



SchmitzCatering.de

Schmitz - Catering GmbH

seit über 25 Jahren Erfahrung im Bereich Catering,
Partyservice und Event-Gastronomie

Wir begleiten Sie bei:

- * Geburtstagen
- * Familienfesten
- * Grillfesten
- * Taufen
- * Kinderkommunionen
- * Konfirmationen
- * Polterabenden
- * Hochzeiten
- * Silberhochzeiten
- * Goldhochzeiten
- * Richtfesten
- * Einweihungsfeiern
- * Beerdigungen

Für unsere Firmenkunden:

- * Seminare
- * Präsentationen
- * Firmenjubiläen
- * Betriebsfeiern
- * Empfänge
- * Weihnachtsfeiern
- * Messe-Catering

Unsere Location´s für Ihre Veranstaltungen:

- * UP-COLOGNE, Köln
- * Die Buchmühle, Bergisch Gladbach
- * Haus in Bewegung, Neunkirchen-Seelscheid
- * Seminarloft GL, Bergisch Gladbach
- * Schloß Eulenbroich, Rösrath
- * Eventkapelle, Köln-Marsdorf
- * Botze Stüffje (Dombach-Turm), Bergisch Gladbach
- * und viele mehr.....

Andre Schmitz wurde in Bergisch Gladbach geboren. Nach Abschluss der Mittleren Reife ließ er sich zunächst zum Bürokaufmann ausbilden. Im Anschluss dieser Ausbildung machte er 1998 eine zweite Lehre als Koch im Restaurant „Eggemann`s Bürgerhaus“. Die Prüfung seiner Koch-Lehre schloss er mit großem Erfolg ab. Andre Schmitz schaute 2002 nochmals beruflich über den Tellerrand und stellte sein Können in einem weiteren Restaurant unter Beweis.

Seine Eltern, welche bereits den Partyservice im Jahre 1990 gründeten, übergaben ihrem Sohn diesen im Januar 2003, zogen sich aber nicht gänzlich aus dem Betrieb zurück, sondern schaf-ten noch immer im Unternehmen ergiebig und mit guten Ratschlägen mit. Inzwischen hat Andre Schmitz das Unternehmen Stück für Stück vergrößert und beschäftigt 6 Köche (Tendenz steigend) und einige Aushilfen in verschiedenen Bereichen.

Anfang 2018 wurde das Unternehmen modernisiert und im selbigen Zuge neu firmiert. Die Schmitz-Catering GmbH mit Geschäftsführer Andre Schmitz und Team sind ständig auf der Suche nach neuen Herausforderungen und Inspirationen, um Ihre Festlichkeit, egal welcher Anlass Sie zum Feiern animiert, zu einem gelungenen Fest zu machen. Auch zu erwähnen ist, dass für das Unternehmen Hygiene bei der Lebensmittelauswahl sowie Verarbeitung oberste Priorität hat. Dies bescheinigte dem Unternehmen bereits das Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt in den letzten Jahren mit entsprechenden Bescheinigungen.

Gerne stehen Ihnen Andre Schmitz und sein qualifiziertes Team mit Rat und Tat jederzeit zur Verfügung, damit auch Ihre Feier zum Fest wird. Auf Wunsch erhalten Sie von uns eine Aufstellung mit unseren zahlreichen Referenzen.

Inhalt

Zum Empfang	Seite 4
Fingerfood	Seite 5
Suppen	Seite 6 - 7
Desserts	Seite 7
Buffetvorschläge	Seite 8 - 10
Italienische Buffetvorschläge	Seite 11
Fingerfood-Bufferfs	Seite 12
Saisonale Angebote	Seite 13
Event- und Grill-Bufferfs	Seite 14 - 15
Vermietung	Seite 16
Personal, Getränke und Fahrtkosten	Seite 17
Sekt / Weinkarte	Seite 18 - 19
Inhaltsstoffverzeichnis / Allergene	Seite 20

Wichtige Informationen:

**Die Bezahlung erfolgt bei Abholung/Rückgabe in Bar oder mit Girokarte (PIN). (ausgenommen Firmenkunden)
Sämtliche Preise in dem Katalog sind Brutto-Preise inkl. ges. MwSt.**

**Alle Abbildungen sind ähnlich unseren Angeboten, dienen aber grundsätzlich der Dekoration des Kataloges.
Alle Vorschläge können individuell nach Ihren Wünschen umgestaltet werden.
Gerne beraten wir Sie unverbindlich und kompetent.
Zur Kinderkommunion bieten wir separate Menüs an.
Angebote hierzu auf Anfrage.
Um Reservierungen wird frühest möglich gebeten.
Sonntag und Feiertage sind Ruhetag. Es gelten unsere AGB.**

Zum Empfang

Canapés

reichlich garniert, belegt z.B. mit:

- norwegischer Räucherlachs
- geräucherten Forellenfilets
- rosa gebratenem arg. Roastbeef
- saftiger Schweinebraten
- saftiger Putenbrust
- zartem Lachsschinken
- Edelsalami
- versch. Käse (z.B. Gouda, Camembert, Brie)

Preis pro Stück

2,60 €



Kölsche Tapas

kleine Canapés garniert, belegt z.B. mit:

- Blutwurst
- Hausmacher Leberwurst
- Sülze
- Fleischwurst
- Butterkäse

Preis pro Stück

2,60 €

Mini-Brötchen

reichlich garniert, belegt z.B. mit:

- norwegischer Räucherlachs
- rosa gebratenem Roastbeef
- saftiger Schweinebraten
- saftiger Putenbrust
- zartem Lachsschinken
- Edelsalami
- versch. Käse (z.B. Gouda, Camembert, Brie)

Preis pro Stück

2,60 €



Halbe belegte Brötchen:

- norwegischer Räucherlachs
- rosa gebratenem Roastbeef
- saftiger Schweinebraten
- saftiger Putenbrust
- zartem Lachsschinken
- Edelsalami
- versch. Käse (z.B. Gouda, Camembert, Brie)

Preis pro Stück

2,70 €

Auf Wunsch können Brötchen in Bio-Qualität und als Vital-Brötchen angeboten werden (+0,35 €/St.)

