FineFood und Catering

DUESMANN

Geschmack erleben!

MENÜKARTE

DUESMANN

Geschmack erleben!

Geschmack erleben!

Seit der Gründung der Bäckerei im Jahr 1938 hat sich vieles verändert. Aus der anfänglich kleinen Bäckerei mit Kolonial Warenhandel von einst ist ein modernes vielseitiges Unternehmen gewachsen.

Qualität steht heute wie damals an erster Stelle. Mit unserem professionellen Team in der Küche, der Backstube wie auch im Service garantieren wir feinsten kulinarischen Genuss, alt deutsche Backtradition trifft Moderne Küche.

Höchste Qualität, modernste Standards und individueller Kundenservice bildet die Basis für die Erfolgsgeschichte des Unternehmens und Ihrer nächsten Party.

Duesmann bietet Ihnen eine Vielzahl von Catering-Variationen an. Vom Zelt auf der Wiese bis hin zur feinen Hochzeit in verschiedenen Locations stehen wir Ihnen kompetent bei der Planung bis hin zur Durchführung Ihrer Veranstaltung zur Seite.

Gerne beraten wir Sie ausführlich und bieten Ihnen Hilfestellung bei der Entscheidungsfindung durch unsere Spezialisten an.

Machen Sie Ihr Event zu einem einzigartigen Erlebnis, ob Unternehmensfeier oder für den schönsten Tag ihrs Lebens, wir beraten Sie individuell und planen ihr Fest mit größter Hingabe.

Schauen Sie doch mal bei uns vorbei - das Duesmann Team ist gerne für Sie da!

Herzlichst, Ihr

Claus Duesmann

3-4 **KALTE PLATTEN · VORSPEISEN**

5-6 **CANAPÉS · SNACKS · FINGERFOOD**

7-8 **SUPPEN · BROT · DIPS**

10 **BÜFETTS**

11-12 Highlights

14 Klassische Büfetts

15-16 Saisonale Büfetts

17-18 Kleine Party-Büfetts

19 Frühstücks-Büfetts / FingerFood-Büfetts

20 Burger-Büfett

22 **VEGETARISCHES**

24 **DESSERTS**

25-26 **UNSER SERVICE**

26 Equipment

28 Alles für die Feier / Lieferbedingungen

29 Checkliste - für Ihre Veranstaltungen

31 **ÜBER UNS**

32 Duesmann´s Qualitätsbäckerei & Café

33 Unsere AGB´s

34 Duesmann´s Spinnerei

Scan mich für Preise!

V = vegetarisch

V = vegan

KALTE PLATTEN · VORSPEISEN

FEIN DEKORIERT AUCH ALS TELLERGERICHT

Fischspezialitäten
(ab 10 Portionen)

Hausgebeizter Graved-Lachs
mit Honig-Senf-Dill-Soße

Original holländischer Matjes
mit Zwiebeln

Mild geräuchertes Forellenfilet
mit Meerrettich-Sahne-Soße

130g Portion

Käseplatte
(ab 10 Portionen)

Internationale, exklusive
Käsespezialitäten
mit frischen Früchten und Dip
serviert

130g Portion

Roastbeef (ab 10 Portionen)

Zartes Roastbeef
aus eigener Herstellung rosa
gebraten, dazu Meerrettich- und
Preiselbeer-Sahne

70g Portion

Antipasti (ab 10 Portionen)

Zucchini, Paprika und Tomaten
eingelegt in Basilikum-Pesto

Balsamico-Schalotten und
Champignons in Knoblauch-
dressing

Insalata Caprese
sonnengereifte Tomaten mit Mozza-
rella und frischem Basilikum Pesto

Kalamata Oliven,
Fetakäse und Jalapenos

200g Portion

Schinkenplatte mit Melone (ab 10 Portionen)

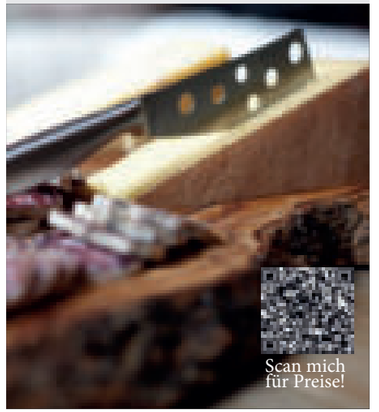
original westfälischer, luftge-
trockneter Knochenschinken von
der Fleischerei Laschke aus Heek
(mindestens 10 Monate
gereift)
mit Melone fein garniert

100g Portion

Rustikale Bauern-platte
(ab 10 Portionen)

mit Spitzen-Produkten aus der
Region und Zwiebelmett aus der
Fleischerei Laschke
garniert mit Gurken
und Zwiebeln

100g Portion



CANAPÉS · SNACKS · FINGERFOOD

BEI UNS MEHR ALS KLEINIGKEITEN

Canapés

Original westfälischer Knochenschinken
oder Kochschinken aus der Fleischerei Laschke
Italienische Salami, Wacholder Putenbrust,
(weitere Sorten auf Anfrage)
Zwiebelmett mit roten Zwiebeln
Diverse Käsespezialitäten

Hausgebeizter Graved-Lachs,
Wacholder geräuchertes Forellenfilet

Halbe, belegte Brötchen „de Luxe“

mit luftgetrocknetem aus der Fleischerei Laschke
Kochschinken, westfälischem Zwiebelmett, Salami,
Wacholder Putenbrust oder Käsespezialitäten
mit Salatblatt und Garnitur

oder lieber auf Körnerbrötchen?

Hausgebeizter Graved Lachs
oder Wacholder geräucherter Forelle

Fingerfood Tapas

auf Spießen, serviert in einem Holzbrett gespießt
Ideal für den Sektempfang oder Flying-Büffet
(ab 10 Stück pro Sorte)

Dattel im Speckmantel
BBQ Wrap mit Pulled Pork
gefülltes Falafelbällchen mit Kräuterquark
Tomate Mozzarella Spieß
Albondigas (span. Hackbällchen)
Smoky Lachs Wrap
mit Honig-Senf-Frischkäse)
Obstspieß mit frischen Früchten

Snacks und Fingerfood

(ab 10 Stück pro Sorte)

Fleisch

Party Hackbällchen
Party Hackbällchen mit Gurkenspieß
Chicken Crossie
Chicken Crossie mit Obstgarnitur
Albondigas (spanische Hackfleischbällchen)
mit Fetakäse und Oliven und Paparika
Party-Croissant mit Schinken und Käse
Mini-Wurstbrötchen
Mettwurstspieß
Melonenschiffchen mit rohem Schinken
Dattel im Speckmantel
Spargelröllchen
Linsensalat mit Entenbrust
Zwiebelquiche
BBQ Wrap mit Pulled Pork

Fisch

Blätterteigsnack mit Lachs und Spargel
Mediterraner Gambaspieß
Matjes auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen
Smoky Lachs Wrap mit Honig-Senf-Frischkäse
Gefülltes Ei mit Garnele

Vegetarisch

Pikante Blätterteig-Käsestange
Tomate-Mozzarella-Spieß
Käsespieß mit Obstgarnitur
Orientalischer Couscous-Salat
Andalusische Gazpacho
mit Melonenspieß
Tomatensalat mit Rucola, Pesto
und Ziegenkäse
Falafel mit BBQ Dip
Mini Frühlingsrollen

Scan mich
für Preise!

