



# Schnitzel Schmiede

Catering, Party- & Lieferservice



# Cateringmappe

## Snacks & Fingerfood

Seite 2 – 3

## Suppen & Brühen

Seite 4

## Vorspeisen

Seite 5 – 8

## Salate

Seite 9

## Hauptgerichte

Seite 10 – 14

## Dessert's

Seite 15

## Komplette Buffet's

Seite 16 – 24

## Barbeque's (BBQ) / Grillveranstaltungen

Seite 25 – 26

## Anlage A

25 – 26

Die Schmiede  
Dohlerstraße 269  
41238 Mönchengladbach

Telefon: 02166 - 97 86 951  
E-Mail: [die-schmiede-mg@gmx.net](mailto:die-schmiede-mg@gmx.net)  
Homepage: [www.die-schmiede-mg.de](http://www.die-schmiede-mg.de)



# Schnitzel Schmiede

Catering, Party- & Lieferservice



## Fingerfood

### Canapes, der Klassiker unter dem Fingerfood

Wahlweise auf ausgestochenem Weisbrot (Typ A)  
oder auf einer Baguetteschnitte (Typ B) oder auf Schwarzbrot (Typ C)  
mit Butter, Salat und Garnituren

|  | Typ A | Typ B | Typ C |
|--|-------|-------|-------|
| Hausgebeitzter Lachs mit Sahnemeerrettich            | 2,80€ | 2,95€ | 3,00€ |
| Geräucherte Lachsscheiben mit Preiselbeermeerrettich | 2,85€ | 3,00€ | 3,05€ |
| Geräucherter Aal mit Senfsahne                       | 3,45€ | 3,60€ | 3,65€ |
| Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne      | 2,75€ | 2,90€ | 2,95€ |
| Krabbencocktail mit frischer Ananas                  | 3,15€ | 3,30€ | 3,35€ |
| Gebratene Salmtranchen (kalt) und Honig-Senf-Creme   | 2,90€ | 3,05€ | 3,10€ |
| Gegrillte Gambas auf Tomaten-Knoblauch-Creme         | 3,90€ | 4,15€ | 4,20€ |
| Metzgerschinken und Kräutermayonaise                 | 2,80€ | 2,95€ | 3,00€ |
| Geräuchert Kantenschinken mit Trauben                | 2,70€ | 2,85€ | 2,90€ |
| Mittelalter Gauda mit Trauben und Salzgebäck         | 2,40€ | 2,55€ | 2,60€ |
| Junger Gauda mit Trauben und Salzgebäck              | 2,30€ | 2,45€ | 2,50€ |
| Feine Salami mit Pfefferrand oder Kräuterrand        | 2,20€ | 2,35€ | 2,40€ |
| Feine Kalbsleberwurst mit Trauben                    | 2,25€ | 2,40€ | 2,45€ |
| Gebratenes Roastbeef (kalt) mit Remoladensoße        | 2,90€ | 2,15€ | 3,20€ |
| Schweinebraten mit Kräuterdipp                       | 2,70€ | 2,85€ | 2,90€ |
| Frische Schinkenwurst                                | 2,10€ | 2,25€ | 2,30€ |
| Frisches Schweinemett mit Zwiebeln                   | 2,65€ | 2,80€ | 2,85€ |
| Feine Scheiben vom Brikäse mit Salzgebäck            | 2,00€ | 2,15€ | 2,20€ |
| Geräucherte Entenbrust mit Johannisbeere-Gelee       | 2,95€ | 3,10€ | 3,15€ |
| Kräuterfrischkäse                                    | 1,45€ | 1,60€ | 1,65€ |

Mindest-Bestellmenge je Sorte 20 Stück

Sollte Ihr Wunsch-Canape nicht unter unseren Vorschlägen sein, sprechen Sie einfach an.  
Wir stellen jedes Canape nach Ihren Vorgaben her.