Fingerfood / Herzhaft

- Tomate/Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum
- Aprikosen im Speckmantel
- Pflaumen im Speckmantel
- Datteln im Speckmantel
- Mini-Frikadellen mit Senf
- Tortilla „Flamm-Kuchen“ Röllchen
- Mini-Blätterteig-Laughörnchen mit Sesam
- Falafel-Bällchen mit Dip (vegan)

Preis pro Stück

1,50 €

- Mini-Quiche (gem. Auswahl)
- Melone mit Parmaschinken auf einem Spieß
- Pumpernickel-Taler mit Thunfischcreme
- Pumpernickel-Taler mit Frischkäse und Edelpilz
- Vollkorn-Taler mit Matjes-Tatar
- Salzbrezeln mit Walnuss-Brie
- Zucchini-Hirtenkäse-Röllchen
- Crissini-Stange mit Serrano-Schinken umwickelt
- Käse/Schinken-Spieß mit Wachtelei
- Roquefort in Mini-Blätterteigpastete
- Bruschetta mit Tomate-Basilikum
- Bruschetta mit Tomate und Serrano-Schinken
- Curry-Hackbällchen "India"

Preis pro Stück

1,90 €

- Mini-Blätterteig-Taschen gefüllt mit Käse/Schinken, Spinat oder Tomaten
- Kleine Wraps mit Hähnchen, Ananas, Salat, Currycreme
- Kleine Wraps „mediterran“ mit Tomate, Mozzarella, Tomatencreme
- Mini-Hamburger mit Tomate und Salat (Rind)
- panierte Garnelenspieße mit Dip
- Antipasti-Spieße (auch vegan)
- gebratener Hähnchen-Spieß mit Ananas
- Hähnchenspieß-Saté mit Erdnuss-Dip
- Hähnchen „Paprika“-Spieß
- Tramazzino-Röllchen „Mediterran“ (Tomate & Basilikum)
- Gebackene Garnele im Kartoffel-Nest
- Gebratene Garnele mit Aioli auf Mini-Teller
- Gebratene Nudeln "Teriyaki" auf Spieß
- Avokado-Creme, getrocknete Tomate, auf geröstetem Toast

Preis pro Stück

2,35 €

- Salate im Glas serviert (ab 15 Stück pro Sorte):
- versch. Vegetarische/Vegane Salate
- verschiedene Salate mit div. Fleischspießen

Preis pro Stück

ab 3,20 €

Fingerfood / Süß

- Mini-Donuts mit Schokoladen-, Karamell-, Nussüberzug
- Mini-Berliner gefüllt mit Konfitüre
- gemischte Blechkuchenwürfel

Preis pro Stück

1,50 €

- kleine Muffins (versch. Sorten)
- Schokoladentasse (essbar) gefüllt m. süßer Creme n. Wahl
- Dessert nach Wahl im Glas serviert
- Fruchtspieße der Saison (ca. 20 cm)

Preis pro Stück

2,60 €

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch Fingerfood „VEGAN“ oder „BIO“ an



Mindestabnahme pro Sorte: 10 Stück
Weitere gerne auf Anfrage!

6

Suppen/Eintöpfe

- **Gulaschsuppe**
aus Rindfleisch
- **Chili con Carne**
mit Rindfleisch, leicht scharf
- **Pizzasuppe**
mit Hackfleisch, Champignons, Paprika und Schmelzkäse
- **gebundene Kartoffelsuppe**
mit bergischer Mettwurst
- **Erbsensuppe**
mit Bockwurst
- **Lauchcremesuppe**
mit Hackfleisch und Käse
- **Curry-Suppe „Thai“**
mit Putenbrust, Früchten und Zitronengras
- **Rinderkraftbrühe**
mit Gemüse und Markbällchen

Preis pro Liter

11,90 €



Vegetarische Suppen/ Eintöpfe

- **Gelbe Paprikasuppe**
- **gebundene Kartoffelsuppe**
- **Lauchcremesuppe**
- **Kürbiscremesuppe vom Muskatkürbis**
- **italienische Minestrone**
mit Gemüse und Nudeln (vegan)
- **Spargelcremesuppe (Saison)**
mit Spargelspitzen
- **Brokkolicremesuppe**
- **Tomatensuppe**
mit frischem Basilikum (vegan)

Preis pro Liter

10,90 €

weitere Suppen auf Anfrage erhältlich.

Mindestbestellmenge: 8 Liter je Suppe.

