

PRO PERSON

VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Broccoli-Kartoffelgratin 5,50 €

Portion ca. 300g

Kartoffelgratin 4,50 €

Portion ca. 300g

Tomaten mit Basilikum 5,90 €

und Mozzarella überbacken

Überbackenes Gemüseschnitzel 9,90 €

mit gemischtem Salat, dazu Reis

Griechischer Nudelauflauf 9,90 €

dazu Gemüse und Oliven mit Käse überbacken

PRO PERSON / SAISONBEDINGT

DESSERT-VARIANTEN

Rote Grütze 4,90 €

mit Vanillesoße

Obstsalat 5,50 €

aus frischen Früchten

Mousse au Chocolat 5,50 €

dunkel oder hell

Panacotta 5,50 €

mit Fruchtmark

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer

AB 10 PERSONEN / PRO PERSON

PASTA

Breite Bandnudeln 10,90 €

in einer Lachs-Sahnesoße mit frischen Blattsalaten und Dressing

Griechischer Nudelauflauf 10,90 €

mit Gemüse, Oliven und Gyrosfleisch

Lachslasagne 11,90 €

mit Blattspinat und Käse überbacken

Lasagne »Bolognese Art« 9,50 €

ca. 400g

AB 8 PERSONEN / PRO PERSON

KALTE VORSPEISEN

Antipasti 14,90 €

Schalotten eingelegt, hausgemachte Champignons, Oliven in Knoblauchöl, Paprika, Zucchini, Auberginen, Artischocken, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Melone mit Schinken und Vitello Tonato vom Braten

Avocado Canapées 7,50 €

Birnenspalten mit Frischkäse 7,50 €

Lachsröllchen mit Thunfisch 9,50 €

Parmaschinken mit Honigmelone 8,50 €

AB 10 PERSONEN / PRO PERSON

KALTE KÜCHE

Geräucherte Putenbust – kalt 13,90 €

mit Farmer-Waldorfsalat, bunt mit frischen Früchten garniert dazu Cocktailsoße und Brotsorten

Roastbeef – kalt 16,90 €

garniert mit Mixed Pickels, Remouladensoße dazu Bratkartoffeln

Leckere Cocktail-Häppchen 12,90 €

Belegt u.a. mit Katenschinken, Lachs, Aal, Roastbeef und Käse auf frischem Weizen- und Vollkornbrot (pro Pers. 5 Häppchen)
Anderer Belagwunsch nach Absprache möglich

Delikatess Party Schnitten »Rustikal« 13,90 €

Frische Meterbrot- und Vollkornschnitten belegt u.a. mit Bratenkasseler, ger. Putenbrust, Mett, Käse, Katenschinken, Krabbensalat (pro Pers. 6 Schnitten)
Anderer Belagwunsch nach Absprache möglich

Delikatess Party Schnitten »Lukullus« 16,90 €

Frische Meterbrot- und Vollkornschnitten belegt u.a. mit Räucheraal auf Rührei, Räucherlachs mit Meerrettich, Roastbeef, Schweinefilet-Medaillons, Nordseekrabben, Salat, versch. Käsesorten bunt garniert (pro Pers. 6 Schnitten)
Anderer Belagwunsch nach Absprache möglich

AB 8 PERSONEN / JE 1/4 LITER / PRO PERSON

DELIKATE SUPPEN

Spargel-Cremesuppe 5,50 €

mit Fleischklößchen

Broccoli-Cremesuppe 5,50 €

Turiner-Lauchsuppe 5,50 €

Rinder-Kraftbrühe »Royale« 5,50 €

mit Einlage

Basilikum-Tomatencremesuppe 5,50 €

Zucchini-Cremesuppe 5,50 €

Büsumer-Krabbensuppe 7,90 €

AB 10 PERSONEN / JE 1/2 LITER / PRO PERSON

EINTÖPFE / SUPPEN

Pikante Gulaschsuppe 5,90 €

mit Champignons und Paprikastreifen

Holsteiner Erbsensuppe 4,90 €

mit Wursteinlage

Holsteiner Kartoffelsuppe 4,90 €

mit Kochwurstscheiben

Lieferbedingungen

Der Rechnungsbetrag ist bei Lieferung in Bar zu entrichten. Andere Zahlungsmöglichkeiten sind nach Absprache möglich.

