

FÜR DEN SCHÖNSTEN TAG IM LEBEN



UNSERE HOCHZEITS-CATERING-ANGEBOTE

Unser Catering-Team verzaubert Sie und ihre Gäste mit einem maßgeschneiderten, Catering und sorgt für eine perfekte Organisation am schönsten Tag in ihrem Leben.

Getreu dem Motto: „Ein besonderes Catering für einen besonderen Tag“ tragen wir dafür Sorge, dass Ihre Hochzeit lange in guter Erinnerung bleibt. Neben einer großen Auswahl an Buffetvarianten und einer festlichen Präsentation der Speisen kümmern wir uns auf Wunsch auch gerne um passendes Geschirr, Besteck, Gläser, Dekoration, Blumen und geschultes Servicepersonal.

DIE GARTENHOCHZEIT

KALTES BUFFET

- Mini-Frühlingsrolle mit Gemüse a ♣vegan♣
- Hausgemachte Party-Rinderfrikadellen nach Papas Rezept a,c,j
- Party-Bierknacker 14
- Mini-Schnitzel vom Schwein a,c
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum g -vegetarisch-
- Ketchup, Senf j,2
- Baguette und Party-Brötchensortiment a,k ♣vegan♣
mit Kräuter-Frischkäse g -vegetarisch- und Kräuterbutter g -vegetarisch-

WARMES BUFFET

- Magere Schweinelachssteaks in Zwiebel-Pfeffer-Sauce a,g,i
- Hähnchenbrustfilet in Pfirsich-Curry-Sauce a,g,i
- Butterreis g ♣vegan♣
- Kartoffelgratin g -vegetarisch-
- Gemüseauswahl der Saison dazu Sauce Hollandaise c,g, -vegetarisch-

DESSERT

- Vanille-Mousse g -vegetarisch-
- Quark-Beeren-Dessert g -vegetarisch-

ab 15 Personen, p. P. 19,90 €

mit Käseplatte, p. P. 21,90 €

Ab 50 Personen erhalten Sie unsere Currywurst gratis dazu!

KLASSISCHE HOCHZEIT

KALTES BUFFET

- Hähnchenbrust mit Früchten garniert
- Melonenschiffchen mit Schwarzwälder-Schinken
- Tomaten-Brot Salat a ♣vegan♣
- Schweinefiletmedallions mit Preiselbeeren
- Verschiedene Käsesorten mit Früchten garniert g -vegetarisch-
- Baguette und Party-Brötchensortiment a,k ♣vegan♣
- Butter g -vegetarisch- und Kräuterbutter g -vegetarisch-

WARMES BUFFET

- Sauerbraten nach Rheinischer Art mit Rosinen und Mandelblättern a,h1,i
- Apfelrotkohl a
- Kartoffelklöße ♣vegan♣
- Hausgemachte Cordon-Bleu aus dem Schweinenacken mit Pfefferrahmsauce a,g,i,12
- Überbackene Blumenkohlröschen c,g -vegetarisch-
- Country-Potatoes ♣vegan♣

DESSERT

- Herrencreme mit Amartetto g,11 -vegetarisch-
- Kokos-Panna Cotta h -vegetarisch-

ab 20 Personen, p. P. 20,90 €

ab 10 Personen, p. P. 22,90 €

DIE MEDITERRANE HOCHZEIT

KALTES BUFFET

- Marinierte Paprikaschoten ♣vegan♣
- Eingelegte Champignons mit Rosmarin ♣vegan♣
- Duett vom Lachs: Graved-, Räucher- Stremellachs mit Honig-Senf-Dip d,j
- Grissini-Stangen mit Mailänder Salami a,g
- Tranchiertes Schweinefilet an Orangenvinaigrette
- Schafskäse mit Kräutern g -vegetarisch-
- Oliven- und Ciabattabaguette a,k ♣vegan♣ dazu Aioli c,g -vegetarisch- und Butter g ♣vegan♣

WARMES BUFFET

- Gefüllte Hähnchenbrust mit Basilikum und Schinken
- Tomaten-Mozzarella-Sauce a -vegetarisch-
- Grüne Tagliatelle a,c -vegetarisch-
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Weißweinsauce a,g,i,11
- Rosmarinkartoffeln ♣vegan♣
- Mediterrane Gemüsepfanne mit Zucchini, Aubergine und Paprika an Tomatenjus g,i ♣vegan♣

