



Restaurant, Partyservice, Sonnenterrasse

HeiBreak im TC Heisingen

Westpreußenstr. 50 • 45259 Essen

Mobil 0152 08 66 85 65

Telefon 0201 50 65 60 90

info@heibreak.de • www.heibreak.de



Buffet – Rustikal

DAVOR

- Rustikale Wurstplatte mit luftgetrocknetem Schinken³, Bergsalami³
- Partyschnitzel^{A,C,G}
- Partyfrikadellen^{3,12,A,C}
- Gartensalate mit feinem Dressing^{3,A,G,I,L}
- Schinkenröllchen⁸ mit Spargel und Remoulade^{1,2,3,A,C,G}
- Landbrot^A und Butter

MITTE

- Zwiebelbraten in kräftiger Altbiersauce^{A,I,12}
- Gebratene Fischfilets^{14,D} in feiner Weißwein-Senfsauce^{3,12,A,I}
- Salzkartoffeln⁹
- Spätzle

DANACH

- Rote Grütze^{2,6} mit Vanillesauce^{A,C}
- Hausgemachter

Preis pro Person **28,00 €**

ALTERNATIV

MITTE

- Sauerbraten „Oma Anneliese“^{3,I,I}
- Geschnetzeltes „Züricher Art“^{8,I,G}
- Kräftig geschmorter Rindergulasch
- Honig-Krustenbraten vom Schwein^{12,A,I}
- Leberkäse³ mit Schmorzwiebeln
- Hühnerfrikassee^{8,I,G}

DANACH

- Bayrisch Creme^{2,A,C,G}
- Joghurt mit frischen Früchten

DAZU

Beliebte Buffet-Ergänzungen

- Rustikales Käsebrett^G **6,00 €** pro Person
- Räucherfischplatte^{14,D} **8,00 €** pro Person

Buffet – Mediterran



- Edelfischfilet unter einer Brot-Knoblauchkruste^{A,D}
- Shrimps in Knoblauch-Kräuteröl^D
- Bergsalami³ und Parmaschinken³
- Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto^{1,3,13}
- Vitello tonnato^{1,D,C,G}
- Antipasti von Zucchini, Aubergine, Paprika und weiteren Gemüsen
- Rote Beete Carpaccio mit Schafskäse und Kürbiskernöl
- Pane Grande^A, Oliven und Meersalzbutter

DAVOR

- Sardisches Kräuterhähnchen in Tomaten-Rotweinjus^{1,9}
- Doradenfilets in Weißwein-Kräutersahne
- Kräutergnocchis
- Rosmarinkartoffeln⁹

MITTE

- Panna cotta mit Fruchthaube^{2,C,G}
- Tiramisù^{2,11,A,C,G}

DANACH

Preis pro Person **30,00 €**

Mitte

- Involtini vom Schweinerücken mit Parmaschinken³ und Bergkäse^G gefüllt
- Lasagne vom Edelfisch mit frischem Spinat
- Saltimbocca a la Romana von der Putenbrust³

DABEI

- Zitronen-Thymian-Risotto
- Rahmige Kräuternudeln

DANACH

- Mascarponecreme^{2,14A,G} mit Beeren^H

ALTERNATIV

Beliebte Buffet-Ergänzungen

- Rohmilchkäseauswahl^G **8,00 €** pro Person
- Linguine in feinem Trüffelrahm **8,00 €** pro Person

DAZU



Buffet – Torero

DAVOR

- Gebratene Sardinen^D
- Gambas in Olivenöl^B
- Gebratene Chorizo³ mit Apfelspalten
- Gegrillte Pimientos de Padrón
- Rispentomaten mit Schafskäse^G
- Fingermöhrchen mit Serrano-Schinken³
- Salatvariation mit Oliven^{1,13}
- Tortilla^A
- Pane Grande^A, Aioli^{1,A,C,G}

MITTE

- Paella mit Fleisch und Krustentieren^{A,B,D}
- Merluzafilets in Weißwein- Kräutersahne^{9,D,G,I}
- Kanarische Kartoffeln⁹
- Escalivada – spanisches Grillgemüse

DANACH

- Crema Catalana^{2,A,C}
- Salat von Melone und Saftorange mit Osborne-Vanillerahm^{2,14,A,C,G}

