

*Herzlich Willkommen  
bei  
Schmidt's Party- & Cateringservice*

Wir kochen für Sie an 365 Tagen im Jahr!

Unsere Büro-Öffnungszeiten:

Montag: 09.00 - 12.30 & 15:00 - 18:00 Uhr  
Dienstag: 09.00 - 12.30 & 15:00 - 18:00 Uhr  
Mittwoch: nach Absprache  
Donnerstag: 09.00 - 12.30 & 15:00 - 18:00 Uhr  
Freitag: 09.00 - 12.30 & 15:00 - 18:00 Uhr  
Samstag: 09.00 - 12.30 Uhr  
Sonntag: nach Absprache

So erreichen Sie uns:

persönlich vor Ort: Ratjendorfer Weg 11 in 24217 Schönberg  
am Telefon: 04344-1247 oder mobil: 0159-01613837  
per E-Mail: [schmidtpartyservice@t-online.de](mailto:schmidtpartyservice@t-online.de)  
im Internet: [www.party-service-schmidt.de](http://www.party-service-schmidt.de)

Vom Frühstücksempfang über ein leckeres Mittagessen bis zum Mitternachtsnack, von der Hochzeit bis zum Festball, on der Taufe bis zur Konfirmation, von Sarahs Viertem bis zu Opas neunzigstem Geburtstag oder vom Betriebsjubiläum bis zum Firmenfest, für jeden Ihrer Anlässe haben wir eine besondere Idee.

Unser Motto:

Sie feiern und wir kümmern uns, als Ihr Partner für Ihr individuelles Vorhaben, um den Rest.  
Wir sind seit fast 30 Jahren für Sie vor Ort und freuen uns, auch Ihre nächste Veranstaltung kulinarisch begleiten zu dürfen.

Ihr

Tim Warther  
Schmidt's Partyservice

# Suppen und Eintöpfe

<b>Kartoffelsuppe</b> mit reichlich Einlage	2,75 €
<b>Erbsensuppe</b> ohne Würstcheneinlage	2,75 €
<b>Gemüse Eintopf</b> mit frischen Kräutern verfeinert	2,75 €
<b>Kräutersüppchen</b> mit kleinen Fleischklößchen	2,75 €
<b>Dillschaumsuppe</b> mit Eismeershrimps	2,95 €
<b>Kartoffeleintopf</b> mit Kochwurstscheiben	2,95 €
<b>Klare Gemüsesuppe</b> mit Mehl- und Fleischklößchen	2,95 €
<b>Erbsensuppe</b> mit Würstcheneinlage	2,95 €
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Fleischklößchen	3,25 €
<b>Lauchcremesuppe</b> mit Sahne verfeinert	3,25 €
<b>Hühnersuppe</b> mit reichlich Hühnerfleisch und Gemüsestreifen	3,50 €
<b>Champignoncremesuppe</b> mit frischen Champignons	3,50 €
<b>Broccolicremesuppe</b> mit Kräutercroûtons	3,50 €
<b>Blumenkohlcremesuppe</b> mit Knoblauchcroûtons	3,50 €
<b>Kürbiscremesuppe</b> (saisonal) mit gerösteten Kürbiskernen	3,50 €
<b>Möhren-Ingwersuppe</b> mit feinen Möhrenstreifen	3,50 €
<b>Spargelcremesuppe</b> mit Spargeleinlage und Fleischklößchen	3,50 €
<b>Gurkenrahmsuppe</b> mit Fleischklößchen	3,50 €
<b>Curry-Kokossuppe</b> mit feinen Gemüsestreifen	3,75 €
<b>Gulaschsuppe</b> herzhaft abgeschmeckt mit reichlich Einlage	3,75 €
<b>Waldpilzsuppe</b> mit Schmand verfeinert	3,75 €
<b>Gazpacho</b> kalte Gemüsesuppe mit frischen Tomaten	3,75 €
<b>Chili con Carne</b> mit Hackfleisch und Kidneybohnen	3,75 €
<b>Sauerkrautrahmsuppe</b> mit geröstetem Speck	3,75 €
<b>Zitronengras-Currysuppe</b> mit Kokosnuss verfeinert	3,75 €
<b>Karotten-Ingwercremesuppe</b> mit Shrimps	3,75 €
<b>Schönberger Fischsüppchen</b> mit reichlich Gemüse- und Fischeinlage	4,50 €

Unsere hausgemachten Suppen und Eintöpfe liefern wir Ihnen  
bereits ab einer Bestellung von 8 Portionen.

Sie haben einen individuellen Wunsch?  
Wir beraten Sie gerne!