Lieferung innerhalb von 10 km frei Haus.

Essenszahlreduzierungen können bis zu zwei

Werktagen vor Liefertermin berücksichtigt werden.

Schmidt
EVENT

PARTYSERVICE
FÜR JEDEN ANLASS



AB 10 PERSONEN / PRO PERSON

WARME SPEISEN

Ratsherrenteller 1 Rinderfiletsteak, 1 Schweinefiletsteak, mit versch. Edelgemüse dazu Sauce Bernaise und Bratkartoffeln	18,90 €	Rinder-Schmorbraten mit Gemüse, Bratensoße und Salzkartoffeln	17,90 €
Putenbrust- und Burgunderbraten mit Rot- und Rosenkohl, Soße und Salzkartoffeln	16,90 €	Chinapfanne wahlweise mit Schweine- oder Geflügelfleisch, Chinagemüse in pikanter Soße dazu Reis	11,50 €
Chili con Carne — pikant mit Olivenbrot	11,90 €	Sauerfleisch vom Schwein »Hausmacher Art« mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	11,90 €
Geräucherte Putenbust — warm mit Ananaskraut und versch. Brotsorten	13,90 €	2 Rinderrouladen »Hausfrauen Art« mit Gemüse, Soße und Salzkartoffeln	18,90 €
Rinderfiletspitzen »Stroganoff« mit gemischtem Salatteller und Butterspätzle	17,90 €	Grünkohlplatte »Holsteiner Art« Deftiger Grünkohl mit Kochwurst, Kasseler und Schweinebacke, dazu Röstkartoffeln — in satt	13,80 € 15,80 €
Spanferkelbraten — satt wahlweise mit Ananaskraut oder Specksauerkraut, Bratensoße und Brotsortiment	11,90 €	Geschmorte Gänsekeule mit Rotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln	19,90 €
Pfannengyros vom Schwein mit Krautsalat, Tzatziki, dazu Reis oder Fladenbrot	11,90 €	Wildschweinbraten »Waidmanns Art« in Preiselbeersahnesoße, dazu Rotkohl, Waldpilze, gefüllte Birne mit Preiselbeeren und Salzkartoffeln	18,90 €
Spießbraten »Griechische Art« pikant gewürzt, Salatplatte, Tzatziki und Fladenbrot	11,90 €	Geschmorte Puten-Oberkeule mit versch. Gemüse, Rahmsoße und Salzkartoffeln	18,90 €
Sauerbraten »Rheinische Art« mit Backobst, herzhafter Soße, Bohnen, Kartoffelklößchen, Kartoffeln	16,90 €	Hirschkalbsbraten »Försterin Art« in Sauerrahmsoße mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Waldpilzen, gefüllte Birne mit Preiselbeeren und Salzkartoffeln	19,90 €
»Der Bayerische Abend« Schweinshaxen, Backschinken, Würst'l, Leberkäs, Sauerkraut, Kartoffelpüree, Brezel dazu Krautsalat, Speckkartoffelsalat, Brotkorb und Griebenschmalz	15,90 €	Geschmorte ½ Ente in Orangensoße mit Schmorapfel, Rotkohl, Rosenkohl und Salzkartoffeln	16,90 €

