

Partyservice Schumacher

Catering-Service Daniel Schumacher

Tel. 02762/8645 Mobil: 0177/5339707

Büffets & Events für jeden Anlass

Kulinarische Reise

Geben Sie Ihrem Anlass das Catering, das zu ihm passt:

Es gibt kein Thema, zu dem wir kein individuelles, liebevoll gestaltetes kulinarisches Konzept erstellen könnten. Denken Sie an kulinarische Hochzeitsreisen, Zeitreisen oder Urlaubserfahrungen. Stellen Sie uns auf die Probe!

Hochzeiten:

„... mein Vater braucht eine ordentliche Scheibe Fleisch!“

klar!

„ ...aber ich habe es lieber etwas feiner, zum Beispiel mediterran!“

auch klar!

„ viele unserer Freunde gehen auch gerne mal zum Japaner!“

stimmt!

„... ja und wie sieht nun das optimale »Hochzeitsbuffet« aus?“

Ganz einfach:

Von Allem etwas, Vielfalt ist Trumpf!

... und das in Ihrer persönlichen »Wunschgewichtung«

Wir beraten Sie gerne!

Pirschweg 7 57482 Wenden-Dörnscheid

Fingerfood:

Schnitzel auf Kartoffelsalat im Glas

Salatvariationen im Glas:

-Griechischer Bauernsalat,

-Italienischer Pastasalat,

-Nizzasalat

Räucherlachscrepes

Mini Wraps mit :

-Hähnchenbrust, Früchte und Curryrahm,

-Räucherlachs,

-Serrano mit Ruccola und Parmesan

Hackbällchen, Pfefferbeißer und Partyschnitzel

Rustikales Käsebrett

Asiatischer Glasnudelsalat mit Hähnchenstick

Bruschetta mit Tomatenwürfel, Landschinken, Ruccola und Parmesan, Tomate

Mozzarella

Datteln im Speckmantel

Partygarnelen

Mini Cheesburger

Mini Ciabattas

Kalte Büffetvorschläge Seite 1

Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum

Cantaloupe-Melonenschiffchen mit Italienischem Landschinken

Vitello Tonato von der Putenbrust in Thunfischsauce

Anti Pastiplatte (Mediterane marinerte und Gegrillte Gemüse)

Eingelegte Meeresfrüchte

Gebeizter Lachs oder Räucherlachs mit Honig –Dill- Senfsauce

Garnelen mit Aioli und Cocktailsauce

Geräucherte Bachforellen mit Sahnemeerrettich

Krabbencocktail mit Spargel, Kirschtomaten und Mango

Carpaccio vom Angus Rind in Limonen-Olivenöl mit Parmesan und Pinienkernen

Rosa gebratene Roastbeefröllchen gefüllt mit Pestofrischkäse und Ruccola

Wakame Seegrassalat mit Riesengarnelen im Kadaifiteig

Brot und Dips:

Aioli, Sourcreme, Brussettadip, Feurige Salsa, Kräuterbutter, Hausgemachte BBQ Sauce

Kalte Büffetvorschläge Seite 2

Tapas:

Datteln im Speckmantel

Eingelegte Spanische Paprika

Boquerones in Essig marinierte Sardinenfilets

Albondigas Spanische Hackbällchen in pikanter Tomatensauce

Manchegokäse in Olivenöl Zitronvinigrette und eingelegten Oliven

Spanischer Schafskäse in Kräuteröl

Artischockenherzen mit Serranoschinkenstreifen

Spanische Aufschnittspezialitäten mit Andalusischen Brot

Chorizo mit Äpfeln und Lorbeer in Weißweinsud

Katalanische Brotspezialitäten mit Salza und Moje Verde

Serranoschinken mit Feigen

Ziegenkäse im Speckmantel

Gefüllte Paprikaschoten mit Thunfisch

Pimientos „del piquillo“ Mini-Peperoni mit Frischkäsefüllung

Pam oli Tomate (Spanisches Weißbrot mit Knoblauch, Tomaten und Olivenöl geröstet)

Kalte Büffetvorschläge Seite 3

„Rustikaler Snack“: Hackbällchen mit Feurigem Pfefferdip, kleine Partyschnitzel und Sauerländer Pfefferbeißer

„Sauerländer Schlachtplatte“: mild geräucherte grobe Leberwurst, schmackhafte Streichmettwurst, Hausmacher Blutwurst und Herzhafte Mettwürste mit Bärlauchsenf

