

# catering-schneider.de



**„Man soll dem Leibe etwas Gutes tun,  
damit die Seele Freude hat, darin zu wohnen.“**



- 1. Vorsuppe**
- 2. Fingerfood**
- 3. Kalte Platten**
- 4. Warmes Essen**
- 5. Vegetarisch**
- 6. Kindergerichte**
- 7. Beilagen**
- 8. Dessert**
- 9. Menü Preis Beispiele**
- 10. Zum Selbergrillen für den Rost (roh)**
- 11. Paketversand**
- 12. Kontakt**

## 1. Vorsuppe (ab 15 Personen je Sorte)

1. Kürbiscremesuppe
2. Gulaschsuppe
3. Soljanka
4. Lauchcremesuppe
5. Hochzeitssuppe

*-Kombiniere doch Deine leckere Suppe mit knusprig gebackenen Minibrötchen-*

## 2. Fingerfood

1. Mini-Spieße (ab 20 Stück)
  - mit Käse/Weintraube, Wachtelei/Schinken/Käse, Olive/Schinken/Käse
  - Antipasti – mit selbst gefüllten Oliven/Kirschpaprika/eigelegten Paprika/Käse
2. Essbare, gefüllte Blätterteiglöffel (mediterran oder Lachscreme - 20 Stück)
3. Gefüllte Eier (mediterran oder Lachscreme - 20 Stück)
4. Knusprige Sesam/Serrano Sticks (1 Tablett - 20 Stück)
5. Kanapees (ab 20 Stück) dekorativ belegte Baguette Scheiben
6. Belegte Brötchen (ab 20 Stück) dekorativ belegte halbe Brötchen
7. Blätterteigtörtchen/Torteletts
  - Kräuter-Champignons – ab 12 Stück
  - Lachscreme-Käse – ab 12 Stück
8. Gehacktes-Igel ab 1 kg
9. Salamikügelchen mit oder ohne Parmesanmantel (ab 10 Stück pro Sorte)
10. Käserolle – in Scheiben gefüllt mit einer deftigen Käsemischung und aufgeschnitten frischen Kräutern

## 3. Kalte Platten (ab 7 Personen)

1. Bratenaufschnitt-Platte mit Schinken und Salami oder gemischt mit hausmacher Wurstsorten
2. Käse-Platte mit verschiedenen Variationen
3. Gemischte Braten-Platte mit Käse
4. Obst-Platte klein, groß
5. Tomate-Mozzarella-Basilikum-Platte

*-Bestelle Dir doch zu Deiner Platte frisches Bäckerbrot-*

## 4. Warmes Essen (ab jeweils 8 Personen)

### a) Rind/ Wild/ Ente

1. Rouladen mit Rotkraut und Klößen
2. Sauerbraten oder Rinderbraten mit Rotkraut und Klößen
3. Wildbraten mit Rotkraut und Klößen
4. Entenkeule mit Rotkraut und Klößen

*-Nimm doch ein paar leckere Preiselbeeren dazu-*

### b) Schwein

1. Feuertopf mit Rum
2. Filetmedaillons in Rahmchampignonsoße
3. Broccoli/ Hackbraten-Gratin mit Champignons
4. Bratenpfanne mit Sauerkraut (3-4 Sorten herausuchen)  
Kaßlerkamm-, Krusten-, Zwiebel-, Pizzabraten, Gefüllter Braten,  
Gewürzbraten, Gefüllte Schweinelende
5. Grillpfanne *-(Suche Dir 4-5 Teile heraus)-*

#### Traditionell:

mariniertes Kammsteak, kleines Schnitzel, Grillboulette,  
Schwarzbier-Hacksteak, Grillwürstchen, Partywürstchen,  
Cordon bleu

#### Spezialitäten:

Schweinefilet im Serranoschinken, Allgäuer Käseröllchen, Zucchini-  
Serranoschinken-Röllchen, Zucchini-Körbchen mit Pinienkernen,  
Gefüllte Kartoffeln französische Art, Filet im Wirsingmantel

#### Spieße:

Fleisch-Spieß, Schaschlik-Spieß, Wurst-Spieß, Gyros-Spieß, Puten-  
Thai-Spieß mit Ingwer, Kochschinken/ Käse/ Ananas-Spieß

