

KALT/WARME BUFFETS

SCHASCHLIK IM STRUKTURWANDEL

KALTES BUFFET

- Mini-Schnitzel von der Pute
- Party-Bierknacker aus dem Rauch
- Mini-Cordon-Bleu vom Schwein
- Tessiner Kartoffelsalat
- Baguette und Partybrötchensortiment dazu Schmalz

WARMES BUFFET

- Hauseigener Schaschliktopf mit Zwiebeln und Paprika
- Chefkoch´s Currywurst a, g, i
- Kroketten

Ab 20 Personen, p. P. 14,90 €

Ab 10 Personen, p. P. 16,90 €

DAS SAGEN UNSERE KUNDEN

*„Ich habe am 3.12.16 zum Anlass meines Geburtstages das erste Mal ein Catering-Service bestellt. Ich muss sagen, dass ich mit Schweißguth-Catering rundum zufrieden war. Alles passte. Sehr freundliche und kompetente Beratung vor dem Bestellen. Inklusiv guter Ideen. Die Lieferung war auf die Minute pünktlich. Das Essen für 40 Personen war köstlich, qualitativ hochwertig und hat sich bis in die frühen Morgenstunden gut gehalten. Es war sogar so viel noch übrig geblieben, dass meine Gäste etliches mit nach Hause genommen haben. Wir waren alle begeistert.“ Vielen herzlichen Dank an das ganze Team!
Ich werde Sie gerne weiter empfehlen.*

SCHWEIßGUTH 04

KALTES BUFFET

- Frische Salatplatte mit Tomaten, Möhren, Gurke, Paprika, Eisbergsalat mit Balsamico- und Joghurt_g - Dressing
- Baguette_{a,k} und Party-Brötchensortiment_{a,k} mit hausgemachter Kräuterbutter_g

WARMES BUFFET

- Putenbrustfilet in Pfirsich-Currysauce_{a,c}
- Zigeunerbraten in Teufelssauce_{a,i}
- Hacksteaks mit Röstzwiebeln
- Zarte Schweinerückenschnitzel_a dazu Champignoncreme_{a,c,i}
- Speckbratkartoffeln
- Rösti-Ecken

ab 20 Personen, p. P. 15,90 €

ab 10 Personen, p. P. 17,90 €

DAS SAGEN UNSERE KUNDEN

„Wir haben den Service der Firma Schweißguth schon sehr häufig in Anspruch genommen und sind jedes mal mehr als zufrieden. Egal ob Sommerfest, Kundenabend oder private Feier. Das Team ist unheimlich freundlich und das Essen ist hervorragend. Vielen Dank dafür!“

BIER & CURRYWURST

KALTES BUFFET

- Hauseigene Partyfrikadelle a,c,j nach Papa´s Rezept
- Mini-Cordon-Bleu a,c vom Schwein
- Herzhafte Chicken-Haxen
- Mini-Schnitzel a,c
- Senf, Barbecue-Dip
- Gouda-Käse-Sticks mit Weintrauben g
- Frische Salatplatte mit Tomaten, Möhren, Gurke, Paprika und
- Eisbergsalat mit Balsamico- und Joghurt g - Dressing
- Baguette a,k und Party-Brötchensortiment a,k
mit Kartoffel-Knoblauch-Dip a,g

WARMES BUFFET

- Zarte Schweinerückenschnitzel a,c dazu Jägersauce a,g,i
- Chefkoch´s Currywurst a,g,i
- Bratkartoffeln
- Kroketten a,g

ab 20 Personen, p. P. 16,90 €

ab 10 Personen, p. P. 18,90 €

DAS SAGEN UNSERE KUNDEN

„Ein super geniales Essen was wir bekommen haben.. Gäste waren alle begeistert. Service war ebenfalls hervorragend. Top! Und danke noch mal für diese herausragende Leistung!“

HERZHAFTER GENUSS

KALTES BUFFET

- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Pumpernickel mit Kräuter-Frischkäsecreme
- Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse
- Mini-Schnitzel von der Pute
- Datteln im Speckmantel
- Baguette- & Partybrötchensortiment
- dazu Kräuterbutter _g und Aioli _g

WARMES BUFFET

- Nackensteaks mit Champignons und Käse überbacken _{a,g}
- Bratkartoffeln
- Hähnchengeschnetzeltes „Hawaii“ mit Ananas _{a,g}
- Butterreis

ab 20 Personen, p. P. 17,90 €

ab 10 Personen, p. P. 19,90 €

WUSSTEN SIE SCHON?

Für besondere Anlässe wie Kommunion oder Konfirmation bieten wir neben dem klassischen Catering auch unseren professionellen Rundum-Service an.

OMAS KLASSIKER

VORSUPPE

- Rindfleischsuppe mit Einlage i

HAUPTSPEISE

- Rinderbraten in Rotweinsauce a,i,g
- Schweinelachsbraten in Waldpilzsauce a,g,i
- Kartoffelklöße
- gedämpfte Salzkartoffeln
- Apfelrotkohl a
- Bohnen im Speckmantel

DESSERT

- Mousse au Chocolate g
- Rote Grütze mit Vanillesauce g

ab 20 Personen, p. P. 17,90 €

ab 10 Personen, p. P. 19,90 €

DIE PASSENDE LOCATION

Unser Catering-Team hilft ihnen auch bei der Suche nach einer passenden Location für ihre Feier oder Event.

UNSER RENNER

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!