Toppingset zu unseren Suppen bestehend aus:

- geröstete Brotroutons
- geröstete Sonnenblumenkerne
- frischer Schmand
- geröstete Speckwürfel
- frische Gartenkräuter

Preis pro Liter

2,00 €

Brot zu unseren Suppen:

- gemischter Brotkorb m. Stangenbrot und Partybrötchen
- hausgemachte Kräuterbutter und Butter

Preis pro Person

1,80 €

Dessert

- Rotweincreme
- Weißweincreme
- Cappuccino-Creme
- Bayerische Creme
- Amarettocreme
- Amarena-Creme
- Mousse au Chocolat
- Lebkuchen-Mousse (Herbst-Winter)
- Vanille-Mousse
- Bailey's Creme
- Walnuss-Mousse
- Tiramisu
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Heidelbeer-Creme
- Mango-Joghurt-Mousse
- Erdbeer-Rhabarber-Mousse
- Joghurt-Limonen-Mousse
- frischer Obstsalat
- Quarkspeise mit Früchten
- Himbeer-Quark
- Panna Cotta mit Himbeermark
- Kokos-Panna Cotta mit karamellisierter Ananas
- Milchreis mit Schattenmorellen
- marinierte Erdbeeren (Saison)

Preis pro Person

2,80 €

Dessert im Glas serviert

Preis pro Person

2,95 €

weitere Toppings auf Anfrage!



Gerne liefern wir Ihnen frische Blechkuchen!

Buffetvorschläge

1. Bergisches Buffet

- herzhafter Krustenschinken
alternativ: Würziger Spießbraten
- warmer Speckkartoffelsalat
- frischer hausgemachter Krautsalat

Preis pro Person 16,90 €

4. Klassik-Buffet

- zarter Rinderbraten in Burgunder Sauce
- Züricher Kalbgeschnetzeltes mit frischen Champignons
- Kartoffelgratin, wahlweise Kartoffel-Lauch-Gratin
- kleine Brätlinge mit Speck und Zwiebeln
- Speckbohnen oder Rahmwirsing mit Speck
- Salatvariation mit Kräutersahne-Dressing

Preis pro Person 22,90 €

2. Rustikales Buffet I

- gespickter Kasslerbraten mit Ananas
- gratinierte Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise
- Gratin oder Schupfnudeln
- Basmati-Reis oder Butter-Spätzle
- buntes Sommergemüse mit Sauce Hollandaise

Preis pro Person 20,90 €

5. Spanferkel & Co.

- Spanferkel-Braten vom Schinken
- junge Putenbrust mit Rahmsauce
- warmer Speckkartoffelsalat
- frische Butterspätzle, wahlweise Basmati-Reis
- Brokkoli, Blumenkohl und feine Möhren mit Sauce Hollandaise
- gebratene Champignons mit Creme Fraîche und Kräutern
- frische Blattsalate mit Kräuter-Sahne-Dressing

Preis pro Person 21,90 €

3. Deftiges Buffet

- herzhaft gewürzter Spießbraten
- Rahmputengeschnetzeltes mit grünem Pfeffer
- Kartoffelgratin oder warmer Speckkartoffelsalat
- frische Butterspätzle
- Prinzessbohnen mit Specksahnesauce
- frischer hausgemachter Krautsalat

Preis pro Person 20,90 €

6. Rustikales - Kaltes Buffet

- frisch gebratene und panierte Schweineschnitzel vom Rücken
- kleine Party-Frikadellen, Tafelsenf
- Hähnchenschenkel reichlich garniert mit frischen Früchten
- hausgemachter Kartoffelsalat
- leichter Nudelsalat mit Essig und Öl
- Griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse und eingelegten Kräuteroliven
- Käsebrett international mit Traubengarnitur
- bunter Brotkorb mit Kräuterbutter und hausgemachten Griebenschmalz
- Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 19,90 €

7. Mediterranes Buffet

- Ital. Bruschetta mit Tomate Mozzarella und Basilikum
- Honigmelone mit Serrano-Schinken
- Tarte „mediterran“ mit Ratatouille-Gemüse
- Rucolasalat mit Parmesanhobel und Balsamico-Vinaigrette
- Tramazzino-Röllchen m. Thunfischcreme

- Kalbsinvoltinis m. Schinken, Mozzarella und Salbei in Weißweinsauce
- gratiniertes Lachsfilet auf Gemüsestreifen
- Kartoffel-Gnocchis
- gebratene Rosmarin-Kartoffeln
- Zucchini-Hirtenkäse Auflauf

- ital. Käse-Auswahl mit Traubengarnitur
- gemischter Brotkorb, Partybrötchen und Butter

- Panna Cotta mit Mango-Pürree
- Amarena-Creme



Preis pro Person

33,90 €

8. Gourmet Buffet I

- Fischplatte mit Räucherlachs und geräucherten Forellenfilets, dazu Sahnemeerrettich
- gemischte Platte mit Schweinefilets, rosa gebratenem arg. Roastbeef, garniert mit Früchten, dazu Remoulade
- Salate nach Absprache

- Schweinegeschnetztes mit Champignons
- Putenrouladen gefüllt mit Blattspinat in Käse-Sauce
- frische Butter-Spätzle
- Schwenkkartoffeln mit Petersilie
- Mandel-Brokkoli

- kleine Käse-Auswahl mit Traubengarnitur
- bunter Brotkorb mit Baguette, Partybrötchen und Butter