Preise je Portion inkl. 7% MwSt.

# Kalte Platten

ohne Brot, appetitlich angerichtet  
-ab 10 Personen-

## Bratenplatte Probstei

mit Kochschinken, geräucherte Putenbrust  
Kasseler und würziger Schweinebraten  
Katenschinken und Partyfrikadellen  
kleinen Partyschnitzelchen  
Geflügel- und Apfel-Lauchsalat  
**10,90 €**

## Schönberger 6 Taler Platte

mit Kochschinken, geräucherter Putenbrust  
Kasseler, Katenschinken und hausgemachtem Roastbeef  
Schweinefilet mit Frischkäsecremé und Ananas  
bunte Käseauswahl  
Gurkensalat und Geflügelsalat  
**11,50 €**

## Schlemmerplatte

Kochschinken und hausgemachtes Roastbeef  
geräucherte Putenbrust, Katenschinken und Kasseler  
Räucherfischauswahl mit Räucherlachs  
gemischte Käseplatte  
Flensburger Heringstopf  
knackiger Bohnensalat  
**12,50 €**

## Festtagsplatte

Schweinemedailles mit Ananas, Tomate mit Mozzarella  
Partyschnitzelchen, geräuchertes Forellenfilet  
Räucherfischauswahl  
Putenbrust mit Thunfischsauce  
Heringsröllchen  
bunte Käseauswahl  
Porree- und Geflügelsalat  
**13,90 €**

## Ostseeplatte

Auswahl an Räucherfisch und Stremellachs  
Räucherlachs mit Meerrettich  
Heringsröllchen und dänischer Curry-Heringssalat  
2erlei Matjesfilets  
**14,90 €**

### **Fischplatte Atlantik**

geräucherter Aal und Makrelenfilets  
Stremellachs und Heringsröllchen  
Garnelenspieße mit Knoblauchsauce  
Gravedlachs mit Honig-Dill-Sauce  
Nordseekrabbensalat  
knackiger Gurkensalat

**15,90 €**

### **Käseplatte**

bunte Käseplatte mit Schnitt- und Weichkäse  
garniert mit Früchten und Nüssen

**8,90 €**

### **Kasseler**

mildes Kasseler, dünn geschnitten  
mit hausgemachter Remouladensauce

**7,90 €**

### **Geräucherte Putenbrust**

saftig geräucherte Putenbrust, dünn geschnitten  
mit hausgemachter Remouladensauce

**8,90 €**

### **Sauerfleisch**

hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweinekamm  
mit hausgemachter Remouladensauce

**8,90 €**

### **Roastbeef**

rosa gebratenes Roastbeef, dünn geschnitten  
mit hausgemachter Remouladensauce

**11,90 €**

**Sie haben einen bestimmten Wunsch oder möchten etwas Anderes?  
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!**

Preise pro Person inkl. 7% MwSt.

# Schnittchen

pro Person 6 Stück ½-Brotscheiben  
reichlich belegt und appetitlich angerichtet

## Bauern-Schnittchen

belegt mit  
Kochschinken, Mettwurst,  
Zwiebelmett, Käse,  
Kassler und Fleischsalat  
**9,90 €**

## Schlemmer-Schnittchen

belegt mit  
Kasseler, geräucherter Putenbrust,  
Zwiebelmett, Käse,  
Räucherlachs und Geflügelsalat  
**10,90 €**

## Gourmet-Schnittchen

belegt mit  
geräucherte Putenrust, Räucherlachs,  
Krustenbraten, Käse,  
geräuchertes Forellenfilet und Waldorfsalat  
**11,90 €**

**Auf Wunsch belegen wir Ihre Schnittchen gern mit:**

Mettwurst, Salami, Zwiebelmett, Kochschinken, Kassler, geräucherte Pute,  
Schweinemedallions, Roastbeef, Lachsschinken, ital. Salami, Katenschinken,  
Parmaschinken, verschiedenen Schnittkäse, Ei, Brie, Camembert,  
Blauschimmelkäse, Frischkäsecreme Forellenfilet,  
Räucherlachs, geräucherter Aal, Makrelenfilet,  
Fleischsalat, Waldorfsalat, Krabbensalat oder Eiersalat  
**Preise auf Anfrage**

**Auch als Canapé-Variante für Sie und Ihre Gäste!  
Preise je Belag nach Absprache.**

**Sie haben einen bestimmten Wunsch?  
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!**

Preise pro Person inkl. 7% MwSt.

