# Schröder´s
## Catering

*Wir machen Ihr Fest zu einem ganz besonderen Erlebnis*

www.schroeder-genuss.de

# Fingerfood

## Canapés
**Platten jeweils 18 Stück - freie Auswahl von 6 Sorten**

Canapé mit Räucherlachs
Filet von der Thiergartenforelle
Stremellachs
Schweinefilet Sous Vide gegart
Schinkenröllchen
Trüffelsalami
Weichkäse
Gouda Gorgonzola mit Birnenstreifen und Preiselbeeren
roher Schinken
veganer Aufstrich

## Wraps
**Mindestbestellmenge je Sorte 12 Stück**

Wrap mit Hähnchenbrust und Salat
Wrap mit Räucherlachs und Meerrettichcreme
Wrap mit Grillgemüse und Chilicreme
Wrap mit Schinken, Käse und Frühlingszwiebeln
Wrap mit Thunfisch, Ei und Salat

## belegte Brötchen
**Mindestbestellmenge 1 Platte = 15 Stück**

halbe belegte Brötchen mit Käse, Wurst, Salami,
roher Bauernschinken, Kochschinken und Salatgarnitur

## belegte Minibrötchen
**Mindestbestellmenge 1 Platte = 28 Stück**

halbe belegte Mini-Brötchen mit Gouda, Briekäse, Wurst, Salami, roher Bauernschinken, Kochschinken, Räucherlachs und Salatgarnitur

## belegte Minibrötchen
**Mindestbestellmenge 1 Platte = 24 Stück**

Ganze belegte Mini-Brötchen mit Tomate-Mozzarella mit Pesto, Briekäse mit Trauben, Putenbrust an Currydip

## Fingerfood auf der Platte
**Mindestbestellmenge je Sorte 25 Stück**

herzhaftes Blätterteiggebäck mit verschiedenen Füllungen (auch vegetarisch)
Parmesanplätzchen
Tomaten-Oliven-Gebäck
Quarkschnecken mit Schinken, Lauch und Käse
Pflaumen oder Datteln im Speckmantel
Feta-Taschen mit Blattspinat und Fetakäse
Saté-Spieße von der Putenbrust
Minischnitzel vom Schwein mit Obstgarnitur
Käsespieße mit Trauben
Hackfleischbällchen
Miniwraps mit Räucherlachs oder mit Grillgemüse

## Fingerfood im Glas
**Mindestbestellmenge je Sorte 20 Stück**

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

## Suppen
**Mindestbestellmenge je Sorte 20 Teller a 250 ml**

Bärlauchcremesuppe
Erbsensuppe
Gulaschsuppe
Kräutercremesuppe
Kürbiscremesuppe
Linsensuppe
Möhren-Ingwersuppe
Moselländische Kartoffelsuppe
Pizzasuppe
Rieslingcremesuppe (enthält Alkohol)
Rindfleischsuppe mit Eierstich - Butterklößchen
und Gemüsestreifen
Schnippelbohnensuppe
Tomatencremesuppe

## Brotkorb

verschiedene Baguettesorten — auf Wunsch auch mit Partybrötchen

## verschiedene Dips und Buttervariationen

Kräuterdip, Tomatendip, Aioli, Hubertusschmalz, Tomatenbutter, Kräuterbutter, Sesambutter

# Vorspeisen

## Fleisch & Fisch

Forellenfilets – Lachsforellenfilets - Lachsforellenfilets mit Gewürz – Räucherlachs

