

Eintöpfe (ca. 300ml/Portion)

Kesselgulasch <i>Herzhafter Eintopf aus Schweinefleisch, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln</i>	5,40 €/Portion
Soljanka <i>pikanter Eintopf mit Wurst und Fleisch, Paprika, Zwiebeln, Gewürzgurken und Tomaten</i>	4,50 €/Portion
Käse-Lauch-Suppe <i>Lauch, Kartoffeln und Käse - mit gebratenem Hackfleisch</i>	4,50 €/Portion
Kichererbseneintopf <i>mit Blattspinat und Kidneybohnen</i>	4,50 €/Portion
Deftige Kartoffelsuppe <i>mit Zwiebeln, ausgebratenem Speck und Wurstscheiben</i>	4,50 €/Portion

Suppen (ca. 300ml/Portion)

Hochzeitssuppe <i>klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Fleischklößchen und Gemüsestreifen</i>	4,50 €/Portion
Spargelcremesuppe <i>aus weißem Spargel</i>	4,00 €/Portion
Tomatencremesuppe <i>mit Sahne verfeinert</i>	4,00 €/Portion
Rote-Linsen-Suppe mit Kokosmilch, <i>Ingwer, Kurkuma und Lauchzwiebeln</i>	4,00 €/Portion
Tomatensuppe mit Parmesanklößchen	4,50 €/Portion
Rahmsuppe von getrockneten Waldpilzen	4,50 €/Portion
Kürbis-Apfel-Ingwer-Suppe	4,00 €/Portion
Geeiste Gurken-Wasabi-Suppe <i>der Frisekick auf dem Sommer-Buffet</i>	4,20 €/Portion
Gazpacho <i>kalte Gemüsesuppe aus Tomate, Gurke und Paprika</i>	4,50 €/Portion

Aus dem Ofen (Mindestens 8 Portionen)

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

Putenrollbraten	7,50 €/Portion
Keule vom jungen Weideschaf in Thymianjus <i>mit feiner Knoblauchnote</i>	10,00 €/Portion
Falsches Filet <i>zarter Rinderbraten in Rotweinsauce</i>	10,00 €/Portion
Geschmorte Kaninchenkeule (ca. 300g)	10,00 €/Portion
Saftiger Schweinekammbraten	7,50 €/Portion
Schweinelendenbraten <i>zarter Braten in Pfefferrahmsauce</i>	9,50 €/Portion
Andalusisches Schweinefilet <i>mit Schalotten und frischen Champignons geschmort</i>	10,00 €/Portion
Kasslerkammbraten <i>ein Klassiker zum rustikalen Anlass</i>	7,50 €/Portion
Kasslerrückenbraten <i>die fettarme Alternative</i>	7,50 €/Portion
Hausgebackener Speckkuchen vom Blech, 30x50cm	38,00 €/Blech
Lasagne <i>mit Sc. Bolognese und Bechamelsauce</i>	60,00 €/Blech
Rahmnudelgratin mit Hackfleisch und Gemüsestreifen	55,00 €/Blech
Gartengemüse--Kartoffel-Auflauf	55,00 €/Blech
Blattspinat-Kartoffel-Auflauf	55,00 €/Blech
Gemüse-Lasagne	60,00 €/Blech

Alle Aufläufe und Gratins im Blech 30x50cm, ausreichend für 8-10 Personen

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>	7,00 €/Portion
Gebratene Hähnchenbrustfilets in Gorgonzolasauce	7,50 €/Portion

