

Schmitz

ATERING PARTYSERVICE



auch
Vegetarisch
oder
Vegan

Auf
Traditionelles
kann man baven
Neues
darf man
ausprobieren





Herzlich
Willkommen!

Auf den folgenden Seiten
finden Sie einige Menüvorschläge
als Anregung für Ihre Festlichkeit
bzw. Firmenveranstaltung.
Besprechen Sie mit uns
Ihre Wünsche und Vorstellungen
oder lassen Sie sich
individuelle Vorschläge erarbeiten.

Bei uns laufen die Speisen nicht vom Band,
wir schaffen noch mit Herz und Hand,
hier wird gebraten, gekocht, gegart
nach alter Väter Sitte und Art.
Auch Neues probieren wir gerne aus
für Ihren köstlichen Gammenschmaus

...in diesem
Sinne
viel Spass beim
Durchschauen

Seit 1996 Ihr Partner
für gutes Essen und guten Service.
Gerne beraten wir Sie
unverbindlich und kompetent.
Telefon: 05401 - 46743
Mobil: 0177 7472184

Tapas & Antipasti

kalt serviert

Rosmarin Ofentomaten
 Karamellisierte Koriander-Möhren
 Pimientos de Padròn
 Auberginenröllchen
 Chili Pilze
 Gefüllte Kirschtomaten
 Artischocken-Chips
 Eingelegte Zucchini
 Datteln im Speckmantel
 Gefüllte getr. Tomaten mit Basilikum-Creme
 Marinierter Ziegenkäse mit Estragon
 und Blatt Petersilie
 Eingelegte Oliven
 Gefüllte Peperoni mit Tomaten-Feta-Creme
 Roher Schinken und italienische Salami
 Tapas der Saison
 Gefüllte Kürbisbällchen
 Eingelegter Spargel mit Pfeffer-Erdbeeren

*Zu unserer
 Tapas &
 Antipasti Auswahl
 reichen wir
 Baguette*



...alles selbst gemacht

Brötchen • Canapés • Bruschetta

1/2 Brötchen verschieden belegt

Weizen 1,60 € pro Stück

Mehrkorn 1,80 € pro Stück

1/2 Brötchen mit Fisch, Roastbeef,
 oder ähnlich hochwertig belegt

Weizen 2,40 € pro Stück

Mehrkorn 2,60 € pro Stück

Canapés hochwertig belegt

2,40 € pro Stück

Bruschetta

1,70 € pro Stück





Brunch Buffet

Gemischter Brötchen- und Brotkorb
 Käseplatte
 Wurst- und Schinkenplatte
 Mettbällchen mit Zwiebeln
 Hausgebeizter Lachs
 Konfitüre, Butter, Kräuterbutter
 Rührei, gekochte Eier
 Tomate-Mozzarella
 Antipasti, Fingerfood
 Suppe (nach Wahl) mit Baguette
 Quark, Obstsalat
 Geschirr / Reinigung **16,50 € pro Person**

Kaffeeschirr bei Bedarf
 (inkl. Reinigung)

0,50 € pro Person



Alles frisch
 aus eigener
 Herstellung

Fingerfoodmenü

Orientalische Couscousbällchen-Sticks
 Tomate-Mozzarella-Sticks
 Käse-Sticks
 Schnitzel-Sticks
 Flammkuchenschnecke
 Linsenbällchen-Sticks
 Partyfrikadellen-Sticks
 Lachscrêpes-Sticks
 Hähnchen-Sticks
 Hähnchen Saltimbocca-Sticks
 Vegetarische, asiatische Sommerrollen
 Baguette-Schnittchen mit
 Schinken und Brie

14,90 € pro Person





Vegetarisch & Vegan

Rote Beete Serviettenknödel
Süßkartoffelpüree
Kartoffelröllchen mit Ricotta Spinat-Füllung
Gemüse-Frikadellen
Couscous-Frikadellen
Spinatcrêpes mit Tomaten und Paprika-Füllung
Gemüse-Enchiladas
Spinat-Frischkäse Cannelloni
Penne all'arrabiata
Chili-Spaghetti mit Rucola
Tagliatelle mit mediterranem Gemüse
Gemüselasagne
Linsenbällchen-Möhren Curry
Falafel-Burger mit Minz-Joghurt und Rucola
Kartoffel-Pilz Auflauf mit Frühlingszwiebeln
Salate der Saison
Vegetarische Antipasti und Tapas
Offene, verschieden gefüllte Spitzpaprika
Frische Asia-Sommerrollen
und viele andere Produkte aus der Karte

Vegetarische
und
vegane Speisen
zum Einarbeiten
in unsere
Buffets...

