

Schröder's

Catering

*Wir
machen Ihr Fest
zu einem ganz
besonderen
Erlebnis*



Herzlich Willkommen

bei

Schröder's
Catering



Wir möchten Sie begeistern!

Von hochwertigen Buffets und individuellen Menüs über anspruchsvolle Feste, leckerem Office-Lunch und auffälligen Fingerfood für Ihren Empfang -

Schröder's Catering bietet Ihnen die perfekte Kombination aus erstklassiger Qualität und überzeugendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

*Qualität steht dabei
in jeder Hinsicht im Vordergrund.*

Vom privaten, kleinen Kreis bis zum großen Event machen wir jede Veranstaltung zu einem einmaligen Erlebnis.

Wir arbeiten nicht nach einer festen Speisenmappe, sondern stellen persönlich für Sie die richtige Komposition zusammen.

Einen kleinen Vorgeschmack auf unsere kulinarische Auswahl erhalten Sie auf den folgenden Seiten.

Gerne erstellen wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot.

Bei Fragen oder Wünschen stehen wir gerne zu Ihrer Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie

Ihre *Christine Schröder*

und das Schröder-Team



Alles für Ihren Empfang

Canapés mit verschiedenen Belägen

Räucherlachs Schinkenröllchen
Stremellachs Schinken
Schweinefilet Salami
Käse

Fingerfood

– im Gläschen serviert –

Verschiedene Hackbällchen mit Dip
Gegrillter Lachs auf Kresseschaum
Garnelen in Knoblauchöl
Krabben im Cocktaildressing
Gemüsepastete an Petersiliensoße
Tomate-Mozzarella
Eingelegter Feta mit Oliven
Antipasti
Pflaumen im Speckmantel
Blätterteiggebäck
Fetataschen
Geflügelcocktail
Rindfleischsalat
Hirschrücken auf Pflaumen-Preiselbeer-Chutney
Rosa Roastbeef an Senf-Remoulade
Spinatroulade mit Lachsfüllung
Satespieße
Vegetarische Frühlingsröllchen mit Asiadip

*Raffinierte Canapés, reizvolle Snacks
oder überraschende Häppchen-Kreationen
- dem guten Geschmack
sind keine Grenzen gesetzt.*



Unsere Klassiker

Stellen Sie sich Ihr Buffet nach Ihren Wünschen zusammen
– wir erstellen gerne ein individuelles Angebot