*-Nimm doch für Deine selbst ausgewählte Grillpfanne leckeres Gemüse dazu.  
So ist alles schön saftig-*

### **c) Geflügel**

1. Putenpfanne mit Champignons und Weißwein
2. Puten-Geschnetzeltes in Pfirsich-Zimtsauce
3. Hähnchenpfanne Cocos Mango
4. Ganze Pute am Stück gebacken

*-Hier darfst Du Dein Fleisch selber filetieren-*

6. Grillpfanne *-(Suche Dir 4-5 Teile heraus)-*

*-gefüllte Putentaschen (Papaya, Tzatziki/ Weißkraut, Feta/ Olive)*

*-Putensteak mit Ananas und Käse überbacken, ½ Broilerkeule*

*-Puten-Spieße mit Datteln/ Pflaumen/ Aprikose, Gyros-Spieße*

### **d) Fisch und Meeresfrüchte**

1. Lachspfanne mit Spargel und Reis
2. Kreolische Garnelen im Reisbett

*-Lass Dich mal von einem anderen Geschmack überraschen-*

## **5. Vegetarische Kost**

*-Es muß nicht immer Fleisch sein-*

1. Gegrilltes Backofengemüse
2. Gemüsepfanne mit Sauce Hollandaise
3. Gefüllte Paprika mit Feta und Parmigiano Reggiano
4. Spinatnudeln mit Paprika und Parmesan
5. Spieße – Käse/ Ananas oder Champignon/ Zucchini
6. Zucchini-Körbchen mit Pinienkernen
7. Gefüllte Kartoffeln französische Art

## **6. Kindergerichte**

1. Spaghetti mit selbst gemachter Tomatensoße
2. Pommes/ Nuggets
3. Mini-Bouletten, Mini-Schnitzel, Mini-Hackbällchen
4. Mini-Pizzen, Mini-Camembert

*-Denke auch an Deine Jüngsten-*

## 7. Beilagen

- Beilagen:*
- Kartoffeltaler, Klöße, Krokettenvarianten, Reis
  - frisch aufgebackene italienische Baguettestangen
  - frisches Brot vom Bäcker, Minibrötchen
  
  - Gemüsepfanne mit Sauce Hollandaise (ab 8 Portionen)
  - Gegrilltes Backofengemüse (ab 8 Portionen)
  - Champignons in Rahmsauce (ab 8 Portionen)
  - Rotkraut
  - Sauerkraut

- Salate:*
- leckerer Brotsalat
  - deftiger Kartoffelsalat
  - kräftiger Rote Beete Salat
  - knackiger Rohkostsalat mit Mozzarella-Bacon-Bällchen

*-Salate gibt's ab 1 kg-*

- Pesto:*           Mediterranes Pesto

## 8. Dessert (ab 10 Personen)

1. Mousse Varianten
  - Whiskey/ Krokant
  - Rum/ Rosine
  - Pina Colada
  - Vanille/ Schokolade

2. Mango-, Himbeer-, Erdbeer - Cheesecake

3. Tiramisu-Torte

*-Suche Dir noch ein leckeres Dessert zum krönenden Abschluss Deines Essens aus-*



## **10. Zum Selbergrillen für den Rost (roh - ab 5 Stück pro Artikel)**

1. Schneider'sche Bratwurst
2. Rostbrätel in Senf/ Zwiebel oder in Kräuter/Knoblauch Marinade
3. Grillbauchscheiben
4. Diverse Spieße – Schaschlik-Spieße, Käse-, Ananas-Spieße, Thai-Spieße, süß ummantelte Puten-Spieße, Fleisch-Spieße
5. Gefüllte Putentaschen – mediterran oder mit Papayakäse
6. Ummantelte Filetstücke an Salbeiblatt
7. Allgäuer Käseröllchen
8. Cordon bleu

## **11. Paketversand**

siehe Punkt 9

## **12. Kontakt**

Fleischerei Schneider  
Wümbacherstraße 5  
98693 Ilmenau OT Gräfinau-Angstedt

Festnetz: 036785/ 50229  
Handy: 0152/ 57499030