

Herzlich Willkommen bei Schmidt's Party- & Cateringservice

Wir kochen für Sie stets frisch!

Unsere Büro- & Sprechzeiten:

Montag: nach Absprache

Dienstag: nach Absprache

Mittwoch: - Ruhetag -

Donnerstag: 09.00 - 12.30 & 15.00 – 18.00 Uhr

Freitag: 09.00 - 12.30 & 15.00 – 18.00 Uhr

Samstag: 09.00 – 15.00 Uhr

Sonntag: nach Absprache

So erreichen Sie uns:

persönlich vor Ort: Ratjendorfer Weg 11 in 24217 Schönberg

am Telefon: 04344-1247 oder mobil: 0159-0161 3837

jederzeit per E-Mail: schmidtpartysevice@t-online.de

oder im Internet: www.party-service-schmidt.de

Wir beliefern Sie u.a. für Frühstücksempfänge & Brunch, Mittagessen & Mitternachtsnacks, Hochzeiten & Festbälle, Taufen & Konfirmationen, Betriebsjubiläum & Firmenfeste, Richtfeste & Geburtstage und natürlich zu Ihrem ganz persönlichem Anlass.

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 über 33 Jahren für Sie in der Region Probstei und freuen uns, auch Ihre nächste Veranstaltung kulinarisch begleiten zu dürfen.

Ihr

Tim Warther

Suppen und Eintöpfe

Kartoffeleintopf mit reichlich Einlage (400ml)	*
Kartoffeleintopf mit Wiener Würstchen (400ml)	*
Schnippelbohneintopf mit reichlich Einlage (400ml)	*
Schnippelbohneintopf mit Wiener Würstchen (400ml)	*
Erbsensuppe kräftig abgeschmeckt (400ml)	*
Erbsensuppe mit Wiener Würstchen (400ml)	*
Tomatencremesuppe mit Kräutern (400ml)	*
Lauchcremesuppe mit Sahne verfeinert (400ml)	*
Kürbiscremesuppe (saisonal) mit gerösteten Kürbiskernen (400ml)	*
Champignoncremesuppe mit frischen Champignons (400ml)	*
Brokkolicremsuppe mit Kräutercroûtons (400ml)	*
Möhren-Ingwer-Cremesuppe (400ml)	*
Curry-Kokossuppe mit feinen Gemüsestreifen (400ml)	*
Zitronengras-Currysuppe mit Kokosnuss verfeinert (400ml)	*
Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage und Fleischklößchen (400ml)	*
Hochzeitssuppe mit Einlage und 2erlei Klößchen (400ml)	*
Tomatencremesuppe mit Kräutern und Fleischklößchen (400ml)	*
Gazpacho kalte Gemüsesuppe mit frischen Tomaten (400ml)	*
Sauerkrautrahmsuppe mit geröstetem Speck (400ml)	*
Kürbis-Zitronengras-Suppe (400ml)	*
	*
Gulaschsuppe herzhaft abgeschmeckt und reichlich Einlage (500ml)	*
Chili con Carne mit Rinderhackfleisch und Kidneybohnen (500ml)	*

Sie haben einen individuellen Wunsch?
Wir beraten Sie gerne!

* Tagespreise

Kalte Platten

ohne Brot, appetitlich angerichtet

-ab 10 Personen-

Bratenplatte Probstei

mit Kochschinken, geräucherte Putenbrust
Kasseler und würzigem Schweinebraten
Katenschinken und Partyfrikadellen
kleinen Partyschnitzelchen
Geflügel- und Apfel-Lauchsalat

*** €**

Schönberger 6 Taler Platte

mit Kochschinken, geräucherter Putenbrust
Kasseler, Katenschinken und hausgemachtem Roastbeef
Schweinefilet mit Frischkäsecremé und Ananas
kleine gemischte Käseauswahl
Gurken- und Geflügelsalat

*** €**

Schlemmerplatte

Kochschinken und hausgemachtes Roastbeef
geräucherte Putenbrust, Katenschinken und Kasseler
Räucherfischauswahl mit Räucherlachs
gemischte Käseplatte
Flensburger Heringstopf
knackiger Porree-Apfelsalat

*** €**

Festtagsplatte

Schweinemedallions mit Ananas, Tomate mit Mozzarella
Partyschnitzelchen, geräuchertes Forellenfilet
Räucherfischauswahl
Putenbrust mit leichter Kräuter-Thunfischsauce
Heringsröllchen
bunte Käseauswahl
Porree- und Geflügelsalat

*** €**

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

*** Tagespreise**

Schnittchen

Stellen Sie ganz nach Ihren individuellen Wünschen eine Auswahl zusammen.
Die Schnittchen sind reichlich belegt und appetitlich angerichtet.