SUPPEN

Klare Rindfleischsuppe
mit verschiedenen Einlagen

Moselländische Kartoffelsuppe
mit Kräutercroutons und Schnittlauch

Paprika-Sauerkraut-Suppe

Knoblauchcremesuppe
mit Kräutercroutons

Gulaschsuppe

Bratknödelsuppe mit Backerbsen
oder Suppe mit Leberknödeln

Kräutercremesuppe mit Croutons
und frischem Schnittlauch

Chinesische Hühnerbrühe mit Gemüse
und Pilzen

Tomatencremesuppe mit Croutons

Rieslingcremesuppe mit
Kräutercroutons und frischem
Schnittlauch

Bärlauchcremesuppe mit
Vollkornbrotherzen

KALTE VORSPEISEN

Gemischte Fischplatte

Gegrillter Lachs auf Salat mit Kresse
und Limonen garniert

Meeresfrüchtesalat mit Muscheln

Krabben im Cocktaildressing

Garnelen in Knoblauchöl

Mediterran gebeizter Lachs

Saiblingterrinen auf Kresseschaum

Salatvariationen vom Spargel

Thunfischcarpaccio

Schinkenröllchen

Gefüllte Eier

Mailänder Salami an Mascarponefeigen

Tomate-Mozzarella an feinem
Basilikumdressing

Vitello Tonnato

Antipastiplatte – eingelegtes Gemüse

Marinierte Putenbrust mit Kiwi und
Orangenscheiben

Mariniertes Rindfleisch
an frischem Meerrettich

Kartoffel-Lauch-Pastete mit
Räucherlachs- oder mit Schinkenstreifen

Gemüsepastete mit Petersiliensoße

Gefüllte Weinblätter

Gemüsecarpaccio an Kräutervinagrette
mit gerösteten Kürbiskernen

Marinierter Schafskäse mit Oliven
und Knoblauch

Hackbällchen in feuriger Tomatensoße

Weißes Tomatenmousse auf
Rucolasalat mit Mozzarellakugeln

Bündnerfleisch auf Apfelparpaccio mit
einem Himbeerdressing

Luftgetrockneter Schinken
an Orangensalat

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Senf-Remoulade

Tafelspitzsülze

FLEISCH VOM SCHWEIN

Schinkenkrustenbraten

Spießbraten vom Schweinekamm
und von der Lende

Rahmbraten vom Schwein

Schweinefilet im Rauchfleischmantel
mit frischen Champignons

Schweinefilet im Brät mit frischen
Pilzen



Schweinefilet gefüllt mit Gorgonzolakäse
in einer feinen Käsesoße

Schweinefilet gefüllt mit Bärlauchpesto

Winzerpfanne vom Schweinefilet

Schweinefiletspieße

Ungarisches Gulasch

Holzfallerschnitzel in Waldpilzsoße

Schnitzel mit verschiedenen Soßen

Grillhaxen

Grillschinken

Fleischkäse gebacken

Schweinebauch mit Semmelfüllung

FLEISCH VOM RIND

Tafelspitz mit Remouladensoße oder
Meerrettichsoße

Gepökelte Rinderzunge
in Meerrettichsoße

Zwiebelrostbraten vom Rind

Burgunderbraten

Rinderspießbraten

Rosa gebratenes Roastbeef oder
Rinderfilet in einer Kräutersoße

Rindfleisch Mailänder Art
in Gemüsesoße mit Gremolata

Rinderrouladen mit
Brät-Pfifferling-Füllung

FLEISCH VOM KALB

Kalbsrücken mit Pfifferlingen

Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahm

Kalbstafelspitz in Kräutersoße

Kalbsbraten an Rahmsoße

GEFLÜGEL

Hähnchenbrust in Lauchsahne

Hähnchenbrust in Curryobst

Hähnchenbrust auf Blattspinat
in Walnusssoße

Hähnchenbrust in Paprikarahm

Putenbrust mit Broccolifüllung
in Currysoße

Paella mit Hühnchen

Hähnchenbrustfilet in mediterranem
Grillgemüse

Hähnchenbrust
auf Apfel-Sellerie-Gemüse



LAMMGERICHTE

Gefüllte Lammkeule mit Senfkruste
in Kräutersoße

Lammkotelett vom Grill

FISCHGERICHTE

Lachsfilet auf Blattspinat

Duett von Zander und Lachs
im Blätterteig

Lachsfilet auf Gemüse
in Zitronenbuttersoße

Viktoriabarsch im Auberginenkleid
an Tomatensoße

Pfefferfisch auf Lauchgemüse

Paella mit Meeresfrüchten

Lachssteaks mit Aioli

Saiblingfilets im Weinteig gebacken

NUDELGERICHTE

Lasagne Bolognese

Tortellini in Gorgonzolasoße
mit Schinkenstreifen

Fischlasagne

Gemüselasagne

AUFLÄUFE - PFANNENGERICHTE

Kartoffel-Lachs-Lasagne

Berliner Bulettenauflauf

Gefüllte Kartoffeln mit Hack -
Schinken-Käse - oder vegetarisch

Döppe-Lappes mit Speck

Spanische Gemüsepfanne

Auberginenaufbau

BEILAGEN – KARTOFFELN

Kartoffelpüree

Butterkartoffeln

Sahnekartoffeln

Kartoffelgratin

Grillkartoffel mit Kräuterquark

Bratkartoffeln

Kartoffelklöße

Schupfnudeln

Kanarische Kartoffeln
mit Chiliöl

Korianderkartoffeln

Grillkartoffeln

WEITERE BEILAGEN

Spätzle

Reis

Bandnudeln

Tomatenreis

Semmelknödel

