

# Unser Angebot

*zum Liefern und Abholen*



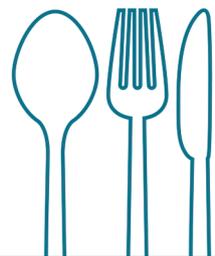
**ProArbeit**<sub>e.V.</sub>

EssBares im Haus der Ausbildung

Am Sandberg 72

33378 Rheda-Wiedenbrück

[essbares@proarbeit.biz](mailto:essbares@proarbeit.biz)





## ... WIE GESCHNITTEN BROT

### Canapés - verschieden belegt und dekoriert

Roher Schinken, gekochter Schinken, Gouda, je 2,50 €  
Butterkäse, Camembert, Frischkäse  
(verschiedene Sorten möglich)

Lachs, Forelle, Thunfisch, Tomate- je 3,50 €  
Mozzarella, Mett

### Halbe belegte Brötchen - verschieden belegt und dekoriert

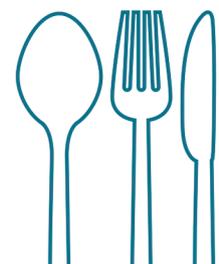
Roher Schinken, gekochter Schinken, Gouda, je 2,70 €  
Butterkäse, Camembert, Frischkäse  
(verschiedene Sorten möglich)

Lachs, Forelle, Thunfisch, je 3,70 €  
Tomate-Mozzarella, Mett

### Ganze belegte Brötchen - verschieden belegt und dekoriert

Roher Schinken, gekochter Schinken, Gouda, je 3,50 €  
Butterkäse, Camembert, Frischkäse  
(verschiedene Sorten möglich)

Lachs, Forelle, Thunfisch, je 4,50 €  
Tomate-Mozzarella, Mett



## INS GLAS GESCHAUT...

herzhaft - je 4,90 €

Kartoffelsalat mit Minifrikadelle

Nudelsalat mit Mini-Würstchen

Gurkensalat mit Lachsrose

Couscous mit Falafel

Hähnchenspieß mit BBQ-Sauce



süß - je 3,90 €

Herrencreme

Panna Cotta

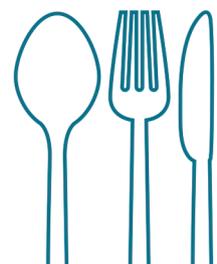
Tiramisu

Pudding (Schoko oder Vanille)

Götterspeise mit Vanillesauce

Zitronenspeise

Crème Brulée



**GUTEN APPETIT!**



## ZUM AUSLÖFFELN

### Cremesuppen - je 6,00 €

Möhrencremesuppe

Kartoffelcremesuppe

Kohlrabicremesuppe

Brokkolicremesuppe

Blumenkohlcremesuppe

Erbsencremesuppe

### Eintöpfe - je 7,50 €

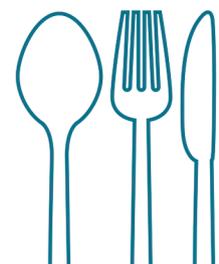
Möhreneintopf

Kartoffeleintopf

Linseneintopf

Erbseneintopf

alle wahlweise mit Bockwurst oder Mettendchen

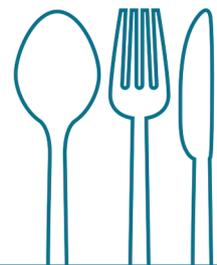


**GUTEN APPETIT!**

## FINGERFOOD

Käse-Traube-Spieß	je 1,50 €
Frischkäsekugeln im Knuspermantel	je 1,00 €
Gemüsesticks mit Dip im Gläschen	je 1,50 €
Tomate-Mozzarella-Spieß	je 1,20 €
halbe gekochte Eier mit hausgemachter Remoulade	je 1,20 €
Aprikose im Speckmantel	je 1,50 €
Melonen-Schinken-Schiffchen	je 2,00 €
Datteln im Speckmantel	je 1,50 €
Olivenspieß mit geröstetem Toast und Schinken	je 1,50 €
Hausgemachte Minifrikadellen	2 Stück 1,80 €
Blätterteigtaschen - mit Hack und Champignons gefüllt	je 1,80 €
Mini Pizza-Brötchen mit Käse und Schinken	2 Stück 1,50 €
Chicken-Bällchen	je 1,50 €
Pumpernickel-Lachs-Tartar	je 2,50 €
Teriyaki-Spieß vom Huhn	je 2,00 €
Garnelen im Knuspermantel	je 2,80 €
Lachs-Crêpes-Röllchen mit Frischkäse	je 2,50 €

