

HERZLICH WILLKOMMEN BEI SCHWEIßGUTH CATERING!

Ob private Feier oder geschäftliche Veranstaltung, ob kleine Party oder großes Event - bei uns bekommen Sie erlesene Speisen, persönliche Beratung und Planung aus einer Hand. Wir freuen uns darauf, Ihnen mit den folgenden Ideen einen kleinen Vorgeschmack liefern zu können, wie wir Sie und Ihre Gäste mit Qualität, Frische und Leidenschaft verwöhnen.

Ihr Marco Schweißguth und Team

WARME BUFFETS

ANGEBOT 1

WARMES BUFFET

Schweinefiletgeschnetzeltes in herzhafter Pfeffer-Sahne-Sauce ^{a,g,i}
Überbackene Blumenkohlröschen ^{c,g}
Salzkartoffeln
Spätzle ^c

DESSERT

Himbeertraum ^g

ab 10 Personen, p. P. 11,90 €

MEDITERRANES BUFFET

WARMES BUFFET

Schweinefilet tranchiert mit Senf-Brotkruste ^a
auf Speckbohnen mit Grilltomaten ^g
Kaiser-Spätzle ^c
geschmorter Rinderhüftbraten in Barolosauce ^{a,i}
Kartoffeln mit Frischkäse ^g auf Bacon umwickelt
Mediterranes Pfannengemüse mit Paprika, Zucchini und Aubergine
Grüne Tagliatelle mit Paprika und Cherry-Tomaten
Tomaten-Mozzarella-Sauce ^a

ab 15 Personen, p. P. 17,90 €

SCHWEIN TRIFFT HUHN

KALTES BUFFET

Frische Salatplatte mit Balsamico + Joghurt ^g - Dressing

WARMES BUFFET

Mageres Schweinelachssteak an Zwiebel-Pfeffer-Sauce ^{a,g,i}
Putenbrust an Pfirsich-Currysauce ^{a,g}
Kartoffelgratin ^g
Basmatireis

ab 10 Personen, p. P. 12,90 €

DER KLASSIKER 1

WARMES BUFFET

Krustenbraten mit knuspriger Schwarte
Sauerkraut
Bratkartoffeln
Hausgemachte Rinderrouladen in typischer Sauce a,i
Rotkohl
Kartoffelklöße

DESSERT

Rote Grütze dazu Vanillesauce g

ab 10 Personen, p. P. 14,90 €

FILETZEIT

WARMES BUFFET

Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Schinken und Basilikum auf frischem
Gemüsebett aus
Porree, Möhren und Knollensellerie an Rieslingsauce a,g
Wildreis
Schweinefiletmedaillons an typischer Pfefferrahmsauce a,g,i
Kartoffelgratin g
Überbackene Blumenkohlröschen c,g

ab 10 Personen , p. P. 15,90 €

KALT/WARME BUFFETS

DER MEDITERRANE ABEND

KALTES BUFFET

Marinierte Paprikaschoten
Eingelegte Champignons mit Rosmarin
Triologie vom Lachs: Graved-, Räucher-, Stremellachs
Grissini-Stangen a mit Mailänder Salami
Tranchiertes Schweinefilet an Orangenvinaigrette
Schafskäse g mit Kräutern
Oliven- a,k und Ciabatta Baguette a,k dazu Aioli c und Butter g

WARMES BUFFET

Saltimbocca mit Basilikum und Schinken vom Hähnchenfilet an Tomaten-
Mozzarella-Sauce a
Grüne Tagliatelle c
Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Weißweinsauce a,g
Rosmarinkartoffeln
Gemüseauflauf mit Zucchini, Aubergine und Paprika

DESSERT

Hauseigenes Tiramisu g
Rotwein-Creme

ab 10 Personen, p. P. 21,90 €

SCHWEIßGUTH 04

KALTES BUFFET

Frische Salatplatte mit Tomaten, Möhren, Gurke, Paprika,
Eisbergsalat mit Balsamico- und Joghurt _g- Dressing
Baguette _{a,k} und Party-Brötchensortiment _{a,k} mit hausgemachter
Kräuterbutter _g