Putenvoltinis alla Romana <i>Putenrouladen, gefüllt mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei</i>	8,50 €/Stück
Saftiger Rindergulasch in Rotweinsouße	10,00 €/Portion
Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons	7,20 €/Portion
Im Schinkenmantel gebratenes Schweinemedailon <i>mit Rahmsauce</i>	4,00 €/Stück
Rahmschnitzel mit grünem Pfeffer <i>Naturschnitzel aus dem mageren Schweinerücken in Pfefferrahmsauce</i>	8,00 €/Portion
Szegediner Gulasch <i>Gulasch aus Schweinefleisch und Sauerkraut</i>	7,50 €/Portion
Hackfleischpfanne "Chili con Carne" <i>Gehacktes vom Schwein, geschmort mit Zwiebeln, Kidneybohnen und Mais</i>	6,50 €/Portion
Gedünstetes Lachsfilet auf Blattspinat	9,50 €/Portion
Zucchini-Fisch-Röllchen <i>in Zitronen-Minz-Sauce</i>	9,00 €/Portion
Chili sin Carne <i>Sojagranulat, geschmort mit Zwiebeln, Kidneybohnen und Mais</i>	7,00 €/Portion
Vegetarische Sauce Bolognese <i>Sojagranulat, geschmort mit Tomaten, Zwiebeln, Karottenstreifen</i>	7,00 €/Portion
Gemüsecurry <i>mit Kokosmilch</i>	7,00 €/Portion
Hausgemachte Spinatknödel <i>dazu Käsesauce</i>	6,00 €/Portion
Hausmannskost (Mindestens 10 Portionen)	
Königsberger Klopse	8,00 €/Portion
Marinierter Hering „Hausfrauenart“ <i>mit Gewürzgurke, Apfel und Zwiebel</i>	8,00 €/Portion
Hackbraten in Rahmsauce	8,00 €/Portion
Wirsingkohlroulade	8,00 €/Portion
Pochierte Eier in Senfsauce	8,00 €/Portion
Schulzes Eisbeinsülze mit hausgemachter Remoulade	8,00 €/Portion

Sättigungsbeilagen

Salzkartoffeln	2,50 €/Portion
Kartoffelklöße (75g)	1,50 €/Stück
Festtagsklöße (125g, mit Croutons)	2,00 €/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>	3,50 €/Portion
Nudeln <i>Spaghetti oder Penne</i>	2,50 €/Portion
Spätzle	2,80 €/Portion
Basmatireis <i>der Duftreis aus dem Himalaja</i>	2,70 €/Portion
Reis <i>Spitzenlangkornreis, verfeinert mit Butter</i>	2,40 €/Portion
Brotsortiment <i>120g/Person: Baguette, Ciabatta-, Vollkorn-, Misch- und Weißbrot</i>	2,00 €/Person
Baguette zur Suppe <i>40g/Person: helle und dunkle Baguettebrötchen, geschnitten</i>	0,60 €/Person
Hausgebackenes Käsebrot <i>mindestens 500g</i>	12,80 €/kg

Gemüsebeilagen (ca. 200g/Portion)

Sauerkraut	3,00 €/Portion
Rotkraut	3,00 €/Portion
Marktgemüse <i>gelbe und rote Karotten, Brokkoli, Bohnen</i>	3,60 €/Portion
Kaisergemüse <i>Blumenkohl, Brokkoli, Karotten</i>	3,60 €/Portion
Buttergemüse <i>Wählen Sie die Sorte: Brechbohnen, Erbsen, Fingermöhrrchen, Kohlrabi, Mais</i>	3,60 €/Portion
Rahmchampignons	3,60 €/Portion
Blumenkohl mit Semmelbutter	4,00 €/Portion
Mediterranes Pfannengemüse <i>Zucchini, Paprika, Aubergine, Zwiebel</i>	5,00 €/Portion
Bohnenbündchen <i>Prinzessbohnen im Schinkenmantel</i>	5,00 €/Portion
Pilzpfanne von frischen Champignons <i>mit Zwiebeln, Schinkenspeck und frischer Petersilie</i>	5,00 €/Portion

Miniaturen heiß & kalt

Kleine Schnitzel (100g)	3,00 €/Stück
Partybulette (50g)	1,80 €/Stück
Gebratenes Schweinefiletmedaillon (70g)	3,20 €/Stück
Chicken Wings	1,00 €/Stück
Hähnchenunterschenkel	2,60 €/Stück
Gegrillter Hähnchenbrustspieß	2,00 €/Stück
Hähnchenspieß Sweet Pepper <i>mit gelber, roter und grüner Paprika</i>	2,00 €/Stück
Mini-Bratwürstchen (25g)	1,00 €/Stück
Cevapcici aus Rindfleisch	1,50 €/Stück
Partybällchen vegetarisch (30g) <i>aus Haferflocken, Zwiebeln, Ei und Käse</i>	1,60 €/Stück

