
Tzatziki  
Scharfer Paprikadip

Ab 50 Gästen

12,00 € pro Person

Ab 100 Gästen

11,00 € pro Person



6

2 Scharfe Frikadellen  
orientalischer Art  
Hähnchenbrustfilet  
Reis  
Grillgemüse  
Tzatziki  
Scharfer Paprikadip

Ab 50 Gästen

11,00 € pro Person

Ab 100 Gästen

10,00 € pro Person



7

Lammkotelett  
Hähnchenbrustfilet  
Lamm- & Rinderhackspieß  
Reis | Grillgemüse  
Tzatziki | Scharfer Paprikadip  
Beilagensalat

Ab 50 Gästen

18,00 € pro Person

Ab 100 Gästen

16,50 € pro Person



8

Rindergulasch  
Kartoffeln oder Reis

Ab 50 Gästen

8,00 € pro Person

Ab 100 Gästen

7,00 € pro Person



9

Hähnchenbrustfilet  
paniert oder natur  
Gemüse  
Kartoffeln oder Reis

Ab 50 Gästen

6,00 € pro Person

Ab 100 Gästen

5,00 € pro Person



10

Hähnchenbrustfilet  
paniert oder natur  
Champignon-Rahmsauce  
Gemüse  
Kartoffeln oder Reis

Ab 50 Gästen

7,00 € pro Person

Ab 100 Gästen

6,50 € pro Person



11

Hähnchen- o. Putenbrustfilet  
paniert oder natur  
Gemüserahmsauce  
Kartoffeln oder Reis

Ab 50 Gästen

5,50 € pro Person

Ab 100 Gästen

4,50 € pro Person



12

Hähnchenbrustfilet natur  
Rahmsauce  
Gemüse  
Kartoffeln oder Reis

Ab 50 Gästen

6,50 € pro Person

Ab 100 Gästen

5,50 € pro Person



13

Hähnchenbrustfilet natur  
Rahmsauce  
Mediterranes Gemüse  
Kartoffeln oder Reis

Ab 50 Gästen

8,00 € pro Person

Ab 100 Gästen

7,00 € pro Person



14

Hähnchenbrustfilet natur  
Gemüserahmsauce  
Kartoffeln oder Reis

Ab 50 Gästen

5,50 € pro Person

Ab 100 Gästen

4,50 € pro Person



15

Spätzle oder Nudeln  
Geflügelgeschnetzeltes

Ab 50 Gästen

6,50 € pro Person

Ab 100 Gästen

6,00 € pro Person



16

Grüne oder weiße Bohnen  
in Tomatensauce  
Bulgur oder Reis

Extras:  
Lammfleisch + 3,00 €  
Rindfleisch + 2,50 €

Ab 50 Gästen

5,00 € pro Person

Ab 100 Gästen

4,50 € pro Person

# BUCHEN SIE FOLGENDE BEILAGEN DAZU:



**Spätzle**

Portion 2,20 €



**Bullets**

1 Stück 1,60 € | 3 Stück 3,60 €



**Reis (orientalischer Art)**

Portion 2,2 €



**Bulgur**

Portion 1,80 €



**Grillgemüse**

Portion 5,50 €



**Gemüsespieß**

1 Stück 3,50 €



**Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln**

Portion 2,50 €



**Tzatziki**

Portion 1,00 €



**Bandnudeln**

Portion 1,90 €



# NICHT GENUG?

## HIER FINDEN SIE WEITERE SPEISEN & VORSCHLÄGE

### FINGERFOODS/SNACKS

#### Börek

Zigarrenröllchen versch. defüllt  
Gebacken im Blech versch. defüllt

#### Canapés

Baguettescheiben reichhaltig belegt

#### Frühstück

Halbe belegte Brötchen (garniert)  
Brunch- & Frühstücksbüffet

#### Spießchen

Oliven-Parmaschinken  
Grissini-Parmaschinken  
Tomate-Mozzarella

Antipasti  
Trockentomate-Mozzarella  
Hähnchenbrust süß-pikant  
Rinderfilet Teryaki  
Hackbällchen-Olive  
Hackbällchen-Tomate  
Melone-Schinken  
Feige-Schinken  
Bullets  
Datteln im Speckmantel  
Gefüllte Peperoni  
Gefüllte Tomaten  
Mini-Pizza  
Mini-Lahmacun  
Wrap  
Spargelröllchen mit Schinken  
Roastbeefröllchen mit Rucola