SUPPEN · BROT · DIPS

SUPPENKASPER TRIFFT BÄCKERMEISTER

Mini Baguettevariationen
ein echter Genuss aus unserer Bäckerei

wie z.B. mit Oliven, Pancetta, Chili,
Paprika, Käse oder auch Walnuss

Brotkörbe

Brotkorb mit Spezialitäten
aus unserer Backstube
Partybrötchen bunt gemischt
Franzosenbrote
Duesmanns Feuerstange
Franzosen Variationen

DUESMANN Dips

Kräuterbutter (100g)
Röstzwiebelbutter (100g)
Tomatenbutter (100g)
Knoblauch CurryDip (250ml)
Knoblauchsauce (250ml)
Paprika-Salsa 190ml
BBQ-Dip (200ml)
Tomaten Pesto (00ml)
Basilikum Pesto

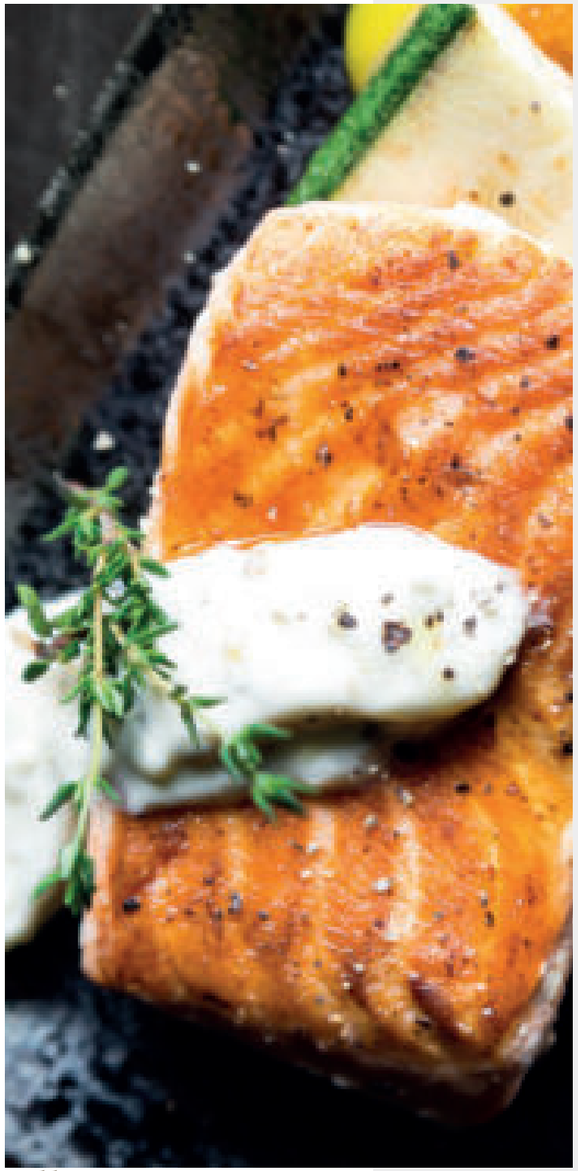
Suppen (500ml pro Person)

Spargelcreme-Suppe
Kürbiscreme-Suppe
mit gerösteten steirischen Kürbiskernen
Waldpilz-Süppchen
Rinderkraftbrühe
mit Blumenkohl und Eierstich
Hühnersuppe mit Blumenkohl,
Lauchzwiebeln und Eierstich
Minestrone mit Putenfleisch
und Nudeln
Minestrone
Gulaschsuppe mit Rind und Schwein
Duesmanns Partysuppe
mit Mett, Lauch und frischer Paprika
Gyrossuppe
mit Champignons und Mais
Käserahmsuppe
mit Mett und Lauch
Blumenkohl-Broccoli-Rahmsuppe
Champignoncreme-Suppe
Tomatensuppe

Scan mich
für Preise!

BÜFETTS

FÜR LIEBHABER DER GUTBÜRGERLICHEN KÜCHE



Highlight Büfett:
Norwegisches Lachsfilet, frisch aus der Riesenpfanne mit Rieslingsoße und Rahmsauerkraut

(ab 50 Personen)

Vorspeise am Tisch serviert:
Tomatencremesuppe mit Sherry

Hauptgang:
Norwegisches Lachsfilet aus der Riesenpfanne
mit Rieslingsoße und Rahmsauerkraut
Flank Steak – frisch gegrillt und aufgeschnitten
mit Pfeffersoße
Hähnchenbrustfilet
mit Frischkäsefüllung und Paprikarahmsoße

Bunte Gemüsevariationen frisch aus dem Wok

Pariser Rosmarinkartoffeln mit Meersalz
Tomatennudeln mit Basilikum und Cherrytomaten

Griechischer Bauernsalat
Bunter Blattsalat im Weckglas serviert
Tomatensalat mit Mozzarella und roten Zwiebeln
Coleslaw „Duesmann Style“

Brotspezialitäten aus unserer Backstube
Kräuterbutter und Tomatenbutter

Dessertbüfett serviert in kleinen Weckgläsern:
Herrencreme nach Art des Hauses
Schokoladenflan mit karamellisierten Erdnüssen
Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Mitternachtsbüfett:
Kaffeebüfett
Sortenreiche Käsevielfalt mit Obst garniert
Brotkorb mit Kräuterbutter
Currywurst mit Brot

Highlight Büfett:
American Style

(ab 50 Personen)

„Beef Brisket“
Rinderbrust geräuchert amerikanische Art
BBQ-Soße mit Cranberries

Pulled Pork
16 Stunden gegarter Schweinebraten
in würziger Marinade
Cheesebuger vom Rind
Falafelburger aus Süßkartoffeln und Kichererbsen
Duesmanns Spare Ribs
mit Honigmarinade