WARMES BUFFET

Putenbrustfilet in Pfirsich-Currysauce _{a,c}
Zigeunerbraten in Teufelssauce _a
Hacksteaks mit Röstzwiebeln
Zarte Schweinerückenschnitzel _a dazu Champignoncreme _{a,c}
Speckbratkartoffeln
Rösti-Ecken

ab 10 Personen, p. P. 15,90 €

DAS SAGEN UNSERE KUNDEN

„Wir haben den Service der Firma Schweißguth schon sehr häufig in Anspruch genommen und sind jedes mal mehr als zufrieden. Egal ob Sommerfest, Kundenabend oder private Feier. Das Team ist unheimlich freundlich und das Essen ist hervorragend. Vielen Dank dafür!“

SCHASCHLIK IM STRUKTURWANDEL

KALTES BUFFET

Mini-Schnitzel von der Pute
Party-Bierknacker aus dem Rauch
Mini-Cordon-Bleu vom Schwein
Tessiner Kartoffelsalat
Baguette und Partybrötchensortiment dazu Schmalz

WARMES BUFFET

Hauseigener Schaschliktopf mit Zwiebeln und Paprika
Chefkoch´s Currywurst
Kroketten

Ab 10 Personen 12,90 €

DAS SAGEN UNSERE KUNDEN

*„Ich habe am 3.12.16 zum Anlass meines Geburtstages das erste Mal ein Catering-Service bestellt. Ich muss sagen, dass ich mit Schweißguth-Catering rundum zufrieden war. Alles passte. Sehr freundliche und kompetente Beratung vor dem Bestellen. Inklusive guter Ideen. Die Lieferung war auf die Minute pünktlich. Das Essen für 40 Personen war köstlich, qualitativ hochwertig und hat sich bis in die frühen Morgenstunden gut gehalten. Es war sogar so viel noch übrig geblieben, dass meine Gäste etliches mit nach Hause genommen haben. Wir waren alle begeistert.“
Vielen herzlichen Dank an das ganze Team!*

KLASSISCH DARF'S SEIN

KALTES BUFFET

Hähnchenbrustfilet mit Früchten garniert
Melonenschiffchen mit Schwarzwälder-Schinken
Schweinefiletmedaillons mit Preiselbeeren
verschiedene Käsesorten g mit Früchten garniert
Baguette a,k und Party-Brötchensortiment a,k
dazu Butter g und Kräuterbutter g

WARMES BUFFET

zarter Sauerbraten in typischer Sauce a,i
Apfelrotkohl
Kartoffelklöße
Hausgemachtes Schweine-Cordon-Bleu a,c an Pfefferrahmsauce a,g,i
Überbackene Blumenkohlröschen c,g
Country-Potatoes

DESSERT

Herrencreme mit Amaretto g
Bayerische Creme g mit Kirschen

ab 10 Personen, p. P. 19,90 €

DIE PASSENDE LOCATION

Unser Catering-Team hilft ihnen auch bei der Suche nach einer passenden Location für ihre Feier oder Event.

BIER & CURRYWURST

KALTES BUFFET

Hauseigene Partyfrikadelle a,c,j nach Papa´s Rezept
Mini-Cordon-Bleu a,c vom Schwein
Herzhafte Chicken-Haxen
Mini-Schnitzel a,c
Senf, Barbecue-Dip
Käsesortiment g
Frische Salatplatte mit Tomaten,
Möhren, Gurke, Paprika, Eisbergsalat mit Balsamico + Joghurt g -
Dressing
Baguette a,k und Party-Brötchensortiment a,k
mit Kartoffel-Knoblauch-Dip a,g

