



Koehler's®



Private Dining

Koehler's Private Dining

Festliche Ereignisse wollen sorgfältig geplant, vorbereitet und durchgeführt sein. Das erfordert Zeit, Erfahrung und persönlichen Einsatz. Wir sind sicher, dass wir Ihnen einige dieser Mühen abnehmen können. Gerne sind wir Ihnen bei der Planung Ihrer Festivität behilflich: mit Vorschlägen für Menüs, Buffets, Getränken und natürlich mit unserem Hochzeitstortenservice.



*Besonders stolz sind wir darauf, dass wir Ihnen im Rahmen von *Koehler's - Private Dining* auch unsere bekannten und beliebten Kuchen- und Gebäckspezialitäten aus eigener Konditorei und Confitserie *Koehler's - Café Strickmann* für eine ausgedehnte Kaffeetafel anbieten können.*



**... damit Ihr Fest
ein voller Erfolg wird ...**

Übersicht und Auswahl aus unserem Lieferprogramm
Preisliste vom 1. November 2011

Koehler's®





Koehler's **Private Dining**

Empfang, Begrüßung (3)

Vorspeisen (5)

Zwischengerichte (6)

Hauptspeisen (7)

Desserts (11)

Koehler's Konditorei Café Strickmann (12)

Hochzeitstorten (14)

Koehler's Buffet-Vorschläge (15)

Koehler's Wein-Empfehlungen (17)

Equipment & Mitarbeiter (17)

Koehler's Auszug aus den AGB (18)

*Beachten Sie auch unsere Sonderprospekte, die wir
Ostern & Weihnachten für Sie mit
ausgesuchten Spezereien zusammenstellen.*

Besuchen Sie unsere Homepage

www.koehlers-feinkost.de





1 Empfang, Begrüßung

11 Canapées

Serviert auf Weiß-, Grau- oder Schwarzbrot belegt mit:

111 Fisch

1111	Räucherlachs	Stück	3,10
1113	Graved Lachs	Stück	3,10
1114	Forellenfilet	Stück	3,10
1115	Shrimps	Stück	3,10
1116	Nordseekrabben	Stück	3,10
1117	Riesengarnelen	Stück	3,10
1118	Sevruga Kaviar	auf Anfrage	

112 Braten

1121	Roastbeef	Stück	3,10
1123	Kalbsbraten	Stück	3,10
1125	Schweinefilet	Stück	3,10
1126	Rinderfilet	Stück	3,10

113 Schinken

1131	Serranoschinken	Stück	2,90
1132	Parmaschinken	Stück	2,90
1134	gekochter Schinken	Stück	2,50
1136	Holsteiner Schinken	Stück	2,50

114 Wurstspezialitäten

1141	Salami	Stück	2,50
1142	Eichsfelder Mettwurst	Stück	2,50
1143	Putenbrust	Stück	2,50
1148	Leberpastete	Stück	2,50
1149	Gänseleberpastete mit Apfel	Stück	5,50

115 Käse

1151	französischer Brikäse	Stück	2,50
1152	Roquefort-Creme	Stück	2,90
1153	Camembert	Stück	2,50
1154	Schafskäse, angemacht mit Kräutern und Knoblauch	Stück	2,50
1156	Schnittlauchkäse	Stück	2,50
1157	Frischkäse, nach Koehler's Art angemacht	Stück	2,50
1161	Gouda	Stück	2,50





12 Koehler's-Canapee-Arrangements belegt mit:

1200	Räucherlachs, Kalbsbraten, Serranoschinken, Putenbrust, Frischkäse, Riesengarnelen	6 Stück	16,40
------	--	---------	-------

13 Amuse gueule (Fingerfood)

kalt

1301	Mini-Pizza	Stück	2,30
1302	Geflügelragout im Blätterteig	Stück	2,30
1303	Schinken- oder Lachsmousse im Blätterteig	Stück	2,30
1305	kl. Kartoffelhälfte mit Keta-Kaviar	Stück	2,30
1306	kl. Kartoffelhälfte mit Forellenkaviar	Stück	2,30
1308	Lachstatar auf kl. Reibekuchen	Stück	3,10
1310	Tortelett mit Nordseekrabben	Stück	3,10
1311	Garnele am Spieß	Stück	3,10
1313	Räucherlachsrollchen mit Stangenspargel	Stück	3,50
1314	Matjes auf Apfelscheiben mit Preiselbeersahnemeerrettich	Stück	2,90
1319	Salmmedaillon, garniert	Stück	5,50
1321	Gef. Eier mit russ. Kaviar	auf Anfrage	
1322	Gef. Eier mit Keta Kaviar	Stück	2,90
1330	Mini-Windbeutel mit Frischkäsecreme	Stück	2,30
1333	Medaillon von der Hähnchenbrust auf Obst	Stück	3,50
1336	Kleines Lammkotelett mit Kräuterkruste	Stück	3,50
1341	Tournedo vom Rind mit Leber-Parfait	Stück	3,50
1342	Kalbsfilet-Medaillon mit Früchten	Stück	3,50
1353	Mini-Frikadellen	Stück	2,00
1356	Nürnberger Rostbratwürstchen in Blätterteig (Bierteig)	Stück	2,00
1358	Backpflaume im Speckmantel	Stück	1,80
1361	Blini mit Kaviar	auf Anfrage	

