



# CATERING

draut  foods  
*Genuss aus Verantwortung*



# Inhaltsverzeichnis



Über Uns	2
Unsere Geschäftsbereiche	3-4
<b>JUDIS PALACE</b>	5
<b>Vorspeisen</b>	
Fingerfood & Häppchen	7-9
Suppen	9-10
<b>Salate &amp; Dressings</b>	12-13
<b>Hauptspeisen</b>	
Fleischgerichte	15-18
Fischgerichte	18
<b>Beilagen</b>	20-22
<b>Desserts</b>	24-25
<b>Saucen &amp; Dips</b>	
Saucen	27-28
Dips	28
<b>Buffet Vorschläge</b>	
Lunch-Buffet	30
Party-Buffet	31
Jubiläums-Buffet	32
Gala-Buffet	33-34

**GENUSS AUS VERANTWORTUNG**

- ist für uns nicht nur ein Slogan, sondern unser  
täglicher Anspruch!

---

Die Essgewohnheiten in Deutschland entwickeln sich kontinuierlich weiter. Neben neu entstehenden Angeboten steigen auch die Anforderungen an Qualität, Ausgewogenheit und Nachhaltigkeit. Seit dem ersten Tag waren diese Punkte unser Mindestanspruch und wir machen uns täglich zur Aufgabe unseren Vorsprung durch Verbesserung zu erweitern. Catering ist nicht gleich Catering – wir servieren nicht nur zu Festlichkeiten leckeres Essen, sondern ermöglichen auch ein vollumfängliches Angebot im Bereich der Gemeinschafts- und Seniorenverpflegung.

Essen spielt eine zentrale Rolle in unserem Leben. Nicht nur der Körper profitiert von der Ernährung, auch der Geist erfreut sich an einer köstlichen nährwertreichen Mahlzeit.

*Julia Draut & Dimitrios Michailidis*  
Geschäftsführer

Seit unserer Gründung zählen zu unseren Kunden Privathaushalte, Kindertagesstätten, Grundschulen und Seniorenheime - die alle mit unserem Essen verpflegt werden.

SÜDWESTFALEN  
MANAGER  
STARKER  
PARTNER  
2021

DIE GRÖSSTEN CATERER

Hiermit möchten wir zu einer gesünderen Verpflegung beitragen und sowohl jüngeren als auch älteren Menschen den Zugang zu ausgewogenen Mahlzeiten ermöglichen.

**Regional**

**Gesund**

**Frisch**

Die Zubereitung unserer Gerichte folgt einer klaren Leitlinie: **regional**, **gesund** und **frisch** soll es sein. Diesem Anspruch unterliegen alle Produktionsschritte – vom Einkauf, über die Produktion, bis hin zum Recycling.

Mit unserem Nachhaltigkeitsprinzip möchten wir einen Teil dazu beitragen ausgewogene und nachhaltige Essgewohnheiten zu fördern – gleichzeitig aber auch das Wohl unsere Umwelt nicht aus den Augen verlieren.

### **Ernährung**

Orientierung an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE)

### **Zusammenarbeit**

Sicherstellung der Qualität unserer Lebensmittel mit den Lieferanten

### **Verpackungen**

umweltfreundliche Verpackungsmaterialien

### **Entsorgung**

Zusammenarbeit mit Recycling-Unternehmen

### **Catering**

Mit unserem Catering runden wir Ihre Veranstaltung ab. Zu jedem Anlass, den Sie feiern möchten, bieten wir ein Catering, welches genau auf Sie und Ihren Anlass zugeschnitten wird. Ob für Hochzeiten, Geburtstage, oder Firmenfeiern, wir liefern Ihnen frisch zubereitetes Essen, das Ihre persönlichen Bedürfnisse und die Ihrer Gäste berücksichtigt.



### **Essen auf Rädern**

Winston Churchill soll einst gesagt haben: „Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“.

Mit dieser Maxime bereiten wir unser Essen für Sie zu. Gerade für ältere Menschen bietet unser Essen auf Rädern eine ausgewogene Ernährung, die ansonsten im Alltag nicht an allen Tagen gewährleistet wäre.

In unserem monatlich erscheinenden Menüplan können Sie sich unsere aktuellen Menüs anschauen.