Amerikanische Backkartoffeln
mit Cheddar-Soße gratiniert

Green Cabbage (Schmorkohl)
Baked Beans (Bohnen in Tomatensoße)

„Cole Slaw“ amerikanischer Krautsalat
Rotkohlsalat
Jalapenos

Mini-Baguette Variationen
Duesmanns Burger Buns
Tortilla-Chips

BBQ-Salsa
Guacamole-Dip
Duesmann´s Knoblauchsoße

Dessertbüfett serviert in kleinen Weckgläsern:
Schokoladenflan mit karamellisierten
Erdnüssen
Joghurt-Creme mit Pfrisich-Maracuja

Festliches Büfett
(Auch als drei Gänge-Menü mit Suppe und Dessert kombinierbar)

Kalbskeulenbraten mit confierten Cherrytomaten, roten Zwiebeln und Basilikum auf milder Champagner-Senf-Soße
Hähnchenbrustfilet mit Sauerkirsch-Pumpernickel-Soße
Schweinefilet mit Bacon-Kruste dazu Pfeffersoße mit grünem Madagaskar Pfeffer

Kartoffel-Sahne-Gratin, Butterspätzle

Blumenkohl, Brokkoli und Romanesco mit Hollandaise, Mandeln und Sonnenblumenkerne

Frische hausgemachte Salate der Saison

Das bürgerliche Büfett

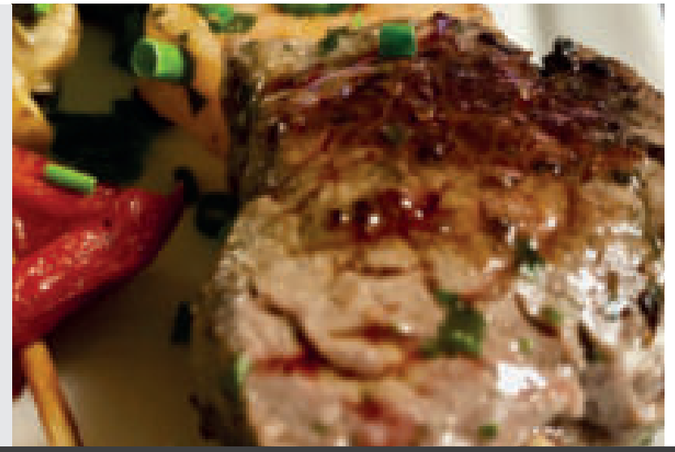
Saftiger gepökelter Backschinken
Spießbraten vom Schwein mit Schmorzwiebeln
Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade

Sauerkraut
gebackene Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Kartoffelpüree von frischen Kartoffeln

Frische hausgemachte Salate

Brotkorb mit Spezialitäten aus der Backstube



Schlemmer-Büfett mit Lachs

Norwegisches Lachsfilet auf Rahmsauerkraut
Schweinefilet mit Champignons in Pfeffersoße
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Frischkäse dazu Paprikasoße

Bunte Gemüsevariationen aus dem Wok
Butternudeln mit Kräutern, Pariser Rosmarinkartoffeln mit Meersalz

Frische hausgemachte Salate
Brotkorb mit Spezialitäten aus unserer Backstube

Dessert im kleinen Weckglas:
Schokoladenflan mit karamellisierten Erdnüssen
Joghurt-Creme „Pfirsich-Maracuja“

Italienische Variationen

Antipasti-Variationen:
Zucchini, Paprika und Tomaten in Pesto
Balsamico-Schalotten und Champignons in Knoblauchdressing
Kalamata Oliven, Hirtenkäse und Jalapenos
Strauchtomate mit Mozzarella und Pesto-Vinaigrette
ital. Salami mit Parmesan
Schinken mit Melone

Norwegisches Lachsfilet mit Rieslingsoße
Schweinefilet mit Pesto
Hähnchenbrustfilet nach Saltimbocca Art mit Schinken und Salbei

marinierte Rosmarinkartoffeln mit Meersalz

Kartoffel-Sahne-Gratin
Bunte Gemüsevariationen aus dem Wok
Hausgemachte Bolognese Lasagne

Frische hausgemachte Salate
Brotkorb mit Spezialitäten aus unserer Backstube

Dessert im kleinen Weckglas:
Italienisches Tiramisu
Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Gutsherren-Büfett

Schweinefilet mit geschmorten Champignons in Pfeffersoße

saftiger Rinderbraten mit Rotweinsoße

Hähnchenbrustfilet Kräutermariniert mit Paprikarahmsoße

Gratiniertes Kaisergemüse
Kartoffel-Sahne-Gratin
Butterspätzle

Frische hausgemachte Salate

Brotkorb mit Spezialitäten aus unserer Backstube

Westfälisches Hochzeits-Büfett

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Westfälisches Zwiebelfleisch mit Zwiebelsoße

Rinderroulade „Hausfrauen Art“
Schweinefilet mit Champignons in Pfeffersoße
Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade

Kartoffel-Sahne-Gratin
marinierte Rosmarinkartoffeln mit Meersalz
Gemüseplatte „Gärtnerin“
Frische hausgemachte Salate

Dessert im kleinen Weckglas:
Herrencreme nach Art des Hauses
Joghurt-Creme „Pfirsich-Maracuja“

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem Leckeren Dessert,
unserse Auswahl finden Sie auf Seite 24.

Scan mich für Preise!

Grill-Büfett „Grillplatte“ (zum selbst grillen)

(April-Oktober)

Hausmacher Rostbratwurst
Nackensteaks in BBQ-Marinade
Schweinefilet
in Kräuter-Knoblauch-Marinade
Hähnchenbrustfilet fruchtig mariniert

Vegetarische Gemüsespieße
Krautsalat,
Hausgemachter Kartoffelsalat
„Cole Slaw“ amerikanischer Krautsalat,
Nudelsalat, Paprikasalat

Kräuterbutter, Knoblauchsoße
BBQ-Chilisoße, Curry-Dip und Senf
Brotkorb mit Spezialitäten
aus unserer Backstube

Grünkohlzeit

(November-März)

Westfälischer Grünkohleintopf
mit Bratwurst, Mettwurst und Kasselerbraten
Senf, Silberzwiebeln und Gewürzgurken

Grill-Büfett „Sommerzeit“ (zum selbst grillen)

(April-Oktober, ab 20 Personen)

