



**Schmitz**  **Catering**  
... und Ihre Feier wird zum Fest



Mit über 25 Jahren Erfahrung im Bereich Catering, Partyservice und in der Event-Gastronomie begleiten wir Sie bei Ihren Festlichkeiten und Veranstaltungen, wie z.B.

- Geburtstagen
- Familienfesten
- Grillfesten
- Taufen
- Kinderkommunionen und Konfirmationen
- Polterabenden
- Hochzeiten
- Silber-, und Goldhochzeiten
- Richtfesten und Einweihungsfeiern
- Beerdigungen

**Für unsere Firmenkunden:**

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

**Location Empfehlung für Ihre Veranstaltungen:**

- UP-COLOGNE, Köln
- Seminarloft GL, Bergisch Gladbach
- Schloß Eulenbroich, Rösrath
- Eventkapelle, Köln-Marsdorf
- Botze Stüffje (Dombach-Turm) Berg. Gladb.
- 2T Events, Lindlar

## Über Uns

Seit 1990 sind wir im Bergischen Land, Köln und Leverkusen bekannt und haben unzählige Events mit Leidenschaft und Professionalität organisiert und durchgeführt.

Ob stilvolle Firmenfeiern mit bis zu 1.500 Gästen, exklusive Privatveranstaltungen oder kreative Events – wir sorgen für unvergessliche Erlebnisse.

Mit einem engagierten Team von 15 Mitarbeitern sorgen wir für ein unvergessliches Erlebnis und kümmern uns um jedes Detail. Unsere Erfahrung, unser Netzwerk und unsere Begeisterung für außergewöhnliche Events machen uns zu eurem perfekten Partner für jede Veranstaltung.

**Schmitz-Catering**  
und ihre Feier wird zum Fest!

für weitere Informationen QR Code scannen:



## Wichtige Informationen:

Die Bezahlung erfolgt bei Abholung/Rückgabe in Bar oder mit Girokarte (PIN). (ausgenommen Firmenkunden)  
Sämtliche Preise 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.

Um Reservierungen wird frühst möglich gebeten.

Sonntag und Feiertage sind Ruhetag.  
Es gelten unsere AGB.

## BUSINESS - Catering

Schmitz - Catering ist Ihr perfekter und ein zuverlässiger Partner für Ihr Business.

Viele Business-Kunden vertrauen bereits seit Jahren auf unsere kulinarischen Variationen sowie unsere Erfahrung und unsere Zuverlässigkeit und unsere individuelle Betreuung bei jedem Event.

Wir bieten Ihnen auf Wunsch ein rundum sorglos Paket mit feinen Speisen, Heiss- und Kaltgetränken, Servicepersonal, Mobilar und vieles mehr.....

Neben Inhouse - Veranstaltungen stehen wir Ihnen auch für einen perfekten Messe - Auftritt zur Seite.



**Sandwichs, Bagels, Canapés, belegte Mini-Brötchen oder halbe belegte Brötchen frisch vom Bäcker werden reichlich garniert und belegt z.B. mit:**

- norwegischer Räucherlachs
- rosa gebratenem arg. Roastbeef
- saftiger Putenbrust
- zartem Lachsschinken
- Edelsalami
- versch. Käse (z.B. Gouda, Camembert, Brie)
- Tomate Mozzarella, Basilikum
- vegane Aufstriche mit Kresse, Radieschen



### **Kölsche Tapas**

kleine Canapés garniert, belegt z.B. mit:

- Blutwurst
- Hausmacher Leberwurst
- frisches Zwiebelmett
- Fleischwurst
- Butterkäse
- vegane Aufstriche mit Kresse, Radieschen



Für Preise  
QR Code  
scannen:



# 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)
- Mini-Quiche (gem. Auswahl)
- Melone mit Parmaschinken auf einem Spieß
- Pizza-Schnecken mit Pesto, Kräutern
- Pumpernickel-Taler mit Thunfischcreme
- Pumpernickel-Taler mit Frischkäse und Edelkäse
- Vollkorn-Taler mit Matjes-Tatar
- Walnuss-Brie, Salzbrezeln im Happy-Spoon
- Zucchini-Hirtenkäse-Röllchen
- Bruschetta mit Tomate-Basilikum
- Bruschetta mit Tomate und Serrano-Schinken
- Curry-Hackbällchen "India"



