

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

Wir kochen für Sie stets frisch!

Unsere Bürozeiten:

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: 0159-0161 3837
per E-Mail: schmidtpartyservice@t-online.de
im Internet: www.party-service-schmidt.de

Vom Frühstücksempfang über ein leckeres Mittagessen bis zum Mitternachtsnack, von der Hochzeit bis zum Festball, von 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

Kartoffelsuppe mit reichlich Einlage	2,95 €
Erbsensuppe ohne Würstcheneinlage	2,95 €
Gemüse Eintopf mit frischen Kräutern verfeinert	2,95 €
Kräutersüppchen mit kleinen Fleischklößchen	2,95 €
Dillschaumsuppe mit Eismeershrimps	2,95 €
Kartoffeleintopf mit Kochwurstscheiben	3,45 €
Klare Gemüsesuppe mit Mehl- und Fleischklößchen	2,95 €
Erbsensuppe mit Würstcheneinlage	3,45 €
Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen	3,45 €
Lauchcremesuppe mit Sahne verfeinert	3,45 €
Champignoncremesuppe mit frischen Champignons	3,75 €
Broccolicremesuppe mit Kräutercroûtons	3,75 €
Blumenkohlcremesuppe mit Knoblauchcroûtons	3,75 €
Kürbiscremesuppe (saisonal) mit gerösteten Kürbiskernen	3,75 €
Möhren-Ingwercremesuppe	3,75 €
Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage und Fleischklößchen	3,75 €
Gurkenrahmsuppe mit Fleischklößchen	3,75 €
Curry-Kokossuppe mit feinen Gemüsestreifen	3,95 €
Waldpilzsuppe mit Schmand verfeinert	3,95 €
Gazpacho kalte Gemüsesuppe mit frischen Tomaten	3,95 €
Sauerkrautrahmsuppe mit geröstetem Speck	3,95 €
Zitronengras-Currysuppe mit Kokosnuss verfeinert	3,95 €
Karotten-Ingwercremesuppe mit Shrimps	3,95 €
Gulaschsuppe herzhaft abgeschmeckt mit reichlich Einlage (500ml)	4,50 €
Chili con Carne mit Rinderhackfleisch und Kidneybohnen (500ml)	4,50 €
Schönberger Fischsüppchen mit reichlich Gemüse- und Fischeinlage	4,75 €

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
11,90 €

Schlemmerplatte

Kochschinken und hausgemachtes Roastbeef
geräucherte Putenbrust, Katenschinken und Kasseler
Räucherfischauswahl mit Räucherlachs
gemischte Käseplatte
Flensburger Heringstopf
knackiger Porree-Apfelsalat
12,90 €

Festtagsplatte

Schweinemedailles mit Ananas, Tomate mit Mozzarella
Partyschnitzelchen, geräuchertes Forellenfilet
Räucherfischauswahl
Gegarte 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

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 10 Personen.

Kategorie I

belegt mit:

Salami	Kochschinken	Zwiebelmett
Gouda	Kasseler	Krustenbraten
Fleischsalat	Holsteiner Mettwurst	gekochtem Ei

je 1,75 €

Kategorie II

belegt mit:

geräucherter Pute	geräucherter Lachs	Waldorfsalat
Brie & Camembert	Frischkäsecreme	Eiersalat
Lachsschinken	Blauschimmelkäse	Katenschinken
Heringssalat	Schweinefilet	Leberwurst

je 2,25 €

Kategorie III

belegt mit:

Geflügelsalat	Pouardenbrust	Roastbeef
geräucherte Forelle	geräucherter Aal*	Makrelenfilet
Rührei und Krabben*	Krabbensalat*	Parmaschinken

je 2,75 €

Auch als Canapé-Variante für Sie und Ihre Gäste!

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

*** Preise können ggf. abweichen (Tagespreis)**

Preise pro Stück 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 mit 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
16,90 €

Fingerfoodbuffet

warm:

Chicken Wings

zarte Satéspeße fein würzig mariniert

kalt:

3erlei Reisburger mit Gemüse, Shrimps und Chicken

Partyfrikadellen mit pikanter Salsa

Tomate-Mozzarellaspieße

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

„Tacchino Tonnato“ von der Pute an feiner Thunfischsauce

Medallions 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

22,90 €

Kinderbuffet

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

Blätterteiggebäck und Croissants

Minipizzen und Partyfrikadellen

gemischtes Laugengebäck

bunte Käsespieße 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

„Tacchino Tonnato“ von der Pute an Thunfisch-Kapernsauce
frischer Salat mit Sherrytomaten, Pinienkernen und Parmesanspähe

mediterraner Pastasalat mit getrockneten Tomaten

Tomate-Mozzarella in leichter Basilikummarinade

Panna Cotta auf Fruchtsauce oder Tiramisu

Brotvariation mit 2erlei Butter

24,90 €

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 Baguettebrotstücken

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 & 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 mit Schokoladenbiskuit
und Fruchtsauce

28,90 €

Galabuffet

warm:

gefüllte Rinderröllchen in Waldpilzsauce mit Bohnen
im Speckmantel 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 Schwedenbraten mit Backobst