Antipasti-Variationen:
Zucchini, Paprika und Tomaten in Pesto
Balsamico-Schalotten und Champignons
in Knoblauchdressing
Kalamata Oliven, Hirtenkäse und Jalapenos
Strauchtomate mit Mozzarella und Pesto-Vinaigrette

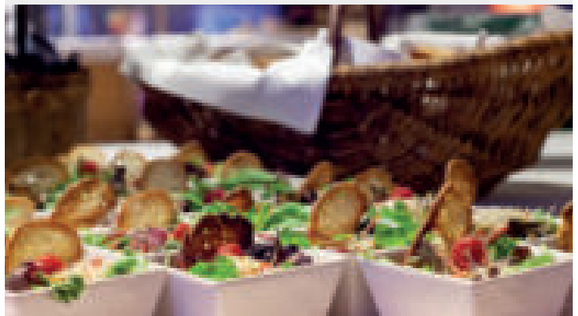
Schweinefilet in Pesto-Marinade
Pikant mariniertes Rumpsteak
Duesmanns Spare-Ribs
Lachsfilet mediterran mariniert
Salchicha-Wurst
Hähnchenbrustfilet fruchtig mariniert
Vegetarische Gemüsespieße

marinierte Rosmarinkartoffeln mit Meersalz

Mediterraner Nudelsalat
Hausgemachter Pellkartoffelsalat
„Cole Slaw“ amerikanischer Krautsalat
gemischter Eisbergsalat
Hausgemachter Weißkrautsalat

Kräuterbutter, Knoblauchsoße
BBQ-Chilisoße, Curry-Dip und Senf
Brotkorb mit Spezialitäten
aus unserer Backstube

Grill und Servicepersonal auf Anfrage ab 50 Personen



Mediterranes Büfett

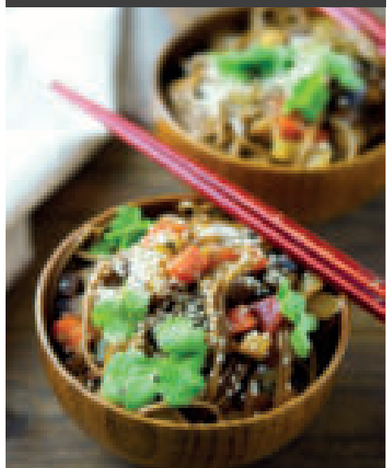
Antipasti-Variationen:
Zucchini, Paprika und Tomaten in Basilikum-Pesto
Balsamico-Schalotten und Champignons in Knoblauchdressing
Kalamata Oliven, Hirtenkäse und Jalapenos
Strauchtomate mit Mozzarella und Pesto-Vinaigrette

spanische Paella
mit Geflügel und Shrimps

hausgemachte Lasagne
mit Blattspinat und Gorgonzola

griechischer Bauernsalat
bunter Eisbergsalat

Brotkorb mit Spezialitäten
aus unserer Backstube



„Waidmanns Heil“

(Oktober-März)

Hirschgulasch
mit Waldpilzen und Preiselbeeren
Glasierter Spießbraten mit Backpflaumen
Hähnchenschnitzel mit Steirischer Kürbiskern-Panade
Apfel-Rotkohl
Butterspätzle
Kartoffel-Sahne-Gratin
Frische hausgemachte Salate
Brotkorb mit Spezialitäten aus unserer Backstube

Dessert im kleinen Weckglas:
Amarettocreme mit Zimtkirschen
Pannacotta mit Waldfrüchten

Feinschmecker-Büfett (ab 20 Personen)

Entenbrustfilet mit Orangensoße
Schweinefilet mit Frischkäse-Kräuter-Füllung
Steinbeißer-Filet auf Gemüsestreifen mit Kräuteröl

Bunte Gemüsevariationen
aus dem Wok

Grüne Bohnen mit Speck
Bandnudeln
gebackene Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Frische hausgemachte Salate
Brotkorb mit Spezialitäten aus unserer Backstube

Scan mich
für Preise!

Schnitzelparade

Partyschnitzel vom Schweinerücken mit Jägersoße

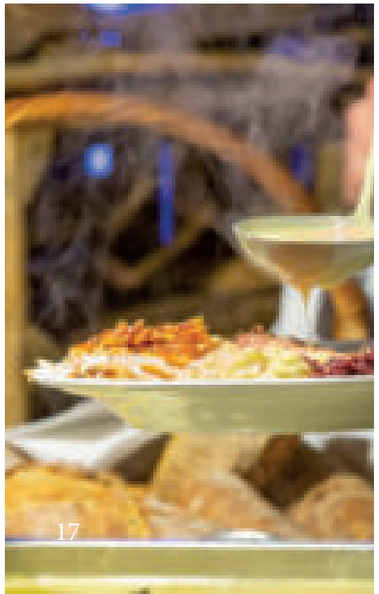
Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade mit Pusztasoße

Kartoffel-Sahne-Gratin

Frische hausgemachte Salate

Brotkorb mit Spezialitäten aus unserer Backstube

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem Leckeren Dessert, unserse Auswahl finden Sie auf Seite 24.



„Gemischte Fleischplatte XXL"

Duesmanns Spare-Ribs in BBQ-Marinade

Partyschnitzel vom Schweinerücken

Chicken-Wings süß-sauer mariniert

Partyhackbällchen

Kartoffel-Rösti

Kartoffel-Sahne-Gratin

Frische hausgemachte Salate

Brotkorb mit Spezialitäten aus unserer Backstube

Kräuterbutter

BBQ-Chilisoße, Knoblauchsoße

Party-Spaß

Spießbraten mit Zwiebel- und Paprikafüllung

Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade mit Currysoße

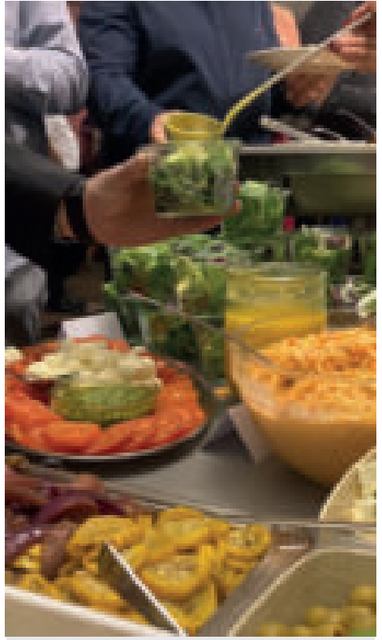
Beef Brisket mit BBQ Soße

Kartoffel-Sahne-Gratin

gebackene Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Frische hausgemachte Salate

