

Eintöpfe (ca. 300ml/Portion)

Kesselgulasch <i>Herzhafter Eintopf aus Schweinefleisch, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln</i>	4,90 €/Portion
Soljanka <i>pikanter Eintopf mit Wurst und Fleisch, Paprika, Zwiebeln, Gewürzgurken und Tomaten</i>	4,10 €/Portion
Käse-Lauch-Suppe <i>Lauch, Kartoffeln und Käse - mit gebratenem Hackfleisch Auch als vegetarische Variante möglich</i>	4,10 €/Portion
Deftige Kartoffelsuppe <i>mit Zwiebeln, ausgebratenem Speck und Wurstscheiben Auch als vegane Variante möglich</i>	4,10 €/Portion

Suppen (ca. 300ml/Portion)

Hochzeitssuppe <i>klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsestreifen</i>	3,60 €/Portion
Spargelcremesuppe <i>aus weißem Spargel</i>	3,80 €/Portion
Tomatencremesuppe <i>mit Sahne verfeinert</i>	3,60 €/Portion
Rote-Bete-Cremesuppe mit Apfel und Meerrettich <i>Auch als vegane Variante möglich</i>	3,80 €/Portion
Cremige Suppe von getrockneten Waldpilzen <i>mit Sahne</i>	3,80 €/Portion
Rote-Linsen-Suppe mit Kokosmilch, <i>Ingwer, Kurkuma und Lauchzwiebeln</i>	3,80 €/Portion

Aus dem Ofen (Mindestens 8 Portionen)

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

Putenrollbraten	6,60 €/Portion
Keule vom jungen Weideschaf in Thymianjus <i>mit feiner Knoblauchnote</i>	9,00 €/Portion
Falsches Filet <i>zarter Rinderbraten in Rotweinsöße</i>	9,00 €/Portion

Geschmorte Kaninchenkeule (ca. 300g) <i>pikant mariniert</i>	8,00 €/Portion
Saftiger Schweinekammbraten	7,00 €/Portion
Schweinekrustenbraten aus der Keule <i>gepökelt oder natur, kross gebacken, ca. 3kg am Stück (nicht portioniert)</i>	7,00 €/Portion
Schweinelendenbraten <i>zarter Braten in Pfefferrahmsauce</i>	8,50 €/Portion
Andalusisches Schweinefilet <i>mit Schalotten und frischen Champignons geschmort</i>	8,50 €/Portion
Kasslerkammbraten <i>ein Klassiker zum rustikalen Anlass</i>	7,00 €/Portion
Kasslerrückenbraten <i>die fettarme Alternative</i>	7,00 €/Portion
Lasagne <i>mit Sc. Bolognese und Bechamelsauce (im Blech 30x50cm), ausreichend für 8-10 Personen</i>	57,00 €/Blech
Rahmnudelgratin mit Hackfleisch und Gemüsestreifen <i>(im Blech 30x50cm), ausreichend für 8-10 Personen</i>	51,00 €/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>	6,50 €/Portion
Gebratene Hähnchenbrustfilets in Gorgonzolasauce	7,00 €/Portion
Puteninvoltinis alla Romana <i>Putenrouladen, gefüllt mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei</i>	7,50 €/Stück
Saftiger Rindergulasch in Rotweinsauce	8,80 €/Portion
Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons	6,60 €/Portion
Im Schinkenmantel gebratenes Schweinemedailon <i>mit Rahmsauce</i>	3,60 €/Stück
Gyrospfanne <i>200g Geschnetzeltes aus dem Schweinekamm, dazu Zaziki und Krautsalat</i>	8,50 €/Portion

Rahmschnitzel mit grünem Pfeffer <i>Naturschnitzel aus dem mageren Schweinerücken in Pfefferrahmsauce</i>	7,50 €/Portion
Szegediner Gulasch <i>Gulasch aus Schweinefleisch und Sauerkraut</i>	7,00 €/Portion
Hackfleischpfanne "Chili con Carne" <i>Gehacktes vom Schwein, geschmort mit Zwiebeln, Kidneybohnen und Mais</i>	6,00 €/Portion
Gedünstetes Lachsfilet auf Blattspinat	8,50 €/Portion
Zucchini-Fisch-Röllchen <i>in Zitronen-Minz-Sauce</i>	8,50 €/Portion

