



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

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



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 schafften 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 ist Ruhetag mit Ausnahme der Monate April/Mai. Es gelten unsere AGB.

Zum Empfang

Canapés

reichlich garniert mit:

- Räucherlachs
- geräucherten Forellenfilets
- rosa gebratenem Roastbeef
- saftiger Schweinebraten
- Entenbrust
- saftiger Putenbrust
- zartem Lachsschinken
- Edelsalami
- diversen Edel-Käse

Preis pro Stück

2,20 €



Kölsche Tapas

kleine Canapés mit:

- Blutwurst
- Hausmacher Leberwurst
- Sülze
- Fleischwurst
- Butterkäse

Preis pro Stück

2,20 €

Mini-Brötchen

reichlich garniert mit:

- Räucherlachs
- rosa gebratenem Roastbeef
- saftiger Schweinebraten
- saftiger Putenbrust
- zartem Lachsschinken
- Edelsalami
- diversen Edel-Käse

Preis pro Stück

2,20 €



Halbe belegte Brötchen:

- Räucherlachs
- rosa gebratenem Roastbeef
- saftiger Schweinebraten
- saftiger Putenbrust
- zartem Lachsschinken
- Edelsalami
- diversen Edel-Käse

2,20 €



Alle Brötchen auch als **Vital - Bio - Brötchen** erhältlich: + 0,30 €

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

Preis pro Stück**1,20 €**

- Mini-Blätterteig-Laughörnchen mit Sesam
- mit Frischkäse gefüllte Kirschtomaten
- Mini-Quiche (gem. Auswahl)
- Melone mit Parmaschinken auf einem Spieß
- Pumpernickel-Taler mit Frischkäse und Edelpilzkäse
- Pumpernickel-Taler mit Thunfischcreme
- Vollkorn-Tatar mit Matjes-Tatar
- Salzbrezeln mit Walnuss-Brie
- Zucchini-Hirtenkäse-Röllchen
- Crissini-Stange mit Serrano-Schinken umwickelt
- Käse/Schinken-Spieß mit Wachtelei
- Gebackener Mini-Käse in Holz-Schachtel
- Roquefort in Mini-Blätterteigpastete
- Bruschetta mit Tomate-Basilikum
- Bruschetta mit Tomate und Serrano-Schinken
- Curry-Hackbällchen „India“ (paniert)

Preis pro Stück**1,50 €**

- Räucherlachs und feine Creme auf Tartelettes
- Lachs-Praline auf Mini-Teller
- gebackene Riesengarnelen in Blätterteigpastete
- Mini-Blätterteig-Taschen gefüllt mit Käse/Schinken, Spinat oder Tomaten
- Kleine Wraps mit Hähnchen, Ananas, Salat, Currycreme
- Mini-Hamburger mit Tomate und Salat (Rind)
- panierte Garnelenspieße mit Dip
- Antipasti-Spieße
- gebratener Hähnchen-Spieß mit Ananas
- Hähnchenspieß-Saté mit Erdnuss-Dip
- Hähnchen „Paprika“-Spieß
- Walnuss-Käse-Creme im Snack-Löffel
- Tramazzino-Röllchen „Mediterran“ (Tomate & Basilikum)

Preis pro Stück**2,00 €**

- im Glas serviert:
verschiedene Salate mit div. Fleischspießen

Preis pro Stück**2,90 €****Fingerfood / Süß**

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

Preis pro Stück**1,20 €**

- 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**2,20 €**

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

9,90 €



Vegetarische Suppen/ Eintöpfe

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

Preis pro Liter

8,90 €

weitere Suppen auf Anfrage erhältlich.

Mindestbestellmenge: 5 Liter je Suppe.

Toppingset zu unseren Suppen bestehend aus:

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

Preis pro Liter

2,- €

Brot zu unseren Suppen:

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

Preis pro Person

1,50 €

Dessert

- Rotweincrème
- Weißweincrème
- Cappuccino-Crème
- Bayerische Crème
- Amarettocrème
- Amarena-Crème
- Mousse au Chocolat
- Lebkuchen-Mousse (Herbst-Winter)
- Vanille-Mousse
- Bailey's Crème
- Walnuss-Mousse
- Tiramisu
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- versch. Götterspeisen mit Vanillesauce
- Heidelbeer-Crème
- Mango-Joghurt-Mousse
- Erdbeer-Rhabarber-Mousse
- Joghurt-Limonen-Mousse
- frischer Obstsalat
- Quarkspeise mit Früchten
- Himbeer-Quark
- Panna Cotta mit Himbeermark
- Milchreis mit Schattenmorellen
- marinierte Erdbeeren (Saison)

Preis pro Person

ab 1,90 €

im Glas serviert

ab 2,20 €

weitere Toppings auf Anfrage!