In kleinen Glas- oder Porzellanschälchen angerichtetes Fingerfood

1362	Räucherlachsrollchen auf Wasabi-Gurkensalat	Stück	3,50
1363	Gebratene Blutwurst auf Linsen-Chilisalat	Stück	3,50
1364	in Limonenöl gebratene Riesengarnele auf Mangosalat	Stück	3,50
1365	Tempuragarnele auf Chili-Sauce	Stück	3,50
1366	Kalbfleisch-Thunfischrollchen auf Wildkräuterbett	Stück	3,50
1367	Hummermedaillon auf Apfel-Lauch-Nestchen	Stück	3,50
1368	Spargel-Erdbeersalat	auf Anfrage	





15 Große runde Spezialtorten

12 Stücke

1511	Lauch-Torte	Torte	34,80
1512	Quiche Lorraine	Torte	34,80
1513	Elsässer Zwiebelkuchen	Torte	34,80
1514	Lachs-Blattspinat-Torte	Torte	39,00
1515	Broccoli-Shrimps-Torte	Torte	39,00
1516	Schinken-Spargel-Torte	Torte	39,00

2 Vorspeisen

ab 6 Personen

21 kalte Vorspeisen

2101	Salatbouquet in Walnussdressing mit mariniertes oder geräucherter Entenbrust an Cassissauce	pro Pers.	10,50
2103	Krabben-Joghurtterrine auf Melonensalat mit Zitronen-Creme fraiche	pro Pers.	10,50
2104	Salatvariation in Tomaten-Kräuter-Vinaigrette mit Riesengarnelen	pro Pers.	12,50
2106	Meeresfrüchteteller mit geräuchertem Lachs, Krabben und marinierten Shrimps an Salatgarnitur mit verschiedenen Saucen	pro Pers.	12,50
2120	Langustenschwanz mit Kräuterbutter	kg auf Anfrage	
2121	Hummer gekocht und aufgeschlagen	kg auf Anfrage	
2122	Forellenfilet geräuchert, garniert	pro Pers.	8,50
2123	Räucherlachs, geschnitten, garniert mit Sahnemeerrettich	kg	89,50
2124	Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce	kg	69,00

Pikante Cocktails

2133	Nordseekrabbencocktail	Portion	8,50
2134	Scampi-Cocktail	Portion	9,50
2135	Hummercocktail ,Spezial' mit Cognac	auf Anfrage	

22 warme Vorspeisen

2201	Ragout fin (Pute & Kalb) in Blätterteigpastete mit Salatgarnitur	pro Pers.	7,10
2203	Trüffelortellini in leichter Rahmsauce	pro Pers.	9,50
2203	Roulade von Lachs und Zander auf Kräuter-sahneseauce mit Wildreismischung	pro Pers.	11,00
2204	Gebratene Riesengarnele auf Blattspinat	pro Pers.	12,55





23	Suppen	<i>pro Person 250 g, ab 6 Personen</i>	
2301	Indische Currycremesuppe	pro Pers.	4,30
2302	Broccolirahmsuppe	pro Pers.	4,00
2303	Brunnenkressensuppe	pro Pers.	4,00
2304	Champignoncremesuppe	pro Pers.	4,00
2305	Chinesische Hühnersuppe	pro Pers.	4,00
2306	Lauchcremesuppe mit Croûtons	pro Pers.	4,00
2307	Spargelcremesuppe	pro Pers.	4,00
2308	Linsensuppe	pro Pers.	4,00
2308	Bündner Graupensuppe	pro Pers.	4,00
2310	Rheinische Kartoffelsuppe	pro Pers.	4,00
2311	Provencer Tomatensuppe	pro Pers.	4,00
2312	Gulaschsuppe	pro Pers.	4,00
2313	Westfälische Erbsensuppe	pro Pers.	4,00
2314	Sauerampferrahmsuppe	pro Pers.	4,00
2315	Lachsrahmsuppe	pro Pers.	4,00
2316	Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	pro Pers.	4,85
2317	Pfifferlingrahmsuppe	pro Pers.	4,85
2318	Ochsenchwanzsuppe	pro Pers.	4,85
2319	Gebundene Ochsenchwanzsuppe	pro Pers.	4,85
2320	Klare Widkraftbrühe	pro Pers.	4,85
2321	Currysuppe mit Garnelen	pro Pers.	6,40
2322	Erbsenrahmsuppe mit Garnelen	pro Pers.	6,40
2323	Hummerrahmsuppe mit Shrimps	pro Pers.	6,40
2324	Kartoffelrahmsuppe mit Lachsstreifen	pro Pers.	6,40
2325	Krebsrahmsuppe	pro Pers.	6,40
2326	Kalahari-Trüffelrahmsuppe	pro Pers.	6,40
2327	Zitronengrassuppe mit Garnelen	pro Pers.	6,40
kalte Suppen:			
2331	Gazpacho (spanische Gemüsesuppe)	pro Pers.	4,50
2332	Vichyssoise (Kartoffelsuppe mit Sahne)	pro Pers.	4,50
2335	Fruchtkaltschale	pro Pers.	3,50

3 Zwischengerichte

Sie können aus allen vorgenannten Speisen für Ihre Menüefolge weitere Gerichte als Zwischengerichte auswählen.

Wir beraten Sie gerne bei der Wahl Ihres Menues.