Wir empfehlen 6-8 Stück pro Person.

Bestellung ab 50 Stück möglich.

Kategorie I

belegt mit:

Salami	Kochschinken
Gouda	Kasseler
Fleischsalat	gekochtem Ei

* €

Kategorie II

belegt mit:

geräucherter Pute	geräucherter Lachs
Katenschinken	Frischkäsecreme
geräucherte Forelle	Schweinefilet

* €

Auch als Canapé-Variante für Sie und Ihre Gäste!

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

* Tagespreise

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 Hähnchenflügel
Holsteiner Katenschinken & gekochter Schinken
Rustikales Käseauswahl mit Trauben
gemischter Brotkorb mit Schmalz & Butter
* €

Holsteiner Buffet

warm:
Holsteiner Kartoffeleintopf mit Würstcheneinlage
kalt:
Sauerfleisch mit Senf
Holsteiner Katenschinken
Roastbeef mit Remouladensauce
maritime Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich
2erlei vom Matjes
Käseauswahl an frischen Trauben
Brotvariation mit Butter und Griebenschmalz
frischer Obstsalat mit gehackten Walnüssen
* €

Buffet Tiffany

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

* Tagespreise

Buffet Royal

warm:

zarte Puten- und Schweinefiletmedaillons auf buntem
Gemüse mit Sc. Hollandaise, dazu Kartoffelgratin

kalt:

Tomate-Mozzarella

Partyfrikadellen mit Dip

geräucherte Pute an feiner Thunfisch-Kräutersauce

Kasselermedaillons mit Ananas und kleine Partyschnitzelchen

Räucherfischauswahl und Räucherlachs

Garnelenspieße 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

* €

Kinderbuffet

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

gemischtes Blätterteiggebäck

Minipizzen und Partyfrikadellen

Laugenbrezel, bunter Käseteller mit Trauben

frische Frucht-Quarkspeise

* €

Weitere Buffets für Hochzeiten, Grillenevents etc. natürlich gerne auf Anfrage!

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!

* Tagespreise

aus dem Ofen & dem Schmortopf

Grillhaxe mit krosser Schwarte		*
Schinkenbraten nach Spanferkelart		*
Nackenbraten würzig mariniert		*
Schwedenbraten gefüllt nach Ihren Wünschen	ab	*
Kasseler warm zart und saftig gegart		*
Honig-Senfbraten mit einer Honig-Senfkruste und frischen Kräutern		*
Rahmkasseler , Kasseler in leichter Rahmsauce mit Paprikastreifen		*
Ratsherrenpfanne , Burgunderbraten belegt mit Rahmkartoffelscheiben und Sauce Hollandaise		*
Bauernpfanne , Burgunderbraten geschichtet mit Rahmkartoffelscheiben und herzhaftem Sauerkraut		*

gemischtes Gulasch vom Rind und Schwein		*
Paprika-Rahmgeschnetzeltes mit zartem Schweinefleisch		*
Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons		*
Putengeschnetzeltes mit Früchten in leichter Currysauce		*
Putengeschnetzeltes mit Champignons in leichter Rahmsauce		*
Rindergulasch zart und saftig geschmort		*
Rinderrouladen mit Senf, Speck und Zwiebel gefüllt		*

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

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

* €

Schönberger Schützenbraten

magerer und saftig gegrillter Burgunderbraten
tischfertig geschnitten, dazu reichen wir
Kartoffel-Gemüsegratin und Krautsalat

* €

Schlemmer Duo

saftiger Braten vom Schweinekamm und der Putenbrust
tischfertig geschnitten mit einer Bratensauce
dazu: Salzkartoffeln und Kaisergemüse

* €

Kasselerpfanne „rustikal“

mild gesalzener Kasseler, geschnitten
und mit Paprikarahmsauce überbacken
dazu: Kartoffelgratin und ein bunter Rohkostsalat