### KALT/WARM BÜFFETS

#### Salate

Bunte jahreszeitliche Blattsalate mit Hausdressing  
Rucolasalat mit Pinienkernen und Parmesan  
Feldsalat mit Feigen und Kernen  
Gemügestifte mit Kräuterschmand  
Tomate-Mozzarella mit Pesto  
Bauernsalat „Duman`s“  
Gurkensalat mit Schmand oder normal  
Tomatensalat mit roten Zwiebeln  
Bullets  
Kartoffelsalat „Westfälisch“  
Kartoffelsalat „Mediterrane“  
Nudelsalat „Klassisch“  
Nudelsalat „Mediterran“  
Rotkohlsalat  
Weißkohlsalat  
Waldorfsalat  
Karottensalat mit Apfel oder natur

#### Kalte Platten

Buntes mariniertes Antipasti-Gemüse  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum  
Vitello Tonnato  
Melone mit Schinken  
Schinkenplatte mit Sülze und Essig-Gemüse  
Schinkenplatte „Mediterran“  
Roastbeef mit hausgemachter Remoulade  
Geräucherter und gebeizter Lachs  
Honigsenf-Dillsauce  
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich  
Gemischte Fischplatte  
Knoblauchgarnelen aus der Melone

#### Kaltschalen

Gurkenkaltschale mit Minze  
Gazpacho Andaluz  
Melonenkaltschale mit Ingwer und Mango

## SUPPEN

Rinderkraftbrühe  
Perlhuhnssenz  
Tomatensenz  
Waldpilzessenz  
Minestrone  
Weiße Tomatencremesuppe  
Tomatencremesuppe  
Linsensuppe  
Steckrübensuppe mit Curry und Vanille  
Selleriesuppe mit Vanille  
Lauchcremesuppe  
Kürbiscremesuppe mit Orange  
Süßkartoffelsuppe  
Kartoffel-Lauchsuppe  
Brokkolisuppe  
Gemüsesuppe

## SUPPENEINLAGEN

### Partysuppen

Gyrossuppe  
Gulaschsuppe  
Hack-Lauchsuppe  
Lammsuppe mit Rahm

### FISCH

Gebratenes Doradenfilet  
mit Tomatenrahmsauce  
Garnelenspieße mit Knoblauchöl  
Gedämpfter Lachs mit Safransauce  
Zander mit Senfsauce  
Fischvariation  
Lachs in der Folie gegart  
mit frischen Kräutern  
Paella mit Fisch und Muscheln  
aus der Pfanne  
Paniertes Fischfilet (z.B. Seelachs)

## RIND

Schmorbraten mit Rotweinsauce  
Gesottener Tafelspitz mit Zwiebelsauce  
Rinderroulade „Klassisch“  
in eigener Sauce  
Rinderfilet mit Rosmarinsauce  
Kräuterroastbeef mit Portweinschalotten  
Filetspitzen mit Pilzen und  
Frühlingslauch  
Hackbraten versch. gefüllt  
Rindergulasch  
Bifteki gefüllt mit Fetakäse  
Adana-Spieße  
Köffe

## KALB

Wienerschitzel mit Garnitur  
Steaks mit geschmorten Zwiebeln  
Roulade gefüllt mit Käse auf  
Tomatensauce  
Kalbs Geschnetzeltes mit Gemüse  
Kalbsleber mit Schmorzwiebeln

