Konfirmation &

Kommunion 2023









Liebe Kunden!

Für die Kommunions- oder Konfirmationsfeier finden Sie hier unser großes Angebot an Menü- und Buffetvorschlägen für den kleinen und großen Kreis, um diesen wichtigen Tag mit der Familie entspannt zu genießen.

Wir liefern kontaktfrei, pünktlich und zuverlässig.

Infos unter www.partyservice-schmid.de

Menüs

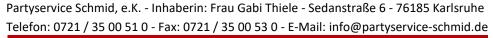
Vorspeisen

- 1. Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Baguette 9,00 €
- 2. Garnelen mariniert auf gebratenem Gemüse an Balsamico mit Ciabatta 11,00 €
- 3. Orangen-Carpaccio mit gefüllten Datteln, Ciabatta und Butter 9,00 €
- 4. Pulpo-Carpaccio mit Orangen-Fenchel-Salat und Baguette 14,00 €
- 5. Melonenschiffchen mit Parmaschinken, Baguette und Butter 9,00 €
- 6. Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Ciabatta und Butter 9,00 €
- 7. Feldsalat mit gerösteten Speckstreifen und Kracherle, Hausdressing und Baguette 11,00 €
- 8. Salmschnitte an Salatbukette mit Limettendressing, dazu Butter und Baguette 14,50 €

Suppen

- 1. Badische Festtagssuppe mit drei Einlagen 3,80 €
- 2. Flädlesuppe oder Markklößchensuppe 3,30 €
- 3. Zucchini-Broccoli Rahmsuppe 3,80 €
- 4. Kerbelcremesuppe 3,30 €
- 5. Badische Kartoffelsuppe "vegetarisch" 3,30 €
- 6. Tomatensuppe mit Basilikum 3,30 €
- 7. Hausgemachte Gulaschsuppe **3,50** €
- 8. Grünkernsuppe mit Markklößchen 3,80 €
- 9. Minestrone mit Parmesan 3,80 €
- 10. Rahmsüppchen von der Schwarzwaldforelle mit Kracherle **3,80 €**
- 11. Meerrettichsuppe mit Rote-Beete-Chips 4,50 €
- 12. Steinpilzrahmsuppe mit Knoblauchchips 4,50 €
- 13. Karotten-Ingwersuppe 3,80 €
- 14. Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen 4,50 €
- 15. Klare Oxtail mit Chesterstange 4,50 €
- 16. Lauchcremesuppe mit Lachstreifen und Bärlauch 3,80 €
- 17. Pastinaken-Kartoffelcremesüppchen mit Kräuterkäseklößchen 4,50 €
- 18. Miso-Suppe mit Shiitakepilzen und asiatischem Gemüse 3,80 €







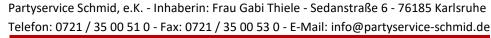
Menüs

Hauptspeisen

- Gemischter Braten vom Schwein und Rind, Kartoffelgratin, Butternudeln, Gemüse der Saison und grüner Salat 16,50 €
- Gemischter Braten vom Kalb und der Pute, Kartoffelgratin, Butternudeln, Gemüse der Saison und grüner Salat 16,50 €
- Kalbsbraten mit Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle und verschiedene Salate 20,00 €
- Schweinelendchen mit Champignonrahm oder Pfifferlingsauce,
 Spätzle, Gemüse und verschiedene Salate 20,00 €
- Putenmedaillons mit Rahmsauce, Kartoffelrösti, Spätzle, Gemüse und verschiedene Salate 20,00 €
- 6. Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, Gemüse, hausgemachte Spätzle und verschiedene Salate **33,00 €**
- 7. Lammfilets auf Rosmarinzweig mit Jus, Bohnenbündel und Rösti 20,00 €
- Hirschkalbsrücken mit Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzle,
 Thymiankartoffelplätzchen und Gemüse 26,00 €
- 9. Lammspieße auf Rosmarinzweig, Auberginen-Couscous und Gemüse 16,50 €
- 10. "Badisches Hochzeitsessen"Eingemachtes Kalbfleisch mit breiten Nudeln und Salat 16,50 €
- 11. Entenbrust rosa gebraten mit Orangensauce, Rösti und Salat 18,00 €

