

Schmitz

CATERING PARTYSERVICE



auch
Vegetarisch
oder
Vegan

Auf
Traditionelles
kann man bauen
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 Gammerschmaus

...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
Karamellierte 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 Blattpetersilie
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 selbstgemacht

Brötchen • Canapés • Bruschetta

1/2 Brötchen verschieden belegt

Weizen
Mehrkorn

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

Weizen
Mehrkorn

Canapés hochwertig belegt
Bruschetta





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



Alles frisch
aus eigener
Herstellung

Fingerfoodmenü

Orientalische Couscoubällchen-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





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)



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

Menü
2

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

Unser Klassiker

Menü
3

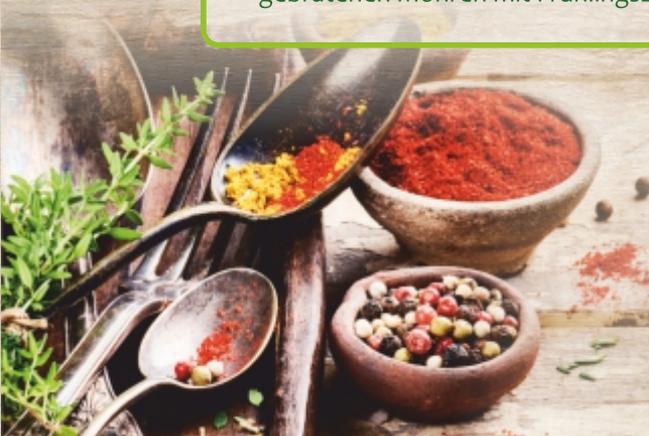
Paprika-Rahmröllchen
(Schweine-Rouladen mit Speckbohnen gefüllt)
Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen
Hähnchenschnitzel
Mariniertes Hähnchensteak
Kroketten, Kartoffelgratin
Spätzle (selbstgemacht)
Gemüse, gemischte Salate

Menü
4

Schweineschnitzel
Hähnchenschnitzel
Jägersauce
Zigeunersauce
Bratkartoffeln
Kartoffelgratin
Gemüse oder Salat



Wir verarbeiten regionale Produkte



Menü
5

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

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

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

ab
20 Pers.

Pastamenü Mailand

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

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

...eine
Reise
um die
Welt

Der kleine Grieche

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

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.

Griechisches Buffet

ab
15 Pers.

Griechische Mezedes:

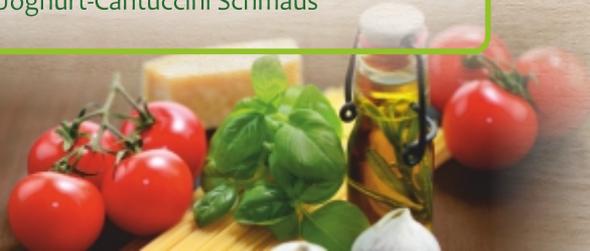
Gebratene Peperoni, Oliven, eingelegte Zucchini
Gefüllte Spitzpaprika mit Feta-Creme
Gefüllte Kirschtomaten
Auberginenhummus, Paprikahummus
Baguette

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



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

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



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

Omas Grünkohlschmaus

Frische und geräucherte Mettwurst

Kasseler und Rippen

Bratkartoffeln und Salzkartoffeln

mit Oldenburger Grünkohl



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

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

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*)



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.



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