Sättigungsbeilagen

Salzkartoffeln	2,40 €/Portion
Kartoffelklöße (75g)	1,35 €/Stück
Festtagsklöße (125g, mit Croutons)	1,65 €/Stück
Hausgemachte Semmelknödel	2,65 €/Portion
Böhmische Knödel	2,20 €/Portion
Rosmarinkartoffeln <i>festkochende Kartoffeln, mit Rosmarin und Olivenöl gewürzt und im Ofen gebacken</i>	3,30 €/Portion
Nudeln <i>Spaghetti oder Penne</i>	2,40 €/Portion
Spätzle	2,40 €/Portion
Basmatireis <i>der Duftreis aus dem Himalaja</i>	2,65 €/Portion
Reis <i>Spitzenlangkornreis, verfeinert mit Butter</i>	2,40 €/Portion
Hausgemachter Kartoffelsalat <i>mit Mayonnaise, saure Gurke, Lyoner, Zwiebel</i> <i>Auch als vegetarische Variante möglich</i>	10,40 €/kg
Brotsortiment <i>120g/Person: Baguette, Ciabatta-, Vollkorn-, Misch- und Weißbrot</i>	2,00 €/Person

Gemüsebeilagen (ca. 200g/Portion)

Sauerkraut	2,80 €/Portion
Rotkraut	2,80 €/Portion
Marktgemüse <i>gelbe und rote Karotten, Brokkoli, Bohnen</i>	3,30 €/Portion
Kaisergemüse <i>Blumenkohl, Brokkoli, Karotten</i>	3,30 €/Portion
Buttergemüse <i>Wählen Sie die Sorte: Brechbohnen, Erbsen, Fingermöhrrchen, Kohlrabi, Mais</i>	2,80 €/Portion
Rahmchampignons	2,80 €/Portion
Blumenkohl mit Semmelbutter	4,00 €/Portion
Mediterranes Pfannengemüse <i>Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebel</i>	4,40 €/Portion
Bohnenbündchen <i>Prinzessbohnen im Schinkenmantel</i>	4,10 €/Portion
Pilzpfanne von frischen Champignons <i>mit Zwiebeln, Schinkenspeck und frischer Petersilie (auch als vegetarische Variante möglich)</i>	4,60 €/Portion

Miniaturen heiß & kalt

Kleine Schnitzel (100g)	2,80 €/Stück
Partybulette (50g)	1,70 €/Stück
Gebrautes Schweinefiletmedaillon (70g)	3,00 €/Stück
Mit Hackfleisch gefüllte große Champignonköpfe	3,00 €/Stück
Chicken Wings	1,00 €/Stück
Hähnchenunterschenkel	2,60 €/Stück
Broilerkeulen	4,00 €/Stück
Gegrillter Hähnchenbrustspieß	1,90 €/Stück
Hähnchenspieß Sweet Pepper <i>mit gelber, roter und grüner Paprika</i>	1,90 €/Stück
Mini-Bratwürstchen (25g)	1,00 €/Stück
Cevapcici <i>aus Rindfleisch</i>	1,30 €/Stück