# Schnitzel Schmiede

Catering, Party- & Lieferservice



## Fingerfood

### Kleinigkeiten, Appetithappen für Ihren Empfang

|  |       |
|--|-------|
| Lachs-Medaillon mit Sahnemeerrettich                                     | 3,60€ |
| Schweinefilet-Medaillons (gebraten) mit Früchten garniert                | 3,65€ |
| Schweinefilet-Medaillons (gebraten) mit Gemüsecreme und Nüssen garniert  | 3,65€ |
| Schweinefilet-Medaillons gefüllt mit Fetakäse                            | 3,95€ |
| Schweinefilet-Medaillons gefüllt mit Backpflaumen                        | 3,85€ |
| Schweinebratenröllchen mit Tomatenragout                                 | 2,95€ |
| Schweinebratenröllchen mit Knoblauchcreme                                | 2,90€ |
| Schinkenröllchen „Prinzessinnen Art“ Metzgerschinken mit Stangenspargel  | 3,45€ |
| Schinkenröllchen „Prinzen Art“ Metzgerschinken mit Grünen Stangenspargel | 3,45€ |
| Putenfilet-Medaillons mit Kräuterfrischkäse                              | 2,75€ |
| Putenfilet-Medaillons mit Früchten und Currymayonaise                    | 2,85€ |
| Putenfilet-Medaillons im Mangomantel                                     | 3,85€ |
| Roastbeef-Röllchen (rosa) mit Kräuterfrischkäse                          | 4,20€ |
| Roastbeef-Röllchen (rosa) mit Remoulade & Cornichons                     | 4,30€ |
| Lachstartar auf Pumpernickel   | 3,50€ |
| Gefüllter Wiesen-Champignon mit Spinat und Parmesan                      | 3,80€ |
| Gefüllter Wiesen-Champignon mit Tomaten-Ragout und Schafskäse            | 3,80€ |
| Käsestick (Gauda) mit Trauben  | 1,60€ |
| Käsestick (Mittelalter Gauda) mit Trauben                                | 1,90€ |
| Feigenstick mit Rauchschinken und Erdbeere                               | 2,80€ |
| Bruschetta mit frischen Tomatenragout                                    | 1,90€ |
| Bruschetta mit Mozzarella-Tomatenragout                                  | 2,50€ |

**Mindest-Bestellmenge je Sorte 20 Stück**

Sollten Ihre Wunsch-Happen nicht unter unseren Vorschlägen sein, sprechen Sie einfach an.  
Wir stellen Ihnen gerne, Appetithappen nach Ihren Vorgaben her.



# Schnitzel Schmiede

Catering, Party- & Lieferservice



## Suppen & Brühen

Es ist keine Kunst, ein ehrlicher Mann zu sein,  
wenn man täglich Suppe zu löffeln hat.

Heinrich Böll, deutscher Schriftsteller und Literaturnobelpreisträger  
\* 21.12.1917 - † 16.07.1985

|   | 3 Liter | 6 Liter | 9 Liter |
|---|---------|---------|---------|
| Kartoffellauchsuppe mit Croutons  | 37,60€  | 57,70€  | 72,20€  |
| Kartoffellauchsuppe mit Mettwurst & Croutons                            | 45,00€  | 71,00€  | 90,00€  |
| Linsensuppe nach Großmutter Art mit Knackwurstscheiben                  | 40,00€  | 63,00€  | 78,00€  |
| Hühnerkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Hühnerfleisch                   | 32,00€  | 48,00€  | 58,80€  |
| Hühner-Kräuter-Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Hühnerfleisch          | 34,00€  | 51,20€  | 63,60€  |
| Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Griesnockeln                    | 34,00€  | 51,20€  | 63,60€  |
| Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Fädle                           | 34,00€  | 51,20€  | 63,60€  |
| Minestrone (Ital. Tomatisierte Gemüsebrühe) mit Pasta & Gemüse          | 37,60€  | 57,70€  | 72,20€  |
| Brokkolirahmsuppe mit Croutons  | 37,60€  | 57,70€  | 72,20€  |
| Brokkolirahmsuppe mit Lachstreifen & Krabben                            | 45,00€  | 71,00€  | 90,00€  |
| Champignonrahmsuppe mit Kräutern  | 40,00€  | 62,00€  | 78,00€  |
| Steinpilzsuppe mit hausgemachten Maultaschen (4 je Liter)               | 55,00€  | 86,00€  | 99,00€  |
| Rinderkraftbrühe mit Steinpilzen & Kräutern                             | 45,00€  | 71,00€  | 90,00€  |
| Tomatensuppe mit Basilikum & Gin  | 37,60€  | 57,70€  | 72,20€  |
| Gulaschsuppe mit Kartoffeln, Paprika, & Zwiebeln (leicht Scharf)        | 45,00€  | 71,00€  | 90,00€  |
| Geflügelsamtsuppe mit Curry und Geflügeleinlage (leicht Scharf)         | 37,60€  | 56,70€  | 72,20€  |
| Geflügelgulaschsuppe mit Kartoffeln, Paprika & Zwiebeln (leicht Scharf) | 45,00€  | 71,00€  | 90,00€  |

