Schröder´s
Catering

Wir machen Ihr Fest zu einem ganz besonderen Erlebnis

Herzlich Willkommen bei

Schröder´s
Catering

Wir möchten Sie begeistern!

Von hochwertigen Buffets, individuellen Menüs
über anspruchsvolle Feste
und auffälligen Fingerfood für Ihren Empfang -

Schröder's Catering bietet Ihnen
die perfekte Kombination aus erstklassiger Qualität
und überzeugendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Qualität steht dabei in jeder Hinsicht im Vordergrund.

Vom privaten, kleinen Kreis bis zum
großen Event machen wir jede Veranstaltung
zu einem einmaligen Erlebnis.

Wir arbeiten nicht nach einer festen Speisenmappe,
sondern stellen persönlich für Sie
die richtige Komposition zusammen.

Einen kleinen Vorgeschmack auf unsere kulinarische
Auswahl erhalten Sie auf den folgenden Seiten.

Gerne erstellen wir Ihnen
ein maßgeschneidertes Angebot.

Bei Fragen oder Wünschen
stehen wir gerne zu Ihrer Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie

Ihre *Christine Schröder*

und das Schröder-Team

Alles für Ihren Empfang

Canapés belegt mit:

Räucherlachs
Schweinefilet
Salami
roher Schinken
Stremellachs
Schinkenröllchen
Käse

Fingerfood im Glas

Hackbällchen mit Kräuterdip
Wurstsalat
Lachs gegrillt auf Kresseschaum
Garnelen in Knoblauchöl
Krabben im Cocktaildressing
Tomate Mozzarella an Basilikumdressing
Feta eingelegt mit Oliven
Geflügelcocktail
Rindfleischsalat
rosa gebratenes Roastbeef an Senf-Remoulade
Spinatroulade mit Lachsfüllung

Fingerfood süß im Glas

Mousse au Chocolat
Mokkacreme
Obsttörtchen
Schwarzwälder Kirsch-Creme
Panna Cotta

Fingerfood Häppchen

Blätterteig mit luftgetrocknetem Schinken-Rucolasalat und Parmesankäse
Parmesanplätzchen
Tomaten-Oliven-Gebäck
Lauch-Käse-Schnecken
Pflaumen im Speckmantel
Fetataschen
Satespieße

süße Kreationen

Käsekuchen
Kirschstreuselkuchen
Nuss-Schokokuchen
Aprikosenkuchen

Raffinierte Canapés, reizvolle Snacks oder überraschende Häppchen-Kreationen - dem guten Geschmack sind keine Grenzen gesetzt.

Unsere Klassiker

SUPPEN

klare Rindfleischsuppe mit Eierstich, Butterklößchen und Gemüse

moselländische Kartoffelsuppe

Paprika-Sauerkrautsuppe

französische Knoblauchsuppe

Gulaschsuppe

Kräutercremesuppe

Tomatencremesuppe

Rieslingcremesuppe

Bärlauchcremesuppe

Kürbiscremesuppe

Möhren-Ingwersuppe

KALTE VORSPEISEN

Fisch

FISCHPLATTE:
Forellenfilets, Lachsforellenfilets, Lachsforellenfilets mit Gewürz, Räucherlachs, Graved Lachs, Sahnemeerrettich, Senf-Honig-Dip

gegrillter Lachs auf Salat mit Kresse und Limonen

mediterran gebeiztes Lachsfilet an Basilikumsenf

Thunfischcarpaccio

Krabben im Cocktaildressing

Garnelen in Knoblauchöl

Saiblingterrine auf Kresseschaum

Kartoffel-Lauch-Pastete mit Räucherlachsstreifen

Fleisch / Wurst

Schinkenröllchen

Mailänder Salami an Mascarponefeigen

Vitello Tonnato

Putenbrust mariniert mit Kiwi und Orangen

Rindfleisch mariniert an frischem Meerrettich

Kartoffel-Lauch-Pastete mit Schinkenstreifen

Hackbällchen an feuriger Tomatensauce

Bündnerfleisch auf Apfelcarpaccio mit einem Himbeerdressing

luftgetrockneter Schinken an Orangensalat

Roastbeef rosa gebraten mit Senf-Remoulade

Tafelspitzsülze

Wurstsalat mit Radieschen

Speckknödelsalat mit Tomate Mozzarella an Kräutervinaigrette

BROTZEITBRETT: Speck, Blutwurst, Bratenaufschnitt, Rohesser, Obatzter, Bergkäse, Gurken, Senf, Radieschen