Graved Lachs an Sahnemeerrettich und Senf-Honig-Dip

gegrillter Lachs auf Marktsalat mit Kresse und Limonen garniert

mediterran gebeiztes Lachsfilet an Basilikumsenf

Thunfischcarpaccio an Balsamico

Krabben im Cocktaildressing

Garnelen in Knoblauchöl an Aioli

Saiblingterrine auf Kresseschaum

Kartoffel-Lauch-Pastete mit Räucherlachsstreifen

Kartoffel-Lauch-Pastete mit Schinkenstreifen

Kartoffel-Lauch-Pastete mit Gemüsestreifen

Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel und Frischkäse

Mailänder Salami an Mascarponefeigen

Vitello Tonnato dünn geschnittenes Kalbfleisch an Thunfischsauce

Geflügelcocktail an Kiwi und Orange

Rindfleisch mariniert an frischem Meerrettich auf Wunsch auf rote Bete Carpaccio

Hackfleischbällchen

Bündnerfleisch auf Apfelcarpaccio mit Himbeerdressing

Schinken luftgetrocknet an Orangensalat

Roastbeef rosa gebraten mit Senf-Remoulade

Tafelspitzsülze

Wurstsalat mit Zwiebeln und Bergkäse

Speckknödelsalat mit Tomate Mozzarella an Kräutervin-aigrette

Salat von frischem Spargel - Saison April-Juni

halbe gefüllte Eier

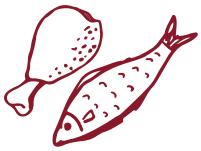
Tomate Mozzarella an Basilikumdressing

Antipasti – eingelegtes Gemüse

Kohlrabicarpaccio an Kräutervinaigrette mit gerösteten Kürbiskernen

Fetakäse mariniert mit Oliven und Knoblauch

# Hauptgerichte



## Fleisch & Fisch

Schinkenkrustenbraten vom Schwein an Bratensoße

Spießbraten vom Schweinekamm oder von der Schweinelende – Soße auf Wunsch

Rahmbraten vom Schwein

Schweinefilet im Rauchfleischmantel mit frischen Champignons in Rahmsoße

Schweinefilet im Brät mit frischen Champignons in Rahmsoße

Schweinefilet gefüllt mit Gorgonzolakäse in Käsesauce

Schweinefilet gefüllt mit Bärlauchpesto in Kräutersauce

Winzerpfanne vom Schweinefilet mit Trauben – Zwiebeln – Pilzen und Wein

Schweinefiletsteaks in Zitronencremesauce

Thymianpiccata vom Schweinefilet an fruchtiger Tomatensoße

ungarisches Gulasch

Pfannengyros

panierte Schweineschnitzel oder panierte Schnitzel vom Geflügel

Backschinken gepöckelt

Fleischkäse natur – grob – mit Käse – mit Zwiebeln oder als Pizzafleischkäse

Schweinelende in Kräutermantel in Kräutersoße

gekochtes Rindfleisch an Remouladensoße

Rinderzunge gepökelt an Meerrettichsoße

Zwiebelrostbraten von der Rinderhüfte in dunkler Bratensoße

Rinderbraten von der Rinderhüfte in Backpflaumen-Rotweinsoße

Burgunderbraten von der Rinderhüfte in Burgundersoße (enthält Alkohol)

Rinderspießbraten in dunkler Bratensoße

Roastbeef rosa gebraten an Kräuter- oder an Pfeffersoße

Rinderfilet rosa gebraten an Pfeffer- oder Kräutersoße

Rindfleisch Mailänder Art in Gemüsesoße mit Gremolata

klassische Rinderrouladen in Bratensoße

Kalbsrücken rosa gebraten an Pilzrahmsoße oder an Kräutersoße

Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahmsoße

Kalbstafelspitz rosa gebraten in Kräutersoße

Kalbsbraten in Rahmsauce

Hähnchenbrustfilet in Lauchsahne

Hähnchenbrustfilets in Curryobst oder in Curryrahm

Hähnchenbrustfilets auf Blattspinat in Walnusssoße

Hähnchenbrustfilets in Paprikarahm

Hähnchenbrustfilets an mediterranem Grillgemüse überbacken mit Käse

Paella mit Hühnchen

Wildschweinragout mit Pilzen und Gemüse

Rehkeule in fruchtiger Rotweinsoße

Hirschrücken in Rotweinsauce

Lammkeule mit Senfkruste in Kräutersauce

Lamm Topf mit Bohnen und Tomaten

Lachsfilet auf Blattspinat in Senfsauce

Lachsfilet auf Wurzelgemüse in Gorgonzolasauce

Duett von Zander und Lachs an in Zitronenbuttersauce

Viktoriabarsch im Auberginenkleid an Tomatensauce

Paella mit Meeresfrüchten

# Nudelgerichte

Lasagne Bolognese
Tortellini in Gorgonzolasauce mit Blattspinat
Lachslasagne
Gemüselasagne
Cannelloni mit Spinat-Hack-Füllung

# Aufläufe & Pfannengerichte

Kartoffel-Lachs-Lasagne
Kartoffeln gefüllt mit Hackfleisch
Kartoffeln gefüllt mit Schinken-Käse
Kartoffeln gefüllt mit Blattspinat-Paprika-Champignons
Döppelappes mit Speck
Döppelappes mit Lauch und Zwiebeln
Auberginenauflauf

# Beilagen

| | | |
|---|---|---|
| Kartoffelpüree | Salzkartoffeln | Sahnekartoffeln |
| Kartoffelgratin | Bratkartoffeln | Kartoffelklöße |
| Semmelknödel | Schupfnudeln | Spätzle |
| Bandnudeln | Reis | Tomatenreis |
| Paprikareis | Gemüsereis | |

Schwenkkartoffeln (kleine Grillkartoffeln)