- Vanille-Mousse mit Schokoladensauce



Preis pro Person

31,90 €

9. Gourmet Buffet II

- marinierter Tafelspitz mit Frühlingszwiebeln und Feldsalatrand (Spezialität des Hauses)
- Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets und Sahnemeerrettich
- Hähnchenbrustfilet mit frischen Früchten garniert
- Bunte Salatplatte und frische Blattsalate mit Dressing

- Zarter Rinderbraten in Burgunder-Sauce
- Schweinefiletmedaillons in Pfifferlingrahmsauce
- Kartoffel-Lauch-Gratin oder frische Spätzle
- kl. Brätlinge mit Speck und Zwiebeln
- Gemüse von Zucker-Möhren und Zuckerschoten

- Käse-Variation mit Trauben
- gemischter Brotkorb mit Kräuterbutter

- Heidelbeercreme im Weckglas serviert



Preis pro Person

33,90 €

10. Exklusiv-kaltes Buffet

- Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets und geräucherter Heilbutt, dazu Sahnemeerrettich
- marinierter Tafelspitz mit Frühlingszwiebeln und Feldsalatrand (Spezialität des Hauses)
- Vitello tonnato vom Kalb mit Kapern und Sardellenfilets
- frischer Nordsee-Krabbencocktail im Glas serviert
- Rosa gebratenes Roastbeef reichlich garniert
- Schweinefiletmedaillons garniert mit fr. Früchten
- Hähnchenbrust reichlich garniert mit fr. Früchten
- Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum und Vinaigrette
- Griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse und eingelegten Kräuteroliven
- Geflügelsalat mit Spargelspitzen und Ananas
- hausgemachter Kartoffelsalat
- mediterraner Nudelsalat m. getr. Tomaten, Pinienkernen und Basilikum
- bunter Brotkorb, Partybrötchen und Normandie-Butter im Holzfass

- Käse Brett international mit Trauben

- Dessert nach Wahl im Glas serviert

Preis pro Person (ab 20 Personen)

36,50 €



11. FINE-Dining

- Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne
- Ganzer pochiertes Lachs mit Honig-Dill-Sauce
- Marinierter Tafelspitz mit Feldsalatrand, Frühlingszwiebeln
- Gebratene Riesen-Gambas in Kräutern und Oliven-Öl
- Anti-Pasti-Variationen
- Carpaccio vom Rinderfilet, Parmesanhobeln und Balsamiko-Reduktion
- Büffel-Mozzarella mit Strauchtomaten, Balsamiko
- Cous-Cous-Salat mit Fenchel und Granatapfel
- Rucolasalat mit Parmesanhobeln und Balsamiko-Dressing
- Gemischter Brotkorb mit Ciabatta, Partybrötchen, versch. Dips, Kräuterbutter + Normandie-Butter im Holzfass

- Arg. Roastbeef (rosa gebraten, am Stück) mit Madagaskar-Pfeffersauce
- mariniertes Heilbuttfilet im Bananenblatt gegart
- Rosmarinkartoffeln
- Gemüse-Reis
- Bohnen - Bouquets
- Mangold-Gemüse

- Ziegenkäse mit frischen Feigen und Akazienhonig
- kl. Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
- Creme Brulée mit Beerenkompott

Preis pro Person (ab 25 Personen)

45,90 €

zzgl. Koch am Buffet 40,90 € / Std.



Italienische Buffets

12. Vorschlag 1

- große Antipasti-Variation
- Artischockensalat mit Petersilie und Knoblauch
- Feldsalat mit Parmesanhobeln und Balsamico-Dressing
- gemischter Brotkorb mit Ciabatta, dazu Paprika-Butter

- Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Parmaschinken, Salbei, auf Blattspinat
- Wildreis oder Basmati-Reis
- frische Tortellini mit Tomaten-Pesto
- Lasagne „Bolognese“

- Panna Cotta mit Himbeermark
- Cappuccino-Creme

Preis pro Person

30,90 €



13. Vorschlag 2

- große Antipasti-Variation
- Vitello tonnato mit Thunfisch-Kapern-Sauce
- Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum und Vinaigrette
- mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
- Bunter Brotkorb, Ciabatta, dazu Paprika-Butter

- Lammkeulenbraten in Kräutersauce mit Knoblauch
alternativ: Rinderbraten in Kräutersauce, Knoblauch
- gefüllte Putenröllchen mit Tomate und Mozzarella in mediterraner Tomatensauce
- gebratene Rosmarinkartoffeln
- Pesto-Tagliatelle mit Cherrytomaten und Pinienkernen
- Mediterranes Gemüse (Art Ratatouille)

- kleine ital. Käse-Auswahl

- italienisches Tiramisu

Preis pro Person

32,90 €



14. Fingerfood-Buffer I

Mini-Brötchen (1 pro Person) belegt aus u. g. Auswahl:

- Räucherlachs
- rosa gebratenem arg. Roastbeef
- zartem Schweinerückenbraten
- feiner Putenbrust
- div. Edelkäse und Hartkäse

- gemischte Mini-Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat, Tomate oder Käse-Schinken
- gemischte Mini-Quiche-Auswahl
- Tomate Mozzarella Spieß mit frischem Basilikum
- Honigmelone mit Parmaschinken
- Räucherlachs-Crepe mit Creme Fraiche
- Aprikosen und Pflaumen im Speckmantel
- Garnelen im Teigmantel mit Dip
- Zucchini-Hirtenkäse-Röllchen

- kleine Dip-Balls (Roggenbrötchen) mit Kräuter-Dip

Im Weckglas serviert:

- Hausgemachter Kartoffelsalat und Mini-Frikadellen
- Mediterraner Nudelsalat mit getr. Tomaten, Pinienkernen, Basilikum und paniertes Mini-Schnitzel
- Curry-Reis-Salat mit Früchten und gebratene Hähnchenbrust-Spieß

Alle Salate auch vegetarisch möglich!