WARMES BUFFET

Zarte Schweinerückenschnitzel a,c dazu Jägersauce a,g,i
Chefkoch´s Currywurst a,g,i
Bratkartoffeln
Kroketten a,g

ab 10 Personen, p. P. 16,90 €

DAS SAGEN UNSERE KUNDEN

*„Ein super geniales Essen was wir bekommen haben.. Gäste
waren alle begeistert. Service war ebenfalls hervorragend. Top!
Und danke noch mal für diese herausragende Leistung!“*

DAS SPIESBRATENBUFFET

KALTES BUFFET

Mett-Igel mit roten Zwiebeln
Rustikale Schinkenspezialitäten
Matjesfilet auf rotem Zwiebelbett
Mini-Bierknacker
Kräuterhacksteaks c mit Knoblauch

und Kräutern der Provence an Waldorfsalat g,i
Baguette a,k und Party-Brötchensortiment a,k mit Butter und Schmalz

WARMES BUFFET

Gefüllter Schweinenacken mit frischen Champignons und
Röstzwiebeln dazu eine klassische Bratensauce a,g,i
Schweinelachs gefüllt mit Mett+Paprika dazu eine herzhafte Zigeunersauce
a,i
Hauseigene Bratkartoffeln
Rösti-Ecken
Speckbohnen
Überbackene Blumenkohlröschen c,g

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce g
Himbeertraum g

ab 10 Personen, p. P. 19,90 €

UNSER RENNER

KALTES BUFFET

Hausgemachte Party-Frikadellen a,c,j nach Papas Rezept
Chicken-Haxen
Party-Bierknacker
Partyschweineschnitzel a,c
Knusprige Putenschnitzel a,c
Mini-Cordon-Bleu a,c vom Schwein
Ketchup, Senf
Käseplatte g, fruchtig garniert
Baguette a,k und Party-Brötchensortiment a,k mit Aioli c,g und Kräuterbutter g

WARMES BUFFET

Magere Schweinelachssteaks in Zwiebel-Pfeffer-Sauce a,g,i
Hähnchenbrustfilet in Pfirsich-Curry-Sauce a,g
Butterreis
Kartoffelgratin g
Spargelstangen, Mandel-Brokkoli, Speckbohnen,
Erbsen, Möhren und Blumenkohl dazu Sauce Hollandaise c,g

DESSERT

Vanille-Mousse g
Quark-Beeren-Dessert g

ab 15 Personen, p. P. 19,90 €

HERZHAFTER GENUSS

KALTES BUFFET

Tomatenkörbchen mit Fleischsalat c
Gefüllte Champignonköpfe mit Speck und Zwiebeln c
Hauseigene Partyfrikadellen a,c,j nach Papas Rezept
Putenschnitzel in Knusperpanade a
Pellkartoffelsalat mit Fleischwurst c
Nudelsalat c
Kleines Brotsortiment a,k mit Butter g

WARMES BUFFET

Krustenbraten mit knuspriger Schwarte dazu Biersauce a,g,i
Kleine Rinderrouladen nach Hausfrauenart a
Kartoffelpüree
Gedämpfte Salzkartoffeln
Sauerkraut mit Ananas
Rosenkohl in Butter g geschwenkt

DESSERT

Vanille-Mousse g
Rotwein-Crème g

ab 10 Personen, p. P. 19,90 €

OMAS KLASSIKER

VORSUPPE

Rindfleischsuppe mit Einlage i

HAUPTSPEISE

Rinderbraten in Rotweinsauce a,i
Schweinelachsbraten in Waldpilzsauce a,g,i

Kartoffelklöße
gedämpfte Salzkartoffeln
Apfelrotkohl
Bohnen im Speckmantel

DESSERT

Mousse au Chocolate g
Rote Grütze mit Vanillesauce g

ab 10 Personen, p. P. 17,90 €

WUSSTEN SIE SCHON?

Für besondere Anlässe wie Kommunion oder Konfirmation bieten wir neben dem klassischen Catering auch unseren professionellen Rundum-Service an.

