

DIE SCHMIDT

Partyservice - Catering

DIE SCHMIDT Wernerstr. 38 28203 Bremen

Menüvorschläge Winterhalbjahr 2024/25 für außer Haus

für alle Hauptgerichte biete ich eine vegetarische Variante an

Suppen:

Weißer Sellerie-Kartoffelcremesuppe mit gebratenen Pilzen & Kräutern
Pastinaken-Senf-Suppe mit Kresse & Granatapfel
Tiroler Kürbissuppe mit Kürbiskernen & Kürbisöl
Süßkartoffel-Orangen-Suppe mit Ingwer, gerösteten Mandeln & Koriander
Klare Brühe mit Pfannkuchen-Streifen & Kräutern
Maronencremesuppe mit gebratenen Schinkenwürfeln & Schmand *
Suppe mit Fisch, Meeresfrüchten & Fenchel *

*Aufpreis 2,00 €

Salate & Vorspeisen :

Gefüllte Aubergine mit Rosinen, Bulgur, Mandeln, Kräutern & Jogurt-Topping
Wintersalat mit geröstetem Kürbis, Datteln, Ziegenkäse, Granatapfel & Pinienkernen
Wurzelgemüse-Salat (Möhren, Rote Bete, Kohlrabi) mit Minze & Ziegenjogurt-Dressing
Gebratene Brokkoliröschen mit Dill, gerösteten Mandeln, Kapern & Teriyakisauce
Feldsalat mit Kürbis, karamellisierten roten Zwiebeln, Pinienkernen, Feta & Tahinsauce
Geröstete Auberginen mit Curry-Jogurtsauce, Granatapfel, Mandeln & Röstzwiebeln
Salat mit geröstetem Blumenkohl, Stangensellerie, Nüssen & Granatapfel mit Ahornsirup
Basilikumroulade mit Spinat & Parmesan auf Tomatenspiegel
Kleine Lachs-Spinat-Parmesanröllchen mit buntem Puy-Linsen-Salat

Hauptgerichte:

Fleisch /150gr./ Portion *120gr

Hähnchenbrust/ Keule mit Orangen-Cognac-Sauce, Rotkohl & hausgemachte Knödel
Hähnchenbrust/ Keule mit Clementinen & Pernod, buntes Backofen-Wurzelgemüse
Entenbrust* mit Honigsauce, Zucchini-Gemüse & Püreegratin
Entenbrust* auf Möhren-Pflaumengemüse & Petersilienstampf
Entenbrust* mit karamellisiertem Apfel-Spitzkohl, Preiselbeersauce & Röstkartoffeln

DIE SCHMIDT

Partyservice - Catering

Rindergeschmortes mit Wirsing-Rahmgemüse & Steckrüben-Kartoffel –Stampf
Rindergeschmortes „Asia Style“ mit karamellisierten Pilzen, Knusper-Rübchen & Reis
Schweinefilet mit Birnen, Calvadossauce, Brokkoli & Püreegratin
Schweinefilet mit Portwein-Pilzen, Rotkohl & Rosmarin-Röstkartoffeln
Geschmortes Lamm mit Röstkartoffeln, Karamell & Backpflaumen
Geschmortes Lamm mit Basmati-Wildreis, Kichererbsen, Rosinen & Kräutern

Dessert:

Crème brûlée
Weiße Schokoladenmousse mit Ingwer-Kirschen
Zimtparfait mit Pflaumenkompott
Mousse au chocolat mit Orangen-Kompott
Kleine französische Zitronen-Tarte
Zitronenmousse mit Rosmarin-Knusperblättern & Beerenobst
Panna cotta mit Himbeeren & Granatapfel
Apfelstrudel mit Vanillesauce
New York Cheesecake
Zimt-Ricottacreme mit Birnen in Weißwein

Mindestbestellung 10 Personen - Preis pro Person

ohne weitere Dienstleistungen

| | |
|------------------|---------|
| 1 - Hauptgericht | 36,50 € |
| 2 - Gänge-Menü | 46,50 € |
| 3 - Gänge-Menü | 58,50 € |
| 4 - Gänge-Menü | 65,00 € |

Inklusive 7 % MwSt.

Aufgrund der starken Preisschwankungen für Lebensmittel & Energie sind die Preise freibleibend