Preis pro Person

29,90 €



15. Fingerfood-Buffer II

- Vitello tonnato vom Kalb mit Thunfisch-Kapern-Sauce (auf Mini-Tellern angerichtet)
- gemischte Mini-Quiche-Auswahl
- Pochierter Lachswürfel mit Honig-Dill-Dip
- Bruschetta mit Knoblauch, Tomate und Serrano-Schinken
- gebratene Garnele mit Aioli auf Mini-Teller
- Schweinefilet-Medallion mit Früchten garniert
- arg. Roastbeef mit Wachtelei, Remouladen-Sauce
- Ziegenkäse mit frischer Feige und Akazien-Honig
- Avocado-Creme mit getr. Tomate, auf geröstetem Toast

- kleine Dip-Balls (Roggenbrötchen) mit Kräuter-Dip

Im Weckglas serviert:

- Waldorf-Salat mit Walnuss, Apfel und Mini-Kalbsschnitzel
- Bulgur-Salat mit Paprika und Minze, Puten-Sesam-Spieß
- kanadische Jakobs-Muschel auf Beluga-Linsen-Salat
- Rucola/Feldsalat mit Cherrytomaten, eingelegter Feta-Käse und Himbeer-Vinaigrette

Dessert

- Schokoladen-Tasse mit Bayrischer Creme und Erdbeeren
- Fruchtspieße mit Früchten der Saison

Alle Salate auch vegetarisch möglich!

Preis pro Person (ab 20 Personen)

35,90 €



Saisonale Buffets

16. Oktoberfest-Bufferf

- große Bayrische Schmankerl-Platte
- Bayrisches Kraut mit Kümmel
- frischer Radisalat mit grobem Pfeffer
- frischer hausgemachter Wurstsalat
- Brotkorb mit Laugenbrezeln, Butter und süßem Senf

- saftiger Leberkäse oder bayrische Weißwurst
- Zwiebelbraten mit Biersauce
- Kartoffelpüree oder Schupfnudeln
- Speckkartoffelknödel oder Semmelknödel
- deftiges Sauerkraut mit Speck

- pikantes Käsebrett und Obatzter

- warmer Apfelstrudel mit Vanille-Sauce
- Bayrische Creme mit Erdbeermark

Preis pro Person

28,90 €



17. Advents-Bufferf I

- Feldsalat mit Brotcroutons und Kartoffelspeckdressing
- frisches Baguette mit Butter

- kleine Rinderrouladen in Sauce
- Gänsebraten von der Brust in Orangensauce
- Kartoffelklöße, wahlweise hausgemachte Semmelklöße
- Butterspätzle
- Apfelrotkohl mit Zimt und Honig
- feine Erbsen und Möhren mit Sauce Hollandaise

- winterliche Lebkuchen-Mousse

Preis pro Person

29,90 €



18. Advents-Bufferf II

- Frische Feigen mit Serrano-Schinken und Akazien-Honig
- Räucherlachs-Crêpe mit Creme Fraiche
- Feldsalat mit Cherrytomaten und Himbeer-Vinaigrette
- Baguette-Brot mit Butter

- Feines Hirschragout mit Waldpilzen und Preiselbeeren
- Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen (vom Rind)
- Kartoffelklöße
- frische Butterspätzle
- Apfelrotkohl mit Zimt und Honig
- Rosenkohl mit Speck

- Vanillecreme mit Zimtpflaumen
- Mousse von der Blutorange

Preis pro Person

31,90€



Unsere Grill-Buffets

Grill-Buffer I

- Frische Rostbratwurst
- Saftig eingelegte Schweinenackensteaks
- Marinierte Hähnchenbrustfilets oder Putenbrustfilets
- Herzhaft gewürzter Bauchspeck

- marinierter Halloumi-Käse
- Folienkartoffeln vom Grill mit Kräutercreme
- Warmer Speckkartoffelsalat

- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Hausgemachter Nudelsalat mit Essig und Öl
- Griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse und eingelegten Kräuteroliven
- Bunte Salatplatte mit Kräutersahne-Dressing
- Frischer Krautsalat
- Große Brot- und Brötchenauswahl
- Kräuterbutter, hausgemachtes Griebenschmalz und Butter, Senf, verschiedene Sorten Ketchup und Saucen

- Frischer Obstsalat
- Vanille - Creme

Preis pro Person

29,90 €



Grill-Buffer II

- Arg. Steaks vom Roastbeef (natur od. mariniert)
- in Knoblauch eingelegte Lammkoteletts
- in Kräutern marinierte Garnelen
- original Nürnberger-Rostbratwurst

- gebratene Rosmarinkartoffeln

- mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Basilikum
- Frühlings-Kartoffelsalat mit Essig-Öl
- Griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse und Oliven
- bunte Salatplatte mit Kräutersahnedressing und Balsamiko-Dressing
- Rote Beete-Salat mit Walnusskernen
- Partybrötchen-Auswahl
- Kräuterbutter, Butter
- versch. Sorten Ketchup und Steaksaucen (versch. hochwertige Sorten)