# Buffet's

Buffets ab 10 Personen

## Rustikales Bauernbuffet

Partyfrikadellen mit Senf  
herzhaftes Mett mit frischen Zwiebeln  
Wurstsalat mit Käsestreifen in Essig-Öl-Marinade  
Eiersalat  
zarte Hähnchenkeulen  
Rohschinkenvariationen  
Rustikales Käsebrett mit Früchten  
bunter Brotkorb mit Schmalz & Butter  
**14,90 €**

## Buffet Tiffany

warm:  
Medaillons von der Pute auf leichtem Pilz-Zwiebelrahm  
kalt:  
Kasselermedaillons mit Ananas mit rosa Pfeffer  
Partyfrikadellen, Räucherfischauswahl  
Flensburger Heringstopf  
Geflügel- und Rohkostsalat  
bunte Käseplatte mit Früchten garniert  
gemischter Brotkorb mit Butter  
Rote Grütze mit frischer Vanillesauce  
**16,90 €**

## Holsteiner Buffet

warm:  
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Würstcheneinlage  
kalt:  
Sauerfleisch mit Senf  
Holsteiner Katenschinken  
Roastbeef mit Remouladensauce  
maritime Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich  
2erlei Matjessalat  
Käseauswahl an frischen Trauben  
Brotvariation mit Butter und Griebenschmalz  
frischer Obstsalat mit gehackten Walnüssen  
**18,90 €**

## Fingerfoodbuffet

warm:

Chicken Wings

zarte Satéspeie feine würzig mariniert

kalt:

3erlei Reisburger mit Gemüse, Shrimps und Chicken

Partyfrikadellen mit pikanter Salsa

Tomate-Mozzarellaspeie

3erlei Nudelsticks

Pulled Pork im Knuspermantel

Zwiebelringe im Bierteig gebacken

2erlei Dessert im Glas serviert (nach Absprache)

**21,90 €**

## Buffet Royal

warm:

zarte Puten- und Schweinemedallions auf buntem

Gemüse mit Sc. Hollandaise, dazu Kartoffelgratin

kalt:

Tomate-Mozzarella

Partyfrikadellen mit Dip

Vitello Tonnato von der Pute auf feiner Thunfischsauce

Medallions mit Ananas und kleine Partyschnitzelchen

Räucherfischauswahl und Räucherlachs

Garnelenspeie mit Knoblauchsauce

Schinkenplatte mit Grissini

Geflügel-, Gurken- und Nudelsalat, reichlich garniert

bunte Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

geschichtete bayerische Creme mit Fruchtsauce

Brotauswahl mit 2erlei von der Butter

**22,90 €**

## Kinderbuffet

ab 4 Personen, die „Lütten“ sollen ja nicht zu "Kurz" kommen

Würstchen im Teigmantel

Minipizzen und Partyfrikadellen

gemischtes Laugen- und Blätterteiggebäck

bunte Käsespeie und eine frische Quarkspeise

**8,90 €**

## Italienisches Buffet

warm:

Saltimbocca mit Salbei-Cognacsauce und Rosmarinkartoffeln

Edelfischmedaillons auf tomatisiertem Nudel-Gemüsebeet

kalt:

Antipastivariationen mit Paprika, Oliven, Peperoni

Parmaschinken an Grissinistangen

Prosciutto cotto an frischer Melone

Vitello Tonnato von der Pute an Thunfisch-Kapernsauce

frischer Salat mit Sherrytomaten, Pinienkernen und Parmesanspähne

mediterraner Pastasalat mit getrockneten Tomaten

Tomate-Mozzarella in leichter Basilikummarinade

Panna Cotta auf Fruchtsauce oder Tiramisu

Brotvariation mit 2erlei Butter

**25,90 €**

## Spanisches Buffet

warm:

Hähnchenbrust in leichter Sherrysauce mit

Papas Arrugadas (kanarische Runzelkartoffeln)

kalt:

Mojo Rojo - pikante Tomatensauce

marinierte Oliven & Paprikascheiben

Tomatensalat mit frischen Kräutern, dazu Baguettebrot-scheiben

Riesengarnelen in Knoblauchsauce

Datteln und Aprikosen im Speckmantel

Chorizo- und Serranoschinken

Spanischer Käse, hauchdünn geschnitten

Crema Catalana - karamellisierte Vanillecreme

Brotauswahl mit Kräuterbutter

**25,90 €**

## Europäisches Buffet

warm:

