

## FÜR DEN SCHÖNSTEN TAG IM LEBEN

---



## UNSERE HOCHZEITS-CATERING-ANGEBOTE

---

Unser Catering-Team verzaubert Sie und ihre Gäste mit einem maßgeschneiderten, Catering und sorgt für eine perfekte Organisation am schönsten Tag in ihrem Leben.

Getreu dem Motto: „Ein besonderes Catering für einen besonderen Tag“ tragen wir dafür Sorge, dass Ihre Hochzeit lange in guter Erinnerung bleibt. Neben einer großen Auswahl an Buffetvarianten und einer festlichen Präsentation der Speisen kümmern wir uns auf Wunsch auch gerne um passendes Geschirr, Besteck, Gläser, Dekoration, Blumen und geschultes Servicepersonal.

## DIE GARTENHOCHZEIT

### KALTES BUFFET

- Hausgemachte Party-Frikadellen a,c,j nach Papas Rezept
- Party-Bierknacker
- Mini-Schnitzel vom Schwein a,c
- Knusprige Schnitzel von der Pute a,c Gouda-Käsespieße g mit Weintrauben
- Ketchup, Senf
- Baguette a,k und Party-Brötchensortiment a,k
- mit Kräuter-Frischkäse g und Kräuterbutter g

### WARMES BUFFET

- Magere Schweinelachssteaks in Zwiebel-Pfeffer-Sauce a,g,i
- Hähnchenbrustfilet in Pfirsich-Curry-Sauce a,g
- Butterreis
- Kartoffelgratin g
- Spargelstangen, Mandel-Brokkoli, Speckbohnen,
- Erbsen, Möhren und Blumenkohl dazu Sauce Hollandaise c,g

### DESSERT

- Vanille-Mousse g
- Quark-Beeren-Dessert g

ab 15 Personen, p. P. 19,90 €

mit Käseplatte, p. P. 21,90 €

Ab 50 Personen erhalten Sie unsere Currywurst gratis dazu!

## KLASSISCHE HOCHZEIT

### KALTES BUFFET

- Hähnchenbrustfilet mit Früchten garniert
- Melonenschiffchen mit Schwarzwälder-Schinken
- Schweinefiletmedaillons mit Preiselbeeren
- verschiedene Käsesorten mit Früchten garniert
- Baguette <sub>a,k</sub> und Party-Brötchensortiment <sub>a,k</sub>
- dazu Butter <sub>g</sub> und Kräuterbutter <sub>g</sub>

### WARMES BUFFET

- zarter Sauerbraten in typischer Sauce <sub>a,i</sub>
- Apfelrotkohl <sub>a</sub>
- Kartoffelklöße
- Hausgemachtes Schweine-Cordon-Bleu <sub>a,c</sub> an Pfefferrahmsauce <sub>a,g,i</sub>
- Überbackene Blumenkohlröschen <sub>c,g</sub>
- Country-Potatoes

### DESSERT

- Herrencreme mit Amaretto <sub>g</sub>
- Kokos- Panna Cotta

ab 20 Personen, p. P. 20,90 €

ab 10 Personen, p. P. 22,90 €

## DIE MEDITERRANE HOCHZEIT

### KALTES BUFFET

- Marinierte Paprikaschoten
- Eingelegte Champignons mit Rosmarin
- Triologie vom Lachs: Graved-, Räucher-, Stremellachs
- Grissini-Stangen mit Mailänder Salami
- Tranchiertes Schweinefilet an Orangenvinaigrette
- Schafskäse mit Kräutern
- Oliven- <sup>a,k</sup> und Ciabatta Baguette <sup>a,k</sup> dazu Aioli <sup>c</sup> und Butter <sup>g</sup>

### WARMES BUFFET

- Saltimbocca mit Basilikum und Schinken vom Hähnchenfilet an Tomaten-Mozzarella-Sauce <sup>a</sup>
- Grüne Tagliatelle <sup>c</sup>
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Weißweinsauce <sup>a,g</sup>
- Rosmarinkartoffeln
- Gemüseauflauf mit Zucchini, Aubergine und Paprika

