

UNSERE AUSWAHL



Dumans 
Partyservice & Catering



Saisonale Angebote können Sie
gerne anfragen. Schreiben Sie
eine Mail an 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



2

Rinderbraten
Hähnchenbrustfilet
natur oder paniert
Gemüse
Kartoffeln oder Reis



3

Knusprige
Hähnchenkeule
Reis
Salatbeilage



4

Knusprige
Hähnchenkeule
Frisches Brot
Salatbeilage



5

Hähnchenbrustfilet
Lamm- & Rinderhackspieß
Reis
Grillgemüse
Tzatziki
Scharfer Paprikadip



6

2 Scharfe Frikadellen
orientalischer Art
Hähnchenbrustfilet
Reis
Grillgemüse
Tzatziki
Scharfer Paprikadip



7

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



8

Rindergulasch
Kartoffeln oder Reis



9

Hähnchenbrustfilet
paniert oder natur
Gemüse
Kartoffeln oder Reis



10

Hähnchenbrustfilet
paniert oder natur
Champignon-Rahmsauce
Gemüse
Kartoffeln oder Reis



11

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



12

Hähnchenbrustfilet natur
Rahmsauce
Gemüse
Kartoffeln oder Reis



13

Hähnchenbrustfilet natur
Rahmsauce
Mediterranes Gemüse
Kartoffeln oder Reis



14

Hähnchenbrustfilet natur
Gemüserahmsauce
Kartoffeln oder Reis



15

Spätzle oder Nudeln
Geflügelgeschnetzeltes



16

Grüne oder weiße Bohnen
in Tomatensauce
Bulgur oder Reis

Extras:
Lammfleisch
Rindfleisch



BUCHEN SIE FOLGENDE BEILAGEN DAZU:



Spätzle



Bullets



Reis (orientalischer Art)



Bulgur



Grillgemüse



Gemüsespieß



Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln



Tzatziki



Bandnudeln

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
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 Orangenpfeffer
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
Rehrbraten geschmort in Rotwein
und Pflaumensauce

SPEZIALITÄTEN

4 Kuttle (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 Chilli

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
Avocodcreme

Thunfisch-Tataki mit Lime-
Mayonaise und geröstetem
Sesam Chicken

Sate-Spießchen Teriyaki

Gambas im Kartoffelmantel
mit Sweet-ChillisaUCE

8. SKANDINAVISCH

Schwedische Köttbullar
am Spieß mit
Preiselbeermarmelade

Krabbencocktail
mit Frischem Dill

Canapé mit gebeiztem
Lachs und Meerrettich

Räucherlachs-Wrap
mit Dill-Senfauce

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.

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