Gerne liefern wir Ihnen
frische Blechkuchen!

Buffetvorschläge

1. Bergisches Buffet

- herzhafter Krustenschinken
- warmer Speckkartoffelsalat
- frischer hausgemachter Krautsalat

Unsere Weinempfehlung: ●

Preis pro Person 13,90 €

4. Klassik-Bufferf

- 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

Unsere Weinempfehlung: ● ●

Preis pro Person 18,90 €

2. Rustikales Buffet I

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

Unsere Weinempfehlung: ● ○

Preis pro Person 17,50 €

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

Unsere Weinempfehlung: ●

Preis pro Person 18,50 €

3. Deftiges Buffet

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

Unsere Weinempfehlung: ●

Preis pro Person 17,50 €

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

Unsere Weinempfehlung: ● ● ●

Preis pro Person 16,90 €

7. Mediterranes Buffet

- Ital. Bruschetta mit Tomate Mozzarella und Basilikum
 - Honigmelone mit Serrano-Schinken
 - Tarte „mediterran“ mit Ratatouille-Gemüse
 - Rucolasalat mit Parmesanobel 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
- Unsere Weinempfehlung: ● ○

Preis pro Person

28,50 €



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
 - Schweinegeschnetzeltes 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
- Unsere Weinempfehlung: ● ●

Preis pro Person

26,50 €



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
- Unsere Weinempfehlung: ● ●

Preis pro Person

28,50 €



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

Unsere Weinempfehlung: ● ○ ●

Preis pro Person

29,90 €



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
- Zucchini-Flan mit Safran
- Ziegenkäse mit frischen Feigen und Akazienhonig
- Schokokuchen mit flüssigem Kern
- Creme Brulée mit Beerenkompott

Unsere Weinempfehlung: ● ●

Preis pro Person (ab 20 Personen)

39,90 €

zzgl. Koch am Buffet 33,- € / Std.



Italienische Buffets

12. Vorschlag 1

- große Antipasti-Variation
- Artischockensalat
- Feldsalat mit Parmesanhobeln und Balsamico-Dressing
- gemischter Brotkorb mit Ciabatta

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

- Panna Cotta mit Himbeermark
- Cappuccino-Creme

Unsere Weinempfehlung: ● ○

Preis pro Person

24,50 €



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

- Lammkeulenbraten in Kräutersauce mit Knoblauch
- gefüllte Putenröllchen mit Tomate und Mozzarella in mediterraner Tomatensauce
- gebratene Rosmarinkartoffeln
- Pesto-Tagliatelle
- Mediterranes Gemüse

- kleine ital. Käse-Auswahl

- italienisches Tiramisu

Unsere Weinempfehlung: ● ○

Preis pro Person

26,90 €



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

Unsere Weinempfehlung: ● ○

Preis pro Person

24,90 €



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
- Matjes-Tatar auf Vollkorntaler
- Schweinefilet-Medallion mit Früchten garniert
- arg. Roastbeef mit Wachtelei, Remouladen-Sauce
- Ziegenkäse „Variation“ in der Holz-Schachtel serviert
- feine Roguefort-Creme in Blätterteigpastete
- 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

Unsere Weinempfehlung: ● ○ ●

Preis pro Person

29,90 €



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
- kl. Dampfnudeln mit Vanille-Sauce
- Schattenmorellen

Unsere Weinempfehlung: ● ●

Preis pro Person

23,90 €



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

Unsere Weinempfehlung: ● ●

Preis pro Person

24,90 €



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
- Waldbeeren-Tiramisu

● ● ●

Preis pro Person

26,90 €



Unsere Grill-Buffets

Grill-Bufferet I

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

- 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

Unsere Weinempfehlung: ● ●

Preis pro Person

24,90 €



Grill-Bufferet II

- Arg. Steaks vom Roastbeef (natur od. mariniert)
- in Knoblauch eingelegte Lammkoteletts
- in Kräutern marinierte Garnelen-Spieße
- 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
- frischer Krautsalat
- Partybrötchen-Auswahl
- Kräuterbutter, Butter
- versch. Sorten Ketchup und Steaksaucen (versch. hochwertige Sorten)

- Desserts nach Wahl im Glas serviert

- große Käseauswahl mit Trauben

Unsere Weinempfehlung: ● ●

Preis pro Person

33,90 €



Unsere Grill-Buffets

Grill-Buffer III

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

- Rosmarin-Kartoffeln

- Tortellini-Salat mit Tomaten, Basilikum und weißem Balsamico
- Cous - Cous - Salat mit Fenchel, Granatapfel und Minze
- 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

Unsere Weinempfehlung: ● ●

Preis pro Person

34,90 €

(für Gas- oder Holzkohlegrill, inkl. Befeuerungsmittel und Reinigung berechnen wir pauschal 30,00 €)

Änderungen Ihrerseits sind natürlich möglich.