Sollte Ihre Wunsch-Suppe nicht unter unseren Vorschlägen sein, sprechen Sie einfach an.  
Wir stellen jede Suppe oder Brühe nach Ihren Vorgaben her.

Allgemeine Information:

3 Liter Suppe reichen als Hauptgericht für ca. 5 Personen,  
als Vorsuppe für ca. 12 Personen

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten; angeliefert werden Ihre Speisen in einem/mehrere Chafing-Dish inc. Schöpflöffel.  
(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)

Außerhalb Mönchengladbach oder Korschenbroich erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, die Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift.



# Schnitzel Schmiede

Catering, Party- & Lieferservice



## Vorspeisen

Was der Bauer nicht kennt, das frisst er nicht.  
Würde der Städter kennen, was er frisst, er würde umgehend Bauer werden.

Oliver Hassencamp, dt. Schriftsteller  
\* 10.05.1921 - † 31.05.1988

### Platten ohne Fleisch, Geflügel und Fisch

### Klein Mittel Groß

|  |        |        |        |
|--|--------|--------|--------|
| Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum                               | 28,00€ | 50,40€ | 67,20€ |
| Gefüllte Champignons mit Spinat & Parmesan gratiniert                  | 29,50€ | 53,10€ | 70,80€ |
| Gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Schafskäse und Spinat auf Rukulasalat | 28,75€ | 51,75€ | 69,00€ |
| Gegrillte Paprika in Bärlauchpesto mariniert                           | 25,00€ | 45,00€ | 60,00€ |
| Gefüllte Tomaten mit Spinat & Gorgonzola                               | 30,00€ | 54,00€ | 72,00€ |
| Brokkoliröschen mariniert in Balsamessig & Olivenöl                    | 19,00€ | 34,20€ | 45,60€ |
| Zucchini-Scheiben gegrillt in Olivenöl und Balsamessig mariniert       | 24,00€ | 43,20€ | 57,60€ |
| Gebackene Aubergine in Knoblauchmarinade                               | 24,00€ | 43,20€ | 57,60€ |
| Gebackener Schafskäse mit Knoblauch-Dipp                               | 27,60€ | 49,70€ | 66,20€ |
| Marinierter Schafskäse mit Kräutern                                    | 29,50€ | 53,10€ | 70,80€ |
| Gefüllte Avocado Schiffchen mit Joghurt-Dipp                           | 35,00€ | 63,00€ | 84,00€ |
| Marinierte Champignons in Knoblauchsud                                 | 25,00€ | 45,00€ | 60,00€ |
| Marinierte Artischockenböden mit Bärlauch                              | 29,50€ | 53,10€ | 70,80€ |
| Gefüllte Blätterteig-Pasteten mit Austenpilz-Ragout auf Feldsalat      | 35,00€ | 63,00€ | 84,00€ |
| Frische Joghurt-Kräuterterine auf Kirschtomaten-Ragout                 | 28,75€ | 51,75€ | 69,00€ |
| Ziegenkäse mit Honig gebacken auf Rapunzelsalat                        | 32,00€ | 57,60€ | 76,80€ |
| Gefüllte Blätterteig Pastete mit Ziegenkäse & Kräutern auf Honigsoße   | 35,00€ | 63,00€ | 84,00€ |
| Kräuter-Quarknockln mit Paprika & Möhrenstiften                        | 19,00€ | 34,20€ | 45,60€ |