### DESSERT IM GLAS

- Hauseigenes Tiramisu <sup>g</sup>
- Rotwein-Creme

**ab 20 Personen, p. P. 22,90 €**

ab 10 Personen, p. P. 24,90 €

## JUST MARRIED

### KALTES BUFFET

- marinierte Champignons mit Rosmarin
- eingelegte Paprikaschoten mit Balsamico
- rosa Roastbeef im Kräutermantel  
dazu Chefkoch's Kräuter-Remoulade
- Feta-Käse mit frischen Kräutern
- Parmaschinken auf Cantaloupe-Melone
- mediterranes Baguette dazu Wasabi-Frischkäse <sub>g</sub> und  
orientalischer Frischkäse <sub>g</sub>

### WARMES BUFFET

- Zarte Schweinefiletmedaillons dazu eine Schalotten-Sauce <sub>a,i</sub>
- Rosmarinkartoffeln
- Mais-Hähnchenbrustfilet an Paprika-Rahmsauce <sub>a,g</sub>
- Basmati-Reis
- Bohnen im Speckmantel
- Zucchini-Möhren-Gemüse

### DESSERT IM GLAS

- Panna Cotta mit Himbeerspiegel
- Stracciatella-Mousse <sub>g</sub>

ab 20 Personen, p. P. 24,90 €

ab 10 Personen, p. P. 26,90 €

## KLASSISCHES BUFFET

### KALTES BUFFET

- Hauseigene Partyfrikadellen a,c,j nach Papas Rezept
- Party-Mettenden aus dem Rauch
- Mini-Puten-Schnitzel a,c
- Kochschinkenröllchen mit Spargel + Fleischsalat c,g
- Melonen-Schiffchen mit Räucherlachs
- Senf, Barbecue-Dip
- Leckere Käseplatte g
- Farmer Salat c,i
- Waldorfsalat c,i
- Baguette a,k und Party-Brötchensortiment a,k mit Butter g ,  
hauseigener Kräuterbutter g , Zwiebelschmalz mit Apfelstückchen

### WARMES BUFFET

- Hirschgulasch a aus dem Rücken mit Preiselbeeren veredelt
- Saftiger Spießbraten vom Nacken dazu eine herzhafte
- Kräuterrahmsauce a,g,i
- Putenmedaillons in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce a,g
- Pariser Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Kartoffelklöße
- Basmati Reis
- Frischer Rahmwirsing a,g
- Rotkohl mit Apfelstückchen a

### DESSERT IM GLAS

- Rote Grütze mit Vanillesauce g
- Amaretto-Creme mit Amarena-Kirschen
- Vanille Mousse g

ab 30 Personen, p. P. 26,90 €

## SOMMERMÄRCHEN

### KALTES BUFFET

- Mariniertes Schafskäse g mit frischen Kräutern
- Serranoschinken an Cataloupe-Melone
- Datteln im Speckmantel
- Grüner Spargel im Lachsmantel
- Spieß Montana mit Paprika, Hähnchenbrustfilet und Gamba´s
- Blattsalat mit gebratenen Champignons und gegrilltem Speck
- Salat von grünem und weißem Spargel mit Pinienkernen und Cherry-Tomaten
- Baguette a,k mit Aioli c,g

### WARMES BUFFET

- Tranchen vom Schweinefilet auf buntem Paprikagemüse an Rosmarin-Sauce a,i
- Mediterraner Kartoffelpüree g mit Basilikum und Knoblauch
- Albondigas c – spanische Hackfleischbällchen in scharfer Sauce
- Frittierte Kartoffelecken
- Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Tomatenpesto an Salbeisauce a,i
- Drillinge mit Meersalz
- Auflauf mediterran mit Aubergine und Zucchini an Tomatencreme

