

Frühling & Sommer

2024



Liebe Kunden!

Für Frühling und Sommer finden Sie hier unser großes Angebot an Menü- und Buffetvorschlägen für kleine und große Feste, für Business-Termine und Firmenevents.

Wir liefern pünktlich und zuverlässig.

Infos unter www.partyservice-schmid.de



Frühling | Sommer 2024



Fingerfood und Snacks I

Brot, Brötchen und Wraps

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 €

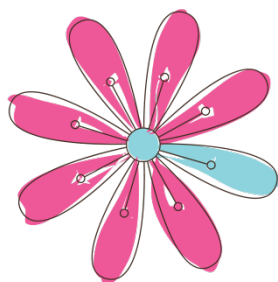
Halbe Cocktailbrötchen belegt mit:

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

Stück 2,40 €

Mischung 2 Räucherlachs, Edellachs, Saiblingsfilet, Krabben mit Ei, Tatar, Putenbraten, Roastbeef, Schinken roh und gekocht, vegetarischer Brotaufstrich, Tomate mit Avocado, 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 Baguette-, Körner- oder Joggingbrötchen belegt mit:

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Garnelen, Forellenfilet, Hähnchenbrust, Tatar, Kalbsbraten, Roastbeef, Lachsschinken, Edel-Salami, gekochtem Schinken, Schnittlauchquark, Roquefort, Walnusskäse, Camembert, Tomate mit Mozzarella, Gemüse

Stück 4,00 €

Die gleiche Zusammenstellung jedoch ohne Fisch

Stück 3,70 €

Halbe belegte Brötchen mit:

verschiedenen Wurst Schinken und Käsesorten reich garniert

Stück 2,50 €

Halbe belegte Brötchen mit:

Kalbsbraten, Hackepeter, Hähnchenbrust, Schinken roh und gekocht, Frischkäse, Camembert, Schweizerkäse und mediterranem Aufstrich mit Zucchinischeiben

Stück 3,20 €

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



Frühling | Sommer 2024



Fingerfood und Snacks II

Brot, Brötchen und Wraps

Ganze belegte Brötchen mit:

verschiedenen Wurst Schinken und Käsesorten
reich garniert

Stück 3,50 €

Halbe belegte Brötchen, verschiedene

Sorten belegt mit:

Räucherlachs, Garnelen, Putenbrust,
Tatar, Kaltem Braten, Roastbeef, Schinken,
Salami, Kräuterkäse und Butterkäse

Stück 4,00 €

Ganzes Müsliweckerl mit:

mit Frischkäse, Kresse und Radieschen

Stück 4,00 €

„Fitness“ Körnerstangen belegt mit:

knackigem Salat, Rucola Strauchtomaten. kalter
Braten, mageren Schinken, Edelsalami,
Hähnchenbrust, Emmentaler Käse und
Avocadocreme

Stück 4,00 €

Fitness Körnerstangen belegt mit:

Joghurtkräuteraufstrich mit Edellachs, Forellenfilet,
Garnelen, Lachstatar oder Thunfisch

Stück 4,70 €

Pumpernickel-Pralinen

mit verschiedenen Frischkäseaufstrichen

Stück 1,70 €

Brotpralinen belegt mit

Räucherlachs, Frischkäse, Salami oder Schinken

Stück 2,60 €

Herzhaftes Käsegebäck

frisch gebacken

100gr. 6,00 €

Wraps mit:

- Hähnchenbrust-Gemüse-Füllung
- Rucola-Schinken-Füllung
- Thunfisch-Gemüse-Frischkäse
- Italian: Tomate, Mozzarella, Rucola, Pesto
- Gemüse-Hüttenkäse-Füllung
- veganer Gemüsefüllung
- mit Knackigen Salaten und frischen Toppings

Stück 3,70 €

Wraps warm mit:

- Gyros von der Pute mit Tzatziki
- Rindfleischstreifen
- veganer Gemüsefüllung
- knackigen Salaten und frischen Toppings

Stück 4,00 €



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. 3



Frühling | Sommer 2024



Fingerfood und Snacks III

Alles mit Lauge

Partylaugen-Brezel Stück 0,70 €

Partylaugen-Brezel m. Butter Stück 1,00 €

Laugenbrezel Stück 1,00 €

Butterlaugenbrezel Stück 1,50 €

Laugenkonfekt mini Stück 0,50 €

Halbe Laugenstangen belegt mit:

Schinken roh und gekocht, Salami, Frischkäse, vegetarischem Brotaufstrich, Camembert, Schweizer Käse und veganem Gemüseaufstrich

Stück 2,10 €

Oder: Räucherlachs, Edellachs oder Lachstatar

Stück 2,30 €

Laugenbrezel belegt mit:

Salami, Leberwurst, rohem Schinken oder Käse

Stück 2,90 €

Laugenbrezel belegt mit:

Obazda, Frischkäse oder Sweet-Chili-Creme

Stück 2,10 €

Laugencroissant belegt mit:

Tomate mit Mozzarella und Pesto, Schweizer Käse auf Rucola, Salami mit Gürkchen, Frischkäse mit Schnittlauch und Radieschen, rohem Schinken mit Gurke und Ei oder Kräuterrührei

Stück 2,70 €

Riesenbrezel belegt mit:

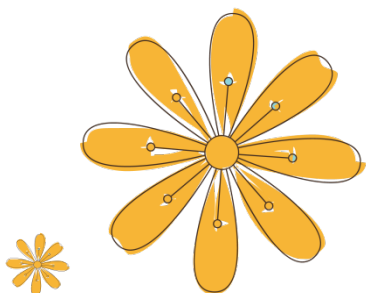
Schinken roh und gekocht, Salami, Käse, Ei, Gurke und Salat, dazu Quark-Dip

Stück 55,00 €

Riesenbrezel belegt mit:

Räucherlachs, Forellentatar, Schinken roh und gekocht, Salami, Schweizer Käse, Kräuterfrischkäse, Ei, Gurke und Salat, dazu Quark-Dip und Meerrettich-Dip

Stück 60,00 €



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. 4



Frühling | Sommer 2024



Fingerfood und Snacks IV

Verschiedene Vorschläge für Meetings

Canapés und Blinis belegt mit:

Räucherlachs, Garnelen, Roastbeef rosé, Hähnchenbrustmedaillons, Salami, Tomate mit Mozzarella, Frischkäse mit Radieschen, Ei mit Schnittlauch, veganes Gemüse und Camembert

Platte mit 40 Teilen 99,00 €

Mini-Wraps gefüllt mit:

Lachsmousse, Avocadocreme, Frischkäse mit Kräutern, Hähnchenbrust-Gemüse, Rucola-Schinken, Gemüse-Hüttenkäse, mit knackigen Salaten und frischen Toppings

Platte mit 30 Teilen 99,00 €

Snack-Platte:

Kleine Putenschnitzel paniert, Fleischtaschen, Fleischküchle, Mini-Schinkenhörnchen, Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta und Käsehörnchen, dazu Kräuter-Dip und Sweet-Chili-Dip

Platte mit 30 Teilen 99,00 €

TAPA Platte:

Pflaumen und Datteln im Speckmantel, gegrilltes Gemüse, Schinken luftgetrocknet mit Melone, Chorizo mit Cornichons, Thunfisch-Salsa auf Kartoffelrösti, Fleischbällchen in pikanter Sauce (Albondigas), Ciabatta

Platte mit 30 Teilen 99,00 €

Warme belegte Brötchen im

Thermo (auf Wunsch in Thermoütten)

Panierte Schnitzel vom Schwein oder der Pute im Brötchen warm, dazu Ketchup

Stück 6,80 €

Fleischkäse im Brötchen warm

Rinderfleischkäse, Putenfleischkäse, Zwiebfleischkäse oder normaler Fleischkäse, dazu Senf und Ketchup

Stück 5,50 €

Puten oder Rinderfleischküchle im Brötchen, dazu Senf und Ketchup

Stück 5,50 €

Hotdog

mit Bacon umwickelt, mit Röstzwiebeln und Cheddar überbacken, dazu BBQ-Sauce

Stück 5,50 €

Steak-Burger

vom Schwein oder der Pute, Tomaten, Zwiebel und Gurke, dazu BBQ-Sauce

Stück 5,50 €



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. 5



Frühling | Sommer 2024



Fingerfood und Snacks V

Fingerfood kalt am Spieß, in Gläschen (auf Wunsch mit Deckel) oder Löffel:

