

HERBST-WINTER 2018 / 2019



Partyservice Schmid



HERBST-WINTER 2018/2019



FINGERFOOD & SNACKS

Canapés auf hellem und dunklem Brot belegt mit:

Räucherlachs, Edellachs, Forellenfilet, Saibling und Scampi, geräuchertem Thunfisch, Roastbeef rosé, Tatar, Kräuterbraten, Schinkenröllchen, Hähnchenbrustmedaillons, Lachsschinken, Putenbraten, Tomate mit Mozzarella, Frischkäse mit Radieschen, Ei mit Kräuteraufstrich, mediterraner Brotaufstrich, Camembert, Pfefferkäse und Roquefort

.....Stück 2,40 €

Die gleiche Zusammenstellung jedoch ohne FischStück 2,20 €

Canapés mit Fisch.....Stück 2,70 €

Canapés belegt mit:

Schinken roh und gekocht, Kalbsbraten, Putenbraten, Salami, Lyoner und verschiedene Käsesorten

..... Stück 2,10 €

Cocktailbrötchen belegt:

MISCHUNG 1

Hähnchenbrust, Kräuterbraten, Putenbraten, Serranoschinken, gekochtem Schinken, Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Frischkäse, Ei mit Schnittlauch, Brie, Nusskäse, Roquefort, Pfefferkäse.....Stück 2,20 €

MISCHUNG 2

Räucherlachs, Edellachs, Saiblingsfilet, Krabben mit Ei, Tatar, Putenbraten, Roastbeef, Schinken roh und gekocht, vegetarischer Brotaufstrich, Brie, Schweizer Käse und Kräuterkäse.....Stück 2,40 €

Alles mit Lauge

Partylaugen-Brezel.....Stück 0,55 €

Butterbrezel.....Stück 1,35 €

Brezel.....Stück 0,90 €

Partylaugen-Brezel mit Butter.....Stück 0,95 €

Halbe Laugenstangen belegt mit:

Schinken roh und gekocht, Salami, Frischkäse, vegetarischem Brotaufstrich, Camembert, Schweizer Käse

Stück 1,70 €

Halbe Laugenstangen mit Räucherlachs,

Edellachs oder Lachstatar.....Stück 2,00 €

Belegte Brezel:

Laugenbrezel mit Salami, Leberwurst, rohem Schinken oder Käse belegt.....Stück 2,40 €

Laugenbrezel mit Obazda, Frischkäse

oder Sweet-Chili Creme.....Stück 1,70 €

Laugencroissant mit:

Tomate mit Mozzarella und Pesto, Schweizer Käse auf Rucola, Salami mit Gürkchen, Frischkäse mit Schnittlauch und Radieschen oder Kräuterrührei.....Stück 2,00 €

Belegte Riesenbrezel mit:

Salami, Schinken roh und gekocht, Käse, Ei, Gurke und Salat, dazu

Quarkdip.....Stück 47,00 €

Belegte Riesenbrezel mit:

Räucherlachs, Forellentatar, Schinken roh und gekocht, Salami, Schweizer Käse, Kräuterfrischkäse, Ei, Gurke und Salat,

dazu Quarkdip und Meerrettichdip.....Stück 53,00 €



Fingerfood -kalt- am Spieß in Schälchen oder Löffel

- Räucherlachsrollchen mit Sahnemeerrettich
- Saiblingfilet mit Preiselbeermeerrettich
- Garnelenspießchen mit Cocktailsauce
- Crêpesroulade mit Wildlachs
- Crêpesroulade mit Keta-Kaviar
- Tatar vom geräucherten Wildlachs auf Guacamole mit Limonendip
- Garnelen auf Papaya
- Edellachs auf Gurkenscheibe mit Dillschmand
- Lachscarpaccio mit Limettenjus
- Wildpastete mit Kirschchutney
- Rucola mit Kalbfleisch und Pesto
- Kalbsrollchen mit Thunfischsauce
- Kalbfleischbällchen mit Pflaumenchutney
- Linsensalat mit Putenspießchen
- Medaillons mit Quittenkonfit
- Fetakäse mit krossem Speck und karamellisierten Birnen
- Fenchel-Schiffchen mit Bulgur-Tartar-Füllung
- Wachteleier mit Chorizo
- Auberginenrollchen
- Zucchinirollchen gefüllte Weinblätter
- Roquefortkugeln auf Babybirnen
- Käsespieße mit Trauben

dazu Baguette oder Ciabatta

.....Portion 3,30 €

- Lachswürfel auf mediterranen Kartoffelsalat
- Schichtsalat von Matjes, roter Beete und Taboulé
- Tomaten mit Avocados und buntem Pfeffer
- Carpaccio vom Rind an Balsamico
- Serranoschinken mit Feigen
- Couscous mit Zitronenhühnchen
- Avocado-Birnen Carpaccio
- Strauchtomaten mit Mozzarella
- Melonenkugeln mit Parmaschinken
- Pikante Fleischbällchen mit Dip
- Putenmedaillons mit Ananas
- Roastbeefrollchen mit grüner Sauce
- Schinkenrollchen mit Spargelspitzen
- Currywurstspieße mit Konfetti-Salat
- Kiwi-Avocado-Lassi mit Minze
- Sesam - Tofuspieße mit Dip
- Pfannkuchenrollchen mit Frischkäse
- Rote - Bete – Carpaccio mit Schmand
- Staudensellerie mit Olivenpaste
- Frischkäse mit Rucola und Pesto
- Kichererbsen-Humus mit Gemüsesticks
- Gemüserohkost mit Dips
- Gebratenes Gemüse mariniert
- Camembertwürfel mit Feigensenf

dazu Baguette oder Ciabatta

.....Portion 2,30 €

Ananas mit Käsespießen..... 46,00 €

Ananas mit Cocktailspießen..... 46,00 €



HERBST-WINTER 2018 | 2019

Fingerfood – Löffel - Buffet

Edellachs mit Honigdillsauce
 Garnelenspießchen mit Cocktailsauce
 Melonenkugeln mit Parmaschinken
 Mini-Fleischbällchen mit Dip
 Kalbsröllchen mit Thunfischsauce
 Auberginenröllchen
 Gebratenes Gemüse am Spieß
 Tomaten-Babymozzarellaspieße
 Käsespieße mit Trauben
 Baguette und Ciabatta

Canapes belegt mit:

Räucherlachs, Forellenfilet, Roastbeef rosé, Tatar,
 Schinkenröllchen, Hähnchenbrust,
 Frischkäse und Camembert

warm

Quiche Lorraine, Hähnchenspieß,
 Schinken- Käsehörnchen,
 Pflaumen im Speckmantel

Dessert

Mousse au chocolat, Tiramisu
 Crème Brûlée, Obstsalat

pro Person 24,00 €
 ab 20 Personen, **pro Person 12 Teile**
 pro Person 20,00 €
 ab 20 Personen, **pro Person 10 Teile**

Fingerfood Mindestabnahme
4 Teile pro Sorte, unter 4 Teile
Aufpreis pro Teil 1,00 €

Warme Cocktailhappen

Quiche Lorraine, Lauchquiche, Tomaten-Mozzarella-Quiche, Kürbis-
 quiche, Gemüse-Quiche, Brokkoli-Zucchini-Quiche, Gemüsespieße,
 Schinken- Käsehörnchen, Feta-Küchle, kleine Fleischküchle mit Dip,
 Hähnchenbrustspieß mit Cocktailtomaten, gefüllte Pilzköpfe,
 2 Pflaumen im Speckmantel am Spieß, 2 Datteln im Speckmantel
 am Spieß, 2 Aprikosen mit Käsefüllung am Spieß