### DESSERT IM GLAS

- Vanillecreme g mit Himbeerspiegel
- Stracciatella Mousse g

Ab 30 Personen, p. P. 25,90 €

ab 15 Personen, p. P. 27,90 €

## BUND DER LIEBE

### KALTE SPEISEN

- Mediterraner Spargelsalat mit Riesengarnele
- Sieben-Kräuter-Frühlingsalat mit Croutons und Balsamico-Dressing und Tranchen von der Entenbrust
- Rosa Roastbeefröllchen mit hausgemachter Eier-Remoulade c,g
- Mini-Wraps mit knackiger Salatfüllung und Salsa-Dip a,c,g
- Kräuter-Hacksteak c mit Gorgonzola g
- Schafskäse g mit Kräutern
- Baguette a,k und Party-Brötchensortiment a,k dazu Kartoffel-Knoblauch-Dip g und Butter g

### WARME SPEISEN

- Tranchiertes Schweinefilet auf Speckbohnen mit Grill-Tomate unter einer Kräuter-Senf-Kruste a,i dazu eine Senfsauce a,g
- Frisches Lachsfilet an Rahmwirsing a,g
- Kartoffelgratin g
- Basmatireis mit frischen Kräutern

### DESSERT IM GLAS

- Prosecco-Crème g
- Mousse au Chocolat g

ab 20 Personen, p. P. 27,90 €

ab 10 Personen, p. P. 29,90 €



## UNSER GROSSER TAG

### KALTES BUFFET

- Puten-Mandel-Steaks <sub>c,e</sub>
- Grüner Spargel im Lachsmantel
- „Vitello Tonnato“-Kalbfleisch in Thunfisch-Kapern-Sauce <sub>c</sub>
- Parmaschinken auf Cantaloupe-Melone
- Medaillon vom Schweinefilet mit Nuss-Krone <sub>e</sub>
- Hauseigene Hackbällchen mit Schnittlauch und Pinienkernen
- Internationale Käsespezialitäten <sub>g</sub> vom Brett
- Tomaten-Salat mit Basilikum und Croutons <sub>a</sub>
- Aubergine auf Knoblauch-Joghurt
- Paprika-Reis-Salat
- Mediterranes Baguette <sub>a,k</sub> und Party-Brötchen-Sortiment <sub>a,k</sub>
- dazu Kartoffel-Knoblauch-Dip <sub>g</sub> , Kräuterbutter <sub>g</sub> und Aioli <sub>g</sub>

### WARMES BUFFET

- Zarter Tafelspitz an Kräuter-Meerrettich-Sauce <sub>a,g</sub>
- Schweinefiletmedaillons an Schalotten-Sauce <sub>a,i</sub>
- Mediterrane Poulardenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Oliven an Tomaten-Mozzarella-Sauce <sub>a</sub>
- Bacon-Kartoffel <sub>g</sub> (Kartoffel im Bacon-Mantel mit Frischkäse)
- Mediterraner Kartoffelgratin mit Zucchini und Aubergine <sub>g</sub>
- Apfelrotkohl <sub>a</sub>
- Mediterranes Pfannengemüse aus Paprika und Zucchini
- Bandnudeln <sub>c</sub> mit Ruccola und Cherry-Tomaten
- Ofengemüse mit Knollensellerie, Möhren und Roter Beete

### DESSERT IM GLAS

- Panna-Cotta <sub>g</sub> mit Karamellspiegel
- Amaretto-Creme mit Mandelsplitter <sub>e,g</sub>
- Erdbeer-Joghurt-Mousse mit frischer Pfefferminze <sub>g</sub>

ab 30 Personen , p. P. 29,90 €

## DER SCHÖNSTE TAG IM LEBEN

### KALTES BUFFET

- Mini-Geflügelspieße mit Cherry-Tomaten
- Medaillons vom Schweinefilet mit flambierten Früchten
- Mini-Parmesan-Hacksteaks
- Mini-Wraps mit knackiger Salat-Füllung und Salsa-Dip
- Räucherlachs auf Melonenschiffchen
- Datteln im Speckmantel
- Roastbeefröllchen mit Chefkochs Kräuterremoulade
- Caesar´s Salad mit Parmesan, Sardellenfilets und Baconstreifen
- Ausgesuchtes Baguette- und Partybrötchen-Sortiment
- dazu Kräuterbutter, Aioli, Butter, Spinat-Creme