Brotkorb mit Spezialitäten aus unserer Backstube



Bayrische Spezialitäten

Mini-Schweinshaxe

Saftiger Leberkäse und Weißwürstchen aus der Fleischerei Laschke

Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade

Sauerkraut

Kartoffelpüree von frischen Kartoffeln

Käsespätzle

Hausgemachter Krautsalat

Brotkorb mit Laugenbrezel

Obatzda und süßer Senf

Büfett „Athen"

Gyros vom Schwein oder Huhn

Hähnchenschnitzel in Cornflakespanade

Djuvec-Reis

gebackene Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Frische hausgemachte Salate

Fladenbrot und Tzaziki

Büfett „Zeuss"

Gyros vom Schwein oder Huhn

Hausgemachter Krautsalat

Fladenbrot aus unserer Backstube und Tzaziki

Pizza-Büfett

Riesenpizza

(60 x 40cm 12 Stücke)

Thunfisch, Schinken, Salami, Vegetarisch

dazu Pizzabrötchen und Knoblauchsoße

Erbsen- oder Linseneintopf

mit Fleischeinlage

dazu unsere Brotspezialität: Duesmanns Feuerkruste

Büfett „Klassiker"

Chili con carne

Griechischer Bauernsalat

Französisches Baguettebrot

Knoblauchsauce

Scan mich für Preise!

Fingerfood-Büfett
(ab 10 Personen, 10 Teile pro Person)

Canapés mit Graved-Lachs
Canapés mit gemischten Käsesorten
Canapés mit Entenbrust
und Cumberlandsauce
Canapés mit Ei und Garnele
Party-Hackbällchen
Chicken-Crossies
Partycroissants mit Schinken und Käse
Blätterteigsnacks mit Lachs und Spargel
Tomate-Mozzarella-Spieß
Käsespieß mit Obstgarnitur

Frühstücks-Büfett

Rührei und Speck
Nürnberger Bratwürstchen
Internationale Käsespezialitäten
Rustikale Bauernplatte
mit Schinken und Dauerwurst
und frisches Mett mit Zwiebeln
Hausgebeizter Graved-Lachs
mit Honig-Senf-Dillsoße
Rohkostgemüse
Tomate-Mozzarella
mit Basilikumpesto
Hausgemachte Erdbeer-
marmelade
Honig aus Gronauer Imkerei
Reichhaltige Auswahl an frischen
Brötchen und Körnerbrot, Butter

Fingerfood-Büfett „exklusiv“

(ab 10 Personen, 10 Teile pro Person)
Smokey Lachs Wrap mit Honig-Senf-Frischkäse
Albondiga (span. Hackbällchen mit Feta und Oliven)
Linsensalat mit Entenbrust
Orientalischer Couscous-Salat
Gemüse-Bâtonnets mit Kräuter-Quark-Dip
Hähnchennugget mit süß-saurer Sauce und frischer Paprika
Dattel mit Frischkäse im Speckmantel
Falafel mit BBQ-Dip
Riesengamba auf Rucola
Canapé mit Graved Lachs

Dessert im kleinen Weckglas:
italienisches Tiramisu

Burger Büfett

Pulled Pork Burger
Beef Cheese Burger
mit Zwiebelkonfit
Falafel Burger aus Süßkartoffeln
und Kichererbsen
Grillgemüse
BBQ Kartoffeln
Café de Paris Majonaise
„Cole Slaw“ amerikanischer
Krautsalat
Rotkrautsalat
gemischter Blattsalat im
Weckglas mit Joghurt-Dressing
Jalapenos
Brot Chips, Specklardons
und Tortillas
BBQ Dip
Duesmanns Knoblauch Dip
Burger Buns aus unserer Backstu-
be

Unser Service für Zuhause

Auch Sie möchten sich bei Ihrer Feier Zuhause wie Ihr eigener Gast fühlen?
Unser Serviceteam unterstützt Sie dabei auch schon bei kleinen Gesellschaften.

Sprechen Sie uns an!

Scan mich
für Preise!

VEGETARISCHES

GENUSS OHNE FLEISCH

Sellerieschnitzel
mit Kartoffelstampf
und Kräutersoße

Falafel Patty
Falafel Patty aus Süßkartoffeln und Kichererbsen
Tomaten-Nudeln mit Basilikum
Frischer hausgemachter Salat

Lasagne
mit Blattspinat und Gorgonzola
Salat und Partybrötchen

Nudelauflauf
mit Zucchini und Paprika
Salat und Partybrötchen

DESSERTS

SÜSSE VERSUCHUNGEN

Alle Desserts werden auch im kleinen Weckglas portioniert angeboten.

Unsere fleißigen Konditoren stellen alle Desserts mit frischen Zutaten für Sie her. Ob Herrencreme oder Schokoladenflan, Süßes darf auf keiner Feier fehlen.

Herrencreme nach Art des Hauses
pro Person 170g oder im Weckglas

Schokoladenflan mit karamellisierten Erdnüssen
pro Person 160g oder im Weckglas

italienisches Tiramisu
pro Person 150g oder im Weckglas

Früchte-Spieß mit Schokoglasur
pro Stück

Holunderblütenmousse mit Himbeeren (Mai-September)
pro Person 150g oder im Weckglas

Pannacotta mit Waldfrüchten oder Erdbeeren
pro Person 150g oder im Weckglas

Erdbeer-Joghurt-Mousse mit frischen Erdbeeren (Mai-August)
pro Person 150g oder im Weckglas

Joghurt-Creme mit Pfirsich-Maracuja
pro Person 150g oder im Weckglas

Amarettocreme mit Zimtkirschen
pro Person 150g oder im Weckglas

Vanille-Zimtcreme mit Bratapfelragout oder Pflaumenkompott
pro Person 150g oder im Weckglas

Scan mich für Preise!

UNSER SERVICE

ALLES GEREGELT FÜR IHRE NÄCHSTE VERANSTALTUNG

Geschirr

Teller groß 24 cm
Teller klein 18 cm
Glas-Dessertteller 12 cm
Suppentasse mit Untere
Suppenteller
Kaffeetasse mit Untere

Besteck

Messer
Gabel
Löffel groß
Löffel klein
Kuchengabel

Gläser

Bierglas Standard 0,25 l
Longdrinkglas
Weinglas
Sektflöte

Sonstiges

Marktstände inkl. Beleuchtung
Büfetttisch mit Skirt
Kaffeemaschine 130 Tassen
Thermoskanne

Mobiliar

Stehtisch rund 80 cm
Tisch rund 80 cm für 4-5 Personen
Tisch rund 120 cm für 6-8 Personen
Tisch rund 150 cm für 8-10 Personen
Tisch 70 x 220 cm Bierzelttisch breit
Bank für Bierzelttisch
Stuhl mit Polster ohne Armlehne

Tischwäsche

Stehtischhussen
Tischdecken (auf Anfrage)

Damit Sie wissen, was Sie essen

Durch die Lebensmittelinformationsverordnung sind wir zur Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen verpflichtet. Deshalb stellen wir Ihnen in unseren Filialen und im Internet unter **www.duesmann.de** eine Liste mit allen Angaben zur Verfügung.