**All unsere Fingerfood-Spezialitäten  
werden von unserem Küchenteam selbst  
im Haus der Ausbildung hergestellt.**



**GUTEN APPETIT!**



## WUSSTEN SIE SCHON?

Sie können bei uns auch frühstücken!

### Großes Frühstück

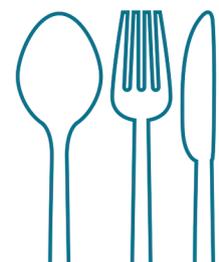
An Wochentagen bieten wir unser großes Frühstück an: Dieses beinhaltet Brötchen und Körnerbrötchen, Wurst- und Käseauswahl, Konfitüre, Butter, Rührei, Orangensaft und Filterkaffee "bodenlos". Wir bitten um vorherige Reservierung!

13,90 € p. P.

### Und am Wochenende?

Ab 25 Personen können wir für Ihre Gruppe auch an den Wochenenden oder Feiertagen ein umfangreiches Frühstücksbuffet anbieten. Neben Brot, Brötchen und Croissants haben Sie ebenso eine reichhaltige Auswahl an Käse, Wurst und Fisch. Dazu Marmeladen, Frischkäse, Antipasti und natürlich Rührei mit Speck. Filterkaffee und Orangensaft runden das Angebot ab.

19,90 € p. P.



**GUTEN APPETIT!**

## UNSERE BUFFETS

### Option 1

#### VORSPEISE

Garnelenspieß auf Rucola, dazu frisches Baguette  
Vitello-Tonnato  
saisonale Cremesuppe

#### HAUPTSPEISE

Rosa gebratenes Rumpsteak tranchiert  
Rosmarinkartoffeln, Rotweinjus und Grillgemüse

Lachs-Steak mit einer Hummer-Jus,  
dazu Pasta und Romanesco mit Mandel-Butter

Waldpilz-Risotto mit frischem Parmesan

#### NACHSPEISE

Variation in Gläschen:

Crème Brulée

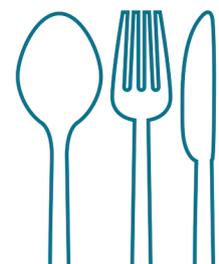
Apfel-Crumble

Bayrisch-Crème mit Fruchtspiegel

Mousse au Chocolat

**Pro Person 19,90 €**

**GUTEN APPETIT!**



## Option 2

### VORSPEISE

Büffel-Mozzarella mit Tomaten  
und hausgemachtem Pesto  
saisonale Cremesuppe mit frischem Baguette

### HAUPTSPEISE

Mediterrane Nudelpfanne mit Penne, Pinienkernen,  
Kirschtomaten, Rucola und Parmesan

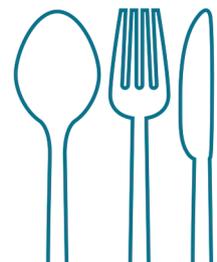
Zanderfilets mit einer Weißwein-Soße  
Grillgemüse und feine Pasta

Burgunderbraten von der Rinderbrust, dazu  
Salzkartoffeln und Erbsen und Möhren

### NACHSPEISE

Variation in Gläschen:  
Herrencrème  
Vanille-Mascarpone-Crème mit Früchten  
Panna Cotta mit Himbeerspiegel

**Pro Person 29,90 €**



**GUTEN APPETIT!**

## Option 3

### VORSPEISE

Brot (frisches Baguette) mit hausgemachtem Dip  
(Curry-Chili-Dip, Aioli, Frischkäse-Dip)

**oder**

knackfrischer gemischter Salat mit verschiedenen  
Dressings (Honig-Senf, Joghurt, Balsamico)

