BIO-ANGEBOTE

BUFFETS, MENÜS & WARME GERICHTE

Partyservice Schmid

Wir verarbeiten nur Bio-Produkte

BIO-ANGEBOTE

BUFFETS, MENÜS & WARME GERICHTE

„BIO“ Kalt-warm Buffets

Bio-Markgrafen-buffet

VORSPEISEN

Räucherlachs und Forellenfilet geräuchert
mit Sahnemeerrettich
Krabbensalat
gefüllte Eier mit Eicreme, Salami, Schinken oder Gurke
Melonenspalten und verschiedene Schinkensorten
Roastbeef rosé mit Remouladensauce
Putenröllchen mit grünem Spargel
Tomate gefüllt mit Gemüsesalat
Reichhaltiges Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Gemischter Brotkorb und Partybrötchen

WARME GERICHTE

Kalbsbraten mit Rahmsauce
Hähnchenbrustfilet mit Sherrysauce
Fischfilet an Rieslingsahne
Hausgemachte Spätzle
Petersilienkartoffeln
Gemüse der Saison

DESSERT

Käseauswahl mit Butter und Früchten
Badische Creme mit Erdbeermark
Mousse au chocolat,
Obstsalat aus frischen Früchten

Pro Person
34,50 €
ab 15 Personen

Bio-Rustikales kalt-warm Buffet

VORSPEISEN

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Russische Eier mit Räucherlachs auf Kartoffelsalat
Schwarzwälder Schinken
Geflügelplatte mit Früchten
reichhaltiges Salatbuffet mit
verschiedenen Dressings
gemischte Brotauswahl

WARME GERICHTE

Saftiger Schweinebraten mit Jus
Sahnegeschnetzeltes von der Pute
Burgunderbraten vom Rind
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin
Gemüse der Saison

DESSERT

Käseauswahl mit Butter und Trauben
Obstsalat aus frischen Früchten

Pro Person
28,00 €
ab 15 Personen

Bio-Badisches Buffet

VORSPEISEN

Pochierter Lachs mit Limonensauce
Edellachs mit Honigdillsauce
Wildschinken mit Pflaumenchutney
Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
reichhaltiges Salatbuffet
und verschiedene Dressings
gemischte Brotauswahl

WARME GERICHTE

Medaillon vom Schwein und Pute mit Rahmsauce
Tafelspitz mit Kräutermeerrettich
Fischklößchen in Kräutersauce
Butterreis, Petersilienkartoffeln
Hausgemachte Spätzle
Gemüse der Saison

DESSERT

Käsebuffet mit Butter und Früchten
Apfel-Birnenauflauf mit Vanillesauce
Heidelbeercreme
Schokoladencreme

Pro Person
35,00 €
ab 15 Personen

BIO - Menü und warme Gerichte

VORSPEISEN

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Brot und Butter..... 9,50 €
Melone mit Parmaschinken, Brot und Butter..... 9,50 €
Tomate mit Mozzarella und Basilikum, Ciabatta und Butter..... 9,50 €

SUPPEN

Badische Festtagssuppe mit drei Einlagen..... 3,50 €
Karotten-Ingwersuppe..... 3,50 €
Badische Kartoffelsuppe „vegetarisch“..... 3,50 €
Tomatensuppe mit Basilikum..... 3,50 €
Hausgemachte Gulaschsuppe..... 3,90 €
Kürbis-Pfifferlingsuppe..... 3,90 €

HAUPTSPEISEN

Gemischter Braten vom Schwein und der Pute, Kartoffelgratin
Butternudeln, Gemüse der Saison und grüner Salat..... 15,50 €
Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce
Spätzle, Gemüse und verschiedene Salate..... 18,90 €
Hähnchenbrust „Florentine“ mit Rahmsauce, Rösti, Gemüse und Salat..... 17,90 €

FISCHGERICHT

Fischfilet in Rieslingsahne, Butternudeln und Mandelbroccoli..... 14,80 €
Lachsschnitte auf Blattspinat mit Sahne, Petersilienkartoffel und Salat..... 14,80 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Quinoa – Risotto mit Salat..... 9,60 €
Auberginenauflauf „Caponata“ mit Penne und Parmesan..... 9,60 €
Pilzragout mit Semmelknödel und Salat..... 9,60 €

Diese Gerichte sind auch vegan möglich.