.....	Stück	2,20 €
Saté-Spieß von Kichererbsen und Tofu vegan	Stück	2,20 €
Mini-Quiche Lorraine.....	Stück	1,70 €
Mini Wiener Schnitzel.....	Stück	3,50 €
Mini-Currywurst mit pikanter Sauce	Stück	3,50 €
Ravioli mit Steinpilz-Ricotta-Füllung.....	Stück	3,50 €
Garnelenspieß.....	Stück	3,50 €
Lachsquiche mit Spinat und Roquefort.....	Stück	3,50 €
Krabben-Quiche.....	Stück	3,50 €
Saté-Spieß mit Erdnuß Sauce.....	Stück	3,50 €
Bruschetta mit Tomaten oder Auberginen (4 Teile) (wird frisch vor Ort zubereitet)	Stück	3,50 €
Pikante Strudel mit Käse, Spinat-Käse-Lauch und Tomaten gefüllt.....	Stück	3,00 €

in Palmblattschälchen angerichtet im Thermo

Thai Chicken Curry mit Reis.....	Port.	5,50 €
Lammspießchen auf Rosmarinkartoffel.....	Port.	5,50 €
Lachsfilet mit Kräutermiknödell und Pesto.....	Port.	6,00 €
Pilzragout mit Walnuss-Knödell -vegetarisch-.....	Port.	4,50 €



TAPAS

Chicken Wings mit Salsa,
 Pflaumen und Datteln im Speckmantel,
 Gegrilltes Gemüse,
 Schinken luftgetrocknet mit Melone,
 Chorizo mit Cornichons,
 Nachos mit Salsa oder Guacamole,
 gefüllte Champignonköpfe mit Knoblauch,
 Fleischbällchen in pikanter Sauce

..... 4,00 €

Garnelen mit Knoblauch
 5,50 €

Zu allen Tapas liefern wir Ciabatta

Badische Crepes Roulade

Lachsmousse, Thunfischmousse,
 Avocado creme,
 Frischkäse mit Paprika,
 Frischkäse mit
 Kräutern,
 Mediterranes Mousse

Stück 2,50 €

Mini – Macarons herzhaft belegt mit:

Räucherlachs,
 Forellenkaviar,
 Entenleberpastete,
 Salami und Frischkäse

Stück 3,50 €



FINGERFOOD & SNACKS

Alle Sorten auf Wunsch
auch glutenfrei oder
laktosefrei.

Alle belegten Teile
Mindestbestellmenge
2 Teile pro Sorte.

„Fitness“-Körnerstangen belegt mit:

knackigem Salat, Rucola und Strauchtomaten,
kaltem Braten, magerem Schinken, Edelsalami oder
Hähnchenbrust und Emmentaler Käse.....Stück 3,50 €

Joghurtkräuteraufstrich mit:
Edellachs, Forellenfilet, Garnelen, Lachstatar oder
Thunfisch.....Stück 4,20 €

Pumpnickel-Pralinen

mit verschiedenen Frischkäseaufstrichen
.....Stück 1,20 €

Halbe Baguette- Körner- oder Joggingbrötchen mit:

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Garnelen, Forellen-
filet, Hähnchenbrust, Tatar, Kalbsbraten, Roastbeef,
Lachsschinken, Italienische Salami, gekochter Schinken,
Schnittlauchquark, Roquefort, Walnusskäse,
Camembert, Tomate mit Mozzarella
veganes Gemüse.....Stück 3,50 €

Die gleiche Zusammenstellung jedoch ohne Fisch
.....Stück 3,20 €

Halbe belegte Brötchen mit: verschiedenen Wurst-
Schinken- und Käsesorten reich garniert...Stück 2,20 €

Halbe belegte Brötchen mit: Kalbsbraten, Hackepeter,
Hähnchenbrust, Schinken roh und gekocht, Frischkäse,
Camembert und Schweizerkäse.....Stück 2,90 €

Ganze belegte Brötchen mit: verschiedenen Wurst-,
Schinken- und Käsesorten reich garniert...Stück 2,90 €

Salat-Cocktails

Taboulé Couscous, gebratenes
Gemüse, mediterraner Pennesalat
mit Rucola, Bauernsalat,
Hähnchenbrust „Hawaii“, Teufel-
salat „Spezial“, Kalbfleischsalat
mit Trauben, Linsensalat mit
Thunfisch, russische Eier mit
Lachsstreifen, Orangensalat mit
Fenchel, Lauchsalat mit Apfel-
stücken, Reismudeln mit Linsen,
Kürbissalat mit Kürbiskernen und
Walnüssen, Kichererbsensalat mit
Buffelmozzarella und Erbsen-
schotten, Steirischer Rindfleisch-
salat mit Kürbiskernen
dazu Baguette

Portion 3,50 €

Gemüserohkostplatte mit
vegetarischem Dip

Platte 15,00 €

Badisches Frühstück

Wurst und Käseaufschnitt
Butter, Honig und Erdbeermarmelade

warm

Kleine Fleischküchle
Rührei mit Kräutern

Obstsalat, Vanillejoghurt

Bauernbrot, Brötle, Brezel

pro Person 9,00 €
ab 10 Personen

Wraps mit:

Hähnchenbrust-Gemüse-Füllung
Rucola-Schinken-Füllung
Gemüse-Hüttenkäse-Füllung
Hackfleisch-Füllung
Hähnchen-Paprika-Zucchini-Füllung
vegane Gemüsefüllung
mit knackigen Salaten und frischen
Toppings

Stück 3,50 €

Herbst-Brunch-Buffer

Gemischter Brotkorb und Croissant
Hefenußzopf, Marmelade und Butter

Räucherfischplatte mit Lachs,
Forelle, Thunfisch und Sahnemeerrettich

Aufschnittplatte mit Wurst,
Schinken und Putenbraten
Käseplatte mit Weichkäse, Hartkäse und Trauben
Knackige Herbstsalate mit zweierlei Dressings

warm

Kürbissahnesuppe, Krustenbraten mit Jus
Waldpilze in Kräutersahne, Knödel, Tagliatelle
Herbstgemüse

Dessert

Obstsalat aus frischen Früchten
Zimtpflaumen mit Vanillequark

pro Person 23,00 €
ab 15 Personen

„Herbstspezial“

Paar Weißwürste mit
süßem Händlmaier Senf
und Brezel
.....Portion 3,80 €

Raditeller mit Radieschen
und Schnittlauchbrot.
.....Portion 3,80 €

Desserts

Mousse au Chocolat, Tiramisu, Rote
Grütze mit Vanillesauce, Panna cotta
mit Erdbeermark, Bayerische Creme
mit Himbeeren, Himbeerspeise, Crème
Brûlée, Aprikosenauflauf, Orangen-
creme, Zitronencreme, Obstsalat aus
frischen Früchten, Schwarzwälder
Kirschcreme, Granatapfelsalat, Apriko-
sen-Quarkcreme, Pfirsich-Cantuccini-
Trifle, Nutella-Trifle, Pflaumen-Crumble,
Pomeranzengelee mit Vanillesauce,
Passionsfrucht – Pannacotta, Japani-
scher Käsekuchen, Mangomousse,
Toblerone Mousse