Preis pro Person **32,00 €**

ALTERNATIV

MITTE

- Lammragout in kräftiger Rioja-Rosmarinsauce^{8,9,A,I}
- Albondigas „Catalana“ – pikante Hackfleischbällchen^{8,9,A,C}
- Brocken vom spanischen Stier – kraftvoll und würzig mit Rotwein^L und Wurzelgemüsen geschmort^{8,9,I}

DANACH

- Rosmarinkartoffeln⁹
- Maispolenta

DAZU

Beliebte Buffet-Ergänzungen

- Spanische Käseauswahl^G **8,00 €** pro Person
- Spanische Fischsuppe^D **8,00 €** pro Person

Buffet – Nostalgie



- Räucherfischvariation mit echtem Lachs^D
- Russische Eier^C mit Forellenkaviar^D
- Gefüllte Tomaten mit Fleischsalat^{1,6}
- Schinkenröllchen³ mit Spargel und Remoulade^{1,2,3,A,C,G}
- Mettigel¹
- Lachsschinkenkuppe^{1,D}
- Partyfrikadellen^{1,2,A,C,I,J}
- Käsepicker^G mit Weintrauben und Oliven^{3,13}
- Landbrot^A und gute Butter

DAVOR

- Zünftiger Schweinebraten
- Wirsingrouladen^{A,1}
- Salzkartoffeln⁹
- Uncle Ben's Reis
- Kaisergemüse

MITTE

- Schoko- und Vanillepudding^{2,A,C,G}
- Quark mit frischen Früchten^{2,C,G}

DABEI

Preis pro Person **30,00 €**

MITTE

- Falscher Hase mit Eiern gefüllt^{12,A,C,I,J}
- Rinderrouladen mit Speck, Gurke und Zwiebel gefüllt^{A,I,J}
- Königsberger Klopse mit Kapernsoße^{12,I}
- Hühnerfrikassee¹²

- Omas Kartoffel- und Nudelsalat^{1,A,C}
- Burgunderbraten
- Krausbandnudeln^C
- Kartoffelklöße^{9,C}

DANACH

- Götterspeise mit Eierlikörhaube^{1,2,C,G}
- Kalte Schnauze^{2,A,C,E,G}

ALTERNATIV

Beliebte Buffet-Ergänzungen

- Mitternachtscurrywurst^{1,8}
- Kräftiges Käse-Lauch-Süppchen^{14,D}

6,00 € pro Person

6,00 € pro Person

DAZU



Buffet – BBQ

DAVOR

- Gegrillte Maiskolben
- Gefüllte Roastbeefröllchen
- Gartensalate mit feinem Dressing^G
- Gefüllte Wraps^{1,D,G}
- Texanischer Rote-Bohnen-Salat
- Gebackene Zwiebelringe und Jalapenos^{A,C}
- Grilltomaten
- Landbrot^A und Texasbutter
- Hausgemachte Dips^{1,4,12,C,G,I}

MITTE

- Spareribs^{1,12}
- Marinierte Steaks vom Rind & Schwein^{I,J}
- Rostbratwürstchen^B
- Grillgemüse
- Kartoffel-Wedges⁹

DANACH

- Brownies mit Vanillesoße^{A,C,G}
- Muffins^{A,C,G}

Preis pro Person **30,00 €**

ALTERNATIV

MITTE

- Hähnchenspieße
- Pulled Pork¹²
- Hamburger^{12,A,G,J,K}
- Folienkartoffeln⁹
- Westernreis
- Coleslawsalat, Kartoffel- und Nudelsalat^{1,9,A,C,G}

DANACH

- Obstsalat mit Whiskeyrahm^{2,G}

DAZU

Beliebte Buffet-Ergänzungen

- Zitronen-Knoblauch-Lachs in Folie^D **8,00 €** pro Person

Buffet – Akropolis



- Gegrillte Spitzpaprika
- Auberginen im Teigmantel & Zucchini mit Tomatensoße^{1,12,A,C,G}
- Gefüllte Weinblätter und Riesenbohnen¹
- Oktopussalat^D
- Gefüllte Champignons mit Schafskäsecreme^G
- Mariniertes Schafskäse^G
- Griechischer Bauernsalat^G
- Olivenbrot mit Meersalzbutter
- Zaziki, Taramas, Schafskäsecreme