Zartes Filet mit Birnenspalten überbacken auf Kartoffelgratin

Lachsmedaillons auf buntem Gemüse in leichter Weißweinsauce

kalt:

gebr. Entenbrust reichlich garniert mit Orangen und Nüssen

Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce

hausgebeizter Lachs mit Räucherfischpralinen

Schweinefiletmedaillons mit Preiselbeercreme garniert

Roastbeef mit Remouladensauce

Schwedenbraten auf Selleriesalat

2erlei Heringssalat

Shrimpscocktail in Knoblauchsauce

Käsebrett mit exotischen Früchten und Nüssen

Brotauswahl mit Butter und Schmalz

Terrine von Süßkirschen auf Schokoladenbisquit

**28,90 €**



## Galabuffet

warm:

gefüllte Rinderröllchen in Pfifferlingssauce mit Bohnen  
im Speckmatel und Kartoffelgnocchi  
Edelfischmedaillons und Gambas auf Ratatouille

kalt:

pochierter Lachs auf einem Safranspiegel  
rosa gebratene Entenbrust auf Selleriesalat  
Parmaschinken auf Melone und Parmesanhobel  
Rosa gebratener Lammrücken an marinierten Pilzen  
Shrimpscocktail in leichter Cocktailsauce  
gefüllter Braten an Selleriesalat  
Roastbeef mit hausgemachter Remoulade  
marinierte Champignons mit Rosmarin und Knoblauch  
Räucherfischpralinenauswahl  
mariniertes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern  
bunte Käseauswahl mit Trauben, Nüssen und Feigensenf  
gemischter Brotkorb mit 2erlei Butter  
Duett von der Schokolade auf eingekochten Früchten

**34,90 €**

Gerne können Sie aus der Buffetauswahl ganz  
nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

In punkto Speisen beraten wir Sie gern in einem persönlichen Gespräch.  
Unsere oben genannte Auswahl ist nur ein Teil unserer vielfältigen Möglichkeiten.  
Natürlich können wir Ihnen zu jedem individuellen Thema  
ein eigenes Buffet zusammenstellen.

Ob griechisch, französisch, amerikanisch, finnisch, asiatisch, russisch,  
afrikanisch oder vegetarisch, wir beraten Sie gerne für ein jeweiliges Buffet.

Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie!

Preis pro Person inkl. 7% MwSt.

# aus dem Ofen

<b>Grillhaxe</b> ca 1kg mit krosser Schwarte	7,90 €
<b>Grillschinken</b> saftig gegart	7,50 €
<b>Schinkenbraten</b> nach Spanferkelart	7,90 €
<b>Nackenbraten</b> würzig mariniert	7,90 €
<b>Schwedenbraten</b> gefüllt nach Ihren Wünschen	ab 7,90 €
<b>Kasseler warm</b> zart und saftig gegart	7,90 €
<b>Honig-Senfbraten</b> mit keiner Honig-Senfkruste und frischen Kräutern	8,90 €
<b>Rahmkasseler</b> , Kasseler in leichter Rahmsauce mit Paprikastreifen	7,90 €
<b>Ratsherrenpfanne</b> , Burgunderbraten belegt mit Rahmkartoffelscheiben und Sauce Hollandaise	8,50 €
<b>Schlemmerfilet</b> , zartes Schweinefilet mit Pilzen und Zwiebeln in leichter Rahmsauce	8,90 €
<b>Putensteaks</b> , saftige Putensteaks überbacken mit Tomate und Mozzarella	9,90 €
<b>Bauernschmaus</b> , Scheiben vom Burgunderschinken, überbacken mit herzhafter Pilz-Kräuterkruste	9,90 €
<b>Fischmedaillons</b> , verschiedene Fischmedaillons mit tomatisiertem Gemüse	11,90 €

# aus dem Schmortopf

<b>gemischtes Gulasch</b> vom Rind und Schwein	7,50 €
<b>Rindergulasch</b> zart und saftig geschmort	7,90 €
<b>Paprika-Rahmgeschnetzeltes</b> mit zartem Schweinefleisch	7,90 €
<b>Sahnegeschnetzeltes</b> vom Schwein mit Champignons	7,90 €
<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Früchten in leichter Currysauce	8,50 €
<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Champignons in leichter Rahmsauce	8,50 €
<b>Rinderrouladen</b> mit Senf, Speck und Zwiebel gefüllt	9,90 €
<b>Lammsteakhälfte</b> mit Charlottenjus und Rosmarin	11,90 €

**Sie haben einen bestimmten Wunsch oder möchten etwas ändern?  
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!**

Preise pro Person inkl. 7% MwSt.

