

DIE SCHMIDT

Partyservice - Catering

DIE SCHMIDT Wernerstr. 38 28203 Bremen

Aktuelle Menüvorschläge 2023

eine vegetarische Variante ist für alle Gerichte möglich

Selbstverständlich können Sie sich auch ein eigenes Menü zusammenstellen lassen.

Suppen:

Kräutercremesuppe mit grünem Spargel/ Brokkoli & Bärlauch-Pesto & Croutons
Gelbes Erbsenschaumsüppchen mit Frühlingsgemüse & Schnittlauch
Möhren-Kokos-Suppe mit Ingwer, Zitronengras & Koriander
Süßkartoffel-Orangensuppe mit Minze & Granatapfel
Rote-Curry-Linsensuppe mit Kokosmilch, Spinat & Jogurt-Minzschmand
Tomatencreme mit gebratenen Auberginenwürfeln, Pesto & Parmesan
Kalte Gurken-Kokosuppe mit Dill & Granatapfel
Gazpacho mit Tomate, Paprika, Knoblauch & Olivenöl
Kokosuppe mit Huhn, Lauchzwiebeln & Koriander
Süßkartoffel-Mango-Suppe mit Garnelen-Spieß & Granatapfel * 3,00 € Aufpreis
Mediterrane Fischsuppe mit Fischstückchen, Muscheln & Pastis* 3,50 € Aufpreis

Salate & Vorspeisen :

„frei interpretiert nach Ottolenghi“ - O

Grüner gebratenem Spargel/ Brokkoli, Soja-Knoblauch-Dressing & Erdnüssen - O
Spargel-Erdbeer-Salat mit Pinienkernen, grünem Pfeffer & Ahorn-Dressing
Rucola mit bunten gegrillten Tomaten, frischen Kräutern, Chili & griechischem Jogurt - O
Melonen-Apfelsalat mit Mozzarella, Minze, Koriander & Limettendressing - O
Salat mit Puy Linsen, kandierten Möhren, Rotwein-Zwiebeln & Gorgonzola - O
Pfirsich-Himbeer-Salat mit Radicchio & Kresse – Zitronen-Honig-Dressing - O
Tomaten-Carpaccio mit Ingwer-Lauchzwiebel-Salsa, Koriander & gebratenem Feta - O
Geröstete Auberginen mit Granatapfel, gerösteten Mandeln & Curry-Jogurt - O
Salatherzen mit Granatapfel, Himbeeren, Nüssen & süßem Jogurt-Preiselbeer-Dressing
Ceasar-Salat mit Parmesan, Croutons & Kapern-Sardellen-Dressing
Räucherlachs-Carpaccio mit Kartoffel-Birnenwürfeln & Schnittlauch-Sauerrahmdressing**

Aufpreis: * 2,00 € / Pers.

Aufpreis: **3,50 € / Pers.

DIE SCHMIDT

Partyservice - Catering

Hauptgerichte:

„frei interpretiert nach Ottolenghi“ - O

- Entenbrust mit Salbei & Rhabarber, Bacon & gegrillten Fleischtomaten mit Ingwer - O
- Entenbrust in Honigsauce, Zucchini-Gemüse & Rosmarin-Röstkartoffeln
- Gebratenes Hähnchen & grünem Spargel / Brokkoli mit Mandeln, Kapern & Dill - O
- Geschmortes Huhn mit Oregano, Datteln, grünen Oliven, Kapern & Weißwein - O
- Geschmortes Lamm mit Kichererbsen, Datteln, Tomate & Spinat oder Mangold
- Ligurisches Lamm in Rotwein mit Schinkenspeck, Zimt & Tomate
- Afrikanisches Lamm mit Kreuzkümmel, Tomate, Paprika, Aubergine & Jogurt-Minzsauce
- Zitronen-Lamm mit Oliven & Fenchel-Stangensellerie-Gemüse
- Schweinefilet im Serrano-Mantel mit Granatapfel-Thymiansauce & kandierten Möhren
- Schweinefilet mit Rhabarber, Serrano & Salbei
- Toskanischer Rinder-Pfefferschmortopf mit Paprika -Tomatengemüse
- Kalbfleisch in Weißwein mit Oliven & grünen Bohnen im Speckmantel*
- Kalbfleisch „Art Stroganoff“ mit Champignons & saurer Gurke **
- Boeuf Bourguignon
- Linguine mit Fisch, Garnelen, Muscheln & Kirschtomaten in Zitronensauce*
- Gebratenes Lachsfilet mit einer Oliven-Rosinen-Pinienkern-Kapern-Salsa & Weißsauce *
- O

Aufpreis *3,50 €/ Pers.

Beilagen:

Püreegratin / Petersilien-Kartoffelstampf / Rosmarin-Röstkartoffeln / Basmatireis

Süßkartoffelpüree *Aufpreis 1,50 €

Dessert:

- Himbeertrifle mit Holunderblüten-Schmand
- Sauerrahm Panna cotta mit Rhabarber & Ingwer
- Panna cotta mit Erdbeeren oder Himbeeren
- Zitronen-Mousse mit frischen Beeren & Rosmarin-Knusperblättern
- Süße gebackene Ziegenkäsecreme mit Sabayon & buntem Weintrauben-Salat
- Klassisches Tiramisu
- Weißer Schokoladenmousse mit frischem Ananas-Kiwi-Salat
- Mousse au chocolat mit Mango-Orangen-Kompott
- Crème Brûlée mit Ingwer-Kirschen

New York Cheesecake mit salziger Karamellsauce oder Himbeer-Topping*

Brownie Cheesecake mit Blaubeeren*

* Eventueller Aufpreis, weil nur als ganze Kuchen erhältlich

Die Preise können saisonalen Schwankungen unterliegen

DIE SCHMIDT

Partyservice - Catering

Mindestbestellung 10 Personen - Preis pro Person

1 - Hauptgericht	30,50 €
2 - Gänge-Menü	36,50 €
3 - Gänge-Menü	43,50 €
4 - Gänge-Menü	49,50 €

Für alle Gerichte biete ich eine vegetarische Variante oder fragen Sie auch gerne direkt nach vegetarischen Menüs.

Auf Grund der momentanen Situation unterliegen die Preise starken Schwankungen und sind deshalb freibleibend