

Eine besondere Empfehlung unseres Partyservices

## „Klassisch“

### Beginn

Geräucherter Backschinken mit Honig-Senfdipp

Kleine Hähnchenschnitzel  
in Knusperpanade mit Orangen-Currydipp

Bayrischer Kartoffelsalat, Roter Krautsalat  
mit Sanddorn abgeschmeckt

Heimisches Käsebrett vom Leppkeshof  
mit Radieschen und Salzgebäck  
„Vitamin-Bar“ mit frischen Salaten und verschiedenen  
Dressings, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Rustikaler Brötchenkorb, Buttervariation,  
hausgemachter Schmalz

### Aus Pfannen und Töpfen

Rahmsuppe von Kürbis und Karotte mit Beilagen  
(Kürbiskerne, Sahne, Brotroutons, Kräuterpesto)

Kalbsrückenmedaillon unter einer Maiskruste  
mit Estragonschaum

Schwäbisches Schäufele in Rosmarinfond geschmort

Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Apfel-Rahmsoße

Frische Bandnudeln, Warmer Kartoffelsalat,  
Serviettenknödel  
Broccoli, Blumenkohl, Bohnen, Champignons, Fingermöhren  
dazu helle Rahmsoße mit Gartenkräutern

### Süßer Abschluss

Original Apfelstrudel mit Vanillesoße

Hausgemachter Karamellflan im Weckglas

Sahnequark, Kirschen und Pumpernickelkrokant

**27,90 EUR/Person**

ab 20 Personen

(Bestellung auch in veränderter Form möglich)

Abendfrieden



Catering & Café

Abendfrieden Service GmbH

Dieckerstraße 65 · 46047 Oberhausen · Telefon 02 08. 99 86 917  
info@abendfrieden-service.de · www.abendfrieden-service.de



Bildnachweis: fotolia.com, schnugmedia

**Herzliche Einladung zu  
einem informativen Vortrag  
im Café Abendfrieden:**

**Donnerstag, 3. November, 16 Uhr**

**Bestattungsvorsorge**

Referent: Manfred Stubbe,  
Bestattungen Stubbe

*Die Teilnahme ist kostenfrei und eine Anmeldung  
ist nicht erforderlich.*



Feiern Sie Ihren Geburtstag, Ihr  
Jubiläum oder andere Familien-  
ereignisse in den **seniorengerech-  
ten und barrierefreien** Räumlich-  
keiten unseres Cafés, im kleinen  
Saal oder in der Bauernstube.

Für Firmenveranstaltungen können  
Sie unsere Räume (einschließlich  
Medientechnik) auch mieten!



**Abendfrieden**

Seniorenzentrum im Park



## Kulinarischer Kalender



**Oktober bis Dezember 2016**

DAS KLEINE RESTAURANT AM PARK

Café   
**Abendfrieden**

täglich ab 8.00 Uhr geöffnet

Dieckerstraße 65 · 46047 Oberhausen

Telefon (02 08) 9 98 69-17

[www.cafe-abendfrieden.de](http://www.cafe-abendfrieden.de)

## OKTOBER

- Sa 1. „Oktoberfest“
- So 2. „Oktoberfest“
- Mo 3. Pfannkuchentag
- Di 4. „Schnitzeljagd“
- Mi 5. frisch gebackene Waffeln, ab 14.30 Uhr
- Do 6. **Pikante Kürbistorie**
- Fr 7. **Lachsfilet im Blätterteig**
- Sa 8. Hausgemachter Kirschstrudel
- So 9. „Omas Sauerbraten“
- Mo 10. **Küche der deutschen Regionen**
- Di 11. **Küche der deutschen Regionen**
- Mi 12. **Küche der deutschen Regionen**
- Do 13. **Küche der deutschen Regionen**
- Fr 14. **Küche der deutschen Regionen**
- Sa 15. **Küche der deutschen Regionen**
- So 16. **Küche der deutschen Regionen**
- Mo 17. **Crepes – von deftig bis süß**
- Di 18. **Leckere Aufläufe**
- Mi 19. frisch gebackene Waffeln, ab 14.30 Uhr
- Do 20. **Currywurst satt**
- Fr 21. **Forelle „Müllerin“**
- Sa 22. Schwäbischer Mohnstrudel
- So 23. „Omas Rinderroulade“
- Mo 24. **Traditionelle Ofengerichte**
- Di 25. **Traditionelle Ofengerichte**
- Mi 26. **Traditionelle Ofengerichte**
- Do 27. **Traditionelle Ofengerichte**
- Fr 28. **Traditionelle Ofengerichte**
- Sa 29. **Traditionelle Ofengerichte**
- So 30. **Traditionelle Ofengerichte**
- Mo 31. **Kürbis zu Halloween**

4.10./3.11./20.12.  
**„Schnitzeljagd“**  
 Schnitzel nach Wahl, vor Ihren Augen frisch gebraten!



