

Eintöpfe (ca. 300ml/Portion)

Kesselgulasch <i>Herzhafter Eintopf aus Schweinefleisch, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln</i>	3,50 €/Portion
Soljanka <i>pikanter Eintopf mit Wurst und Fleisch, Paprika, Zwiebeln, Gewürzgurken und Tomaten</i>	3,00 €/Portion
Käse-Lauch-Suppe <i>Lauch, Kartoffeln und Käse - mit gebratenem Hackfleisch Auch als vegetarische Variante möglich</i>	3,00 €/Portion
Deftige Kartoffelsuppe <i>mit Zwiebeln, ausgebratenem Speck und Wurstscheiben Auch als vegetarische Variante möglich</i>	3,00 €/Portion

Suppen (ca. 300ml/Portion)

Hochzeitssuppe <i>klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsestreifen</i>	2,60 €/Portion
Spargelcremesuppe <i>aus weißem Spargel</i>	2,80 €/Portion
Tomatencremesuppe <i>mit Sahne verfeinert</i>	2,60 €/Portion
Cremige Suppe von getrockneten Waldpilzen <i>mit Sahne</i>	2,80 €/Portion
Rote-Linsen-Suppe mit Kokosmilch, <i>Ingwer, Kurkuma und Lauchzwiebeln</i>	2,80 €/Portion

Aus dem Ofen (Mindestens 8 Portionen)

Eine Portion sind, wenn nicht anders angegeben, ca. 180 g Rohgewicht.

Putenrollbraten	5,00 €/Portion
Keule vom jungen Weideschaf in Thymianjus <i>mit feiner Knoblauchnote</i>	6,90 €/Portion
Falsches Filet <i>zarter Rinderbraten in Rotweinsöße</i>	6,60 €/Portion
Geschmorte Kaninchenkeule (ca. 300g) <i>pikant mariniert</i>	5,40 €/Portion
Spanferkelrolle <i>mageres Rückenfleisch, umhüllt von knuspriger Schwarte</i>	5,30 €/Portion

Schweinekamm mit Kräuter-Senf-Marinade <i>safftiger Schweinebraten in würzigem Sud</i>	5,00 €/Portion
Schweinekrustenbraten aus der Keule <i>gepökelt oder natur, kross gebacken, ca. 3kg am Stück (nicht portioniert)</i>	5,00 €/Portion
Schweinelendenbraten <i>zarter Braten in Pfefferrahmsauce</i>	6,60 €/Portion
Andalusisches Schweinefilet <i>mit Schalotten und frischen Champignons geschmort</i>	7,00 €/Portion
Kasslerkammbraten <i>ein Klassiker zum rustikalen Anlass</i>	5,00 €/Portion
Kaslerrückenbraten <i>die fettarme Alternative</i>	5,10 €/Portion
Lasagne <i>mit Sc. Bolognese und Bechamelsauce (im Blech 30x50cm), ausreichend für 8-10 Personen</i>	49,00 €/Blech
Rahmnudelgratin mit Hackfleisch und Gemüsestreifen <i>(im Blech 30x50cm), ausreichend für 8-10 Personen</i>	43,00 €/Blech

Aus Topf und Pfanne (Mindestens 8 Portionen)
Eine Portion sind, wenn nicht anders angegeben, ca. 150 g Fleischeinwaage (Rohgewicht)

Putengeschnetzeltes „Chinatown“ <i>mit knackigem Asiagemüse</i>	5,50 €/Portion
Gebratene Hähnchenbrustfilets in Gorgonzolasauce	6,00 €/Portion
Puteninvoltinis alla Romana <i>Putenrouladen, gefüllt mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei</i>	6,40 €/Stück
Saffiger Rindergulasch in Rotweinsauce	6,90 €/Portion
Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons	5,50 €/Portion
Im Schinkenmantel gebratenes Schweinemedailon <i>mit Rahmsauce</i>	3,30 €/Stück
Gyrosplatte <i>200g Geschnetzeltes aus dem Schweinekamm, dazu Zaziki und Krautsalat</i>	8,00 €/Portion
Rahmschnitzel mit grünem Pfeffer <i>Naturschnitzel aus dem mageren Schweinerücken in Pfefferrahmsauce</i>	5,70 €/Portion