KLASSISCH DARF'S SEIN

KALTES BUFFET

- Hähnchenbrustfilet mit Früchten garniert
- Melonenschiffchen mit Schwarzwälder-Schinken
- Schweinefiletmedaillons mit Preiselbeeren
- verschiedene Käsesorten mit Früchten garniert
- Baguette ^{a,k} und Party-Brötchensortiment ^{a,k}
- dazu Butter ^g und Kräuterbutter ^g

WARMES BUFFET

- zarter Sauerbraten in typischer Sauce ^{a,i}
- Apfelrotkohl ^a
- Kartoffelklöße
- Hausgemachtes Schweine-Cordon-Bleu ^{a,c} an Pfefferrahmsauce ^{a,g,i}
- Überbackene Blumenkohlröschen ^{c,g}
- Country-Potatoes

DESSERT

- Herrencreme mit Amaretto ^g
- Kokos- Panna Cotta

ab 20 Personen, p. P. 20,90 €

ab 10 Personen, p. P. 22,90 €

DAS VEGETARISCHE BUFFET

KALTES BUFFET

- Mini-Wrap mit knackiger Salat-Füllung c,g
- Italienischer Nudelsalat mit Zucchini,
getrockneter Tomate und Aubergine
- Marinierte Champignons mit Rosmarin
- Frische eingelegte Paprika
- Gouda-Käsesticks g mit Ananas
- Baguette a,k und Party-Brötchensortiment a,k
mit Kräuterbutter g und Tzatziki g

WARMES BUFFET

- Gefüllte Champignonköpfe mit Frischkäse und Blattspinat g
- Pasta c aglio olio mit Ruccola und Tomate
- Vegetarische Kartoffel-Gyrospfanne mit Paprikaschoten,
Knoblauch und Gemüsezwiebeln

DESSERT

- Mousse au Chocolate g
- Obstsalat der Saison

ab 10 Personen, p. P. 23,90 €

DER MEDITERRANE ABEND

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- ^{a,k} und Ciabatta Baguette ^{a,k} dazu Aioli ^c und Butter ^g

WARMES BUFFET

- Saltimbocca mit Basilikum und Schinken vom Hähnchenfilet an Tomaten-Mozzarella-Sauce ^a
- Grüne Tagliatelle ^c
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Weißweinsauce ^{a,g}
- Rosmarinkartoffeln
- Gemüseauflauf mit Zucchini, Aubergine und Paprika

DESSERT IM GLAS

- Hauseigenes Tiramisu ^g
- Rotwein-Creme

ab 20 Personen, p. P. 22,90 €

ab 10 Personen, p. P. 24,90 €

FILET

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 _g und
- orientalischer Frischkäse _g

WARMES BUFFET

- Zarte Schweinefiletmedaillons
- dazu eine Schalotten-Sauce _{a,i}
- Rosmarinkartoffeln
- Mais-Hähnchenbrustfilet an Paprika-Rahmsauce _{a,g}
- Basmati-Reis
- Bohnen im Speckmantel
- Zucchini-Möhren-Gemüse

DESSERT IM GLAS

- Panna Cotta mit Himbeerspiegel
- Stracciatella-Mousse _g

ab 20 Personen, p. P. 24,90 €

ab 10 Personen, p. P. 26,90 €

DARF'S NOCH EIN WENIG MEHR SEIN?

Alle unsere Buffetvarianten können Sie problemlos nach ihren eigenen Wünschen umgestalten oder erweitern.

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 €

BUFFET „MALLORCA“

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 €

GENUSS VOM FILET

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 unter einer Kräuter-Senf-Kruste ^{a,i}
dazu eine Senfsauce ^{a,g}
- auf Speckbohnen mit Grill-Tomate
- 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 €

BUFFET „ROM“

KALTES BUFFET

- Antipasti mit – eingelegter Paprika, Zucchini, Aubergine
- Ruccolasalat mit Cherry-Tomaten und Pinienkernen an Orangen-Dressing
- Parmaschinken an Cantaloupe-Melone
- Mailänder-Salami um Grissini-Stange ^a
- Roastbeef rosa gebraten mit Chefkoch's Kräuterremoulade ^{c,g}
- Kasseler-Carpaccio an Himbeer-Dressing
- Italienische Käsespezialitäten ^g
- Ciabatta ^{a,k} und Walnuss Baguette ^{a,e,k}
- dazu Knoblauch ^{g-} und Tomaten-Butter ^g

WARMES BUFFET

- Tranchiertes Schweinefilet
- auf Oliven-Tomaten-Bett an Rotweinsauce ^{a,i}
- Saltimbocca vom Hähnchenbrustfilet mit Salbei
- an Tomaten-Sauce ^a
- Cannelloni ^c mit Ricotta-Spinat-Füllung
- Mediterraner Kartoffelgratin mit Zucchini + Aubergine ^g
- Ratatouille Gemüse aus Paprika und Zucchini

DESSERT IM GLAS

- Prosecco Panna Cotta ^g
- Hauseigene Tiramisu ^g

ab 15 Personen, p. P. 29,90 €

RUNDE SACHE

KALTES BUFFET

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

WARMES BUFFET

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

DESSERT IM GLAS

- Panna-Cotta _g mit Karamelspiegel
- Amaretto-Creme mit Mandelsplitter _{e,g}
- Erdbeer-Joghurt-Mousse mit frischer Pfefferminze _g

ab 30 Personen , p. P. 29,90 €