- Räucherlachsrollchen mit Sahnemeerrettich
- Lachspralinen auf Apfelchutney
- Saiblingfilet mit Preiselbeermeerrettich
- Salmmedaillon mit Wildkräutern
- Garnelenspießchen mit Cocktailsauce
- Crêpesroulade mit Lachstatar
- Crêpesroulade mit Keta-Kaviar
- Tatar vom geräucherten Wildlachs auf Guacamole mit Limonen Dip
- Sushi Philadelphia Maki mit Lachs
- Garnelen auf Papayasalat
- Lachscarpaccio mit Limettenjus
- Wildpastete mit Kirschchutney
- Rucola mit Kalbfleisch und Pesto
- Kalbsröllchen mit Thunfischsauce
- Kalbfleischbällchen mit Pflaumen Chutney
- Lammspießchen auf Tabouleh Couscous
- Hähnchenbrustspießchen auf mediterranem Penne-Salat
- Putenspießchen mit Linsensalat
- Medaillons mit Quittenkonfit
- Fetakäse mit krossem Speck und karamellisierten Birnen
- Wachteleier mit Chorizo
- Fenchel-Schiffchen mit Bulgur-Tatar-Füllung
- Auberginenröllchen
- Zucchinirollchen
- gefüllte Weinblätter
- Carpaccio von grünem und weißem Spargel
- Roquefortkugeln auf Babybirnen
- Käsespieße mit Trauben
- dazu Baguette oder Ciabatta

Portion 4,00 €

- Lachswürfel auf mediterranem Kartoffelsalat
- Sushi Nigiri mit Lachs
- Schichtsalat von Matjes, roter Bete und Tabouleh
- Tomaten mit Avocados und buntem Pfeffer
- Carpaccio vom Rind an Balsamico
- Serranoschinken mit Feigen
- Couscous mit Zitronenhühnchen
- Avocado-Birnen Carpaccio
- Cocktailtomaten mit Mozzarella und Pesto
- Melonenkugeln mit Parmaschinken
- Pikante Fleischbällchen mit Dip
- Putenmedaillons mit Ananas
- Roastbeefröllchen mit Remoulade und Wildkräutern
- Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
- Currywurstspieße mit Konfetti-Salat
- Kiwi-Avocado-Lassi mit Minze
- Sesam Tofuspieße mit Dip
- Bunter Spargelsalat
- Pfannkuchenröllchen mit Frischkäse
- Rote Bete Carpaccio mit Schmand
- Staudensellerie mit Kräuterolivenöl
- Ei mit Frankfurter grüner Sauce
- Frischkäse mit Rucola und Pesto
- Kichererbsen-Humus mit Gemüsesticks
- Gemüserohkost mit Dips
- Gebratenes Gemüse mariniert
- Camembertwürfel mit Feigensenf
- Sushi Californiarolls
- Tofuspießchen mit Bulgur
- Süßkartoffel mit Feige und Ziegenkäse
- Butternusskürbis mit Tahinisaucen
- dazu Baguette oder Ciabatta

Portion 3,00 €

Ananas mit Käsespießen **Stück 55,00 €**

Ananas 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. 6



Frühling | Sommer 2024



Fingerfood und Snacks VI

Warme Cocktailhappen

- Quiche Lorraine, Lauchquiche, Tomaten-Mozzarella-Quiche, Gemüse Quiche , Brokkoli-Zucchini-Quiche, Spargel-Quiche
- Mini-Snack-Gebäck mit Salami oder Rauchschinken
- Mini-Plunder mit Spinat, Hühnercurry oder Letscho
- Gemüsespieße
- Bärlauchfleischküchle mit Feta
- gefüllte Pilzköpfe, kleine Fleischküchle mit Dip
- Schinken Käsehörnchen, Hähnchenbrustspieß mit Cocktailtomaten
- Mini-Wiener Schnitzel (Pute)
- Saté-Spieß von Kichererbsen und Tofu vegan
- 2 Pflaumen im Speckmantel am Spieß
- 2 Datteln im Speckmantel am Spieß
- 2 Aprikose mit Käsefüllung am Spieß

Stück 2,70 €

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

Stück 4,80 €

- Schinken-Käse-Plunderstange
- Spinat-Feta-Plunderstange

Stück 5,80 €

In kleinen Schälchen angerichtet im Thermo:

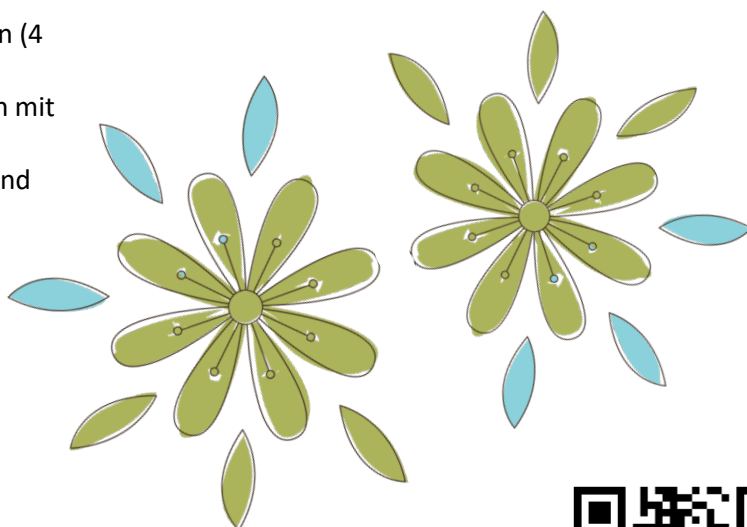
- Thai Chicken Curry mit Reis
- Ochsenbäckle mit Sellerie-Kartoffel-Püree
- Eingemachtes Kalbfleisch mit Nudeln
- Lammspießchen auf Rosmarin-Kartoffel
- Lachsfilet mit Kräutermiknödell und Pesto
- Pfifferlinge mit Walnussknödel, vegetarisch

Portion 7,30 €

Badische Crepes-Roulade

Lachsmousse, Thunfischmousse, Avocado-creme, Frischkäse mit Paprika, Frischkäse mit Kräutern, mediterranes Mousse

Stück 3,50 €



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. 7



Frühling | Sommer 2024

Fingerfood und Snacks VII



Salat-Cocktails

- Tabouleh Couscous
- Gebratenes Gemüse
- Mediterraner Pennesalat mit Rucola
- Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
- 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
- Reismudeln mit Linsen,
- Kichererbsensalat mit Büffelmozzarella und Erbsenschoten
- Steirischer Rindfleischsalat mit Kürbiskernen
- dazu Baguette

Portion 4,00 €

Tapas

(Zu allen Tapas liefern wir Ciabatta)

- Pflaumen und Datteln im Speckmantel
- Gegrilltes Gemüse
- Schinken luftgetrocknet mit Melone
- Chorizo mit Cornichons
- Chicken Wings mit Salsa
- Nachos mit Salsa oder Guacamole
- Tortilla de Patatas
- gefüllte Champignonköpfe mit Knoblauch
- Fleischbällchen in pikanter Sauce (Albondigas)

Portion 4,00 €

- Garnelen mit Knoblauch

Portion 5,50 €

Desserts im Gläschen

(Auf Wunsch mit Deckel)

- 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-Pannacotta
- Beeren-Smoothie-Speise
- Pannacotta mit Mangoragout
- Mangomousse und Toblerone Mousse

Portion 4,00 €

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

Gemüserohkostplatte

mit vegetarischem Dip

Platte 18,00 €

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. 8



Frühling | Sommer 2024



Bowls und Löffelbuffet

Bowls der kleine Snack

- **BUDDHA Bowl**
Kichererbsen und Gemüse, mit Avocado-Dip, vegan **9,00 €**
- **SUMMER Bowl**
mit Reismudeln, Gemüse, Erdnussauce, vegan **9,00 €**
- **KRAUT Bowl**
mit Tempeh, Gemüse, Sprossen, Toppings, vegetarisch **9,00 €**
- **SHRIMPS Bowl**
mit Quinoa **11,00 €**

Fingerfood Mindestabnahme 4 Teile pro Sorte, unter 4 Teilen Aufpreis pro Teil 1,00 €)

Fingerfood-Löffel-Buffer

- 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
- Warm**
- Quiche Lorraine, Hähnchenspieß,
 - Schinken Käsehörnchen,
 - Pflaumen im Speckmantel
- Dessert**
- Mousse au chocolat
 - Tiramisu
 - Crème Brûlée
 - Obstsalat

Canapes belegt mit:

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

pro Person 33,60 €

(ab 20 € Personen, pro Person 12 Teile)

pro Person 28,00 €

(ab 20 € Personen, pro Person 10 Teile)