Für Preise  
QR Code  
scannen:



# Fingerfood / Herzhaft

- Mini-Blätterteig-Taschen gefüllt mit Käse/Schinken, Spinat oder Tomaten
- Kleine Wraps mit Hähnchen, Ananas, Salat, Currycreme
- Kleine Wraps „mediterran“ mit Tomate, Mozzarella, Tomatencreme
- Kleine Wraps „vegan“ mit Avocado, Cherrytomate, Salat
- 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
- Teufelspieß (vom Schwein) mit Peperoni Hot-Chili-Marinade
- Orientalischer Kalbsspieß mit Dattel im Speckmantel
- Lammhüft-Spieß mit Dattel in Kräuterbutter-Marinade
- Gebackene Garnele im Kartoffel-Nest
- Gebratene Garnele mit Aioli auf Mini-Teller
- Gebratene Nudeln "Teriyaki" auf Spieß (vegan)
- Avokado-Creme, getrocknete Tomate, auf geröstetem Toast
- Börek - Stange mit Spinat, Sesam

## **SALATE IM GLAS** (ab 15 Stück pro Sorte):

- versch. Vegetarische/Vegane Salate
- verschiedene Salate mit div. Fleischspießen



Für Preise  
QR Code  
scannen:



# Unsere BüchSENSnacks

**Egal ob heiß oder kalt serviert unsere vielseitigen BüchSENSnacks sind der absolute Hingucker!**

Unsere BüchSENSnacks bieten nicht nur einen einzigartigen Geschmack, sondern auch eine kreative Möglichkeit, Ihre BüchSEN individuell optisch zu gestalten. Die BüchSEN verleihen Ihrem Event eine persönliche Note und bleiben Ihren Gästen garantiert in Erinnerung.



Für Preise  
QR Code  
scannen:



# Fingerfood / Süß

- Mini-Donuts mit Schokoladen-, Karamell-, Nussüberzug
- Mini-Berliner gefüllt mit Konfitüre
- gemischte Blechkuchenwürfel (auch vegan)
- kleine Muffins (versch. Sorten/auch vegan)
- Mini - Plunderteilchen (versch. Sorten)
- Belgische Waffel am Stil (versch. Toppings)
  
- **Dessert nach Wahl im Glas serviert**  
zum Beispiel
- Mousse au Chocolat (auch vegan)
- Vanille-Mousse
- Bailey's Creme
- Walnuss-Mousse
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Mango-Joghurt-Mousse
- Erdbeer-Rhabarber-Mousse
- Joghurt-Limonen-Mousse
- frischer Obstsalat (vegan)
- Quarkspeise mit Früchten
- und viele mehr
  
- Fruchtspieße der Saison (12 od. 20 cm)



Für Preise  
QR Code  
scannen:



## Suppen/Eintöpfe

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

## Vegetarische, vegane Suppen/Eintöpfe

- Möhren Kokos Ingwersuppe (vegan)
- gebundene Kartoffelsuppe, Gemüse
- Lauchcremesuppe mit Käse
- Kürbiscremesuppe vom Hokaidokürbis
- italienische Minestrone mit Gemüse und Nudeln (vegan)
- Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen (Saison)
- Brokkolicremesuppe
- Tomatensuppe mit frischem Basilikum (vegan)

## Toppingset zu unseren Suppen bestehend aus:

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

## Brot zu unseren Suppen:

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

Für Preise  
QR Code  
scannen:



## Dessert

- Cappuccino-Creme
- Bayerische Creme
- Amarena-Creme
- Mousse au Chocolat (auch vegan)
- 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 (vegan)
- Quarkspeise mit Früchten
- Himbeer-Quark
- Panna Cotta mit Fruchttopping
- Kokos-Panna Cotta, karamellisierter Ananas
- marinierte Erdbeeren (Saison)
- Belgische Waffel am Stil (versch. Toppings)

Desserts können selbstverständlich auch im Glas serviert werden



# Buffetvorschläge

## Bergisches Buffet

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

## Deftiges Buffet

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

## Spanferkel & Co.

- Spanferkel–Braten vom Schinken
- Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat, Sauce Hollandaise
- warmer Speckkartoffelsalat
- frische Butterspätzle, oder Basmati–Reis
- Brokkoli, Blumenkohl und feine Möhren mit Sauce Hollandaise
- gebratene Champignons mit Creme Fraîche und Kräutern
  