.....Portion 3,50 €



KALT-WARM BUFFETS



Markgrafenbuffet

VORSPEISEN

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich
Krabbensalat - bunt gefüllte Eier
Melonenspalten mit Schinken
Roastbeef rosé mit Remouladensauce
Putenröllchen mit grünem Spargel
Kalbfleischpastete im Teigmantel
Tomate gefüllt mit Gemüsesalat
Reichhaltiges Salatbuffet
mit verschiedenen Dressings
Gemischter Brotkorb und Partybrötchen

WARMER GERICHTE

Kalbsbraten mit Rahmsauce
Hähnchenbrustfilet mit Sherrysauce
Zanderfilet an Rieslingsahne
Kürbis-Zucchini auflauf (auf Wunsch vegan)
Spätzle, Petersilienkartoffeln
Gemüse der Saison

DESSERT

Käseauswahl mit Butter und Trauben
Erdbeertiramisu, Mousse au chocolat
Obstsalat aus frischen Früchten



pro Person 29,50 €
ab 10 Personen



Rustikales kalt-warm Buffet

VORSPEISEN

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Russische Eier mit Seelachs
auf Kartoffelsalat
Schwarzwälder Schinken
Geflügelplatte mit Früchten
Reichhaltiges Salatbuffet mit
verschiedenen Dressings
Gemischte Brotauswahl

WARMER GERICHTE

Schweinekrustenbraten mit Jus
Sahnegeschnetzeltes
Burgunderbraten
Spätzle
Kartoffelgratin
Gnocchi mit Basilikumtomaten „vegan“
Gemüse der Saison

DESSERT

Käseauswahl mit Butter und Trauben
Obstsalat aus frischen Früchten



pro Person 23,50 €
ab 10 Personen



Badisches Buffet

VORSPEISEN

Edellachs mit Honigdillsauce
Saibling vom Buchenrauch
mit Sahnemeerrettich
Wildpastete mit Senfkirschen
Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
Reichhaltiges Salatbuffet
und verschiedene Dressings
Gemischte Brotauswahl und Partybrötchen

HAUPTSPEISEN

Medaillon vom Kalb, Schwein und
Pute mit Rahmsauce
Tafelspitz mit Kräutermeerrettich
Hechtklößchen in Rieslingsauce
Spinat-Crespelle überbacken „vegetarisch“
Butterreis -Petersilienkartoffeln
Hausgemachte Spätzle
Gemüse der Saison

DESSERT

Käsebuffet mit Butter und Früchten
Badische Creme mit Erdbeersauce
Schwarzwälder Kirschcreme
Schokoladencreme



pro Person 31,00 €
ab 10 Personen





Alle Vorspeisen
sind auch als
Flying Buffet
möglich

HERBST-WINTER 2018/2019

Kalt warm Buffet „Alles was wir lieben“

(eine Auswahl der meistgewünschten Gerichte)

VORSPEISEN

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Krabbensalat, Kalbfleischfrikadellen
Schinken mit Honigmelone, Tomate mit Mozzarella
Teufelsalat
Geflügelsalat „Hawaii“
Schichtsalat, Lauchsalat mit Apfelstücken
Ackersalat mit Speck und Kracherle
Badischer Kartoffelsalat
Gemischte Brotauswahl

WARMESPEISEN

Spanferkelbraten mit Jus
Roastbeef rosé gebraten mit Sauce Bordelaise
Waldpilze in Kräuterrahm
breite Nudeln, Kartoffelgratin
Kleine Knödel
Wintergemüse

DESSERT

Käsespieße mit Trauben
Obstsalat aus frischen Früchten
Mousse au chocolat
Panna cotta mit Erdbeermark



pro Person 29,50 €
ab 10 Personen



Herbst - Winter - Buffet

VORSPEISEN

Heißgeräucherter Honiglachs mit Limonensauce
Forellenfilets und Thunfisch geräuchert
mit Sahnemeerrettich
Scampicoctail
Melonenspalten mit Parmaschinken
Wildgalantine mit Sauce Cumberland
Quinoa mit Zitronenhühnchen
Avocado-Birnen-Carpaccio
Kürbisspalten mit Kräutern der Provence
Feldsalat mit Speckwürfeln und Croutons
Herbstliches Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Gemischtes Brot und Butter

WARMESPEISEN

Saiblingilet auf Lauch mit Kerbelsahne
Kalbsmedaillon mit Steinpilzrahmsauce
Rehrbraten mit Wacholdersahne
Lammilet auf Rosmarinspieß
Hausgemachte Spätzle, Walnussknödel
Kartoffelgratin, Cous Cous mit Auberginen
Gemüse der Saison

DESSERT

Käseauswahl mit Trauben
Mousse au chocolat „Tag und Nacht“
Schneeballen mit Vanillesauce
Nutella-Trifle
Panna cotta mit Himbeermark



pro Person 39,00 €
ab 20 Personen





HERBST-WINTER 2018/2019

Oktoberfest – Buffet

VORSPEISEN

Gebeizter Lachs mit Zwiebelringen
Geräucherte Renken und Saiblinge mit
Sahnemeerrettich, Pfeffermakrelenfilet

Brotzeitplatten mit Griebenwurst
hauchdünn geschnittenem rohen Schinken
Schinkenspeck und Salamistangerl

Braten mit frischem Kren
Fleischpflanzerl mit Löwensenf
Züngerl mit grüner Sauce
Bayrischer Wurstsalat, Rindfleischsalat

Bauern-Tellersülze
Knackige Radieserl und Eiszapfen
Bierradi mit Schnittlauchbrot

SALATBUFFET

Blattsalate mit Wildkräutern und
verschiedene Dressings
Kartoffelsalat mit und ohne Speck
Gurkensalat mit Dill und Schmand
Weisskrautsalat, Tomatensalat
Karottensalat
Bauernbrot, Brötchen und Brezn

HAUPTGERICHTE

Ochsenbraten mit Braunbiersauce
Schweinebraten, gegrillte
Schweinehaxen, gegrillte Kalbshaxen
Grillhähnchen, Schweinswürstel
Leberkäse, kleine Semmel- und
Kartoffelknödel, Bratkartoffel
Schupfnudeln, bayrisch Kraut
Pilzpfanne

DESSERT

Allgäuer Emmentaler
Camembert und Rohmilchkäse
Obazda mit roten Zwiebelringen

Bayerische Creme mit Erdbeersauce
Palatschinken mit Schokoladensauce
Milirahmstrudel mit Vanillesauce
Auszogene - Kaiserschmarrn



pro Person 31,00 €
ab 30 Personen

Badische und mediterrane Spezialitäten

VORSPEISEN

Pochierter Rheinsalm mit Limettensauce
Carpaccio von Edellachs
Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Frutti di Mare - Vitello Tonnato
Schwarzwälder Schinken mit Feigen
Eingelegtes Gemüse mariniert
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Salatbuffet mit frischen Salaten
und verschiedenen Dressings
Gemischte Brotauswahl
Ciabatta und Partybrötchen
Salzbutter

HAUPTGERICHTE

Kalbssteak mit Pfifferlingrahmsauce
handgeschabte Spätzle
Scampi gegrillt mit Zitronenbutter
Doradenfilet an der Haut gebraten
Roastbeef in der Olivenkruste mit Jus
Kartoffelgratin
Hirschbraten mit Barolosauce und Walnussknödel
Mediterranes Gemüse

DESSERT

Reichhaltige Käseauswahl
mit Butter und Trauben
Tiramisu
Panna cotta mit Erdbeersauce
Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladencreme
Obstsalat aus frischen Früchten



pro Person 41,00 €
ab 20 Personen



Kinderbuffet

VORSPEISEN

Salatbuffet mit Blattsalat
Tomaten- und Gurkenscheiben
und zweierlei Dressing
Radieschen
Gefüllte Eihälften
Mozzarella mit Pesto
Baguette