Gerne stellen wir Ihnen und Ihren Gästen einen Grillmeister vor Ort für 33 € pro Stunde zur Verfügung.

Alle Grill-Buffets ab 25 Personen



Vermietung

Im Rahmen unseres Services vermieten wir Ihnen gerne Geschirr, Bestecke, Kaffeegedecke und Gläser.
Preise für komplette Gedecke:
Vorspeise, Hauptgang, Dessert mit Besteck ohne Gläser

Geschirr verschmutzt zurück:

pro Person 2,60 €

Reserve Geschirr und Bestecke sind im Preis bereits enthalten!
Bei Bruch oder Verlust berechnen wir Ihnen den Wiederbeschaffungswert!

Gläser komplett: pro Person ab 2,20 €
Wein-, Kölsch-, Wasser-, Sekt-Gläser
Einzelpreis Gläser: auf Anfrage

Sonstiges

Verleih- und Mietservice

mit Kaffeegedeck:

+ 1,80 €



Zubehör inkl. Anlieferung 1. Tür ohne Aufbau:

Bierzeltgarnitur 1 Tisch, 2 Bänke
Steh Tisch Holzplatte oder Kunststoff
Heizlüfter (1500/3000W)
Kühlanhänger 3,5t Hochglanz-Schwarz mit geräuscharmer Hochleistungskühlung
Kaffeemaschine bis zu 100 Tassen, Warmhaltefunktion
Getränketheke mit Spülbecken
Kaffee 500 g für Kaffeemaschine, 100 Tassen
Thermoskanne für 8 Tassen, weiß
Pumpkanne für ca. 2 Liter, Edelstahl
Aschenbecher Glas
Flaschenkühler Edelstahl
Sekt-Bowl Edelstahl, ohne Eis

pro Stück 11,00 €
pro Stück 8,00 €
pro Stück 18,00 €
-- nur auf Anfrage--
pro Stück 35,00 €
50,00 €
pro 500 g 9,00 €
pro Stück 2,50 €
pro Stück 3,50 €
pro Stück 1,50 €
pro Stück 2,00 €
pro Stück 12,00 €

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 12,00 €
Tischdecke	Duni, 225cm x 125cm in weiß, creme o. schwarz, gefaltetes Flies	pro Stück 8,00 €
Husse Bierzeltgarnitur	weiß, creme oder weinrot	pro Stück 12,00 €
Husse Stehtisch	mit Schleife oder Stretch weiß, creme, weinrot, schwarz o. royalblau	pro Stück 8,50 €
Duni Tischdecke	Papier, sehr gute Qualität Rolle 40 x 1,20 m (ohne Entsorgung)	Rolle 75,00 €
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
Koch am Buffet / Grill

pro Stunde 28,00 €
pro Stunde 33,00 €

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

***) nach Verfügbarkeit ggfs. beauftragter Dienstleistungsunternehmen

Getränke - Preise

Biere vom Fass:

Früh-Kölsch
Reissdorf-Kölsch

pro Liter 4,50 €
pro Liter 4,50 €

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 2,50 €
1,0 l 2,00 €
1,0 l 2,90 €
1,0 l 3,90 €
1,0 l 3,90 €
1,0 l 2,90 €
0,33 l 1,60 €
0,33 l 1,60 €

Fahrtkosten:

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

8,00 €
12,00 €
15,00 €

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

25,00 € (z. B. Köln)
28,00 € (z. B. Köln)
30,00 € (z. B. Köln)

Anlieferung (>25 km)
Abholung (>25 km)

auf Anfrage



Sekt

Sekt / Prosecco

Ludwig Rilling Sekt „Hausmarke“ trocken	0,7 l	9,90 €
Prosecco Gold Frizzante trocken	0,75 l	11,90 €

2011 Prosecco Frizzante trocken Weingut Azienda Iris

Sofort fällt bei diesem Prosecco der fehlende süße Unterton auf. Wirklich trocken ausgebaut macht er viel Platz für Aromen wie Akazien, Honig, reife Äpfel und Toastbrotaromen. Erstaunlich fein und facettenreich.