DAVOR

- Bifteki^{12,G}
- Gyros
- Doradenfilets in Anisrahm^{A,D}
- Griechische Nudeln
- Röstkartoffeln

MITTE

- Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen^{1,C,G,H}
- Costa-mi-Su^{1,A,C,G}

DANACH

Preis pro Person **30,00 €**

MITTE

- Schweinefilet in Metaxarahm
- Kalamata-Schnitzel mit Schafskäse, Oliven und Tomaten^{13,A,C,G}
- Moussaka – Auflauf mit Hackfleisch und Auberginen^C
- Souvlaki
- Lammragout
- Rosmarinkartoffeln⁹

ALTERNATIV

Beliebte Buffet-Ergänzungen

- Ganzer Seefisch^D pochiert **7,00 €** pro Person* (ab 10 Personen)

DAZU



Buffet – HeiLight

DAVOR

- Büffelmozzarella^G mit einem Pesto^{E,I,J} von der Bronte-Pistazie^E
- Hausgebeizter Lachs^D und Thunfisch^D, mit Gin fein abgeschmeckt
- Rotgarnelen^B in leichtem Chiliöl
- Messertatar vom US-Weiderind mit Wachtelei^C
- Hausgemachte Trüffelravioli^{C,G,I}
- Erlesene Rohmilchkäseauswahl^G mit hausgemachtem Feigensenf
- Schinken vom Iberico-Schwein³
- Kräuterbrot mit Cappuccinobutter^{11,A,G}

MITTE

- Ragout vom heimischen Reh^{I,J}
- Baby-Steinbuttfilets^D in Nussbutter^E gebraten
- Junger Spinat
- Safranreis^I
- La Ratte Kartoffeln⁹

DANACH

- Champagnercreme mit Waldbeeren^H
- Hausgemachte Apfeltarte mit Bergpfirsichcreme^{A,C,G}

Preis pro Person **42,00 €**

ALTERNATIV

MITTE

- Schwarzwildragout in dunkler Barolosauce^{3,12,L}
- Rinderfilet in feinem Morchelrahm
- Mit Blattspinat gefülltes Duroc-Schweinefilet auf Gorgonzolacreme^{C,G}
- Vichy-Möhrrchen
- Herzoginkartoffeln

DANACH

- Dunkle Panna Cotta^{2,A,C,G} mit Himbeerhaube^H

DAZU

Beliebte Buffet-Ergänzungen

- Felsenaustern^B **2,50 €** pro Stück
- Sylter Hummersüppchen^B **6,00 €** pro Person

Fingerfood – im Glas, am Spieß oder als „Flying Buffet“



- Auberginenröllchen mit Schafskäsecreme^{1,G,I}
- Gemüsespieße
- Gefüllte Champignonköpfe mit Ziegenkäse^{1,A,G}
- Mozzarella-Spieße^{1,6,G}
- Gemüsequiche^{1,C,G}
- Gemüsestickplatte mit Dip
- Rote Linsensuppe^H
- Käsewürfel^G mit Weintrauben und Oliven¹³

VEGETARISCH

- Gefüllte Wraps^{1,12,A,C,G}
- Blätterteig^{A,C,G} mit Lachs^D und Spinat
- Matjestatar mit Schwarzbrotbrösel^{1,A,D}
- Gambas in Knoblauch-Olivenöl^B
- Gefüllte Eier^C mit Forellenkaviar^D

FISCHIG

- Currywurst im Glas^{1,2,3,8,J}
- Spanische Hackbällchen^{12,J}
- Marinierte Hähnchenspieße^{12,J}
- Datteln im Speckmantel³
- Serrano-Schinken³ mit Honigmöhren
- Türkische Hackspieße^{C,I,J}
- Gefüllte Roastbeefroulädchen^{1,A,C,G}

FLEISCHIG

- Zweierlei Mousse^{12,G}
- Panna cotta^{2,A,G,C} mit Himbeermark^H
- Tirmisù^{2,11,A,C,G}
- Obstspieße

SWEET

7 STÜCK 20,00 €

15 Stück 35,00 €

Canapés & Co.

