



SCHULTE
BETRIEBS CATERING

CATERING





CATERING

Sehr geehrter Kunde,

als Anlage erhalten Sie die zur Zeit gültige Speisekarte für die Gästebewirtung.

Dieses Angebot kann auf Anfrage jederzeit um saisonale oder spezielle Gerichte ergänzt werden. **Hierfür ist jedoch eine rechtzeitige Vorbestellung erforderlich.**

Die folgenden Seiten unseres Cateringangebotes sind nur ein kleiner Auszug aus dem, was wir anbieten.

Die nachstehenden Menüs und Buffets sind Beispiele und können auf Wunsch weiterentwickelt werden.

Haben Sie ein eigenes spezielles Thema, ein besonderes Motto ?

Da Buffets und manche Serviceleistungen so individuell sind wie Ihre Gäste, die Sie bewirten möchten, würden wir uns gerne mit Ihnen zusammensetzen und persönlich Ihre speziellen und „maßgeschneiderte“ Wünsche besprechen.

Zu erreichen sind wir ganztägig unter der Nummer 05451-5448570.

Für unangemeldete Gäste empfehlen wir eine individuelle Menüabsprache aus den jeweiligen Tagesangeboten mit dem Küchenchef vor Ort.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen einen „Guten Appetit“.

Ihr SCHULTE Betriebs Catering - Team



ETAGENSERVICE

Gebäck / Süßes

| | |
|---------------------------------|-------------|
| Celebrations | 263 g Paket |
| Butterblätter | 125 g Paket |
| Ohne Gleichen Vollmilch | 125 g Paket |
| Messino Zartbitter | 125 g Paket |
| Süße Lust | 200 g Paket |
| Selection | 500 g Paket |
| Prinzenrolle | 100 g Paket |
| Dänisches Buttergebäck..... | 500 g Dose |
| Cigarette russes | 100 g Paket |
| Gebäckmischung „Exquisit“ | 400 g Paket |
| Gebäck, lose | Schale |

Säfte / Getränke

| | |
|-----------------------------|------------------|
| Orangensaft, 100 % | 0,20 ltr Flasche |
| Apfelsaft..... | 0,20 ltr Flasche |
| Traubensaft | 0,20 ltr Flasche |
| Johannisbeersaft..... | 0,20 ltr Flasche |
| Cola / Fanta / Sprite | 0,25 ltr Flasche |
| Mineralwasser | 0,25 ltr Flasche |
| Mineralwasser | 0,70 ltr Flasche |

Heißgetränke

| | |
|-------------|-------|
| Kaffee..... | Kanne |
| Tee..... | Kanne |
| Kakao | Tasse |
| Kakao | Kanne |
| Milch..... | Tasse |
| Milch..... | Kanne |



ETAGENSERVICE

Kuchen

Plunder, gemischt

Hefeteile (Rosinenschnecke, Apfeltasche, etc.)

Plunder mit Obst

Berliner

BienenstichBlech (50 x 80)

BienenstichStück

ButterkuchenBlech (50 x 80)

ButterkuchenStück

StreuselkuchenBlech (50 x 80)

StreuselkuchenStück

Obstschnitte (Apfel, Pfirsich, Himbeer, gemischt oder saisonal)

Sahneteile (Schwarzwälder, Cappuccino, Joghurt-Törtchen und viele mehr)

Portion Sahne

Kaffee/Tee etc.

Kaffeesahne/ZuckerstikStück

Kondensmilch340 g Tetrapack

Zucker1 kg Paket

Kandis „Kluntje“1 kg Paket

Würfelzucker500 g Paket

Süßstoff650 Stück

Eduscho Kaffee500 g Paket

Jakobs Krönung500 g Paket

Bünting Tee, div. Sorten25 x 1,75 g

(Kamille, Hagebutte, Pfefferminz, Früchte, Rooibostee etc.)