4 Hauptgerichte

ab 6 Personen

41 Eintöpfe

4102	Kartoffel-/Gemüse Eintopf	pro Pers.	7,80
4104	Linseneintopf	pro Pers.	7,80
4107	Pichelsteiner Eintopf	pro Pers.	7,80
4108	Koehler's Fischsuppe mit Einlage	pro Pers.	10,80

42 Rustikale Gerichte

ohne Beilage

4201	Lasagne mit Fleisch-Spinatfüllung	pro Pers.	7,90
4204	Makkaroni-Auflauf	pro Pers.	7,40
4205	Sauerkraut-Auflauf mit magerem Eisbein	pro Pers.	8,80
4206	Westfälisches Stielmus mit Rindfleisch	pro Pers.	8,45
4209	Chili con Carne	pro Pers.	7,20
4210	Gemüse-Lasagne (Vegetarisch)	pro Pers.	7,20
4214	Dortmunder Pfefferpothast	pro Pers.	9,20
4216	Grünkohl mit Kassler und Kohlwurst	pro Pers.	8,90
4218	Wirsingauflauf	pro Pers.	7,20

43 Fleischgerichte

431 Koehler's Fleischplatte

4311	Medaillons vom Schwein, garniertes Tournedo, Kalbsbraten, Entenbrust mit Feigensauce, Hähnchenbrustfilet im Kokosmantel, garniert mit verschiedenen Saucen, Baguette und Butter	pro Pers.	16,40
------	---	-----------	-------

432 Fleischgerichte

4321	Spanferkelkeule knusprig gebraten mit Sauerkraut und Kartoffelauflauf	pro Pers.	12,80
4323	Schweinelenochen in Calvadosauce mit Apfelspalten, Gemüseplatte und gebratenen Kartoffelchen	pro Pers.	15,00
4324	Kalbstaffelspitz auf Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce	pro Pers.	15,80
4326	Saltimbocca (kl. Kalbsschnitzel) mit Copa di Parma, Salbei, Weißweinsauce und Bandnudeln	pro Pers.	16,80
4328	Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Rahmchampignons, Gemüseauswahl und Butterspätzle	pro Pers.	15,80
4329	Perlhuhnbrust auf Provenzalischem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln	pro Pers.	15,50
4330	Filet Wellington mit Gemüseplatte	pro Pers.	19,80





435	Hauptgerichte ohne Beilage	<i>pro Person 250 g, ab 6 Personen</i>		
4354	Sauerbraten ‚Rheinische Art‘		pro Pers.	8,20
4355	Rinderrouladen mit grünem Pfeffer		pro Pers.	8,20
4357	Hähnchenbrust in Cognac-Sahne-Sauce		pro Pers.	8,00
4359	Burgunderbraten		pro Pers.	8,20
4362	Wildgulasch		pro Pers.	8,00
4364	Schweinefilet in Estragonrahm		pro Pers.	8,80
4365	Kalbssahnegulasch		pro Pers.	8,20
4366	Entenbrust in Orangensauce		pro Pers.	8,20
4367	Filetspitzen in Morchelrahm		pro Pers.	10,50
4368	Filetspitzen in Morchelrahm 500g		pro Pers.	17,50

44 Fischgerichte

	Koehler's Fischplatte	<i>ab 6 Personen</i>		
4411	Norwegischer Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet, Rotweinhappen, marinierte Garnelen, Shrimps-Melonen-Salat, garniert mit Ei und Keta-Kaviar, hausgemachtes Baguette mit Butter		pro Pers.	17,90

	Koehler's Meeres-Spezialitäten (ohne Beilage)	<i>ab 6 Portionen</i>		
4421	Lasagne von Lachs und Blattspinat in leichter Weißweinsauce, mit Käse gratiniert		pro Pers.	9,50
4423	Ragout von Mittelmeerfischen und Riesengarnelen in Champagner-Safran-Sauce		pro Pers.	16,50
4457	Zander auf Sauerkraut		pro Pers.	14,50
4458	Dorschfilet in Senf-Dill-Sauce		pro Pers.	14,50
4459	Seeteufel in Safransauce		pro Pers.	16,50
4460	Seezungenröllchen in Safransauce		pro Pers.	17,90

45 Beilagen

		<i>ab 6 Portionen</i>		
4501	Gemüsegratin		Portion	3,00
4502	Rahmblattspinat		Portion	3,00
4503	Hausgemachte Spätzle		Portion	2,60
4510	Bratkartoffeln		Portion	2,60
4515	Gemischter Reis		Portion	2,60
4517	Frisches Saisongemüse		Portion	3,50
4519	Kartoffel-Lauch-Gratin		Portion	3,00
4520	Garnitur Baden-Baden (Birnen gefüllt mit Preiselbeeren)		Portion	2,80



46 Koehler's Feinkostsalate

Fleisch-Salate

4601	Poulardensalat	kg	26,50
4619	Sizilianischer Nudelsalat	kg	21,00
4603	Christian-Geflügel-Salat	kg	23,00
4604	Don-Pedro-Salat, pikant scharf	kg	23,00
4605	Hawaii-Geflügel-Salat	kg	23,00
4610	Malayen-Salat, süßlich	kg	23,00
4617	Ochsenbrustsalat	kg	23,00
4618	Amerikanischer Roastbeefsalat	kg	24,00

Fisch-Salate

4621	Norweger Heringshappen	kg	22,00
4622	Kieler Happen	kg	23,00
4623	Broccoli-Shrimps-Salat	kg	35,50
4624	Matjes-Cocktail	kg	23,00
4625	Rotweinhappen	kg	23,00
4626	Heringsfilet „Hausfrauen Art“	kg	19,50
4627	Thailändischer Flusskrebssalat	kg	51,00
4628	Chile-Cocktail (Shrimps mit Dill und Ei)	kg	35,00
4629	Lachs-Kartoffelsalat	kg	26,50