HAUPTGERICHTE

Putensahnegeschnetzeltes
Chicken Nuggets
Spätzle
Gemüse der Saison
Ketchup und süß-saure Sauce

DESSERT

Obst-Igel
Schoko-Pudding



pro Kind 12,50 €

Alle Vorspeisen
sind auch als
Flying Buffet
möglich



KALT-WARM BUFFETS

1. Italienisches Buffet

ZUM EMPFANG

Mini Pizza und Grissini

VORSPEISEN

Pochierter Salm mit Zitronensauce
Avocados mit Lachsstreifen, Frutti di Mare
Krabbenberg mit Cocktailsauce
Parmaschinken mit Melone und Feigen
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Artischocken mit Vinaigrette
Carpaccio mit Balsamicodressing
Marinierte Auberginen und Zucchini
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Verschiedene Antipasti
Rucola mit Parmesankäse, Zucchini Salat,
Italienischer Gemüsesalat, Lauchsalat mit
Apfelstückchen, Pilze in Olivenöl, Salat Risotto,
Spaghettisalat, Broccolisalat mit Mandeln,
Sardischer Orangensalat,
frische Salate der Saison mit verschiedenen
Dressings, Weissbrot, Ciabatta, Foccacia, Grissini und
Partybrötchen, dazu Meersalz und Olivenöl

HAUPTGERICHTE

Bollito misto

(Rind, Kalb, Huhn, Kalbzunge und Gemüse im
eigenem Saft gegart) mit verschiedenen kalten
Saucen, Lachs-Lasagne mit Dillsauce
Saltimbocca à la Romana mit leichter
Weißwein Sauce, Frisch gegrillte Scampis mit
Knoblauchbutter, Aubergine mit Quinoa und
Tomatenconfit auf Rucola „vegan“
Cremiges Pfifferling-Risotto
Tagliatelle mit Pesto
Rosmarinkartoffeln

DESSERT

Italienische Käseauswahl mit Butter und Trauben
Panna cotta mit Himbeersauce
Melonensalat, Tiramisu, Pfirsich-Cantuccini-Trifle
Italienische Eisbombe



pro Person 41,00 €
ab 20 Personen

2. Italienisches Buffet

VORSPEISEN

Avocados mit Lachsstreifen -
Frutti di Mare
Parmaschinken mit Melone
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Carpaccio mit Balsamicodressing
Marinierte Auberginen und Zucchini
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Rucola mit Parmesankäse
Zucchini Salat, Salat Risotto
Spaghettisalat
Broccolisalat mit Mandeln
Sardischer Orangensalat
Frische Salate der Saison
und verschiedene Dressings
Weißbrot, Ciabatta und Foccacia

HAUPTGERICHTE

Lachsnudeln mit Dillsauce
Lombardische Kalbfleischröllchen
mit leichter Sahnesauce
Kräuterkrustenbraten mit Jus
Rosmarinkartoffeln
Gnocchi mit Tomaten-Kräutersauce
Lasagne mit Sauce Bolognese

DESSERT

Italienische Käseauswahl
mit Butter und Trauben
Panna cotta mit Himbeersauce
Tiramisu
Obstsalat aus frischen Früchten



pro Person 29,50 €
ab 10 Personen



3. Italienisches Buffet

VORSPEISEN

Lachsmedaillons mit Limonensauce
Frutti di Mare
Parmaschinken mit Melone
Carpaccio vom Rinderfilet
Bruschetta mit Tomaten
oder Auberginen
(muss vor Ort fertig zubereitet werden)
Feigen mit Ziegenkäse
Auberginenröllchen mit
Tomatensauce
Strauchtomaten mit Babymozzarella
und Basilikum
Verschiedene Antipasti
Salatbuffet und zweierlei Dressing
Weißbrot, Ciabatta und Foccacia

HAUPTGERICHTE

Rotbarben-Filet an Zitronenbutter
mit Kräuterkartoffel
Pappardelle mit Garnelen und
Mandelpesto
Saltimbocca à la Romana
(vom Kalb)
mit leichter Weißweinsauce
mit Gnocchi und Mandelbrokkoli
Mediterranes Gemüse

DESSERT

Italienische Käseauswahl
mit Butter und Trauben

Mascarpone Crème
Panna cotta mit Himbeersauce
Obstsalat
Tiramisu



pro Person 32,50 €
ab 10 Personen

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



KALTE PLATTEN & BUFFETS

Kleines Partygedeck

Medaillon, Schinkenröllchen mit Spargel
Roastbeef rosé, Putenfleisch, Kalbsbraten
Lachsschinken, Geflügelsalat, Waldorfsalat
pro Person.....14,50 €

Großes Partygedeck

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Tournedos, gefüllte Poulardenbrüstchen
Kalbsbratenröllchen mit Waldorfsalat
Tomate mit Gemüsesalat, Roastbeef rosé
mit Sauce Remoulade, Kalbfleischsalat
Teufelsalat, Käsebrett mit Trauben und Butter
pro Person.....26,50 €

Käsebrett (für 6 Personen)

Französischer Weichkäse, Original
Schweizer Käse, Gervais angemacht und
weitere internationale Sorten mit
Früchten reich garniert
pro Person.....35,00 €

Vesperbrett „Baden“ (für 6 Personen)

Schwarzwälder- und Wacholderschinken
Thüringer Rotwurst, Landleberwurst
Badischer Fleischmagen, Bauernsalami
Schinkenwurst
Platte.....35,00 €

Partyservice Schmid - Aufschnittplatte (für 6 Personen)

Delikater Schinken, roher Schinken
kalter Braten, verschiedene Wurstsorten
reich garniert
Platte.....48,00 €

Braten - Schinkenplatte (für 6 Personen)

Roastbeef, Putenbraten, Kalbsbraten,
gekochter Schinken, Schwarzwälder
Schinken und Lachsschinken reich garniert
Platte.....62,00 €

Braten - Schinkenplatte (für 6 Personen)

Roastbeef, Putenbraten, Kalbsbraten,
gekochter Schinken, Schwarzwälder
Schinken und Lachsschinken reich garniert
Platte.....62,00 €

Mediterrane Fischplatte (Vorspeise)

(ab 6 Personen)
Edellachs mit Avocadospalten und Honigdill-
sauce, Pulposalat und Meeresfrüchte, Scam-
pis mit Aioli, Matjesröllchen und Muscheln
Pro Person.....15,00 €

Fischplatte Exclusiv - Vorspeise

(für 6 Personen)
Salmmedaillon mit Limonensauce
Räucherlachs, Edellachs, Forellenfilet und
Thunfisch geräuchert, dazu Sahnemeerret-
tich, marinierte Garnelen, Krabbencocktail
pro Person..... 20,00 €

Gemischtes Brot

pro Person..... 1,90 €

Glutenfreies Buffet

VORSPEISEN

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Avocados mit Shrimps
gefüllte Champignonköpfe
Melone mit Parmaschinken
Salzbutter
Glutenfreies Brot

HAUPTGERICHTE

Entenbrust mit Orangensauce
und Röstkartoffel
Rahmwirsing

DESSERT

Käseauswahl mit Trauben
Waldbeeren mit Weinschaumcreme
Exotischer Früchtesalat



pro Person 30,00 €
ab 5 Personen

Bauernbuffet

Forellenfilet mit Pfeffermakrelen
und Sahnemeerrettich
Heringshappen in Sahnedip
Auberginen in Knoblauchmarinade