DESSERT IM GLAS

- Hauseigenes Tiramisu a,c,g,11 -vegetarisch-
- Rotwein-Creme g,11 -vegetarisch-

ab 20 Personen, p. P. 22,90 €

ab 10 Personen, p. P. 24,90 €

JUST MARRIED

KALTES BUFFET

- eingelegte Champignonköpfe mit Rosmarin ♣vegan♣
- eingelegte Paprikaschoten mit Balsamico ♣vegan♣
- Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef
dazu Chefkoch's Kräuter-Remoulade c,g
- Feta-Käse mit frischen Kräutern mariniert g -vegetarisch-
- Parmaschinken auf Cantaloupe-Melone
- mediterranes Baguette a,k ♣vegan♣ dazu Wasabi-Frischkäse g -
vegetarisch-
und orientalischer Frischkäse g -vegetarisch-

WARMES BUFFET

- Zarte Schweinefiletmedaillons auf Vichy-Karotten
- dazu eine Schalotten-Sauce a,i
- Rosmarinkartoffeln ♣vegan♣
- Mais-Hähnchenbrustfilet an Paprika-Rahmsauce a,g
- Basmati-Reis ♣vegan♣
- Zucchini-Paprika-Gemüse ♣vegan♣

DESSERT IM GLAS

- Panna Cotta mit Himbeerspiegel g -vegetarisch-
- Straciatella-Mousse g -vegetarisch-

ab 20 Personen, p. P. 24,90 €

SOMMERMÄRCHEN

KALTES BUFFET

- Mariniertes Schafskäse _g mit frischen Kräutern -vegetarisch-
- Serranoschinken an Cantaloupe-Melone
- Datteln im Speckmantel
- Grüner Spargel im Lachsmantel
- Spieß Montana mit Paprika, Hähnchenbrustfilet und Gamba´s _b
- Blattsalat mit gebratenen Champignons ♣vegan♣
- Salat von grünem und weißem Spargel mit Cherry-Tomaten und Pestovinaigrette ♣vegan♣
- Baguette ♣vegan♣ _{a,k} mit Aioli _{c,g} -vegetarisch-

WARMES BUFFET

- Tranchen vom Schweinefilet auf buntem Paprikagemüse an Rosmarin-Sauce _{a,i}
- Mediterraner Kartoffelpüree _g mit Basilikum und Knoblauch -vegetarisch-
- Albondigas _c – spanische Hackfleischbällchen in scharfer Tomaten-Peperoni-Sauce
- Frittierte Kartoffelecken ♣vegan♣
- Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Tomatenpesto an Salbeisauce _{a,i}
- Drillinge mit Meersalz ♣vegan♣
- Mediterraner Auflauf mit Aubergine und Zucchini an Tomatencreme mit Käse überbacken _g -vegetarisch-

DESSERT IM GLAS

- Vanillecreme _g mit Himbeerspiegel -vegetarisch-
- Stracciatella Mousse _g -vegetarisch-

ab 30 Personen, p. P. 25,90 €

ab 15 Personen, p. P. 27,90 €

KLASSISCHES BUFFET

KALTES BUFFET

- Hauseigene Rinderpartyfrikadellen a,c,j nach Papas Rezept
- Party-Mettenden aus dem Rauch 14
- Mini-Puten-Schnitzel a,c
- Kochschinkenröllchen mit Spargel + Fleischsalat c,g,12
- Melonen-Schiffchen mit Räucherlachs d
- Senf, Barbecue-Dip j,2
- erlesene Käsespezialitäten g -vegetarisch-
- feinsten Mozzarella-Käse mit saftigen Tomatenscheiben und frischem Basilikum g -vegetarisch-
- Farmer Salat c,i ♣vegan♣
- Waldorfsalat c,i -vegetarisch-
- Baguette ♣vegan♣a,k und Party-Brötchensortiment ♣vegan♣a,k mit Butter g -vegetarisch-, hauseigener Kräuterbutter g -vegetarisch-, Zwiebelschmalz mit Apfelstückchen

WARMES BUFFET

- Hirschgulasch aus dem Rücken mit Preiselbeeren veredelt a,i
- Saftiger Spießbraten vom Nacken dazu eine herzhafte
- Kräuterrahmsauce a,g,i
- Putenmedaillons in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce a,g,i
- Kartoffelklöße ♣vegan♣
- Basmati Reis ♣vegan♣
- Kartoffel-Rote Beete Pürre -vegetarisch-
- Frischer Rahmwirsing a,g -vegetarisch-
- Rotkohl mit Apfelstückchen a