Fingerfood Buffet für den kurzen

Empfang: Gläschen mit

- Lachscarpaccio mit Limetten Schmand
- Garnelen auf Papaya
- Kalbfleischbällchen auf Kartoffelsalat
- Hähnchenbrustspieß auf mediterranem Penne-Salat
- Tomatenspießchen mit Mozzarella und Pesto
- Crepesroulade mit Avocado vegan
- dazu Baguette

pro Person 6 Teile 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

Infos unter www.partyservice-schmid.de

S. 9



Frühling | Sommer 2024



Fingerfood-Buffettes

Fingerfood-Buffet „Baden“

- Edellachs mit Honigdillschmand
- Kalbfleischbällchen mit Pflaumenchutney
- Linsensalat mit Putenspießchen
- Medaillons mit Birnenkonfit
- Avocado-Birnen Carpaccio
- Pfannkuchenröllchen mit Frischkäse
- Gebratenes Gemüse mariniert
- Camembert und Käsewürfel mit Feigensenf
- Teufelsalat „Spezial“
- russische Eier mit Lachsstreifen
- Lauchsalat mit Apfelstücken
- Bauernbaguette und Partybrötchen

Süßes

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Zitronencreme
- Pflaumen-Crumble

pro Person 12 Teile 39,60 €

Fingerfood-Buffet „Bayern“

- Lachswürfel auf mediterranem Kartoffelsalat
- Fleischpfanzerl mit Löwensenf
- Carpaccio vom Rind an Balsamico
- Putenmedaillons mit Ananas
- Bayrischer Wurstsalat
- Fetakäse mit krossem Speck und karamellisierten Birnen
- Gedrehte Radi und Radieschen
- Strauchtomaten mit Mozzarella
- Obazda auf Mini-Laugenbrötchen
- Mediterraner Pennesalat mit Rucola -Rote Bete mit Ziegenkäse
- Bauernbrot und kleine Laugenbrezel

Süßes

- Bayrische Creme mit Himbeeren
- Pfirsich-Cantuccini-Trifle
- Heidelbeerquarktiramisu

pro Person 12 Teile 36,00 €

Fingerfood-Buffet „Frankreich“

- Räucherlachsrollchen mit Sahnemeerrettich
- Crêpesroulade mit Wildlachs
- Garnelen auf Papaya
- Couscous mit Zitronenhühnchen
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Melonenkugeln mit Parmaschinken
- Wachteleier mit Chorizo
- Auberginenröllchen
- Tabouleh Couscous
- gebratenes Gemüse mariniert
- Orangensalat mit Fenchel
- Baguette und Partybrötchen

Süßes

- Mousse au Chocolat mit Beeren
- Crème Brûlée
- Obstsalat aus frischen Früchten

pro Person 12 Teile 45,60 €

Vegetarisches Fingerfood-Buffet

- Linsensalat mit Feta-Käse
- Tomatenspießchen mit Mozzarella und Pesto
- Crepesroulade mit Avocado
- Auberginenröllchen
- Rote Bete Carpaccio mit Dip
- Rucola mit Parmesanspalten und Pesto
- Mediterraner Penne-Salat mit gegrilltem Kürbis
- Tabouleh Couscous mit mariniertem Ziegenkäse
- Andalusischer Karottensalat
- Schichtsalat
- Quinoasalat mit Bohnen und Mais

Süßes

- Himbeer-Tiramisu
- Granatapfelsalat
- Nutella - Trifle

pro Person 12 Teile 35,00 €

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. 10



Frühling | Sommer 2024

Spezialangebote passend zur Jahreszeit



Sommer-Brunch-Buffet

- Gemischter Brotkorb und Croissant, Hefenußzopf, Marmelade und Butter
- Räucherfischplatte mit Lachs, Forelle, Thunfisch und Sahnemeerrettich
- Aufschnittplatte mit Wurst, Schinken und Putenbraten
- Käseplatte mit Weichkäse, Hartkäse und Trauben
- Knackige Sommersalate mit zwei Dressings
- **warm:** Spargelcremesuppe mit Spargelstücken, Tafelspitz mit Bärlauchsöble, Hähnchenbrustmedaillon im Knuspermantel, Zitronen-Spaghetti mit Kräutergarnelen, Petersilienkartoffel, Sommergemüse
- **Dessert:** Obstsalat aus frischen Früchten, Erdbeer-Tiramisu

pro Person 29,50 € (ab 15 Personen)

Sommertipp

- Zitronen Lachs „sous vide gegart“ auf buntem Sommersalat mit Wildkräutern und Joghurtdressing, dazu Baguette

pro Person 16,50 €



„Fitness“ Leichtes Frühlingsgericht

- Gegrillte Hähnchenbrust an fermentiertem Gemüse mit neuen Kartoffeln und Bärlauch-Joghurt

pro Person 9,50 €

Badisches Frühstück

- Wurst und Käseaufschnitt, Butter, Honig und Erdbeermarmelade
- warm: Kleine Fleischküchle, Rührei mit Kräutern
- Obstsalat, Vanillejoghurt, Bauernbrot, Brötle, Brezel

pro Person 11,00 € (ab 10 Personen)

Spargelzeit

- Frischer Stangenspargel
- Sauce Hollandaise
- Kleine Pfannkuchen
- gekochter und roher Schinken
- kleines Putensteak

pro Person 19,50 €

- Buntes Spargelgemüse von weißem und grünem Spargel mit Pfannkuchen „vegetarisch“

pro Person 9,50 €



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. 11



Frühling | Sommer 2024

Kalt-warm Buffets I



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-Zucchini-auflauf (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)

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

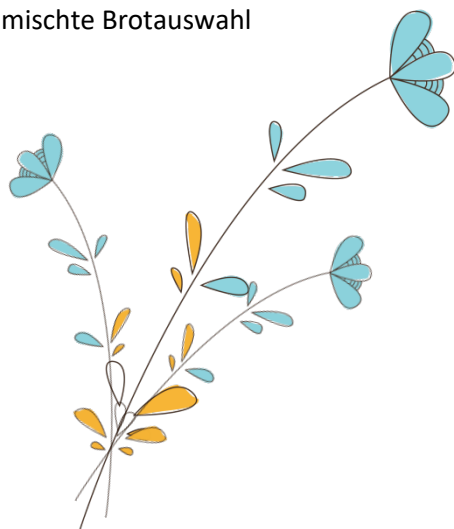
WARMER GERICHTE

- Schweinekrustenbraten mit Jus
- Sahnegeschnetztes
- Burgunderbraten
- Spätzle
- Kartoffelgratin
- Gnocchi mit Basilikumtomaten „vegan“
- Gemüse der Saison

DESSERT

- Käseauswahl mit Trauben
- Obstsalat aus frischen Früchten

pro Person 30,50 € (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. 12



Frühling | Sommer 2024

Kalt-warm Buffets II



Kalt-Warm-Buffet „Alles was wir lieben“

(eine Auswahl der meistgewünschten Gerichte)

VORSPEISEN

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Krabbencocktail, Kalbfleischfrikadellen
- Schinken mit Honigmelone, Tomate mit Mozzarella
- Teufelsalat, Geflügelsalat „Hawaii“
- Schichtsalat, Lauchsalat mit Apfelstücken
- Ackersalat mit Speck und Kracherle
- Badischer Kartoffelsalat
- Gemischte Brotauswahl

WARMER GERICHTE

- Spanferkelbraten mit Jus
- Roastbeef rosé gebraten mit Sauce Bordelaise
- Waldpilze in Kräuterrahm
- breite Nudeln, Kartoffelgratin
- kleine Knödel
- Sommergemüse

DESSERT

- Käsespieße mit Trauben
- Obstsalat aus frischen Früchten
- Mousse au chocolat
- Panna cotta mit Erdbeermark

pro Person 39,50 € (ab 15 Personen)

Badisches Buffet

VORSPEISEN

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

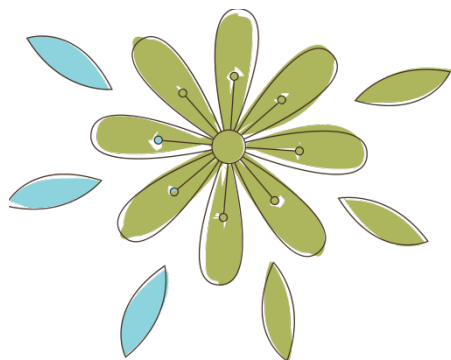
WARMER GERICHTE

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

DESSERT

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

pro Person 42,50 € (ab 15 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. 13