## LAMM

Lammhaxen mit Kräutersauce  
Lammkarree mit Knoblauch  
und Rosmarin  
Lammbraten mit Thymian-Zwiebelsauce  
Fleisch-Spieße

## SCHWEIN

Senfmarinierter Nackenbraten  
Altbiersauce  
Schweinelenden mit Tomate  
und Mozzarella  
Schweinefilet mit Pilzen  
und Kräutersauce  
Kassler Braten mit Schmorzwiebeln  
und Sauce  
Filetgeschnetzeltes mit Lauch  
und Gemüse  
Schnitzel mit Sauce  
Bifteki mit Fetakäse  
Gyros  
Spanferkelrücken mit Honigbeize

## GEFLÜGEL

Hähnchenbrust mit Kräuterkruste  
Poularden Brust mit Orangepfeffer  
Geschmorte Hähnchenkeule  
mit Honig-Balsamsauce  
Panierte Hähnchenschnitzel mit Sauce  
Panierte Hähnchenschnitzel Hawaii  
Hähnchenbrust gefüllt mit Sauce  
Putenrollbraten mit Sauce  
Putenschnitzel mit Sauce  
Putengulasch  
Entenkeulen mit Orangensauce  
Entenbrust mit Sesam und Honig

## WILD

Wildschweingulasch  
Hirschbraten mit Thymiansauce  
Rehbraten geschmort in Rotwein  
und Pflaumensauce

## SPEZIALITÄTEN

4 Kutle (Gefüllte Weizenteigtaschen)  
mit Joghurt-Dip  
Okraschoten-Eintopf

## GEMÜSEBEILAGEN

Paprikagemüse  
Mediterranes buntes Gemüse  
Gegrilltes Gemüse  
Grilltomaten  
Pilzgemüse mit Lauch  
Zuckerschoten Karottengemüse  
Gemüseauswahl (Blumenkohl,  
Brokkoli, Möhren, Bohnen)  
Gemüseauswahl (Romanesco,  
Brokkoli, Möhren, Erbsen, Fingermais)  
Speckbohnen  
Bohnen-Bündchen  
Paprika Bohnengemüse  
Kohlrabi Möhrengemüse  
Gemüseauflauf  
Gemüsewürfel in Rahm  
Rosenkohl  
Apfel Gewürzrotkohl  
Saurkraut  
Rahmlauch  
Spargelgemüse

## SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Risoleekartoffeln  
Gewürzkartoffeln  
Rosmarinkartoffeln  
Pellkartoffeln  
Butterkartoffeln  
Kartoffelklöße  
Kartoffelgratin  
Bratkartoffeln  
Lyoner Kartoffeln  
Gnocchis  
Butterschupfnudeln  
Spätzle mit Butter und Muskat  
Gemüsereis  
Wildreis  
Tomatenreis  
Safranreis  
Bandnudeln mit Butterglasur  
Penne mit Kirschtomaten und Rucola  
Bulgur mit Paprika und Zwiebeln  
Kartoffelröstis Kartoffelbaumkuchen  
Reisnudeln in Tomatensauce

## DESSERT

Bunte Obstplatte  
Frischer Obstsalat  
Baklava  
Bayerischecreme mit Himmbersauce  
Milchreis aus dem Ofen  
Mousse au Chocolat  
(Weiß, Vollmilch oder Zartbitter)  
Mascarpone Mousse  
Herrencreme mit Rum  
Crème Brûlée  
Crème Caramel  
Cappuccino Crème  
Verschiede Parfaits  
Verschiedene Sorbets  
Verschiedenes Eis  
Tiramisu  
Vanille-Sahnekuchen  
Rote Grütze  
Mango-Maracuja Mousse  
Pumpernickelmousse  
Zimtousse mit Pflaumenkompott