Sollte Ihre Wunsch-Vorspeise nicht unter unseren Vorschlägen sein, sprechen Sie einfach an.  
Wir stellen jede Vorspeise nach Ihren Vorgaben her.

Allgemeine Information:  
Um ausreichend Speisen für Ihre Veranstaltung bereitzustellen,  
beherzigen sie die Berechnungshilfen in der Anlage A

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten; angeliefert werden Ihre Speisen in einem/mehrere Chafing-Dish inc. Schöpflöffel.  
(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)  
Außerhalb Mönchengladbach oder Korschenbroich erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, die Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift.



# Schnitzel Schmiede

Catering, Party- & Lieferservice



## Vorspeisen

Du musst nicht nur mit dem Munde, sondern auch mit dem Kopfe essen,  
damit dich nicht die Naschhaftigkeit des Mundes zugrunde richtet.

Friedrich Nietzsche, Philosoph und Lyriker  
\* 15.10.1844 - † 25.08.1900

### Platten mit Fleisch

### Klein Mittel Groß

|  |        |        |         |
|--|--------|--------|---------|
| Galiamelone mit Kantenschinken                                       | 32,00€ | 57,60€ | 76,80€  |
| Schweinecarré „Vitello Tornato“ auf Rukulasalat mit Thunfischsoße    | 38,00€ | 68,40€ | 91,20€  |
| Schweinecarré „Roma“ auf Tomatenragout mit Parmesan                  | 36,50€ | 65,70€ | 87,60€  |
| Schweinefilet-Roulade mit Schafskäse gefüllt auf Paprika-Pistou      | 43,80€ | 78,85€ | 105,15€ |
| Schweinefiletmedaillons mit Früchten garniert auf Currysoße          | 41,50€ | 74,70€ | 99,60€  |
| Schweinefiletmedaillons gefüllt mit Backpflaumen auf Kirchsoße       | 42,75€ | 76,95€ | 102,60€ |
| Carpachio vom Rinderfilet mit Rukulasalat und Parmesan               | 48,80€ | 87,85€ | 117,15€ |
| Roastbeef „Rosa“ mit Remoladensoße & Grüner Kräutersoße              | 41,90€ | 75,40€ | 100,56€ |
| Schinkenröllchen „Prinzessinnen Art“ Metzgerschinken mit Spargel     | 29,50€ | 53,10€ | 70,80€  |
| Honigmelone mit Coppa de Parma & Rukulasalat                         | 36,75€ | 66,15€ | 88,20€  |
| Roastbeef-Rosen (rosa) mit Mixed Pickels und Kräuterrahm             | 38,50€ | 69,30€ | 92,40€  |
| Schweinerückenbraten „Robert“ auf Senfmayonaise mit Paprikaragout    | 38,00€ | 68,40€ | 91,20€  |
| Schweinerückenbraten „Gladbach“ auf Pfeffersoße mit Feldsalat        | 36,90€ | 66,40€ | 88,55€  |
| Gefüllte Blätterteig Pastete mit Ziegenkäse & Kräutern auf Honigsoße | 39,50€ | 71,10€ | 94,80€  |
| Zucchini-Schiffchen mit Rinderhackfleisch & Schafskäse gefüllt       | 26,50€ | 47,70€ | 63,60€  |
| Gefüllte Champignons mit Rinderhack & Parmesankäse                   | 29,50€ | 53,10€ | 70,80€  |
| Wildterine mit Steinpilzen auf Preiselbeersoße                       | 39,90€ | 71,80€ | 95,75€  |
| Mozzarella im Parmawickel mit Bärlauchpesto                          | 35,40€ | 63,70€ | 84,95€  |

Sollte Ihre Wunsch-Vorspeise nicht unter unseren Vorschlägen sein, sprechen Sie einfach an.  
Wir stellen jede Vorspeise nach Ihren Vorgaben her.