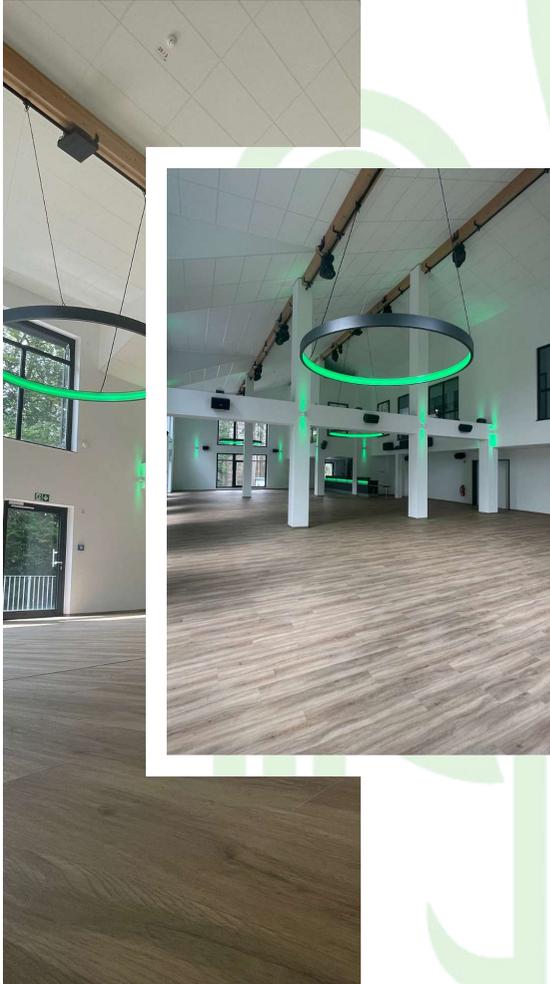
### **Gemeinschaftsverpflegung**

Mit unserer Gemeinschaftsverpflegung möchten wir einen Beitrag liefern, Kindertagesstätten, Grundschulen, Altersheimen und betreuten Wohnheimen Zugang zu gesunden und selbst zubereiteten Mahlzeiten zu ermöglichen.





JUDIS PALACE



Sie sind auf der Suche nach einer einzigartigen Eventlocation? - Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Wir bieten Ihnen eine unverwechselbare Atmosphäre.

Wir haben unser Angebot für Sie erweitert. Ab 2022 bieten wir Ihnen nun auch eine Eventlocation an.

Kontaktieren Sie uns  
- das Draut Team -  
gerne um Ihre Festlichkeiten im **JUDIS PALACE** durchzuführen.

Wir freuen uns auf Sie!

# Vorspeisen

**Antipasti**

(eingelegte Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons & Oliven)



**Tomaten-Mozzarella-Spieße**

(mit Balsamikocreme)



**Käseplatte**

(verschiedene Käsesorten mit Feigenmuß & Walnüssen)



**Italienische Wurstplatte**

(verschiedene Wurstsorten)