Verschiedenes

Salat von frischem Spargel

gefüllte Eier

Tomate Mozzarella an Basilikumdressing

Antipasti – eingelegtes Gemüse

Gemüsepastete mit Petersiliensauce

Kohlrabicarpaccio an Kräutervinaigrette mit gerösteten Kürbiskernen

Schafskäse mariniert mit Oliven und Knoblauch

FLEISCH VOM SCHWEIN

Schinkenkrustenbraten

Spießbraten vom Schweinekamm

Spießbraten von der Schweinelende

Rahmbraten

Schweinefilet im Rauchfleischmantel mit frischen Champignons

Schweinefilet im Brät mit frischen Champignons

Schweinefilet im Wirsingmantel mit frischen Champignons

Schweinefilet gefüllt mit Gorgonzolakäse in einer feinen Käsesauce

Schweinefilet gefüllt mit Bärlauchpesto

Winzerpfanne vom Schweinefilet mit Weintrauben - Zwiebeln - Pilzen und Wein

Schweinefiletspieße in Zitronencremesauce

Pfannengyros

ungarisches Gulasch

Schweineschnitzel paniert

Grillhaxen

Grillschinken

Fleischkäse

Schweinebauch mit Semmelfüllung

Schweinelende in Kräutermantel

Thymianpiccata an fruchtiger Tomatensauce

FLEISCH VOM RIND

Tafelspitz mit Remouladensauce

Rinderzunge gepöckelt in Meerrettichsauce

Zwiebelrostbraten

Burgunderbraten

Rinderspießbraten

Roastbeef rosa gebraten an Kräutersauce

Rinderfilet an Pfeffersoße

Rindfleisch Mailänder Art in Gemüsesauce mit Gremolata

Rinderrouladen mit Brät-Pfifferling-Füllung

Rinderhüfte in Backpflaumen-Rotweinsauce

FLEISCH VOM KALB

Kalbsrücken mit Pfifferlingen

Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahm

Kalbstafelspitz in Kräutersauce

Kalbsbraten an Rahmsauce

GEFLÜGEL

Hähnchenbrust in Lauchsahne

Hähnchenbrust in Curryobst

Hähnchenbrust auf Blattspinat in einer Walnusssauce

Hähnchenbrust auf Paprikarahm

Hähnchenbrust an mediterranem Grillgemüse überbacken

Paella mit Hühnchen

Putenbrust mit Backpflaumenfüllung

WILD

Wildschweinragout
mit Pilzen und Gemüse

Rehkeule mit Pfifferling-Rahmsauce

Hirschrücken in Rotweinsauce

LAMM

Lammkeule mit Senfkruste
in Kräutersauce

Lammtopf mit Bohnen und Tomaten

FISCH

Lachsfilet auf Blattspinat

Lachsfilet auf Wurzelgemüse
in Senfsauce

Lachsfilet in Gorgonzolasauce

Duett von Zander und Lachs
im Blätterteig an Zitronenbuttersauce

Viktoriabarsch im Auberginenkleid
an Tomatensauce

Pfefferfisch auf Lauchgemüse

Paella mit Meeresfrüchten

Lachssteaks mit Aioli

NUDELGERICHTE

Lasagne Bolognese

Tortellini in Gorgonzolasauce
mit Schinkenstreifen

Fischlasagne

Gemüselasagne

Canneloni mit Spinat-Hack-Füllung

AUFLÄUFE - PFANNENGERICHTE

Kartoffel-Lachs-Lasagne

Berliner Buletten Auflauf

Kartoffeln gefüllt mit Hackfleisch
oder Schinken-Käse

Kartoffeln gefüllt mit
Blattspinat-Paprika-Champignons

Folienkartoffel mit Kräuterquark

Döppelappes mit Speck

Döppelappes mit Lauch und Zwiebeln

Auberginenauflauf

BEILAGEN

Kartoffelpüree

Butterkartoffeln

Sahnekartoffeln

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln

Kartoffelklöße

Semmelknödel

Schupfnudeln

kanarische Kartoffeln

Schwenkkartoffeln

Spätzle

Bandnudeln

Reis

Tomatenreis

Paprikareis

Gemüsereis

Gemüse

Blumenkohl mit Bechamelsauce

Broccoli an Mandelbutter

Erbsen

Möhren

Speckböhnchen

Rosenkohl

dicke Bohnen

Sauerkraut

Letscho Paprika-Tomatengemüse

mediterrane Gemüsepfanne

Pilzpfanne mit Nusskruste

bayerisch Kraut

frischer Spargel (April - Juni)