Allgemeine Information:  
Um ausreichend Speisen für Ihre Veranstaltung bereitzustellen,  
beherzigen Sie die Berechnungshilfen in der Anlage A

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten, angeliefert werden Ihre Speisen auf einer/mehreren Anrichte Platten serviert.  
(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)  
Außerhalb Mönchengladbach oder Korschenbroich erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, die Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift.



# Schnitzel Schmiede

Catering, Party- & Lieferservice



## Vorspeisen

Die meisten jagen so sehr dem Genuß nach,  
daß sie an ihm vorbeilaufen.

Søren Kierkegaard, dänischer Schriftsteller  
\* 05.05.1813 - † 11.11.1855

### Platten mit Geflügel

|   | Klein  | Mittel | Groß    |
|---|--------|--------|---------|
| Waldorfsalat mit geräucherter Putenbrust                        | 43,60€ | 70,48€ | 90,60€  |
| Masthähnchen-Aufbau mit Kalbsfarce und Hähnchenmedaillons       | 45,80€ | 74,40€ | 95,90€  |
| Ganzer Puten-Aufbau auf Kressebeet mit geräucherter Putenbrust  | 49,50€ | 81,10€ | 104,80€ |
| Hähnchenmedaillons auf Curryrahm mit gedämpfter Annanas         | 47,50€ | 77,50€ | 100,00€ |
| Pouladenbrustfilet-Medaillons mit Kokosschaum auf Sprossensalat | 46,90€ | 76,40€ | 98,50€  |
| Hähnchenbrustfilet-Medaillons auf Lauch-Zwiebelsalat            | 45,20€ | 73,35€ | 94,45€  |
| Wachteln auf Linsen-Tomaten-Salat mit Bärlauchpesto             | 52,00€ | 85,60€ | 110,80€ |
| Geräucherte Entenbrust an Johannisbeer-Terine                   | 55,00€ | 91,00€ | 118,00€ |
| Entenbrustterine im Speckmantel auf Preiselbeermouse            | 53,20€ | 87,75€ | 113,65€ |
| Putenroulade auf Tomaten-Zucchini-Pistou                        | 49,00€ | 80,20€ | 103,60€ |
| Hähnchenbrustterine mit Basilikum-Pesto auf mildem Zwiebelsalat | 48,50€ | 79,30€ | 102,40€ |
| Maispouladenterine mit Thymian und Honig an Cumberlandsoße      | 48,00€ | 78,40€ | 101,20€ |
| Hähnchenschenkel „Classico“ mit Knoblauchdipp                   | 39,50€ | 63,10€ | 80,80€  |
| Hähnchen Brätlinge (Frikadellen) auf Kräuter-Quark-Creme        | 37,80€ | 60,00€ | 76,70€  |
| Gefüllte Champignon mit Kräuterfarce von der Pute               | 41,90€ | 67,40€ | 86,55€  |
| EntenbrustMedaillons an Rotweingelee mit Rapunzelsalat          | 57,30€ | 95,15€ | 123,50€ |
| Wildententerine mit Calvados-Apfel-Salat                        | 53,20€ | 87,75€ | 113,65€ |
| Ganzer Truthahn-Aufbau mit Walddorfsalat mit Walnüssen          | 59,50€ | 81,10€ | 104,80€ |

### Klein Mittel Groß

Sollte Ihre Wunsch-Vorspeise nicht unter unseren Vorschlägen sein, sprechen Sie einfach an.  
Wir stellen jede Vorspeise nach Ihren Vorgaben her.