- frische Blattsalate, dazu Kräuter–Sahne–Dressing



Für Preise  
QR Code  
scannen:



# Buffetvorschläge

## Rustikales - Kaltes Buffet

- frisch gebratene und panierte Schweineschnitzel
- kleine Party-Frikadellen, Tafelsenf
- bunte Gemüse-Frikadellen, vegetarisch
- Hähnchenschenkel reichlich garniert mit rischen Früchten
- hausgemachter Kartoffelsalat
- leichter Nudelsalat mit Essig und Öl
- Griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse und Kräuteroliven
- Käsebrett international mit Traubengarnitur
- bunter Brotkorb mit Kräuterbutter und Griebenschmalz
  
- Rote Grütze, dazu Vanillesauce



## Klassik - Buffet

- zarter arg. Rinderbraten in Burgunder Sauce
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons
- Kartoffelgratin, oder Kartoffel-Lauch-Gratin
- kleine Brätlinge mit Speck und Zwiebeln  
oder frische Butterspätzle
- Speckbohnen oder Rahmwirsing mit Speck
  
- Salatvariation, dazu Kräutersahne-Dressing



Für Preise  
QR Code  
scannen:



## Gourmet Buffet I

### VORSPEISEN

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

### HAUPTGANG

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

### ZUM ABSCHLUSS / DESSERT

- kleine Käse-Auswahl mit Traubengarnitur
- Vanille-Mousse mit Schokoladensauce

## Gourmet Buffet II

### VORSPEISEN

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

### HAUPTGANG

- 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

### ZUM ABSCHLUSS / DESSERT

- Käse-Variation mit Trauben
- Heidelbeercreme im Weckglas serviert



Für Preise  
QR Code  
scannen:



## Italienische Buffets

### Italienisches Buffet I

#### VORSPEISEN

- Caprese-Salat von Cherrytomaten, Basilikum
- Feldsalat mit Parmesanhobeln  
dazu Balsamico–Dressing
- Parma-Schinken, Oliven, Crissini-Stangen
- gemischter Brotkorb mit Ciabatta,  
dazu Paprika-Butter, Aioli

#### HAUPTGANG

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

#### DESSERT

- Panna Cotta mit Himbeermark
- Cappuccino - Creme

### Italienisches Buffet II

#### VORSPEISEN

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

#### HAUPTGANG

- 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)

#### ZUM ABSCHLUSS / DESSERT

- kleine ital. Käse-Auswahl
- Panna Cotta mit Erdbeermark
- italienisches Tiramisu

Für Preise  
QR Code  
scannen:



## Mediterranes Buffet

### VORSPEISEN

- Bruschetta mit Tomate Mozzarella und Basilikum
- Honigmelone mit Serrano–Schinken
- Buntes Grill-Gemüse mit Kräutern, Knoblauch
- Rucolasalat mit Parmesanhobel, dazu Balsamico
- Büffel-Mozzarella mit Tomaten, Basilikum
- gemischter Brotkorb, Partybrötchen und Butter

### HAUPTGANG

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

### ZUM ABSCHLUSS / DESSERT

- ital. Käse–Auswahl mit Traubengarnitur
- Panna Cotta mit Mango-Pürree
- Amarena–Creme

## Exklusiv-kaltes Buffet

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

### ZUM ABSCHLUSS / DESSERT

- Käsebrett international mit Trauben
- Dessert nach Wahl im Glas serviert



Für Preise  
QR Code  
scannen:



## FINE-Dining

### VORSPEISEN

- Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilets, Sahnemeerrettich
- pochierter Lachs mit Honig-Dill-Sauce
- Mariniertes Tafelspitz mit Feldsalatrand, Frühlingszwiebeln
- Gebratene Riesen-Gambas in Kräutern und Oliven-Öl
- Anti-Pasti-Variationen (vegan)
- Carpaccio vom Rinderfilet, Parmesanhobeln und Balsamiko-Reduktion
- Büffel-Mozzarella mit Strauchtomaten, Balsamiko
- Kichererbsen, Frühlingszwiebeln, Tomaten (vegan)
- Rucolasalat mit Parmesanhobeln und Balsamiko-Dressing
- Gemischter Brotkorb mit Ciabatta, Partybrötchen, versch. Dips, Kräuterbutter + Normandie-Butter im Holzfass