Sonntag, 9. Oktober  
**„Omas Sauerbraten“**  
 Der besondere Mittagstisch nach altem Rezept



Sonntag, 23. Oktober  
**„Omas Rinderroulade“**  
 Der besondere Mittagstisch nach altem Rezept



24. bis 30. Oktober  
**„Ofengerichte“**  
 Eine Woche lang kochen wir nach Rezepten von Henriette Davidis

Änderungen vorbehalten!

*Unsere besonderen Mittagstisch- und Kaffeetafelangebote*

## NOVEMBER

- Di 1. **Feiertagsbraten**
- Mi 2. **Reibekuchen satt**
- Do 3. „Schnitzeljagd“
- Fr 4. **Fisch vom Grill**
- Sa 5. Dampfnudeln mit Mohnbutter
- So 6. **Hirschrückenbraten**
- Mo 7. **Wild und Gans**
- Di 8. **Wild und Gans**
- Mi 9. **Wild und Gans**
- Do 10. **Wild und Gans**
- Fr 11. St. Martin **Wild und Gans**
- Sa 12. **Wild und Gans**
- So 13. **Wild und Gans**
- Mo 14. Pfannkuchentag
- Di 15. **Rund um den Kürbis**
- Mi 16. frisch gebackene Waffeln, ab 14.30 Uhr
- Do 17. **Toastgerichte**
- Fr 18. **Scholle, im Ganzen & als Filet**
- Sa 19. Wiener Apfelstrudel
- So 20. **Honigkrustenbraten**
- Mo 21. **Herbstliche Genüsse**
- Di 22. **Herbstliche Genüsse**
- Mi 23. **Herbstliche Genüsse**
- Do 24. **Herbstliche Genüsse**
- Fr 25. **Herbstliche Genüsse**
- Sa 26. **Herbstliche Genüsse**
- So 27. **Der klassische Backpfel**
- Mo 28. **Frische Pilze & Co**
- Di 29. **Frische Pilze & Co**
- Mi 30. **Frische Pilze & Co**



Jeden Freitagnachmittag  
**„Frische Mettbrötchen“**



2. Nov./19. Dez.  
**Reibekuchen – soviel Sie essen mögen**

7. bis 13. November 2016  
**„Wild und Gans“**  
 Eine Woche dreht sich alles um Wild und Wildgeflügel.



3. Oktober  
 14. November  
**Pfannkuchen-Tag**  
 Der besondere Mittagstisch

21. bis 26. November  
**„Herbstliche Genüsse“**  
 Dicke Bohnen, Kohl und das Obst der Saison kommen auf den Tisch.

jeden Mittwoch  
**Waffeln**  
 frisch gebacken, mit Eis, Sahne & heißen Kirschen  
 14.30 bis 17.30 Uhr

= siehe Rückseite



## DEZEMBER

- Do 1. **Frische Pilze & Co**
- Fr 2. **Frische Pilze & Co**
- Sa 3. **Frische Pilze & Co**
- So 4. **Frische Pilze & Co**
- Mo 5. **Crepes – von deftig bis süß**
- Di 6. **Rund um den Kürbis**
- Mi 7. frisch gebackene Waffeln, ab 14.30 Uhr
- Do 8. **Currywurst satt**
- Fr 9. **Hamburger Fischpfanne**
- Sa 10. Ofenfrischer Birnen-Zimt-Strudel
- So 11. **Westfälischer Schinkenbraten**
- Mo 12. **Klassiker aus der k.u.k.-Küche**
- Di 13. **Klassiker aus der k.u.k.-Küche**
- Mi 14. **Klassiker aus der k.u.k.-Küche**
- Do 15. **Klassiker aus der k.u.k.-Küche**
- Fr 16. **Klassiker aus der k.u.k.-Küche**
- Sa 17. **Klassiker aus der k.u.k.-Küche**
- So 18. **Klassiker aus der k.u.k.-Küche**
- Mo 19. **Reibekuchen satt**
- Di 20. „Schnitzeljagd“
- Mi 21. frisch gebackene Waffeln, ab 14.30 Uhr
- Do 22. **Pasta in Variationen**
- Fr 23. **Eintopf-Tag**
- Sa 24. **Festtagsfrühstück**
- So 25. **Weihnachtsbrunch ab 11 Uhr**
- Mo 26. **Weihnachtsbrunch ab 11 Uhr**
- Di 27. **Toastgerichte**
- Mi 28. **Leckere Aufläufe**
- Do 29. **Rund um den Kürbis**
- Fr 30. **Cocktail vom Rauchmatjes**
- Sa 31. Silvester, ab 14 Uhr geschlossen

28.11. bis 4.12.2016  
**„Frische Pilze & Co“**  
 lecker zubereitet



20. Oktober  
 8. Dezember  
**Currywurst – soviel Sie essen mögen**



Heiligabend, 24.12.  
**„Festtagsfrühstück“**



Weihnachten  
 25./26. Dezember

**Festlicher WeihnachtsBrunch**  
 von 11 bis 14 Uhr  
 Wir bitten um Tischreservierung!



22. Dezember  
**„Pasta Pasta“**  
 Wählen Sie Ihr individuelles Pastagericht aus dem reichhaltigen Angebot von Nudeln und Soßen aus.