Nein, dieser Prosecco ist nicht noch ein Allerweltsaperitif. Die feinen Aromenabstimmungen lassen viel Platz für die Kombination mit Speisen. Prosciuttovarianten, Sommersalate und selbst leichte Fischgerichte haben uns nachhaltig überzeugt.

Das Weingut Iris ist bekannt für feinste Prosecco- Kreationen allererster Güte. Es fällt auf, dass sich Loris Casonato nicht an den allseits geforderten Massengeschmack hält, sondern sehr weitsichtig und bewusst die Weinbautraditionen der Gegend mit modernsten oenologischen Erkenntnissen verbindet.

Das Ergebnis sind Weine, die qualitativ in jeder Hinsicht überzeugen. Das unangefochtene Meisterstück des Hauses ist der Raboso La Dogaressa, bei dem 80% der Trauben für 60 Tage angetrocknet werden, um einen unerhört konzentrierten Wein zu ermöglichen. weitere auf Anfrage!

Wein

Grauburgunder „Pro Palatum“ (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: 11,90 €

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

Wein mit gelbem Punkt

Trebbiano d'Abruzzo Vicenne (Weißwein)

2011 Trebbiano d'Abruzzo trocken Vicenne Italo Pietrantonj

Der perfekte Sommerwein. Die Primäraromen dieses Trebbiano sind durch Kaltmaischegärung auf den Punkt herausgearbeitet. Das gibt viel Platz für Citrusnoten und Blütenblätter. Diese sind nicht dominant, aber ständig präsent.

Die Aromen dieses Weines sind sommerlich, fein und grazil, ohne zu dominieren. Sehr leichte und feine Fischgerichte an sommerlichen Salaten, bestenfalls mit Einflüssen der italienischen Küche, machen diesen Wein zu einem Erlebnis.

Die Familie Pietrantonj betreibt das älteste produzierende Weingut der Abruzzen. Wohl durch diesen Umstand sind die dazugehörigen Weingärten mit die besten Parzellen, die man hier finden kann. Viel Aufwand betreibt man hier mit der Pflege und Ertragsreduzierung für überdurchschnittliche Qualitäten. International ist man sich einig, dass Pietrantonj beweist, wozu Weine aus Mittelitalien fähig sind.

Preis pro Flasche 0,75l: 13,50 €

Wein mit weißem Punkt

GRAUBURGUNDER - Markus Schneider, 2015 - 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: 13,50 €

Wein mit rotem Punkt

Dornfelder / Merlot „Pro Palatum“ (Rotwein)

Mittelschwerer und sehr fruchtbetonter Wein, der eine gute Kombination zu Pasteten und Vorspeisen, Quiches, Schinken, gegrilltem Fleisch und diversesten Käsesorten darstellt.

Durch die dichtere Struktur als die eines reinsortigen Dornfelders ideal zu mittelschweren Wildgerichten, bestenfalls mit fruchtigen Komponenten wie Preiselbeeren oder Birne.

Preis pro Flasche 0,75 l: 11,90 €

Anbaugebiet:	Pfalz
Lage/Name:	Dornfelder Merlot
Herkunft:	Weingut Heinz Pfaffmann
Ausbauart:	feinherb
Rebsorte:	Dornfelder Merlot
Flaschengröße:	0,75l

Wein mit grünem Punkt

URSPRUNG - Markus Schneider, 2014 - 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“ wachden 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: 13,50 €

Wein mit schwarzem Punkt

Rebel.lia tinto (Rotwein)

Die modernere und etwas fruchtigere Variante. Ähnliche Gerichtsauswahl wie beim Montepulciano d'Abruzzo Vicenne beschrieben. Speziell zu Wildgerichten und passenden mediterranen Gerichten.

Hochmodern in der Vinifizierung (Weinbereitung) und in der Ausstattung. Beide Weingüter sind von jungen Teams geführt und die Weine bei Spaniens „Jugend“ sehr gefragt.

Preis pro Flasche 0,75l: 13,50 €

Anbaugebiet:	Utiel-Requena
Lage/Name:	Rebel.lia tinto
Herkunft:	Andrés Valiente, El Derramador
Ausbauart:	feinherb
Rebsorte:	Tempranillo, Garnacha, Tintorera, Bobal
Flaschengröße:	0,75l

Schmitz-Catering GmbH
Richard-Zanders-Str. 93
51469 Bergisch Gladbach
Tel. 02202 - 4 23 53
Fax 02202 - 92 89 22

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 1 - gültig bis zum Erscheinen neuer Auflage.