### HAUPTGANG

- Arg. Roastbeef (rosa gebraten, am Stück)  
dazu Madagaskar-Pfeffersauce
- mariniertes Heilbuttfilet auf Zucchini-Bett
- Rosmarinkartoffeln
- Gemüse-Reis
- Bohnen - Bouquets
- Mangold-Gemüse

### ZUM ABSCHLUSS / DESSERT

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



Für Preise  
QR Code  
scannen:



## Fingerfood Buffet I

- Mini - Burger (Rind) mit Salat, Tomate, Cheddar
- Pizza-Schnecken mit Pesto, Kräutern
- gemischte Mini-Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat, Tomate oder Käse-Schinken
- gemischte Mini-Quiche-Auswahl
- Tomate Mozzarella Spieß mit frischem Basilikum
- Honigmelone mit Parmaschinken
- Falafel - Bällchen "klassik" mit Dip (vegan)
- 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 confierter Cherrytomate
- Griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse und Kräuteroliven

**Alle Salate auch vegetarisch/vegan mögliche**

## Fingerfood Buffet II

- Vitello tonnato mit Thunfisch-Kapern-Sauce (auf Mini-Tellern angerichtet)
- gemischte Mini-Quiche-Auswahl
- Pochierter Lachswürfel mit Honig-Dill-Dip
- Bruschetta mit Knoblauch, Tomate und Mozzarella
- gebratene Garnele mit Aioli auf Mini-Teller
- Gebratene Nudeln "Teriyaki" auf Spieß (vegan)
- Rinder-Hüftspieß mit getrockneter Tomate, BBQ-Marinade
- 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, Rote-Beete-Falafel
- kanadische Garnele auf Beluga-Linsen-Salat
- Rucola/Feldsalat mit Cherrytomaten, eingelegter Feta-Käse dazu Himbeer-Vinaigrette

### DESSERT IM GLAS

- Mousse au Chocolate mit Crunch
- Bayrische Creme mit Pfirsich-Topping und Minze

**Alle Salate auch vegetarisch möglich!**



Für Preise  
QR Code  
scannen:



## Kölsches Fingerfood Buffet

- Kölsche Tapas mit: Zwiebelmett, Fleischwurst, veganer Auftrich mit Kresse und Radieschen
- "Halver Hahn" (Mini Brötchen mit Gouda)
- Rote - Beete Falafel mit Minz-Dip (vegan)
- "Rut un wiess" (Tomate-Mozzarella-Spieß)
- Gouda - Spieße mit Trauben

### Im Weckglas serviert:

- Herrings-Salat mit Äpfeln und Zwiebeln

### Im Bügelglas serviert (warm)\*:

- wurzige Curry-Wurst, dazu Mini-Brötchen
- Sauerbraten, Mini-Kloß, Rotkohl
- "Himmel un Äd" (Kartoffelpüree, Apfelmus, Blutwurst)

### DESSERT IM GLAS

- Rote Grütze mit Vanille - Sauce
- Apfel - Crumble

**Alle Salate auch vegetarisch/vegan mögliche**  
**\*zusätzliches Equipment benötigt (Hot-Car)**



Für Preise  
QR Code  
scannen:



# Saisonale Buffets

## Advents-Buffer I

### VORSPEISEN

- Feldsalat mit Brotroutons dazu Kartoffelspeckdressing
- frisches Baguette mit Butter

### HAUPTGANG

- kleine Rinderrouladen in Sauce
- Gänsebraten (Brust od. Keule) in Orangensauce
- Kartoffelklöße, oder hausgemachte Semmelklöße
- Butterspätzle
- Apfelrotkohl mit Zimt und Honig
- feine Erbsen und Möhren mit Sauce Hollandaise

### DESSERT

- winterliche Lebkuchen–Mousse

## Advents-Buffer II

### VORSPEISEN

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

### HAUPTGANG

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

### DESSERT

- Vanillecreme mit Zimtpflaumen
- Mousse von der Blutorange



Für Preise  
QR Code  
scannen:



# Weihnachts - Markt

(ab 100 Personen bauen wir Ihnen Ihren persönlichen Weihnachtsmarkt auf!  
Indoor & Outdoor möglich, beinhaltet Marktstände, Dekorationen, und alles was dazu gehört)

