

---

Willkommen beim Störkoch  
Eventservice

Sehr geehrter Kunde,

auf den folgenden Seiten haben wir eine Auswahl an Speisen im LIEFERSERVICE Bereich zusammen gestellt.

Für eine unbeschwerte Feier im privaten Umfeld oder in gemieteten Räumlichkeiten.

Sie bestellen, wir liefern. Bestellung ab 15 Personen

Es wird keine MwSt. erhoben

Bis bald – wir freuen uns auf Sie.

Ihr Störkoch und Team

---

## Salate, Vorspeisen & kalte Platten



### Salate

- 1 Nüsslisalat mit Speckcroutons je 60g ,Saisonsalat  
Salatsauce separat (in den Wintermonaten )
- 2 Mixedsalat  
Blattsalate mit Gurken, Radieschen, Kräutern in einer Schale  
serviert, Joghurt Dressing separat
- 3 Angemachte Salate  
Karotten,-Gurken.-Kraut.-Rettich
- 4 Selbstgemachter Muttis Kartoffelsalat
- 5 Tomatenscheiben mit Mozzarella & Basilikum
- 7 Reissalat mit Curry , Paparikawürfel und feinen Erbsen
- 8 Nudelsalat mit Schinkenstreifen, Röstwiebeln und Mais

## Kalte Speisen

- 1 Vitello tonnato  
Kalbfleischscheiben in Thunfischauce
- 2 Vesperplatte auf dem Holzbrett  
Rauchlachs auf Schwarzbrot mit Dip, dünn geschnittener  
Schinkenspeck, ital Salami, Forellenfilet, Käse garniert mit Ei,  
Tomaten, Gurken  
Melonenschiffchen, Ananas gefüllt und vieles mehr  
Brotkorb Mixed,

---

## Suppen & Eintöpfe



## Suppen

- 1 Blumenkohlcremesuppe  
mit Einlage und frischem Schnittlauch
- 2 Doppelte Kraftbrühe  
hausgemachte Flädle mit Rindfleischstreifen, Schnittlauch
- 4 Indische Tomatencremesuppe  
pikant und Orientalisch
- 5 Kürbissuppe (in den Herbstmonaten)  
mit Brotkräckerle und gerösteten Kürbiskerne
- 6 Currycremsuppe „Mulligatawny“

## Eintöpfe, 300ml

- 9 Minestrone, ital. Gemüseeintopf
- 10 Chili con carne

---

## Fingerfood



## Fingerfood

- 1 Quiche Lorraine ca. 12 Stück,  
Preis pro Quiche
- 2 Hähnchenspieße Satay mit Erdnuss-Dipp
- 3 Laugenstangen mit Butter oder Butterbrezel
- 4 Spiess-Quickhäppchen mit Tomätchen und Mozzarella Kugeln
- 5 Käsestecker
- 6 Schinkengipfeli, Preis pro Stück
- 7 Kleine Pizzaschiffchen
- 8 Selbstgemachte Fleischbällchen 2 Stück mit feuriger Sauce
- 9 Knackiges Dippgemüse im Glas serviert

- 10 Selbstgemachter Wallnuss-Speckgugelhupf ca. 18Portionen
- 11 Exquisite Canapés auf Pariserbrot,  
belegt mit:  
Frischkäse, Käse, Salami, gekochter  
Schinken,
- 12 Eingelegte Oliven im Glas serviert  
Preis pro Glas
- 13 Nachos "Tortilla Chips" mit verschiedene Dipps  
(Guacamole, Sauerrahm & Chili)
- 14 Exquisite Canapés auf Pariserbrot,  
belegt mit:  
Schweine;-Kalbsbraten  
RohSchinken,Bündnerfleisch
- 15 Exquisite Canapés auf Pariserbrot,  
belegt mit:  
Räucher;-CravedLachs, Forellenfilet
- 16 Partybrötchen  
belegt mit:  
Salami, Schweinebraten, Schinken,  
Eier, Thunfisch garniert

---

## Fleischgerichte



## Fleischgerichte

- 1 Pouletgeschnetzeltes "sweet & sour"  
Hähnchenbrustfilet mit Paprika, Zwiebeln, Ananas und Nüssen  
in süß-saurer Sauce
- 2 Thaicurry Rot-Gelb-oder Grün  
mit Pouletbrustwürfel, Kokosmilch, Bambussprossen und  
Paprikastücke
- 3 Rindfleischstreifen Kantonesische Art „Störkoch Leibgericht“  
zarte marinierte Rindfleischstreifen, Frühlingszwiebeln, Brokkoli,  
Pilze, Karotten, Knoblauch, Ingwer, Chilischoten,  
Hoisin-Austern und Pflaumensauce Sauce
- 4 Krustenspiessbraten mit Dunkelbiersauce

- Schweinerücken-Zwischenrippenstück mit Schwarte portioniert
- 5 Paprikarahmschnitzel  
Dünne Schnitzel in einer Paprika-Zwiebelsauce
  - 6 Schweinelendchen im Kräutermantel  
Schweinefilet mit Knoblauch und Senf mariniert, mit Toastbrot und frischen Kräutern paniert, im Ofen gebacken
  - 8 Badisches Schäufole aufgeschnitten
  - 9 Rheinischer Rindersauerbraten  
portioniert
  - 10 Rinderrouladen 230g  
Rinderoberschale ausgerollt mit Senf bestrichen und Zwiebeln, Speck und Essiggurken
  - 11 Krautwickel  
feines Hackfleisch in Wirsingkraut gewickelt im Ofen geschmort und in der eigenen Sauce serviert
  - 12 3 x Fleischbällchen in feuriger Sauce
  - 13 Frischlachs auf Rahm-Blattspinat im Blech geschichtet und leicht gratiniert