Sonstiges

Allzwecktuch1 Stück

Spülmittel1 ltr Flasche

Tischdecke, Fließ DuniRolle 40 x 1,25 m

Servietten, einfach500 Stück

Servietten Duni, farbig30 Stück

Teelichter10 Stück

Kaffeefilter Melitta, 1 x 440 Stück

Gerne decken wir auch Ihre Konferenzräume nach Ihren Vorstellungen ein.
Hierfür berechnen wir als erhöhten Personalaufwand pro angefangene
½ Stunde



„FÜR DEN EILIGEN GAST“ ODER KURZFRISTIGER GÄSTESERVICE

In unserem Betriebsrestaurant halten wir stets ein reichhaltiges Sortiment an Speisen, Getränke, Salate und Desserts für Sie bereit.

Haben Sie in Ihrem Hause kurzfristig Gäste zu bewirten, dann rufen Sie bitte unser Servicepersonal an und fragen nach den jeweiligen „a la Carte“ zubereiteten Menüs.

Wir beraten Sie gerne und stellen Ihnen Ihr Menü nach Ihren Wünschen kurzfristig zusammen.

Gerne reservieren wir für Sie einen Tisch im Gästebereich und decken diesen auf Wunsch auch für Sie ein.

Tagesmenü als Gästemenü am eingedeckten Tisch

Tagesmenü als Gästemenü in Selbstbedienung



FRÜHSTÜCKSANGEBOT

Ein guter Start in den Tag

Einfaches Frühstück

- 1 Mehrkornbrötchen und 1 Weizenbrötchen
- Butter/wahlweise Margarine
- 3 verschiedene Aufschnittsorten nach Wahl (Salami, roher Schinken, gekochter Schinken, Zwiebelmett, Fleischsalat, Mortadella, Leberwurst oder Kasseler)
- Marmelade und Nutella
- Gouda und Brikäse
- 1 gekochtes Ei
- Gewürzgurke
- wahlweise 1 Tasse Kaffee oder Tee

Gourmetfrühstück

- 2 Mehrkornbrötchen und 1 Weizenbrötchen
- 1 Buttercroissant
- Butter / wahlweise Margarine
- 3 verschiedene Aufschnittsorten nach Wahl (Salami, roher Schinken, gekochter Schinken, Zwiebelmett, Fleischsalat, Mortadella, Leberwurst oder Kasseler)
- Marmelade, Nutella und Honig
- Gouda, Brie und Frischkäse
- Forellenfilet und Räucherlachs mit Sahnemerretich
- wahlweise Kräuterrührei oder Spiegelei
- Mozzarella mit Tomate und Basilikum
- frisches Gemüse und Gewürzgurke
- Joghurtdessert mit frischen, saisonalen Früchten
- Orangensaft
- wahlweise Kaffee / Tee / Kakao oder Milch



BRÖTCHEN/SCHNITTCHEN/CANAPE`S

½ Brötchen (einschließlich Dekoration)

belegt z.B. mit Salami, Käse, Mett, Camembert, Ei etc.

½ Brötchen (einschließlich Dekoration)

höherwertig belegt, z.B. mit Schinken, Lachs, Kasseler, Hähnchenbrust, Matjes etc.

Schnittchen (einschließlich Dekoration)

gemischt belegt

Canape`s

haben einen Durchmesser von ca. 45 mm und werden aus weißem oder dunklem Brot ausgestochen, bunt belegt und festlich garniert, z.B. Schinkentaler, Räucherlachsschnitte oder Matjeshappen



VORSPEISEN

Räucherlachs auf Kartoffelpuffer

mit Honig-Senf-Dipp und Blattsalat

Krabbencocktail mit Cocktail-Dressing

dazu Toastbrot und Kräuterbutter

Honigmelone mit echtem Fjord – Lachs

Toast und Kräuterbutter

Geräuchertes Forellenfilet im Salatbett

mit Preiselbeersahneerrettichsauce

Hähnchenbruststreifen auf Blattsalat

Balsamico-Dressing

Kleiner gemischter, bunter Salat

Tomatencremesuppe mit Basilikumstreifen

Gemüsecremesuppe

Gulaschsuppe

Französische Zwiebelsuppe

mit Käsegratin überbacken

Hühnerbrühe

mit Eierstich und Spargel

Rinderkraftbrühe

mit Einlage

Zu den Suppen reichen wir auf Wunsch Stangenweißbrot oder Toast.



