



Hochzeitsliste

2024



Liebe Kunden!

Für Ihr Hochzeitsfest finden Sie hier unser großes Angebot an Menü- und Buffetvorschlägen für den kleinen und großen Kreis, um den schönsten Tag im Leben festlich und lecker zu begehen!

Wir liefern pünktlich und zuverlässig.

Infos unter www.partyservice-schmid.de



Hochzeitsliste 2024

Buffets & kalt-warm Buffets I



Hochzeitsbuffet

ZUM EMPFANG

- Kleine Quiche Lorraine
- Pflaumen im Speckmantel
- Brotpralinen mit Lachs, Frischkäse und Salami

VORSPEISEN

- Pochierter Salm mit Limettensauce
- Hausgebeizter Edellachs mit Honig-Senfsauce
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Edelfischterrinen mit Dillsauce
- Krabbenberg mit Cocktailsauce
- Tomate mit Mozzarella und Basilikum
- Gebratenes Gemüse mariniert
- Kalbfleischröllchen mit frischen Feigen
- Milder Ardennenschinken mit Melone
- Geflügelbrüstchen „Florentine“ mit Blattspinat
- Knackiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Butter gesalzen und ungesalzen
- Große Brotauswahl mit Pumpernickel, Walnuss-Ciabatta
- Baguette, Brioche, Zwiebelbrot, Roggenmischbrot,
- Cocktailbrötchen und Partyrad

WARMER GERICHTE

- Roastbeef rosa gebraten mit Kräuterkruste und Burgunderjus
- Medaillon vom Kalb und Schwein mit frischen Pfifferlingen und Rahmsauce
- Lammfilet in Rosmarinjus
- Zander und Rotbarsch an der Haut gebraten mit Mandelbutter
- Gratinkartoffeln
- Pinienreis
- Krokette
- Hausgemachte Spätzle
- Gemüse der Saison und Bohnenbündel

DESSERT

- Käseauswahl mit Trauben
- Rote Grütze mit Vanilleeis und Vanillesauce
- Obstsalat aus frischen Früchten
- Mousse „Tag und Nacht“
- Panna cotta mit Himbeermark
- Crème Brûlée
- Tiramisu

pro Person 63,00 € (ab 30 Personen)



Partyservice Schmid, e.K. - Inhaberin: Frau Gabi Thiele - Sedanstraße 6 - 76185 Karlsruhe
Telefon: 0721 / 35 00 51 0 - Fax: 0721 / 35 00 53 0 - E-Mail: info@partyservice-schmid.de

Infos unter www.partyservice-schmid.de

S. 2



Hochzeitsliste 2024

Buffets & kalt-warm Buffets II



Markgrafenbuffet

VORSPEISEN

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich
- Krabbensalat - bunt gefüllte Eier
- Melonenspalten mit Schinken
- Roastbeef rosé mit Remouladensauce
- Putenröllchen mit grünem Spargel
- Kalbfleischpastete im Teigmantel
- Tomate gefüllt mit Gemüsesalat
- Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Gemischter Brotkorb und Partybrötchen

WARMER GERICHTE

- Kalbsbraten mit Rahmsauce
- Hähnchenbrustfilet mit Sherrysauce
- Zanderfilet an Rieslingsahne
- Kürbis-Zucchiniauflauf (auf Wunsch vegan)
- Spätzle, Petersilienkartoffeln
- Gemüse der Saison

DESSERT

- Käseauswahl mit Trauben
- Erdbeertiramisu, Mousse au chocolat
- Obstsalat aus frischen Früchten

pro Person 39,50 € (ab 10 Personen)

Badisches Buffet

VORSPEISEN

- Edellachs mit Honigdillsauce
- Saibling vom Buchenrauch mit Sahnemeerrettich
- Wildpastete mit Senfkirschen
- Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
- Reichhaltiges Salatbuffet und verschiedene Dressings
- Gemischte Brotauswahl und Partybrötchen

HAUPTSPEISEN

- Medaillon vom Kalb, Schwein und Pute mit Rahmsauce
- Tafelspitz mit Kräutermeerrettich
- Hechtklößchen in Rieslingsauce
- Spinat-Crespelle überbacken „vegetarisch“
- Butterreis, Petersilienkartoffeln
- Hausgemachte Spätzle
- Gemüse der Saison

DESSERT

- Käsebuffet mit Früchten
- Badische Creme mit Erdbeersauce
- Schwarzwälder Kirschcreme
- Schokoladencreme

pro Person 42,50 € (ab 10 Personen)



Partyservice Schmid, e.K. - Inhaberin: Frau Gabi Thiele - Sedanstraße 6 - 76185 Karlsruhe
Telefon: 0721 / 35 00 51 0 - Fax: 0721 / 35 00 53 0 - E-Mail: info@partyservice-schmid.de