# Komplett-Angebote

## Spanferkelbraten „Stolz des Hauses“

magere und mild gepökelte Stücke vom zarten Jungschwein  
saftig gegrillt mit krosser Schwarte, tischfertig geschnitten  
dazu: Meterbrot, Remouladensauce und Sauerkraut  
oder: Meterbrot, Remouladensauce und Krautsalat  
**10,50 €**

## Schönberger Schützenbraten

magerer und saftig gegrillter Burgunderbraten  
tischfertig geschnitten, dazu reichen wir  
Kartoffel-Gemüsegratin und Krautsalat  
**11,50 €**

## Schlemmer Duo

saftiger Braten vom Schwein und der Pute  
tischfertig geschnitten mit einer Bratensauce  
dazu: Salzkartoffeln und Kaisergemüse  
**11,90 €**

## Kasselerpfanne „rustikal“

mild gesalzene Kasselerkarbonade, geschnitten  
und in pikanter Paprikarahmsauce überbacken  
dazu: Kartoffelgratin und ein bunter Rohkostsalat  
**11,90 €**

## Schweinefilet „Jäger Art“

zarte Schweinefilets, angerichtet auf  
geschmorten Pilzen und Zwiebeln  
dazu: Eisberg-Mandarinen-Salat in leichtem  
Joghurtdressing und Kartoffelgratin  
**12,90 €**

## Filetpfanne „Landvogt“

zarte Schweinemedallions mit pikanter Rahmsauce  
aus gebratenen Zwiebeln im Ofen überbacken  
dazu: Bratkartoffeln, Erbsen, Möhren und Bohnen  
**12,90 €**

### **Filetpfanne „Favorit“**

gebratene Medaillons vom Schweinefilet  
gratiniert mit würziger Zwiebel-Sahnesauce  
dazu: ein bunter Rohkostsalat und Bratkartoffeln  
**12,90 €**

### **Rindergulasch**

saftiges und zartes Rindfleisch  
gegart mit reichlich Zwiebeln  
dazu: buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln  
**12,90 €**

### **Rinder- & Schweinebraten**

saftiger Rinder- und Schweinebraten mit Bratensauce  
tischfertig geschnitten und angerichtet  
dazu: eine bunte Gemüseplatte und Salzkartoffeln  
**12,90 €**

### **Zwiebelfleisch**

saftiges Rindfleisch, dünn geschnitten  
geschichtet mit geschmorten Zwiebeln und Pilzen  
dazu: ein Rohkostsalat und Kartoffelgratin  
**12,90 €**

### **Hähnchenbrust**

gebratene Hähnchenbrust an Erdnussauce  
dazu: Brokkolirößchen und Butterreis  
**11,90€**

### **Putensteaks „Julischka“**

saftig gegrillte Putensteaks mit Rauchspeckscheiben  
angerichtet auf Balkangemüse  
dazu: kleine gebackene Kartoffeln und Apfel-Lauchsalat  
**12,90 €**

### **Geräucherte Putenbrust „rustikal“**

saftig geräucherte Putenbrust, ofenwarm aufgeschnitten  
angerichtet auf überbackenen Ananasscheiben  
dazu: Kartoffelgratin und Apfel-Lauchsalat  
**12,90 €**

### Hähnchenbrustfilet „Gutsherren“

zarte und saftige Hähnchenbrustfilets  
mariniert in Kräutermarinade, angerichtet  
auf Brokkoli-Blumenkohl-Möhrengemüse  
dazu: Bratkartoffeln und ein bunter Rohkostsalat  
**12,90 €**

### Jägerpfanne

zarter Wildbraten in einer leichten Waldpilzsauce  
dazu: Salzkartoffeln oder Klöße und hausgemachter Rotkohl  
**14,90 €**

### Försterpfanne

zartes Wildgulasch in Wacholderrahmsauce  
verfeinert mit Champignons und Pfifferlingen  
dazu: Butterkartoffeln und hausgemachter Rotkohl  
**14,90 €**

### Lammgulasch

zartes Weidelamm mit Schalotten und  
Wurzelgemüse saftig geschmort  
dazu: Rosmarinkartoffeln und Rosenkohl  
**15,90 €**

### Lachsfilet

schonend gegartes Lachsfilet an einer  
leichten Zitronenbuttersauce  
dazu: Dillkartoffeln und Gurkensalat  
**10,90 €**

### Fischpfanne

edle Fischmedaillons und Gambas mit tomatisiertem  
Gemüse auf einem Bett aus Nudelröllchen  
dazu: ein frischer Apfel-Lauchsalat  
**14,90 €**

**Sie haben einen bestimmten Wunsch oder möchten etwas ändern?  
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!**

Preise pro Person inkl. 7% MwSt.