Schwarzwälder Schinkenauswahl
Geflügelplatte
Bauernpastete mit Cornichons
Schweinekräuterbraten
Hausmacher Vesperbrett

Salatbuffet

Käseauswahl mit Butter und
Früchten

Brotauswahl

Obstsalat aus frischen Früchten



pro Person 21,00 €



Laktosefreies Buffet

VORSPEISEN

Edellachs mit Honigsenfsauce
Algensalat mit Sesam und Garnelen
geräucherte Entenbrust mit Melone
gebratenes Gemüse mariniert
gemischtes Brotauswahl mit Meersalz
und Olivenöl

HAUPTGERICHTE

Doradefilet auf mediterranem Gemüse
und kleine Kartoffeln
Burgunderbraten mit Tagliatelle
Wintergemüse

DESSERT

Ziegenkäse mit Feigensenf
Sojamilchreis mit Himbeermark
Obstsalat



pro Person 30,00 €
ab 5 Personen

Italienisches Buffet

Lachsstreifen mit Honigsensauce
Frutti di Mare
Calamares mit Tomatensauce
Krabben natur mit Cocktailsauce

Parmaschinken mit Melone
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Roastbeef Venezia mit Remoulade
Filetmedaillon mit Aioli
Artischocken mit Vinaigrette
Gebratenes Gemüse mariniert
Sizilianische Auberginenröllchen
Tomaten mit Mozzarella und
Basilikum

Salatbuffet

Italienische Käseauswahl mit Butter
und Trauben

Gemischte Brotauswahl

Melonensalat
Panna cotta mit Himbeersauce
Tiramisu



pro Person 27,50 €



Badisches Buffet

Räucherlachs und Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich
Pochierte Albforelle mit
Limonenschaum

Schinkenauswahl mit
Spargelspitzen
Kalbfleischröllchen mit Waldorfsalat
Perlhuhnbrüstchen auf Selleriesalat
Kleine Fleischküchle
Roastbeef mit Remouladensauce
Schweinerücken „Gärtnerin“

Salatbuffet

Käseauswahl mit Butter
und Früchten

Gemischtes Brotsortiment

Badische Creme mit Erdbeersauce
Schokoladencreme
Pflaumen - Crumble



pro Person 27,50 €



Buffet mit badischen und mediterranen Spezialitäten

Lachsschnitten
mit Preiselbeersahnemeerrettich
Frutti di Mare mit Oktopus
Schinkenröllchen mit grünem Spargel
Tafelspitz mit Kräutersahne
Roastbeef mit Remouladensauce
Gefüllte Poulardenbrüstchen
Schwarzwälder Schinken
mit frischen Feigen
Parmaschinken mit Melone
Gebratenes Gemüse eingelegt
Tomate mit Mozzarella
und Basilikum

Salatbuffet

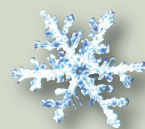
Reichhaltige Käseauswahl
mit Butter und Trauben

Gemischtes Brot

Obstsalat aus frischen Früchten
Tiramisu
Panna cotta mit Erdbeermark



pro Person 27,50 €





VORSPEISEN

1. Herbstsalat mit Wildkräutern, warmem Ziegenkäse und Balsamico Topping.....8,50 €
2. Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Brot und Butter.....8,50 €
3. Garnelen mariniert auf gebratenem Herbstgemüse an Balsamico mit Baguette.....10,00 €
4. Melone mit Parmaschinken, Baguette und Butter.....8,50 €
5. Orangen-Carpaccio mit gefüllten Datteln Ciabatta und Butter.....8,50 €
6. Pulpo-Carpaccio mit Orangen-Fenchel-Salat und Baguette9,50 €
7. Crespelle mit Ragout fin (warm) überbacken.....9,50 €
8. Feldsalat mit gerösteten Speckstreifen und Kracherle, Hausdressing und Baguette.....8,50 €
9. Königin-Pastetchen mit Ragout fin (warm).....10,00 €

SUPPEN

1. Badische Festtagssuppe mit drei Einlagen.....3,00 €
2. Flädlesuppe.....3,00 €
3. Zucchini-Broccoli-Rahmsuppe.....3,20 €
4. Kerbelcremesuppe.....3,00 €
5. Badische Kartoffelsuppe „vegetarisch“.....3,00 €
6. Tomatensuppe mit Basilikum.....3,00 €
7. Hausgemachte Gulaschsuppe.....3,20 €
8. Grünkernsuppe mit Markklößchen.....3,20 €
9. Minestrone mit Parmesan.....3,20 €
10. Rahmsüppchen von der Schwarzwaldforelle mit Kracherle.....3,20 €
11. Karotten-Ingwersuppe.....3,00 €
12. Kürbiscresmesuppe.....3,20 €
13. Miso-Suppe mit Shiitakepilzen und asiatischem Gemüse.....3,50 €
14. Meerrettichsuppe mit Rote-Beete-Chips.....3,20 €
15. Steinpilzrahmsuppe mit Knoblauchchips.....3,20 €
16. Pastinaken-Kartoffelcremesüppchen mit Kräuterkäseklößchen.....3,20 €
17. Asiatische Kokosmilchsuppe.....3,20 €

HAUPTSPEISEN

1. Gemischter Braten vom Schwein und Rind, Kartoffelgratin und Butternudeln
Gemüse der Saison und grüner Salat.....13,80 €
2. Gemischter Braten vom Kalb und Pute, Kartoffelgratin, Butternudeln
Gemüse der Saison und grüner Salat.....13,80 €
3. Kalbsbraten mit Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle
und verschiedene Salate.....17,50 €
4. Schweinelendchen mit Champignonrahm- oder Pfifferlingsauce
Spätzle, Gemüse und verschiedene Salate.....17,50 €
5. Putenmedaillons mit Rahmsauce, Kartoffelrösti, Spätzle
Gemüse und verschiedene Salate.....17,50 €
6. Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, Gemüse
hausgemachte Spätzle und verschiedene Salate.....27,50 €
7. Lammfilets auf Rosmarinweig mit Jus, Bohnenbündel, Rösti und Salat.....17,50 €
8. Hirschkalbsrücken mit Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzle
Thymiankartoffelplätzchen und Gemüse und Preiselbeeren.....18,50 €
9. Lammspieße auf Rosmarinweig, Auberginen-Couscous, Gemüse und Salat.....13,80 €
10. „Badisches Hochzeitsessen“
Eingemachtes Kalbfleisch mit breiten Nudeln und Salat.....13,80 €
11. Entenbrust rosa gebraten mit Orangensauce, Rösti und Salat.....15,50 €

Die Hauptspeisen
liefern wir auch als
Seniorenportionen.