Infos unter www.partyservice-schmid.de

S. 3



Hochzeitsliste 2024



Buffets & kalt-warm Buffets III

Badische und Mediterrane Spezialitäten

VORSPEISEN

- Pochierter Rheinsalm mit Limettensauce
- Carpaccio von Edellachs
- Forellenfilet mit Preiselbeersahne
- Frutti di Mare
- Vitello Tonnato
- Schwarzwälder Schinken mit Feigen
- Eingelegtes Gemüse mariniert
- Tomate mit Mozzarella und Basilikum
- Salatbuffet mit frischen Salaten und verschiedenen Dressings
- Gemischte Brotauswahl
- Ciabatta und Partybrötchen, Salzbutter

HAUPTSPEISEN

- Kalbssteak mit Pfifferlingrahmsauce
- Handgeschabte Spätzle
- Scampi gegrillt mit Zitronenbutter
- Doradenfilet an der Haut gebraten
- Roastbeef in der Olivenkruste mit Jus
- Kartoffelgratin
- Hirschbraten mit Barolosauce und Walnussknödel
- Mediterranes Gemüse

DESSERT

- Reichhaltige Käseauswahl mit Trauben
- Tiramisu, Panna cotta mit Erdbeersauce
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Schokoladencreme, Obstsalat aus frischen Früchten

pro Person 58,00 € (ab 20 Personen)

1. Italienisches Buffet

ZUM EMPFANG

- Mini Pizza und Grissini

VORSPEISEN

- Pochierter Salm mit Zitronensauce
- Avocados mit Lachsstreifen, Frutti di Mare mit Oktopus
- Krabbenberg mit Cocktailsauce
- Parmaschinken mit Melone und Feigen
- Kalbfleisch mit Thunfischsauce
- Artischocken mit Vinaigrette
- Carpaccio mit Balsamicodressing
- Marinierte Auberginen und Zucchini
- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Verschiedene Antipasti
- Rucola mit Parmesankäse, Zucchini Salat, Lauchsalat mit Apfelstückchen
- Pilze in Olivenöl, Salat Risotto, Spaghettisalat
- Broccolisalat mit Mandeln, Sardischer Orangensalat
- Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings, Weißbrot, Ciabatta, Foccacia, Grissini und Partybrötchen, dazu Meersalz und Olivenöl

HAUPTSPEISEN

- Bollito misto (Rind, Kalb, Huhn und Gemüse im eigenem Saft gegart) mit verschiedenen kalten Saucen
- Lachs-Lasagne mit Dillsauce
- Saltimbocca à la Romana mit leichter Weißwein Sauce
- Frisch gegrillte Scampis mit Knoblauchbutter
- Aubergine mit Quinoa und Tomatenconfit auf Rucola „vegan“
- Cremiges Pfifferling-Risotto
- Tagliatelle mit Pesto, Rosmarinkartoffel

DESSERT

- Italienische Käseauswahl mit Trauben
- Panna cotta mit Himbeersauce
- Melonensalat
- Tiramisu, Pfirsich-Cantuccini-Trifle
- Italienische Eisbombe

pro Person 58,00 € (ab 20 Personen)

Partyservice Schmid, e.K. - Inhaberin: Frau Gabi Thiele - Sedanstraße 6 - 76185 Karlsruhe
Telefon: 0721 / 35 00 51 0 - Fax: 0721 / 35 00 53 0 - E-Mail: info@partyservice-schmid.de

Infos unter www.partyservice-schmid.de

S. 4



Hochzeitsliste 2024

Buffets & kalt-warm Buffets IV



2. Italienisches Buffet

VORSPEISEN

- Avocados mit Lachsstreifen
- Frutti di Mare
- Parmaschinken mit Melone
- Kalbfleisch mit Thunfischsauce
- Carpaccio mit Balsamico-Dressing
- Marinierte Auberginen und Zucchini
- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Rucola mit Parmesankäse
- Zucchini Salat , Salat Risotto, Spaghettisalat
- Brokkolisalat mit Mandeln
- Sardischer Orangensalat
- Frische Salate der Saison und verschiedene Dressings
- Weißbrot, Foccacia und Ciabatta

HAUPTSPEISEN

- Lachsnudeln mit Dillsauce
- Lombardische Kalbfleischröllchen mit leichter Sahnesauce
- Kräuterkrustenbraten (Schwein oder Pute) mit Jus
- Rosmarinkartoffel
- Gnocchi mit Tomaten-Kräutersauce
- Mediterranes Gemüse

DESSERT

- Italienische Käseauswahl mit Trauben
- Panna cotta mit Himbeersauce
- Tiramisu, Obstsalat aus frischen Früchten

pro Person 39,50 € (ab 10 Personen)

Klassik kalt-warm Buffet

VORSPEISEN

- Pochierter Salm mit Limonensauce
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Forellenfilet mit Preiselbeersahne
- Scampicocktail
- Verschiedene Pasteten und Terrinen mit süßsauren Chutneys
- Melonenspalten mit Parmaschinken
- Feldsalat mit Mangodressing und Pinienkernen
- Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Kräuterquark mit Gemüsedip
- Gemischtes Brot und Butter