Szegediner Gulasch <i>Gulasch aus Schweinefleisch und Sauerkraut</i>	5,40 €/Portion
Hackfleischpfanne "Chili con Carne" <i>Gehacktes vom Schwein, geschmort mit Zwiebeln, Kidney-Bohnen und Mais</i>	4,50 €/Portion
Gedünstetes Lachsfilet auf Blattspinat	6,60 €/Portion
Pangasius mit Meerrettichkruste <i>Kalorienarm und lecker: Pangasiusfilet, gegart auf feinen Wurzelgemüwestreifen und überbacken mit Meerrettich-Weißbrot-Kruste (½ Blech = 4-5 Port.)</i>	24,60 €/½ Blech

Sättigungsbeilagen

Salzkartoffeln	2,20 €/Portion
Kartoffelklöße (75g)	1,20 €/Stück
Festtagsklöße (125g, mit Croutons)	1,50 €/Stück
Hausgemachte Semmelknödel	2,40 €/Portion
Böhmische Knödel	2,00 €/Portion
Rosmarinkartoffeln <i>festkochende Kartoffeln, mit Rosmarin und Olivenöl gewürzt und im Ofen gebacken</i>	2,70 €/Portion
Nudeln <i>Spaghetti oder Penne</i>	2,20 €/Portion
Spätzle	2,20 €/Portion
Basmatireis <i>der Duftreis aus dem Himalaja</i>	2,40 €/Portion
Bunter Gemüseris <i>Spitzenlangkornreis mit Gemüsestreifen</i>	2,20 €/Portion
Hausgemachter Kartoffelsalat <i>mit Mayonnaise, saure Gurke, Lyoner, Zwiebel auch als vegetarische Variante möglich</i>	9,50 €/kg
Nudelsalat aus eigener Produktion <i>mit Mayonnaise, Paprika, Zwiebel, Gurke</i>	9,50 €/kg
Brotsortiment <i>120g/Person: Baguette, Ciabatta-, Vollkorn-, Misch- und Weißbrot</i>	1,50 €/Person

Gemüsebeilagen (ca. 200g/Portion)

Sauerkraut	2,30 €/Portion
Rotkraut	2,30 €/Portion
Marktgemüse <i>gelbe und rote Karotten, Brokkoli, Bohnen</i>	2,70 €/Portion
Kaisergemüse <i>Blumenkohl, Brokkoli, Karotten</i>	2,70 €/Portion
Buttergemüse <i>Wählen Sie die Sorte: Brechbohnen, Erbsen, Fingermöhrrchen, Kohlrabi, Mais</i>	2,30 €/Portion
Rahmchampignons	2,50 €/Portion
Blumenkohl mit Semmelbutter	3,10 €/Portion
Mediterranes Pfannengemüse <i>Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebel</i>	3,30 €/Portion
Bohnenbündchen <i>Prinzessbohnen im Schinkenmantel</i>	3,30 €/Portion
Pilzpfanne von frischen Champignons <i>mit Zwiebeln, Schinkenspeck und frischer Petersilie (auch als vegetarische Variante möglich)</i>	3,90 €/Portion

Miniaturen heiß & kalt

Kleine Schnitzel (100g)	1,80 €/Stück
Partybulette (50g)	1,20 €/Stück
Gebratenes Schweinefiletmedaillon (70g)	2,70 €/Stück
Minutensteak (100g) mit Zwiebeln	2,20 €/Stück
Mit Hackfleisch gefüllte große Champignonköpfe	2,20 €/Stück
Chicken Wings	0,80 €/Stück
Hähnchenunterschenkel	2,00 €/Stück
Broilerkeulen	2,90 €/Stück
Hähnchenspieß „Serpentine“ mit Sesam	1,50 €/Stück
Hähnchenspieß mit Tomate und Feta	1,50 €/Stück
Mini-Bratwürstchen (25g)	0,70 €/Stück
Cevapcici <i>aus Rindfleisch</i>	1,00 €/Stück