---

## Beilagen



## Haupt Beilagen

- 1 Gratin dauphinoise (Kartoffelgratin)
- 2 Bäckerinkartoffeln (Kartoffelscheiben, Zwiebeln, Bratenjus)
- 3 Pilaw Reis (Langkornreis mit Zwiebeln & Weisswein gedünstet)
- 4 schwäbische Spätzle
- 5 Badische Knöpfle
- 6 Basmatireis
- 7 Baked potatoes mit Schnittlauchquark
- 8 Tounierte Petersilienkartoffeln in Gheebutter

---

## Gemüse



## Gesundes

- 1 Frisches Mischgemüse bestehend aus Blumenkohl, Kohlrabi, Broccoli, Karotten in Butter geschwenkt und mit Kokosmilch leicht gebunden
- 2 Karotten-Lauchgemüse mit Sauerrahm
- 3 Prinzessbohnen im Speck-Zwiebelsud mit/ohne Knoblauch
- 4 Blumenkohl in seiner Sauce leicht gebunden
- 5 Rahmspinat mit dem Blubb Sahne
- 6 Frisches Sauerkraut / Wintermonate

---

## Saucen



## Saucen

- 1 Steinpilzrahmsauce
- 2 Tomatensauce „Napoli“
- 3 Sweet & Sour
- 4 Dunkelbier Sauce
- 5 Kantonesische Sauce
- 6 Championrahmsauce
- 7 Rahmsauce

Alle Bratensaucen werden von meiner selbstgemachten Demiglace (Knochen Kraftsauce )  
abgeleitet und enthalten somit keine Geschmacksverstärker wie Glutamat oder o.ä

---

Vegetarisch & Brot



**Fleischlos**

- 1 Frühlingsrollen mit Gemüse gefüllt
- 2 Gefüllte Tortellini in einer leichten Sahnesauce
- 3 Blätterteigpastetchen mit Pilzragout
- 4 Wraps mit Gemüse gefüllt

**Brotvarianten**

- 6 Frisches Bauern Holzofenbrot  
1000g
- 7 Brotstangen  
200g

---

Dessert



Süßes zum Schluss

- 1 Mousse au chocolate
- 2 Frischer geister Obstsalat
- 3 Vanillecreme mit Löffelbiskuit
- 4 Panna cotta mit Fruchtsauce
- 5 Früchteschale
- 6 Tiramisu

Käse

Käsebrett mit Trauben und Rettich garniert

---

## Menüs



Selbverständlich können Sie sich auch ein Menü frei nach ihren Wünschen zusammen stellen.

Wir beraten Sie gerne...

---

## Equipment



Alles zum Ausleihen  
Preis auf Anfrage

Menge

- 1 Speiseteller rund
- 2 Speiseteller eckig
- 3 Salatteller tief
- 4 Löwenköpfe Suppentassen
- 5 Besteck ( Messer, Gabel, Esslöffel)
- 6 Tischdecken
- 7 Rotweingläser, Wassergläser, Sektgläser

Sprechen Sie uns an, falls Sie etwas spezielles benötigen

## Lieferbedingungen



### Lieferung

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden angegebene Lieferadresse zum vereinbarten Liefertermin. Die Lieferung erfolgt nach bestem Wissen und Gewissen, sowie unter Einhaltung entsprechender gesetzlicher Vorschriften.

Bei Lieferung muß mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die durch nicht beeinflussbare Faktoren wie z. B. Verkehrstau oder Unfall zustande kommen können.

Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme, der von ihm bestellten Waren und Leihzubehör und bestätigt mündlich den ordnungsgemäßen Erhalt der in seiner Bestellung geordneten Waren, Speisen, Leihzubehör.

Reklamationen in Bezug auf Qualität oder Quantität der Ware sind sofort zu beanstanden.

### Lieferpauschalen

Alle Preise verstehen sich als Abholpreise.

Lieferung und Personalservice sowie die Rückgabe von ungespültem oder vorgespültem Geschirr wird gesondert in Rechnung gestellt.

Bei Anlieferung erfolgt einmalig ein Pauschale nach folgender Zoneneinteilung

Zone 1 € 15,00 ( Rheinfeldern und Ortsteile)

Zone 2 € 20,00 (Lörrach, Schopfheim, Grenzach-Wyhlen)

Zone 3 € 20,00 (Schwörstadt, Bad Säckingen)

Zone 4 € 30,00 (Efringen Kirchen, Haltingen, Eimeldingen, Weil am Rhein)

Zone 5 auf Anfrage

Sonntagszuschlag € 50,00 pauschal

Leihwaren /Leihzubehör /Partybedarf

Die Lieferung von Speisen erfolgt in oder auf Leihwaren, wie Warmhaltegeräte und Platten. Diese sind in den Folgetagen (max. 3 Arbeitstage) im gereinigten Zustand an die angegebene Firmenadresse Rheinfeldern, Im Hof 10 zurückzubringen.

Alle speziellen Leih-Accecoires (Stehtische, Zelt, Pavillion, Teller, Besteck etc.) sind im erhaltenen Zustand d.h. in technischen einwandfreien und sauberen Zustand innerhalb einer Arbeitswoche an die Firmenadresse zurückzubringen.

mit freundlichen Grüßen

Ihr

Bernd Trüby & Team

Störkoch

Rheinfeldern, 23 März 2023