HAUPTGERICHTE - FLEISCH

Tournedos Prinzess

Schweinefilet mit gebratenen Champignons, grünen Bohnen im Speckmantel und Kartoffelplätzchen

Zarte Schweinefiletmedaillons

in feuriger Pfefferrahmsauce mit grünen Bandnudeln und Tomate – Mozzarella

Saftiges Schnitzel vom Schwein

mit Champignonrahmsauce, Kroketten und ein gemischter Salat (Dressing nach Wahl)

2 Rinderrouladen „Hausfrauen Art“

mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Pfeffertopf „a la Stroganoff“

Rinderfiletstreifen mit Zwiebeln, Bauchspeck, Champignons, Paprikastreifen in Sauerrahmsauce, dazu Kräuterreis und ein frischer Salat

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel oder „natur“

mit Broccoliröschen, Sauce Hollandaise und Rosmarinkartoffeln in Butter geschwenkt

Piccata Milanese

Hähnchenbrust in Parmesan-Eihülle auf fruchtiger Tomatensauce mit Blattspinat und geschmorten Kartoffeln

Putenschnitzel „Maharani“

in Mandeln gebraten, mit in Bierteig gebackenen Früchten, Currysauce und Butterreis



TOASTGERICHTE

Toast „Don Carlos“

Schweinesteak mit frischen Paprikastreifen und Champignons in feuriger Sauce

Toast „Kalifornisch“

Schweinesteak mit gebratenen Bananenscheiben, Ananas, Apfelstücken, Mandarinen und Sauce Choron

Schweinefilet auf Toast

mit Stangenspargel und Sauce Hollandaise überbacken

Toast „Westfälische Art“

Schweineschnitzel mit gebratenen Champignons, Speck und Spiegelei

Schweizer Herrentoast

gekochter Schinken und Ananas mit Käse überbacken

VEGETARISCH

Bunte Gemüsepfanne in Sahnesauce

mit Gouda überbacken, dazu grüne Bandnudeln

Pilzpfanne

mit Zwiebeln und Tomaten, mit Mozzarella überbacken, dazu Schupfnudeln

Penne – Nudeln in Gorgonzolasauce

mit Broccoliröschen und Tomaten



DESSERT

Herrencreme (mit Rum)

bayrisch Creme

Weinschaumcreme (mit Rot-/oder Weißwein)

Früchtecreme (z.B. Himbeer, Ananas ...)

Schokoladencreme

Baileyscreme

Früchtepannacotta (Sahnedessert)

Obstsalat

Mascarponecreme

Tiramisu

Quarkspeise

Fruchtjoghurt

Saisonale Fruchtspeisen

Selbstverständlich können die Nachspeisen auch ohne Alkohol hergestellt werden. Bei der Herstellung unserer Nachspeisen verwenden wir Gelatine, welches bitte Berücksichtigung bei der Bewirtung muslimischer Gäste finden muss.



BUFFET

kleines Buffet (ab 5 Personen)

- Fleischplatte (kleine Partyschnitzel vom Schwein, Partyfrikadellen und gebratene Hähnchenbrust „natur“)
- gemischter Salat mit zwei Dressings Ihrer Wahl
- wahlweise Kartoffelsalat, Nudelsalat oder Geflügelsalat
- Herrencreme
- Partybrötchen

Schlemmerbuffet (ab 10 Personen)