Räucherschinkenauswahl: Trockengesalzener Knochenschinken mit ausgewählten Räucherschinkenspezialitäten

Rustikales Käsebrett: mit feinsten handwerklichen Rohmilchkäsen und verschiedensten Käsespezialitäten mit Trauben und Feigensenf

Feine Französische Käseauswahl mit Trauben und Nussbrot

Bremerhavener Räucherfischplatte:

mit Räucherlachs, Pfeffermakrelen, Schillerlocken und Aal

Salat Büffetvorschläge

Griechischer Bauernsalat, Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln in Vinaigrette,

Kartoffelsalat Hausmacher Art, Nudelsalat, Krautsalat

Tomatensalat, Gurkensalat, Eiersalat,

Waldorfsalat, Farmersalat, Italienischer Pasta Salat,

Schweizer Wurstsalat, Bayrischer Wurstsalat,

Bohnensalat,

Heringsalat mit Rote Bete, Heringstip,

Spargelcocktail

Nizzasalat (Tomate, Gurke, Paprika, Käse)

Feldsalat mit Kräutervinaigrette

Andalusischer Fischsalat mit frischen Kräutern

Indischer Geflügelsalat mit Früchten und Spargel, Champignons

Fleischsalat

Paprikasalat

Pesto Nudelsalat

Feldsalat in Kartoffelspeckdressing

Gigantisches Salatbüffet mit:

Blattsalaten, Möhren, Gurken, Tomaten, Paprika, Mais, Radieschen, Frühlingslauch, Kresse, Thunfisch, Schinken, Käse, Ei und Zwiebeln

Dazu gibt es 2 Dressings

Specials und Frontcooking:

- Spanferkel und Wildschwein vom Grill**
- Amerikanisches Grill BBQ**
- Karibisches Grill BBQ**
- Grillfeste**
- Paellapfanne**
- Asiatische Wokpfannen**
- Crêpes Büffet**
- Diverses Showkochen**
- Brunch und Frühstück**
- Kuchen und Torten**

Suppen Büffetvorschläge

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Markklößchen

Rahmsüppchen mit Geschnetzeltem von der Hühnerbrust und Champignons

Hühnersuppe mit Einlage

Herzhafte Griechische Gyrossuppe

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne

Maiscremesüppchen mit Krabben

Käselauchsuppe mit Hackfleisch

Pfefferrahmsuppe mit Rindfleischstreifen

Ungarische Gulaschsuppe

Waldpilzrahmsuppe

Wildkraftbrühe mit Kräuterflädle

Bouliabaise mit Edelfischen

Wildrahmsuppe mit feinem Rehragout

Kartoffelrahmsuppe mit knusprigen Speckstreifen

Hausmacher Linsensuppe mit Rauchfleisch

Schnippelbohnen Eintopf mit Mettwurst

Brokkolicremesuppe

Zitronengras Currysüppchen mit Hähnchenbrustwürfeln

Hausmacher Erbsensuppe mit Mettwurst

Feuriges Chili con Carne

Italienische Minestrone mit Makkaroni

Gazpacho Andaluz (kalte Andalusische Gemüsesuppe)

Herzhafter Spanischer Kartoffeleintopf mit Chorizo

Warme Büffetvorschläge Seite 1

Rinderrouladen in feiner Bratensauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Zarter Rinderbraten in Burgundersauce mit Apfel-Rotkraut und Salzkartoffeln

Saftiges Schweinekotelett mit Speckrahm-Wirsing und Schwenkkartoffeln

Sauerländer Krustenschinken in Malzbiersauce mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

Zarter Rindertafelspitz in Schnittlauch-Meerrettichsauce mit Möhren-Selleriegemüse und Petersilien Kartoffeln

Saftiges Ungarisches Schweinegulasch mit Nudeln und Salat

Schweinerückenbraten Baden-Baden im Speckmantel gefüllt mit Hack Brät, Semmeln, Käse, Pilzen und frischen Kräutern

Bayrische Kalbs Rolle gefüllt mit Hack Brät, Semmeln, Eiern und frischen Kräutern in feiner Jus

Perlhuhn Brust mit Pestohaube auf Tomatensugo

Victoriabarschfilets auf feiner Dijon Senfsauce

Kabeljau-Filet im Gartenkräuterschaum

Schwarze Tortellini mit Lachsgefüllt in Hummersauce und gebratenen Flusskrebsschwänzen

Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat in Parmesansahne mit Blattspinat und Kirschtomaten

Spaghetti Aglio el Olio (mit Olivenöl, Chili, Knoblauch und Parmesan)

Warme Büffetvorschläge Seite 2

Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit feinen Waldpilzen und sauren Gurken in Coniacrahm dazu Hausgemachte Spätzle und Salat

Wirsingroulade „Hausfrauenart“ in feiner Bratenjus dazu Schwenkkartoffeln

Hähnchenbrust in Zitronengras-Kokossauce mit Wokgemüse und Basmati Reis

Hähnchenbrust in Tomaten-Basilikumsauce mit Pestospaghettoni und Mediterranem Gemüse

Saftige Schweinerückensteaks in Waldpilzrahmsauce mit Hausgemachten Spätzle und Broccoliröschen

Saltimbocca vom Schweinefilet in Limetten-Marsalasauc mit Thymian-Kartoffeln und Salat der Saison

Züricher Geschnetzeltes vom Huhn mit Basmati Reis und Marktgemüse in Sauce Bernaise

Kalbsrouladen mit Kräuterfarce gefüllt in feiner Barolosauce

Mittelmeerfischplatte mit Fischfilets und Garnelen in Limonen-Olivenöl mit frischen Kräutern

Lasagne „Clasico“ mit Hackfleisch-Tomatensauce und Mozzarella überbacken

Mediterrane Gemüselasagne mit frischem knackigem Gemüse in Tomatenbasilikumsauce und Mozzarella überbacken

Penne mit zarten Hähnchenbrustwürfeln in Gorgonzolasauce und Blattspinat

Tortiligioni mit zarten Hähnchenbrustwürfeln in Tomatensauce und Zucchini

Spaghettoni mit gebratenen Garnelen in Basilikum-Chiliöl mit Ruccola und frischem Parmesan

Warme Büffetvorschläge Seite 3

Zarter Schweinebraten gefüllt mit geschmorten Zwiebeln, Speck und Mett an Rustikaler Soße mit Kartoffelgratain und Spitzkohlgemüse

Hirschedelgulasch mit feinsten Waldpilzen dazu Spätzle und Rotkohl

Geschmorte Entenkeulen in Orangen-Portweinsauce mit Serviertenknödel und Steckrübengemüse

Involtini vom Schwein im Schinkenmantel mit Salbei in Rahmsauce dazu Tagiatelle und Paprikagemüse

Schweinemedallions in Madagascar Pfefferrahmsauce mit Spätzle und Speckbohnen

Kleine Rouladen von der Maispoularde gefüllt mit Blattspinat in Gorgonzolasauce dazu Basmati Reis und Gemüse der Saison

Gedünstetes Pangasiusfilet auf Zitronen-Pfefferbutter mit Rosmarinkartoffeln und Grilltomaten

Gebratene Lachstranchen in Zitronenbuttersauce mit Tagiatelle und Mediterranem Grillgemüse

Zanderfilet auf Kartoffelspecksauce mit Boullionkartoffeln

Doradenfilets auf sautiertem Spanischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Saftiges Schweinerücken Schnitzel mit Waldpilzen in Rahmsauce mit Bratkartoffeln und Gemüse der Saison

Saftiges Schweinerücken Schnitzel mit Pikanter Paprikasauce Bratkartoffeln und Salat

Geschnetzeltes von der Pute in Curryrahm mit Reis und Salat

Zarter Rindergulasch in Pfefferrahm mit Schnittlauchkartoffeln und Kohlrabigemüse

Schweinefilet in Apfel-Calvadosrahm mit Spätzle und Romanesco

Spanferkelrollbraten in Pikanter Zwiebelsauce mit Krautsalat und Steinofenbrot

Dessert Büffetvorschläge

Tiramisu

Pannacotta mit Himbeersauce

Bayrischcreme mit frischen Erdbeeren

Mousse au Chocolat mit Mangochutney

Maracuja Mousse mit Thaiminze

Feine Beerengrütze mit Bourbon Vanillesauce

Limettenmousse

Zitronen Quarkmousse

Katalanische Creme mit Pistazien

Sangriafrüchte

Tropischer Obstsalat mit Passionsfruchtsauce

Mangomousse mit Zartbitterschokolade

Duo Chocolat von weißer und dunkler Schokolade

Zabaione mit Amarenakirschen (Weinschaumcreme)

Lattemachiatocreme

Marscarponecreme mit Waldbeeren