Paprikareis

Gemüsereis

GEMÜSE

Blumenkohl

Broccoli

Erbsen

Möhren

Speckböhnchen

Rosenkohl

Dicke Bohnen

Sauerkraut

Letscho Paprika-Tomatengemüse

Mediterrane Gemüsepfanne

Pilzpfanne

Bayrisch-Kraut

Frischer Spargel

Tomaten gegrillt

Frische Bundmöhren in Honigbutter
karamellisiert

Gefüllte Tomaten

Gemüsezwiebeln mit Rotkohlfüllung

SALATE

Kartoffelsalat

Nudelsalat

Reissalat

Möhrensalat

Paprikasalat

Grüner Salat

Rettichsalat

Krautsalat

Gemischter grüner Salat

Brotsalat mit Tomaten

Grüner italienischer Salat

Bohnensalat

Gurkensalat

Endiviensalat

Feldsalat mit Sonnenblumenkernen
und Speck

Griechischer Bauernsalat

Apfel-Römer-Salat

Ruccolasalat mit gerösteten
Pinienkernen und Parmesankäse

Löwenzahnsalat
mit gebratenem Ziegenkäse

Salat von frischem Spargel

Salat von Sellerie und Ananas

DESSERT

Obstsalat

Mokkacreme

Mousse au Chocolat

Mandarinencreme

Panna Cotta

Zuccotto

Tiramisu

Apfelstrudel

Quarkstrudel

Himbeermousse

Rote Grütze mit Vanillesoße

Traubenkrokantcreme

Schwarzwälder Kirschcreme

Scheiterhaufen

Nusscreme mit eingelegten Pflaumen

Vanillecreme oder Bayrische Crème

Zwetschgendatschi

Früchteplatte mit Früchten der Saison

Weincreme

Käseplatte mit Obstgarnitur



Kulinarische Besonderheiten



Italienisches Buffet

Tomatencremesuppe oder Kräutercremesuppe
mit Croutons
Gegrillter Lachs auf Marktsalat mit Kresse und Limetten
mit mediterranen Kräutern gebeizter Lachs
Garnelen in Knoblauchöl
Antipastiplatte - eingelegtes Gemüse
Parmaschinken mit Honigmelonenkugeln
Mailänder Salami an Mascarpone-Feigen
Tomate-Mozzarella an feinem Basilikumdressing
Vitello Tonnato
Carpaccio vom Rinderfilet
Grüner Salat
Brotkorb

*

Lasagne Bolognese
Schweinefilet mit Gorgonzolakäse gefüllt
in einer feinen Käsesoße
Gefüllte Lammkeule mit Senfkruste in Kräutersoße
Rosmarinkartoffeln
Bandnudeln
Italienische Gemüsepfanne

*

Tiramisu
Panna Cotta
Zuccotto
Salat von frischem Obst



Asiatisches Buffet

Chinesische Hühnerbrühe mit Gemüse und Pilzen
Thunfischcarpaccio auf Zitronengras
an einem Balsamico-Sesamöl
Arrangement von Sommersalaten
und asiatischen Köstlichkeiten
(Frühlingsröllchen – Krabbencocktail – Satespieß)

*

Scharfes Rinderfilet
Gefülltes Zucchini Gemüse mit Basilikum-Kokossoße
Duftreis

*

Gebratene Bananen mit Vanilleeis



Spanisches Buffet

Garnelen und Krabben in Knoblauchöl
Eingelegtes Gemüse
Paprika – Champignons – Zucchini – Artischocken –
weiße Bohnen
Eingelegte Oliven
Serrano Schinken mit Melonen, Feigen und Orangen
Datteln und Pflaumen im Speckmantel
Hackbällchen in feuriger Tomatensoße

*

Paella mit Meeresfrüchten
Paella mit Hühnchen
Spanischer Braten vom Schwein
Chilikartoffeln
Spanische Gemüsepfanne

*

Früchteplatte mit Früchten der Saison



Griechisches Buffet

Gefüllte Weinblätter
Gegrillter Lachs auf Marktsalat
Marinierter Schafskäse mit Oliven
Griechischer Bauernsalat
Bohnensalat
Grüner Salat
Brotkorb

*

Schweinefleischspieße
Hackfleischfladen
Pfannengyros
Lammkeule in Kräutersoße
Tzatziki
Auberginenauflauf
Grillkartoffeln
Paprikareis
Gegrillte Tomaten

*

Früchteplatten



Bayrisches Buffet

Bratknödelsuppe mit Backerbsen

*

Geräucherte Renkenfilets an Sahnemeerrettich
Tafelspitzsülze an Kräutervinaigrette
Lachsforellenterrine auf Kresseschaum
Rosa gebratenes Roastbeef mit Senf-Remoulade
Obatzter - Butterschmalz
Feldsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen
und Speck
Rettichsalat
Grüner Salat
Frisches Bauernbrot
Laugengebäck

*

Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße
Kalbsgeschnetzeltes
Schweinebrust mit Laugenbrezenfüllung
Schwammerlpfanne
Semmelknödel
Brühkartoffeln
Bayrisch-Kraut
Buttergemüse
Speckböhnchen

*

Bayrische Creme
Zwetschgendatschi
Scheiterhaufen mit Vanillesoße
Nusscreme
Eingelegte Pflaumen
Zünftige Käseplatte - Broträder



Kartoffelessen

Kartoffelcremesuppe mit Kräuterkroutons
und frischem Schnittlauch
Kartoffel-Lauch-Pastete mit Schinkenstreifen
Feldsalat mit einem Kartoffeldressing
Eifeler Kartoffelbrot mit Butterschmalz