HAUPTSPEISEN

- Kalbssteaks mit Steinpilzrahmsauce
- Rehbraten mit Wacholdersauce
- Schweinemedailon mit Sherrysauce
- Hausgemachte Spätzle
- Kartoffelgratin
- Gemüse der Saison

DESSERT

- Käseauswahl mit Trauben
- Mousse au chocolat „Tag und Nacht“
- Tiramisu
- Panna cotta mit Himbeermark
- Beeren natur mit Sahne

pro Person 52,50 € (ab 10 Personen)



Partyservice Schmid, e.K. - Inhaberin: Frau Gabi Thiele - Sedanstraße 6 - 76185 Karlsruhe
Telefon: 0721 / 35 00 51 0 - Fax: 0721 / 35 00 53 0 - E-Mail: info@partyservice-schmid.de

Infos unter www.partyservice-schmid.de

S. 5



Hochzeitsliste 2024

Hochzeitsbuffet Pauschale

Alles Inklusive!



VORSPEISEN

- Räucherlachs und geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Krabbencocktail
- Tomate mit Mozzarella und Basilikum
- Gebratenes Gemüse mariniert
- Milder Ardennenschinken mit Melone
- Geflügelbrüstchen auf Waldorfsalat
- Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Große Brotauswahl mit Walnussciabatta, Zwiebelbrot, Roggenmischbrot und Cocktailbrötchen

HAUPTSPESIEN

- Roastbeef mit Dijonsensauce
- Schweinemedallion mit Rahmsauce
- Kleine Putenschnitzel mit Bratensauce
- Lachsfilet auf Blattspinat mit Sahne überbacken
- Gratinkartoffeln
- Kroketten und Spätzle
- Gemüse der Saison

DESSERT

- Obstsalat aus frischen Früchten
- Mousse au chocolat „Tag und Nacht“
- Panna cotta mit Himbeermark
- Tiramisu

GETRÄNKE

- Badischer Weiß- und Rotwein
- Bier, sowie alkoholfreie Getränke
- Mineralwasser, Orangensaft, Apfelsaft
- Kaffee

MITTERNACHTSIMBISS

- Hausgemachte Gulaschsuppe
- Käsebuffet mit Trauben

EQUIPMENT

- Alles erforderliche Geschirr, Besteck, Gläser, Zubehör, Stoffservietten, Stofftischdecken, Skirtings, Menükarten, Sektkühler, Crusheis, Blumengestecke

PERSONAL

- Köche und Servicepersonal

pro Person 99,00 € (ab 50 Personen)

(Pauschale für max. 10 Std.)



Partyservice Schmid, e.K. - Inhaberin: Frau Gabi Thiele - Sedanstraße 6 - 76185 Karlsruhe
Telefon: 0721 / 35 00 51 0 - Fax: 0721 / 35 00 53 0 - E-Mail: info@partyservice-schmid.de

Infos unter www.partyservice-schmid.de

S. 6



Hochzeitsliste 2024



Menüs I



Badisches – Hochzeits-Menü

VORSPEISEN

- Pochierter Lachs im Strudelteig mit Limettensauce auf Salatbukett
- Butter und Baguette

SUPPE

- Badische Festtagssuppe mit drei Einlagen (Markklößchen, Flädle, Eierstich)

pro Person 65,00 €

ohne Suppe pro Person 61,00 €

HAUPTGERICHTE

- Kalbslende im Ganzen gebraten mit Pfifferlingen an zweierlei Saucen
- Gemüse der Saison
- Schupfnudeln und Spätzle

DESSERT

- Kirschwasser Eisbömbchen mit Sahne oder Dessertbuffet

Feinschmecker - Menü



VORSPEISEN

- Riesenhummerkrabben an Rucola und Friséesalat mit gebratenen Steinchampignons an Himbeervinaigrette
- Salzbutter und Brioche

SUPPE

- Tomatensuppe mit Gin und Basilikum

pro Person 69,00 €

ohne 2. Gang 64,00 € (ab 5 Personen)

HAUPTGERICHTE

- Rinderfilet an Rosmarinjus,
- Gemüse der Saison und gefüllten Zucchini Blüten
- Kartoffelgratin

DESSERT

- Dessertteller mit dreierlei Mousse an Früchten und Beeren oder Dessertbuffet



Partyservice Schmid, e.K. - Inhaberin: Frau Gabi Thiele - Sedanstraße 6 - 76185 Karlsruhe
Telefon: 0721 / 35 00 51 0 - Fax: 0721 / 35 00 53 0 - E-Mail: info@partyservice-schmid.de