Kalte Platten

Schlachteplatte	Rotwurst, Leberwurst, Schwartenwurst, Knackwurst, dazu Schmalzkugeln, Gewürzgurken, Senf	3,60 €/100g
Salami-Schinken-Platte	Kochschinken, Lachsschinken, Serranoschinken, Baguettesalami, Chorizo, Salami im Pfeffermantel, geräuchertes Putenfleisch	4,60 €/100g
Gemischte Aufschnittplatte	Schweinerückenbraten, Kasslerbraten Hähnchenbrust-Hauchschnitt, Kochschinken, verschiedene Sorten Salami, Lachsschinken	4,20 €/100g
Hackepeter, frisch gewolft, dazu Zwiebelwürfel		11,50 €/kg
Rustikale Käseplatte	Gouda, Tilsiter, Harzer Käse mit Zwiebelringen, Limburger, Kräuterfrischkäse	3,80 €/100g
Käseplatte Standard	verschiedene Sorten Schnittkäse, Camembert, Blauschimmelkäse, verschiedene Frischkäse	4,20 €/100g
Exklusive Käsevariationen	ein ausgesuchtes Sortiment internationaler Käsespezialitäten, mit frischem Obst aus garniert	5,50 €/100g
Leicht & Lecker	Hähnchenbrustfilettroulade, Kräuterlachsschinken, Hähnchen in Aspik, Putenbrust mit Curry, verschiedene Frischkäse, Grünländer light, mit reichlich knackigem Gemüse garniert	4,20 €/100g
Fischplatte Standard	Räucherlachs, Geräuchertes Makrelenfilet, Surimi, Kräuterheringshappen, Sprossen, dazu Meerrettich und Zitrone	4,80 €/100g
Exklusive Fischvariationen	Geräucherte Forellenfilet, Lachslocken, Geräucherter Heilbutt, Lachsforelle, Garnelen, mit Kaviar garnierte Eier, Meerrettich, Zitrone	6,50 €/100g
Butter und Margarine (je 250g)		5,00 €

Belegte Brötchen

Wir belegen die Hälften frisch gebackener Weizenbrötchen mit Butter, Salat und dem gewünschten Belag:

Hackepeter (*mind. 10 Stück*). Salami, Lachsschinken, Kochschinken, Paprikawurst, Bierschinken, Kasslerbraten, Schweinebraten, Putenbrust, Schnittkäse, Camembert, Frischkäse, Räucherlachs, Thunfisch, Ei, Tomate-Mozzarella, Eiersalat.

1,50 €/Stück

Andere Sorten sind auf Wunsch möglich.

Auf Anfrage fertigen wir auch vegetarische oder vegane Aufstriche.

Mehrkorn- oder Roggenbrötchen für 0,20 € Aufpreis je ½ Brötchen.

Canapees

Der kleine exklusive Happen für Ihren Empfang. Wir empfehlen 5 Stück pro Person.

Wir stellen unsere Canapees aus verschiedenen Brotsorten her: Weißbrot, Mischbrot, Vollkornbrot, Roggenbrot ...

Die Brotscheiben werden ausgestochen, mit Butter bestrichen, mit Salat und dem gewünschten Belag belegt und aufwändig ausgarniert.