Frühling | Sommer 2024

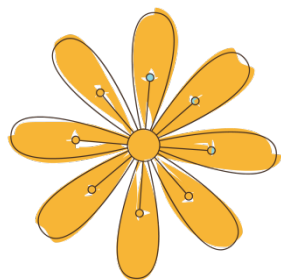


Kalt-warm Buffets III

Sommer-Buffer

VORSPEISEN

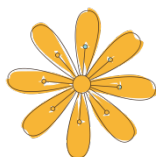
- Lachscarpaccio mit Limonensauce
- Garnelen mit Aioli
- Weißer Quinoa-Salat mit Speckdatteln, Pinienkernen auf Rucola
- Strauchtomaten mit Schafskäse
- Zucchini-Schiffchen mit Frischkäse
- Auberginenröllchen mit Walnussfüllung
- Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Gemischtes Brot



Sommerparty-Buffer

VORSPEISEN

- Couscous mit Garnelen
- Büffel-Mozzarella mit marinierten Mangospalten
- gefüllte Tomaten mit Schafskäse und Rucola
- Avocado-Spinat-Gurkensalat mit Wasabi-Dressing
- Bunte Sommer-Salate mit Kräuterdressing
- Baguette



WARMER GERICHTE

- Schweinemedallion mit Kräuterkruste und Jus
- Lachssteak mit Rieslingsauce
- Spinat-Crespelle überbacken
- Tagliatelle
- Rosmarinkartoffeln
- Sommergemüse

DESSERT

- Käseauswahl mit Trauben
- Panna cotta mit Himbeermark
- Obstsalat aus frischen Früchten
- Mozzarella mit Erdbeeren
- Aprikosencreme

pro Person 39,50 € (ab 20 Personen)

WARMER GERICHTE

- Zitronenhähnchen mit Knoblauch
- Fleischspießchen von Rind, Schwein und Lamm gegrillt
- dazu: Aioli, Chimichurri und Tzatziki
- Paprika-Bulgur
- Kartoffelgratin mit Zucchini und Auberginen

DESSERT

- Himbeer-Cantucci-Quarkcreme
- Zitronencreme

pro Person 19,50 € (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. 14



Frühling | Sommer 2024



Kalt-warm Buffets IV

Frühlings-Buffer

VORSPEISEN

- Salmmedaillon mit Bärlauchdip
- Lammgalantine mit Minzsauce
- Melonenspalten mit Parmaschinken
- Grüner Spargel gebraten mariniert mit gerösteten Pinien und Cocktailtomaten
- Löwenzahn mit Kartoffelvinaigrette und Speckwürfeln
- Frühlings - Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Kräuterquark mit Gemüsedip
- gemischtes Brot und Butter

WARMER GERICHTE

- Kalbsbraten mit Morchelrahmsauce
- Rehbraten mit Wacholdersahne
- Spargelgemüse mit Pfannkuchen
- hausgemachte Spätzle
- Kartoffelgratin
- Frühlingsgemüse
- Süßkartoffelgratin mit karamellisierten Feigen und Ziegenkäse

DESSERT

- Käseauswahl mit Butter und Trauben
- Obstsalat aus frischen Früchten
- Pannacotta mit Erdbeersauce
- Rhabarber-Cantuccini-Trifle

pro Person 42,50 € (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. 15



Frühling | Sommer 2024



Kalt-warm Buffets V

Badische und Mediterrane Spezialitäten

VORSPEISEN

- Pochierter Salm „sous vide gegart“ 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

WARMER GERICHTE

- 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 Walnusssknödel
- 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)

Kinderbuffet

VORSPEISEN

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

WARMER GERICHTE

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

DESSERT

- Obst-Igel
- Schoko-Pudding

pro Kind 17,00 € (ab 4 Kindern)

Kindermenü

- Teigwaren mit Butter und geriebenem Käse
- Tomatensauce
- Kleiner Salat

pro Kind 7,00 €

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. 16



Frühling | Sommer 2024



Buffets I

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 ,
- Italienischer Gemüsesalat , Lauchsalat mit Apfelstückchen
- Pilze in Olivenöl , Salat Risotto, Spaghettisalat
- Broccolisalat mit Mandeln , Sardischer Orangensalat
- Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings, Weißbrot, Ciabatta, Focaccia, Grissini und Partybrötchen, dazu Meersalz und Olivenöl

WARMER GERICHTE

- 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 , Rosmarinkartoffeln

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 Iniere - 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



Frühling | Sommer 2024



Buffets II

2. Italienisches Buffet

VORSPEISEN

- Avocados mit Lachsstreifen
- Frutti di Mare mit Oktopus
- Parmaschinken mit Melone
- Kalbfleisch mit Thunfischsauce
- Carpaccio mit Balsamicodressing
- 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, Focaccia und Ciabatta

WARMER GERICHTE

- 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)

3. Italienisches Buffet

VORSPEISEN

- Lachsmedaillons mit Limonensauce
- Frutti di Mare mit Oktopus
- Parmaschinken mit Melone
- Carpaccio vom Rinderfilet
- Bruschetta mit Tomaten oder Auberginen
- Feigen mit Ziegenkäse
- Auberginenröllchen mit Tomatensauce
- Strauchtomaten mit Babymozzarella und Basilikum
- verschiedene Antipasti
- Salatbuffet und zweierlei Dressing
- Weißbrot, Focaccia und Ciabatta

WARMER GERICHTE

- Rotbarben-Filet an Zitronenbutter mit Kräuterkartoffel
- Pappardelle mit Garnelen und Mandelpesto
- Saltimbocca á la Romana (vom Kalb) mit leichter Weißweinsauce und mit Gnocchi und Mandelbrokkoli
- Mediterranes Gemüse

DESSERT

- Italienische Käseauswahl mit Trauben
- Mascarpone Crème
- Panna cotta mit Himbeersauce
- Obstsalat , Tiramisu

pro Person 43,00 € (ab 15 Personen)



Frühling | Sommer 2024



Buffets III

Glutenfreies Buffet

VORSPEISEN

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

WARMER GERICHTE

- Entenbrust mit Orangensauce und Röstkartoffel
- Rahmwirsing

DESSERT

- Käseauswahl mit Trauben
- Waldbeeren mit Weinschaumcreme
- Exotischer Früchtesalat

pro Person 39,50 € (ab 5 Personen)

Laktosefreies Buffet

VORSPEISEN

- Edellachs mit Honigsenfauce
- Algensalat mit Sesam und Garnelen
- geräucherte Entenbrust mit Melone
- gebratenes Gemüse mariniert
- gemischtes Brotauswahl mit Meersalz und Olivenöl

WARMER GERICHTE

- Doradefilet auf mediterranem Gemüse und kleine Kartoffeln
- Burgunderbraten mit Tagliatelle, Wintergemüse

DESSERT

- Ziegenkäse mit Feigensenf
- Sojamilchreis mit Himbeermark, Obstsalat

pro Person 39,50 € (ab 5 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. 19



Frühling | Sommer 2024

Buffets IV



Veganes Buffet

VORSPEISEN

- Gebratenes Gemüse -mariniert-
- Rohkostplatte mit verschiedenen Dips
- Bunter Salat mit Sprossen, Nüssen und Vinaigrette
- Gemische Brotauswahl

WARMER GERICHTE

- Gemüsebolognese mit breiten Nudeln
- Blumenkohl-Kartoffel-Curry mit Reis
- Quinoa-Pilz-Risotto
- Gemüse der Saison

DESSERT

- Orangencreme mit kandierten Walnüssen
- Obstsalat

pro Person 29,50 € (ab 5 Personen)



Frühling | Sommer 2024



Kalte Platten & Buffets I

Kleines Partygedeck

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

pro Person 18,50 €

Käsebrett für 6 Personen

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

Platte 45,00 €

Partyservice Schmid Aufschnittplatte für 6 Personen

- Delikatere 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
- Scampi mit Aioli
- Matjesröllchen und Muscheln

pro Person 18,00 €

Lachs-Platte (Vorspeise)

- Zitronen-Lachs „sous vide gegart“ mit Zitronensauce, reich garniert

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

pro Person 34,50 €

Vesperbrett „Baden“ für 6 Personen

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

Platte 45,00 €

Braten - Schinkenplatte für 6 Personen

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

Platte 77,00 €

Fischplatte Exklusiv (Vorspeise) ab 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

Infos unter www.partyservice-schmid.de

S. 21



Frühling | Sommer 2024



Kalte Platten & Buffets II

Bauernbuffet

- Forellenfilet und Pfeffermakrelen
- mit Sahnemeerrettich
- Heringshappen in Sahne-Dip
- Auberginen in Knoblauchmarinade
- Schwarzwälder Schinkenauswahl
- Geflügelplatte
- Bauernpastete mit Cornichons
- Schweinekräuterbraten
- Hausmacher Vesperbrett
- Salatbuffet
- Käseauswahl mit Butter und Früchten
- Brotauswahl
- Obstsalat aus frischen Früchten

pro Person 27,50 €

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 Butter und Früchten
- Gemischtes Brotsortiment
- Badische Creme mit Erdbeersauce
- Schokoladencreme
- Pflaumen Crumble

pro Person 35,00 €

Italienisches Buffet

- Lachsstreifen mit Honigsenfauce
- Frutti di Mare mit Oktopus
- Calamari 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 €