* €

Schweinefilet „Jäger Art“

Schweinefilets, angerichtet auf
Sauce mit geschmorten Pilzen und Zwiebeln
dazu: Eisberg-Mandarinen-Salat mit leichtem
Joghurtdressing und Kartoffelgratin

* €

* Tagespreise

Filetpfanne „Landvogt“

Schweinefilets im Ofen überbacken
mit Zwiebelrahmsauce
dazu: Bratkartoffeln, Erbsen, Möhren und Bohnen
* €

Filetpfanne „Favorit“

gebratene Medaillons vom Schweinefilet
gratiniert mit würziger Sahnesauce
dazu: Kaisergemüse und Salzkartoffeln
* €

Putenschlemmerei

Saftiger Putenrollbraten
mit kräftiger Geflügelsauce
dazu: buntes Gemüse und Butterspätzle
* €

Rinder- & Schweinebraten

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

Zwiebelfleisch

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

Rindfleischstreifen

saftige Rindfleischstreifen in cremiger Sauce
dazu: Mandelbrokkoli und Reis
* €

geschmorte Ochsenbacke

zarte Ochsenbäckchen mit Charlotten-Rotwein-Sauce
dazu: Brokkolirößchen und Butterkartoffeln
* €

* Tagespreise

Putensteaks „Julischka“

saftig gegrillte Putensteaks mit Rauchspeckscheiben
angerichtet auf Balkangemüse
dazu: kleine überbackene Kartoffeln und Apfel-Lauchsalat
* €

Geräucherte Putenbrust „rustikal“

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

Hähnchenbrustfilet „Gutsherren“

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

französische Barbarie-Entenbrust

saftig gegart, mit Entensauce, dazu:
Bohnenbündchen im Speckmantel und Kartoffelkroketten
* €

Königsberger Klopse

in leichter Kapernsauce mit Petersilienkartoffeln
dazu: knackiger Gurkensalat
* €

Hühnerfrikassee

in würziger Sauce mit Spargel
und Erbsen, dazu: Reis
* €

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

Fingerfood

Unser Fingerfood bieten wir Ihnen aktuell ab einer Bestellung von 20 Personen an. Die Platten sind appetitlich dekoriert und Sie brauchen kein Besteck!

Sie haben einen individuellen Wunsch?
Wir beraten Sie gerne!

Vegetarisches

Kartoffel-Gemüse Gratin Kartoffelgratin mit buntem Gemüse	*
Kartoffel-Kürbisgratin (saisonal) Kartoffelgratin mit Kürbisstückchen	*
Nudelgratin mit reichlich buntem Gemüse und Sahnesauce	*
Spinatlasagne mit reichlich Spinatfüllung und Gemüse	*
Tortellinigratin mit Ricotta und Spinat in leichter Kräutersauce	*

Veganes

Karotten-Ingwersuppe	*
CousCous Salat mit Gemüse	*
Linseneintopf, mit Gemüse und Kartoffeln	*

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!

Salate

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

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

* Tagespreise

Beilagen

Kartoffelklöße	Stück	*
<hr/>		
gemischter Brotkorb* (Schnittbrot)		*
<hr/>		
Baguette „Weizen“		*
<hr/>		
Zwiebel- und Mehrkorn, Käsebaguette*		*
<hr/>		
Nudeln versch. Sorten		*
<hr/>		
Salzkartoffeln		*
<hr/>		
Spätzle		*
<hr/>		
Ofenkartoffel		*
<hr/>		
Reis		*
<hr/>		
Kroketten		*
<hr/>		
Kartoffelpüree handgestampft		*
<hr/>		
Kleine Kartoffeln mit Käse überbacken		*
<hr/>		
Wedges (Kartoffelspalten)		*
<hr/>		
Bratkartoffeln		*
<hr/>		
Kartoffelgratin		*
<hr/>		
Remoulade		*
<hr/>		
Braten / Rahmsauce		*
<hr/>		
Knoblauchsauce		*
<hr/>		

Gemüsebeilagen

Sauerkraut hausgemacht	*
<hr/>	
Rotkohl nach Omas Rezept mit Apfelstückchen	*
<hr/>	
Kaisergemüse, Möhre, Brokkoli und Blumenkohl	*
<hr/>	
Bohnen Prinzessbohnen fein	*
<hr/>	
Erbsen & Möhren	*
<hr/>	
Blumenkohl	*
<hr/>	
Brokkoli	*
<hr/>	
Rosenkohl	*
<hr/>	
Bohnenbündchen im Speckmantel	*
<hr/>	
Ratatouille	*
<hr/>	

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

* Unser Brot wird täglich frisch vom Bäcker nach unseren Wünschen gebacken!