Der Preis reduziert
sich um 15%





MENÜ UND WARMER GERICHTE

HERBST-WINTER 2018/2019

FISCHGERICHTE

1. Zanderfilet in Rieslingsahne, Elsässer Nüdeli und Mandelbroccoli.....13,80 €
2. Seelachsfilet „Müllerin“ mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse..... 13,80 €
3. Mit Kürbiskernen gebratenes Doradenfilet, Kräuterrisotto und Salat..... 13,80 €
4. Lachsschnitte auf Blattspinat mit Tagliatelle und Salat..... 13,80 €
4. Saiblingsfilet auf Lauch an Kerbelsahne und Butterkartoffel..... 13,80 €
5. Wolfsbarsch auf der Haut gebraten mit Ligurischem Brotsalat und zweierlei Pestos.....13,80 €

VEGETARISCHE GERICHTE

1. Steinpilzrisotto mit Salat..... 10,00 €
2. Tagliatelle mit Pfifferlingen und Salat.....8,50 €
3. Auberginen-Auflauf „Caponata“ mit Penne, Parmesan und Salat..... 8,50 €
4. Zucchini-puffer mit Kräuterschmand und Salat.....8,50 €

DESSERTS

1. Früchtecocktail aus frischen Früchten mit Mandelsplitter..... 4,50 €
2. Exotischer Fruchtsalat, Granatapfelsalat..... 4,50 €
3. Japanischer Käsekuchen..... 4,50 €
4. Rote Grütze mit Vanillesauce oder Sahne..... 4,50 €
5. Mousse au chocolat, schwarz oder weiß..... 5,00 €
6. Crème Brûlée, Amarula Creme karamellisiert..... 5,00 €
7. Tiramisu, Erdbeertiramisu..... 5,00 €
8. Panna cotta mit Erdbeermark..... 4,50 €
9. Heidelbeerquark oder Himbeerquark..... 4,50 €
10. Bayrische Creme 4,50 €
11. Passionsfrucht - Pannacotta..... 4,50 €
12. Pfirsich-Cantuccini-Trifle, Nutella-Trifle..... 4,50 €
13. Schneeballen mit Vanillesauce und karamellisierten Mandeln..... 5,00 €
14. Schokoladenbrunnen mit brauner und weißer Schokolade
verschiedenen Früchten und süßen Dipsaucen, pro Person..... 11,00 €

Kindermenü

Teigwaren mit Butter
und geriebenem Käse,
Tomatensauce, kleiner Salat

pro Kind 4,50 €



Wildsaison

Wildragout mit Knödel und Salat
pro Person 9,80 €

Rehbraten mit Spätzle,
Preiselbeeren und Rahmwirsing
pro Person 16,50 €

Hirschbraten mit Serviettenknödel
und glasiertem Rosenkohl
pro Person 14,50 €



Seit April 2010
sind wir biozertifiziert.
Fragen Sie nach
unseren Angeboten.

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



MENÜ UND WARMER GERICHTE



ARBEITSESSEN/TELLERGERICHTE FÜR DIE KURZE MITTAGSPAUSE

1. Sahnegeschnetzeltes mit Spätzle und Salat oder Gemüse.....	pro Person	9,90 €
2. Hähnchenmedaillons mit Basmatireis, Currysauce und Salat.....	pro Person	10,50 €
3. Poulardenbrüstchen „Florentine“ mit Jus, Rösti oder Butternudeln, Salat oder Gemüse.....	pro Person	10,50 €
4. Putenschnitzel natur oder paniert mit Petersilienkartoffeln, Gemüse oder Salat.....	pro Person	10,50 €
5. Schweinemedallions (2 Stück) mit Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat.....	pro Person	10,50 €
6. Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat.....	pro Person	9,50 €
7. Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und grünem Salat.....	pro Person	8,50 €
8. Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffeln, Rote Bete und Salat.....	pro Person	10,50 €
9. Ochsenbäckle mit Selleriepüree und Salat.....	pro Person	10,50 €
10. Rinderroulade mit Apfelrotkraut und Petersilienkartoffeln.....	pro Person	10,50 €
11. Gulasch mit Nudeln und Salat.....	pro Person	8,50 €
12. Wiener Schnitzel vom Kalb mit Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln.....	pro Person	16,00 €
13. Krautwickel mit Kartoffelpüree und Salat.....	pro Person	9,00 €
14. THAI-Curry mit Pute, Duftreis und Salat	pro Person	9,50 €
15. Lasagne mit Sauce Bolognese und Salat.....	pro Person	9,50 €
16. Badisches Schäuferle mit Sauerkraut und Püree.....	pro Person	8,50 €
17. Kalbsrahmgulasch mit breiten Nudeln und Salat.....	pro Person	10,50 €

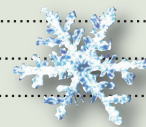
Bei den Arbeitsessen sind die Mengen geringer als bei den Menüs.

VEGETARISCHE ARBEITSESSEN

1. Gemüselasagne mit Tomatensauce und Salat.....	pro Person	8,50 €
2. Gemüseaultaschen angebraten mit Salat.....	pro Person	6,50 €
3. Rahmpilze mit Semmelknödel und Salat.....	pro Person	8,50 €
4. Badischer Gemüsewok mit Nudeln, Gemüse, Kräutersauce und Salat	pro Person	8,50 €
5. Ricottanocken mit getrockneten Tomaten, Parmesan und Salat.....	pro Person	8,50 €
6. Mangoldnocken in Salbeibutter gebraten mit Parmesan und Salat.....	pro Person	8,50 €
7. Penne alla Norma mit Salat.....	pro Person	8,50 €
8. Zucchini-puffer mit Schmand und Salat	pro Person	8,50 €
9. Hokkaidokürbispuffer mit Salat	pro Person	8,50 €
10. Spinatcrespelle mit Mozzarella überbacken und Salat.....	pro Person	8,50 €
11. Penne mit Avocado, Kirschtomaten und Salat.....	pro Person	8,50 €
12. Jackfrucht-Bolognese mit Spaghetti und Salat.....	pro Person	9,50 €

VEGANE GERICHTE

1. Thai-Curry mit Gemüse, Duftreis und Salat.....	pro Person	8,50 €
2. Quinoa Risotto mit Salat.....	pro Person	8,50 €
3. Reissnudeln mit Gemüsebolognese und Salat.....	pro Person	8,50 €
4. Waldpilzrisotto mit Pinienkernen an Sellerieschnitzel und Salat.....	pro Person	8,50 €
5. Sesampolentaklöße auf Kichererbsen-Tomatenragout, dazu Salat.....	pro Person	8,50 €
6. Aubergine mit Quinoa und Tomatenconfit auf Rucola.....	pro Person	9,50 €
7. Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry mit Nüssen und Salat.....	pro Person	8,50 €





HERBST-WINTER 2018/2019

EINTOPF-GERICHTE

Kartoffeleintopf mit Gemüse „vegetarisch“	Portion	5,50 €
Linseneintopf mit Wienerle.....	Portion	6,50 €
Pichelsteiner Gemüseintopf mit Rindfleisch.....	Portion	7,50 €
Ratatouille.....	Portion	5,50 €
Chili con Carne.....	Portion	7,50 €
Chili con Carne vegetarisch.....	Portion	6,00 €

Portion = ½ Liter.