Fischgerichte

- 1. Zanderfilet in Rieslingsahne, Elsässer Nüdeli und Mandelbroccoli 18,00 €
- 2. Seelachsfilet "Müllerin" mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse 18,00 €
- 3. Mit Kürbiskernen gebratenes Doradenfilet, Kräuterrisotto und Salat 18,00 €
- 4. Lachsschnitte auf Blattspinat mit Tagliatelle und Salat 20,00 €
- 5. Saiblingsfilet auf Lauch an Kerbelsahne und Butterkartoffeln 20,00€
- 6. Seeteufel mit Safransauce, Wildreisrisotto, Mandelbrokkoli und Salat 20,00 €





Menüs

Vegetarische Gerichte

- 1. Steinpilzrisotto mit Salat 14,00 €
- 2. Auberginen-Auflauf "Caponata" mit Penne und Parmesan 13,00 €
- 3. Zucchinipuffer mit Schmand und Salat 13,00 €
- Buntes Spargelgemüse vom weißem und grünem Spargel, mit Pfannkuchen und Petersilienkartoffeln 18,00 €
- 5. Quinoa Risotto mit Salat 11,50 €

Kindermenü

Teigwaren mit Butter und geriebenem Käse Tomatensauce, kleiner Salat pro Kind 6,50 €

Dessert

- 1. Früchtecocktail aus frischen Früchten mit Mandelsplitter 5,00 €
- 2. Frische Erdbeeren mit Sahne (während der Saison) 5,00 €
- 3. Rote Grütze mit Vanillesauce oder Sahne 5,00 €
- 4. Mousse au chocolat schwarz oder weiß 5,50 €
- 5. Crème Brûlée **5,50 €**
- 6. Tiramisu oder Erdbeertiramisu 5,50 €
- 7. Panna cotta mit Erdbeermark 5,00 €
- 8. Heidelbeerguark oder Himbeerguark 5,00 €
- 9. Bayrische Creme mit Erdbeermark 5,00 €
- 10. Passionsfrucht Panna cotta 5,00 €
- 11. Pfirsich-Cantuccini-Trifle, Nutella-Trifle 5,00 €

Schokoladenbrunnen

Mit brauner und weißer Schokolade, verschiedenen Früchten und süßen Dipsaucen

pro Person 16,50 € (ab 20 Personen)







Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen:

Wählen Sie aus folgenden Fleischsorten:

Kalbsbraten, Putenbraten, Rinderbraten, Schweinebraten, Schweinemedaillon, Hähnchenbrustfilet, Rinderrouladen, Panierte Schweineschnitzel, Panierte Putenschnitzel, Hähnchen-Cordon-bleu, Putenschnitzel natur, Kalbsrouladen

Wählen Sie aus folgenden Saucen:

Rahmsauce, Champignonrahmsauce, Sherrysauce, Burgundersauce, Braune Bratensauce, Jägersauce; Morchelrahmsauce (1,50 € Aufpreis)

Wählen Sie aus folgenden Beilagen:

Hausgemachte Spätzle, Butternudeln, Kartoffelgratin, Kartoffelrösti, Petersilien-Butterkartoffeln, Butterreis, Gemüse der Saison, Spargel (in der Spargelzeit), Salate der Saison mit Kräuterdressing klar, Joghurtdressing

pro Person 21,00€







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





Kalt-warme Buffets I



Festtags-Buffet

VORSPEISEN

- Pochierte Salmschnitte mit Limonensauce
- Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Scampicocktail
- Melonenspalten mit Serranoschinken
- Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Gemischtes Brot und Butter