- Fleischplatte (Filet vom Schwein, kleine Partyschnitzel, Partyfrikadellen und Hähnchenbrust an einer Mandelkruste)
- Fischplatte (Forellenfilet, Räucherlachs, Bratheringe, Matjes und Krabben)
- Käseplatte
- Schinken auf Honigmelonenspalten
- Spargelröllchen mit gekochtem Schinken
- 2 Dippes (Honig – Senf, Preiselbeer-Sahne-Meerrettich)
- Partybrötchen
- Butterteller
- gemischter Salat mit zwei Dressings Ihrer Wahl
- wahlweise Kartoffelsalat, Nudelsalat oder Geflügelsalat
- Nachspeise Ihrer Wahl (z.B. Früchtepannacotta, Rotweincreme etc.)



ANTIPASTI

ab 15 Personen

besteht aus kalten Platten und zur Auswahl steht:

- Tomaten – Mozzarella
- Pestohähnchen
- Hähnchestreifen in Tomatenkruste
- hauchdünne Scheiben vom Kräuterbraten (Schwein)
- Mariniertes Seehecht
- gegrillte Auberginen
- Mediterran eingelegtes Gemüse
 - Paprika
 - Zucchini-scheiben
 - frische Champignonköpfe
 - geschmorter Chicoree
 - Ofentomaten
 - Balsamico Zwiebeln
 - Peperoni
 - süß - saure Fingermöhren
 - Oliven, grün und schwarz
- getrocknete Tomaten
- Feta im Schinkenmantel
- Thunfisch
- gefüllte Champignonköpfe (wahlw. mit Aioli oder Paprikacreme)
- Shrimps in Zitrone und Olivenöl



FINGERFOOD

Gebratene Garnelenspieße

Pangasius im Kartoffelnest

Chicken Double Stick Mediterran

Chicken Pineapple Stick

Chicken Wings würzig mariniert

Röstitaler mit Lachs- oder Schinkenstreifen

Partyfrikadellen

Rindfleischspießchen

Schweinemedallions

kleine Partyschnitzel

Hähnchennuggets

Räucherschinken auf Honigmelone

Kleine Wraps gefüllt mit Salat und Hähnchenbrust

kleine Wraps gefüllt mit Salat und Räucherlachs / Thunfisch

Hähncheninnenfilets

Tomaten Mozzarella Spieß mit Basilikum und Oliven

Käsehäppchen mit Weintrauben

Schwarzbrot – Käsespieße

Matjes – Tomatenröllchen

Unsere Restaurantleitung vor Ort wird Sie jederzeit gerne bei der Auswahl und Zusammenstellung der Speisen beraten.

Alle Fingerfoods servieren wir auf Platten und reichen dazu verschiedene Dips. Fingerfood servieren wir Ihnen gerne ab 10 Personen.

Wir empfehlen für einen kleinen Snack 5 - 7 Häppchen pro Person.

Für eine Veranstaltung, bei der ausschließlich Fingerfood serviert wird, empfehlen wir Ihnen 10 – 12 Häppchen pro Person.



AMERIKANISCHES BUFFET

ab 45 Personen

Fleischgerichte

- Spare-Rips
- Chicken Wings
- Chicken Nuggets
- Schweinesteaks
- Hamburger - Station (zum selber zusammenstellen)
- Hot Dog - Station (zum selber zusammenstellen)
- Chili con carne

Beilagen

- Potatoe Wedges
- Drillings - Ofenkartoffeln
- Tomatenreis
- Knoblauchbrot

Vegetable Barbeque

- feurig scharfe Gemüsepfanne (Staudensellerie, Zucchini, Paprika, Champignons, Zwiebeln, Baby-Mais und Kidneybohnen)
- Maiskolben mit Kräuterbutter
- Weizentortilla mit einer vegetarischen Füllung aus Gemüse, mit Käseüberbacken
- gebratene Käsezwiebeln mit frischen Kräutern

Saucen

- BBQ - Sauce/wahlweise feurige Salsasauce
- Sour creme
- Ketchup/Mayo

Salatbeilage

- Caesar Salad (Mexikanischer Salat mit geriebenem Parmesan und Knoblauchcroutons an American Dressing)