Auch wenn Allergene für viele Menschen unbedenklich sind, Allergiker erhalten durch die Kennzeichnung Klarheit darüber, was sie essen können bzw. was nicht.

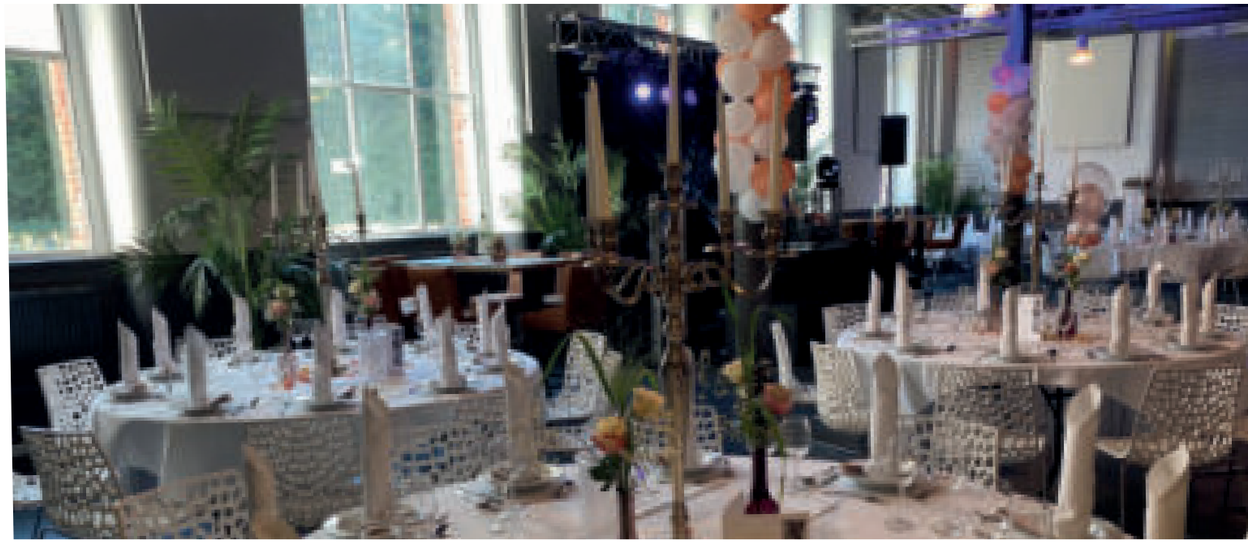


Foto: Duesmanns Spinnerei

Theke und Zubehör

Zapftheke mit Spüle
Beistelltheke mit Spüle
Kühlschrank
Kühlanhänger
Zapfanhänger Nostalgie „Black Edition“

Zelte und Zubehör

Pagodenzelt 5 x 5 m ohne Fußboden
Pagodenzelt 5 x 5 m mit Fußboden
Zelt mit Fußboden pro m^2
Teppichboden pro m^2
Terrassenheizer ohne Gas
Gasflasche
Sonnenschirm 4 x 4 m (schwarz)

Lieferung

Lieferungen innerhalb Gronau/Epe
Lieferungen nach Nienborg, Heek, Ahaus, Alstätte, Wessum, Wüllen, Bad Bentheim, Gildehaus
Lieferungen nach Legden, Schöppingen, Vreden, Nordhorn, Steinfurt
Lieferung über 30 km (hin und rück)
Abholung des Leihmaterials = Lieferpreis (selbstverständlich können Sie uns das Leihmaterial auch zurückbringen)
Servicepersonal pro Stunde
Grill-Servicepersonal pro Stunde

Weiters Equipment auf Anfrage

Lieferung bis Haustür (Aufbaukosten nach Aufwand)

Scan mich für Preise!

Hochzeiten, Private Feiern, Jubiläen, Betriebsfeiern u.v.m

Anfragen
per Mail an info@duesmann.de
oder per Telefon: 02562-3826

Checkliste für Ihre nächste Veranstaltung

Mit dieser kleinen Checkliste sind Sie für Ihre nächste Veranstaltung gut gerüstet.
Freuen Sie sich auf Ihren Besuch und genießen Sie Ihre Feier!

- ☐ Termin festlegen
- ☐ Location mieten
- ☐ Nachbarn informieren – falls Zuhause gefeiert wird
- ☐ Einladungen mit eventuellem Motto verschicken
- ☐ Servicepersonal organisieren
- ☐ Getränke – alkoholfreie und alkoholische Getränke
- ☐ Speisen – Vorspeise, Hauptgang, Dessert, Mitternachtssnack
- ☐ Dekoration passend zum Motto
- ☐ Beleuchtung
- ☐ Büfett-Fläche einplanen
- ☐ Zelt bestellen
- ☐ Blumen
- ☐ Sektempfang
- ☐ Begrüßungshäppchen
- ☐ Tischkärtchen für die Sitzordnung platzieren
- ☐ Musik – DJ/Liveband engagieren oder selbst im Vorfeld Playlisten zusammen stellen
- ☐ Fotos – Fotograf, Freunde, Einwegkameras oder Fotoboxen
- ☐ Schlafplätze für weit angereiste Gäste zur Verfügung stellen
- ☐ Helfer zum Aufräumen am Tag danach organisieren

Scan mich
für Preise!

ÜBER UNS

UNSER REZEPT FÜR QUALITÄT

Echte Handarbeit und Backen mit viel Zeit und Liebe …

Wir backen ausschließlich nach eigenen, überlieferten Rezepten mit natürlichen Zutaten. Konservierungsstoffe haben in unseren Backwaren nichts zu suchen.