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

Grillhaxe mit krosser Schwarte	7,90 €
Grillschinken saftig gegart	7,50 €
Schinkenbraten nach Spanferkelart	7,90 €
Nackenbraten würzig mariniert	7,90 €
Schwedenbraten gefüllt nach Ihren Wünschen	ab 7,90 €
Kasseler warm zart und saftig gegart	7,50 €
Honig-Senfbraten mit keiner Honig-Senfkruste und frischen Kräutern	8,90 €
Rahmkasseler , Kasseler in leichter Rahmsauce mit Paprikastreifen	7,90 €
Ratsherrenpfanne , Burgunderbraten belegt mit Rahmkartoffelscheiben und Sauce Hollandaise	8,90 €
Bauernpfanne , Burgunderbraten geschichtet mit Rahmkartoffelscheiben und herzhaftem Sauerkraut	8,90 €
Schlemmerfilet , zartes Schweinefilet mit Pilzen und Zwiebeln in leichter Rahmsauce	8,90 €
Fischmedaillons , verschiedene Fischmedaillons mit tomatisiertem Gemüse	10,90 €

aus dem Schmortopf

gemischtes Gulasch vom Rind und Schwein	7,50 €
Schweinegeschnetzeltes „Gyros-Art“ mit Knoblauch und Kräutern	7,50 €
Paprika-Rahmgeschnetzeltes mit zartem Schweinefleisch	7,90 €
Sahnegeschnetzeltes vom Schwein mit Champignons	7,90 €
Putengeschnetzeltes mit Früchten in leichter Currysauce	8,50 €
Putengeschnetzeltes mit Champignons in leichter Rahmsauce	8,50 €
Rindergulasch zart und saftig geschmort	8,90 €
Rinderrouladen mit Senf, Speck und Zwiebel gefüllt	9,90 €

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
10,90 €

Schönberger Schützenbraten

magerer und saftig gegrillter Burgunderbraten
tischfertig geschnitten, dazu reichen wir
Kartoffel-Gemüsegratin und Krautsalat
11,90 €

Schlemmer Duo

saftiger Braten vom Schweinekamm und der Putenbrust
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
13,50 €

Filetpfanne „Landvogt“

Schweinemedallions mit pikanter Rahmsauce
aus gebratenen Zwiebeln im Ofen überbacken
dazu: Bratkartoffeln, Erbsen, Möhren und Bohnen
13,50 €

Filetpfanne „Favorit“

gebratene Medaillons vom Schweinefilet
gratiniert mit würziger Zwiebel-Sahnesauce
dazu: ein bunter Rohkostsalat und Bratkartoffeln
13,50 €

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, Pilzen & Bratensauce
dazu: ein Rohkostsalat und Kartoffelgratin
12,90 €

Hähnchenbrust

gebratene Hähnchenbrust mit Erdnusssauce
dazu: Brokkolirößchen mit Mandelsplitter 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 Kartoffelklöße und hausgemachter Rotkohl
14,90 €

Försterpfanne

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

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!**

Fingerfood

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

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

Veganes

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

Salate

Krautsalat knackig und frisch	2,25 €
Möhrensalat mit frischem Apfel verfeinert	2,25 €
bunter Rohkostsalat	2,50 €
Bohnensalat knackig mit feinen Zwiebeln	2,50 €
Broccoli-Schinken Salat mit Mandeln, Mais und Apfel	2,50 €
Kartoffelsalat mit Mayonnaise „Oma´s Klassiker“	2,50 €
Nudelsalat mit Gemüse	2,50 €
Gurkensalat mit leichter Dillnote	2,50 €
Apfel-Lauchsalat in leichtem Crème-Fraîchedressing	2,50 €
Eiersalat „Natur“ oder „Curry“ mit Schnittlauch	2,75 €
Farmersalat mit Möhren, Sellerie und Porree	2,75 €
Waldorfsalat mit Sellerie, Apfel, Mandarinen, Ananas und Mandeln	2,75 €
Kartoffelsalat „schwäbisch“ mit Speck und Zwiebel	2,75 €
Geflügelsalat mit Spargel und Ananas	2,75 €
frischer Mischsalat vom Markt	2,75 €
frischer Eisbergsalat mit Mandarinen	2,75 €
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	2,95 €
Kräutermatjes in leichter Dillcreme	3,90 €
Heringshappen in Zwiebel-Dillmayonnaise	3,90 €
Vierländer Heringstopf mit Pfirsich, Porree, Äpfel und Sahne	3,90 €
dänische Curryhappen nach originalem Rezept	3,90 €
Kieler Heringstopf mit Apfel, Gurken, Speckwürfel, rote Zwiebeln und Mayo.	3,90 €

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

Beilagen

Kartoffelklöße	Stück	0,90 €
<hr/>		
gemischter Brotkorb* (Schnittbrot)		1,20 €
<hr/>		
Baguette „Weizen“		1,20 €
<hr/>		
Zwiebel- und Mehrkorn, Käsebaguette*		1,50 €
<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		2,75 €
<hr/>		
Kleine Ofenkartoffeln mit Käse überbacken		2,75 €
<hr/>		
Wedges (Kartoffelspalten)		2,75 €
<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 €

Gemüsebeilagen

Sauerkraut hausgemacht	2,00 €
<hr/>	
Rotkohl nach Omas Rezept mit Apfelstückchen	2,25 €
<hr/>	
Kaisergemüse, Möhre, Brokkoli und Blumenkohl	2,50 €
<hr/>	
Bohnen Prinzessbohnen fein	2,75 €
<hr/>	
Erbsen & Möhren	2,75 €
<hr/>	
Blumenkohl	2,75 €
<hr/>	
Brokkoli	2,75 €
<hr/>	
Rosenkohl	2,90 €
<hr/>	
Bohnenbündchen im Speckmantel	3,50 €
<hr/>	
Ratatouille	3,75 €

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!

Preise pro Portion inkl. 7% MwSt.

Desserts

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

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 10 km	ab 6,00 €
bis 15 km	ab 9,00 €
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. Geschirrverleih, gesetzlich dazu verpflichtet sind, die gesamte Bestellung mit 19% MwSt. anstatt 7% MwSt. zu berechnen!

Die Preisliste ist gültig ab 04.01.2019.
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