Dessert

- Marshmallowcreme
- Schoko-Donuts
- Popcorn-Eis



BAYRISCHES BUFFET

ab 30 Personen

Fleischgerichte

- Krustenbraten/wahlweise Schweinshaxe
- Weißwürstchel
- Leberkas
- Nürnberger Bratwürstchen

Saucen

- Burgundersauce
- Pilzrahmsauce

Beilagen

- Kartoffelstock mit Rauchspeck, Zwiebeln und Rosmarin
- Semmelknödel / wahlweise bayerische Brezenknödel
- Gemischter Brotkorb mit Griebenschmalz und Butter
- Brezeln
- frische Röstzwiebeln
- süßer Senf

Gemüsebeilagen

- Sauerkraut
- Blaukraut
- Wirsing

Salatbeilagen

- bayrischer Kartoffelsalat
- Rindfleischsalat
- Krautsalat

Nachspeise

- Originale bayrisch Creme mit saisonalen Früchten
- Grießflammerie auf Erdbeerkompott
- rustikales Käsebrettl



GEFLÜGELBUFFET

ab 25 Personen

Fleischgerichte

- Hähnchen-Ananasragout in Asiasauce
- Hähnchenbrust „natur“ mit Tomate – Mozzarella überbacken
- Putensteak in Currymantel
- Hähnchenschnitzel „Kiew“
- Hühnerfrikassee

Beilagen

- Kräuterreis
- Potatoe Wedges
- Penne – Nudeln
- Kroketten
- Baguettebrot und Butterteller

Saucen

- Currysauce mit Früchten
- Thaisauce
- Geflügelrahmsauce

Gemüsebeilagen

- geschwenktes Pfannengemüse „Asiatische Art“
- Zucchini-Auberginen-Auflauf in Gorgonzolasauce,
- wahlweise Sahnesauce

Salatbeilage

- bunter Reissalat
- Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse

Dessert

- Vanillecreme mit Eierlikör und Sahne
- Orangen-Panna cotta



GRIECHISCHES BUFFET

ab 30 Personen

Fleischgerichte

- Gyros
- Souvlaki
- Schweinemedallions
- Lammfilet

Fischgerichte

Lachssteak

Scampi

Saucen

- Metaxasauce
- Chili-Tomatensauce
- Curry-Sahnesauce
- Zaziki

Beilagen

- Basmatireis
- Kartoffeln nach griechischer Art
- Pommes frites
- Oliven, Peperoni, frische Zwiebelringe
- Knoblauchbrot

Gemüsebeilagen

- Gebratenes Mischgemüse
(Zucchini, Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Champignons)

Salatbeilage

- griechischer Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Fetakäse, Olivenöl und Oregano
- Nudelsalat „griechische Art“ mit Schafskäse, Oliven, Rucola und Mais

Dessert

- Griechischer Joghurt mit Honig und Mandeln
- Tiramisu



GRILLBUFFET

ab 30 Personen

Fleischbeilagen

- marinierte Schweinerückensteaks
- Hähnchenbrust „natur“ in Currymarinade
- Bratwurstschnecken
- Nürnberger Rostbratwürstchen
- Bauchspeck
- Fackeln
- Schaschlikspieße
- gefüllte Steaktaschen (z.B. mit Zwiebeln, oder Gyros u.v.m.)