* Tagespreise

Desserts

2 kleine Pfannenkuchen gefüllt mit Omas Apfelkompott	*
Quarkspeisen nach Ihren Wünschen kreiert	*
Pudding nach Ihrem geschmack gekocht	*
Rote Grütze aus reichlich rotem Beerenobst	*
Schokoladenmousse mit Schokosplittern	*
Vanillemousse mit echtem Vanillemark	*
Bayerisch Creme mit Schokoladensplittern und Fruchtsauce	*
Tiramisu italienischer Klassiker mit Mascarpone, Biskuit und Espresso	*

Sie haben einen bestimmten Wunsch oder ein Lieblingsdessert?

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

* Tagespreise

Leihgeschirr & Anfahrt

Leihgeschirr, Besteck, Gläser uvm. bieten wir Ihnen gerne separat an!

Lieferungen innerhalb Schönberg	ab 2,50 €
bis 10 km	ab 5,00 €
bis 15 km	ab 8,00 €
bis 20 km	ab 12,00 €
ab 20 km	individuell

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. Reinigung der Essensbehälter etc., gesetzlich dazu verpflichtet sind, die gesamte Bestellung mit 19% MwSt. anstatt 7% MwSt. zu berechnen!

Bitte beachten Sie unsere AGBs!

Die Preisliste ist gültig ab 12.03.2021

Alle vorherigen Preislisten verlieren Ihre Gültigkeit.

Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

kulinarische Grüße Ihr Tim Warther & Team

Wichtige Informationen:

Wir haben einen hohen Anspruch an unsere Rohware und versuchen stets regionale Waren zu verarbeiten. Wir geben uns größte Mühen für Sie jegliche Speisen nach Ihren Wünschen herzustellen.

Für unsere Speisen benutzen wir , sofern vermeidbar, kein Mehl zum Abbinden, so wenig Weißzucker wie möglich zum Süßen und geben auch keinen Geschmacksverstärker (Glutamat) hinzu.

Wir verwenden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel wie z.B. bei Mais oder Soja!

Dennoch sind einige unserer Speisen mit den u.g. Zusatzstoffen versehen, wie z.B. in der Mayonnaise, welche wir nicht selber herstellen.

Mögliche Zusatzstoffe können enthalten sein:

Farbstoff(z.B. Mayonnaise),
Konservierungsstoffe (z.B. Mayonnaise),
Nitritpökelsalz (z.B. Spanferkel oder Grillhaxen),
geschwefelt (z.B. Trockenobst)
geschwärzt (z.B. schwarze Oliven)
Süßungsmitteln (z.B. Senf)
Antioxidationsmittel (z.B. Rohschinken)

Allergenkennzeichnung:

Wir verarbeiten u.a.

Sellerie, Eier, glutenhaltiges Getreide, Erdnüsse, Sesam, Weichtiere,
Schalenfrüchte/Nüsse, Milchprodukte, Fisch, Krebstiere.

Sollten Sie gegen eine der genannten Produkte eine Unverträglichkeit /Allergie haben, so sprechen Sie uns bitte darauf an.

Wir beraten Sie gerne und werden für Sie eine entsprechende Lösung finden, so dass auch Sie in den Genuss unserer Speisen kommen werden!

Es hat sich bewährt, bei Unverträglichkeiten des Kunden, entsprechende Informationen nur persönlich zu besprechen!

Zu dieser Kennzeichnung sind wir gesetzlich laut
Lebensmittelinformationsverordnung VO (EU) Nr. 1169/2011 sowie dem
§ 9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ZZulV und der
Verordnung über Lebensmittelzusatzstoffe (EG) Nr. 1333/2008 als auch der
Gentechnik-Kennzeichnungs- und Rückverfolgbarkeitsverordnung (EG) Nr. 1829/2003 & 1830/2003
in der jeweils aktuellen Fassung verpflichtet.

Unsere gültigen AGBs finden Sie auf unserer Homepage
www.schmidts-party-service.de

