



**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

Bienenstich .....Blech (50 x 80)

Bienenstich .....Stück

Butterkuchen .....Blech (50 x 80)

Butterkuchen .....Stück

Streuselkuchen .....Blech (50 x 80)

Streuselkuchen .....Stück

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

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

Portion Sahne

## Kaffee/Tee etc.

Kaffeesahne/Zuckerstick .....Stück

Kondensmilch .....340 g Tetrapack

Zucker .....1 kg Paket

Kandis „Kluntje“ .....1 kg Paket

Würfelzucker .....500 g Paket

Süßstoff .....650 Stück

Eduscho Kaffee .....500 g Paket

Jakobs Krönung .....500 g Paket

Bünting Tee, div. Sorten .....25 x 1,75 g

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

## Sonstiges

Allzwecktuch .....1 Stück

Spülmittel .....1 ltr Flasche

Tischdecke, Fließ Duni .....Rolle 40 x 1,25 m

Servietten, einfach .....500 Stück

Servietten Duni, farbig .....30 Stück

Teelichter .....10 Stück

Kaffeefilter Melitta, 1 x 4 .....40 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

**Krabbenscocktail 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 Dipps (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)
- Marinierter Seehecht
- gegrillte Auberginen
- Mediterran eingelegtes Gemüse
  - Paprika
  - Zucchinischeiben
  - 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
- gestoßtem 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

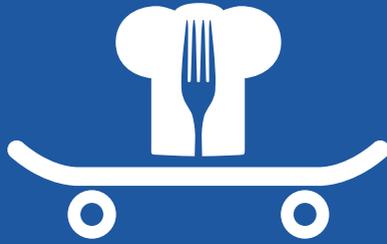
- Feldsalat mit gebratenen Pilzen, Pinienkerne, Cherrytomaten und Knoblauchcroutons an einem leichten Orangendressing, dazu ofenfrisches Baguette und Butter

## 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

- Bratapfel 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](mailto:info@schulte-betriebscatering.de)

[www.schulte-betriebscatering.de](http://www.schulte-betriebscatering.de)