...stellen
Sie Sich
ein vegetarisches,
veganes
Komplettbuffet
zusammen

Suppenküche

Gulaschsuppe
Gyrossuppe
Käse-Lauchsuppe
Chili con Carne
Tomatensuppe
Brokkolicremesuppe
Hühnersuppe
Rindfleischsuppe
Erbseneintopf
Grünkohleintopf (Saison)
Kürbissuppe (Saison)

4,20 € zum Sattessen
3,50 € zum Menü



Asia Schmaus

Menü
1

Asia Curry mit Gemüse u. Hähnchenfleisch
Rindfleischstreifen in Teriyaki Sauce
Langkornreis
Tagliatellepfanne mit Sprossen u. Spitzpaprika
Gemüse „Asia Style“
Karotten, Gurkensalat

15,90 € pro Person

Menü
2

Texaspfanne vom Schwein
Hähnchensteak mit gebratenen Pilzen
und Zwiebeln
Kartoffelgratin
Penne in Tomtencremesauce
Gemüsevariationen mit Brokkoli,
Maiskölbchen und
gebratenen Möhren mit Frühlingszwiebeln

14,70 € pro Person

Unser Klassiker

Menü
3

Paprika-Rahmröllchen
(Schweine-Rouladen mit Speckbohnen gefüllt)
Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen
Hähnchenschnitzel
Mariniertes Hähnchensteak
Kroketten, Kartoffelgratin
Spätzle (selbstgemacht)
Gemüse, gemischte Salate

14,50 € pro Person

Menü
4

Schweineschnitzel
Hähnchenschnitzel
Jägersauce
Zigeunersauce
Bratkartoffeln
Kartoffelgratin
Gemüse oder Salat

12,50 € pro Person



Wir verarbeiten regionale Produkte



Menü
5

Rinderrouladen
Schweinefilet in Pfefferrahm
Hähnchen Saltimbocca
Rosmarinkartoffeln
Tagliatelle (*selbstgemacht*)
Kartoffelgratin
Gemüseauswahl
Salatvariationen

16,90 € pro Person

Menü
6

Zanderfilet in Dijon-Senfsauce
Rindersteakgeschnetzeltes mit Pilzvariationen
Kleine Schweinerouladen gefüllt mit
Zucchini, Paprika, Pesto und Parmesan
Herzoginkartoffeln
Penne
Kartoffelpüree
Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse
Rotkohl oder Salatvariationen

17,90 € pro Person

Genießen
Sie unsere
selbstgemachte
Pasta

Pastamenü Sizilien

Penne alla Haschee mit Rindersteakfleisch
Cannelloni mit Feta-Spinatfüllung
Spaghetti Vongole mit Meeresfrüchten
Hähnchensteak in Tomatenkräutersauce
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark
Antipasti Auswahl
Tomate-Mozzarella, italienischer Gurkensalat
Mediterranes warmes Schmorgemüse

16,90 € pro Person

ab
20 Pers.

Pastamenü Mailand

Spaghetti Bolognese
Penne all'arrabiata
Hähnchenschitzel mit Kräuterpilzsauce
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark
Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln
Paprika-Gurkensalat

12,50 € pro Person

ab
15 Pers.



Italienisches Buffet

Antipasti Auswahl
Schweinelachssteak mit
Tomate-Mozzarella
Hähnchenteile ital. Art in med. Sauce
Lachslasagne mit Zucchini und Paprika
Cannelloni mit Feta-Spinatfüllung
Rosmarinkartoffeln
Italienische Salatvariationen

15,40 € pro Person

...eine
Reise
um die
Welt

Der kleine Grieche

Gyros mit Tsatsiki
Bifteki mit Fetafüllung in Tomatensauce
Djuvecreis
Kartoffelgratin, Krautsalat
Griechischer Bohnensalat

13,50 € pro Person

Mediterranes Buffet

Große Antipasti-Auswahl (siehe vorne)
Vitello Tonnato
Tomate-Mozzarella
Gemischte Salatvariationen
Lachs auf Ratatouille-Gemüse
Involtini (ital. Fleischröllchen vom Kalb)
Schweinefilet im Speckmantel
Tagliatelle mit Basilikumpesto
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark
Gnocci-Pilz-Pfanne
Käseauswahl, Baguette
Panna Cotta, Tiramisu
Joghurt-Cantuccini Schmaus

ab
20 Pers.

22,50 € pro Person

Griechisches Buffet

ab
15 Pers.

Griechische Mezedes:

Gebratene Peperoni, Oliven, eingelegte Zucchini
Gefüllte Spitzpaprika mit Feta-Creme
Gefüllte Kirschtomaten
Auberginenhummus, Paprikahummus
Baguette

Hauptspeise:

Gyros in Metaxasauce
Suflaki Spezial
(mit Zwiebelkonfi, Kräuterpilzen u. griech. Feta)
Geschmorte Lammkeule in Kräutersauce
Djuvecreis, Rosmarinkartoffeln
Kartoffelpüree mit Schittlauch und Thymian
Gemischte Salatauswahl

Dessert:

1 Glas griechischer Joghurt mit Nüssen u. Honig
19,90 € pro Person
16,90 € pro Person ohne Mezedes



American Burger Menü

Burger als Bausatz

Pulled Pork (selbstgemacht)

BBQ Sauce, Rucola

Schinkenbraten

Cocktailsauce, Krautsalat

Hähnchensteak

Sour Creme, Coleslaw Salat

Vegetarische Burger auf Wunsch

z. B. Gemüse Patties mit Cheddarkäse

Couscous Patties mit Hüttenkäse

Falafel Patties mit Minz-Joghurt-Dip

Frische Burgerbrötchen vom Bäcker

9,90 € pro Person

Mexican Amigos

ab
15 Pers.

