



WE LOVE YUMMY FOOD!

Eli's Deli – handgemachtes natürliches Essen
FoodTruck – Caterings - Events

Warum Eli's Deli?

„Eli's Deli“ bietet natürliches, handgemachtes Essen, Delikatessen mit superfrischen Produkten, vorwiegend aus der Region, dabei ready-to-eat. Viele Zutaten stammen von uns persönlich bekannten Bauern im Rheinland.

Ein hoher Qualitätsanspruch, Tradition und Gastfreundschaft zeichnen die Gastronomie unserer Familie seit über 50 Jahren aus. Mit dem von mir neu entwickelten Konzept sprechen wir Gäste an, die bewusst essen möchten. Persönlich habe ich nach meinem Abitur im Rheinland viele Länder und Kulturen kennengelernt, sowohl während meines Studiums als auch meiner beruflichen Laufbahn in der 5-Sterne Hotellerie. So vielfältig meine Eindrücke und Erfahrungen sind: Gutes, qualitativ hochwertiges Essen eint die Welt und nimmt einen immer höheren Stellenwert ein!

Mit dem Vorsatz, das Rheinland etwas gesünder zu machen, bietet unser Deli eine kreative und hochwertige Küche aus regionalen Produkten kombiniert mit Einflüssen der Welt, die wir zu Ihrer Feier und zu Firmenveranstaltungen bringen. Es würde unser Team und uns sehr freuen, Teil Ihrer Veranstaltung sein zu dürfen.

Gerne stehe ich persönlich telefonisch unter der Rufnummer 01735229929 zur Verfügung.

Herzliche Grüße,

Elisabeth Weidenbrück



Wissenswertes vorweg...

Unsere Preise verstehen sich zzgl. gesetzlicher MwSt., inklusive hochwertiger, edel aussehender Zuckerrohr Einweg Geschirr- und Besteckware.

Die Servicepauschale variiert je nach Personenanzahl und Angebot. Sie enthält in der Regel folgende Leistungen: 2 Mitarbeiter für 3 Stunden vor Ort, Truck-An- und Abfahrt bis 150km, Reinigung, Einweg-Geschirr.

Wir verwenden ausschließlich frische Produkte aus der Region, haben ein super Team und einen blitzebunken, stylischen Foodtruck aus Edelstahl, Glas und Holz.

Sie wünschen exklusive, weiße Pavillons mit Panoramafenstern?
18m² inkl. 4 Bierzeltgarnituren inkl. Hussen auf Anfrage verfügbar.

Catering in a Box:

Holen Sie bequem ab oder lassen Sie unsere Speisen mit Buffetequipment liefern.
Gerne beraten wir Sie individuell

**Wir fahren vor, machen Sie und Ihre Gäste glücklich, und
sind wieder weg...
Sie feiern - wir übernehmen die gesamte Arbeit für Sie!**



Individuelle Zusammensetzung

Besonders für Feste mit großer Personenanzahl geeignet,
in der wir schnell viele Menschen glücklich machen können.

BURGER Menü

Konditor Brioche, Bacon, hausgemachte
BBQ-Sauce, knackige Salate, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Majo
Farmer-Hühnchen-Filet
Gourmet Eifel Beef Steak
Veggy Deluxe
Salate & Kartoffelbeilagen

Traditional Yummy Food

Beef Stroganoff – Beef, Dijon & Cornichons auf Reis
Rheinland Ratatouille & Reis

Regional Deftig

Gulasch vom Eifler Weiderind mit Pasta
Fritz Kola Currywurst mit Baguette
Vegetarisches Chili

Healthy Menü Reis

Fitness Veggy Wrap mit knackigem Gemüse
Knackiges Gemüse aus dem Wok, KokosCurrySauce
Topping: Gegrilltes Chicken Filet
Joghurt & Früchte mit Nussbutter

Healthy Menü Kartoffeln

Rosmarinkartoffeln auf Rucola
Aprikosen Curry Dip oder Tomaten-Salsa oder Kräuterquark
Topping: Gegrilltes Chicken Filet
Chia Pudding

Chicken Day

Rheinland Früchte Curry mit braunem Reis
Topping: Gegrilltes Chicken Filet
Crazy Greens & vegan dressing

Pasta Day

Vollkorn Pasta mit hausgemachter Rucola Pesto,
Veggy Bolognese, Arrabiata Sauce (vegan)
Crazy Greens Salat mit Currydressing (vegan)

Healthy Menü Oriental

Fitness Veggy Falafel mit knackigem Gemüse
Hommus & Veggies Salat
Avocado Mousse au Chocolat



Unsere vorgefertigten Menüvorschläge für Ihre Feier

Ein schönes Menü für Ihre Party,
Familienfeste und privaten Events.