Kartoffel-Salate

4631	Bayrischer Kartoffelsalat mit Speck	kg	18,00
4632	Kräuter-Kartoffel-Salat	kg	19,00
4633	Dänischer Kartoffel-Salat	kg	19,00
4634	Holsteiner Kartoffelsalat	kg	19,00
4635	Pesto-Kartoffelsalat	kg	19,00
4636	Spargelkartoffelsalat	kg	26,50
4637	Frühlingskartoffelsalat	kg	18,00
4637	Provenzalischer Kartoffelsalat	kg	19,00

Gemüse-Salate

4642	Apfel-Lauch-Salat	kg	22,00
4643	Waldorf-Salat	kg	21,00
4644	Eier-Salat mit Spargel und Champignons	kg	18,00
4645	Spargel-Salat in Sauce Vinaigrette	kg	27,00
4646	Italienischer Bohnen-Salat	kg	22,00
4647	Apfel-Salat mit Walnüssen und Staudensellerie	kg	22,00
4648	Bayrischer Krautsalat	kg	18,00
4650	Rohkostsalat – diverse Sorten je nach Saison	kg	15,00





Koehler's Dressings und Saucen

4661	Joghurtsauce	kg	18,00
4662	Kräutersauce	kg	18,00
4663	Cocktailsauce	kg	21,00
4664	Himbeervinaigrette	kg	21,00
4665	Kräutervinaigrette	kg	18,00
4666	Sahne-Meerrettich	kg	21,00
4667	Senf-Dill-Sauce	kg	21,00

47 Koehler's Mediterrane Küche

ab 6 Portionen

4701	Antipasti – Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Balsamico-Essig mariniert	kg	32,00
4702	Mango-Mozzarella mit Zitronengras, Nüssen und Chilischoten	kg	28,00
4703	Vitello Tonnato, rosa gebratenes Kalbsfleisch in einer pikanten Thunfisch-Kapernsauce	kg	38,50
4705	Rosa gebratenes Rinderfilet in Tomaten-Schnittlauch-Vinaigrette	kg	55,00
4708	Gebratene Riesengarnelen in pikanter Kräutermarinade	kg	60,00
4709	Langostinos in Aiolisauce	kg	56,00
4752	Putenröllchen in Pestosauce mit Pinienkernen	kg	38,50

48 Koehler's Vegetarische Gerichte

ab 6 Portionen

Vorspeisen

4811	Tomatensalat mit Mozzarella di Buffalo, Olivenöl und Basilikum, Balsamico	kg	28,00
------	---	----	-------

Suppen

(siehe Suppenauswahl)

Hauptgerichte

4821	Lasagne von frischen Gemüsen in Kräuterrahmsauce mit Käse überbacken	pro Pers.	7,20
4822	Gemüse-Quiche, gemischtes Gemüse im Ofen gebacken	pro Pers.	6,50
4824	Kartoffel-Gemüseauflauf, gratiniert	pro Pers.	7,50
4825	Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce	pro Pers.	7,50





5 Koehler's köstliche Desserts

51 Desserts, Dolce

5101	Obstsalat	kg	21,00
5102	Vanille-Creme	kg	19,00
5103	Erdbeer-Tiramisu	kg	24,00
5104	Mango-Creme	kg	24,00
5105	Toscana-Creme	kg	24,00
5106	Rote Grütze mit Vanillesauce	kg	21,50
5108	Himbeerschaum	kg	24,00
5109	Zitronencreme mit Himbeersauce	kg	24,00
5120	Mousse au chocolat	kg	26,00
5121	Sahne-Milchreis mit Früchten	kg	21,00
5125	Mascarpone-Creme	kg	24,00
5131	Herrencreme	kg	24,00
5153	Campari Gelee	kg	18,00
5154	Bayrische Creme	kg	24,00
5155	Zimtmousse	kg	26,00

52 Käseplatte

ab 6 Personen, pro Pers.

5201	Auswahl verschiedener Rohmilchkäse, garniert mit Trauben und Nüssen dazu eine reichhaltige Auswahl hausgebackener Nussbrote (Walnuss, Sonnenblumenkerne u.a.m.) mit Butter	auf Anfrage
------	--	-------------

angemachte Käse-Spezialitäten

5211	Mozzarellakäse mit Tomaten und Basilikum	kg	28,00
5213	Schafskäse mit Zwiebeln	kg	23,50
5214	Schafskäse mit Kräutern	kg	26,50
5215	Frischkäse nach Koehler's Art angemacht	kg	27,50
5216	Obatzda	kg	25,50

55 ... dazu eine Auswahl hausgebackener, herzhafter Brote

5551	Nussbrot (wahlweise mit Walnuss, Sonnenblumen- oder Kürbiskernen)	Stk.	1,80
5553	Chiabatta mit Oliven oder Tomaten	Stk.	2,60
5555	Baguette	Stk.	2,10
5560	Brot & Butterarrangement	pro Pers.	2,25





6 Koehler's Konditorei *Café Strickmann*

*Eine Auswahl hausgefertigter Torten, Kuchen, Gebäckspezialitäten
(nach Verfügbarkeit und Saison)*

Bei Bestellung von Kuchen und Torten für Private-Dining bitten wir
folgende Abnahmemengen zu berücksichtigen:

Torten (rund/Block 1/1)

Kuchen/Dauergebäck und Schnitten vom Blech

mindestens 6 Stück je Sorte

*Sonderanfertigungen stellen wir gerne in Absprache mit unseren
Konditormeistern her. Siehe auch unsere Hochzeitstorten Seite 17*