Fisch

- Lachssteak mit Dillbutter
- würzige Garnelenspieße

frische Salatauswahl

- Krautsalat
- Kartoffelsalat (norddeutscher oder bayrischer)
- Nudelsalat (Indisch, Thai oder Italienisch)
- Möhren-Ingwersalat
- Gurken-Apfelsalat
- Waldorfsalat
- Reissalat
- Selleriesalat
- knackiger Blattsalat mit einer Auswahl an 2 hausgemachten Dressing

Warme Sättigungsbeilage

- geschmorte Cajun-Kartoffelspalten aus der Pfanne
- gebratene Champignons
- Paprikareis, wahlw. Krokette

Vegetarisch

- gebratenes Gemüse (Maiskolben, Karotten, Auberginen, Zucchini)
- gefüllte Champignons
- Gemüsespieße
- überbackene Tomaten
- Fetapäckchen
- Raclette-Kartoffeln

..... Preis nach Auswahl auf Anfrage



HERBSTLICHES BUFFET

ab 30 Personen

Vorspeise

- Karotten – Curry – Ingwer Suppe
- Kartoffel-Kürbiscremesüppchen mit Räucherlachsstreifen
- Spitzkohlsüppchen mit Speck und Zander

Salate

- Waldorfsalat mit Apfeljulienne und Nüsse
- fruchtiger Spitzkohlsalat
- Weißkohl-Möhrensalat mit Apfelwürfelchen
- Sellerie – Birnen Salat

Beilagen

- Kartoffel – Kürbisröstinchen
- Kartoffel – Wirsingpüree
- Pfannenspätzle/wahlw. Schupfnudeln
- Rosmarinkartoffeln
- Pilzrisotto
- Canneloni, gefüllt mit Kürbis
- Rosenkohl-Kartoffelgratin

Gemüsebeilagen

- Kürbis-Wirsing Auflauf
- gebratener Spitzkohl
- Rotkraut
- Rosenkohl mit Speck
- Rießlingsauerkraut
- gestoftem Wirsing
- Speckböhnchen

Hauptgericht

- pikanter Kräuterbraten
- Wildgulasch mit Preiselbeeren
- Kohlrouladen
- Maispoularde
- Krustenbraten
- Rinderrouladen
- Kürbis- Hähnchencurry
- grobe Bratwurst

Saucen

- Champignonrahmsauce
- Rotwein – Holundersauce
- herbstliche Pflaumensauce
- Birnen-Sellerie-Currysauce

Dessert

- Quarkknödel mit Zwetschgenkompott
- Mousse au Chocolat mit Mandelsplitter
- Bayrisch Creme mit roter Grütze

.....Preis nach Auswahl auf Anfrage



HOCHZEITSBUFFET

ab 35 Personen

Vorspeise

- Hochzeitssuppe mit Spargel, Fleischklößchen, Eierstich und Petersilie

Fleischgerichte

- Rinderrouladen
- Schweinebraten an Champignonrahmsauce
- Hähnchenbrust in Mandeln, mit Früchten in Currysauce

Beilagen

- Kartoffelgratin
- Pfannengeschwenkte Spätzle
- Kräuterreis
- Rosmarinkartoffeln

Gemüsebeilagen

- Bunte Gemüseplatte mit Blumenkohl, Broccoliröschen, Erbsen, Möhren, Spargel, Speckböhnchen und Champignonköpfe

Salatbeilage

- gemischte Salatplatte mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten

Dessert

- Bourbon - Vanilleeis mit heißen Rumkirschen und Sahne
- Herrencreme/wahlweise Schokoladencreme



ITALIENISCHES BUFFET

ab 25 Personen

Fleischgerichte

- Saltimbocca (gebratene Kalbschnitzel mit Parmaschinken und Salbei)
- Hähnchenbrustfilet mit Parmesan-Eihülle
- Schweinebraten auf Tomaten – Knoblauchsugo

Fischgericht

- Lachssteak mit Zitronen-Kräuter-Kruste auf karamellisierten Kirschtomaten

Beilagen

- Farfalloni (Schmetterlingsnudeln) mit Krabben und frische Champignonköpfe in Kräuterpesto geschwenkt
- Kartoffelstampf mit gerösteten Pinienkerne, getrocknete Tomaten und Oregano
- Pfannenspaghetti mit Erdnüssen frischem Rucola und Tomatenwürfel
- Gnocchi in Salbeibutter, Rauchschinken und Rosmarin
- Dreierlei Saucen (Tomatensauce „Napoli“, Gorgonzola, Bolognese)