- Desserts nach Wahl im Glas serviert

- große Käseauswahl mit Trauben

Preis pro Person

38,90 €



Unsere Grill-Buffets

Grill-Buffer III

- Steaks vom arg. Roastbeef
- mariniertes Kikok-Hähnchen
- Schweinefilet-Spieße mit Paprika und Zwiebeln
- norwegisches Lachsfilet auf Salzstein gegrillt
- Butter - Mais - Kolben
- Bunte Gemüse-Spieße mit Kräutern vom Grill

- Rosmarin-Kartoffeln

- Tortellini-Salat mit Tomaten, Basilikum und weißem Balsamiko
- Bulgur - Salat mit Minze und Paprika
- Gnocchis - Salat mit Frühlingszwiebeln, gebratene Champignons
- Tomate - Mozzarella mit frischem Basilikum
- Wild-Kräuter-Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Himbeerdressing
- Anti - Pasti - Gemüse (gebratene Zucchini, Aubergine, Paprika, usw.)
- Frischer Apfel-Möhren-Salat mit Zitrone
- Brot- und Brötchen-Auswahl dazu Normandie-Butter, hausgemachte Kräuterbutter, Guacamole-Dip, Kräutercreme
- hochwertige Grill-Saucen

DESSERT

- Mascapone-Creme mit Erdbeeren und Minze
- Mousse au Chocolat

Preis pro Person

41,90 €

(für unseren Edelstahl-Holzkohlegrill, inkl. Befeuerungsmittel und Reinigung berechnen wir pauschal 89,00 € je Grill)

Änderungen Ihrerseits sind natürlich möglich.

Gerne stellen wir Ihnen und Ihren Gästen einen Grillmeister vor Ort für 40,90 € pro Stunde zur Verfügung.

Alle Grill-Buffets ab 25 Personen



Vermietung

Im Rahmen unseres Services vermieten wir Ihnen gerne Geschirr, Bestecke, Kaffeegedecke und Gläser.

Geschirr komplett:

pro Person 3,10 €

Preise gelten für komplette Gedecke:
Vorspeise, Hauptgang, Dessert mit Besteck ohne Gläser

Reserve Geschirr und Bestecke sind im Preis bereits enthalten!

Gläser komplett: pro Person ab 2,90 €
Wein-, Kölsch-, Wasser-, Sekt-Gläser
Einzelpreis Gläser: auf Anfrage

Bei Bruch oder Verlust berechnen wir Ihnen den Wiederbeschaffungswert!

Sonstiges

Verleih- und Mietservice

mit Kaffeegedeck:

+ 2,25 €



Zubehör Anlieferung 1. Tür ohne Aufbau:

Bierzeltgarnitur	1 Tisch, 2 Bänke
Stehtisch	Holzplatte oder Kunststoff
Heizlüfter	(1500/3000W)
Kühlanhänger	3,5t Hochglanz-Schwarz mit geräuscharmer Hochleistungskühlung
Getränketheke	Edelstahl, mit Anschlüssen
Sekt-Bowl	Edelstahl, ohne Eis
Thermoskanne	für 8 Tassen, weiß
Pumpkanne	für ca. 2 Liter, Edelstahl
Aschenbecher	Glas
Flaschenkühler	Edelstahl
Kaffeemaschine	für 100 Tassen, inkl. Warmhaltefunktion
Kaffee, gemahlen	ausreichend für 100 Tassen
Dallmayr	Kaffeemaschine, inkl. 2 Pumpkannen
Dallmayr	Spezial-Kaffee, 1 Pack für ca. 20 Tassen

pro Stück	12,50 €
pro Stück	8,90 €
pro Stück	22,00 €
-- nur auf Anfrage--	
pro Stück	69,00 €
pro Stück	9,90 €
pro Stück	3,50 €
pro Stück	4,90 €
pro Stück	1,80 €
pro Stück	2,50 €
pro Stück	40,00 €
pro 500g	9,95 €
pro Stück	35,00 €
pro Stück	5,90 €

Gerne übernehmen wir für Sie den Aufbau und den Transport der Tische und Bänke usw. bis an ihren Zielort gegen eine angepasste Pauschale.

Tischdecken / Servietten:

Tischdecke	Stoff, 225cm x 125cm in weiß inkl. Reinigung	pro Stück	13,90 €
Tischdecke	Duni, 225cm x 125cm in weiß, creme o. schwarz, gefaltetes Flies	pro Stück	8,80 €
Husse Bierzeltgarnitur	weiß, creme oder weinrot	pro Stück	12,90 €
Husse Stehtisch	mit Schleife oder Stretch weiß, creme, weinrot, schwarz o. royalblau	pro Stück	8,90 €
Duni Tischdecke	Papier, sehr gute Qualität Rolle 40 x 1,20 m (ohne Entsorgung)	Rolle	78,00 €
Servietten	Papier, verschiedene Farben/Stärke einfache bis hochwertige Ausführungen	auf Anfrage	

Wir decken für Sie auch Ihre Tafel auf Anfrage ein.
Alle Preise ohne Aufbau!

Unser freundliches Fachpersonal:

Service - Kraft** mit Erfahrung
 Service - Leitung, ab 3 Servicekräften notwendig
 Koch am Buffet / Grillmeister
 Helfer am Grill

pro Stunde	35,00 €
pro Stunde	40,90 €
pro Stunde	40,90 €
pro Stunde	35,00 €

***) nach Verfügbarkeit ggfs. beauftragter
 Dienstleistungsunternehmen

Hinweis zum Fachpersonal:
 Buchungszeit für Service-Kraft =
 min. 4 Std. /max. 10 Std.
 Ggf. zzgl. Fahrtkosten ja nach
 Ort der Festlichkeit!