61 Frischer Kuchen

6101	Wiener Apfelkuchen	Stück	2,00
6103	Gedeckter Apfelkuchen	Stück	2,00
6104	Aprikosen-Schmandkuchen	Stück	2,00
6109	Mohnkuchen	Stück	2,00
6110	Käsekuchen mit Rosinen	Stück	2,00
6111	Käse-Aprikosen-Streusel	Stück	2,00
6112	Pflaumen-Sandkuchen	Stück	2,00

*Mit der nachfolgend aufgeführten Torten- und Kuchenauswahl können Sie die
handwerkliche Bandbreite unserer Konditormeister erahnen.*

*Um Ihren und unseren Ansprüchen an Qualität und Vielfalt gerecht zu werden,
wird unser Sortiment laufend nach saisonaler Verfügbarkeit variiert.*

62 Torten

		Stücke - Preis/Torte	
6211	Mozart-Block	8	20,50
6212	Frankfurter Block	8	20,50
6214	Baiser-Torte (Johannisbeere, Stachelbeere)	12	28,00
6215	Apfel-Butterstreusel-Torte	12	28,00
6216	Pflaumen-Butterstreusel-Torte	12	28,00
6220	Gebackene Käse-Torte	12	28,00
6222	Obst-Torte (gem. Beeren, Himbeeren)	12	27,00
6224	Pfälzer Käse-Kirsch-Torte	13	30,50

63 Sahne-Torten

6311	SchwarzwälderKirsch-Torte	14	33,00
6312	Lübecker Nuss-Sahne-Torte	14	33,00
6313	Herren-Torte, Sahne mit Preiselbeeren	14	33,00
6319	Praline-Sahne-Torte mit Eierlikör & Schokolade	14	33,00





64	Creme-Torten mit:		
6410	Trüffelcreme, Champagnercreme, Grand-Marniercreme, Herrenweincreme, Fürst-Pücklercreme, Prinzesscreme, Leipziger-Creme Torte	16	39,00
6420	Baumkuchentorte	16	41,00
6430	Sacher-Torte	16	41,00
6431	Australien Double Chocolate	15	39,00
65	Torten-Schnitten vom Blech	Preis/Stk.	
	Sahne:		
6504	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte	Stück	2,30
6505	Flocken-Sahne-Schnitte	Stück	2,30
6507	Paradies-Schnitte (Johannisbeer-Mango)	Stück	2,30
6509	Pfirsich-Maracuja-Schnitte	Stück	2,30
6511	Apfel-Calvados-Schnitte	Stück	2,30
6513	Käse-Sahne-Schnitte	Stück	2,30
6515	Erdbeer-Joghurt-Sahne-Schnitte	Stück	2,30
6518	Tiramisu-Schnitte	Stück	2,30
6522	Bad Kissinger-Schnitte	Stück	2,30
	Creme:		
6541	Baumkuchen-Schnitte	Stück	2,40
6542	Prinz-Carl-Schnitte	Stück	2,40
6543	Donauwellen-Schnitte	Stück	2,40
6544	Bienenstich-Schnitte	Stück	2,60
6545	Himbeer-Schnitte	Stück	2,50
6547	Kirsch-Mascarpone-Schnitte	Stück	2,60
67	Dauergebäck süß		
6701	Florentiner	Stück	2,30
6706	Mandel-Makronen-Hörnchen	Stück	2,30
6708	Petit Fours	Stück	2,20
6711	Herren-Brezel	Stück	2,30
6713	Linzer-Törtchen	Stück	2,30
6714	Mailänder Makronen-Törtchen	Stück	2,30
6718	Zitronen-Mürbteig-Törtchen	Stück	2,30
68	Frisches Gebäck		
6901	Koehler's Käsegebäck	250 g	9,15
6902	Koehler's Käse-Mandel-Stange	200 g	9,15





7 Koehler's Hochzeitstorten & Torten für den besonderen Anlass

71 Hochzeitstorten & Torten für jeden anderen Anlass

	Sahnetorte	Cremerorte
2-stöckige Hochzeitstorte	ab 135,00	ab 147,00
3-stöckige Hochzeitstorte	ab 206,00	ab 220,00
4-stöckige Hochzeitstorte	ab 355,00	ab 379,00
5-stöckige Hochzeitstorte	ab 548,00	ab 588,00

Unsere Hochzeitstorten sind neben den klassischen runden Torten auch in weiteren Variationen erhältlich wie z.B.:

2-stöckige Hochzeitstorte rechteckig	ca. 50 - 60 Pers.	ab 247,50
3-stöckige Hochzeitstorte rechteckig	ca. 80 - 90 Pers.	ab 350,00

2 aneinander liegende Creme-Herztorten, die ineinander verschmelzen mit einem kleinem Herz oben auf	ca. 70 Pers.	ab 275,00
---	--------------	-----------

Unsere Marzipandeko wird von Hand modelliert Preis auf Anfrage

Torten für besondere Anlässe

- Geburtstagstorten
- Jubiläumstorten
- Kommunions- & Konfirmationstorten
- Tauforten
- Torten zur Einschulung

Besuchen Sie unseren Feinkost-Shop im Internet. Auf unserer Homepage www.koehlers-feinkost.de unter der Rubrik Torten & Hochzeitstorten finden Sie eine große Auswahl an Torten die wir in der Vergangenheit für Kunden gefertigt haben.