KLASSISCHES BUFFET

KALTES BUFFET

Hauseigene Partyfrikadellen a,c,j nach Papas Rezept
Party-Mettenden aus dem Rauch
Zarte Schweinerückenschnitzel a,c
Kochschinkenröllchen mit Spargel + Fleischsalat c,g
Melonen-Schiffchen mit Räucherlachs
Schwarzwälder Schinken
Senf, Barbecue-Dip
Leckere Käseplatte g
Farmer Salat c,i
Riesiger Nudelsalat c
Waldorfsalat c,i
Baguette a,k und Party-Brötchensortiment a,k mit Butter g,
hauseigener Kräuterbutter g, Zwiebelschmalz mit Apfelstückchen

WARMES BUFFET

Hirschgulasch a aus dem Rücken mit Preiselbeeren veredelt
Saftiger Spießbraten vom Nacken dazu eine herzhafte
Kräuterrahmsauce a,g,i
Putenmedaillons in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce a,g
Pariser Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Kartoffelklöße
Basmati Reis
Frischer Rahmwirsing a,g
Rotkohl mit Apfelstückchen

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesauce g
Bayerische Crème g mit Kirschen
Vanille Mousse g

ab 30 Personen, p. P. 24,90 €

GENUSS VOM FILET

KALTE SPEISEN

Mediterraner Spargelsalat mit Riesengarnele
Sieben-Kräuter-Frühlingsalat mit Croutons a und Balsamico-Dressing
und Tranchen von der Entenbrust
Rosa Roastbeefröllchen mit hausgemachter Eier-Remoulade c,g
Mini-Wraps mit knackiger Salatfüllung und Salsa-Dip a,c,g
Kräuter-Hacksteak c mit Gorgonzola g
Schafskäse g mit Kräutern
Baguette a,k und Party-Brötchensortiment a,k dazu Kartoffel-Knoblauch-Dip
g und Butter g

WARME SPEISEN

Tranchiertes Schweinefilet unter einer Kräuter-Senf-Kruste a,i
auf Speckbohnen mit Grill-Tomate
Frisches Lachsfilet an Rahmwirsing a,g
Kartoffelgratin g
Feine Wild-/Basmatireismischung mit frischen Kräutern

DESSERT

Prosecco-Crème g
Mousse au Chocolat g

ab 10 Personen, p. P. 27,90 €

DARF'S NOCH EIN WENIG MEHR SEIN?

*Alle unsere Buffetvarianten können Sie problemlos nach ihren
eigenen Wünschen umgestalten oder erweitern.*

BUFFET „ROM“

KALTES BUFFET

Antipasti mit – eingelegter Paprika, Zucchini, Aubergine
Ruccolasalat mit Cherry-Tomaten und Pinienkernen an Orangen-Dressing
Parmaschinken an Cantaloupe-Melone
Mailänder-Salami um Grissini-Stange ^a
Roastbeef rosa gebraten mit Chefkoch's Kräuterremoulade ^{c,g}
Kasseler-Carpaccio an Himbeer-Dressing
Italienische Käsespezialitäten ^g
Ciabatta ^{a,k} und Walnuss Baguette ^{a,e,k}
dazu Knoblauch ^g- und Tomaten-Butter ^g

WARMES BUFFET

Mailänder Schnitzel ^{a,c}
auf Oliven-Tomaten-Bett an Rotweinsauce ^{a,i}
Saltimbocca vom Hähnchenbrustfilet mit Salbei
an Tomaten-Sauce ^a
Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung
Mediterraner Kartoffelgratin mit Zucchini + Aubergine ^g
Ratatouille Gemüse aus Paprika und Zucchini