Infos unter www.partyservice-schmid.de

S. 7



Hochzeitsliste 2024



Menüs II

Sommer - Menü

VORSPEISEN

- Frischkäseterrine im Räucherlachsmantel
- Butter und Baguette

SUPPE

- Zitronengrassuppe

pro Person 44,00 €

HAUPTGERICHTE

- Schweinefilet mit mediterraner Gemüsehaube und Pfifferlingen
- Zweierlei Saucen und Kartoffelrösti

DESSERT

- Himbeertiramisu oder Sorbetteller

Winter - Menü

VORSPEISEN

- Feldsalat mit geräucherter Entenbrust an Himbeerdressing
- Butter und Baguette

SUPPE

- Kraftbrühe mit Flädle

pro Person 50,00 €

HAUPTGERICHTE

- Kalbsmedaillons und Putenmedaillons mit Champignonrahmsauce
- Wintergemüse und hausgemachten Spätzle

DESSERT

- Dessertteller mit Schokoladensoufflé an exotischen Früchten und Vanillesauce

Frühlings - Menü

VORSPEISEN

- Lachscarpaccio an Variation von weißem und grünem Spargel mit Limettendressing
- Butter und Baguette

SUPPE

- Bärlauchrahmsüppchen

pro Person 44,00 €

HAUPTGERICHTE

- Poulardenbrüstchen mit Sherryrahmsauce
- Frühlingsgemüse und Nudelnester

DESSERT

- Erdbeertiramisu
- Variationen von Erdbeeren

Partyservice Schmid, e.K. - Inhaberin: Frau Gabi Thiele - Sedanstraße 6 - 76185 Karlsruhe
Telefon: 0721 / 35 00 51 0 - Fax: 0721 / 35 00 53 0 - E-Mail: info@partyservice-schmid.de

Infos unter www.partyservice-schmid.de

S. 8



Hochzeitsliste 2024

Menüs III



Vegetarisches Menü

VORSPEISEN

- Geraspelttes frisches Gemüse mit Sauerampfersauce
- Butter und Baguette

SUPPE

- Brokkolischaumsüppchen mit Mandelsplintern

HAUPTGERICHTE

- Zucchini-Pilz-Ragout mit Kräutersauce
- Pinienreis und überbackene Kartoffel

DESSERT

- Dessert vom jeweiligen Menü

pro Person 29,50 €

Dessertbuffet

- Illuminierte Eisplatten mit heißen Himbeeren und heißer Schokoladesauce
- Mousse au Chocolat „Tag und Nacht „
- Obstsalat aus frischen Früchten
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Bayrische Creme mit Erdbeeren
- Ananas-Charlotte mit Kokosnuss
- Tiramisu
- Creme Karamell
- Rhabarber- oder Aprikosenauflauf unter der Baiserhaube
- Orangencreme
- Crème Brûlée
- Panna cotta mit Himbeersauce

pro Person 16,50 €

Schokoladenbrunnen

Mit brauner und weißer Schokolade, Früchtespießen, mit süßen Dipsaucen

pro Person 16,50 € (ab 20 Personen)



Partyservice Schmid, e.K. - Inhaberin: Frau Gabi Thiele - Sedanstraße 6 - 76185 Karlsruhe
Telefon: 0721 / 35 00 51 0 - Fax: 0721 / 35 00 53 0 - E-Mail: info@partyservice-schmid.de

Infos unter www.partyservice-schmid.de

S. 9



Hochzeitsliste 2024

Fingerfood & Snacks I



Canapés auf hellem und dunklem Brot belegt mit

Räucherlachs, Edellachs, Forellenfilet, Saibling, Scampi, geräuchertem Thunfisch, Roastbeef rosé, Tatar, Kräuterbraten, Schinkenröllchen, Hähnchenbrustmedaillons, Lachsschinken, Putenbraten, Tomate mit Mozzarella, Frischkäse mit Radieschen, Ei mit Bärlauchaufstrich, mediterraner Brotaufstrich, veganes Gemüse, Camembert, Pfefferkäse und Roquefort

Stück 2,60 €

Die gleiche Zusammenstellung jedoch ohne Fisch

Stück 2,40 €

Cocktailbrötchen belegt

Mischung 1 Hähnchenbrust, Kräuterbraten, Putenbraten Serranoschinken, gekochtem Schinken, Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Frischkäse mit Bärlauch, Ei mit Schnittlauch, Brie, Nusskäse, Roquefort, Pfefferkäse, veganes Gemüse

Stück 2,40 €

Mischung 2 Räucherlachs, Edellachs, Saiblingsfilet, Krabben mit Ei, Tatar, Putenbraten, Roastbeef, Schinken roh und gekocht, vegetarischer Brotaufstrich, Tomate mit Avocado vegan, Brie, Schweizerkäse, Kräuterkäse

Stück 2,60 €

Canapés mit Fisch

Stück 2,90 €

Canapés belegt mit

Schinken roh und gekocht, Kalbsbraten, Putenbraten, Salami, Lyoner und verschiedene Käsesorten