Kalte Platten

Schlachteplatte	Rotwurst, Leberwurst, Schwartenwurst, Knackwurst, Schweineschmalz, Gewürzgurken, Senf	5,50 €/100g
Salami-Schinken-Platte	Kochschinken, Lachsschinken, Serranoschinken, Baguettesalami, Chorizo, Salami im Pfeffermantel, geräuchertes Putenfleisch	7,00 €/100g
Gemischte Aufschnittplatte	z.B. Schweinerückenbraten, Kasslerbraten Hähnchenbrust-Hauchschnitt, Kochschinken, verschiedene Sorten Salami, Lachsschinken ...	6,00 €/100g
Hackepeter, frisch gewolft, dazu Zwiebelwürfel		12,00 €/kg
Käseplatte Standard	verschiedene Sorten Schnittkäse, Camembert, Blauschimmelkäse, verschiedene Frischkäse	6,00 €/100g
Exklusive Käsevariationen	ein ausgesuchtes Sortiment internationaler Käsespezialitäten	7,50 €/100g
Leicht & Lecker	z.B. Hähnchenbrustfilettroulade, Kräuterlachsschinken, Hähnchen in Aspik, verschiedene Frischkäse, fettarmer Schnittkäse ... mit reichlich knackigem Gemüse garniert	6,00 €/100g
Mediterrane Aufschnittplatte	Feine Auswahl an Schinken, Wurst- und Käsesorten aus Europas Süden, garniert mit Honigmelone, mariniertem Gemüse und Oliven	8,00 €/100g
Fischplatte Standard	Geräucherter Fisch: Lachs, Makrelenfilet, Forelle, Surimi, Kräuterheringshappen, dazu Zitrone und verschied. Soßen	6,50 €/100g
Exklusive Fischvariationen	Verschiedene hochwertige Fischarten, Garnelen, mit Kaviar garnierte Eier, Meerrettich, Zitrone	9,00 €/100g

Delikate Baguettes *mindestens 8 Stück pro Sorte*

Scheiben vom frischgebackenen Weizenbaguette mit dem gewünschten Belag:

Pikanter Fleischsalat. Wurstsalat „Mexico“. Eiersalat mit Meerrettich.
Senf-Gurken-Aufstrich. Erbsen-Minze-Creme. Gemüseaufstrich.

2,20 €/Stück

Canapees

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

Die Brotscheiben aus verschiedenen Brotsorten (Weißbrot, Mischbrot, Vollkornbrot) werden ausgestochen, mit Butter bestrichen, mit Salat und dem gewünschten Belag belegt und liebevoll garniert.

Canapees I

2,20 €/Stück

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

Canapees II

2,50 €/Stück

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

Canapees III

2,80 €/Stück

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

Belegte halbe Brötchen *mindestens 4 Stück pro Sorte*

Frisch gebackene Weizenbrötchen mit Butter, Salat und dem gewünschten Belag:

Hackepeter (*mind. 10 Stück*)

Salami, Lachsschinken, Kochschinken, Paprikalyoner, Bierschinken, Kaßlerbraten,
Schweinebraten, Putenbrust.

Ei, Schnittkäse, Camembert, Frischkäserolle, Tomate-Mozzarella, Eiersalat.

Räucherlachs, Thunfisch.

2,20 €/Stück

Auf Anfrage fertigen wir auch Brötchen mit veganen Aufstrichen.

Mehrkorn- oder Roggenbrötchen für 0,25 € Aufpreis je ½ Brötchen.