Buffet mit Badischen und Mediterranen Spezialitäten

- Lachsschnitten mit Preiselbeersahnemeerrettich
- Frutti di Mare mit Oktopus
- Schinkenröllchen mit grünem Spargel
- Tafelspitz mit Kräutersahne
- Roastbeef mit Remouladensauce
- Gefüllte Poulardenbrüstchen
- Schwarzwälder Schinken mit frischen Feigen
- Parmaschinken mit Melone
- Gebratenes Gemüse eingelegt
- Tomate mit Mozzarella und Basilikum
- Salatbuffet
- Reichhaltige Käseauswahl mit Trauben
- Gemischtes Brot
- Obstsalat aus frischen Früchten
- Panna cotta mit Erdbeermark, Tiramisu

pro Person 37,50 €

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. 22



Frühling | Sommer 2024



Feinschmeckerteller

„Fidelitas-Teller“

- Quiche Lorraine
- Kalbfleischküchle mit badischem Kartoffelsalat im Gläschen und Ketchup-Dip
- Hähnchenbrust gegrillt am Spieß
- Gemüserohkost mit Quark-Dip
- Blini mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich
- Käsespieß mit Trauben
- Baguette und Walnussbrot **pro Person 21,50 €**

„Rustikaler Teller“

- Feta-Spinat-Küchle
- Kleines paniertes Schnitzel im Partybrötchen
- pikanter Wurstsalat im Gläschen
- Mini-Wrap mit Hüttenkäse und Gemüse
- Auberginenröllchen am Spieß
- Camembert-Würfel mit Trauben und Oliven
- Baguette **pro Person 19,00 €**



„Mediterraner Teller“

- Bruschetta mit Tomaten und Auberginen überbacken
- Edellachs auf Ciabatta mit Honigdillsauce
- Meeresfrüchtesalat mit Oktopus im Gläschen
- Melonenspieß mit Parmaschinken
- Tomatenspieß mit Mozzarella und Basilikum
- Gebratenes Gemüse mariniert im Gläschen
- Ciabatta **pro Person 23,00 €**



„Veggie-Teller“

- Zucchini-puffer mit Kräuterdip
- Lauch-Gemüse-Quiche
- Kleiner Wrap mit Frischkäse und Gemüse
- Sellerieschnitzel mit pikantem Dip
- Griechischer Hirtensalat im Gläschen
- Gemüserohkost mit Quark-Dip
- Ciabatta **pro Person 21,00 €**



Die Teller sind einzeln verpackt und können kontaktfrei genommen werden.

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. 23



Frühling | Sommer 2024

Menü und warme Gerichte I



Vorspeisen

1. Sommer / Herbstsalat mit Wildkräutern, warmem Ziegenkäse und Balsamico-Topping **9,00 €**
2. Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Brot und Butter **9,00 €**
3. Garnelen mariniert auf gebratenem Gemüse an Balsamico mit Baguette **11,00 €**
4. Melone mit Parmaschinken, Brot und Butter **9,00 €**
5. Tomatensalat Caprese mit Mozzarella und Basilikum, Ciabatta und Butter **9,00 €**
6. Orangen-Carpaccio mit gefüllten Datteln, Ciabatta und Butter **9,00 €**
7. Pulpo-gegrillt mit Orangen-Fenchel-Salat und Baguette **14,00 €**
8. Vitello „plus“ Kalbfleisch in Thunfischsaue und Thunfischtatar dazu Ciabatta **14,00 €**
9. gefüllte Zucchini Blüten mit Ricotta und Parmesan, vegetarisch **11,00 €**

Suppen

1. Badische Festtagssuppe mit drei Einlagen **3,80 €**
2. Flädlesuppe. **3,30 €**
3. Markklößchensuppe. **3,80 €**
4. Zucchini-Broccoli-Rahmsuppe **3,80 €**
5. Kerbelcremesuppe **3,30 €**
6. Badische Kartoffelsuppe „vegetarisch“ **3,30 €**
7. Tomatensuppe mit Basilikum **3,30 €**
8. Hausgemachte Gulaschsuppe **3,80 €**
9. Grünkernsuppe mit Markklößchen **3,80 €**
10. Minestrone mit Parmesan **3,80 €**
11. Rahmsüppchen von der Schwarzwaldforelle mit Kracherle **3,80 €**
12. Karotten-Ingwersuppe **3,80 €**
13. Miso-Suppe mit Shiitakepilzen und asiatischem Gemüse **4,50 €**
14. Meerrettichsuppe mit Rote-Beete-Chips **4,40 €**
15. Steinpilzrahmsuppe mit Knoblauchchips **4,40 €**
16. Pastinaken-Kartoffelcremesüppchen mit Kräuterkäseklößchen **4,40 €**
17. Asiatische Kokosmilchsuppe **3,80 €**
18. Mulligatawny Soup (Miss Sophies koloniale Hühnersuppe) **4,50 €**
19. Spargelcremesuppe mit Spargelstücken **4,50 €**



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. 24



Frühling | Sommer 2024

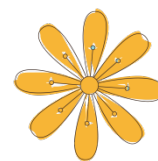
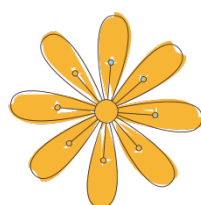
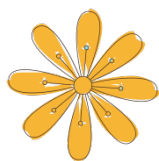


Menü und warme Gerichte II

Alle Preise pro Person

Hauptspeisen mit Fleisch

1. Gemischter Braten vom Schwein und Rind, Kartoffelgratin und Butternudeln, Gemüse der Saison und grüner Salat **17,50 €**
2. Gemischter Braten vom Kalb und Pute, Kartoffelgratin, Butternudeln, Gemüse der Saison und grüner Salat **17,50 €**
3. Kalbsbraten mit Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle und verschiedene Salate **21,00 €**
4. Schweinelendchen mit Champignonrahm oder Pfifferlingsauce, Spätzle, Gemüse und verschiedene Salate **21,00 €**
5. Putenmedaillons mit Rahmsauce, Kartoffelrösti, Spätzle, Gemüse und verschiedene Salate **21,00 €**
6. Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, Gemüse, hausgemachte Spätzle und verschiedene Salate **35,00 €**
7. Lammfilets auf Rosmarinzweig mit Jus, Bohnenbündel, Rösti und Salat **21,00 €**
8. Hirschkalbsrücken mit Wildrahmsauce, hausgemachte Spätzle, Thymiankartoffelplätzchen und Gemüse und Preiselbeeren **28,00 €**
9. Coq au Vin mit Kartoffel oder Selleriepüree **21,00 €**
10. „Badisches Hochzeitsessen“, Eingemachtes Kalbfleisch mit breiten Nudeln und Salat **17,50 €**
11. Entenbrust rosa gebraten mit Orangensauce, Rösti und Salat **19,00 €**
12. Roastbeef „sous vide gegart“ mit Sauce Bernaise, Pfefferbohnen, Kartoffelgratin und Salat **29,00 €**



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. 25



Frühling | Sommer 2024



Menü und warme Gerichte III

Alle Preise pro Person

Fischgerichte

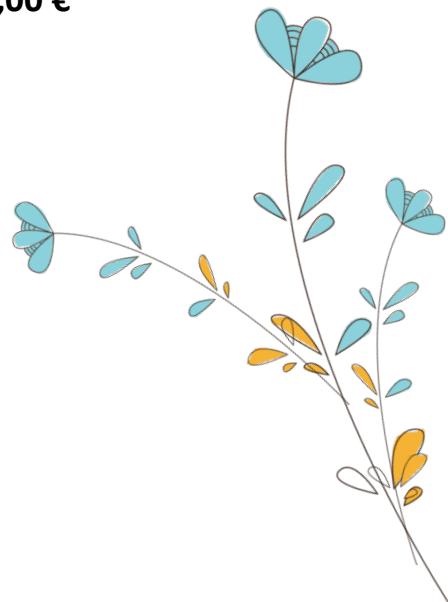
1. Zanderfilet in Rieslingsahne, Elsässer Nüdeli und Mandelbrokkoli **19,00 €**
2. Seelachsfilet „Müllerin“ mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse **19,00 €**
3. Mit Kürbiskernen gebratenes Doradenfilet, Kräuterrisotto und Salat **19,00 €**
4. Lachsschnitte auf Blattspinat mit Tagliatelle und Salat **21,00 €**
5. Saiblingsfilet auf Lauch an Kerbelsahne und Butterkartoffeln **21,00 €**
6. Seeteufel an Safransauce, Wildreisrisotto, Mandelbrokkoli und Salat **21,00 €**
7. Garnelen an Krustentiersauce, Trüffelnudeln und Salat **23,00 €**