Stück 2,30 €

Brotpralinen belegt mit

Räucherlachs mit Räucherlachs, Frischkäse, Salami oder Schinken

Stück 2,60 €

Pumpernickel Pralinen

Mit verschiedenen Frischkäseaufstrichen

Stück 1,70 €

Halbe Laugenstangen belegt mit

Schinken roh und gekocht, Salami, Frischkäse, vegetarischer Brotaufstrich, Camembert, Schweizer Käse

Stück 2,10 €

Partylaugenbrezel

Stück 0,70 €

Butterbrezel

Stück 1,50 €



Partyservice Schmid, e.K. - Inhaberin: Frau Gabi Thiele - Sedanstraße 6 - 76185 Karlsruhe
Telefon: 0721 / 35 00 51 0 - Fax: 0721 / 35 00 53 0 - E-Mail: info@partyservice-schmid.de

Infos unter www.partyservice-schmid.de

S. 10



Hochzeitsliste 2024

Fingerfood & Snacks II



Fingerfood kalt

am Spieß in Schälchen oder Löffel:

- Räucherlachsrollchen mit Sahnemeerrettich
- Lachspralinen auf Apfelchuthney
- Saiblingfilet mit Preiselbeermeerrettich
- Garnelenspießchen mit Cocktailsauce
- Crêpesroulade mit Wildlachs
- Crêpesroulade mit Keta-Kaviar
- Tatar vom geräucherten Wildlachs auf Guacamole mit Limonendip
- Garnelen auf Papaya
- Edellachs auf Gurkenscheibe mit Dillschmand
- Lachscarpaccio mit Limettenjus
- Wildpastete mit Kirschchutney
- Rucola mit Kalbfleisch und Pesto
- Kalbsrollchen mit Thunfischsauce
- Kalbfleischbällchen mit Pflaumenchutney
- Linsensalat mit Putenspießchen
- Medaillons mit Quittenkonfit
- Fetakäse mit krossem Speck und karamellisierten Birnen
- Fenchel-Schiffchen mit Bulgar-Tatar-Füllung
- Wachteleier mit Chorizo
- Auberginenrollchen
- Zucchinirollchen
- Gefüllte Weinblätter
- Carpaccio vom grünen und weißen Spargel
- Roquefortkugeln auf Babybirnen
- Käsespieße mit Trauben
- Dazu Baguette oder Ciabatta

Portion 4,00 €

Fingerfood kalt

am Spieß in Schälchen oder Löffel:

- Lachswürfel auf mediterranem Kartoffelsalat
- Schichtsalat von Matjes, roter Beete und Taboulé
- Tomaten mit Avocados und buntem Pfeffer
- Carpaccio vom Rind an Balsamico
- Serranoschinken mit Feigen
- Couscous mit Zitronenhühnchen
- Avocado-Birnen Carpaccio
- Coctailtomaten mit Baby Mozzarella
- Melonenkugeln mit Parmaschinken
- Pikante Fleischbällchen mit Dip
- Putenmedaillons mit Ananas
- Roastbeefrollchen mit Remoulade und Wildkräutern
- Schinkenrollchen mit Spargelspitzen
- Currywurstspieße mit Konfetti-Salat
- Kiwi-Avocado-Lassi mit Minze
- Sesam - Tofuspieße mit Dip
- Pfannkuchenrollchen mit Frischkäse
- Rote - Bete – Carpaccio mit Schmand
- Staudensellerie mit Olivenpaste
- Ei mit Frankfurter grüner Sauce
- Frischkäse mit Rucola und Pesto
- Kichererbsen-Humus mit Gemüsesticks
- Gemüserohkost mit Dips
- Gebratenes Gemüse mariniert
- Camembertwürfel mit Feigensenf
- Dazu Baguette oder Ciabatta

Portion 3,00 €

Ananas

- Mit Käsespießen **Stück 55,00 €**
- Mit Cocktailspießen **Stück 55,00 €**

Partyservice Schmid, e.K. - Inhaberin: Frau Gabi Thiele - Sedanstraße 6 - 76185 Karlsruhe
Telefon: 0721 / 35 00 51 0 - Fax: 0721 / 35 00 53 0 - E-Mail: info@partyservice-schmid.de

Infos unter www.partyservice-schmid.de

S. 11



Hochzeitsliste 2024

Fingerfood & Snacks III



Badische Crepes Roulade

Lachsmousse, Thunfischmousse, Avocadocreme, Frischkäse mit Paprika, Frischkäse mit Kräutern, Mediterrane Mousse **Stück 3,50 €**

Warme Cocktailhappen

- Quiche Lorraine, Lauchquiche, Tomaten-Mozzarella-Quiche, Gemüse Quiche , Brokkoli-Zucchini-Quiche, Spargel-Quiche
- Gemüsespieße
- Bärlauchküchle mit Feta
- kleine Fleischküchle mit Dip
- Hähnchenbrustspieß mit Cocktailtomaten,
- Gefüllte Pilzköpfe
- 2 Pflaumen im Speckmantel am Spieß
- 2 Datteln im Speckmantel am Spieß
- 2 Aprikosen mit Käsefüllung am Spieß
- Saté-Spieß von Kichererbsen und Tofu