Aufstriche

Hausgemachte Tomatenbutter	2,30 €/100g
Liptauer <i>Pikanter Brotaufstrich aus Quark, Butter, Sardellen, Kapern, Zwiebel, Senf und Bier</i>	2,40 €/100g
Hausgemachte Kräuterbutter	2,30 €/100g
Vegane Aufstriche <i>z.B. Senf-Gurke, Tomate, Erbsen-Minze, Aubergine, Weiße Bohnen</i>	2,40 €/100g
Butter (250g) oder Margarine (225g)	2,50 €

Hausgemachte Feinkostsalate im Glas (mindestens 8 Stück je Sorte)

Geflügelsalat	3,00 €/Portion
Shrimpscocktail	3,00 €/Portion
Eiersalat	2,80 €/Portion
Käsesalat <i>Edamer, Mandarinen, Walnuss und ein Schuss Weinbrand</i>	2,80 €/Portion
Heringssalat <i>nach Omas Rezept: fein gewürfelt und pikant abgeschmeckt</i>	3,00 €/Portion
Steirischer Rindfleischsalat im Glas <i>mit dreierlei Paprika, Zwiebeln und einer Marinade aus Rotweinessig und Kürbiskernöl</i>	3,50 €/Portion

Kalte Köstlichkeiten

Mit pikanter Eicreme gefüllte Eier (ab 10 Stück)	1,50 €/Stück
Mit Eicreme gefüllte Eier, garniert mit Kaviar oder Sardelle	1,70 €/Stück
Mit Geflügelsalat gefüllte Pfirsiche (ab 5 Stück)	2,00 €/Stück
Mit Waldorfsalat gefüllte Birne (ab 5 Stück) <i>Sellerie, Apfel, Karotte, Walnuss</i>	2,00 €/Stück

Salate, allein und dazu

Klassischer Kartoffelsalat <i>mit Mayonnaise, Gewürzgurke, Zwiebel</i>	11,00 €/kg
Mediterraner Nudelsalat <i>Penne mit getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven</i>	13,00 €/kg
Kartoffelsalat ohne Mayo <i>mit Gurke oder verschiedenen Blattsalaten</i>	12,00 €/kg
Glasnudelsalat <i>mit knackigem Asiagemüse, pikant abgeschmeckt mit Zitronengras und frischem Ingwer</i>	15,00 €/kg
Bulgursalat <i>mit Gurke, Radieschen, Lauchzwiebel, Blattpetersilie, Minze und Zitrone</i>	15,00 €/kg
Gurkensalat	12,00 €/kg
Tomaten-Mozzarella-Salat <i>mit frischem Basilikum und Balsamico-Dressing</i>	17,00 €/kg
Rote-Bete-Carpaccio <i>mit Feldsalat, Mozzarella und fruchtigem Dressing</i>	17,00 €/kg
Gartensalat in Essig-Öl-Marinade <i>verschiedene Blattsalate, Gurke, Paprika, Mais, Tomate, Karotte, rote Zwiebel</i>	15,00 €/kg
Gartensalat mit Hirtenkäse	15,00 €/kg
Gartensalat mit Ziegenfrischkäse und Mango	16,00 €/kg
Vitalsalat <i>Linsen, Karotten, Stangensellerie, Lauchzwiebeln und Rucola in Essig-Öl-Marinade</i>	15,00 €/kg
Vitalsalat mit Gouda	15,00 €/kg
Vitalsalat mit Kasslerstreifen	16,00 €/kg
Rotkrautsalat	12,00 €/kg
Rucolasalat mit Parmesanflakes und Kirschtomaten <i>und Zitronen-Olivenöl-Dressing (Wir empfehlen für 10-15 Pers. 350g)</i>	6,00 €/100g
Antipasti <i>verschiedene Oliven, gegrillte Zucchini, mit Frischkäse gefüllte Minigemüse, Paprika-Käse-Päckchen, gegrillte Auberginen, getrocknete Tomaten in Öl ...</i>	6,00 €/100g
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

Aufgespießt (mindestens 8 Stück je Sorte)

Käse-Trauben-Spieß	1,10 €/Stück
Tomaten-Mozzarella-Spieß	1,10 €/Stück
Tricolore-Spieß <i>Tomate, Mozzarella, Olive</i>	1,10 €/Stück
Cocktailwürstchen-Paprika-Spieß	1,30 €/Stück
Serranoschinken-Melonen-Spieß	1,50 €/Stück
Mini-Salami-Spieß	1,50 €/Stück
Rote-Linsen-Bällchen im Salatblatt	1,50 €/Stück
Hackbällchen mit Cornichon	1,70 €/Stück

Desserts im Glas (mindestens 8 Stück je Sorte)