# Gemüse

Blumenkohl in Bechamelsoße
Broccoli mit gerösteten Mandelblättchen
Erbsen
Möhrengemüse
Speckböhnchen
Rosenkohl
dicke Bohnen
Rotkohl
Sauerkraut
Grillgemüsepfanne
Pilzpfanne mit Fenchel–Nuss-Kruste
bayerisch Kraut
Spargel - April-Juni – auf Wunsch an Hollandaise oder Butter
Tomaten gegrillt
Tomaten mit einer Feta-Mozzarella-Füllung

# hausgemachte Salate

gemischter grüner Salat
Feldsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Speck
Endiviensalat
Rucolasalat mit Parmesanspänen
Möhrensalat
Paprikasalat
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 auf Wunsch vegetarisch oder mit Speck
Nudelsalat auf Wunsch vegetarisch
mediterraner Spaghettisalat
Reissalat
Brotsalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln
Salat von Belugalinsen
Salat von Sellerie und Ananas
Spitzkohlsalat mit Paprika

# Desserts in Schüsseln
## - alternativ im Weckglas

| | |
|---|---|
| Apfelcreme | rote Grütze mit Vanillesauce |
| Erdbeertiramisu | Schwarzwälder Kirschcreme |
| Himbeermousse | Spekulatiuscreme |
| Karamellpudding | Tiramisu |
| Mandarinencreme | Traubenkrokantcreme |
| Mandeltorte | Vanillecreme |
| Mokkacreme | Weincreme (enthält Alkohol) |
| Mousse au Chocolat | Zimtkrokantcreme |
| Nusscreme mit eingelegten Pflaumen* (enthält Alkohol) | |
| Obstsalat | |
| Panna Cotta | |

# Kuchen – Blechkuchen

Aprikosenstreuselkuchen
Käsekuchen
Kirschstreuselkuchen
Nuss-Schokokuchen
Obsttörtchen
Zwetschgendatschi
Gewürzkuchen
Frankfurter Kranz Kuchen

# Käse & Wurst

## Käseauswahl

mit Obstgarnitur und Partybrötchen, Gouda, Emmentaler, Cheddar, Brie und Frischkäse

## Brotzeitplatten

verschiedene Schinken, Wurst, Rohesser, Wiener, Fleischbällchen, Bergkäse, Bauernbrot, Hubertusschmalz und Butter

# Buffetvorschläge - ab 30 Personen

## Italien

Lachs gegrillt auf Marktsalat mit Kresse und Limetten
Garnelen in Knoblauchöl
Antipasti –eingelegtes Grillgemüse
luftgetrockneter Schinken an Orangencarpaccio
Tomate Mozzarella an Basilikumdressing
Vitello Tonnato dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Rucolasalat mit Pesto und Parmesankäse

* * *

Schweinefilet mit Gorgonzolakäse gefüllt in einer feinen Käsesauce
Rindfleischtopf mit Zwiebel und Tomaten

* * *

Rosmarinkartoffeln
Bandnudeln
Grillgemüsepfanne

## Spanien

Garnelen in Knoblauchöl
Tapas –eingelegtes Gemüse
eingelegte Oliven gefüllt mit Paprikacreme
Serrano Schinken mit Melonen - Feigen und Orangen
Datteln und Pflaumen im Speckmantel
Hackbällchen in feuriger Tomatensauce

* * *

Paella mit Meeresfrüchten, Geflügel und Gemüse
spanischer Braten vom Schwein an feuriger Paprikasauce
Chilikartoffeln mit Mojo Sauce
spanische Gemüsepfanne