DESSERT

Obstsalat..... 4,20 €
Mousse au chocolat schwarz oder weiß..... 5,50 €
Crème Brûlée..... 5,50 €
Tiramisu..... 5,50 €
Panna cotta mit Erdbeermark..... 5,50 €

EINTOPF-GERICHTE

Kartoffeleintopf mit
Gemüse „vegetarisch“
Portion 6,50 €

Kartoffeleintopf mit
Sahnelinsen
Portion 7,50 €

Pichelsteiner
Gemüseeintopf
mit Rindfleisch
Portion 8,50 €

Chili con Carne
Portion 8,50 €

Portion = ½ Liter

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Partyservice Schmid
Sedanstraße 6 · D-76185 Karlsruhe
Inhaberin Gabi Thiele
Telefon 0721-350 05 10 · Telefax 0721-350 05 30
info@partyservice-schmid.de · www.partyservice-schmid.de

Wir sind biozertifiziert: D-BW-006-18716 B/DE-ÖKO-006 Fragen Sie nach unseren Angeboten.

Wir stehen unter freiwilliger Lebensmittelkontrolle einer Sachverständigen
Stand Oktober 2018

Mitglied City Initiative Karlsruhe

BIO-ANGEBOTE

BUFFETS, MENÜS & WARME GERICHTE

ARBEITSESSEN
TELLERGERICHTE FÜR DIE KURZE MITTAGSPAUSE

Sahnegeschnetzeltes mit Spätzle
und Salat oder Gemüse.....pro Person 10,90 €

Hähnchen-Medaillons mit Reis
Currysauce und Salat.....pro Person 11,50 €

Poulardenbrüstchen „Florentine"
mit Jus, Rösti oder Butternudeln
und Salat oder Gemüse.....pro Person 11,50 €

Putenschnitzel natur oder paniert
mit Petersilienkartoffel
Gemüse oder Salat .....pro Person 11,50 €

Schweinemedaillons (2 Stück)
mit Champignonrahmsauce,
Spätzle und Salat.....pro Person 11,50 €

Paniertes Schweineschnitzel mit
Bratkartoffeln und Salat.....pro Person 10,50 €

Tafelspitz mit Meerrettichsauce,
Petersilienkartoffel, rote Beete und
Salat.....pro Person 11,50 €

VEGETARISCHE ARBEITSESSEN

Gemüselasagne mit Tomatensauce
und Salat..... pro Person 9,50 €

Süßkartoffel –Rösti mit frisch gebratenen Pilzen
in Kräutersahne und Salat.....pro Person 9,50 €

Badischer Gemüsewok mit Nudeln,
Frühlingsgemüse
und Kräutersauce.....pro Person 9,50 €

Mangoldnocken in Salbeibutter
gebraten mit Parmesan
und Salatteller.....pro Person 9,50 €

Penne alla Norma mit Salat.....pro Person 8,50 €

Alle Preise zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

BIO - FINGERFOOD – BUFFET

FINGERFOOD – BUFFET 1

Edellachs mit Honigdillsauce
Garnelenspießchen mit Cocktailsauce
Melonenkugeln mit Frischkäse
Auberginenröllchen, Zucchiniröllchen
Gebratenes Gemüse am Spieß
Tomaten-Mozzarellaspieße, Käsespieße mit Trauben
Baguette und Ciabatta

WARM
Lauch-Quiche
Fetaküchle, Pflaumen im Speckmantel
Aprikose mit Käsefüllung

DESSERT
Beeren mit Vanillesauce
Tiramisu, Crème Brûlée, Obstsalat

pro Person 28,00 €
pro Person 12 Teile

✯ ✯ ✯

FINGERFOOD – BUFFET 2

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Forellenfilet geräuchert mit Dip
bunter Linsensalat
Gemüsespieß mit marinierten Champignon, Tomate, Zucchini und Paprika
Zucchiniröllchen mit Rucola und Ziegenkäsefüllung
Baguette

Cocktailbrötchen belegt mit:
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Frischkäse mit Kräutern, Putenbraten, roher Schinken, Ei mit Schnittlauch

WARM
Quiche Lorraine
Hähnchenspieß mit Früchten
gebackener Schafskäse
Zucchinipuffer mit Dip

DESSERT
Camembert mit Feigensenf
Beerengrütze mit Vanillesauce
Schokoladencreme, Obstsalat

pro Person 27,50 €
pro Person 12 Teile