## GRILLSTATION

gegrillte Bratwürstchen (Rind und Schwein)  
Senf | Ketchup | Brötchen

geschwenkte Champignons | frische Kräuter „vegan“

## VEGETARISCHE-STATION

Folienkartoffel | Kräuterquark | Kresse „vegetarisch“

## PASTA-STATION

frische Pasta | Parmesan-Laib | Ruccola-Salat | Cherrytomaten  
„vegetarisch“

## CRÊPES & WAFFEL-STATION

Crêpes mit süßen Füllungen | Zimt & Zucker | Nutella & Banane  
frische Waffeln mit heißen Kirschen | Zimt & Zucker | Sahne

## GETRÄNKESTATION

heißer Glühwein

heißer Weihnachtspunsch ohne Alkohol

Kölsch vom Fass

Verschiedene Coca-Cola Erfrischungsgetränke

Mineralwasser Naturell & Sprudel



Für Preise  
QR Code  
scannen:



# Unsere BBQ Buffets

## BBQ-Buffer I

- Frische Rostbratwurst
- Saftig eingelegte Schweinenackensteaks
- Marinierte Hähnchenbrustfilets oder Putenbrustfilets
- Herzhaft gewürzter Bauchspeck od. Grillfackeln
  
- marinierter Halloumi-Käse
- Folienkartoffeln vom Grill mit Kräutercreme
  
- Warmer Speckkartoffelsalat
  
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Hausgemachter Nudelsalat mit Essig und Öl
- Griechischer Bauernsalat mit Feta-Käse, Kräuteroliven
- Bunte Salatplatte mit Kräutersahne-Dressing
- Frischer Krautsalat
- Große Brot- und Brötchenauswahl
- Kräuterbutter, hausgemachtes Griebenschmalz und Butter, Senf, verschiedene Sorten Ketchup und Saucen

## DESSERT

- Frischer Obstsalat
- Vanille - Creme

## BBQ-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 dazu Kräutersahnedressing und Balsamiko-Dressing
- Rote Beete-Salat mit Walnusskernen
- Partybrötchen-Auswahl
- Kräuterbutter, Butter
- versch. Sorten Ketchup und Steaksaucen (versch. hochwertige Sorten)

## ZUM ABSCHLUSS / DESSERT

- Desserts nach Wahl im Glas serviert
  
- große Käseauswahl mit Trauben

Für Preise  
QR Code  
scannen:



# Unsere BBQ Buffets

## BBQ-Buffer III

- Steaks vom arg. Roastbeef
- mariniertes Kikok-Hähnchen
- Schweinefilet im Speckmantel
- norwegisches Lachsfilet auf Salzstein gegrillt
  
- Butter - Mais - Kolben
- Buntes Grill-Gemüse 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, dazu Himbeerdressing
- Anti - Pasti - Gemüse (gebratene Zucchini, 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



Für Preise  
QR Code  
scannen:



# GETRÄNKE

## Kölsch vom Fass

- Gaffel-Kölsch
- Reissdorf-Kölsch

## Weine / Sekt

- Prosecco Scavy&Ray
- Prosecco "Hausmarke"
- Grauburgunder "Peth-Wetz" "trocken"
- Rosé D'une Nuit "Peth-Wetz"
- Assemblage Unfiltered Rotwein "Peth-Wetz"
- weitere Weine auf Anfrage

## Alkoholfreie Getränke / Softdrinks

(in 0,2l, 0,33l und 1l)

- Gerolsteiner Gourmet naturell / medium
- Mineralwasser still / medium
- Coca-Cola / Coca-Cola "Zero" / Fanta / Sprite
- Orangensaft 100 %
- Apfelsaft 100 %
- Apfelsaftschorle
- Gaffel Fassbrause "Ztrone"
- Fritz-Kola (versch. Sorten)
- Gerolsteiner - Mix (versch. Sorten)
- Schweppes (Wild-Berry, Tonic, Ginger Ale usw.)