# Fingerfood

<b>Mini Frühlingsrollen</b> mit vegetarischer Füllung im Filoteig	je 0,50 €
<b>Chicken Wings</b> würzig pikant und leichte BBQ-Note	je 0,90 €
<b>Mini Schnitzel „Chicken“</b> goldgelb gebacken aus saftiger Hähnchenbrust	je 0,75 €
<b>Mini Schnitzel „Piggy“</b> goldgelb gebacken in knuspriger Panade	je 0,75 €
<b>Blätterteiggebäck</b> gemischt mit Würstel, Bacon, Olive, Spinat, Rosmarin und Paprika	je 0,70 €
<b>Pflaume im Speckmantel</b>	je 0,70 €
<b>Minipizza</b> belegt mit Salami oder Schinken	je 0,90 €
<b>Tomate-Mozzarella Spieß</b> frischer Mozzarella und fruchtige Tomate am Spieß	je 0,80 €
<b>Chicken Fingers</b> in knuspriger Kokospanierung	je 0,90 €
<b>Datteln im Speckmantel</b>	je 0,80 €
<b>Aprikose im Speckmantel</b>	je 0,80 €
<b>Partyfrikadellen</b> 3 kleine Minifrikadellen	je 0,90 €
<b>Mozzarellasticks</b> in knuspriger Panierung	je 0,90 €
<b>Nudelstick „Veggie“</b> mit Cashewnüssen und einem Hauch Koriander	je 1,00 €
<b>Nudelstick „S&amp;S“</b> mit Ananas, Paprika und süß-saurer Sauce	je 1,00 €
<b>Nudelstick „Terry“</b> mit Karotte, Frühlingszwiebeln und geröstetem Sesam	je 1,00 €
<b>Asia Shrimp Rolls</b> mit Glasnudeln und Bambussprossen im Blätterteig	je 1,25 €
<b>Paprikatomen</b> gefüllt mit Frischkäse	je 1,00 €
<b>Zwiebelringe</b> 3 Stück im Bierteig ausgebacken	je 1,50 €
<b>Garnelenspieß</b> würzig mariniert	je 1,50 €
<b>Chicken Drums</b> Hähnchenunterschenkel in leichter Knusperhülle	je 2,50 €
<b>Gebäck</b> Quiche Lorraine, Schinkenkipferl, Würstchen im Blätterteig, Fleischspinattasche	je 2,00 €
<b>Pulled Pork Bites</b> 3 Stück in knusprigem Mantel	je 1,90 €
<b>Mini-Reisburger gefüllt mit:</b>	
- Shrimps und Avocado	je 1,90 €
- Hähnchenbrust und Gemüse	je 1,90 €
- veganer Pilz-Gemüsefüllung	je 1,90 €
<b>Mini-Tartelette gefüllt mit:</b>	
- Frischkäsecreme	je 1,50 €
- Rindfleischsalat „BBQ“	je 2,20 €
- Gemüsesalsa	je 2,50 €
- Shrimpsalat	je 2,75 €
<b>gefüllte Wraps</b> mit Frischkäse, Räucherlachs und mariniertem Eisbergsalat	je 3,50 €

Unser Fingerfood liefern wir Ihnen bereits ab einer Bestellung von 4 Personen. Die Platten sind appetitlich dekoriert und Sie brauchen kein Besteck!

Sie haben einen individuellen Wunsch?  
Wir beraten Sie gerne!

Preise je Portion inkl. 7% MwSt.

# Vegetarisches

<b>Kartoffel-Gemüse Gratin</b> Kartoffelgratin mit buntem Gemüse	5,90 €
<b>Kartoffel-Kürbisgratin</b> (saisonal) Kartoffelgratin mit Kürbisstückchen	6,90 €
<b>Nudelgratin</b> mit reichlich buntem Gemüse und Sahnesauce	6,90 €
<b>Gemüselasagne</b> mit Tomaten, Auberginen und Zucchini	8,90 €
<b>Tortellinigratin</b> mit Ricotta und Spinat in leichter Kräutersauce	8,90 €
<b>Tortellini-Lachsgratin</b> mit frischem Lachs in leichter Dillsauce	9,90 €
<b>Pilzrisotto</b> mit gebratenen Pilzen und Kräutern	9,90 €
<b>Lachsmedaillon</b> mit Rote-Beetegnocci und leichter Dijonsensauce	11,90 €
<b>Spinatstrudel</b> im Blätterteigmantel an leichter Knoblauchsauce	11,90 €

# Veganes

<b>Karotten-Ingwersuppe</b>	4,00 €
<b>CousCous Salat mit Gemüse</b>	7,90 €
<b>Linsen-Gemüsebolognaise</b> mit frischer Pasta	8,90 €
<b>Auberginencurry</b> mit Tomaten, Kichererbsen und Rosinen	8,90 €
<b>Gemüse-Kartoffelgulasch</b>	8,90 €
<b>Chili Vegetable</b> vegane Variante des Chili con Carne, mit Paprika, Kidney + Sojabohnen	8,90 €
<b>frischer Obstsalat</b>	2,95 €

Bei der Herstellung der veganen- und vegetarischen Gerichte  
benutzen wir eigens dafür vorgesehenes Kochgeschirr.