Getränke - Preise

Biere vom Fass:

Früh-Kölsch
 Reissdorf-Kölsch

pro Liter	5,10 €
pro Liter	5,10 €

weitere auf Anfrage!

Alkoholfreie Getränke:

Gerolsteiner Gourmet naturell / medium
 Mineralwasser still / medium
 Coca-Cola / Fanta / Sprite
 Orangensaft 100 %
 Apfelsaft 100 %
 Apfelsaftschorle
 Gaffel Fassbrause
TIPP: Fritz-Kola
 versch. Sorten: Kola, Orange, Apfel, Zitrone,
 Mischmasch, Rhabarber, Melone, Kola-zuckerfrei,
 Traubensaftschorle (rot), usw.

0,7 l	2,90 €
1,0 l	2,40 €
1,0 l	3,10 €
1,0 l	4,10 €
1,0 l	4,10 €
1,0 l	3,10 €
0,33 l	1,79 €
0,33 l	1,79 €

Fahrtkosten:

Anlieferung (<10 km)	je	
Abholung (<10 km)	MO-SA	
Abholung (<10 km)	SO	

16,00 €	mit Geschirr/Zubehör 20,00 €
21,00 €	
40,00 €	

Anlieferung (>10 km)	je	ab
Abholung (>10 km)	MO-SA	ab
Abholung (>10 km)	SO	ab

35,00 €	mit Geschirr/Zubehör 42,00 €
50,00 €	
75,00 €	

Anlieferung (>20 km)
 Abholung (>20 km)

auf Anfrage



Sekt

Sekt / Prosecco

Ludwig Rilling Sekt „Hausmarke“ trocken	0,7 l	11,00 €
Scavi & Ray Prosecco Frizzante trocken	0,75 l	12,90 €

Prosecco Frizzante oder Spumante

Aperitif zum Essen; regt mit dezenten Prickeln u. feinem Aroma den Appetit an; Passt zu italienischen, mediterranen Speisen auf Fisch- u. Gemüsebasis

Der D.O.C. zertifizierte Prosecco Frizzante, dessen Trauben an erstklassigen Reben der sonnendurchfluteten Landschaft des Veneto in Norditalien wachsen, ist das Herzstück der SCAVI&RAY Winery. Mit seiner Leichtigkeit und dem fein perlenden Genuss ist er Inbegriff des italienischen Lebensgefühls. Der Frizzante wird zu 100% aus der weißen Rebsorte Glera gekeltert, wobei die Trauben in bestem Reifezustand handverlesen werden. In die Abfüllung gelangen nur Vino Frizzante mit höchstem Qualitätsniveau.

Der Frizzante enthält etwas weniger Kohlensäure als der Spumante.

Wein

Grauburgunder „Büchner“ (Weißwein)

Guter Begleiter zu deftigen und kräftigen Speisen voller Eigengeschmack, die einen Weißwein erfordern.

Klassisch zu Gerichten von Geflügel und Schwein. Durch die volle Struktur ideal zu Wildgerichten, besonders zu Wildgeflügel.

Ebenfalls geeignet zu Räucherfischvarianten.

Preis pro Flasche 0,75 l: 13,90 €

Anbaugebiet:	Pfalz
Lage/Name:	Frankweiler Königsgarten
Herkunft:	Weingut Büchner
Ausbauart:	trocken
Rebsorte:	Grauburgunder
Flaschengröße:	0,75l

Grauburgunder „Erz. Abfg. Weingut Köster-Wolf / Rheinhessen“

trocken, frisch, fruchtig

Leichter, frischer und durchweg sehr trocken ausgebaute Burgunder. Dadurch entsteht ein idealer Essensbegleiter zu den heute üblichen leichten, feinen Speisen.

Ständiges Streben nach Verbesserung zeichnet die Familie Köster-Wolf aus. Die Erfahrung des Vaters gepaart mit der Energie des Sohnes bringen stets blitzsaubere, trinkreife Weine hervor. Durch den Neubau des Kelterhauses wird eine noch bessere Schonung des Lesegutes erreicht. Ziel ist immer eine überdurchschnittliche Qualität zu einem fairen Preis anbieten zu können.

In der Umgangssprache werden trockene Weine oft als herb angesprochen, was jedoch nicht ganz zutrifft. Ein Wein ist trocken, wenn er höchstens 2 g/l mehr Zucker als Säure, jedoch maximal 9 g/l Zucker enthält.

Preis pro Flasche 0,75l: 14,90 €

GRAUBURGUNDER - Markus Schneider - trocken

In der Nase offenbart der Markus Schneider Grauburgunder Aromen von grünen Granny Smith Äpfeln, Williams-Birne und etwas Wiesenblütenhonig. Am Gaumen bringt der Grauburgunder vom Ellerstädter Winzer Markus Schneider dann Ananas, Kiwi und eine enorme Mineralität mit Power zum Vorschein. Der Abgang ist jetzt bereits lang und mit schönem Nachhall.

Handlese von hochreifen Trauben mit einer Maischestandzeit von 12 Stunden. Schonende Pressung unter geringem Druck, anschließend ohne Eingriffe von außen (Schönung o. Ä.) kontrollierte Vergärung im Edelstahl. Enthält Sulfite.