Allgemeine Information:

Um ausreichend Speisen für Ihre Veranstaltung bereitzustellen,  
beherzigen Sie die Berechnungshilfen in der Anlage A

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten, angeliefert werden Ihre Speisen auf einer/mehreren Anrichte Platten serviert.  
(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)  
Außerhalb Mönchengladbach oder Korschenbroich erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, die Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift.



# Schnitzel Schmiede

Catering, Party- & Lieferservice



## Vorspeisen

Ich habe einen ganz einfachen Geschmack:  
Ich bin immer mit dem Besten zufrieden.

Oscar Wilde, irisch-englischer Schriftsteller  
\* 16. 10. 1854 - † 30. 11. 1900

### Platten mit Fisch & Meeresfrüchten

|   | Klein  | Mittel | Groß    |
|---|--------|--------|---------|
| Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsoße                                | ---    | 77,50€ | 100,00€ |
| Salmmedaillons mit Meerrettichsahne und gebeizten Lachs umlegt        | 52,00€ | 85,60€ | 110,80€ |
| Variation von Medaillons von Zander, Salm & Thunfisch auf Kräuterrahm | 53,20€ | 87,75€ | 113,65€ |
| Krabbencocktail mit gedämpfter Annanas in einer Blätterteigschale     | 49,00€ | 80,20€ | 103,60€ |
| Carpachio von Salm & Zander mit Bärlauchpesto                         | 48,50€ | 79,30€ | 102,40€ |
| Ganzer Salmaufbau mit Lachsmedaillons und hausgebeiztem Lachs         | ---    | 87,75€ | 103,65€ |
| Geräucherte Makrele & Forelle mit Preiselbeermeerrettich              | 47,50€ | 77,50€ | 100,00€ |
| Forellenterine mit geräucherten Forellenfilet umlegt mit Kräuterdipp  | 48,50€ | 79,30€ | 102,40€ |
| Seeteufelmedaillons mit Pumpnickelkruste auf Bärlauchsoße             | 65,00€ | 99,00€ | 132,00€ |
| Steinbeißermedaillons auf Sprottensalat mit Feigen                    | 53,20€ | 87,75€ | 113,65€ |
| Ganze geräucherte Makrelen mit Sprotten und gebeiztem Lachs umlegt    | 44,80€ | 72,65€ | 93,50€  |
| Fischsalat „Roberto“ Salm, Krabben, Thunfisch, Lauch & Zwiebeln       | 39,50€ | 63,10€ | 80,80€  |
| Terine von Lachs und Zander auf Kressebeet umlegt mit Forellenfilet   | 48,50€ | 79,30€ | 102,40€ |
| Räucheraal mit Cocktail-Dipp umlegt mit geräuchertem Heilbutt         | 53,20€ | 87,75€ | 113,65€ |
| Große Räucherfischauswahl, mit Lachs, Heilbutt, Makrele, Sprotten     | 52,00€ | 75,60€ | 110,80€ |
| Garnelenspieße auf Tomatenpesto mit Krabbenragout                     | 62,00€ | 99,60€ | 134,80€ |
| Große Schauplatte mit ganzen Salm und Medaillons vom Lachs            | ---    | 96,40€ | 125,20€ |
| Viktoriabarsch „al la Roma“ auf Thunfischsoße mit Schrimps            | 49,50€ | 91,10€ | 104,80€ |

Sollte Ihre Wunsch-Vorspeise nicht unter unseren Vorschlägen sein, sprechen Sie einfach an.  
Wir stellen jede Vorspeise nach Ihren Vorgaben her.

### Allgemeine Information:

Um ausreichend Speisen für Ihre Veranstaltung bereitzustellen,  
beherzigen sie die Berechnungshilfen in der Anlage A

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten, angeliefert werden Ihre Speisen auf einer/mehreren Anrichte Platten serviert.  
(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)  
Außerhalb Mönchengladbach oder Korschenbroich erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, die Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift.