Vegetarische Gerichte

1. Steinpilzrisotto mit Salat **15,00 €**
2. Tagliatelle mit Pfifferlingen und Salat **14,00 €**
3. Auberginen-Auflauf „Caponata“ mit Penne, Parmesan und Salat **14,00 €**
4. Zucchinipuffer mit Kräuterschmand und Salat **14,00 €**
5. Gnocchi di Spinaci mit Süßkartoffeln und Salat **15,00 €**
6. Süßkartoffelgratin mit karamellisierten Feigen und Ziegenkäse **15,00**

Desserts

1. Früchtecocktail aus frischen Früchten mit Mandelsplitter **5,00 €**
2. Exotischer Fruchtsalat **5,00 €**
3. Granatapfelsalat **5,00 €**
4. Rote Grütze mit Vanillesauce oder Sahne **5,00 €**
5. Mousse au chocolat, schwarz oder weiß **5,50 €**
6. Crème Brûlée, karamellisiert **5,50 €**
7. Tiramisu, Erdbeertiramisu **5,50 €**
8. Panna cotta mit Erdbeermark **5,00 €**
9. Heidelbeerquark oder Himbeerquark **5,00 €**
10. Bayrische Creme **5,00 €**
11. Passionsfrucht Panna cotta **5,00 €**
12. Pfirsich-Cantuccini-Trifle, Nutella-Trifle **5,00 €**
13. Schneeballen mit Beerengrütze **6,00 €**
14. Schokoladenbrunnen mit brauner und weißer Schokolade, verschiedenen Früchten und süßen Dipsaucen, **16,50 €**



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. 26



Frühling | Sommer 2024



Arbeitsessen für die kurze Mittagspause I

1. Sahnegeschnetzeltes mit Spätzle und Salat oder Gemüse **13,50 €**
2. Hähnchenmedaillons mit Basmatireis, Currysauce und Salat **14,00 €**
3. Poulardenbrüstchen „Florentine“ mit Jus, Rösti o. Butternudeln, Salat o. Gemüse **14,00 €**
4. Putenschnitzel natur oder paniert mit Petersilienkartoffel, Gemüse oder Salat **13,50 €**
5. Schweinemedallions (2 Stück) mit Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat **14,00 €**
6. Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat **13,50 €**
7. Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat, und grünem Salat **13,50 €**
8. Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Petersilienkartoffel, rote Beete und Salat **15,00 €**
9. Ochsenbäckle mit Selleriepüree und Salat **15,00 €**
10. Rinderroulade mit Apfelrotkraut und Petersilienkartoffel **13,50 €**
11. Gulasch mit Nudeln und Salat **13,50 €**
12. Wiener Schnitzel vom Kalb mit Gemüse der Saison und Petersilienkartoffel **25,00 €**
13. Krautwickel mit Kartoffelpüree und Salat **13,50 €**
14. THAI-Curry mit Pute, Duftreis und Salat **13,50 €**
15. Lasagne mit Sauce Bolognese und Salat **13,50 €**
16. Badisches Schäufele mit Sauerkraut und Püree **13,50 €**
17. Kalbsrahmgulasch mit breiten Nudeln und Salat **15,00 €**
18. Boeuf bourguinon mit kleinen Knödeln und Salat **15,00 €**
19. Rinderbraten mit Sauce Bordelaise, breiten Nudeln und Salat **15,00 €**
20. Jägerschnitzel (natur oder paniert) mit Spätzle und Salat **14,00 €**
21. Cordon-bleu vom Schwein oder der Pute mit Bratensauce, Rösti und Salat **15,00 €**

Bei den Arbeitsessen
sind die Mengen
geringer als bei den
Menüs.

Alle Menüs und
Gerichte
ab 8 Personen.

Vegetarische Arbeitsessen

1. Gemüselasagne mit Tomatensauce und Salat **12,50 €**
2. Gemüsemautaschen angebraten mit Salat **10,50 €**
3. Rahmpilze mit Semmelknödel und Salat **12,50 €**
4. Badischer Gemüsewok mit Nudeln, Gemüse, Kräutersauce und Salat **12,50 €**
5. Ricottanocken mit getrockneten Tomaten, Parmesan und Salat **12,50 €**
6. Mangoldnocken in Salbeibutter gebraten mit Parmesan und Salat **12,50 €**
7. Penne alla Norma mit Salat **12,50 €**
8. Spinatcrespelle mit Mozzarella überbacken und Salat **12,50 €**
9. Penne mit Avocado, Kirschtomaten und Salat **€12,50 €**
10. Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat **14,00 €**
11. Hakkaido-Puffer mit Dip und Salat **13,00 €**

Alle Preise
pro Person

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. 27



Frühling | Sommer 2024



Arbeitsessen für die kurze Mittagspause II

Vegane Gerichte

1. THAI-Curry mit Gemüse, Duftreis und Salat **12,50 €**
2. Quinoa Risotto mit Salat **12,50 €**
3. Reismudeln mit Gemüsebolognese und Salat **12,50 €**
4. Waldpilzrisotto mit Pinienkernen an Sellerieschnitzel, und Salat **12,50 €**
5. Sesampolentaklöße auf Kichererbsen-Tomatenragout, dazu Salat **12,50 €**
6. Aubergine mit Quinoa und Tomatenconfit auf Rucola **16,00 €**
7. Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry mit Nüssen und Salat **12,50 €**
8. Jackfruit-Bolognese mit Spaghetti und Salat **14,00 €**

Alle Menüs und Gerichte ab 8 Personen.

Bei geringerer Personenzahl berechnen wir einen Aufpreis, fragen Sie bei uns nach.

„Vesperpause“

1. Pikanter Wurstsalat reichlich garniert, mit Brötchen **8,50 €**
2. Fleischküchle mit Kartoffelsalat, dazu Senf und Ketchup **8,50 €**
3. Fleischkäse mit Kartoffelsalat, dazu Senf und Ketchup **8,50 €**
4. Maultaschen mit Ei und Salat **10,50 €**
5. Maultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat **10,50 €**
6. Ripple mit Kartoffelsalat, dazu Senf und Ketchup **8,50 €**

Alle Preise pro Person

HAMBURGER „Spezial“

- „**Number 1**“ Argentinisches Rindfleisch, Gorgonzola, gebratener Speck, gebratene Banane, Rucola, Mangosirup im Focacciobrötchen **15,50 €**
- „**Waldeslust**“ Hamburger belegt mit gebratenen Pilzen und Käse überbacken, Kräuterschmand und Preiselbeeren im Brioche-Brötchen **12,00 €**
- „**Jägerslust**“ Wild-Hamburger belegt mit Rucola, Preiselbeeren, gegrillte Pfifferlinge und Speckscheiben, Birnenspalten, Senfcreme im Ciabattabrötchen **15,50 €**

Eintopf Gerichte

1. Kartoffeleintopf mit Gemüse „vegetarisch“ **7,00 €**
mit Wienerle extra **9,00 €**
2. Linseneintopf mit Wienerle **9,00 €**
3. Pichelsteiner Gemüseeintopf mit Rindfleisch **10,00 €**
4. Ratatouille **9,00 €**
5. Chili con Carne **9,00 €**
6. Chili sin Carne **7,00 €**
7. Badische Kartoffelsuppe vegetarisch „Plus“, dazu separat: Mini-Wienerle, Croutons, Lachsstreifen, Schmand und Baguette **9,50 €**