Starter

Gebratene Maiskolben

Datteln im Speckmantel, marinierte Chili-Pilze

Gebratene Peperoni mit Cheese-Creme gefüllt

Scampi mit Knoblauch-Creme

Hauptmenü

Rinderhüftsteaks in Pfeffer-Sauce

Hähnchenstreifen mit Mais und Bohnen

Enchiladas mit Gemüsestreifen und Cheddar

Spare Ribs, Chicken Nuggets mit Dip

Bratkartoffeln, Wedges

Mexican Gemüse, frische Salatauswahl

19,90 € pro Person

16,90 € pro Person ohne Starter



Traditionell
und
Saisonal

Bayrisch rustikal

„Mia San Mia“

Obazda mit Baguette u. Laugengebäck

Backschinken

Hähnchenrahm mit Schwammerl

Mini Haxen

Bratkartoffeln

Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln

Sauerkraut, Bohnensalat

14,50 € pro Person

Omas Grünkohlschmaus

Frische und geräucherte Mettwurst

Kasseler und Rippen

Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

mit Oldenburger Grünkohl

12,50 € pro Person



Bestes BBQ vom Holzkohle Grill

Grillfleisch und Würstchen nach Wahl
(u.a. Rinderhüftsteak, Schweinefilet u.s.w.)
Gemüsespieße mit Grillkäse
Gemüse Patties (*selbstgemacht*)
Salsa, Tsatsiki
Hummus aus getrockneten Tomaten
Senf, Ketchup
Auswahl aus unserem
Antipasti und Tapas Angebot
Pasta mit Basilikumpesto
Frische Kartoffelspalten (*vor Ort frittiert*)
Sommerliche Salatauswahl, Baguette
Dessert Ihrer Wahl
Grillpersonal, Grill, Geschirrverleih, Reinigung

20,90 € pro Person

ab
50 Pers.

Bestes BBQ aus dem Food Trailer

Pulled Pork Burger, Rucola, BBQ-Sauce
Beef Burger, Cheddar Käse, Salat
Dänische Remoulade
Hähnchen Burger mit Salat und Salsa
Gemüseburger mit Salat, Tomate Sour-Creme
Bratwurst, Currywurst
Pommes, Majo, Ketchup
Kartoffelsalat, Nudelsalat, Möhrensalat
Gurkensalat, Frühlingssalat mit Feta

16,90 € pro Person

ab
50 Pers.



Dessertauswahl

Schokoladen Mousse
Panna Cotta mit Himbeerspiegel
Baileys Mousse
Tiramisu
Herrencreme
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Kirschtraum mit Amarettini
Heidelbeertraum
Marmormousse
Griechischer Joghurt mit Nüssen und Honig
Beerencocktail mit Quark-Sahne (Saison)
Beeren-Tiramisu (Saison)

2,60 € pro Pers. zum Sattessen

2,00 € Dessert im Portionsglas



Sonstiges

Menüs für weniger als 15 Personen
können nur mit bis zu zwei Sorten Fleisch
und zwei Beilagen zusammengestellt werden.

Geschirrverleih, Geschirr u. Gerätereinigung: 2,00 € pro Person

Wird kein Geschirrverleih in Anspruch genommen,
müssen die Gerätschaften gereinigt zurück gebracht werden.

Die Rechnung ist bei Lieferung, Abholung, Rückgabe sofort zu bezahlen.
(ausgenommen Firmenkunden)
Bei Aufträgen über 1000,- € müssen wir um eine Anzahlung von 30% bitten.

Evtl. Liefer- und Abholgebühren nach Absprache

Angabe der Personenanzahl: 5 Tage vor dem Event
(Reduzierung ist danach nicht mehr möglich!)

Sämtliche Preise in der Broschüre sind Endpreise
inklusive der zur Zeit gültigen Mehrwertsteuer von 19% bzw. 7%.

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte aus unserem
Beiblatt oder fragen Sie das Personal.

Termine für Buffetbesprechungen oder Geschirrrückgabe
nach Absprache.



Schmitz

ATERING PARTYSERVICE

Regionale Produkte
vom Kürbis bis
zur Kartoffel
von unserem
Landwirt Bolte
aus Kloster Oesede



Vockenhof 16
49124 Georgsmarienhütte
Tel. 0 54 01 / 46 74 3



Besuchen Sie uns:
facebook.com/partyserviceschmitz