Stück 2,70 €

- Mini Wiener Schnitzel (Kalb)
- Mini-Currywurst mit pikanter Sauce
- Ravioli mit Steinpilz-Ricotta-Füllung
- Lachsquiche mit Spinat und Roquefort
- Krabben-Quiche
- Saté-Spieß mit Erdnuss Sauce
- Bruschetta mit Tomaten oder Auberginen überbacken (4 Teile)
- Crostini mit Tomaten und Parmaschinken mit Pecorino überbacken
- Pikante Strudel mit Käse, Spinat-Käse-Lauch und Tomaten gefüllt
- Speckstangerl mit Käse überbacken
- Blätterteig-Schinken-Käsestangen

Stück 4,80 €



Partyservice Schmid, e.K. - Inhaberin: Frau Gabi Thiele - Sedanstraße 6 - 76185 Karlsruhe
Telefon: 0721 / 35 00 51 0 - Fax: 0721 / 35 00 53 0 - E-Mail: info@partyservice-schmid.de

Infos unter www.partyservice-schmid.de

S. 12



Hochzeitsliste 2024

Fingerfood & Snacks IV



Salat-Cocktails

- Taboulé Couscous
- Gebratenes Gemüse
- Mediterraner Pennesalat mit Rucola
- Bauernsalat
- Hähnchenbrust „Hawaii“
- Teufelsalat „Spezial“
- Kalbfleischsalat mit Trauben
- Linsensalat mit Thunfisch,
- Russische Eier mit Lachsstreifen
- Orangensalat mit Fenchel
- Bunter Spargelsalat mit Bärlauchdip
- Rote Bete mit Ziegenkäse
- Gebratene Pilze
- Lauchsalat mit Apfelstücken
- Reisnudeln mit Linsen,
- Kichererbsensalat mit Büffelmozzarella und Erbsenschoten
- Steirischer Rindfleischsalat mit Kürbiskernen
- dazu Baguette

Portion 4,00 €

- Gemüserohkostplatte mit vegetarischem Dip

Platte 18,00 €

- Cake-Pops **Stück 3,00 €**
- Fruchtspieß **Stück 3,00 €**
- Früchteplatte **Stück 25,00 €**
- Fruchtekorb **ab 28,00 €**
- Mini süße gefüllte Croissants **Stück 2,50 €**
- Muffins glutenfrei **Stück 4,90 €**

Desserts

- Mousse au Chocolat
- Tiramisu
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Panna cotta mit Erdbeermark
- Bayrische Creme mit Himbeeren
- Himbeerspeise
- Crème Brûlée
- Aprikosenauflauf
- Orangencreme
- Zitronencreme
- Obstsalat aus frischen Früchten
- Schwarzwälder Kirschcreme
- Granatapfelsalat
- Aprikosen-Quarkcreme
- Pfirsich-Cantuccini-Trifle
- Nutella-Trifle
- Pflaumen-Crumble
- Pomeranzengelee mit Vanillesauce
- Passionsfrucht-Panna cotta
- Panna cotta mit Mangoragout
- Mangomousse und Toblerone Mousse

Portion 4,00 €



FINGERFOOD
Mindestabnahme:
4 Teile, pro Sorte.
Unter 4 Teile:
Aufpreis pro Teil 1,00 €

Partyservice Schmid, e.K. - Inhaberin: Frau Gabi Thiele - Sedanstraße 6 - 76185 Karlsruhe
Telefon: 0721 / 35 00 51 0 - Fax: 0721 / 35 00 53 0 - E-Mail: info@partyservice-schmid.de

Infos unter www.partyservice-schmid.de

S. 13



Hochzeitsliste 2024

Fingerfood & Snacks V



Fingerfood – Löffel - Buffet

- Edellachs mit Honigdillsauce
- Garnelenspießchen mit Cocktailsauce
- Melonenkugeln mit Parmaschinken
- Mini-Fleischbällchen
- Kalbsröllchen mit Thunfischsauce
- Auberginenröllchen
- Gebratenes Gemüse am Spieß
- Tomaten-Babymozzarellaspieße
- Käsespieße mit Trauben
- Baguette und Ciabatta

CANAPES BELEGT MIT:

- Räucherlachs, Forellenfilet
- Roastbeef rosé, Tatar,
- Schinkenröllchen, Hähnchenbrust
- Frischkäse und Camembert

WARM

- Quiche Lorraine
- Hähnchenspieß,
- Schinken- Käsehörnchen,
- Pflaumen im Speckmantel

DESSERT

- Mousse au chocolat
- Tiramisu
- Crème Brûlée
- Obstsalat

pro Person 33,60 €

(ab 20 Personen, pro Person 12 Teile)