Canapees I

1,60 €/Stück

Baguettesalami

Lachsschinken

Schweinebraten

Kasslerlachs

Schnittkäse

Kochschinken

Hauchschnitt

Camembert

Ziegenfrischkäse
und Radieschen

Tomate und Mozzarella

Feta und
getrocknete Tomate

Frischkäserolle

Canapees II

1,90 €/Stück

Räucherlachs

Hähnchenbrust

Chorizo

Italienische Mortadella

geräucherter Schnittkäse

Surimi

Krebsfleischimitat

Räucherforellentartar

Tomate mit Ei und
Sardellenröllchen

Serranoschinken

Tomatenmark, Rucola
und Parmesanflakes

Blauschimmelkäse

Canapees III

2,30 €/Stück

Lachsforelle

Tete-de-Moine-Blüten

Roastbeef

Parmaschinken

Forellenkaviar

Bündner Fleisch

Räucherlendchen

Ungarische Salami

Schweinemedallions
Pastrami

Kalte Köstlichkeiten

Mit pikanter Eicreme gefüllte Eier	0,90 €/Stück
Mit Eicreme gefüllte Eier, garniert mit Kaviar oder Sardellenröllchen	1,20 €/Stück
Mit Fleischsalat gefüllte Tomaten (ab 5 Stück)	1,40 €/Stück
Mit Geflügelsalat gefüllte Pfirsiche (ab 5 Stück)	1,40 €/Stück
Mit Waldorfsalat gefüllte Birne <i>Sellerie, Apfel, Karotte, Walnuss</i>	1,80 €/Stück

Aufgespießt (mindestens 10 Stück je Sorte)

Käse-Trauben-Spieß	0,80 €/Stück
Tomaten-Mozzarella-Spieß	0,80 €/Stück
Cocktailwürstchen-Paprika-Spieß	1,00 €/Stück
Serranoschinken-Melonen-Spieß	1,20 €/Stück
Mini-Salami-Spieß	1,20 €/Stück
Hackbällchen mit Cornichon	1,50 €/Stück

Feinkostsalate im Glas (mindestens 8 Stück je Sorte)

Geflügelsalat	2,20 €/Portion
Shrimpscocktail	2,40 €/Portion
Eiersalat	2,00 €/Portion
Käsesalat I <i>Edamer, Mandarinen, Walnuss und ein Schuss Weinbrand</i>	2,00 €/Portion
Käsesalat II <i>Emmentaler, Schinken, Paprika, Zwiebel</i>	2,00 €/Portion
Heringssalat <i>nach Omas Rezept: Salzhering, Apfel, Zwiebel, Gewürzgurke, Fleischsalat, Kartoffel und Schnittlauch – alles fein gewürfelt und pikant abgeschmeckt</i>	2,20 €/Portion

Rohes und Kaltes

Gurkensalat	10,00 €/kg
Tomaten-Mozzarella-Salat <i>mit frischem Basilikum und Balsamico-Dressing</i>	15,00 €/kg
Rote-Bete-Carpaccio <i>Feldsalat und Mozzarellawürfel (oder Ziegenfrischkäse) auf hauchdünnen Bete-Scheiben in fruchtigem Dressing.</i>	15,00 €/kg
Rettichsalat <i>In feine Streifen geschnittener weißer Rettich mit Sauerrahmdressing und reichlich Schnittlauch</i>	8,00 €/kg
Rotkrautsalat <i>nach einem alten Familienrezept: feinnudelig geschnittenes Rotkraut in einem würzigen Sud</i>	8,00 €/kg
Stangenselleriesalat <i>Stangensellerie in dünnen Scheiben mit Apfel und Walnuss in Zitronendressing</i>	8,00 €/kg
Saures Fingerfood <i>Gewürzgurken, Perlzwiebeln, Maiskölbchen ...</i>	7,00 €/kg
Gemüsesticks <i>Gurke, Möhre, Rettich, Stangensellerie und Paprika, dazu Kräuterquark</i>	17,00 €/kg

Vegetarische Gerichte

"Chili sin Carne" <i>Sojagranulat, geschmort mit Zwiebeln, Kidney-Bohnen und Mais</i>	5,20 €/Portion
Vegetarische Sauce Bolognese <i>Sojagranulat, geschmort mit Tomaten, Zwiebeln, Karottenstreifen</i>	5,20 €/Portion
Kohlrabi-Karotten-Kartoffel-Auflauf <i>(im Blech 30x50cm) ausreichend für 8 - 10 Personen</i>	36,00 €/Blech
Blattspinat-Kartoffel-Auflauf <i>(im Blech 30x50cm) ausreichend für 8 - 10 Personen</i>	36,00 €/Blech
Gemüse-Lasagne <i>Buntes Marktgemüse der Saison mit Bechamelsauce und Käse (im Blech 30x50cm), ausreichend für 8 - 10 Personen</i>	49,00 €/Blech