SIMPLY BURGER MENÜ

MAIN

SwisttalChickenBurger

Farmer-Hühnchen-Filet

Bacon, hausgemachte BBQ Sauce, knackige Salate, Tomate, Gurke, Zwiebeln,
Majo, Konditor Brioche

Gourmet Eifel Beef Steak Burger

Minute Roast Beef Steaks

Bacon, hausgemachte BBQ Sauce, knackige Salate, Tomate, Gurke, Zwiebeln,
Majo, Konditor Brioche

Veggy Deluxe Burger

Gegrilltes Gemüse

hausgemachte BBQ Sauce, knackige Salate, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Majo,
Konditor Brioche

Low Carb BBQ Teller

Minute Beef Steaks, Farmer-Hühnchen-Filet vom Grill, gegrilltes Gemüse
hausgemachte BBQ Sauce, knackige Salate, Tomate, Gurke, Zwiebeln

dazu

Rosmarinkartoffeln & Kräutercreme

Cole Slaw - Kraut-Möhren Salat

Crazy Greens – Grüner Salat mit Vinaigrette

DESSERT

Hausgemachte Vanillecreme

Menüpreis ab EUR 25 pro Person



HAPPY GREEN PARTY

STARTER

Aufgespießt: Mozzarella & Cherrytomate mit Basilikum
Ahoi: Hausgeräucherter Schinken auf Melonenschiff
Scampi in Knoblauch-Chili Ajoli

SOUP

SunnyTomatoeSoup
Pimplt: Croutons, Kräuter, Parmesan

MAIN

Zart gegrillte Hähnchenfilets im Baconmantel
Mariniertes Lachsfilet

dazu

Traditioneller Kartoffelsalat
PastaSalat Italia
GurkenDillSalat

DESSERT

im Glas
Buttercrunchies & Mascarpone
SummerFruits & Joghurt

Menüpreis ab EUR 29 pro Person



POSH GARDEN PARTY

STARTER

Scampi auf Asia Salat

~

MAIN

Eifler Roastbeef slow gegart an homemade Remoulade
Rosmarin Kartoffeln & erfrischender Gurken Salat

&

MAIN

Rheinland Chicken CURRY
Reis, Früchte

&

VEGGYMAIN

Hot Summer Chili WRAP

~

DESSERT

Strawberry Dream – frische Erdbeeren mit Minze & Crunchies (saisonal)

Menüpreis ab EUR 33 pro Person



ELI'S DELI CLASSIC MENUE

STARTER
GarnelenCocktail

~

MAIN
Beef Stroganoff
Filetspitzen, homemade Spätzle

&

MAIN
Wok Gemüse vom rheinischen Bauern mit Kokos-Curry-Sauce, Reis

&

Salat Büffet
Blattsalate, Gurken-Tomaten-Salat, Rote Beete Salat, Möhren-Apfel-Salat

~

DESSERT
Herrencreme mit ganz viel Rum :-)

Menüpreis ab EUR 35 pro Person



Weitere Ergänzungen zur individuellen Zusammenstellung Ihres Eli's Deli Menüs.

FLYING VORSPEISEN

Datteln im krossen XL-Speckmantel

Mini Halver Hahn – Mittelalter Gouda auf Pumpernickel rund

Roastbeef & Remoulade auf Baguette

MandelChickenNuggets vom Eifler Farmhühnchen am Spieß

Bärlauchfrikadellchen mit Löwensenfcreme

Riesengarnele mit Asia Sauce

Menüpreis ab EUR 18 pro Person

HappySoup, serviert mit unserem LandRoggenBrot

I SunnyTomatoes – fruchtiges Süppchen von sonnenreifen Tomaten

II BornheimerSpargelCremeSuppe (Saison)

III BärlauchSoup

IV Rheinland Ramen – Gemüseintopf mit asia Touch

V KölschStyleGoulaschSuppe

VeggyMain

I Wok meets Parmesan & Potatoes

II RheinlandWokVeggies mit CurryKokos

III KräuterPilzRagout mit Mininödeln

IV Cherry-Tomatoe-Rucola Fusilini, Parmesan

V Karamalisierte Walnüsse & Gorgonzola Fusilini

Salad

I CreamySweetChickenSalad

II CrazyGreens (vegan)

III Spargel-Tomaten-Salat

IIII CousCous goes Rhineland

IV Pasta-homemadePesto klassik!

Sweets

I Joghurt & frische Beeren

II homemadeVanilleSchokoPudding

III homemadeCheeseCake



GETRÄNKEPAUSCHALE
von unserer CocktailBar oder bis 50 Personen aus unserem
Foodtruck

Brogsitter Weine

Blanc de Noir, Terra Blanc, Portugieser Rosé - im Brogsitter Weinglas serviert - 0,2l

Aperol Spritz - im Brogsitter Weinglas serviert - 0,2l

Gaffel Kölsch aus der Flasche 0,33l

Sprudel Wasser aus der Flasche, mit Strohhalm, 0,25l

Coca Cola & Fanta aus der Flasche, mit Strohhalm, 0,2l

Candybar

Haribo, Lakritze, Chips & Co.

Preis auf Anfrage.