Stehempfang vor der Kirche oder Standesamt

GETRÄNKE

- Sekt trocken 0,75 ltr. **16,00 €**
- Affentaler Rosé Sekt 0,75 ltr. **16,00 €**
- Orangensaft 1 ltr. **€ 5,00 €**
- Premium Mineralwasser 0,75 ltr. **2,20 €**

SNACKS

- Partylaugengebäck, Käsegebäck und Brotpralinen
- pro Person 6,50 €**

MATERIAL

- Gläser, Servietten, Ausgabematerial, Tisch und Tischdecken
- Pauschal 175,00 €**
- Stehtische Qualität mit weißen Hussen
- Stück 29,00 €**

PERSONAL

- Servicepersonal ca. 3 Stunden
- pro Kraft pauschal 100,00 €**

Partyservice Schmid, e.K. - Inhaberin: Frau Gabi Thiele - Sedanstraße 6 - 76185 Karlsruhe
Telefon: 0721 / 35 00 51 0 - Fax: 0721 / 35 00 53 0 - E-Mail: info@partyservice-schmid.de

Infos unter www.partyservice-schmid.de

S. 14



Hochzeitsliste 2024



Kaffee & Kuchen

- Kaffee **ltr. 10,00 €**
(auch ohne Coffein)
- Tee verschiedene Sorten **1,70 €**
- Verschiedene runde Kuchen wie Obst- oder Käsekuchen **Stück 3,80 €**
- Torte / Hochzeitstorte Stück **6,00 €**
- Hefestück oder Plunderteilchen **Stück 2,00 €**

**Große
Hochzeitstorte
auf Anfrage !**



Mitternachtssnack

- Käseauswahl mit Butter, Trauben, Baguette, Ciabatta und Laugenbrötchen **pro Person 5,50 €**
- Fingerfood mit Lachs und Sahnemeerrettich
Garnelen mit Cocktailsauce, kleinen Fleischbällchen, Chorizo und Tapas **pro Person 8,50 €**
- Teufelsalat extra scharf mit Baguette **Port. 6,00 €**
- Tacco-Schicht-Salat mit Baguette **Port. 6,00 €**
- Krabbencocktail klein mit Baguette **Port. 6,00 €**
- Gulaschsuppe mit Bauernbaguette **Port. 4,80 €**
- Badische Kartoffelsuppe mit Gemüse und Lachsstreifen, dazu Baguette **Port. 7,00 €**
- Minestrone mit Parmesan und Ciabatta **Port. 4,80 €**
- Chili con Carne mit Baguette **Port. 4,80 €**
- Currywurst mit Currysauce mittel und Tabasco scharf mit Baguette **Port. 4,80 €**



Partyservice Schmid, e.K. - Inhaberin: Frau Gabi Thiele - Sedanstraße 6 - 76185 Karlsruhe
Telefon: 0721 / 35 00 51 0 - Fax: 0721 / 35 00 53 0 - E-Mail: info@partyservice-schmid.de

Infos unter www.partyservice-schmid.de

S. 15



Hochzeitsliste 2024

Ergänzende Infos zum Angebot



Equipment

(mehr auf www.partyservice-schmid.de)

- Gedecke und Gläser pro Person 4 - fach **pro Person 8,00 €**
(das Geschirr wird ungespült zurückgenommen)
- Gläser Stück **0,70 €**
- Suppenterrinen 4 Liter Stück **17,00 €**
- Kaffeegedecke komplett mit Kuchengabel und Kaffeelöffel **pro Person 2,50 €**
- Chafing- dishes und Brennpaste zum warm halten der Speisen liefern wir mit
- Stofftischdecken 1,90 x 1,30 Meter weiß **Stück 5,50 €**
- Stofftischdecken 2,80 x 1,30 Meter weiß **Stück 8,00 €**
- Stofftischdecken groß für runde Tische weiß 2,20 x 2,20 **Stück 8,00 €**
- Vliesservietten **Stück 0,50 €**
- Stoffservietten weiß **Stück 1,70 €**
- Hussen für Stehtische weiß, gelb und bordeauxrot **Stück 10,00 €**
- Skirtings weiss, beige, rot, gelb, grün **Stück 18,00 €**
- Stuhlhusse weiß **Stück 8,00 €**

Dekoration

- kleine Gestecke für die Stehtische **Stück ab 15,00 €**
- kleine Blumentöpfe **Stück ab 7,00 €**
- Tischgestecke **Stück ab 23,00 €**
- Blumenherz mit Rosen **auf Anfrage**
- Ficus Benjamins, Palmen (leihweise) **auf Anfrage**
- Tüll und Vlies für die Tische **auf Anfrage**
- Silberleuchter mit Kerzen **Stück 18,00 €**
- Menükarten **auf Anfrage**

Partyservice Schmid, e.K. - Inhaberin: Frau Gabi Thiele - Sedanstraße 6 - 76185 Karlsruhe
Telefon: 0721 / 35 00 51 0 - Fax: 0721 / 35 00 53 0 - E-Mail: info@partyservice-schmid.de