*

Kartoffel-Lasagne mit frischem Lachsfilet
und Blattspinat
Zwiebelrostbraten von der Rinderhüfte
Kartoffelklöße
Gefüllte Kartoffeln mit Hackfleisch
Schupfnudeln mit Pilzragout
Döppe-Lappes
Grüner Salat

*

Kartoffeltorte

Deftig und rustikal



Moselfränkisches Buffet

Rieslingcremesuppe mit Kräuterkroutons
und frischem Schnittlauch
Kartoffel-Lauch-Pastete mit Räucherlachsstreifen

Brotkorb

*

Winzerpfanne vom Schweinefilet
Hähnchenbrust in Lauchsahne
Butterkartoffeln
Reis
Spätzle
Grüner Salat
Apfel-Römer-Salat

*

Salat von frischem Obst
Roséweinschaum
Weincreme



Vegetarisches Buffet

Bärlauchcremesuppe mit Vollkornbrotherzen
Antipastiplatte – eingelegtes Gemüse
gefüllte Champignons - Bohnen - Knoblauch - Oliven -
Schalotten
gefüllte Tomaten
Tomate Mozzarella an feinem Basilikumdressing
Marinierter Fetakäse mit Oliven und Knoblauch
Ruccolasalat mit gerösteten Pinienkernen und
Parmesankäse
Brotsalat mit Tomaten und Frühlingszwiebeln
Löwenzahnsalat mit gebratenem Ziegenkäse
Gemüse carpaccio an Kräutervinaigrette mit gerösteten
Kürbiskernen
Salat von frischem Spargel

*

Kichererbsenbraten mit Sherrysauce
Pilzauflauf mit Nusskruste
Gefüllte Kartoffeln mit Blattspinat – Paprika –
Gorgonzolafüllung
Bunte Gemüsepilzpfanne mit Fetakäse
und Fladenbrot

*

Schokoladenbrunnen mit Obstspießen
Käseplatte mit Obstgarnitur

Saisonale Küche

Ein Buffet hat den großen Vorteil, fast allen Geschmacksrichtungen gerecht zu werden.

Jeder kann sich aussuchen was er mag und wie viel er mag. Sie können Vegetarier, Kinder und Gourmets gleichzeitig verwöhnen.

Zu später Stunde, oftmals vor Mitternacht wird noch eine Kleinigkeit zu essen angeboten.

Ein kleines Buffet mit Suppe oder kalten Platten wird arrangiert.



Frühlingsbuffet

Bärlauchcremesuppe

*

Gebeizte Lachsforelle
Saiblingterrine auf Kresseschaum
Orientalischer Pfefferlachs
Hähnchenbrust mit Broccolifarce auf Frühlingsalat
Vitello Tonnato
Gemüsepastete mit Zuckerschoten, Möhren und Frühlingszwiebeln
Salat von frischem Spargel an luftgetrocknetem Schinken mit Erdbeeren
Frühlingsröllchen mit Rucola
Brotkorb

*

Putenmedaillons im Speckmantel auf geschmortem Frühlingsgemüse
Butterreis
Involtinis vom Kalb
Bandnudeln

*

Erdbeerkrokantcreme
Mousse au Chocolat



Sommerliches Buffet vom Grill

Antipastiplatte - eingelegtes Gemüse
Tomate-Mozzarella an Basilikumdressing
Brotsalat mit Tomaten
Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan
Löwenzahnsalat mit gebratenem Ziegenkäse
Grüne Salate der Saison
Brot- und Brötchenauswahl

*

Schweinesteaks
Rinderhüftsteaks oder Rumpsteaks
Garnelen in Knoblauchöl
Lachssteaks
Hühnerbeinchen
Gemüseris
Frische Bratkartoffeln
Grillkartoffeln
Mediterrane Gemüsepfanne mit Petersilienpesto
Gebackener Fetakäse mit Knoblauch und Zwiebeln
Champignonpfanne
Verschiedene Dips
Buttervariationen



Herbstbuffet

Steinpilzcremesuppe

*

Schinken vom Rotwild auf Apfelp Carpaccio
Hirschrücken an Preiselbeerpflaumen
Mariniertes Rindfleisch an Rote-Beete
Rotkohlsalat mit getrockneten Aprikosen
Ziegenkäse in Kräuteröl mit Pfeffer und Zitrone
Gefüllte Käsecremebirnen
Feldsalat mit Speck und Maronen
Hubertusschmalz - Bauernbrot

*

Wildschweingulasch
Hirschsauerbraten
Kartoffelklöße
Spätzle
Rotkohl
Preiselbeerbirnen