RUSTIKAL

- Gouda
- Knochenschinken
- Lachsschinken
- Schweinebraten
- Kalbsleberwurst
- Bergsalami
- Blauschimmelkäse
- Camembert
- Bruschetta
- Matjesfilet
- Putenbrust

Preis pro Stück 2,80 €

FEIN

- Roastbeef
- Entenbrust
- Hausgebeizter Lachs
- Marinierter Thunfisch
- Mönchskopfkäse
- Messertatar vom Rind
- Räucherforelle
- Serrano-Schinken

Preis pro Stück 3,50 €

SUPPE

- Gulaschsuppe
- Käse-Lauch-Suppe
- Erbsensuppe
- Rinderkraftbrühe mit Einlage
- Hochzeitssuppe

Preis pro Person 7,50 €

EINTOPF

- Grünkohleintopf
- Chili con carne
- Linseneintopf
- Wirsingeintopf

Preis pro Person 9,90 €

Thailändisches Buffet



- **Poa-Pia** – Frühlingsröllchen (mit Glasnudeln und Hackfleisch, Sojasprossen, Karotten, und Süß-Sauer-Soße^G)
- **Satay Gai** – Hähnchenspieße mit Erdnusssoße und Gurkensalat
- **Yam Wunsen** – Glasnudelsalat mit Hackfleisch, Krabben, Knoblauch, Sellerie, Tomaten, Basilikum
- **Tom Kha Gai** – Pikante Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, originalen Thai-Pilzen und Hähnchenfiletstreifen



DAVOR

- **Massaman Gai** – Massaman-Curry mit Kokos-Milch, Hähnchen, Zwiebeln, Kartoffeln, Erdnüsse
- **Phad Thai Gai** – Fruchtig-exotisch mit Tamarindensaft, pfannengerührten Reisnudeln mit Tofuscheiben, Hühnerbrust, Ei, Sojasprossen und jungem Lauch, garniert mit fein gehackten Erdnüssen, Sellerie, Tomaten, Koriander
- dazu reichen wir **thailändischen Duftreis**

MITTE

- **Kauniew Mamuang** – Sticky-Reis mit Kokos und frischer Mango

DANACH

Preis pro Person **35,00 €**

MITTE

- **Phad Krapao Muh** – Krapao-Blätter mit gehacktem Schweinefleisch, Bohnen, Austernsoße
- **Laab Bet** – gehacktes Entenfleisch mit Koriander, Pfefferminz, Zwiebeln, Basilikum und Limettensaft
- **Yam Nuah**
Rassiger Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln, Thai-Koriander, grünem Salat, frischer Mango, Chilis und dem Saft frisch gepresster Zitronen
- **Pad Preow Waan**
frische Gemüsesorten in süß-sauer Sauce

ALTERNATIV

Wir können auch anders!

Sprechen Sie uns an!

KONTAKT

HeiBreak im TC Heisingen

Sven Janßen

Westpreußenstr. 50

45259 Essen

Mobil 0152 08 66 85 65

Telefon 0201 50 65 60 90

info@heibreak.de

www.heibreak.de



TIPP

Essen und trinken in sportlich elegantem Ambiente. Räumlichkeiten von 10 bis 80 Personen mit schöner Sonnenterrasse mit Blick in den Schellenberger Wald und das Baldeneytal, die Sie für Feiern und Veranstaltungen jeglicher Art reservieren können.

Schauen Sie doch einfach mal vorbei!

OFFEN

Wintersaison

Mo. Ruhetag
Di.–Sa. ab 16:30 Uhr
Sonntag ab 12:00 Uhr
Feiertag ab 12:00 Uhr

Sommersaison

Mo. Ruhetag
Di.–Fr. ab 15:00 Uhr
Sa.–So. ab 12:00 Uhr
Feiertag ab 12:00 Uhr

MUSS SEIN!

Zusatzstoffe:

1. Konservierungsstoff
2. mit Farbstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Süßungsmittel Saccharin
5. mit Süßungsmittel Cyclamat
6. mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7. mit Süßungsmittel Acesulfam
8. mit Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
11. coffeinhaltig
12. mit Geschmacksverstärker
13. geschwärzt
14. gewachst

Allergene:

- A. glutenhaltiges Getreide
- B. Krebstiere
- C. Eier
- D. Fisch
- E. Erdnüsse
- F. Soja
- G. Milch/Milchzucker (Laktose)
- H. Schalenfrüchte (Nüsse)
- I. Sellerie
- J. Senf
- K. Sesam
- L. Sulfid / Schwefeldioxid
- M= Lupinen
- N= Weichtiere