WARME GERICHTE

- Kalbssahnegeschnetzeltes mit Pfifferlingen
- Schweinelendchen im Spinatmantel mit Blätterteig und Sherrysauce
- Hausgemachte Spätzle
- Kartoffelgratin
- Feines Gemüse und frischer Spargel

DESSERT

- Käseauswahl mit Trauben
- Mousse au chocolat "Tag und Nacht"
- Obstsalat aus frischen Früchten

pro Person 47,50 € (ab 15 Personen)

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

WARME 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 37,50 € (ab 10 Personen)





Kalt-warme Buffets II

Rustikales kalt-warm Buffet

VORSPEISEN

- Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Russische Eier mit Seelachs auf Kartoffelsalat
- Schwarzwälder Schinken
- Geflügelplatte mit Früchten
- Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Gemischte Brotauswahl

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
- Zucchinisalat , Salat Risotto, Spaghettisalat
- Brokkolisalat mit Mandeln
- Sardischer Orangensalat
- Frische Salate der Saison und verschiedene Dressings
- Weißbrot, Foccacia und Ciabatta

WARME GERICHTE

- Schweinekrustenbraten mit Jus
- Sahnegeschnetzeltes, Burgunderbraten
- Spätzle, Kartoffelgratin
- Gnocchi mit Basilikumtomaten "vegan"
- Gemüse der Saison

DESSERT

- Käseauswahl mit Trauben
- Obstsalat aus frischen Früchten

pro Person 29,50 € (ab 10 Personen)

HAUPTSPEISEN

- Lachsnudeln mit Dillsauce
- Lombardische Kalbfleischröllchen mit leichter Sahnesauce
- Kräuterkrustenbraten mit Jus
- Rosmarinkartoffel, Gnocchi mit Tomaten-Kräutersauce
- Lasagne mit Sauce Bolognese

DESSERT

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

pro Person 37,50 € (ab 10 Personen)

Kinderbuffet

VORSPEISEN

- Salatbuffet mit Blattsalat
- Tomaten und Gurkenscheiben und zweierlei Dressing
- Radieschen
- Gefüllte Eihälften
- Mozzarella mit Pesto
- Baguette

HAUPTSPEISEN

- Putensahnegeschnetzeltes
- Chicken Nuggets,Spätzle
- Gemüse der Saison, Ketchup und süß-saure Sauce

DESSERT

• Obst-Igel, Schoko-Pudding

pro Kind 17,90 € (ab 4 Kindern)

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



Kalt-warme Buffets III

Frühlings-Sommer-Buffet

VORSPEISEN

- Lachsschnitte mit Limonensauce
- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Forellenfilet mit Preiselbeersahne
- Bresaola mit gefüllten Artischocken
- Steirischer Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl, Kürbiskernen, roter Paprika, Zwiebelringe
- Melonenspalten mit Parmaschinken
- Löwenzahn mit Kartoffelvinaigrette und Speckwürfeln
- Frühlings Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Kräuterquark mit Gemüsedip
- Gemischtes Brot und Butter

WARME GERICHTE

- Kalbssahnegeschnetzeltes
- Rehbraten mit Wachholderrahm
- Schweinemedaillon mit Sherrysauce
- Hausgemachte Spätzle
- Kartoffelgratin
- Gemüse der Saison

DESSERT

- Käseauswahl mit Trauben
- Mousse au chocolat "Tag und Nacht"
- Obstsalat aus frischen Früchten
- Erdbeertiramisu

pro Person 47,50 € (ab 15 Personen)

Glutenfreies Buffet

VORSPEISEN

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Avocados mit Shrimps
- Gefüllte Champignonköpfe
- Melone mit Parmaschinken
- Salzbutter
- Glutenfreies Brot

HAUPTSPEISEN

- Entenbrust mit Orangensauce und Röstkartoffel
- Rahmwirsing

DESSERT

- Käseauswahl mit Trauben
- Waldbeeren mit Weinschaumcreme
- Exotischer Früchtesalat

pro Person 39,50 € (ab 5Personen)