Portion = ½ Liter

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. 28



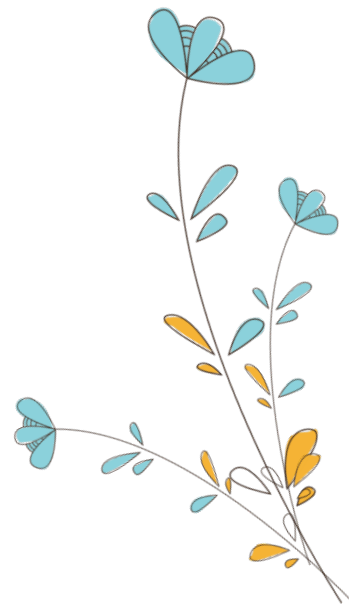
Frühling | Sommer 2024



Warme Fleischspeisen I

Warme Fleischspeisen

- Schweinekeule oder Krustenbraten gegrillt **kg 22,00 €**
- Smoked Spare Ribs **kg 17,00 €**
- Burgunderschinken oder Rieslingschinken **kg 25,00 €**
- Kasseler im Blätterteig / Schinken im Brotteig **kg 30,00 €**
- Schweinerollbraten pikant gewürzt **kg 22,00 €**
- Spanferkel mit Knochen **kg 18,00 €**
- Spanferkel ohne Knochen **kg 23,00 €**
- Ochsenbrust oder Tafelspitz gekocht **kg 25,00 €**
- Burgunderbraten mit Rotweinsauce **kg 35,00 €**
- Roastbeef „Provenzale“ oder mit Olivenkruste **kg 68,00 €**
- Roastbeef „sous vide“ gegart **kg 62,00 €**
- Gefüllter Kalbsrollbraten **kg 35,00 €**
- Lammfilet mit Rosmarinjus **kg 49,00 €**
- Putenbraten **kg 25,00 €**
- Hirschbraten mit Rahmsauce **kg 49,00 €**
- Fleischkäse **kg 18,00 €**
- Pizzafleischkäse **kg 20,00 €**
- Zwiebfleischkäse **kg 20,00 €**
- Fleischkäse reines Rind **kg 24,00 €**
- Fleischkäse Pute **kg 24,00 €**
- Schweinehaxe gegrillt **Stück 8,80 €**
- Hähnchen gegrillt **Stück 9,50 €**
- Hähnchenschlegel gegrillt **Stück 4,00 €**
- Fleischkühle oder Fetakühle **Stück 3,50 €**
- Schweineschnitzel paniert oder „Jäger Art“ **Stück 6,00 €**
- Putenschnitzel paniert oder natur **Stück 6,00 €**
- Kalbschnitzel paniert **Stück 15,00 €**
- Cordon Bleu vom Schwein oder der Pute **Stück 9,00 €**
- Cordon Bleu vom Kalb **Stück 15,00 €**



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. 29



Frühling | Sommer 2024



Warme Fleischspeisen II

Alle Preise pro Person

Beilagen

- Spätzle, Nudeln, Reis, Salzkartoffeln **Portion 3,50 €**
- Süßkartoffelgratin mit karamellisierten Feigen und Ziegenkäse **Portion 4,00 €**
- Süßkartoffel gebraten, Rosmarinkartoffel **Portion 4,00 €**
- Kartoffelgratin, Rösti **Portion 4,00 €**
- Gemüse der Saison **Portion 3,50 €**
- Bohnenbündel 2 Stück **Portion 4,00 €**
- Sommergemüse **Portion 3,50 €**
- Mediterranes Gemüse mit überbackenen Tomaten und Austernpilzen **Portion 4,50 €**
- Sauerkraut, Rotkraut, Bayrisch Kraut, Rahmwirsing **Portion 3,50 €**

- Beilagen Salat **Portion 3,50 €**

Viele Saucen
sind auch vegan oder
vegetarisch möglich

Saucen

- Rahmsauce, Bratensauce, Jägersauce **Liter 12,00 €**
- Steinpilz oder Pfifferlingrahmsauce **Liter 17,00 €**
- Morchelrahmsauce **Liter 20,00 €**
- Kräuter- oder Pilzrahmsauce vegetarisch oder vegan **Liter 12,00 €**
- Tomatensauce vegetarisch oder vegan **Liter 12,00 €**



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. 30



Frühling | Sommer 2024

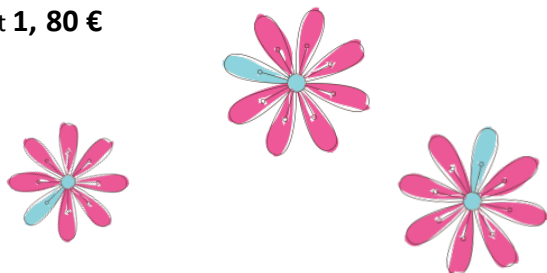


Saucen & Salate I

Alle Preise pro 100 g

Rohkostsalate | Vegetarische Salate

- Ackersalat mit Speck und Croutons **2,00 €**
- Algensalat „japanisch“ mit Sesam **2,80 €**
- Andalusischer Möhrensalat **1,80 €**
- Artischockensalat **2,50 €**
- Auberginensalat gebraten mariniert **2,20 €**
- Avocado-Süßkartoffelsalat **2,20 €**
- Blattsalate mit Wildkräutern der Saison **1,20 €**
- Blumenkohlsalat mit Kichererbsen & Minze **1,60 €**
- Bohnenkernsalat gemischt **1,20 €**
- Bohnensalat von grünen Bohnen **1,20 €**
- Bohnensalat grün, Pfifferlinge und weißer Balsamico **2,20 €**
- Broccolisalat mit Mandeln **1,60 €**
- Caesar´s Salat **2,00 €**
- Chicoree mit Ananasdressing **1,80 €**
- Couscoussalat **2,20 €**
- Eiersalat mit Champignons **1,80 €**
- Farmersalat **1,40 €**
- Fenchelsalat **1,60 €**
- gebratenes Gemüse mariniert gemischt **2,20 €**
- gebratenes Gemüse mit Pilzen **2,20 €**
- Gemüsesalat **1,60 €**
- Griechischer Salat mit Schafskäse **2,20 €**
- Gurkensalat **1,20 €**
- Indischer Reissalat **1,60 €**
- Italienischer Salat **1,80 €**
- Karottensalat **1,20 €**
- Kartoffelsalat mit Gurken & Mayonnaise **1,20 €**
- Kartoffelsalat natur **1,20 €**
- Kartoffelsalat mit Gurken klar angemacht **1,20 €**
- Kichererbsensalat mit Büffelmozzarella und Erbsenschoten **2,20 €**
- Lauchsalat mit Apfelstückchen **1,60 €**
- Ligurischer Brotsalat **2,20 €**
- Linsensalat mit Reisnudeln „vegan“ **1,80 €**
- Maissalat **1,40 €**
- Paprika gebraten und mariniert **2,20 €**
- Paprikasalat **1,60 €**
- Pastinaken gebraten und mariniert mit Nüssen **2,50 €**
- Pennesalat mit Rucola, getrockneten Tomaten und Pinienkernen **2,20 €**
- Pfifferlingsalat mit weißem Balsamicodressing **2,50 €**
- Pilze gebraten mariniert **2,20 €**
- Radiccio gebraten, karamellisiert **2,20 €**
- Reisnudelsalat mit Bohnen, Pilzen, Paprika **1,80 €**
- Rettichsalat **1,20 €**
- Rosa Weißkrautsalat mit Grapefruit **1,60 €**
- Rote Bete Salat frisch **1,20 €**
- Rucola mit Parmesankäse und Pesto **1,80 €**
- Radieschensalat **1,20 €**



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. 31



Frühling | Sommer 2024

Saucen & Salate II

Alle Preise pro 100 g



Rohkostsalate | Vegetarische Salate

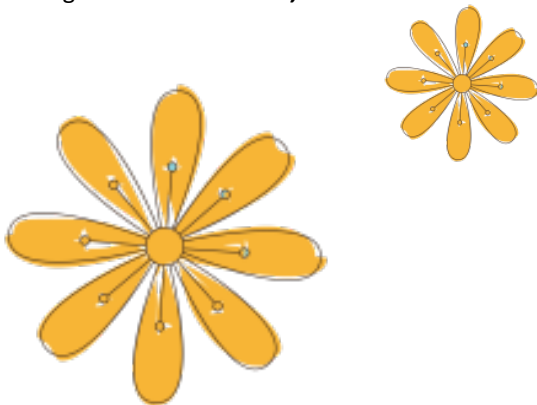
- Salat Risotto **1,60 €**
- Salat von Staudensellerie **1,80 €**
- Sardischer Orangensalat mit Fenchel **2,00 €**
- Schichtsalat **1,80 €**
- Schweizer Käsesalat **2,20 €**
- Sellerie-Karotten-Rohkost **1,20 €**
- Selleriesalat **1,20 €**
- Spargel weiß und grün gebraten, mariniert **2,20 €**
- Spargelsalat weiß oder grün, klar angemacht **2,20 €**
- Spargel grün, getrocknete Tomaten und Pinienkernen **3,00 €**
- Spinat-Avocado-Gurken-Salat mit Wasabidressing **2,20 €**
- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum **2,50 €**
- Tomatensalat mit Avocado **2,70 €**
- Tomatensalat **1,20 €**
- Waldorfsalat **1,60 €**
- Waldpilzsalat **2,20 €**
- Weißkrautsalat mit Ananas **1,60 €**
- Weißkrautsalat **1,20 €**
- Zucchinisalat **1,60 €**
- Zucchini-Radieschensalat **1,60 €**
Zucchini gebraten mariniert **2,20 €**