WARME FLEISCHSPEISEN - KILOPREISE

Schweinekeule oder Krustenbraten gegrillt.....	kg	19,00 €
Smoked Spare Ribs	kg	13,50 €
Burgunderschinken oder Rieslingschinken.....	kg	19,00 €
Kasseler im Blätterteig.....	kg	22,00 €
Schweinerollbraten pikant gewürzt.....	kg	19,00 €
Spanferkel mit Knochen.....	kg	15,00 €
Spanferkel ohne Knochen.....	kg	19,00 €
Ochsenbrust oder Tafelspitz gekocht.....	kg	22,00 €
Burgunderbraten mit Rotweinsauce.....	kg	27,00 €
Roastbeef „Provenciale“ oder mit Olivenkruste.....	kg	52,00 €
Gefüllter Kalbsrollbraten	kg	28,50 €
Lammfilet mit Rosmarinjus.....	kg	42,00 €
Putenbraten	kg	19,00 €
Hirschbraten mit Rahmsauce.....	kg	40,00 €
Fleischkäse.....	kg	15,00 €
Pizzafleischkäse.....	kg	17,00 €

Schweinehaxe gegrillt.....	Stück	7,00 €
Hähnchen gegrillt.....	Stück	8,00 €
Hähnchenschlegel gegrillt.....	Stück	2,80 €
Fleischküchle oder Fetaküchle.....	Stück	2,80 €
Schweineschnitzel paniert oder „Jägerart“.....	Stück	4,80 €
Putenschnitzel paniert oder natur.....	Stück	4,80 €
Kalbschnitzel paniert.....	Stück	10,00 €

Beilagen

Spätzle, Nudeln, Reis, Kartoffel.....	Portion	3,00 €
Kartoffelgratin und Rösti.....	Portion	3,50 €
Wintergemüse mit Rosenkohl oder Rahmwising.....	Portion	3,50 €
Mediterranes Gemüse mit überbackenen Tomaten und Austernpilzen.....	Portion	4,00 €
Süßkartoffel – Sellerie – Gratin überbacken.....	Portion	4,00 €
Rahmsauce, Bratensauce.....	Liter	11,00 €
Steinpilz- oder Pfifferlingrahmsauce.....	Liter	15,00 €

HAMBURGER „SPEZIAL“

„Number 1“

Argentinisches Rindfleisch, Gorgonzola, gebratener Speck, gebratene Banane, Rucola, Mangosirup im Focacciabrötchen..... 11,00 €

„Waldeslust“

Hamburger belegt mit gebratenen Pilzen und Käse überbacken, Kräuterschmand und Preiselbeeren im Brioche-Brötchen..... 7,00 €

„Jäger's-Lust“

Wild-Hamburger belegt mit Rucola, Preiselbeeren gegrillte Pfifferlinge und Speckscheiben, Birnenspalten, Senfcreme im Ciabattabrötchen..... 9,00 €

„VESPERPAUSE“

Pikanter Wurstsalat reichlich garniert mit Brötchen..... pro Person 6,00 €

Fleischküchle mit Kartoffelsalat dazu Senf und Ketchup..... pro Person 6,00 €

Fleischkäse mit Kartoffelsalat, dazu Senf und Ketchup..... pro Person 6,00 €

Maultaschen mit Ei und Salat.. pro Person 6,50 €

Geflügel - Maultaschen, dazu Röstzwiebeln und Gurken-Kartoffelsalat..... pro Person 6,50 €

Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat..... pro Person 7,50 €

Schwartenmagensalat mit Salat dazu Brot..... pro Person 6,00 €

Ripple mit Kartoffelsalat, dazu Senf und Ketchup..... pro Person 6,00 €



HERBST-WINTER 2018/2019



GRILL-SAUCE UND BUTTERZUBEREITUNGEN-DRESSINGS

Aiolisauce - Knoblauch.....	100 g	1,20 €
Asiasauce.....	100 g	1,80 €
Bärlauchschmand.....	100 g	1,90 €
Chutney.....	100 g	1,80 €
Cocktailsauce.....	100 g	1,20 €
Currysauce.....	100 g	1,20 €
Frankfurter grüne Sauce.....	100 g	1,20 €
Kräuterbutter / Pfefferbutter.....	100 g	1,90 €
Kräutersahnesauce.....	100 g	1,20 €
Limonensauce.....	100 g	1,20 €
Preiselbeermeerrettich.....	100 g	1,80 €
Remouladensauce.....	100 g	1,20 €
Sahnemeerrettich.....	100 g	1,80 €
Tzatziki.....	100 g	1,50 €
Currysauce warm.....	100 g	1,20 €
French Dressing.....	100 g	1,20 €
Hausdressing mit Dijonsenf.....	100 g	1,50 €
Himbeerdressing.....	100 g	1,80 €
Knoblauchdressing (klar oder mit Sahne).....	100 g	1,20 €
Kräuterdressing (klar oder mit Sahne).....	100 g	1,20 €
Mangodressing.....	100 g	1,50 €
Thousand Island.....	100 g	1,20 €

ROHKOSTSALATE

Ackersalat mit Speck und Croutons.....	100 g	1,60 €
Blattsalate der Saison.....	100 g	1,10 €
Caesar´s Salat.....	100 g	1,80 €
Chicoree mit Ananasdressing.....	100 g	1,60 €
Fenchelsalat.....	100 g	1,40 €
Gurkensalat.....	100 g	1,10 €
Italienischer Salat.....	100 g	1,60 €
Karottensalat.....	100 g	1,10 €
Paprikasalat.....	100 g	1,40 €
Radieschensalat.....	100 g	1,20 €
Rettichsalat.....	100 g	1,10 €
Rote Bete Salat frisch.....	100 g	1,20 €
Rucola mit Parmesankäse und Pesto.....	100 g	1,60 €
Salat von Staudensellerie.....	100 g	1,60 €
Sardischer Orangensalat mit Fenchel.....	100 g	2,00 €
Schichtsalat.....	100 g	1,60 €
Sellerie-Karotten-Rohkost.....	100 g	1,20 €
Selleriesalat.....	100 g	1,10 €
Spargel weiß und grün gebraten mariniert.....	100 g	2,00 €
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum.....	100 g	2,00 €
Tomatensalat mit Avocado.....	100 g	2,50 €
Tomatensalat.....	100 g	1,10 €
Weißkrautsalat.....	100 g	1,10 €
Zucchinisalat.....	100 g	1,40 €
Zucchinisalat-Radieschensalat.....	100 g	1,40 €



Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



SAUCEN & SALATE

VEGETARISCHE SALATE

Andalusischer Möhrensalat.....	100 g	1,60 €
Artischockensalat.....	100 g	2,00 €
Auberginensalat gebraten mariniert.....	100 g	1,90 €
Bohnenkernsalat gemischt.....	100 g	1,20 €
Bohnensalat von grünen Bohnen.....	100 g	1,20 €
Brokkolisalat mit Mandeln	100 g	1,40 €
Cous-Coussalat.....	100 g	2,00 €
Eiersalat mit Champignons.....	100 g	1,60 €
Farmersalat.....	100 g	1,20 €
gebratenes Gemüse mariniert, gemischt.....	100 g	1,90 €
gebratenes Gemüse mit Kürbis.....	100 g	1,90 €
Gemüsesalat.....	100 g	1,50 €
Griechischer Salat mit Schafskäse.....	100 g	2,00 €
Grüner Spargel mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen	100 g	2,50 €
Indischer Reissalat.....	100 g	1,40 €
Kartoffelsalat mit Gurken und Mayonnaise.....	100 g	1,10 €
Kartoffelsalat natur.....	100 g	1,10 €
Kicherebsensalat mit Büffelmozzarella + Erbsenschotten.....	100 g	2,00 €
Lauchsalat mit Apfelstückchen.....	100 g	1,40 €
Linsensalat mit Reismudeln „vegan“	100 g	1,60 €
Maissalat.....	100 g	1,20 €
Paprika gebraten, mariniert.....	100 g	1,90 €
Pastinakensalat mit Joghurt-Sahnedressing....	100 g	1,90 €
Pastinaken gebraten und mariniert mit Nüssen.....	100 g	2,20 €
Pennesalat mit Rucola, getrockneten Tomaten und Pinien	100g	2,00 €
Pfifferlingsalat mit weißem Balsamicodressing.....	100 g	2,00 €
Pilze gebraten, mariniert.....	100 g	2,00 €
gebratener Radicchio, karamellisiert.....	100 g	2,00 €
Reismudelsalat mit Käse, Mais und Paprika...	100 g	1,60 €
Reismudelsalat mit Bohnen, Pilzen, Paprika...	100 g	1,60 €
Räuchertofu mit Wildkräutern.....	100 g	2,50 €
Reissalat mit Gemüse.....	100 g	1,50 €
Rosa Weißkrautsalat mit Grapefruit.....	100 g	1,40 €
Salat Risotto.....	100 g	1,50 €
Schweizer Käsesalat.....	100 g	2,00 €
Spargelsalat weiß oder grün.....	100 g	2,00 €
Waldorfsalat.....	100 g	1,40 €
Waldpilzsalat.....	100 g	2,00 €
Weißkrautsalat mit Ananas.....	100 g	1,40 €
Zucchini gebraten mariniert.....	100 g	1,90 €