Rahmgeschnetzeltes <i>Sojageschnetzeltes mit Zwiebeln, Champignons und Sahne</i>	5,50 €/Portion
Gefüllte Paprikaschoten <i>½ Paprikaschote, gefüllt mit Reis, Zwiebeln, Oliven, Käse</i>	3,20 €/Portion
Vegetarischer Nudleintopf <i>mit buntem Gartengemüse und reichlich Kräutern</i>	3,00 €/Portion
Cremige Mais-Chili-Suppe <i>mit Sahne</i>	2,60 €/Portion
Partybällchen vegetarisch (30g) <i>aus Haferflocken, Zwiebeln, Ei und Käse</i>	1,00 €/Stück

*Außer diesen Gerichten finden Sie noch viele andere fleischlose Gerichte in den jeweiligen Kategorien (Suppen, Kaltes, Spezialitäten, Mediterranes ...)
Finden Sie Ihr Lieblingsessen hier nicht – fragen Sie uns danach!*

Mediterrane Köstlichkeiten

Gazpacho (mindestens 10 Port.) <i>kalte Gemüsesuppe aus Tomate, Gurke und Paprika</i>	3,50 €/Portion
Crostini (mindestens 8 Stück pro Sorte) <i>geröstete Baguettescheiben mit verschiedenen Belägen: getrocknete Tomaten, Oliven und Rohschinken, Ajvar, Bohnen-Minz-Creme, Olivenpaste, Tomaten und Schafskäse, Thunfisch und Paprika, Auberginencreme</i>	2,30 €/Stück
Rucolasalat mit frisch gehobeltem Parmesan, Kirschtomaten und Zitronen-Olivenöl-Dressing (<i>Wir empfehlen für 10-15 Pers. 350g</i>)	3,80 €/100g
Pastasalat mit Pesto <i>Tagliatelle mit Pesto alla Genovese, Rucola und getrockneten Tomaten</i>	10,50 €/kg
Antipasti <i>(verschiedene Oliven, gegrillte Zucchini, mit Frischkäse gefüllte Minigemüse, Paprika-Käse-Päckchen, gegrillte Auberginen, getrocknete Tomaten in Öl ...)</i>	4,00 €/100g
Mediterrane Aufschnittplatte <i>Feine Auswahl an Schinken, Wurst- und Käsesorten aus Europas Süden, garniert mit Melone, mariniertem Gemüse und Oliven</i>	7,50 €/100g

Spezialitäten des Hauses

Geflügelcremesuppe mit Zitrone und Minze	3,30 €/Portion
Kürbis-Apfel-Ingwer-Suppe	3,00 €/Portion
Tomatencremesuppe mit Parmesanklößchen	3,00 €/Portion
Geeiste Gurken-Wasabi-Suppe <i>der Frischekick auf dem Sommer-Buffer</i>	3,00 €/Portion
Fruchtiges Curryfleisch <i>Würzfleisch vom Schwein mit Curry, Ananas und Kokosmilch</i>	5,50 €/Portion
Steirischer Rindfleischsalat <small>im Glas</small> <i>mit dreierlei Paprika, Zwiebeln und einer Marinade aus Rotweinessig und Kürbiskernöl</i>	2,40 €/Portion
Hausgemachte Tomatenbutter	1,90 €/100g
Liptauer <i>Pikanter Brotaufstrich aus Quark, Butter, Frischkäse, Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Senf und Bier</i>	1,90 €/100g
Kartoffelsalat <i>mit Essig-Öl-Marinade, verschiedenen Blattsalaten und kross gebratenem Bauchspeck Auch als vegetarische Variante möglich</i>	10,30 €/kg
Glasnudelsalat <i>mit knackigem Asiagemüse, pikant abgeschmeckt mit Zitronengras und frischem Ingwer</i>	14,00 €/kg
Hausgebackener Speckkuchen <i>vom Blech, 30x50cm</i>	30,00 €/Blech
Hausgebackenes Käsebrot <i>mindestens 500g</i>	11,80 €/kg