Laktosefreies Buffet

VORSPEISEN

- Edellachs mit Honigsenfsauce
- Algensalat mit Sesam und Garnelen
- Geräucherte Entenbrust mit Melone
- Gebratenes Gemüse mariniert
- Gemischtes Brotauswahl mit Meersalz und Olivenöl

HAUPTSPEISEN

- Doradenfilet auf mediterranem Gemüse und kleine Kartoffeln
- Burgunderbraten mit Tagliatelle
- Wintergemüse

DESSERT

- Ziegenkäse mit Feigensenf
- Sojamilchreis mit Himbeermark, Obstsalat

pro Person 39,50 € (ab 5Personen)

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



Kalte Platten und Buffets I

Kleines Partygedeck

- Medaillon, Schinkenröllchen mit Spargel
- Roastbeef rosé
- Putenfleisch, Kalbsbraten,
- Lachsschinken
- Geflügelsalat, Waldorfsalat

pro Person 17,50€

Käsebrett für 6 Personen

- Französischer Weichkäse
- Original Schweizer Käse
- Gervais angemacht und weitere internationale Sorten mit Früchten reich garniert

Platte 44,00 €

Partyservice Schmid Aufschnittplatte für 6 Personen

- Delikater Schinken, roher Schinken
- Kalter Braten, verschiedene Wurstsorten reich garniert

Platte 60,00 €

Mediterrane Fischplatte (Vorspeise) ab 6 Personen

- Edellachs mit Avocadospalten und Honigdillsauce,
- Pulposalat und Meeresfrüchte
- Scampis mit Aioli
- Matjesröllchen und Muscheln

pro Person 18,00€

Großes Partygedeck

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Tournedos
- Gefüllte Poulardenbrüstchen
- Kalbsbratenröllchen mit Waldorfsalat
- Tomate mit Gemüsesalat
- Roastbeef rosé mit Sauce Remoulade
- Kalbfleischsalat
- Teufelsalat, Käsebrett mit Trauben und Butter

pro Person 32,90 €

Vesperbrett "Baden" für 6 Personen

Schwarzwälder und Wacholderschinken, Thüringer Rotwurst, Landleberwurst, Badischer Fleischmagen, Bauernsalami, Schinkenwurst

Platte 44,00 €

Braten Schinkenplatte für 6 Personen

- Roastbeef, Putenbraten, Kalbsbraten, gekochter
- Schwarzwälder Schinken und Lachsschinken reich garniert

Platte 77,00 €

Fischplatte Exclusiv (Vorspeise) für 6 Personen

- Salmmedaillon mit Limonensauce
- Räucherlachs, Edellachs
- Forellenfilet und Thunfisch geräuchert, dazu Sahnemeerrettich
- Marinierte Garnelen, Krabbencocktail

pro Person 25,00 €

Gemischtes Brot pro Person 1,90 €

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



Kalte Platten und Buffets II

Badisches Buffet

- Räucherlachs und Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Pochierte Albforelle mit Limonenschaum
- Schinkenauswahl mit Spargelspitzen
- Kalbfleischröllchen mit Waldorfsalat
- Perlhuhnbrüstchen auf Selleriesalat
- Kleine Fleischküchle
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Schweinerücken "Gärtnerin"
- Salatbuffet
- Käseauswahl mit Früchten
- Gemischtes Brotsortiment
- Badische Creme mit Erdbeersauce
- Frische Beeren mit Sahne
- Schokoladencreme

pro Person 35,00€

Kommunion | Konfirmation Abendbuffet

- Räucher-Fischplatte mit Lachs, Forelle dazu Sahnemeerrettich
- Wurstplatte mit Braten, Schinken und feiner Wurst
- Käseplatte mit reichhaltiger Auswahl und Trauben
- Teufelsalat, Geflügelsalat, Waldorfsalat
- Butter und Brot