Tomaten gegrillt

Tomaten
mit einer Feta-Mozzarella-Füllung

SALATE

grüner Salat

Feldsalat mit gerösteten
Sonnenblumenkernen und Speck

Endiviensalat

Rucolasalat mit Parmesanspänen

Möhrensalat

Paprikasalat

Rettichsalat

Krautsalat

Bohnensalat

Gurkensalat

italienischer Salat
mit Käse und Schinken

griechischer Bauernsalat

Apfel-Römer-Salat

Löwenzahnsalat mit gebratenem
Ziegenkäse (März - Mai)

Salat von frischem Spargel (April - Juni)

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Reissalat

Brotsalat mit Tomaten und
Frühlingszwiebeln

Salat von Belugalinsen

Salat von Sellerie und Ananas

Spitzkohlsalat mit Paprika

DESSERT

Obstsalat

Mokkacreme

Karamellpudding

Himbeermousse

Traubenkrokantcreme

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schwarzwälder Kirschcreme

Mousse au Chocolat

Mandarinencreme

Apfelcreme

Panna Cotta

Tiramisu

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Nusscreme mit eingelegten Pflaumen

Spekulatiuscreme

Zimtkrokantcreme

Vanillecreme

Weincreme

Erdbeertiramisu

Zwetschgendatschi

Mandeltorte

KÄSE

Käseplatte mit Obstgarnitur
und Partybrötchen

Kulinarische Besonderheiten

Buffets ab 50 Personen

Italien

Lachs gegrillt auf Marktsalat mit Kresse und Limetten
mediterran gebeiztes Lachsfilet an Basilikumsenf
Garnelen in Knoblauchöl
Antipasti - eingelegtes Gemüse
Parmaschinken mit Honigmelone
Mailänder Salami an Mascarponefeigen
Tomate Mozzarella an Basilikumdressing
Vitello Tonnato
Carpaccio vom Rinderfilet
grüner Salat
Brotkorb

*

Lasagne Bolognese
Schweinefilet mit Gorgonzolakäse
gefüllt in einer feinen Käsesauce
Lammkeule mit Senfkruste in Kräutersauce
Rosmarinkartoffeln
Bandnudeln
Italienische Gemüsepfanne

*

Tiramisu
Panna Cotta
Zuccotto

Frankreich

Salat „Nizza“ mit Thunfisch und Kapern
Quiche Lorraine
Entenbrust mit Preiselbeersahne

*

Lammcassoulet (Lammeintopf)
Ente à l‘ orange
Coq au vin (Hähnchen in Rotweinsauce)

*

Rosmarinkartoffeln
Kartoffelgratin

*

Provencialische Tomaten
Chicorée mit Gruyère
Möhrenpüree

*

Creme Caramel mit Orangenspalten
Erdbeerbisquitrolle

*

Französische Käsespezialitäten

Spanien

Garnelen in Knoblauchöl
Antipasti –eingelegtes Gemüse
eingelegte Oliven
Serrano Schinken mit Melonen, Feigen und Orangen
Datteln und Pflaumen im Speckmantel
Hackbällchen in feuriger Tomatensauce

*

Paella mit Meeresfrüchten
Paella mit Hühnchen
spanischer Braten vom Schwein
Chilikartoffeln
spanische Gemüsepfanne

*

Karamellpudding
Mandeltorte

Griechenland

Lachs gegrillt auf Marktsalat
marinierter Schafskäse mit Oliven
griechischer Bauernsalat
Bohnensalat
grüner Salat
Brotkorb

*

Schweinefleischspieße in Zitronencremesauce
Hackfleischfladen
Pfannengyros
Tzatziki
Auberginenauflauf
Grillkartoffeln
Paprikareis
gegrillte Tomaten

*

griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen

Deutsche Küche

Moselländisch

mariniertes Rindfleisch auf Rote Bete-Carpaccio
an frischem Meerrettich
Spargelröllchen
rosa gebratenes Roastbeef an Senfremoulade
Räucherschinken an Orangencarpaccio
Filets von der Thiergartenforelle an Sahnemeerrettich
hausgemachte Knödel mit Cocktailtomaten und
Mozzarellakugeln an Kräutervinaigrette
grüner Salat an Joghurtdressing
Apfel-Römersalat an Speckdressing
Brotkorb mit Walnusspesto

*

Eifeler Bauernschinken im Ganzen gegart
gekochter Tafelspitz an Remouladensauce
in Butter gebratene Pellkartoffeln mit Meersalz und Pfeffer
Bundmöhren an Honigbutter
Broccoli mit gerösteten Mandelblättchen