SALATE MIT FLEISCH

Chicoree mit Schinkenstreifen.....	100 g	1,60 €
Chinesischer Salat.....	100 g	2,50 €
Dänischer Nudelsalat.....	100 g	1,60 €
Diplomatensalat (Schinkensalat).....	100 g	1,80 €
Eiersalat mit Schinken und Ananas.....	100 g	1,60 €
Geflügelsalat "Hawaii".....	100 g	1,80 €
Geflügelsalat mit Curry.....	100 g	1,80 €
Grillsalat.....	100 g	2,00 €
Kalbfleischsalat.....	100 g	1,80 €
Kalbfleischsalat mit Trauben.....	100 g	1,80 €
Kartoffelsalat mit Schinkenwürfeln oder natur.....	100 g	1,10 €
Rindfleischsalat Hausfrauenart.....	100 g	1,80 €
Rindfleischsalat Zigeuner Art.....	100 g	1,80 €
Spicy Glasnudelsalat mit Rindfleisch.....	100 g	1,80 €
Steirischer Rindfleischsalat mit Kürbiskernen.....	100 g	1,80 €
Straßburger Wurstsalat.....	100 g	1,60 €
Tacco-Schicht-Salat.....	100 g	1,80 €
Teufelsalat.....	100 g	1,80 €
Tiroler Wurstsalat.....	100 g	1,60 €

SALATE MIT FISCH

Heringssalat weiß oder rot	100 g	1,50 €
Krabbensalat klar oder mit Cognacsauce.....	100 g	2,70 €
Matjessalat.....	100 g	2,20 €
Meeresfrüchtesalat.....	100 g	2,70 €
Oktopus-Salat.....	100 g	3,50 €
Räucherfischsalat.....	100 g	2,70 €
Salat Nizza.....	100 g	2,50 €
Spicy Glasnudelsalat mit Krabben....	100 g	2,50 €
Thai-Papaya Salat (ab 2 kg).....	100 g	3,50 €
Thunfischsalat.....	100 g	2,70 €



RACLETTE & FONDUE

„RACLETTE“

Original Raclettekäse in Scheiben oder als halber Laib (ganzer Laib ab 15 Personen)

roher Lachs, Seeteufel und Garnelen

grobe und feine Salami

milder gekochter und roher Schinken

kleine dünne Filetscheiben von Kalb, Rind und Pute

kleine rohe Hackfleischbällchen

Kartoffelscheiben

Zwiebelringe

Cocktailtomaten

blanchiertes Gemüse

frische Pilze

frische Datteln, Aprikosen, Walnüsse

exotische Früchte

kleine Cornichons und Perlzwiebel, Maiskölbchen

gemischte frische Salate mit Dressing

gekochte Pellkartoffel

Baguette hell und dunkel

.....pro Person 27,50 €

ohne Fisch.....pro Person 22,00 €



Wir stellen Ihnen Tischraclette-Geräte oder Pfannen zur Verfügung.

„FONDUE BOURGUIGNONNE“

Schweine- und Rinderlende, Putenbrust, in feine Würfel geschnitten

Hackfleischklößchen mit Feta gefüllt, kleine Frühlingsrollen

SAUCEN: Senfsauce, Aioli, Cocktailsauce, Currysauce, Kräutersauce, Chutney

Salatbuffet mit Dressings, geschmacksneutrales Pflanzenfett für den Fonduepotf

Gemischtes Brot und Partybrötchen

.....pro Person 27,50 €

„FONDUE CHINOISE“

Kalbs- und Rinderlende, Hähnchenbrust und Putenbrust, Riesengarnelen (2 Stück pro Person)

Lachs und Seeteufel, alles hauchdünn geschnitten

Brokkoli, Zucchini, Karotten, Erbsen und Bohnen, verschiedene Pilze, alles klein geschnitten

Glasnudeln, Sesam-Tofuwürfel und Muscheln in Schälchen

SAUCEN: Sojasauce, Aioli, Cocktailsauce, Currysauce, Sahnemeerrettich, Limonensauce, Kräutersauce,

Chutney, Wasabi

Bunte Salate und Ackersalat auf kleinen Tellern

Hühnerfleischbrühe mit Gemüsejuliene für den Mongolentopf

Gemischtes Brot und Partybrötchen

.....pro Person 36,50 €

Wir liefern Ihnen für je 8 Personen einen Mongolentopf mit Körbchen.



FÜR FESTE, Z.B. KINDERGEBURTSTAG

HERBST-WINTER 2018/2019

Waffeln frisch zubereitet..... Stück 1,10 €
Waffelgerätpauschal 27,50 €

ZuckerwattePortion 0,60 €
Zuckerwattemaschine..... 55,00 €

Personal zur Zubereitung pro Person / Pauschal 90,00 €



LEIHGESCHIRR,ETC. (AUSZUG AUS UNSEREM PROGRAMM)

Sollten Sie Allergiker unter Ihren Gästen haben, so lassen Sie uns dies wissen. Wir berücksichtigen Ihre Wünsche bei der Zubereitung. z.B. Laktose, Gluten oder Alkoholallergie usw....

Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen auch ein spezielles Angebot.

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir einmalig 15,00 € als Pauschale innerhalb von Karlsruhe.

Bei einem Bestellwert ab 250,00 € Lieferung frei Haus in Karlsruhe. Bei einem Bestellwert unter 250,00 € wird Ihnen die Zufahrt nach Vereinbarung berechnet. Fahrten außerhalb von Karlsruhe werden nach Vereinbarung berechnet. Selbstverständlich können Sie Ihre bestellte Ware auch selbst abholen.

Bitte geben Sie Ihre endgültige Bestellung spätestens 7 Tage vor dem geplanten Veranstaltungstag auf.

Teller..... 0,50 €
Besteckteil..... 0,25 €
Gläser..... 0,50 €
Vliesserviette..... 0,40 €

Für größere Veranstaltungen machen wir Ihnen gerne auch eine Pauschale. Fragen Sie einfach nach.

Tischdecke 1,90 m x 1,30 m.....5,00 €
Tischdecke 2,80 m x 1,30 m.....7,50 €
Stoffservietten.....1,50 €

Personal..... pro Pers. / Std. 26,80 €

Fehlendes oder beschädigtes Material wird in Rechnung gestellt.

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



Partyservice Schmid

Sedanstraße 6 · D-76185 Karlsruhe

Inhaberin Gabi Thiele

Telefon 0721-350 05 10 · Telefax 0721-350 05 30

info@partyservice-schmid.de · www.partyservice-schmid.de



Wir sind biozertifiziert.
Fragen Sie nach
unseren Angeboten.

Wir stehen unter freiwilliger
Lebensmittelkontrolle einer
Sachverständigen