### HAUPTSPEISE

Pasta mit hausgemachtem Basilikum-Pesto, dazu  
Kirschtomaten, Rucola und frisch gehobelter Parmesan

Thai-Curry mit Basmati-Duftreis

**oder**

Geschnetzeltes vom Schweinerücken in einer  
Champignon-Rahm-Soße, dazu Spätzle

Hähnchenbrustfilet natur gebraten, dazu Wildreis  
und eine Früchte-Curry-Soße

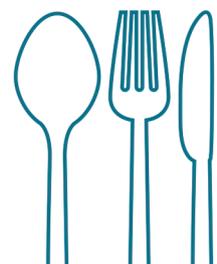
### NACHSPEISE

Variation in Gläschen:

Milchreis mit Zimt und Zucker

Mousse au Chocolat

Cheesecake-Crème mit Mandarinen



**Pro Person 39,90 €**

**GUTEN APPETIT!**

## Weitere Informationen

### Lieferoptionen



Sie haben die Möglichkeit Ihre bestellten Speisen selbst bei uns im Haus der Ausbildung abzuholen. Selbstverständlich können wir nach Absprache auch ausliefern.

#### Lieferpauschale je Anlieferung und Abholung

innerhalb von Rheda-Wiedenbrück	je 10,00 €
jeder weitere km außerhalb von Rheda-Wiedenbrück	je 2,50 €

### Preise Equipment

Gern können wir Sie für Ihre Veranstaltung mit Geschirr und Besteck entsprechend Ihrer Bestellung ausstatten.

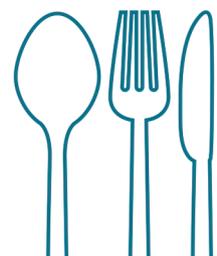
Hierzu erlauben wir uns Folgendes zu berechnen:

pro Besteck- und Geschirrtteil	je 0,20 €
--------------------------------	-----------

Für Buchungen und Absprachen steht Ihnen unser Küchenteam gerne zur Verfügung.

Sie erreichen uns von Montag bis Freitag zwischen 9 und 14 Uhr

- persönlich im Haus der Ausbildung, Am Sandberg 72 in Rh-Wd
- telefonisch unter 05242 / 57 997 - 102
- per Mail unter [essbares@proarbeit.biz](mailto:essbares@proarbeit.biz)



**GUTEN APPETIT!**

## Weitere Informationen

### Raumvermietungen

Für Veranstaltungen wie Seminare, Taufen oder Firmungen können Sie auch unsere EssBares mieten.

*Veranstaltungen wie Partys (mit DJ o. ä. lauter Musik) können bei uns leider nicht durchgeführt werden.*



#### **Raummiete**

**-ganztags/ ab 4 Stunden - bis maximal 21 Uhr**

**300,00 €**

beinhaltet die Nutzung des Raumes, Bereitstellung der Toiletten, Benutzung der Getränkékühlung und die Endreinigung durch unser Personal bei besenreinem Hinterlassen der Räumlichkeiten

#### **Raummiete**

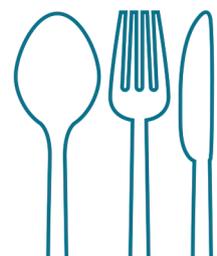
**-halbtags/ bis 4 Stunden - bis maximal 21 Uhr**

**150,00 €**

Für Buchungen und Absprachen steht Ihnen unser Küchenteam gerne zur Verfügung.

Sie erreichen uns von Montag bis Freitag zwischen 9 und 14 Uhr

- persönlich im Haus der Ausbildung, Am Sandberg 72 in Rh-Wd
- telefonisch unter 05242 / 57 997 - 102
- per Mail unter [essbares@proarbeit.biz](mailto:essbares@proarbeit.biz)



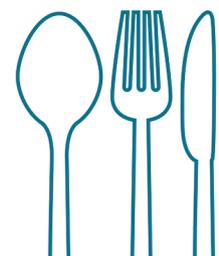


**ProArbeit** e.V.

im

**Haus der Ausbildung**

Rheda-Wiedenbrück



EssBares im Haus der Ausbildung

Am Sandberg 72

33378 Rheda-Wiedenbrück

essbares@proarbeit.biz