DESSERT IM GLAS

- Rote Grütze mit Vanillesauce g -vegetarisch-
- Amaretto-Creme mit Amarena-Kirschen g,11 -vegetarisch-
- Vanille Mousse g -vegetarisch-

ab 30 Personen, p. P. 26,90 €

BUND DER LIEBE

KALTES BUFFET

- Mediterraner Spargelsalat mit Riesengarnele ^b
- Sieben-Kräuter-Frühlingsalat mit Croutons ^a ♣vegan♣
und Balsamico-Dressing ♣vegan♣
- Rosa Roastbeefröllchen mit hausgemachter Eier-Remoulade ^{c,g}
- Mini-Wraps mit knackiger Salatfüllung und
Salsa-Dip ^{a,c,g} -vegetarisch-
- Kräuter-Rinderhacksteak mit Gorgonzola ^{a,c,g}
- Schafskäse mit Kräutern ^g -vegetarisch-
- Baguette- und Party-Brötchensortiment ^{a,k} ♣vegan♣
dazu Kartoffel-Knoblauch-Dip ^g -vegetarisch- und Butter ^g -
vegetarisch-

WARMES BUFFET

- Tranchiertes Schweinefilet unter einer Kräuter-Kruste mit einer
milden Senfsauce ^{a,g,j} auf Speckbohnen mit Grill-Tomate
- Frisches Lachsfilet an Rahmwirsing ^{a,d,g}
- Kartoffelgratin ^{a,g} -vegetarisch-
- Basmatireis ♣vegan♣

DESSERT IM GLAS

- Prosecco-Crème ^{g,11} -vegetarisch-
- Mousse au Chocolate ^{c,g} -vegetarisch-

ab 20 Personen, p. P. 27,90 €

ab 10 Personen, p. P. 29,90 €

UNSER GROSSER TAG

KALTES BUFFET

- Puten-Mandel-Steaks c,e
- Blattsalat mit gebratenen Champignons ♣vegan♣ dazu Balsamico Dressing ♣vegan♣
- „Vitello Tonnato“-Kalbfleisch in Thunfisch-Kapern-Sauce c
- Parmaschinken auf Cantaloupe-Melone
- Medaillon vom Schweinefilet mit Nuss-Krone e
- Hauseigene Rinderhackbällchen mit Schnittlauch und Pinienkernen
- Internationale Käsespezialitäten g vom Brett -vegetarisch-
- Tomaten-Salat mit Basilikum und Croutons a ♣vegan♣
- Paprika-Reis-Salat ♣vegan♣
- Mediterranes Baguette ♣vegan♣ a,k und Party-Brötchen-Sortiment a,k ♣vegan♣ dazu Kartoffel-Knoblauch-Dip g -vegetarisch-, Kräuterbutter g -vegetarisch- und Aioli c,g -vegetarisch-

WARMES BUFFET

- Zarter Tafelspitz an Kräuter-Meerrettich-Sauce a,g
- Schweinefiletmedaillons an Schalotten-Sauce a,i
- Mediterrane Poulardenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Oliven an Tomaten-Mozzarella-Sauce a
- Bacon-Kartoffel g (Kartoffel im Bacon-Mantel mit Frischkäse)
- Mediterraner Kartoffelgratin mit Zucchini und Aubergine g -vegetarisch-
- Apfelrotkohl a
- Mediterranes Pfannengemüse aus Paprika und Zucchini ♣vegan♣
- Bandnudeln c mit Rucola und Cherry-Tomaten ♣vegan♣
- Ofengemüse mit Knollensellerie, Möhren und Roter Bete i ♣vegan♣

DESSERT IM GLAS

- Panna-Cotta g mit Karamellspiegel -vegetarisch-
- Amaretto-Creme mit Mandelsplitter e,g,11 -vegetarisch-
- Erdbeer-Joghurt-Mousse mit frischer Pfefferminze g -vegetarisch-

ab 30 Personen , p. P. 29,90 €

DER SCHÖNSTE TAG IM LEBEN

KALTES BUFFET

- Mini-Büffel Mozzarella mit Cherry-Tomaten g -vegetarisch-
- Medaillons vom Schweinefilet mit flambierten Früchten
- Mini-Parmesan-Rinderhacksteaks a,c
- Mini-Wraps mit knackiger Salat-Füllung und Salsa-Dip a -vegetarisch-
- Räucherlachs auf Melonenschiffchen d
- Datteln im Speckmantel
- Roastbeefröllchen mit Chefkochs Kräuterremoulade c
- Caesar´s Salad mit Parmesan g, -vegetarisch-
- Ausgesuchtes Baguette- a,k ♣vegan♣ und Partybrötchen-Sortiment a,k ♣vegan♣
- dazu Kräuterbutter g -vegetarisch-, Aioli c,g -vegetarisch-, Butter g-vegetarisch-, Spinat-Creme g -vegetarisch-