In unserem Geschäft in Dortmund können Sie sich ebenfalls an unserer Kuchentheke einen Überblick über unsere Fingerfertigkeit verschaffen. Die Damen im Verkauf zeigen Ihnen gerne unsere bebilderte Mappe mit Beispielen von vielerlei Torten für verschiedene Anlässe.





9 Koehler's Buffet-Vorschläge

Auf der folgenden Seite haben wir Ihnen einige Buffetvorschläge zusammengestellt, die Sie als Anregung nutzen können. Selbstverständlich stehen wir Ihnen bei Ihren Überlegungen mit Rat und Tat zur Verfügung.

Natürlich liefern wir Ihnen auf Wunsch auch die zu Ihrem Buffet passenden Weine.

Wir beraten Sie gerne. (Siehe auch die aktuelle Koehler's Wein-Selektion)

- 9110 Rustikales Buffet** *ab 10 Personen*
Matjesfilet auf Apfelscheibe mit Preiselbeersahne
Bratrollmöpfe und Dillrollmöpfe
Norweger Heringssalat
Rustikale Bratenplatte mit Kalbsbraten, Frikadellen,
Räucherenden dazu eine kleine Schüssel
Holsteiner Kartoffelsalat
Hähnchenbrustfilet mit fruchtigem Linsensalat
Rote Grütze mit Vanillesauce
Reichhaltige Brotauswahl mit Butter und Frischkäse pro Pers. 26,50
- 9120 Koehler's Buffet „Dortmund“** *ab 10 Personen*
Marinierter Tafelspitz mit Gemüsevinaigrette
Tranchen vom Roastbeef mit Apfel-Lauch-Salat
Fischplatte mit Räucher- und Gravedlachs, Forellenfilets
und Shrimps mit Sahnemeerrettich- & Senf-Dillsauce
Kleine Medaillons vom Schwein auf Kräuterschaum
Rohkostsalat mit Joghurdressing & Kräutervinaigrette
Reichhaltige hausgebackene Brotauswahl mit Butter pro Pers. 21,50
- 9130 Buffet „Mediterranee“** *ab 10 Personen*
Anti Pasti: mariniertes Gemüse in Olivenöl und Balsamico-Essig mariniert
Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum
Hummerkrabben in Tomaten-Schnittlauch-Vinaigrette
Vitello Tonnato (Rosa gebr. Kalbsfleisch) in pikanter Kapern-Thunfischsauce
Geschmortes Kalbshaxenfleisch in einer Weißwein-Gemüsesauce
und Rosmarinkartoffeln
Pochierte Mittelmeerfische in einer Safran-Tomatensauce
mit Zucchini, Champignons und Nudeln
Tiramisu-Zitronencreme mit Himbeersauce
Käseauswahl mit Früchten
Reichhaltige Brotauswahl mit Butter und Frischkäse pro Pers. 38,50





9140 Klassisches Buffet

ab 10 Personen

Kartoffelrahmsuppe mit Lachsstreifen
Serranoschinken mit Melone
Geflügel-Salat mit Mais und Champignons
Matjes-Cocktail
Entenbrustmedaillons auf Waldorfsalat
Ruccola-Salat mit Oliven, Strauchtomaten und Parmesan
Spanferkelkeule knusprig gebraten mit Wirsinggemüse
und Kartoffel-Lauch-Gratin
Gefüllte Maishähnchenbrust auf einem Ragout
von Waldpilzen in Kräuterrahm
Vanille-Creme mit Kirschwasser und Waldbeeren
Himbeerschaum
Reichhaltige hausgebackene Brotauswahl mit Butter

pro Pers. 29,50

9150 Hummer Buffet

ab 10 Personen

Lachstaler auf kleinen Reibekuchen
Minikartoffel mit Crème fraîche und Ketakaviar
Marinierte Riesengarnelen in Tomaten-Oliven-Vinaigrette
Rosa gebratene Entenbrust auf Wildkräuter-Salat an Himbeer-Vinaigrette
Filet Wellington vom Kalbsfilet
½ gekochter und aufgeschlagener Hummer mit Cocktail-Sauce
Weincreme und helles Mousse au Chocolat
Reichhaltige hausgebackene Brotauswahl mit Butter und Frischkäse

Preis auf Anfrage

9160 Vegetarisches Buffet

ab 10 Personen

Artischockensalat mit Salbei und Pinienkernen
Mediterraner Kartoffelsalat mit Limone und Oliven
Gefüllte Champignonköpfe mit Parmesan auf verschiedenen Blattsalaten
Gemüseterrine mit Kräutern
Bayrisches Pilzragout in Kräuter-Sahne-Sauce dazu gebratene Semmelklöße
Zucchinirollchen auf Tomaten-Basilikumsauce und Umbrische Bandnudeln
Mango-Creme oder Obstsalat
Reichhaltige hausgebackene Brotauswahl mit Butter

pro Pers. 24,50

Weitere Buffet-Zusammenstellungen machen wir Ihnen gerne auf Anfrage.





10 Koehler's Wein-Empfehlungen

Sie erhalten unsere Weine und Spirituosen für Ihr Private Dining natürlich ohne Aufschlag zu unseren Verkaufspreisen in unserem Shop.

Bei Kauf von 12 Flaschen erhalten Sie eine Flasche zusätzlich unberechnet.

Bitte fordern Sie auch unsere aktuelle Liste „Koehler's Wein-Selektion“ an.

Qualitäts-Tipp

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unsere aufgeführten Weine nur solange geordert werden können, soweit der Vorrat reicht.