AB 10 PERSONEN / PRO PERSON

KALTE BUFFETS »REGIONAL«

Bauernbuffet »Rustikal« u.a. mit Katenrauch-Mettwurst, Braten-aufschnitt, Leberpastete, ger. Putenbrust, Mettbällchen, hausgem. Sauerfleisch, gef. Tomaten, Party-Frikadellen, Kochschinkenröllchen mit Stangenspargel, rustikale Käseplatte, versch. Salate, div. Brot- und Brötchensorten und Butter	16,90 €
Skipper-Buffer »Maritim« u.a. mit gefüllten Eiern, Göteborger Herings-Cocktail, versch. Räucherfisch Spezialitäten, sowie Räucheraal, Räucherlachs, rosa Roastbeef mit Meerrettich, Schweinefilet-Medaillons, ger. Putenbrust, Holst. Katenschinken, Geflügel-salat, versch. Käsesorten, div. Brot- und Brötchensorten und Butter	19,90 €
Exklusiv-Buffer »Feinschmecker« AB 20 PERSONEN / PRO PERSON u.a. mit Hummer, Scampis in Aioli, Frutti de Mare, Graved-Lachs, Kräuter-Matjesfilet, Parmaschinken an Honigmelone, Damwildfilet-Medaillons, Roastbeef mit Meerrettich, ger. Putenbrust auf Ananas, Kochschinkenröllchen mit grünem Spargel, internationale Käseplatte mit versch. Salaten, div. Brot- und Brötchensorten und Butter	29,90 €
Käse-Igel auf Ananas pro Stück für etwa 5 Personen	25,00 €

AB 10 PERSONEN / PRO PERSON

KALTE BUFFETS »MEDITERAN«

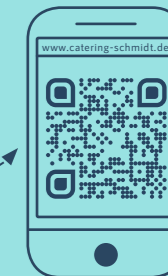
Buffer »Fingerfood Italien« Hähnchenbrustspieß »Hawaii«, Garnelenspieß, Party-Frikadellen, Schweinefilet-Medaillons, Lachsrollchen, Frischkäse auf Pumpernickel, Tomaten-Mozzarellaspieß, Gemüsesticks mit Kräuter-Dip und ein gemischtes kleines Brotsortiment	16,90 €
Buffer »Fingerfood Portugal« Satespieße mit Sweet-Chilisoße, Mozzarella-spieße, gefüllte Jalapenoschoten mit Cheddar-käse, Grissini mit Parmaschinken, Käsesticks, Pflaumen im Speckmantel, Melonenspieß mit Parmaschinken, Garnelenspieße mit Cocktailsoße und ein gesmishtes kleines Brotsortiment	17,90 €
Buffer »Gourmet kalt-warm« Geräucherter Lachs mit Sahnese, Matjes-röllchen auf Apfelscheiben mit Preiselbeersahne, Hummerkrabben in Knoblauchöl, Melone mit Schinken, Roastbeef mit Remoulade, Putenbrust im Knuspermantel, mediterranes Salat-buffer, Schweinefilet in Tomaten-Ruccolasoße und Kartoffelgratin, internationale Käseplatte, gemischter Brotkorb, Butter, Mousse au Chocolat	26,90 €
Buffer »Maranello« & Vorsuppe nach Wahl AB 20 PERSONEN / PRO PERSON Antipasti, Tortellini in Schinkensahnesoße, Lasange, Schweinefilet in Tomaten-Ruccolasoße, gebratener Lachs mit Pinienkernen, Thymian-Kartoffeln, italienische Gemüseplatte, Salat Capricciosa, Ciabatta, Kräuter-Dip, italienische Käseplatte, Brot und Butter	27,90 €

SCHMIDT EVENT UG

Lise-Meitner-Str. 1-7
24223 Schwentinental

info@catering-schmidt.de
www.catering-schmidt.de

Telefon: 04307 900 124
Mobil: 0151 116 160 95



LEIHSERVICE FÜR IHRE FEIER

- Geschirr**
 - Teller: 1 € / Bestecke: 1,50 €
 - Andere Geschirrvarianten auf Anfrage
 - Nicht gereinigt zurück mit Aufpreis (0,50 € pro Stck.)
- Partyequipment**
 - Tische / Stühle: Preis auf Anfrage
- Geschultes Fachpersonal**
- Beratung auch vor Ort**