# FINGERFOOD



## 1. DUMANS KLASSIK

Tomate-Mozarella-Spieß

Zigarrenröllchen  
mit Fetakäse

Cous-Cous-Bällchen  
mit Hackfüllung

Oliven-Hackbällchen-  
Spieß

Börek mit Frischem Baby  
Spinat

Chicken Sate-Spießchen  
marinierter Gemüse-Spieß

gefüllte Peperoni

gefüllte Pepercaps

Haus-Dip

## 2. BELLA ITALIA

Tomate-Mozarella-Spieß

marinierter Gemüsesalat  
mit Parmesan

Parmaschinken mit Grissini

Olivenciabatta mit

Trockentomaten-

Tappenade

gefüllte Peperoni  
und Oliven-Spieß

Mini Pizzen

Salzmandeln

## 3. ORIENTAL

Zigarrenröllchen  
mit Fetakäse

Cous-Cous-Bällchen  
mit Hackfüllung

Gurken-Joghurt  
mit frischer Minze

Humus mit Gemüse-Sticks,  
Mini Lahmacun

Gefüllte Weinblätter  
mit Reis

Börek mit frischem  
Baby Spinat

## 4. KLASSISCH WESTFÄLISCH

Forellenfilet und  
Meerrettichsauce

gefüllte Eier

Belegte Pumpernickel

Taler

Mini Reibekuchen mit  
Pfefferschmand und  
Schnippelschinken

mini Frikadellen mit Senf

Hausgemachter  
Kartoffelsalat mit Eier

Verler Bierbeißer

## 5. VIVA ESPANA

Alioli mit Baguette

Pimentos de Padron  
mit Meersalz

gebratene Chorizo  
am Spieß

Reissalat mit Geflügel und  
Gemüse „Paella Art“

Garnelenspieß mit  
Knoblauch und Chili

Manchego-Käse mit  
Feigenmarmelade

Sardellen mit grünen  
Oliven am Spieß

Pan amb Oli (Geröstetes  
Brot mit Knoblauch, Oli  
und Tomaten)

Albondigas in pikanter  
Tomatensauce

## 6. BAYERISCH

Wurstsalat mit Essig-Öl

Leberkäse-Stick mit  
Bayerischem Kartoffelsalat

Obazda

Mini Laugengebäck mit  
Butter und Schnittlauch

Canapé mit Weißwurst  
und Süßem Senf

Graubrotsschnitten  
mit Griebenschmalz

## 7. ASIATISCH

Classic California Roll  
mit Sojasauce/Wasabi  
und Ingwer

Thailändischer  
Gemüsesalat

Mini Frühlingsrollen  
Vegetarisch

Lachs-Sashimi auf

Avocadocreme

Thunfisch-Tataki mit Lime-  
Mayonaise und geröstetem  
Sesam Chicken

Sate-Spießchen Teriyaki

Gambas im Kartoffelmantel  
mit Sweet-Chillisaucen

## 8. SKANDINAVISCH

Schwedische Köttbullar  
am Spieß mit  
Preiselbeermarmelade

Krabbencocktail  
mit Frischem Dill

Canapé mit gebeiztem  
Lachs und Meerrettich

Räucherlachs-Wrap  
mit Dill-Senfsauce

Lachspraline mit  
Knoblauchmayonaise  
schwedischer Gurkensalat

## 9. AMERIKANISCH UND MEXIKANISCH

Chicken Wing BBQ

Chicken Nuggets

Mini Hamburger

Cole Slaw Salad  
(Weisskohlsalat)

Grilled Ribs

Onion Rings

Chilli-Chesse Nugetts

Datteln mit Bluecheese  
und Bacon

Mini Hot-Dog

## 10. FUSION

Wählen Sie aus den  
Nummern 1 - 9  
Ihre 9 Favoriten.

### PREISGESTALTUNG JE NUMMER:

13,50 € pro Person

Alle Speisen  
werden auf Platten  
angerichtet und  
serviert.

Brockweg 76 | 33332 Gütersloh | Fon (0 52 41) 601 47 50  
info@dumans.de | www.dumans.de