Nicht immer wird ein Wein nachgekauft, da wir uns bei unseren Lieferanten vorbehalten, ob der Geschmack und die Qualität eines Folgejahrganges mit unseren Ansprüchen übereinstimmt.

11 Koehler's Equipment für Ihre Veranstaltung

Sollten Sie Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche oder sonstiges Equipment für Ihre Veranstaltung benötigen, sind wir Ihnen gerne behilflich.

Selbstverständlich kümmern wir uns auch um Service-Personal oder um Köche, die Sie vor-, während oder nach Ihrer Veranstaltung tatkräftig unterstützen.

In einem persönlichen Gespräch erörtern wir gerne alle Details, um Ihnen dann ein Angebot für Ihre Festivität unterbreiten zu können.





AUSZUG AUS UNSEREN ALLGEMEINEN GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Die detaillierte Ausführung unserer Geschäftsbedingungen können Sie anfordern, im Internet auf unserer Homepage www.koehlers-feinkost.de finden oder in unserer Geschäftsstelle, Koehler's Café Strickmann in der Wißstraße 26-28 in 44137 Dortmund einsehen.

Vertragspartner ist die SolArgent Gastronomie GmbH, Wißstraße 26-28, 44137 Dortmund, Telefon: 0231/140015.

Etwaige Beanstandungen richten Sie bitte an diese Adresse bzw. Telefonnummer.

1. Geltung

Unsere Lieferungen, Leistungen und Angebote erfolgen auf der Grundlage dieser Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Diese gelten somit auch für alle künftigen Geschäftsbeziehungen, auch wenn sie nicht nochmals ausdrücklich vereinbart werden.

2. Vertragsabschluss

2.1. Alle Angebote sind freibleibend und soweit der Vorrat reicht. Ein Anspruch auf Lieferung ist ausgeschlossen.

2.2. Aufträge bedürfen zu Rechtswirksamkeit der Bestätigung durch Koehler's Feinkost. Die Bestätigung kann schriftlich, per E-mail oder in sonstiger Weise erfolgen. Durch die Auslieferung der bestellten Ware, Mietgegenstände bzw. Bereitstellung der bestellten Dienstleistung wird der Auftrag auch bestätigt.

3. Preise

3.1. Es gelten die bestätigten bzw., die am Tage der Berechnung gültigen Preise in Euro. Alle Preise enthalten die gültige Mehrwertsteuer (Private-Dining nicht eingeschlossen), die auf der Rechnung ausgewiesen wird. Ebenfalls ist die normale Verpackung und die Schaumweinsteuer im Preis enthalten. Die Versandkosten richten sich nach **Ziffer 11** dieser Geschäftsbedingung.

3.2. Die in den Ladengeschäften der SolArgent Gastronomie GmbH ausgezeichneten Preise gelten nicht für den Online-Shop bzw. für Privat Dining.

5. Haftung

5.1. Koehler's Feinkost haftet nur in Höhe der gelieferten Waren- oder Dienstleistungswerte. Für darüber hinausgehende mittelbare Schäden, auch entgangenem Gewinn, haftet Koehler's Feinkost nur, wenn eine vorsätzliche und/oder grob fahrlässige Verletzung durch Organe oder leitende Angestellte von Koehler's Feinkost vorliegt.

5.2. Kontrollieren Sie bei Warenanlieferung sofort Ihre Bestellung, bei evtl. Beanstandungen bitten wir Sie, Koehler's Feinkost sofort in Kenntnis zu setzen (bei offensichtlichen Mängeln innerhalb von 8 Tagen). Koehler's ist berechtigt, für die beanstandete Ware Ersatz durch Lieferung des selben Artikels in gleicher Menge zu leisten.

6. Zahlung

6.1. Unsere Rechnungen sind per Vorauskasse oder bei Abholung bar zahlbar, soweit nicht anders vereinbart.

6.2. Im Fall der Vorauskasse ist die Zahlung innerhalb von zwei Wochen nach Zugang der Bestätigung des Bestelleingangs ohne Abzug zu leisten. Maßgeblich ist der Zeitpunkt des Geldeingangs bei uns. Bei späterer Zahlung werden wir den Käufer unverzüglich informieren, wann wir seine Bestellung liefern bzw. nicht mehr annehmen können (z.B. wegen zwischenzeitlicher Preiserhöhung oder Ausverkauf des Produktes), und den gezahlten Betrag zurück überweisen.

6.3. Eine Zahlung gilt als erfolgt, wenn wir über den Betrag verfügen können.

6.4. Die Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum von Koehler's Feinkost.



13. Party-Service/Private-Dining

13.1. Mietpreis für Equipment: Der Mietpreis gilt ab Lager für jeweils 3 Tage (Mieteinheit) oder für das Wochenende, auch wenn die gemieteten Artikel vorzeitig und/oder zurückgegeben werden. Alle Preise verstehen sich pro Stück und Mieteinheit ohne gesetzliche Mehrwertsteuer. Porzellan, Gläser, Bestecke und übriges Equipment werden nach Rückgabe grundsätzlich von Koehler's gereinigt. Bitte informieren Sie sich über die Konditionen in unserem Private-Dining Prospekt.

13.2. Zusätzliche Arbeitskosten: Für Auf- und Abbau oder andere Dienstleistungen werden entsprechend unserem Angebot bzw. der am Tag der Lieferung oder Leistung gültigen Preisliste berechnet.

13.3. Lieferung: Das Mietgut kann von uns geliefert und abgeholt werden, pro Stunde berechnen wir 30,00 Euro. Bei auswärtigen Veranstaltungen können zusätzliche Transportkosten anfallen.