**Gefüllte Champignons**  
(mit einer Schinken-Frischkäse-  
creme)

**Vitello Tonnato**  
(Kalbfleischscheiben mit  
einer Thunfischcreme)



**Lachspralinen**  
(gefüllt mit Frischkäse)

**Canapés-Selektion 60 Stück**  
(garniert mit Lachs, Thunfisch-  
creme, Käse, Salami, roher  
Schinken & Putenbrust)

**Shrimpscocktail** min. 10 Gläser  
(mit Garnelenspieße)



**Hähnchenspieße**  
(mit Ananas)



**Klassische Schinkenröllchen**  
(mit Remoulade)



**Honigmelone mit Serrano-Schinken**



**Wassermelone mit grie. Feta**

**Datteln & Schafskäse im Speckmantel**

**Gefüllte Eier auf Gurken**

**Hä. Brust-Sticks im Speckmantel**



Hähnchenknusperfilets



Kleine Partyrikadellen



Mettwürstchen



Hochzeitsuppe

Rindfleischsuppe

Gulaschsuppe



**Käse-Lauch-Hackfleisch-Suppe**



**Linsensuppe**



**Spargelcremesuppe**



**Spargelcremesuppe mit Lachs**

**Italienische Tomatensuppe**

**Spanische Gazpacho-Suppe**



# Salate & Dressings

**Rahmgurkensalat**



**Tomatensalat mit Zwiebeln**



**Bauernsalat**

*(mit Gurke, Paprika, Tomate, Zwiebeln, Oliven & grie. Feta)*



**Rucola-Salat mit Mozzarella**



**Krautsalat**

**Geflügelsalat**

**Schichtsalat**

**Bulgursalat**

**Nudelsalat**

**Waldorfsalat**

**Kartoffelsalat**

**Gemischte Salatplatte**

*(mit frischem Blattsalat, Gurken, Möhren, Paprika, Tomaten & Mais)*



**Cocktail-Dressing**

**Joghurt-Dressing**

**grünes Öl/Essig-Dressing**

**Balsamico-Dressing**

# Hauptspeisen

**Rinderbraten mit Pfifferlingen & Preiselbeeren**



**Hausgemachtes Rindergulasch**



**Hähnchenfilet in Sauce**  
(Pfefferrahmsauce, Schnittlauchrahmsauce oder Currysauce)



**Hähnchenfilet im Speckmantel**

**Große Hähnchenspieße**

**Hähnchengeschnetzeltes**  
(mit Champignons)



**Hähnchenunterkeule**



**Hähnchenschnitzel überbacken**  
(mit Ananas)



**Curry-Putengeschnetzeltes**  
(mit Früchten)



**Schweinefilet in Sauce**  
(Schnittlauchrahmsauce, Estragon-  
sauce oder Pfefferrahmsauce)

**Schweinemedallions im  
Speckmantel**



**Hähnchenschnitzel**

Schweineschnitzel



Bayrische Mini-Haxen



Bayrische Weiß-Würstl



Bayrischer Leberkäse

Kassler mit Pfefferkruste in  
Bratensauce

Spießbraten in Bratensauce  
(gefüllt mit Schmorzwiebeln)



**Gyrosbraten in Bratensauce**  
(gefüllt mit grie. Feta)



**Krustenbraten in Bratensauce**

**Lachsfilet mit Pinienkernen in Sauce**



**Frische Dorade am Stück**  
(garniert mit Zitrone)

**Frische Calamari in Tomatensauce**

**Große gebratene Gambas**



# Beilagen

**Bratkartoffeln**



**Thymiankartoffeln**  
(kleine Drillinge mit Schale)



**Pariser Kartoffeln**  
(kleine Drillinge ohne Schale)



**Kartoffelklöße**



**Kartoffelpüree**

**Kartoffelpüree mit Speck**

**Kartoffelgratin**

**Kartoffelgratin mit Speck**

**Reis**



**Basmatireis**

**Tortellini**

(gefüllt mit Käse oder Fleisch)



**Tortellini in Schinken-Sahnesauce**

(gefüllt mit Käse oder Fleisch)



**Bandnudeln**

**Grüne Bandnudeln**



**Lasagne**  
(mit gemischtem Hackfleisch)



**Gnocchi in Spinat-Frischkäsesauce**

**Süßkartoffel-Schupfnudeln**

**Schupfnudeln**

**Spätzle**

**Käsespätzle**  
(mit Röstzwiebeln)



**Gemüselasagne**

**Gemischte Gemüseplatte mit  
Sauce Hollandaise**  
(Blumenkohl, Brokkoli, Prinzessbohnen,  
Erbsen & Möhren)

**Italienische Gemüseplatte**  
(Paprika, Zucchini, Aubergine,  
Brokkoli und Pinienkerne)

**Frische Champignons  
in Sahnesauce**

# Dessert

**Rote Grütze mit Vanillesauce**



**Mousse au Chocolat**



**Mousse au Vanille**



**Mousse Kokos**

**Cappuccino-Creme**

**Mascarpone-Creme**  
(mit frischen Erdbeeren)



Eierlikör-Creme



Stracciatella-Creme mit Kirschen



Tiramisu



Quarkspise

Quarkspise mit Obst

Frischer Obstsalat



# Saucen & Dips

**Champignon-Rahmsauce**



**Schnittlauch-Rahmsauce**



**Pfefferrahmsauce**



**Braune Rahmsauce**



**Bolognese**

**Gemüsebolognese**



**Schinken-Sahnesauce**



**Jägersauce**

Estragonsauce

Currysauce

Aioli-Dip



Avocadocreme

Honig-Senf-Dip

Kräuter-Dip

# Buffet Vorschläge

Stellen Sie Ihr individuelles Buffet zusammen

Wählen Sie folgendes aus:

#### Bis zu 2 Hauptgerichte

- Hausgemachtes Rindergulasch
- Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons
- Krustenbraten in Bratensauce
- Schweine- oder Hähnchenschnitzel

#### Bis zu 2 Beilagen

- Pariser Kartoffeln
- Kartoffelgratin
- Spätzle
- Reis

#### Salat oder Gemüse

- Gemischte Salatplatte mit Dressing
- Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Stellen Sie Ihr individuelles Buffet zusammen