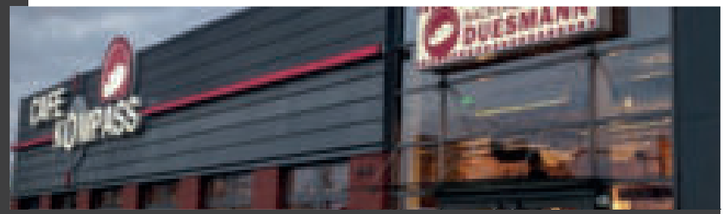
Unsere Herstellungsweise beruht auf althergebrachter Backkultur und ist somit höchster Qualität verpflichtet. Jeder Teig bekommt genau die Zeit, die er zum Reifen und Gären braucht, denn nur so erhalten wir einen ganz besonderen Geschmack.

Wir liefern Ihnen das optimale Geschmackserlebnis für alle unsere Backwaren.

Duesmann's Qualitätsbäckerei & Café

Enscheder Str. 81
48599 Gronau
Tel.: 0 25 62-38 26

Öffnungszeiten
Mo.-Fr. 05:30-18:00 Uhr
Samstag 05:30-13:00 Uhr
Sonntag 07:00-12:00 Uhr



Duesmann's Café Kompass

Ochtruper Str. 222, 48599 Gronau
Tel.: 0 25 62-70 12 73

Öffnungszeiten
Mo.-Fr. 05:00-18:00 Uhr
Samstag 05:00-17:00 Uhr
Sonntag 07:00-17:00 Uhr

Im Herzen von Gronau verwöhnt Sie das Team von Café Kompass mit leckeren selbstgebackenen Kuchen und frischen Brötchen.

Schauen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst.
Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team von Café Kompass

Duesmann's Schmugglerhaus

Enscheder Str. 368
48599 Gronau
Tel.: 0 25 62-8171526

Mo.-Fr. 06:00-17:00 Uhr
Samstag 06:00-17:00 Uhr
Sonntag 07:30-17:00 Uhr

Duesmann's brot & kaffee

Hindenburgring 4
48599 Gronau-Epe
Tel.: 0 25 65-4 06 94 97

Mo.-Fr. 06:00-18:00 Uhr
Samstag 06:00-18:00 Uhr
Sonntag 08:00-17:00 Uhr

Duesmann's im Dinkelcenter

Vennstraße 3
48599 Gronau-Epe
Tel.: 0 25 65-90 96 20

Mo.-Fr. 05:30-18:30 Uhr
Samstag 05:30-16:00 Uhr
Sonntag 07:30-16:00 Uhr

Dagmarkt Bakkerij Duesmann

H.J. van Heekplein 60D
7511HN Enschede
Tel.: 00 31 53 - 4 34 54 64

Di.- Fr. 08:00-17:30 Uhr
Samstag 08:00-17:30 Uhr
Sonntag 08:00-16:00 Uhr

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Geltungsbereich
Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung, gelten für die von uns angebotenen Leistungen, wie die Lieferung von Getränken und Speisen, Servicedienstleistungen, Personaldienstleistungen, den Verleih von Partyzubehör und die Vermittlung von eigenen, als auch Dienstleistungen und Waren von Drittanbietern, die der Kunde zuvor bei uns persönlich per Post, Telefon, Fax oder Internet bestellt hat.

Angebot und Preise
Unsere Angebote sind freibleibend. Alle auf unseren Internetseiten und in Druckerzeugnissen genannten Preise sind Abholpreise und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Erfolgt die Lieferung durch uns, so wird sie extra berechnet. Die Preise für die Lieferung entnehmen Sie der Menükarte. Preis- und Leistungsänderungen, sowie Irrtümer behalten wir uns vor.

Bestellung
Ihre Bestellung sollte spätestens eine Woche vor Liefertermin per E-Mail, Post oder persönlich erfolgen. Die Anmietung von Zelten, Bestuhlung, Geschirr, der Bedarf an Servicepersonal, oder umfangreiche und besonders aufwendige Bestellungen mit Sonderwünschen, bitten wir in Ihrem Interesse, so frühzeitig als möglich aufzugeben. Kaufabschlüsse, Lieferverträge und sonstige Vereinbarungen, insbesondere mündliche Verabredungen und Zusicherungen unserer Verkaufsangestellten, werden erst durch eine schriftliche Bestätigung verbindlich. Eine Änderung der Bestellung kann in Hinblick auf die Personenzahl nur bis 4 Werktage vor Liefertermin angegeben werden. Der Besteller versichert mit seiner Bestellung, die Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelesen zu haben und erklärt sich mit diesen einverstanden. Die Zusendung der aktuellsten Auftragbestätigung per Mail oder Post durch uns beinhaltet die Bestätigung des Auftrags.Sollte nicht innerhalb zwei werktagen wiedersprochen werden, gilt die Auftragsbestätigung als bindent.

Auslieferung
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 jeder Lieferung muss mit Zeitverschiebungen gerechnet werden, die wir selbst bei großer Sorgfalt, nicht beeinflussen können. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme, der von ihm bestellten Waren und Leihzubehör und quittiert den ordnungsgemäßen Erhalt der in seiner Bestellung geforderten Waren, Leihzubehör und Dienstleistungen, auf dem Auftragsbegleitschein bzw. dem Lieferschein. Er erhält keine Durchschrift. Besonderheiten die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, Märkte oder Straßensperrungen, lange Wege, Treppen über 3 Etagen, nicht funktionierende Fahrstühle etc., sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir uns zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Für besonders aufwendige Gegebenheiten, den Lieferort betreffend, behalten wir uns vor eine Mehraufwands-pauschale zu berechnen.

Bezahlung
Neukunden zahlen die bestellten Waren bis 3 Tage vor Liefertermin auf eines unserer Konten oder in bar mit der Auftragsbestätigung in unserer Hauptfiliale an der Enscheder Straße 81 in Gronau. Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen, falls nicht anders vereinbart bei bei Rückgabe in unserer Bäckerei oder bei Rücknahme der Leihgeräte am darauf folgenden Werktag durch Barzahlung oder Überweidung der erhltenen Rechnung. Der dem Kunden bei der Bezahlung übergebene Beleg, ist gleichzeitig Lieferschein und Rechnung. Hier quittiert der Kunde auf der Durchschrift, den ordnungsgemäßen Erhalt der Waren und Dienstleistung. Leihwaren /Leihzubehör /Partybedarf. Die Lieferung von Speisen und Getränken, erfolgt in oder auf Leihwaren, wie Warmhaltegeräten und Platten. Diese sind pfleglich zu behandeln und werden nach Vereinbarung am Folgetag von unserem Fahrer abgeholt. Der Kunde hält die Leihwaren zum vereinbarten Termin zur Abholung bereit. Kann die Leihware nicht von uns abgeholt werden, weil der Kunde zum vereinbarten Termin nicht anzutreffen ist, behalten wir uns vor, Arbeitsstunden, Kilometergeld und Tagesleihgebühren für verliehene Gegenstände zu in Rechnung zu stellen. Der Kunde trägt von der Übergabe bis zur Rückgabe die Verantwortung für unsere Leihware. Die Rücknahme erfolgt zunächst unter Vorbehalt. Exakte Bruch und Fehlmengen können erst nach erfolgtem Reinigungsprozess ermittelt werden. Fehlmengen und Bruch werden zum Tagespreis berechnet. Sollten saisonbedingte Speisen nicht erhältlich sein, behalten wir uns den Ersatz durch gleichwertige Rohstoffe vor.