13.4. Haftung: Bei Mietleistungen werden dem Mieter bei Verlust oder Bruch die Ersatzkosten berechnet.

13.5. Rücktritt: Der Rücktritt von einem Auftrag ist nur bis zu 4 Wochen vor Veranstaltungstermin zulässig. Die bis dahin entstandenen Kosten werden berechnet. Bei einem Rücktritt zu einem späteren Zeitpunkt ist der volle Mietpreis zu entrichten, es sei denn, eine weitere Vermietung ist möglich. In diesem Fall werden lediglich 25% des ursprünglichen Betrages berechnet.

14. Widerrufsrecht

14.1 Gehen Sie mit uns einen Kaufvertrag ein, können Sie vorbehaltlich Ziffer (1) bis (6), innerhalb von zwei Wochen ab dem Empfang der Ware widerrufen. Zur Fristwahrung genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs oder der Ware. Eine Begründung ist nicht erforderlich. Die Rücksendung erfolgt auf die Gefahr von Koehler's Feinkost.

14.2. Betrifft der Widerruf Bestellungen bis zu einem Betrag von Euro 40,00, dann trägt der Käufer die Kosten der Rücksendung. Sofern jedoch die Ware nicht der Bestellten entsprochen hat und in allen sonstigen Fällen werden die Kosten der Rücksendung von Koehler's getragen.

14.3. Übt der Käufer sein Widerrufsrecht aus, so muss er Koehler's den Wert seiner bestimmungsgemäßen Nutzung der Ware bis zur Ausübung des Widerrufsrechts vergüten, nicht allerdings die durch diese Nutzung eingetretene Minderung des Wertes der Ware selbst. Ist ihm nach der Ausübung des Widerrufsrechtes die Rückgabe der Ware nicht mehr möglich oder ist die Ware beschädigt oder in sonstiger Weise verschlechtert, so hat der Käufer, sofern er dies zu vertreten hat, Koehler's den Wert der Ware bzw. die dadurch eingetretene Wertminderung zu ersetzen. Weitere Ansprüche Koehler's gegen den Käufer bestehen nicht.

Das Widerrufsrecht ist ausgeschlossen, wenn:

die Waren speziell für den Käufer angefertigt wurden

die Waren eindeutig auf persönliche Bedürfnisse des Käufers zugeschnitten sind oder die Waren aufgrund ihrer Beschaffenheit nicht zur Rücksendung geeignet sind

die Waren schnell verderben können oder

das Verfallsdatum der Waren überschritten wurde oder

die Waren Lebensmittel, Getränke oder sonstige Haushaltsgegenstände des täglichen Bedarfs sind, die Koehler's am Wohnsitz, Aufenthaltsort oder Arbeitsplatz des Käufers im Rahmen von Koehler's Lieferservice ausliefert.

Der Widerruf und sonstige Beanstandungen sind zu richten an:

SolArgent Gastronomie GmbH
Koehler's Feinkost & Coniserie
Wißstraße 26-28

44137 Dortmund (siehe erster Absatz)

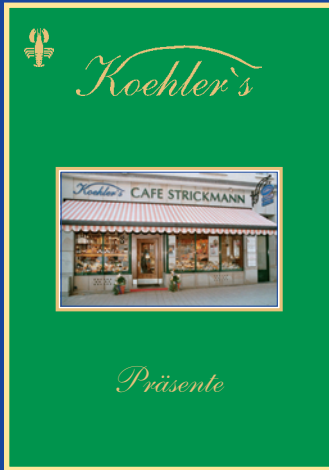




12 Raum für Ihre Notizen



Koehler's Party - Service



Koehler's Präsente

„Vom Guten das Besondere“ ist unser Motto mit dem Sie allen, an Sie denken, eine kulinarische Überraschung bereiten können. Auch als kleines „Dankeschön“ für Geschäftsfreunde finden Sie eine gute Auswahl erlesener Hausspezialitäten und exklusiver Weine oder Spirituosen.

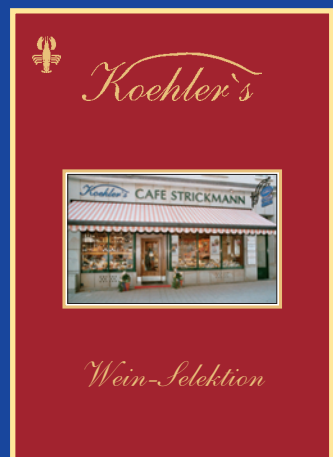
Gerne versenden wir in Ihrem Auftrag einzelne Geschenk-Artikel oder die, nach Ihren Wünschen zusammengestellten, eindrucksvollen Präsentkörbe.

Koehler's Wein - Selektion

Bei der Auswahl, den passenden Wein zu einem Gericht oder Menue zu finden, soll Ihnen unsere Zusammenstellung exklusiver Weine helfen.

Bei ihren Besuchen auf Fachmessen und insbesondere bei den Winzern in Deutschland, Frankreich, Spanien und Italien stimmen unsere Mitarbeiter unsere Wein-Selektion auf unsere Küche (Bistro & Private Dining) und den Wünschen unserer Kunden ab.

Ziel ist es, immer Spitzenweine zu einem außergewöhnlichen Preis/Qualitätsverhältnis zu finden.





Koehler's Private Dining

SolArgent Gastronomie GmbH

Wißstraße 26 - 28 • 44137 Dortmund

Tel.: (0231) 14 00 15 • Fax: (0231) 558 08 85