Bewertung und Awards: BELViNi.DE: 90 Punkte für 2015

Preis pro Flasche 0,75 l: 17,50 €

Primitivo Doppio Passo „Gold Mundus Vini“

Dass es insbesondere im apulischen Salento noch gute Weine für wenig Geld gibt, war uns bekannt. Dass wir aber auf Tropfen stoßen würden, die ein derart sensationelles Preis-/Genussverhältnis aufweisen wie dieser Rotwein, war dennoch eine Überraschung. Wir sind ohne Übertreibung schlichtweg beeindruckt vom vollmundigen Doppio Passo Primitivo.

Der Südtaliener ist eine echte Spezialität. Mit Hilfe des speziellen Herstellungsverfahrens Ripasso entlockt man der Rebsorte Primitivo noch mehr von ihrem wunderbaren Aroma. Für den Doppio Passo wird eine Hälfte der Reben in der zweiten bzw. dritten Dekade geerntet und traditionell vinifiziert. Der Rest reift weitere 3–4 Wochen am Rebstock. Sobald die Gärung abgeschlossen ist, erfolgt das „ripassare“ oder „erneuter Durchgang“ mit dem im August geernteten Primitivo. Diese zweite Gärung verhilft dem Wein zu mehr Intensität, Fülle und Charakter.

Unser Doppio Passo Primitivo besticht durch ein dichtes Bukett von schwarzen Beeren und einladenden Kakao-Noten. Bei sanften Tanninen sind Struktur und Tiefe deutlich vorhanden. Die konzentrierten Aromen und die feine Fruchtsüße setzen sich im Mund fort. Ein meisterhaft gekelertes Gedicht zu einem sensationellen Preis!

Preis pro Flasche 0,75 l: 15,90 €

URSPRUNG - Markus Schneider - trocken

Der „Ursprung“ Wein von Markus Schneider ist eine Rotweincuvée. Sie begeistert mit einem intensiven Duft und Geschmack nach roten und schwarzen Beeren. Dazu gesellen sich Aromen von dunkler Schokolade und Kräutern. Neben dem Tohuwabohu und dem Black-Print ist der „Ursprung“ bei Markus Schneider inzwischen Kult. Viele kaufen und lieben diesen Wein.

Die Reben des „Ursprung“ wachsen auf dem Feuerberg, dessen Böden von Kies, Sand und Schotter geprägt sind. Die Wurzeln dringen somit tief in den Boden ein und liefern den Trauben die Kraft, die man später im Wein schmeckt.

Der Markus Schneider „Ursprung“ besteht zu 70% aus Cabernet Sauvignon, zu 15% aus Merlot und zu 15% aus Portugieser.

Er passt hervorragend zu dunklen Fleischgerichten, Kurzgebratenem und Gegrilltem oder solo als abendlicher Entspannungsschluck. Enthält Sulfite.

Preis pro Flasche 0,75l: 17,50 €



Schmitz-Catering GmbH
Richard-Zanders-Str. 93
51469 Bergisch Gladbach
Tel. 02202 - 4 23 53

www.schmitz-catering.de
info@schmitz-catering.de

Allergene:

Eine ausführliche Aufstellung erhalten Sie auf Wunsch
oder auf unserer Homepage als PDF - Datei

Inhaltsstoffverzeichnis zu unserem Prospekt

Zu unseren Canapés: 1,2,3,4,6
Zu unseren Kölschen Tapas: 1,2,3,4
Zu unseren belegten Brötchen: 1,2,3,4,6
Zu unserem Fingerfood: 1,2,3,4,6

Zu unseren Suppen:
- gelbe Paprikasuppe mit Nordseekrabben: 1,4
- gebundene Kartoffelsuppe mit Mettwurst: 1,2,3,4
- Erbsensuppe mit Bockwurst: 1,2,3,4
- Rinderkraftbrühe mit Markbällchen: 1,2,3,4

Unsere Desserts enthalten: 1,4

Zu 1. Bergisches Buffet: 3,4
Zu 2. Rustikales Buffet: 3,4
Zu 5. Spanferkel & Co.: 3,4
Zu 6. Rustikales-Kaltes Buffet: 1,2,3,4
Zu 7. Mediterranes Buffet: 1,2,3,4
Zu 8. Gourmet Buffet I: 1,2,3,4,6
Zu 9. Gourmet Buffet II: 1,2,3,4,6
Zu 10. Exklusives-Kaltes Buffet: 1,2,3,4,6
Zu 11. Fine-Dining 1,2,3,4,6
Zu 12. Ital. Buffet I: 1,2,3,4
Zu 13. Ital. Buffet II: 1,2,3,4
Zu Fingerfood-Buffet I+II: 1,2,3,4
Zu Oktoberfest. Buffet: 1,2,3,4
Zu Advents-Buffet I + II: 1,4
Zu Grill-Buffets: 3,4

In welchen Produkten die angegebenen Inhaltsstoffe je Vorschlag
enthalten sind, teilen wir Ihnen gerne auf Wunsch mit.

(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff (3)Antioxidationsmittel
(4) mit Geschmacksverstärkern (5) Schwefeldioxid (6) mit Schwärzungsmittel
(7) mit Phosphat

Auflage 5 - gültig bis zum Erscheinen neuer Auflage.