

Herbst/Winterbuffet

Kaltes Buffet

- Putenbrust zart geräuchert an Cumberlandsauce und gefüllten Williams-Birnen
- Rosa gebratenes Roastbeefröllchen mit Chefkoch's Kräuter-Remoulade
- Duett von Schweißguth's hausgebeiztem Lachs
- Melonenspalten mit Schwarzwälder Schinken
- Feldsalat mit Dijon-Senssauce und kross gebratenem Bacon
- Brot-Brötchensortiment, dazu Zwiebelschmalz, Butter und Kräuterbutter

Warmes Buffet

- Schweinefiletmedaillons auf Blattspinat mit Sauce Bernaise und Käseraspeln überbacken
- Zarte Ochsenbäckchen an Rotweinjus
- Rosa gebratene Barberie Entenbrust an Honig-Orangensauce
- Kartoffelklöße
- Kartoffelgratin
- Rotkohl mit leichter Zimtnote
- Mandel-Broccoli

Dessert

- Winterlicher Obstsalat mit Mandelsplitter und Vanillesauce
- Lebkuchenmousse

Ab 20 Personen p.P. 24,90 €

Weihnachtszeit im Pott

Kaltes Buffet

- Schweinefiletmedaillons mit Preiselbeeren
- Kräuter-Hacksteaks auf Apfel-Sellerie-Salat
- Zarte Party-Schnitzel mit Zitronenecke
- Duett vom Räucher- und Gravedlachs an Meerrettich-Dip
- Tranchen von der Hähnchenbrust auf Feldsalat mit Hausdressing
- Tessiner Kartoffelsalat mit Lauch und Cherry-Tomate
- Klassischer Nudelsalat
- Baguette und Partybrötchensortiment, dazu Zwiebelschmalz, Butter und Kräuterbutter

Warmes Buffet

- Kross gebratener Weihnachtsschinken mit Bratensoße
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Champignon-Rahm-Sauce
- Deftiger Grünkohl mit Kassler
- Hauseigene Bratkartoffeln
- Kaiser-Spätzle
- Champagnerkraut

Dessert

- Herrencreme mit Amaretto
- Zimt-Marzipan-Creme

Ab 20 Personen p.P. 19,90 €



SCHWEIßGUTH CATERING

Herbst-/Winterkarte



Schweißguth Catering GmbH

Herzogstraße 28 - 45881 Gelsenkirchen

www.schweissguth-catering.de

Tel. 0209 40 84 003

Herbst/Winterkarte

Grünkohlzeit

- Westfälischer Grünkohl mit Kartoffeleinlage dazu Mettwurst 6,50 € Portion
- Westfälischer Grünkohl mit Kartoffeleinlage dazu Mettwurst + Kasseler 7,90 € Portion
- Westfälischer Grünkohl mit Kartoffeleinlage dazu Entenbrust 9,90 € Portion

Suppen- / Eintöpfe für die kalte Jahreszeit

- Erbsensuppe mit Kasseler und Bockwursteinlage Portion 3,90 €
- Oma's Möhren- / Spitzkohleintopf mit Metzger Frikadelle Portion 4,50 €
- Gulaschsuppe vom Rind mit Paprika- und Kartoffeleinlage Portion 4,50 €
- Westfälische Kartoffelsuppe mit geräuchertem Speck Portion 3,90 €
- Stilmuß bürgerlich mit Rindfleisch Portion 4,50 €

Unser Herbst- / Winter-Klassiker

Vorsuppe

- Gemüseessenz mit Eierstich

Warmes Buffet

- Hauseigene Schweine-Roulade mit Hackfleisch-Füllung in Paprika-Rahm-Sauce
- Rosenkohl mit Speck
- Salzkartoffeln
- Bei Niedrigtemperatur gegarter Rinderbraten in Orangensoße
- Wurzelgemüse aus Knollensellerie, Karotten, Petersilienwurzel und roter Beete
- Kartoffelklöße

Dessert

- Griesflamme mit Limettenzesten
- Amaretto-Creme mit Baily's

Ab 10 Personen 16,90 €



Winterbuffet 1

Kaltes Buffet

- Schweinefiletmedaillons mit Preiselbeersahne
- Feldsalat mit geräucherter Bachforelle, Pinienkernen und Cherry-Tomaten dazu Schweißguth's Hausdressing
- Mini-Wraps gefüllt mit winterlichen Salaten
- Baguette und Partybrötchensortiment, dazu Butter

Warmes Buffet

- Goldbraune Gänsekeule an Maronensauce
- Rotkohl
- Kartoffelklöße
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Waldpilzsauce
- Pfannen-Spätzle

Dessert

- Erdnuss-Schokoladen-Creme
- Orangen-Grießflammeri

Ab 10 Personen p.P. 22,90 €



Winterbuffet 2

Kaltes Buffet

- Hähnchenbrustfilet mit Früchten garniert
- Matjesfilet auf rotem Zwiebelbett
- Räucherlachs an Honig-Senf-Dip
- Bunter Linsen-Reis-Salat aus zweierlei Linsen mit Passionsfrüchten
- Gemischte Auswahl an Baguette und Partybrötchen dazu hausgemachte Kräuterbutter und Aioli

Warmes Buffet

- Schweinefilet Berner Art auf Blattspinat mit Sauce Bernaise überbacken
- Schupfnudeln
- Lachsfilet im Sesammantel
- In der Pfanne geschwenkte Drillinge mit Meersalz
- Paprika-Schalotten-Gemüse

Dessert

- Limetten-Joghurt-Creme
- Cappuccino Mousse

Ab 10 Personen p.P. 22,90 €