Infos unter www.partyservice-schmid.de S. 16



Hochzeitsliste 2024

Ergänzende Infos zum Angebot



Möbel

- Buffettisch 2,20 x 0,68 mit weißer Verkleidung **Stück 22,00 €**
- Garnituren 2,20 x 0,68 Meter mit Tischdecken und Bankauflagen **Stück 29,00 €**
- Stehtisch mit Verkleidung **Stück 29,00 €**

- Tisch rund 1,80 Meter \varnothing **Stück 35,00 €**
- Tisch rund 1,60 Meter \varnothing **Stück 30,00 €**
- Banketttisch 1.80 x 0.75 **Stück 25,00 €**
- Bistrotisch 0.80 Meter \varnothing **Stück 25,00 €**
- Polsterstuhl **Stück 7,50 €**
- Klappstuhl **Stück 6,00 €**
- Barhocker **Stück 9,00 €**
- Stuhl mit Husse weiß, rot oder blau **auf Anfrage**
- Garnituren mit Verkleidung **Stück 30,00 €**
- Rednerpult **nach Vereinbarung**
- Garderobenständer für ca. 25 Teile mit Bügeln **Stück 25,00 €**
- Stehtische **Stück 19,00 €**
- Kinderstuhl **Stück 7,50 €**

- Kaffee-Rundfilterautomat **Stück 25,00 €**
- Durchlaufkühler mit Kohlensäure **Stück 70,00 €**
- Sonnenschirm mit Ständer **Stück 35,00 €**

**Ice-Fuzzy für 2 Tage
Pauschal 260,00 €**

Personal

- Personalkosten für einen Koch- oder Buffetkraft über die Zeit der Buffetausgabe max. 4 Stunden **pauschal 100,00 €**
- Servicekräfte **pro Person / Stunde. 35,00 €**

Fehlendes oder beschädigtes Material wird in Rechnung gestellt.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer

Partyservice Schmid, e.K. - Inhaberin: Frau Gabi Thiele - Sedanstraße 6 - 76185 Karlsruhe
Telefon: 0721 / 35 00 51 0 - Fax: 0721 / 35 00 53 0 - E-Mail: info@partyservice-schmid.de

Infos unter www.partyservice-schmid.de S. 17



Hochzeitsliste 2024



Ergänzende Infos zum Angebot

Sollten Sie Allergiker unter Ihren Gästen haben, so lassen Sie uns dies wissen. Bei Unverträglichkeiten, z.B. Laktose, Gluten oder Alkohol, berücksichtigen wir gerne Ihre besonderen Wünsche bei der Zubereitung.

Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen auch ein spezielles Angebot.

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir einmalig **25,00 €** als Pauschale innerhalb von Karlsruhe.

Bei einem Bestellwert **ab 250,00 €** Lieferung frei Haus. Bei einem Bestellwert **unter 250,00 €** wird Ihnen die Zufahrt nach Vereinbarung berechnet. Fahrten außerhalb von Karlsruhe werden nach Vereinbarung berechnet.

Bitte geben Sie Ihre endgültige Bestellung spätestens **6 Wochen vor dem geplanten Veranstaltungstag** auf.



Hochzeitsliste 2024

Wir lieben es nachhaltig!



Unser Leitbild ist es, ökologisch, ökonomisch und sozial zu wirtschaften.

Wo immer es möglich ist verwenden wir überwiegend regionale und saisonale Produkte.

Getränke bieten wir in Glasflaschen und mit Gläsern an - so vermeiden wir überflüssigen Abfall.

Unser angebotener Kaffee stammt ausschließlich Fairtrade - Handel.

Geschirr, Besteck und Gläser sind wiederverwendbar, die Tischwäsche ist aus Stoff, einzig die Papierservietten werden weggeworfen.

Übrige Lebensmittel spenden wir wenn möglich dem Herzprojekt Karlsruhe und an die AWO / Hotel Anker in Karlsruhe Mühlburg.

Beim Einkauf schauen wir auf faire Preise im Wettbewerb, und wir achten auf Nachhaltigkeit bei den Lieferketten.

Unsere Mitarbeiter werden alle übertariflich bezahlt.
Wir tragen Verantwortung für Arbeitssicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz

Wir verwenden einige BIO-Produkte bei der Herstellung.
Sollten Sie ausschließlich BIO-Produkte wünschen verlangen wir bei gemischten Buffets 30% Aufschlag, bei ausschließlich Fleisch- oder Fischgerichten 50 % Aufschlag.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer.

Partyservice Schmid, e.K. - Inhaberin: Frau Gabi Thiele - Sedanstraße 6 - 76185 Karlsruhe
Telefon: 0721 / 35 00 51 0 - Fax: 0721 / 35 00 53 0 - E-Mail: info@partyservice-schmid.de

Infos unter www.partyservice-schmid.de S. 19