Mengenempfehlungen

Für Büfets (kalt und warm)	500 – 600 g pro Person zuzüglich Brot/Brötchen und Butter
Für Kalte Platten	180 – 250 g pro Person zuzüglich Brot/Brötchen und Butter
Für Menüs	180 g Fleisch pro Person zuzüglich Gemüse- und Sättigungsbeilagen

Desserts im Glas (mindestens 8 Stück je Sorte)

Joghurt auf Erdbeeren	1,70 €/Portion
Mousse au Chocolat	1,70 €/Portion
Duett von Vanille- und Schokoladenpudding	1,70 €/Portion
Stracciatella-Quarkcreme	1,70 €/Portion
Pannacotta mit Erdbeersoße <i>(enthält Gelatine)</i>	1,70 €/Portion
Zitronencreme	1,70 €/Portion
Rote Grütze mit Vanillesoße	1,70 €/Portion
Buttermilchcreme mit Pfirsich <i>(enthält Gelatine)</i>	1,70 €/Portion
Wackelpudding <i>rot oder grün</i> mit Vanillesauce <i>(enthält Gelatine)</i>	1,70 €/Portion
Herrencreme <i>Feine Creme aus Vanillepudding, Weinbrand, geschlagener Sahne und Schokolade</i>	1,70 €/Portion
Mini-Desserts im Waffelbecher <i>Mousse au Chocolat, Vanillecreme oder Zitronencreme</i>	0,90 €/Portion
Obstplatte Fingerfood <i>Obst der Saison, geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten</i>	1,70 €/100 g

Hausgebackene Torten und Kuchen

Wir backen als Ergänzung zum Dessertangebot. Wegen größerer Mengen Kuchen/Torte für eine Kaffeetafel wenden Sie sich bitte an einen Bäcker Ihres Vertrauens.

Nugat-Sahne-Torte	Walnusskuchen mit Schokosahne
Pfirsich-Quark-Torte ohne Boden gebacken	Sägespänekuchen
Mohn-Sahne-Torte mit Himbeeren	Butterkeks-Beeren-Kuchen
Erdbeer-Joghurt-Torte	Joghurt-Apfel-Kuchen
Zitronen-Buttermilch- Torte	Marmorierter Birnenkuchen
Gestreifte Schoko-Quark-Torte	Holsteiner Obstkuchen mit Baiser <i>Rhabarber, Stachelbeeren oder Kirschen</i>
alle Biskuittorten \varnothing 26cm = 12 - 16 Stück 30,00 €/Torte	alle Blechkuchen 30x50cm = 24 Stück 36,00 €/Kuchen

Sie haben andere Wünsche?

Sollten Sie in unserem Angebot das Passende nicht gefunden haben, fragen Sie uns! Ob nun Kindergeburtstag, FingerfoodBuffet, Currysaucenbrunnen oder oder oder ...

Sind bei Ihren Gästen Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien zu beachten – sagen Sie es uns! Wir gehen gern auf Ihre speziellen Bedingungen und Vorstellungen ein.

Sehr gern stellen wir nach Ihren Wünschen auch ein vegetarisches Buffet aus unserem Angebot zusammen.

Wir bringen noch mehr

Auf Wunsch können Sie bei uns nicht nur Geschirr, Gläser und Besteck ausleihen, sondern wir vermitteln auch Festzeltgarnituren, Tische, Stühle, Tischdecken, Zelte ...

Weiterhin vermitteln wir Ihnen zu Ihrer Veranstaltung auch die Getränke, auf Wunsch auch auf Kommissionsbasis.

Fragen Sie uns nach den Details!

So erreichen Sie uns:

Mobil: 0163 775 23 62 · Tel: (0345) 202 11 42 · Fax: (0345) 202 11 45

Email: email@catering-schulze.de

Internet: www.catering-schulze.de

Produktion:
Kantine im ComCenter, Willy-Brandt-Str. 57, 06110 Halle (Saale)

**Bitte beachten Sie unsere Bestell- und Lieferbedingungen
auf www.catering-schulze.de**