Für Preise  
QR Code  
scannen:



## INTERIEUR / NON-FOOD

### Geschirr komplett

(inkl. Vorspeise, Hauptgang, Dessert, alle Bestecke)  
(ohne Gläser, ohne Servietten)

### Kaffeegedecke komplett

(inkl. Kaffeetassen, Untertassen, Kuchenteller, alle Bestecke)  
(ohne Gläser, ohne Servietten)

### Gläser komplett

(inkl. Sektgläser, Weingläser (universal), Kölschgläser,  
Wassergläser)



Für Preise  
QR Code  
scannen:



## MOBILAR / NON-FODD / Sonstiges

- Bierzeltgarnituren (Set)
- Stehtische
- Kühlanhänger (3,5t / 220V)
- Eventkühlanhänger (220V)
- Flaschenkühlschränke
- Getränketheke / Getränke Bar
- Marktstände "Vintage" mit Stoffdach
- Bankett - Tische & Stühle
- Easy-UP Pavillions (3x3m / 3x6m)
- Sekt-Bowl (versch. Ausführungen)
- Flaschenkühler (versch. Ausführungen)
- Thermoskannen, Pumpkannen
- PushBoy (Mülleimer, Standaschenbecher)
- Kaffeemaschine (Filtermaschine)
- Kaffeevollautomat
- Tischwäsche, Servietten usw.
- Hussen f. Bierzeltgarnituren (weiss)
- Hussen f. Stehtische (versch. Farben)
- Hussen f. Stühle (weiss)



Für Preise  
QR Code  
scannen:



## PERSONAL - SERVICE

### Zu jeder Veranstaltung bieten wir Ihnen das passende Personal an.

Wir arbeiten ausschliesslich mit geschultem Personal & Fachpersonal.  
Alle entsprechenden Arbeits- sowie Gesundheitsbescheinigungen liegen vor.

Unsere Service-Kräfte tragen standardmässig ein weisses Hemd oder Bluse,  
sowie schwarze Hose. Individuelle Absprachen sind möglich.



### Service - Leitung / Projektleitung

(Koordination von Abläufen, Zeitplänen und Servicekräften, Mitarbeit im Service)

### Service - Kraft "Bar"

(für den reibungslosen Ablauf an der Bar, Getränke-Zubereitung, Longdrinks usw.)

### Service - Kraft

(für den freundlichen Service am Gast, Servieren, Abräumen usw.)

### Grillmeister & Helfer am Grill

(für die Zubereitung aller Speisen am Grill)

### Koch am Buffet

(für die professionelle Buffet-Betreuung, Aufschneiden von z.B. Roastbeef usw.)

### Logistiker

(für die Betreuung größerer Events, Auf- und Abbau, usw.)

Für Preise  
QR Code  
scannen:



## UNSERE EVENTLOCATION

**Sie suchen noch die passende Eventlocation für Ihre Festlichkeit oder Veranstaltung?  
Gerne empfehlen wir Ihnen unsere Location:**

### UP COLOGNE - Celebrate Higher



Herzlich willkommen in Kölns höchster Eventlocation!

Erleben Sie Veranstaltungen auf 155 Metern Höhe in einer außergewöhnlichen Atmosphäre. Der 270-Grad-Panoramablick über Köln, das umliegende Land bis hin zum Siebengebirge und spektakuläre Sonnenuntergänge machen Ihre Events unvergesslich. In den Abendstunden genießen Sie mit Ihren Gästen ein faszinierendes Lichtermeer.



Ticketshop  
für besondere  
Events  
[www.upcologne.de](http://www.upcologne.de)

Ob private Feiern wie z.B. Geburtstage, Heiratsanträge, Jubiläen, Hochzeiten oder geschäftliche Events wie z.B. Tagungen, Seminare, Workshops, Weihnachtsfeiern usw. - das UP COLOGNE unterstützt Sie gerne bei der Planung und Umsetzung damit Ihre Festlichkeit oder Ihr Event bei Ihren Freunde, Gästen und Kollegen in bleibender Erinnerung bleibt.



Für Preise  
QR Code  
scannen:



## IMPRESSUM / ALLERGENE

**Schmitz-Catering GmbH**  
Richard-Zanders-Str. 93  
51469 Bergisch Gladbach

Tel. 02202 - 4 23 53

[www.schmitz-catering.de](http://www.schmitz-catering.de)  
[info@schmitz-catering.de](mailto:info@schmitz-catering.de)

### **Preise:**

Preise zu den einzelnen Speisen/Buffets/Dienstleistungen finden Sie unter dem angegebenen QR-Code oder auf unserer Homepage: [www.schmitz-catering.de](http://www.schmitz-catering.de)

### **Allergene:**

Eine ausführliche Aufstellung erhalten Sie auf Wunsch per Email (PDF-Datei) oder unter dem angegebenen QR-Code.

Allergene



Impressum