Kalte Platten

Schlachteplatte	Rotwurst, Leberwurst, Schwartenwurst, Knackwurst, dazu Schmalzkugeln, Gewürzgurken, Senf	5,00 €/100g
Salami-Schinken-Platte	Kochschinken, Lachsschinken, Serranoschinken, Baguettesalami, Chorizo, Salami im Pfeffermantel, geräuchertes Putenfleisch	6,00 €/100g
Gemischte Aufschnittplatte	z.B. Schweinerückenbraten, Kasslerbraten Hähnchenbrust-Hauchschnitt, Kochschinken, verschiedene Sorten Salami, Lachsschinken ...	5,50 €/100g
Hackepeter, frisch gewolft, dazu Zwiebelwürfel		12,00 €/kg
Rustikale Käseplatte	Gouda, Tilsiter, Harzer Käse mit Zwiebelringen, Limburger, Kräuterfrischkäse	4,50 €/100g
Käseplatte Standard	verschiedene Sorten Schnittkäse, Camembert, Blauschimmelkäse, verschiedene Frischkäse	5,00 €/100g
Exklusive Käsevariationen	ein ausgesuchtes Sortiment internationaler Käsespezialitäten	6,50 €/100g
Leicht & Lecker	z.B. Hähnchenbrustfiletrollade, Kräuterlachsschinken, Hähnchen in Aspik, Putenbrust mit Curry, verschiedene Frischkäse, fettarmer Schnittkäse ... mit reichlich knackigem Gemüse garniert	5,00 €/100g
Fischplatte Standard	Räucherlachs, Geräuchertes Makrelenfilet, Surimi, Kräuterheringshappen, Sprotten, dazu Meerrettich und Zitrone	6,00 €/100g
Exklusive Fischvariationen	Verschiedene hochwertige Fischarten, Garnelen, mit Kaviar garnierte Eier, Meerrettich, Zitrone	8,00 €/100g
Butter und Margarine (je 250g)		7,40 €

Delikate Baguettes

Scheiben vom frischgebackenen Weizenbaguette mit dem gewünschten Belag:

Pikanter Fleischsalat, Wurstsalat „Mexico“, Eiersalat mit Meerrettich,
Zaziki und Gurke, Gemüseaufstrich (vegan), Erbsen-Minze-Creme (vegan)

2,00 €/Stück

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

2,00 €/Stück

Baguettesalami
Lachsschinken
Schweinebraten
Kaßlerbraten
Schnittkäse
Kochschinken
Hauchschnitt
Camembert
Ziegenfrischkäse
und Mango
Tomate und Mozzarella
Feta und
getrocknete Tomate
Frischkäserolle

Canapees II

2,30 €/Stück

Räucherlachs
Hähnchenbrust
Chorizo
Italienische Mortadella
geräucherter Schnittkäse
Tomatenmark, Rucola
und Parmesanflakes
Räucherforellentartar
Tomate mit Ei und
Sardellenröllchen
Serranoschinken
Blauschimmelkäse

Canapees III

2,80 €/Stück

Lachsforelle
Tete-de-Moine-Blüten
Roastbeef
Parmaschinken
Forellenkaviar
Bündner Fleisch
Räucherlendchen
Ungarische Salami
Pastrami

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.

2,00 €/Stück

Mindestens 4 Stück pro Sorte.

Auf Anfrage fertigen wir auch Brötchen mit veganen Aufstrichen.

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

Kalte Köstlichkeiten

Mit pikanter Eicreme gefüllte Eier (ab 10 Stück)	1,30 €/Stück
Mit Eicreme gefüllte Eier, garniert mit Kaviar oder Sardellenröllchen	1,50 €/Stück
Mit Fleischsalat gefüllte Tomaten (ab 5 Stück)	1,70 €/Stück
Mit Geflügelsalat gefüllte Pfirsiche (ab 5 Stück)	1,70 €/Stück
Mit Waldorfsalat gefüllte Birne (ab 5 Stück) <i>Sellerie, Apfel, Karotte, Walnuss</i>	1,70 €/Stück

Aufgespießt (mindestens 8 Stück je Sorte)

Käse-Trauben-Spieß	1,00 €/Stück
Tomaten-Mozzarella-Spieß	1,00 €/Stück
Tricolore-Spieß <i>Tomate, Mozzarella, Olive</i>	1,00 €/Stück
Cocktailwürstchen-Paprika-Spieß	1,20 €/Stück
Serranoschinken-Melonen-Spieß	1,40 €/Stück
Mini-Salami-Spieß	1,40 €/Stück
Rote-Linsen-Bällchen im Salatblatt	1,40 €/Stück
Hackbällchen mit Cornichon	1,70 €/Stück

Hausgemachte Feinkostsalate im Glas (mindestens 8 Stück je Sorte)

