

DIE SCHMIDT

Partyservice - Catering

DIE SCHMIDT Wernerstr. 38 28203 Bremen

Menüvorschläge Winterhalbjahr 2022/23

Wildküche auf Anfrage

Suppen:

Klare Gemüsebrühe mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen
Möhren-Ingwersuppe mit gerösteten Mandeln, roten Pfefferbeeren & Granatapfel
Kohlrabi-Kräutersuppe mit Kresse & Käse-Croûtons
Tiroler Kürbissuppe mit Kürbiskernen & Kürbisöl
Grünkern-Kräutercremesuppe mit Zucchini & Walnüssen
Maronensuppe mit gebratenen Pilzen & Schmandhäubchen / Aufpreis 1,50 €
Selleriecremesuppe mit Wasabi, karamellisiertem Bacon & Pinienkernen
Kokos-Hühnchen-Suppe mit Zitronengras, Lauchzwiebeln & Koriander
Pastinaken-Senf-Suppe mit Räucherlachs / Aufpreis 1,50 €
Fischsuppe „mediterrane Art“ Fisch, Muscheln & Gambas - / Aufpreis 6,00 €

Salate & Vorspeisen :

Spinat- oder Feldsalat mit Datteln, Mandeln, kandierten Zwiebeln & Croutons - O
Salat mit gebratenem Brokkoli, Kapern, gesalzene Mandeln & Teriyakisauce - O
Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen, gebratener Birne, & Camembert
Wintersalat mit geröstetem Kürbis, Rotweinzwiebeln, Puy-Linsen & Gorgonzola - O
Geröstete Auberginen mit Sardellen-Oregano-Pesto & Gambas-Spieß*
Aufpreis 2,50 €* - O
Räucherlachs-Carpaccio mit gebratenen Birnen-& Kartoffelwürfeln, Sauerrahm*
Aufpreis 4,50 €* - O

Hauptgerichte:

vegetarisch:

Pilz-Risotto mit Parmesan & Rote Bete-Granatapfel-Salat, Tahin-Dressing - O
Gebratener Spitzkohl, marinierte Puylinsen, dazu: Süßkartoffelpüree mit Kräutersalsa - O
Sellerie-Schnitzel dazu: Kürbis-Maronen-Kartoffeln vom Blech & Tahinsauce - O
Basmati-& Wildreis mit Kichererbsen, getrockneten Früchten, dazu gebratener Feta - O
Hausgemachte Spinat-Knödel mit Pilzen, Kastanien & Gorgonzolasauce

DIE SCHMIDT

Partyservice - Catering

Bretonische Entenbrust mit Äpfeln in Calvados-Sauce, Sauerkraut, & Püreegratin
Entenbrust in Honigsauce, Zucchini-Gemüse & Rosmarin-Röstkartoffeln
Gebratene Hühnerbrust „orientalische Art“ mit kandierten Möhren & Granatapfel - O
Lamm in Rotweinsauce mit buntem Wintergemüse aus dem Ofen
Lammfilet(120g) mit grüner Pfeffersauce, Pilzen, Kastanien & Spinatknödeln*
*Aufpreis 6,00 €

Toskanischer Rinder-Pfeffertopf mit Rosenkohl & gebratener Polenta
Rinderschmorbraten mit Wirsinggemüse & Kartoffel-Petersilien-Stampf
Schweinefilet im Serranomantel mit Rotkohl & Granatapfel-Thymiansauce
Schweinefilet mit Birnenspalten in Honigsauce, Brokkoli & Püreegratin

Dessert:

Zitronenmousse mit Rosmarin-Knusperblättern & Beerenobst
Panna cotta mit Himbeeren & Granatapfel
Weiße Schokoladenmousse mit Würzorange
Zimt-Parfait mit Pflaumen & Walnüssen
Mousse au chocolat mit Mango-Orangen-Kompott
Crème brûlée
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Schwarzwälder-Tifle / Schicht-Dessert - Kirschen, Creme & Kekse
Ricottacreme mit Karamellsauce & gerösteten Mandeln & Nüssen

Bedeutung: O – Gerichte frei interpretiert nach Ottolenghi

Preis pro Person / Mindestbestellung 10 Personen

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

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