Gemüsebeilagen

- herzhaftes Ofengemüse (Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Paprika, Tomaten und Paprika)

Salatbeilage

- Toskanischer Bauernsalat mit italienischen Kräutern und mariniertem Feta, dazu ein Orangen-Senf-Balsamicodressing
- Platte mit Tomate – Mozzarella, Parmaschinken, Rauke und frischem Basilikum
- Ciabattabrot

Dessert

- Tiramisu
- italienische Mascarponecreme/wahlw. Panna Cotta



SPARGELBUFFET

ab 30 Personen

Vorspeise

- Spargelcremesuppe mit Hähnchenbruststreifen (oder Räucher- lachs) und Sesam, dazu frisches Baguettebrot
- Spargel-Schinkenröllchen im Rucolabett an Apricodressing
- Spargelflammkuchen, belegt mit Serranoschinken und Tomaten
- Vegetarische Spargel-Wraps

Salate

- Italienischer Spargelsalat mit Feldsalat, Basilikum und Erdbeeren
- Curry-Spargelsalat mit Basmatireis
- Spargel- Kartoffelsalat

Beilagen

- gebratene Pfannengnocchi
- Kräuterreis
- gebratene Kartoffelspalten
- Butterkartoffeln

Hauptgericht

- weißer oder grüner Stangenspargel, klassisch
- panierte Spargelzigarren (in Paresam, Nuss oder Brösel)
- Risotto mit grünem Spargel und geriebenem Parmesankäse
- würziges Spargelfrikassee mit Hühnerfleisch/alternativ Seelachs würfel geschmorte Spargelpfanne (Tomaten, Spargel, Putenfilet)
- Filetgeschnetzeltes vom Schwein
- verschiedene Fleischarrangements (Spargelroulade, Hähnchenbrust „natur“ oder original Wiener Schnitzel)
- rustikales Schinkenbrett mit Knochenschinken und Kochschinken
- Rührei mit frischen Gartenkräutern

Saucen

- Sauce Hollandaise/Fruchtige Currysauce / Gorgonzolasauce
- zerlassene Butter/Champignonrahmsauce

Dessert

- frische Erdbeeren mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne
- Quarkspeise mit sommerleichte Früchte

..... Preis nach Auswahl auf Anfrage



WINTERLICHES MENÜ

ab 25 Personen

Suppe

- Leichtes Kartoffelsüppchen mit einer Creme fraiche Haube

Vorspeise

- Feldsalat mit gebratenen Pilzen, Pinienkerne, Cherrytomaten und Knoblauchcroutons an einem leichten Orangendressing, dazu ofenfrisches Baguette und Butter

Hauptgericht

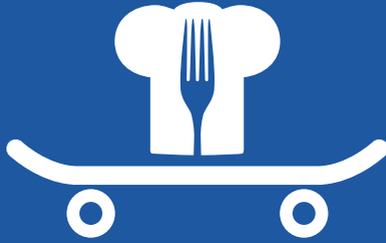
- Hirschgulasch mit Pfifferlingen und Preiselbeeren
- zarte Rinderrouladen
- Schweinelendchen in Pilzrahmsauce

- Apfelrotkohl
- winterliche Gemüseplatte (Blumenkohl, Rosenkohl, Pastinaken und Kohlrabi)

- Semmelknödel/wahlweise Kartoffelgratin
- Petersilienkartoffeln/wahlweise Kartoffelpüree
- Kräuterreis

Dessert

- Bratpfel mit Rosinen und Vanillesauce
- Winterliches Joghurtdessert mit Lebkuchen, marinierten Orangenfilets und Walnüssen
- wahlweise Spekulatius - Tiramisu



SCHULTE

BETRIEBS CATERING

Stöckerstraße 12 | 49477 Ibbenbüren

Tel. 05451 5448570 | info@schulte-betriebscatering.de

www.schulte-betriebscatering.de