*

Himbeermascarponecreme
Weincreme
Mousse au Chocolat

Vegetarisch

Bärlauchcremesuppe

*

Antipasti - eingelegtes Gemüse
Cocktailtomaten mit Frischkäsefüllung
Tomate Mozzarella an Basilikumdressing
marinierter Fetakäse mit Oliven und Knoblauch
Rucolasalat mit Parmesanspänen
Brotsalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln
Löwenzahnsalat mit gebratenem Ziegenkäse
Kohlrabicarpaccio an Kräutervinaigrette
mit gerösteten Kürbiskernen
Salat von frischem Spargel

*

Kichererbsentaschen
Pilzpfanne mit Nusskruste
gefüllte Kartoffeln mit Blattspinat-Paprika-Champignon-
Gorgonzolafüllung
bunte Gemüsepilzpfanne mit Fetakäse und Fladenbrot

*

Käseplatte mit Obstgarnitur und Partybrötchen

Bayern

Tafelspitzsülze an Kräutervinaigrette
Lachsforellenterrine auf Kresseschaum
Roastbeef rosa gebraten mit Senf-Remoulade
Obatzter – Butterschmalz
Feldsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Speck
Rettichsalat – grüner Salat
Bauernbrot – Laugengebäck

*

gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce
Kalbsgeschnetzeltes
Schwammerl-Pfanne
Semmelknödel – Stampfkartoffeln
bayerisch Kraut – Buttergemüse – Speckböhnchen

*

bayerische Creme – Zwetschgendatschi
Nusscreme mit eingelegten Pflaumen
Zünftige Käseplatte – Broträder

Moselfränkisch

verschiedene Filets von der Thiergartenforelle
Kartoffel-Lauch-Pastete mit Schinkenstreifen
eingelegtes Rindfleisch an Senfmarinade
Feldsalat mit Kernen und Speck
Endiviensalat
Brotkorb

*

Winzerpfanne vom Schweinefilet mit Trauben - Zwiebeln
und Champignons
Hähnchenbrust in Lauchsahne
Butterkartoffeln
Reis – Spätzle
Erbsen-Möhrengemüse

*

Salat von frischem Obst
Roséweinschaum – Weincreme

Kartoffelessen

Kartoffelsuppe mit Kräutercroutons und Schnittlauch
Kartoffel-Lauch-Pastete mit Schinkenstreifen
Feldsalat mit Kartoffeldressing
Eifeler Kartoffelbrot mit Butterschmalz

*

Kartoffel-Lasagne mit frischem Lachsfilet
und Blattspinat
Zwiebelrostbraten von der Rinderhüfte
Kartoffelklöße
gefüllte Kartoffeln mit Hackfleisch
Schupfnudeln mit Pilzragout
Döppelappes
grüner Salat

Saisonale Küche

Ein Buffet hat den großen Vorteil,
fast allen Geschmacksrichtungen
gerecht zu werden.
Jeder kann sich aussuchen
was er mag und wie viel er mag.
Sie können Vegetarier, Kinder und
Gourmets gleichzeitig verwöhnen.

Zu später Stunde,
oftmals vor Mitternacht
wird noch eine Kleinigkeit zu essen
angeboten.
Ein kleines Buffet mit Suppe
oder kalten Platten
wird arrangiert.

Frühlingsbuffet

Bärlauchcremesuppe

*

gebeizte Lachsforelle
Saiblingterrine auf Kresseschaum
orientalischer Pfefferlachs
Hähnchenbrust mit Broccolifarce auf Frühlingssalat
Vitello Tonnato
Gemüsepastete mit Zuckerschoten, Möhren und Frühlingszwiebeln
frischer Spargel an luftgetrocknetem Schinken mit Erdbeeren
Brotkorb

*

Putenmedaillons im Speckmantel an Grillgemüse
Involtinis vom Kalb
Butterreis
Bandnudeln

*

Erdbeerkrokantcreme
Mousse au Chocolat

Herbstbuffet

Steinpilzcremesuppe

*

Schinken vom Rotwild auf Apfelcarpaccio
Hirschrücken an Preiselbeerpflaumen
mariniertes Rindfleisch an frischem Meerrettich
Rotkohlsalat mit getrockneten Aprikosen
eingelegter Ziegenkäse
gefüllte Käsecremebirnen
Feldsalat mit Speck und Maronen
Hubertusschmalz – Bauernbrot