Geflügelsalat	2,60 €/Portion
Shrimpscocktail	2,80 €/Portion
Eiersalat	2,40 €/Portion
Käsesalat I <i>Edamer, Mandarinen, Walnuss und ein Schuss Weinbrand</i>	2,40 €/Portion
Käsesalat II <i>Emmentaler, Schinken, Paprika, Zwiebel</i>	2,40 €/Portion
Heringsalat <i>nach Omas Rezept: fein gewürfelt und pikant abgeschmeckt</i>	2,60 €/Portion

Rohes und Kaltes

Gurkensalat	11,00 €/kg
Tomaten-Mozzarella-Salat <i>mit frischem Basilikum und Balsamico-Dressing</i>	16,00 €/kg
Rote-Bete-Carpaccio <i>Feldsalat und Mozzarellawürfel auf hauchdünnen Rote-Bete-Scheiben in fruchtigem Dressing.</i>	16,00 €/kg
Gartensalat <i>verschiedene Blattsalate, Gurke, Paprika, Mais, Tomate, Karotte, rote Zwiebel in Essig-Öl-Marinade</i>	13,00 €/kg
Gartensalat mit Hirtenkäse	15,00 €/kg
Gartensalat mit Ziegenfrischkäse und Mango	16,00 €/kg
Gartensalat mit Kirschtomaten und Cheddar	16,00 €/kg
Vitalsalat <i>Linsen, Karotten, Stangensellerie, Lauchzwiebeln und Rucola in Essig-Öl-Marinade</i>	13,00 €/kg
Vitalsalat mit Gouda	15,00 €/kg
Vitalsalat mit Kasslerstreifen	16,00 €/kg
Rotkrautsalat <i>nach einem alten Familienrezept: feinnudelig geschnittenes Rotkraut in einem würzigen Sud</i>	11,00 €/kg
Saures Fingerfood <i>Gewürzgurken, Perlzwiebeln, Maiskölbchen ...</i>	8,00 €/kg
Gemüsesticks <i>z.B. Gurke, Möhre, Rettich, Stangensellerie und Paprika, dazu Kräuterquark</i>	18,00 €/kg

Vegetarische Gerichte

Chili sin Carne <i>Sojagranulat, geschmort mit Zwiebeln, Kidneybohnen und Mais (vegan)</i>	6,30 €/Portion
Vegetarische Sauce Bolognese <i>Sojagranulat, geschmort mit Tomaten, Zwiebeln, Karottenstreifen (vegan)</i>	6,30 €/Portion
Kohlrabi-Karotten-Kartoffel-Auflauf <i>(im Blech 30x50cm) ausreichend für 8 - 10 Personen</i>	50,00 €/Blech
Blattspinat-Kartoffel-Auflauf <i>(im Blech 30x50cm) ausreichend für 8 - 10 Personen</i>	50,00 €/Blech
Gemüse-Lasagne <i>Buntes Marktgemüse der Saison mit Bechamelsauce und Käse (im Blech 30x50cm), ausreichend für 8 - 10 Personen</i>	55,00 €/Blech

Rahmgeschnetzeltes <i>Sojageschnetzeltes mit Zwiebeln, Champignons und Sahne</i>	6,30 €/Portion
Cremige Mais-Chili-Kartoffel-Suppe <i>mit Sahne (auch vegan möglich)</i>	3,80 €/Portion
Kichererbseneintopf <i>mit Blattspinat und Kidneybohnen (vegan)</i>	4,10 €/Portion
Gebackene Kartoffeltaschen <i>mit Frischkäsefüllung</i>	3,50 €/Portion
Hausgemachte Spinatknödel <i>dazu Käsesauce</i>	6,00 €/Portion
Partybällchen vegetarisch (30g) <i>aus Haferflocken, Zwiebeln, Ei und Käse</i>	1,50 €/Stück