## Griechenland

Lachsforelle gegrillt auf Marktsalat

marinierter Schafskäse mit Oliven

griechischer Bauernsalat mit Zwiebeln und Oliven

Bohnensalat grüne – weiße und rote Bohnen

gemischter grüner Salat an Joghurtdressing

Tzatziki – Auberginenmus

* * *

Stifato – Rindfleischtopf mit Zitronen

Hackfleischfladen

* * *

Schwenkkartoffeln

Paprikareis

* * *

Auberginenauflauf

gegrillte Tomaten

## Moselfränkisch

verschiedene Filets von der Thiergartenforelle an Sahnemeerrettich

Kartoffel-Lauch-Pastete mit Schinkenstreifen

mariniertes Rindfleisch an Senfmarinade

Feldsalat mit Kernen und Speck

Endiviensalat

* * *

Winzerpfanne vom Schweinefilet mit Trauben – Zwiebeln – Pilzen in Weißweinsoße

Hähnchenbrustfilets in Lauchsahne

* * *

Butterkartoffeln

Spätzle

* * *

Erbsen

Möhrengemüse

## bayerische Küche

Tafelspitzsülze an Kräutervinaigrette

Lachsforellenterrine auf Kresseschaum

Roastbeef rosa gebraten an Senfremoulade

Feldsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Speck

Rettichsalat

gemischter grüner Salat an 2 Dressings

Obatzter – Butterschmalz

Bauernbrot – Laugengebäck

* * *

gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße

Kalbsgeschnetzeltes

Semmelknödel

Stampfkartoffeln

Schwammerl -Pfanne

Buttergemüse

Speckböhnchen

## Moselländisch

Filets von der Thiergartenforelle an Sahnemeerrettich

mariniertes Rindfleisch an frischem Meerrettich

Spargelröllchen

rosa gebratenes Roastbeef an Senfremoulade

Räucherschinken an Orangencarpaccio

hausgemachte Knödel mit Cocktailtomaten - Mozzarellakugeln an Kräutervinaigrette

Apfel-Römersalat an Speckdressing

* * *

Eifeler Bauernschinken im Ganzen gegart

Tafelspitz an Remouladensoße

* * *

in Butter gebratene Pellkartoffeln

* * *

Bundmöhren an Honigbutter

Broccoli mit gerösteten Mandelblättchen

## Herbst - Buffet

Schinken vom Rotwild auf Apfelcarpaccio

Hirschrücken Sous Vide gegart

Rindfleisch mariniert an frischem Meerrettich

Rotkohlsalat mit getrockneten Aprikosen

Käsebirnen gefüllt mit Gorgonzola

Feldsalat mit Speck und Maronen

Bauernbrot - Hubertusschmalz

* * *

Wildschweingulasch

Sauerbraten von der Rinderhüfte – nur auf Vorbestellung

Zwiebelrostbraten von der Rinderhüfte in dunkler Bratensoße

* * *

Kartoffelklöße

Spätzle

* * *

Rotkohl

Preiselbeerbirnen

## Buffet - Frühling

Lachsforelle gebeizt an Senf-Honig-Soße

Saiblingterrine auf Kresseschaum

Orientalischer Pfefferlachs

Hähnchenbrustfilets im Schnittlauchmantel auf Frühlingssalat

Vitello Tonnato dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Gemüsepastete mit Zuckerschoten - Möhren und Frühlingszwiebeln

Salat von frischem Spargel mit Erdbeeren (April - Juni)

* * *

Putenmedaillons im Speckmantel an Grillgemüse

Involtini vom Kalb gefüllt mit Salbei und Parmaschinken

* * *

Butterreis

Bandnudeln

## Vegetarisch

Antipasti –eingelegtes Gemüse

Cocktailtomaten mit Frischkäsefüllung

Tomate Mozzarella an Basilikumdressing

Fetakäse mariniert mit Oliven und Knoblauch

Rucolasalat mit Parmesanspänen und Pesto

Brotsalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln

Löwenzahnsalat mit gebratenem Ziegenkäse (April - Mai)

Kohlrabicarpaccio mit gerösteten Kürbiskernen

Salat von frischem Spargel (April - Juni)

* * *

veganes Chili

Pilzpfanne mit Nuss-Fenchel-Kruste

gefüllte Kartoffeln gefüllt mit Blattspinat – Paprika – Champignons und Gorgonzolakäse

Gemüsepfanne mit Fetakäse

## Klassisches Buffet

Forellenfilets – Lachsforellenfilets - Lachsforellenfilets mit Gewürz – Räucherlachs –

Graved Lachs an Sahnemeerrettich und Senf-Honig-Dip

Garnelen in Knoblauchöl

Rindfleisch mariniert an frischem Meerrettich

Antipasti -eingelegtes Gemüse

Tomate Mozzarella an Basilikumdressing

Rucolasalat mit Pesto und Parmesanspänen

* * *

Schweinefilet im Rauchfleischmantel in Pilzrahmsoße mit frischen Champignons

Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat in Walnuss-Soße

Schwenkkartoffeln

Bandnudeln

Broccoli

Speckböhnchen

Bundmöhren in Honig Butter

Schröder´s
Catering

## Unsere Öffnungszeiten

Büro:
Montag bis Samstag | 09.00 – 13.00 Uhr
Küche:
Unsere Küche ist an Sonn- und Feiertagen
sowie montags geschlossen.

## Kontakt:

Schröder's Catering
Klüsserather Straße 9a, 54523 Hetzerath
Telefon: +49 (0) 6508 / 1053
Telefax: +49 (0) 6508 / 918823
E-Mail: kontakt@schroeder-genuss.de

www.schroeder-genuss.de

Fotos Copyright: ©lifotokunst – stock.adobe.com, ©LElik83 – stock.adobe.com, ©bimbim – stock.adobe.com, ©karatkevich – stock.adobe.com