DESSERT

Prosecco Panna Cotta ^g
Hauseigene Tiramisu ^g

ab 15 Personen, p. P. 28,90 €

SCHLECKEREIEN FÜR RUNDE GEBURTSTAGE

KALTES BUFFET

Gefüllte Champignonköpfe mit Speck + Zwiebeln _{c,g}
Puten-Mandel-Steaks _{c,e}
Grüner Spargel im Lachsmantel
„Vitello Tonnato“-Kalbfleisch in Thunfisch-Kapern-Sauce _c
Melonenschiffchen mit Lachsschinken
Medaillon vom Schweinefilet mit Nuss-Krone _e
Hauseigene Hackbällchen _c mit Schnittlauch und Pinienkernen
Matjesfilet auf rotem Zwiebelbett
Internationale Käsespezialitäten _g vom Brett
Tomaten-Salat mit Basilikum und Croutons _a
Paprika-Reis-Salat
Mediterranes Baguette _{a,k} und Party-Brötchen-Sortiment _{a,k} dazu
Kartoffel-Knoblauch-Dip _g, Kräuterbutter _g und Aioli _g

WARMES BUFFET

Zarter Tafelspitz an Kräuter-Meerrettich-Sauce _{a,g}
Schweinefiletmedaillons an Schalotten-Sauce _{a,i}
Mediterrane Poulardenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten
und Oliven an Tomaten-Mozzarella-Sauce _a
Bacon-Kartoffel _g (Kartoffel im Bacon-Mantel mit Frischkäse)
Mediterraner Kartoffelgratin mit Zucchini und Aubergine _g
Champignonpfanne in Zwiebel-Kräuter-Sauce _g
Apfelrotkohl
Salzkartoffeln
Mandel-Brokkoli

DESSERT

Panna-Cotta _g mit Karamelspiegel
Amaretto-Creme mit Mandelsplitter _{e,g}
Erdbeer-Joghurt-Mousse mit frischer Pfefferminze _g

ab 30 Personen , p. P. 27,90 €

DAS VEGETARISCHE BUFFET

KALTES BUFFET

Mini-Wrap mit knackiger Salat-Füllung ^{c,g}
Italienischer Nudelsalat mit Zucchini,

getrockneter Tomate und Aubergine
Marinierte Champignons mit Rosmarin

Frische eingelegte Paprika

Gouda-Käsesticks ^g mit Ananas

Baguette ^{a,k} und Party-Brötchensortiment ^{a,k}
mit Kräuterbutter ^g und Tzatziki ^g

WARMES BUFFET

Gefüllte Champignonköpfe mit Frischkäse und Blattspinat ^g

Pasta aglio olio mit Rucicola und Tomate

Vegetarische Kartoffel-Gyrospfanne mit Paprikaschoten, Knoblauch und
Gemüsezwiebeln

DESSERT

Mousse au Chocolate ^g

Obstsalat der Saison

ab 10 Personen , p. P. 23,90 €

VERMISSEN SIE ETWAS?

*Falls Sie ihre Lieblingsspeise nicht finden, rufen Sie uns doch
einfach an. Unser Catering Team geht gerne auf ihre
individuellen Wünsche ein!*

BUFFET „MALLORCA“

KALTES BUFFET

Marinierter Schafskäse _g mit frischen Kräutern
Serranoschinken an Cataloupe-Melone
Datteln im Speckmantel
Grüner Spargel im Lachsmantel
Spieß Montana mit Paprika, Hähnchenbrustfilet und Gamba´s
Blattsalat mit gebratenen Champignons und gegrilltem Speck
Salat von grünem und weißem Spargel mit Pinienkernen
und Cherry-Tomaten
Baguette _{a,k} mit Aioli _{c,g}

WARMES BUFFET

Tranchen vom Schweinefilet auf buntem Paprikagemüse
an Rosmarin-Sauce _{a,i}
Mediterraner Kartoffelpüree _g mit Basilikum und Knoblauch
Albondigas _c – spanische Hackfleischbällchen in scharfer Sauce
Frittierte Kartoffelecken
Gefülltes Schweinefilet mit Rotweinpflaumen an Rotweinjus _{a,i}
Drillinge mit Meersalz
Auflauf mediterran mit Aubergine und Zucchini an Tomatencreme

DESSERT

Vanillecreme _g mit Himbeerspiegel
Stracciatella Mousse _g

ab 15 Personen , p. P. 25,90 €