*

Rotweincreme
Nusscreme
Rote Grütze von Waldfrüchten mit Vanillesoße



Weihnachtsbuffet

Luftgetrockneter Schinken an Orangensalat
Feldsalat mit Grapefruit und gerösteten Walnüssen
Gemischte Fischplatte
Forellenfilets
Lachsforellenfilets
Lachsforellenfilets mit Gewürz
Räucherlachs
Graved Lachs
Sahnemeerrettich
Senf-Honig-Soße
Rosa gebratene Entenbrust an Mangochutney
Kohlrabicarpaccio mit gerösteten Kürbiskernen
Brotkorb

*

Schweinefilet im Pfifferlingbrätmantel
Rinderhüfte in Backpflaumen-Rotweinsauce
Butterkartoffeln
Bandnudeln
Rosenkohlgemüse
Möhrengemüse

*

Spekulatiuscreme
Zimtkrokantcreme
Mandarinencreme

Alle Beilagen können beliebig
zusammen gestellt werden.
Gerne können Sie bei der Besprechung
eigene Vorschläge einbringen,
denn alles kann so verändert werden,
dass wir Ihren Wünschen
voll und ganz gerecht werden.



Sie wollen heiraten ...

Die Qual der Wahl -
Vielfältiges Hochzeitsbuffet
oder elegantes Hochzeitsmenü?

Eine schöne Alternative, für Paare,
die beiden Varianten
etwas abgewinnen können,
ist eine Mischform
aus Buffet und Menü.

Gerne stellen wir Ihnen
nach Ihren Wünschen
ein Menü zusammen.

Damit Sie sich
unser Angebot besser
vorstellen können,
haben wir für Sie
einige Menü- bzw.
Buffetvorschläge
ausgewählt.

Hochzeitsmenue

Klare Rinderbrühe mit feiner Einlage

↳

Saiblingterrinen auf Kresseschaum

Gebeizte Lachsforelle

Stremellachs

Gemüsepastete mit Petersiliensauce

Rosa gebratenes Roastbeef an Senfremoulade

Salatvariationen vom Spargel

Weißes Tomatenmousse auf Ruccolasalat
mit Mozzarellakugeln

Feigencocktail mit Bündnerfleisch

In Schnittlauch panierte Hähnchenbrust
auf Frühlingssalat

↳

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Pfifferlingen

Frisches Lachsfilet auf Blattspinat im Blätterteigmantel
Möhrentimbal - Senfsoße

Schweinefilet mit Bärlauchpesto gefüllt

Gratinierte Kartoffeln
Bandnudeln

Frische Bundmöhren in Honigbutter karamellisiert
Frischer Spargel an Hollandaise
Speckböhnchen in Creme-fraiche-Knoblauch-Sauce

Erdbeerherzkuchen

Salat von frischem Obst
Vanillesoße

Mousse au Chocolat
Himbeermousse



Hochzeitsmenue

-KLASSISCH-

Klare Rinderconsommé mit Julienne Gemüse

∞

Mariniertes Rindfleisch auf Rote-Beete Carpaccio
an frischen Salaten

∞

Variationen von der Thiergartenforelle
an Sahnemeerrettich

∞

Schweinefilet im Rauchfleischmantel mit Edelpilzen
an Rahmsoße

∞

Broccoli mit gerösteten Mandelblättchen
Zuckerschoten und Bundmöhren

Gratinierte Kartoffeln

∞

Komposition aus frischem Obst und lockerer Creme



Hochzeitsmenue

-MEDITERRAN-

Tomatenconsommé mit feinen Käseklößchen

∞

Antipastiplatte
Pflaumen im Speckmantel
Luftgetrockneter Schinken mit Melone-Tomate
Tomate-Mozzarella auf weißem Tomatenmousse

∞

Köstlichkeiten aus dem Mittelmeer
- marinierte Sardinen - gebeizte Lachsforelle
Garnelen in Knoblauchöl - Thunfischcarpaccio -

∞

Rosa gebratener Lammrücken
mit einer Soße von mediterranen Kräutern

Gegrillte Tomaten-Speckbohnen
Rosmarinkartoffeln

∞

Panna Cotta mit Erdbeeren
Zuccotto - Tiramisu



So unvergesslich
wie das Brautkleid –
das Hochzeitsessen.

Eine Hochzeit
ist die beste Gelegenheit,
seine Gäste
so richtig zu verwöhnen.

*Für Ihren
gemeinsamen Lebensweg
- alles Gute!*

Schröder's

Catering



Christine Schröder
Partyservice

Klüsserather Straße 9
54523 Hetzerath
Telefon 0 65 08 / 1053
Telefax 0 65 08 / 91 88 23

partyservice@schroeders-party-service.de
www.schroeder-genuss.de