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

Mediterrane Köstlichkeiten

Gazpacho (mindestens 10 Port.) <i>kalte Gemüsesuppe aus Tomate, Gurke und Paprika</i>	4,20 €/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>)	5,00 €/100g
Pastasalat mit Pesto <i>Nudeln mit Pesto alla Genovese, Rucola, schwarzen Oliven und getrockneten Tomaten</i>	12,00 €/kg
Antipasti <i>verschiedene Oliven, gegrillte Zucchini, mit Frischkäse gefüllte Minigemüse, Paprika-Käse-Päckchen, gegrillte Auberginen, getrocknete Tomaten in Öl ...</i>	5,00 €/100g
Mediterrane Aufschnittplatte <i>Feine Auswahl an Schinken, Wurst- und Käsesorten aus Europas Süden, garniert mit Melone, mariniertem Gemüse und Oliven</i>	8,00 €/100g

Spezialitäten des Hauses

Tomatencremesuppe mit Parmesanklößchen	4,30 €/Portion
Kürbis-Apfel-Ingwer-Suppe (vegetarisch) <i>von September bis März</i>	3,80 €/Portion
Geeiste Gurken-Wasabi-Suppe (vegetarisch) <i>der Frishekick auf dem Sommer-Buffet</i>	4,10 €/Portion
Steirischer Rindfleischsalat im Glas <i>mit dreierlei Paprika, Zwiebeln und einer Marinade aus Rotweinessig und Kürbiskernöl</i>	2,80 €/Portion
Hausgemachte Tomatenbutter	2,10 €/100g
Liptauer <i>Pikanter Brotaufstrich aus Quark, Butter, Frischkäse, Sardellen, Kapern, Zwiebeln, Senf und Bier</i>	2,10 €/100g
Kartoffelsalat <i>mit Essig-Öl-Marinade, verschiedenen Blattsalaten und kross gebratenem Bauchspeck Auch als vegane Variante möglich</i>	12,00 €/kg
Glasnudelsalat <i>mit knackigem Asiagemüse, pikant abgeschmeckt mit Zitronengras und frischem Ingwer (vegan)</i>	15,00 €/kg
Bulgursalat <i>mit Gurke, Radieschen, Lauchzwiebel, Blattpetersilie, Minze und Zitrone (vegan)</i>	14,00 €/kg
Hausgebackener Speckkuchen vom Blech, 30x50cm	35,00 €/Blech
Hausgebackenes Käsebrot <i>mindestens 500g</i>	12,80 €/kg

Mengenempfehlungen

Für Büfetts (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	2,00 €/Portion
Mousse au Chocolat	2,00 €/Portion
Duett von Vanille- und Schokoladenpudding	2,00 €/Portion
Stracciatella-Quarkcreme	2,00 €/Portion
Pannacotta mit Erdbeersoße <i>(enthält Gelatine)</i>	2,00 €/Portion
Zitronencreme	2,00 €/Portion
Rote Grütze mit Vanillesoße	2,00 €/Portion
Buttermilchcreme mit Pfirsich <i>(enthält Gelatine)</i>	2,00 €/Portion
Wackelpudding <i>rot oder grün</i> mit Vanillesauce <i>(enthält Gelatine)</i>	2,00 €/Portion
Herrencreme <i>Feine Creme aus Vanillepudding, Weinbrand, geschlagener Sahne und Schokolade</i>	2,00 €/Portion
Mini-Desserts im Waffelbecher <i>Mousse au Chocolat, Vanillecreme oder Zitronencreme</i>	1,00 €/Portion
Obstplatte Fingerfood <i>Obst der Saison, geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten</i>	1,90 €/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	Brownies mit 3erlei Schokolade
<i>alle Biskuittorten $\text{Æ}26\text{cm}$ = 12 - 16 Stück</i>	<i>alle Blechkuchen $30 \times 50\text{cm}$ = 24 Stück</i>
36,00 €/Torte	40,00 €/Kuchen

Sie haben andere Wünsche?

Sollten Sie in unserem Angebot das Passende nicht gefunden haben, fragen Sie uns!

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 vegetarische oder vegane Buffets 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:

SchulzeCatering, Grenzstraße 27, 06112 Halle (Saale)

Wir bitten, von spontanen Besuchen ohne telefonische Absprache abzusehen.

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