pro Person 29,50€

Italienisches Buffet

- Lachsstreifen mit Honigsenfsauce
- Frutti di Mare mit Oktopus
- Calamares in Tomatensauce
- Krabben natur mit Cocktailsauce
- Parmaschinken mit Melone
- Kalbfleisch mit Thunfischsauce
- Roastbeef Venezia mit Remoulade
- Filetmedaillon mit Aioli
- Artischocken mit Vinaigrette
- Gebratenes Gemüse mariniert
- Sizilianische Auberginenröllchen
- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Salatbuffet
- Italienische Käseauswahl mit Trauben
- Gemischte Brotauswahl
- Melonensalat
- Panna cotta mit Himbeersauce, Tiramisu

pro Person 35,00€







Fingerfood für den Empfang oder als Buffet 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 Brotauftstrich, 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

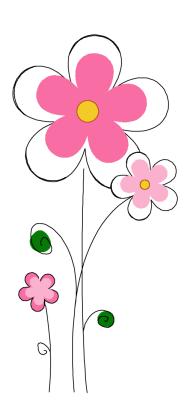
Schinken roh und gekocht, Kalbsbraten, Putenbraten, Salami, Lyoner und verschiedene Käsesorten

Stück 2,30 €

Halbe Laugenstangen belegt mit

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

Stück 2,10 €





Fingerfood für den Empfang oder als Buffet II



Warme Cocktailhappen

- Quiche Lorraine, Lauch-Quiche, Tomaten-Mozzarella-Quiche, Gemüse Quiche, Brokkoli-Zucchini-Quiche, Spargel-Quiche,
 Gemüsespieße, Bärlauchfleischküchle mit Feta, Schinken Käsehörnchen, Feta-Küchle mit Dip, Hähnchenbrustspieß mit Cocktailtomaten, gefüllte Pilzköpfe, 2 Pflaumen im Speckmantel am Spieß, 2 Datteln im Speckmantel am Spieß,
 Aprikose mit Käsefüllung am Spieß
 Stück 2,70 €
- Garnelenspieß Stück 4,30 €
- Lachs-Quiche mit Spinat und Roquefort
 Stück 4,30 €
- Krabben-Quiche Stück 4,30 €

Salat-Cocktails

- Taboulé Cous-Cous
- 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 Bärlauch
- Lauchsalat mit Apfelstücken,
- Reisnudeln mit Linsen
- Rote Bete mit Ziegenkäse
- Gebratene Pilze,
- Kürbissalatmit Kürbiskernen und Walnüssen
- Kichererbsensalat mit Büffelmozzarella und Erbsenschoten
- Steirischer Rindfleischsalat mit Kürbiskernen
- Dazu Baguette

Portion 4,00€







Ergänzende Infos zum Angebot

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

Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen auch ein spezielles Angebot.

An Sonn- und Feiertagen berechnen wir einmalig **15,00 €** als Pauschale innerhalb 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. Selbstverständlich können Sie Ihre bestellte Ware auch selbst abholen.

Bitte geben Sie Ihre endgültige Bestellung spätestens 14 Tage vor dem geplanten Veranstaltungstag auf.

Leihgeschirr | Wäsche | Personal

Auszug aus unserem Angebot

- Teller 0,70 €
- Besteckteil 0,40 €
- Gläser 0,70 €
- Vliesserviette 0,50 €
- Tischdecke 1,90 m x 1,30 m 5,50 €
- Tischdecke 2,80 m x 1,30 m 8,00 €
- Stoffservietten 1,70 €
- Personal pro Pers. / Std. 32,00 €
- Personalkosten für einen Koch- oder Buffetkraft über die Zeit der Buffetausgabe max. 4 Stunden Pauschal 100,00 €

Fehlendes oder beschädigtes Material wird in Rechnung gestellt.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer.