Gewährleistung
Wir versichern dafür Sorge zu tragen, dass die auszuliefernden Waren sorgfältig und vorschriftsmäßig transportiert werden. Wir übernehmen keine Gewähr, dass die Bestellung pünktlich bzw. in einem bestimmten Zeitrahmen erfolgt. Der Kunde hat die Ware nach mit ihm zumutbarer Gründlichkeit zu prüfen. Erkennbare Mängel bzw. Reklamationen bezogen auf z.B. Anzahl und Menge bestellter Waren, können nur sofort nach Anlieferung geltend gemacht werden und müssen sofort auf dem Lieferschein vermerkt werden. Für Schäden, die durch höhere Gewalt entstehen, übernehmen wir keine Schadensersatzansprüche. Der Lieferer ist bei mangelhafter oder unvollständiger Lieferung sofort telefonische zu benachrichtigen, damit eventuell fehlende, oder fälschlich gelieferte Teile der Bestellungen, nachgeliefert werden können. Bei nachweisbaren Mängeln können wir nach unserer Wahl nachbessern oder kostenlosen Warenersatz liefern. Ein Recht auf Wandlung oder Minderung entfällt, falls etwaige Mängel bzw. Minderleistungen erst später beanstandet werden.

Rücktritt
Tritt der Besteller von fest gebuchten Veranstaltungen oder Buffet- oder Warenbestellungen in den letzten 3 Wochen vor Liefertermin zurück, sind wir berechtig 20% der Auftragssumme als Schadensersatz zu berechnen.

Haftung
Unsere Haftung im Rahmen der vereinbarten Leistungen, ist begrenzt auf den Warenwert. Nach Übergabe der bestellten Waren und Leihwaren an den Kunden, geht die Haftung für Beschädigung, und Bruch auf den Kunden über. Datenspeicherung/Datenschutz Die für die Auftragsabwicklung notwendigen persönlichen Daten des Kunden werden gespeichert. Der Kunde erklärt hiermit ausdrücklich sein Einverständnis. Alle personenbezogenen Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

Gerichtsstand Erfüllungsort und Gerichtstand ist Gronau

Stand 02/2022

Fine Food & Catering

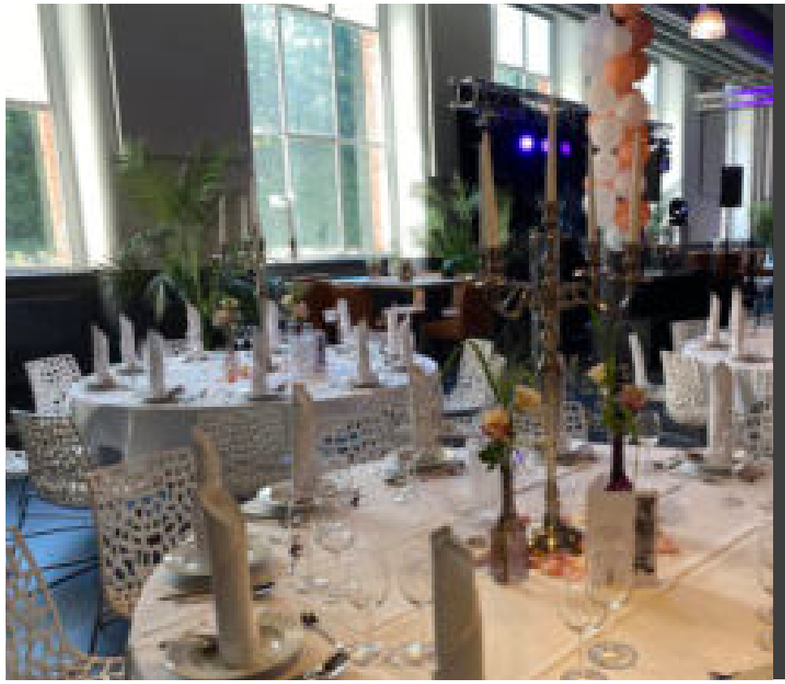
Der Mensch isst nicht vom Brot allein…

Wie wäre es hin und wieder mal mit Mousse au Chocolat oder unserem frischen gegrillten Lachs? Für den sind wir weit über die Stadtgrenzen bekannt und wir sind uns sicher, dass auch Sie von diesem Gaumenschmaus begeistert sein werden.

Individuell beraten, professionell geplant und perfekt umgesetzt.

Damit Ihre Feier zu einem unvergesslichen Ereignis wird, kümmern wir uns um alles. Fisch oder Fleisch? Deftig-kräftig oder französisch-fein? Im Zelt oder unter freiem Himmel? Suppenteller oder Sektflöte? Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne auch Location und Equipment an.

Kurz gesagt: Sie widmen sich ganz Ihren Gästen und genießen die Feier.
Den Rest übernehmen wir. Versprochen!



Duesmann's Spinnerei

Fabrikstraße 3, 48599 Gronau
Tel.: 0 25 62-3826

Sie möchten entspannt feiern und eine unvergessliche Zeit mit Ihren Gästen verbringen?

In Duesmann's Spinnerei werden diese Wünsche erfüllt. 80-200 Personen finden Platz an diesem Ort mit einzigartigem Flair.

Wir kümmern uns um:

/ Atmosphäre
/ Catering
/ Genuss
/ Service

DUESMANN's Spinnerei
Historisch feiern!

DUESMANN

Geschmack erleben!

Duesmann GmbH & Co. KG
Enscheder Straße 81, 48599 Gronau | 0 25 62-38 26 | www.duesmann.de
info@duesmann.de | **www.duesmann.de** | **facebook.com/duesmann.finefood**

Diese Ausgabe ist Gültig ab dem 01.04.2023
(alle früheren Auflagen verlieren Ihre Gültigkeit)