### WARMES BUFFET

- Schweinefilet im Ganzen bei Niedrigtemperatur rosa gegart im
- Schokoladen-Mantel -vor Ort tranchiert dazu
- eine Kirsch-Cognac-Sauce
- Kartoffelpüree mit Ruccola
- Knackiges Paprikagemüse
- Geschmorte argentinische Rinderhüfte in Barolosauce
- Bohnen im Speckmantel
- Kaiser-Spätzle
- Zart gebratenes Zanderfilet auf frischem Gemüsebett aus Porree,
- Möhren und Sellerie dazu Rieslingsauce
- Rosmarinkartoffeln
- Vegetarische Reispfanne mit Curry, Rosinen, Safran und Aprikose

### DESSERT (JEWEILS IM WECK-GLAS PRÄSENTIERT)

- Stracciatella Mousse
- Prosecco-Creme
- Obstsalat mit Eierlikör

ab 40 Personen , p. P. 32,90 €

## EIN TRAUM IN WEIß

### KALTES BUFFET

- Grissinistangen an Trüffelsalami
- Hausgemachte Party-Frikadelle nach Papas Rezept
- Parma-Schinken an Cantaloupemelone
- Roastbeefröllchen mit Remoulade
- Zarte Putenschnitzel in Corn-Flakes-Panade
- Hauseigene Kräuterhacksteaks auf Ruccola
- Mini-Schweine-Schnitzel mit Zitronenecken
- Fischplatte mit Räucher-, Graved-, Stremellachs, geräucherter Aal,
- Krabbencocktail und geräucherten Forellenfilets
- Internationale Käsespezialitäten
- Tomaten-Brot Salat mit Basilikum
- Kartoffelsalat mit Artischocken
- Putenbruststreifen auf Feld-Salat mit Cherry-Tomaten
- Ausgesuchtes Brot- / Brötchensortiment mit Butter, Aioli, hauseigener
- Kräuterbutter, Kartoffel-Knoblauch-Dip, Cocktail-Dip

### WARMES BUFFET

- Schweinefiletmedaillons an Schalotten-Jus
- Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Schinken + Basilikum auf frischem
- Gemüsebett aus Porree, Möhren, Sellerie an Rieslingsauce
- Zanderfilet auf mediterranem Gemüsebett aus Paprika,
- Zucchini und Aubergine
- Züricher Geschnetzeltes mit Champignons
- Kaiser-Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Wildreis
- Gemüseplatte mit Bohnen im Speckmantel, Blumenkohlröschen,
- Mandel-Broccoli und Spargelstangen dazu Sauce Hollandaise

### DESSERT (JEWEILS IM WECK-GLAS PRÄSENTIERT)

- Capuccino-Creme
- Vanille Mousse
- Quarkspeise mit frischen Himbeeren
- Amaretto-Creme mit Mascarpone

ab 60 Personen , p. P. 34,90 €

## DAS SCHWEIßGUTH-RUNDUM-SORGLOS-PAKET

Für jeden Anlass organisieren wir ein ebenso professionelles wie individuelles Catering an einem Ort Ihrer Wahl - sei es bei Ihnen daheim, oder in einer unserer *Event-Locations*. Schweißguth-Service bedeutet, dass wir uns auf Wunsch um alles kümmern: nicht nur um *Essen und Getränke*, um *Geschirr und Besteck*, sondern auch um die *Dekoration*, den *Service* und ebenso um *Licht, Ton und Raumausstattung, Zelte, Theken, Schankanlagen* sowie einen *DJ oder eine DJane*. So haben Sie den Kopf frei, um sich Ihren Gästen zu widmen und das Fest zu genießen.

Unsere Vorschläge sind Anregungen, die Sie gerne aufgreifen oder abwandeln können. "Geht nicht" gibt's nicht ist unser Motto. Gerne gestalten wir Ihre Feier kulinarisch und schaffen „geschmackvolle“ Rahmenbedingungen für ein rundum gelungenes Fest.