Sie haben einen bestimmten Wunsch oder möchten etwas ändern?  
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Preise pro Person inkl. 7% MwSt.

# Salate

<b>Krautsalat</b> knackig und frisch	2,25 €
<b>Möhrensalat</b> mit frischem Apfel verfeinert	2,25 €
<b>bunter Rohkostsalat</b>	2,50 €
<b>Bohnensalat</b> knackig mit feinen Zwiebeln	2,50 €
<b>Broccoli-Schinken Salat</b> mit Mandeln, Mais und Apfel	2,50 €
<b>Kartoffelsalat mit Mayonnaise</b> „Oma´s Klassiker“	2,50 €
<b>Nudelsalat</b> mit Gemüse	2,50 €
<b>Gurkensalat</b> mit leichter Dillnote	2,50 €
<b>Apfel-Lauchsalat</b> in leichtem Crème-Fraîchedressing	2,50 €
<b>Eiersalat „Natur“ oder „Curry“</b> mit Schnittlauch	2,75 €
<b>Farmersalat</b> mit Möhren, Sellerie und Porree	2,75 €
<b>Waldorfsalat</b> mit Sellerie, Apfel, Mandarinen, Ananas und Mandeln	2,75 €
<b>Kartoffelsalat „schwäbisch“</b> mit Speck und Zwiebel	2,75 €
<b>Geflügelsalat</b> mit Spargel und Ananas	2,75 €
<b>frischer Mischsalat vom Markt</b>	2,75 €
<b>frischer Eisbergsalat mit Mandarinen</b>	2,75 €
für die frischen Salate wählen Sie bitte Ihr Dressing aus: Joghurt-, Kräuter-, American- und Frenchdressing oder Vinaigrette	
<b>griechischer Salat</b> mit Hirtenkäse, Paprika, Zwiebeln und Oliven	2,95 €
<b>Kräutermatjes</b> in leichter Dillcreme	3,90 €
<b>Heringshappen</b> in Zwiebel-Dillmayonnaise	3,90 €
<b>Vierländer Heringstopf</b> mit Pfirsich, Porree, Äpfel und Sahne	3,90 €
<b>dänische Curryhappen</b> nach originalem Rezept	3,90 €
<b>Kieler Heringstopf</b> mit Apfel, Gurken, Speckwürfel, rote Zwiebeln und Mayo.	3,90 €

Sie haben einen bestimmten Wunsch oder einen Lieblingsalat?

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Preise pro Portion inkl. 7% MwSt.



# Beilagen

Kartoffelklöße	Stück	0,90 €
<hr/>		
gemischter Brotkorb (in Scheiben)		1,40 €
<hr/>		
Baguette „natur“		1,40 €
<hr/>		
Zwiebel- und Mehrkornbaguette		1,70 €
<hr/>		
Nudeln versch. Sorten		1,90 €
<hr/>		
Salzkartoffeln		2,00 €
<hr/>		
Spätzle		2,00 €
<hr/>		
Ofenkartoffel		2,00 €
<hr/>		
Reis		2,00 €
<hr/>		
Kroketten		2,50 €
<hr/>		
Kartoffelpüree handgestampft		2,70 €
<hr/>		
Röstkartoffeln mit Käse überbacken		2,70 €
<hr/>		
Wedges (Kartoffelspalten)		2,70 €
<hr/>		
Bratkartoffeln		2,90 €
<hr/>		
Kartoffel-Selleriepüree handgestampft		2,90 €
<hr/>		
Süßkartoffelpüree handgestampft		2,90 €
<hr/>		
Kartoffelgratin		2,90 €
<hr/>		
Remoulade		1,25 €
<hr/>		
Braten / Rahmsauce		1,25 €
<hr/>		
Knoblauchsauce		1,25 €
<hr/>		