Wählen Sie folgendes aus:

**Bis zu 2 Salate**

- Krautsalat
- Nudelsalat
- Kartoffelsalat
- Geflügelsalat

**Bis zu 5 Komponenten**

- Hähnchenspieße
- Hähnchenknusperfilets
- Partyfrikadellen
- Mettwürstchen
- Schinkenröllchen
- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- gefüllte Eier
- Datteln und Schafskäse im Speckmantel
- Schweinefilet im Speckmantel

**Zusätzlich erhalten Sie Stangenbrot  
und Kräuterbutter dazu**

Stellen Sie Ihr individuelles Buffet zusammen

Wählen Sie folgendes aus:

**Wählen Sie 1 Komponente aus**

- Rindfleischsuppe
- Käse-Lauch-Hackfleisch Suppe
- Hochzeitssuppe
- Gulaschsuppe
- Käseplatte
- Italienische Wurstplatte
- Antipasti

**Bis zu 3 Hauptgerichte**

- Rinderbraten mit Pfifferlingen & Preiselbeeren
- Hähnchen- oder Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
- Lachsfilet mit Pinienkernen in Sauce
- Spießbraten in Bratensauce
- Hähnchen- oder Schweineschnitzel

**Bis zu 3 Beilagen**

- Thymian Kartoffeln
- Kartoffelgratin
- Bandnudeln
- Lasagne oder Gemüselasagne
- Reis

**Wählen Sie 1 Salat**

- Nudelsalat
- Kartoffelsalat
- Bauernsalat
- gemischte Salatplatte mit Dressing

**Wählen Sie 1 Gemüseplatte**

- gemischte Gemüseplatte
- italienische Gemüseplatte

**Wählen Sie 1 Dessert**

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Mousse au Chocolat, Vanille oder Kokos
- Frischer Obstsalat
- Tiramisu
- Panna Cotta

Stellen Sie Ihr individuelles Buffet zusammen

Wählen Sie folgendes aus:

### Bis zu 2 Suppen

- Hochzeitssuppe
- Spargelcremesuppe mit Lachs
- Italienische Tomatensuppe
- Spanische Gazpacho-Suppe

### Bis zu 3 Vorspeisen

- Antipasti
- Käseplatte
- Vitello Tonnato
- Lachspralinen
- Shrimps Cocktail
- Honigmelone mit Serrano Schinken
- Datteln & Schafskäse im Speckmantel
- gefüllte Champignons

### Bis zu 4 Hauptgerichte

- Rinderbraten mit Pfifferlingen und Preiselbeeren
- Hähnchenfilet oder Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
- Lachsfilet mit Pinienkernen in Sauce
- Frische Dorade am Stück
- Große gebratene Gambas
- Schweinemedallions im Speckmantel
- Spießbraten in Bratensauce

### Bis zu 4 Beilagen

- Kartoffelgratin
- Bratkartoffeln
- Thymian Kartoffeln
- Pariser Kartoffeln
- Tortellini
- Lasagne oder Gemüselasagne
- Schupfnudeln
- Gnocchi in Spinat-Frischkäse-sauce

### Bis zu 2 Salate

- Rucola-Salat mit Mozzarella
- Bulgursalat
- Schichtsalat
- gemischte Salatplatte

### Bis zu 2 Dressings

- Cocktail-Dressing
- Joghurt-Dressing
- grünes Öl/Essig-Dressing
- Balsamico-Dressing

### Bis zu 2 Gemüseplatten

- Gemischte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Italienische Gemüseplatte

### Bis zu 2 Dips

- Aioli-Dip
- Avocado-creme
- Honig-Senf-Dip
- Kräuter-Dip

### Bis zu 2 Desserts

- Mousse au Chocolat
- Mousse au Vanille
- Kokos Mousse
- Eierlikör-Creme
- Mascarpone-Creme mit frischen Erdbeeren
- Tiramisu
- Frischer Obstsalat

**Zusätzlich erhalten Sie Stangenbrot  
und Kräuterbutter dazu**



## Danke!

Bei Fragen können Sie uns gerne  
jederzeit kontaktieren.

**Draut Foods GmbH**

**Ober Buschhausen 15a,  
58533 Halver**

**Tel.: 0 23 53 / 66 75 55 - 0  
E-Mail: [info@draut-foods.de](mailto:info@draut-foods.de)  
Web: [www.draut-foods.de](http://www.draut-foods.de)**