*

Wildschweingulasch
Hirschsauerbraten
Kartoffelklöße
Spätzle
Preiselbeerbirnen
Rotkohl

*

Rotweincreme
Nusscreme mit eingelegten Pflaumen
Rote Grütze von Waldfrüchten mit Vanillesauce

Grillbuffet

(Mietpreis für Gasgrill auf Anfrage)

Antipasti – eingelegtes Gemüse
Tomate-Mozzarella an Basilikumdressing
Brotsalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln
Rucolasalat mit Parmesanspänen
Löwenzahnsalat mit gebratenem Ziegenkäse
grüner Salat der Saison
verschiedene Dips
Buttervariationen
Brot- und Brötchenauswahl

*

Schweinesteaks
Rinderhüftsteaks
Rumpsteaks
Garnelen in Knoblauchöl
Lachssteaks
Gemüsereis
Grillkartoffeln
mediterrane Gemüsepfanne mit Petersilienpesto
gebackener Fetakäse mit Knoblauch und Zwiebeln
Champignonpfanne

Weihnachtsbuffet

luftgetrockneter Schinken an Orangensalat
Feldsalat mit Grapefruit und gerösteten Walnüssen
Fischplatte mit Sahnemeerrettich
und Senf-Honig-Dip
rosa gebratene Entenbrust an Mangochutney
Kohlrabicarpaccio mit gerösteten Kürbiskernen
an Kräutervinaigrette
Brotkorb

*

Schweinefilet im Pfifferlingsbrätmantel
Rinderhüfte in Backpflaumen-Rotweinsauce
Butterkartoffeln
Bandnudeln
Rosenkohlgemüse
Möhrengemüse

*

Spekulatiuscreme
Zimtkrokantcreme
Mandarinencreme

Alle Beilagen können beliebig
zusammen gestellt werden.
Gerne können Sie bei der Besprechung
eigene Vorschläge einbringen,
denn alles kann so verändert werden,
dass wir Ihren Wünschen
voll und ganz gerecht werden.

Sie wollen heiraten ...

Die Qual der Wahl -
Vielfältiges Hochzeitsbuffet
oder elegantes Hochzeitsmenü?

Eine schöne Alternative, für Paare,
die beiden Varianten
etwas abgewinnen können,
ist eine Mischform
aus Buffet und Menü.

Gerne stellen wir Ihnen
nach Ihren Wünschen
ein Menü zusammen.

Damit Sie sich
unser Angebot besser
vorstellen können,
haben wir für Sie
einige Menü- bzw.
Buffetvorschläge
ausgewählt.

Hochzeitsmenü

Saiblingterrine auf Kresseschaum

gebeizte Lachsforelle

Stremellachs

Gemüsepastete mit Petersiliensauce

rosa gebratenes Roastbeef an Senfremoulade

Salatvariationen vom Spargel

Feigencocktail mit Bündnerfleisch

Hähnchenbrust mit Schnittlauch paniert
auf Frühlingssalat

Brotkorb

rosa gebratener Kalbsrücken mit Pfifferlingen

Lachsfilet im Blätterteigmantel auf Blattspinat
an Senfsauce

Schweinefilet gefüllt mit Bärlauchpesto

gratinierte Kartoffeln

Bandnudeln

frische Bundmöhren in Honigbutter karamellisiert

frischer Spargel

Speckböhnchen
an einer Creme-Fraiche-Knoblauch-Sauce

Obstsalat mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

Himbeermousse

Hochzeitsmenü

mariniertes Rindfleisch an frischen Salaten

Variationen von der Thiergartenforelle
an Sahnemeerrettich

Brotkorb

Schweinefilet
im Rauchfleischmantel mit Edelpilzen
an Rahmsauce

Broccoli mit gerösteten Mandelblättchen

Zuckerschoten und Bundmöhren

gratinierte Kartoffeln

Panna Cotta
mit frischen Erdbeeren

So unvergesslich
wie das Brautkleid –
das Hochzeitsessen.

Eine Hochzeit
ist die beste Gelegenheit,
seine Gäste
so richtig zu verwöhnen.

Für Ihren gemeinsamen Lebensweg – alles Gute!

Schröder´s
Catering

Christine Schröder
Catering

Klüsserather Straße 9a
54523 Hetzerath
Telefon 0 65 08 / 10 53
Telefax 0 65 08 / 91 88 23
kontakt@schroeder-genuss.de
www.schroeder-genuss.de

- an Sonn- und Feiertagen
geschlossen -

philipsen-dorendorf mediendesign + digitaldruck, sehlem