Joghurt auf Erdbeeren	2,20 €/Portion
Mousse au Chocolat	2,20 €/Portion
Duett von Vanille- und Schokoladenpudding	2,20 €/Portion
Stracciatella-Quarkcreme	2,20 €/Portion
Pannacotta mit Erdbeersoße <i>(enthält Gelatine)</i>	2,20 €/Portion
Zitronencreme	2,20 €/Portion
Rote Grütze mit Vanillesoße	2,20 €/Portion
Buttermilchcreme mit Pfirsich <i>(enthält Gelatine)</i>	2,20 €/Portion
Wackelpudding <i>rot oder grün</i> mit Vanillesauce <i>(enthält Gelatine)</i>	2,20 €/Portion
Herrencreme	2,20 €/Portion
<i>Feine Creme aus Vanillepudding, Weinbrand, geschlagener Sahne und Schokolade</i>	
Mini-Desserts im Waffelbecher	1,00 €/Portion
<i>Mousse au Chocolat, Vanillecreme oder Zitronencreme (mind. 15 Stück/Sorte)</i>	
Obstplatte Fingerfood	2,20 €/100 g
<i>Obst der Saison, geschält und in mundgerechte Stücke geschnitten</i>	

Sie wünschen auch Kuchen auf Ihrem Dessertbuffet? Wir beraten Sie gern.

Vegan und lecker

Hier listen wir alle Speisen auf, die vegan sind oder die wir vegan zubereiten können

Kichererbseneintopf	Delikate Baguettes
Deftige Kartoffelsuppe	Canapees
Waldpilzsuppe	Belegte Brötchen
Rote-Linsen-Suppe mit Kokosmilch	Vegane Aufstriche
Kürbis-Apfel-Ingwer-Suppe	Mediterraner Nudelsalat
Gazpacho	Kartoffelsalat ohne Mayo
Chili sin Carne	Glasnudelsalat
Sauce Bolognese	Bulgursalat
Gemüsecurry mit Kokosmilch	Gurkensalat
Rahmgeschnetztes	Rote-Bete-Carpaccio
Szegediner Gulasch	Gartensalat
Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln	Vitalsalat
Kartoffelklöße	Rotkrautsalat
Nudeln, Reis, Basmatireis	Antipasti
Marktgemüse	Gemügesticks
Kaisergemüse	Rote-Linsen-Bällchen
Bohnen, Erbsen, Möhrchen, Kohlrabi, Mais	Rote Grütze mit Vanillesoße
Mediterranes Pfannengemüse	Obst, geschnitten
Pilzpfanne	

Vegetarische Gerichte

Eine Auflistung der Speisen, die vegetarisch sind oder so zubereitet werden können

Käse-Lauch-Suppe	Käseplatte
Tomatencremesuppe	Gefüllte Eier
Spargelcremesuppe	Gefüllte Birne
Tomatensuppe mit Parmesanklößchen	Tomatenbutter
Geeiste Gurken-Wasabi-Suppe	Käse-Trauben-Spieß
Blattspinat-Kartoffel-Auflauf	Tomat-Mozzarella-Spieß
Gemüse-Lasagne	Tricolore-Spieß
Spinatknödel	Eiersalat, Käsesalat
Spätzle	Rucolasalat
Festtagsklöße	Joghurt auf Erdbeeren
Semmelknödel	Mousse au Chocolat
Käsebrot	Puddingduett, Herrencreme
Rotkraut, Sauerkraut	Stracciatella-Quarkcreme
Blumenkohl mit Semmelbutter	Zitronencreme
Partybällchen	Mini-Desserts

Alle Preise sind inklusive 7% Mehrwertsteuer.

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

Wir bringen noch mehr

Sollten Sie in unserem Angebot das Passende nicht gefunden haben, sprechen Sie uns bitte an.

Sind bei Ihren Gästen Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien zu beachten, gehen wir gern auf Ihre speziellen Bedingungen und Vorstellungen ein.

Auf Wunsch können Sie bei uns auch Geschirr, Gläser und Besteck ausleihen. Bitte beachten Sie, dass dabei bezüglich der Mehrwertsteuer Vorgaben des Gesetzgebers zu beachten sind.

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**