Grill Saucen und Butterzubereitungen

- Aiolisauce Knoblauch **1,40 €**
- Asiasauce **2,00 €**
- Avocado-Salsa **2,00 €**
- Bärlauchschmand **2,00 €**
- Chimichurri **2,20 €**
- Chutney **2,00 €**
- Cocktailsauce **1,40 €**
- Currysauce **1,40 €**
- Frankfurter grüne Sauce **1,40 €**
- Kräuterbutter / Pfefferbutter **2,20 €**
- Kräutersahnesauce **1,40 €**
- Limonensauce **1,40 €**
- Preiselbeermeerrettich **2,20 €**
- Remouladensauce **1,40 €**
- Sahnemeerrettich **2,00 €**
- Tzatziki **1,70 €**
- Currysauce warm **1,40 €**

Dressings

- French Dressing **1,40 €**
- Hausdressing mit Dijonsenf **1,70 €**
- Himbeerdressing **2,00 €**
- Knoblauchdressing (klar o. Sahne) **1,40 €**
- Kräuterdressing (klar o. Sahne) **1,40 €**
- Mangodressing **1,70 €**
- Thousand Island **1,70 €**
- Rucola-Dressing **1,70 €**
- Granatapfeldressing **1,70 €**



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. 32



Frühling | Sommer 2024



Salate III

Alle Preise pro 100 € g

Salate mit Fleisch

- Chicorée mit Schinkenstreifen **1,80 €**
- Chinesischer Salat **3,00 €**
- Dänischer Nudelsalat **1,80 €**
- Diplomatsalat (Schinkensalat) **2,00 €**
- Eiersalat mit Schinken und Ananas **1,80 €**
- Geflügelsalat "Hawaii" **2,00 €**
- Geflügelsalat mit Curry **2,00 €**
- Grillsalat **2,00 €**
- Kalbfleischsalat **2,00 €**
- Kalbfleischsalat mit Trauben **2,20 €**
- Kartoffelsalat mit Schinkenwürfeln oder natur **1,20 €**
- Rindfleischsalat Hausfrauenart **2,00 €**
- Rindfleischsalat Zigeuner Art **2,00 €**
- Spicy Glasnudelsalat mit Rindfleisch **2,00 €**
- Steirischer Rindfleischsalat m. Kürbiskernen **2,00 €**
- Straßburger Wurstsalat **1,80 €**
- Tacco-Schicht-Salat **2,00 €**
- Teufelsalat **2,00 €**
- Tiroler Wurstsalat **2,00 €**

Salate mit Fisch

- Algensalat mit Garnele **4,00 €**
- Heringssalat weiß oder rot **1,80 €**
- Krabbensalat klar oder mit Cognacsauce **3,00 €**
- Matjessalat **2,50 €**
- Meeresfrüchtesalat **3,00 €**
- Oktopus-Salat **4,00 €**
- Räucherfischsalat **3,00 €**
- Salat Nizza **3,00 €**
- Spicy Glasnudelsalat mit Krabben **3,00 €**
- Thai-Papaya Salat (ab 2 kg) **4,00 €**
- Thunfischsalat **3,00 €**



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. 33



Frühling | Sommer 2024

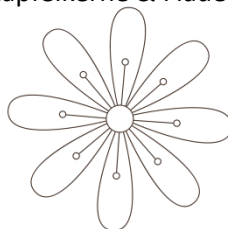
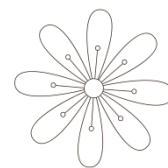
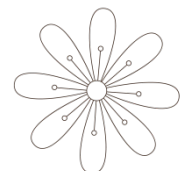
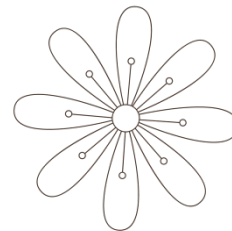
Leichte orientalische Küche



- Shakshuka mit Spiegelei **10,00 €**
- Röstkartoffel mit Karamell & Backpflaumen **10,00 €**
- Basmati-Wildreis mit Kichererbsen & Korinthen **9,00 €**
- Auberginen mit Lammfüllung & Pinienkernen **15,00 €**
- Fleischbällchen mit dicken Bohnen **9,00 €**
- Gefüllte Quitten mit Lamm und Granatapfelkernen **14,00 €**
- Gebackene Süßkartoffel mit frischen Feigen & Ziegenkäse **12,00 €**
- Gefüllte Artischocken mit Rindfleisch & Erbsen **12,00 €**
- Falaffel mit Humus **8,00 €**
- Spinatsalat mit Datteln und Mandeln **8,00 €**
- Butternusskürbis mit Tahini-Sauce **8,00 €**
- Salat von geröstetem Blumenkohl mit Haselnüssen **8,00 €**
- Rote Beete-Salat mit Walnüssen **8,00 €**
- Sommerrollen mit Erdnuss-Dip (2 Stück) **7,00 €**
- Rote-Beete- Püree mit Joghurt & Fladenbrot **7,00 €**
- Butternusskürbis-Dip & Fladenbrot **7,00 €**
- Auberginen-Dip & Knoblauch & Granatapfelkerne & Fladenbrot **7,00 €**



Alle Preise
pro Person



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. 34



Frühling | Sommer 2024



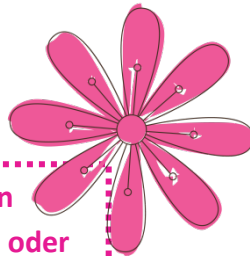
Raclette und Fondue

Raclette

- Original Raclette Käse in Scheiben oder als halber Laib (ganzer Laib ab 15 Personen)
- Roher Lachs, Seeteufel und Garnelen, grobe und feine Salami, milder gekochter und roher Schinken, kleine dünne Filetscheiben von Kalb, Rind und Pute, kleine rohe Hackfleischbällchen, Kartoffelscheiben, Zwiebelringe, Cocktailtomaten, blanchiertes Gemüse, frische Pilze, frische Datteln, Aprikosen, Walnüsse, exotische Früchte, kleine Cornichons und Perlzwiebel, Maiskölbchen.
- Gemischte frische Salate mit Dressing
- Gekochte Pellkartoffel
- Baguette hell und dunkel

34,00 €

ohne Fisch 29,00 €



**Wir stellen Ihnen
Tischraclette-Geräte oder
Pfannen zur Verfügung.**

**Wir liefern Ihnen für das
Fondue „Chinoise“ für je 8
Personen einen
Mongolentopf mit
Körbchen.**

Fondue „BOURGUIGNONNE“

- Schweine- und Rinderlende, Putenbrust, in feine Würfel geschnitten, Hackfleischklößchen mit Feta gefüllt, kleine Frühlingsrollen
- Saucen: Senfsauce, Aioli, Cocktailsauce, Currysauce, Kräutersauce, Chutney
- Salatbuffet mit Dressings
- geschmacksneutrales Pflanzenfett für den Fonduepotopf
- Gemischtes Brot und Partybrötchen

38,00 €

Fondue "CHINOISE"

- Kalbs- und Rinderlende, Geflügelleber und Putenbrust, Riesengarnelen (2 Stück), Lachs und Seeteufel, alles hauchdünn geschnitten
- Brokkoli, Zucchini, Karotten, Erbsen und Bohnen, verschiedene Pilze, alles klein geschnitten
- Glasnudeln, Sesam-Tofuwürfel und Muscheln in Schälchen
- Saucen: Sojasauce, Aioli, Cocktailsauce, Currysauce, Sahnemeerrettich, Limonensauce, Kräutersauce, Chutney, Wasabi
- Bunte Salate und Ackersalat auf kleinen Tellern
- Hühnerfleischbrühe mit Gemüsejuliene für den Mongolentopf
- Gemischtes Brot und Partybrötchen

52,00 € pro Person

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. 35



Frühling | Sommer 2024



Für Feste z.B. Kindergeburtstag

- Waffeln frisch zubereitet **Stück 1,70 €**
- Waffelgerät **pauschal 30,00 €**
- Zuckerwatte **Portion 0,80 €**
- Zuckerwattemaschine **60,00 €**
- Personal zur Zubereitung **pro Person/ 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. 36



Frühling | Sommer 2024



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 **20,00 €** 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.

Bitte geben Sie Ihre endgültige Bestellung spätestens **5 Werktage 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. 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. 37



Frühling | Sommer 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. 38