## Gemüsebeilagen

Sauerkraut hausgemacht	2,00 €
<hr/>	
Rotkohl nach Omas Rezept mit Apfelstückchen	2,00 €
<hr/>	
Kaisergemüse, Möhre, Brokkoli und Blumenkohl	2,90 €
<hr/>	
Bohnen Prinzessbohnen fein	2,90 €
<hr/>	
Erbsen & Möhren	2,90 €
<hr/>	
Blumenkohl	2,90 €
<hr/>	
Brokkoli	2,90 €
<hr/>	
Schwarzwurzeln	2,90 €
<hr/>	
Rosenkohl	2,90 €
<hr/>	
Bohnenbündchen im Speckmantel	3,50 €
<hr/>	
Ratatouille	3,75 €
<hr/>	

Sie haben einen bestimmten Wunsch oder eine Lieblingsbeilage?  
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

# Desserts

<b>Quarkspeisen</b> nach Ihren Wünschen kreiert	ab <b>2,40 €</b>
<b>Rote Grütze</b> aus reichlich rotem Beerenobst	<b>2,50 €</b>
<b>Kirschgrütze</b> aus reichlich Kirschen	<b>2,50 €</b>
<b>Erdbeer-Rhabarbergrütze</b> frisch und fruchtig	<b>2,75 €</b>
<b>Schokoladenmousse</b> mit frischen Früchten garniert	<b>2,75 €</b>
<b>Vanillemousse</b> mit frischen Früchten garniert	<b>2,75 €</b>
<b>Bayerisch Creme</b> mit Schokoladensplittern und Fruchtsauce	<b>2,75 €</b>
<b>Creme Brûlée</b> mit Karamelsauce	<b>2,95 €</b>
<b>Tiramisu</b> italienischer Klassiker mit Mascarpone, Biskuit und Espresso	<b>2,95 €</b>
<b>Obstsalat</b> frisch geschnittes Obst vom Markt	<b>2,95 €</b>
<b>„Schwarzwald“</b> Schokocreme, Kirschmousse und Schokobruch im Glas*	<b>3,00 €</b>
<b>„Topfencreme“</b> Quarkcreme und Marillenkompott und Bröseln im Glas*	<b>3,00 €</b>
<b>„Erdbeerfeld“</b> mit Erdbeerrsaucе, Biskuit und bayerisch Creme im Glas*	<b>3,00 €</b>
<b>„Limetten-Joghurt“</b> mit Sahne-Milchmousse im Glas*	<b>3,00 €</b>
<b>„Hüftgold“</b> Karamellcreme mit Schokosauce und Krokant im Glas*	<b>3,00 €</b>
<b>weiße Schokoladenträne</b> gefüllt mit weißem Schokoladenmousse	<b>3,25 €</b>
<b>dunkle Schokoladenträne</b> gefüllt mit zartbitterem Schokoladenmousse	<b>3,25 €</b>
<b>Vanillesauce</b> mit echter Bourbonvanille	<b>0,30 €</b>
<b>Schokoladensauce</b> aus schweizer Schokolade gekocht	<b>0,30 €</b>
<b>*bei defekter Rückgabe oder Verlust des Dessertglases</b>	<b>2,00 €</b>

Sie haben einen bestimmten Wunsch oder ein Lieblingsdessert?

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

# Leihgeschirr & Anfahrt

Teller alle Größen	0,30 €
Tasse mit Untertasse	0,40 €
Dessertschale	0,30 €
Besteck, je Teil	0,20 €

Bei ungespülter Rückgabe verdoppelt sich der Preis!

Lieferungen innerhalb Schönberg	kostenlos
bis 5 km	ca. 04,00 €
bis 10 km	ca. 08,00 €
bis 15 km	ca. 12,00 €
bis 20 km	ca. 16,00 €
ab 20 km	individuell

Geschirr abholen entspricht dem doppelten Lieferpreis!  
Lieferpreise sind abhängig vom Auftragsvolumen!

Das Geschirr, in dem wir das Essen anliefern, stellen wir kostenlos zur Verfügung.  
Vorausgesetzt es erfolgt eine gereinigte Rückgabe in unserem Geschäft!

Bitte bedenken Sie, dass wir bei Serviceleistungen, wie z.B. Geschirrverleih,  
gesetzlich dazu verpflichtet sind, die gesamte Bestellung mit 19% MwSt.  
anstatt 7% MwSt. zu berechnen!

Die Preisliste ist gültig ab 05.09.2018.  
Alle vorherigen Preislisten verlieren Ihre Gültigkeit.  
Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

Auf Wunsch können fast alle Speisen auch aus reinen  
BIO-Lebensmitteln hergestellt werden!  
Die Preise werden dann neu kalkuliert und sind  
individuell mit uns abzusprechen!

kulinarische Grüße  
Ihr  
Tim Warther & Team

Schmidt's Partyservice