WARMES BUFFET

- Schweinefilet im Ganzen bei Niedrigtemperatur rosa gegart im
- Schokoladen-Mantel g -vor Ort tranchiert -
dazu Kirsch-Cognac-Sauce a,i,11 und Pfefferrahmsauce a,g,i
- Kartoffelpüree mit Rucola g -vegetarisch-
- Knackiges Paprikagemüse ♣vegan♣
- Geschmorte argentinische Rinderhüfte in Barolosauce a,i,
- Bohnen im Speckmantel
- Kaiser-Spätzle a,c-vegetarisch-
- Zart gebratenes Zanderfilet auf frischem Gemüsebett aus Porree,
- Möhren und Sellerie dazu Rieslingsauce d,i,11
- Rosmarinkartoffeln ♣vegan♣
- Vegetarische Reispfanne mit Curry, Rosinen,
Safran und Aprikose -vegetarisch-

DESSERT (JEWEILS IM WECK-GLAS PRÄSENTIERT)

- Stracciatella Mousse g -vegetarisch-
- Prosecco-Creme g,11 -vegetarisch-
- Obstsalat mit Eierlikör c,g,11 -vegetarisch-

EIN TRAUM IN WEIß

KALTES BUFFET

- Gebratene Zucchini mit Knoblauch und Rosmarin
- Aubergine mit Tomatenchutney ♣vegan♣
- Parma-Schinken an Cantaloupemelone
- Roastbeefröllchen mit Remoulade c
- Mini – Schnitzel von der Pute
- Hauseigene Kräuterrinderhacksteaks auf Ruccola a,c
- Fischplatte mit Räucher-, Graved-, Stremellachs, geräucherter Aal, Krabbencocktail und geräucherten Forellenfilets d,c
- Internationale Käsespezialitäten g -vegetarisch-
- Tomaten-Brot Salat mit Basilikum a ♣vegan♣
- Mediterraner Kartoffelsalat mit Zucchini und getrockneten Tomaten ♣vegan♣
- Putenbruststreifen auf Feld-Salat mit Cherry-Tomaten
- Ausgesuchtes Brot- / Brötchensortiment a,k ♣vegan♣
mit Butter g -vegetarisch-, Aioli c,g -vegetarisch-, hauseigener Kräuterbutter g -vegetarisch-, Kartoffel-Knoblauch-Dip g -vegetarisch-, Cocktail-Dip -vegetarisch-

WARMES BUFFET

- Schweinefiletmedaillons an Schalotten-Jus a,i
- Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Schinken + Basilikum auf Wurzelgemüse aus Porree, Möhren, Sellerie an Rieslingsauce a,i,11
- Zanderfilet auf mediterranem Gemüsebett aus Paprika, Zucchini und Aubergine d
- Picatta vom Kalb auf Blattspinat c,g
- Kaiser-Spätzle a -vegetarisch-, Rosmarinkartoffeln ♣vegan♣, Kartoffelgratin g -vegetarisch-, Wildreis ♣vegan♣
- Gemüseplatte mit Bohnen im Speckmantel, Blumenkohlröschen, Mandel-Broccoli und Spargelstangen dazu Sauce Hollandaise a,c,g -vegetarisch-

DESSERT (JEWEILS IM WECK-GLAS PRÄSENTIERT)

- Capuccino-Creme g,10 -vegetarisch-
- Vanille Mousse g -vegetarisch-
- Quarkspeise mit frischen Himbeeren g -vegetarisch-
- Amaretto-Creme mit Mascarpone g,11 -vegetarisch-

ab 60 Personen , p. P. 34,90 €

DAS SCHWEIßGUTH-RUNDUM-SORGLOS-PAKET

Für jeden Anlass organisieren wir ein ebenso professionelles wie individuelles Catering an einem Ort Ihrer Wahl - sei es bei Ihnen daheim, oder in einer unserer *Event-Locations*. Schweißguth-Service bedeutet, dass wir uns auf Wunsch um alles kümmern: nicht nur um *Essen und Getränke*, um *Geschirr und Besteck*, sondern auch um die *Dekoration*, den *Service* und ebenso um *Licht, Ton und Raumausstattung, Zelte, Theken, Schankanlagen* sowie einen *DJ oder eine DJane*. So haben Sie den Kopf frei, um sich Ihren Gästen zu widmen und das Fest zu genießen.

Unsere Vorschläge sind Anregungen, die Sie gerne aufgreifen oder abwandeln können. "Geht nicht" gibt's nicht ist unser Motto. Gerne gestalten wir Ihre Feier kulinarisch und schaffen „geschmackvolle“ Rahmenbedingungen für ein rundum gelungenes Fest.