# Schnitzel Schmiede

Catering, Party- & Lieferservice



## Hauptgerichte

In England gibt es drei Soßen und dreihundertsechzig Religionen,  
in Frankreich drei Religionen und dreihundertsechzig Soßen.

Charles Maurice de Benevent Talleyrand-Périgord  
\*02.02.1754 - † 17.05.1838

Hauptgerichte „Salate“ ab 20 Personen

20 P. 40 P. 60 P.

**Alle Salate werden „LIVE“ vor Ihren Gästen hergestellt.**

|   |        |        |        |
|---|--------|--------|--------|
| Frischer Feldsalat mit Speckcroutons, gerösteten Champignons & Kartoffeldressing          | 14,90€ | 11,90€ | 7,95€  |
| Frische Gartensalat mit gebratenen Salmtranchen & Pernotdressing                          | 17,50€ | 12,90€ | 9,95€  |
| Bunte Blattsalat mit gebratenen Putenfilet-Streifen, Champignons & Cassisdressing         | 17,50€ | 12,90€ | 9,95€  |
| Gartenfrischer Blattsalat mit gebratenen Meerbarben & Nordseekrabben                      | 17,90€ | 14,40€ | 12,55€ |
| Salat mit gebratenen Gambas (5 Stück) und überbackenen Tomatenbaguette umlegt             | 25,90€ | 20,50€ | 16,40€ |
| Frischer Gartensalat mit gebratenen Entenbrustscheiben & Honigdressing                    | 22,50€ | 17,90€ | 13,95€ |
| Bunter Blattsalat mit gebackenem Schafskäse, mit Knoblauch, Zwiebeln & Ouzodressing       | 18,50€ | 14,50€ | 11,95€ |
| Gartenfrischer Blattsalat mit im Rohr gebackenem Ziegenkäse mit Honig umlegt mit Früchten | 17,90€ | 13,50€ | 11,55€ |
| Salat mit gebratenen Black-Tiger-Spießen (2 Stück) und Knoblauch Croutons                 | 22,90€ | 18,50€ | 14,40€ |
| Linsensalat mit 3 ganzen Wachteln mit Johannisbeerdressing und Rukulasalat                | 21,60€ | 18,00€ | 13,80€ |
| Rukulasalat mit gebackenem Mozzarella-Parmaschinken-Wickel und Bärlauchpesto              | 18,50€ | 14,50€ | 11,95€ |
| Feldsalat mit Zanderterine und Krabbencocktail  | 22,90€ | 18,50€ | 14,40€ |
| Gartenfrischer Tomatensalat mit gebackenem Schafs & Ziegenkäse                            | 18,50€ | 14,50€ | 11,95€ |
| Gebratenens Lammcarre (400 Gramm) an buntem Blattsalat mit Kräuterkruste                  | 28,90€ | 24,50€ | 19,40€ |
| Lammfilet an Rapunzelsalat umlegt mit marinierten Feigen                                  | 25,90€ | 20,50€ | 16,40€ |

**Alle Salate sind natürlich mit Baguette & Butter**

**Sollte Ihr Wunsch-Salat nicht unter unseren Vorschlägen sein, sprechen Sie einfach an.  
Wir stellen jeden Salat nach Ihren Vorgaben her.**

**Allgemeine Information:**

**Um ausreichend Speisen für Ihre Veranstaltung bereitzustellen,  
beherzigen sie die Berechnungshilfen in der Anlage A**

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten, angeliefert werden Ihre Speisen auf einer/mehreren Anrichte Platten serviert.  
(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)  
Außerhalb Mönchengladbach oder Korschenbroich erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, die Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift.

Seite 9

Ust-IdNr. DE260197609 – Deutsche Bank Mönchengladbach – BLZ: 31070024 – Konto: 6021489



# Schnitzel Schmiede

Catering, Party- & Lieferservice



## Hauptgerichte

In England gibt es drei Soßen und dreihundertsechzig Religionen,  
in Frankreich drei Religionen und dreihundertsechzig Soßen.

Charles Maurice de Benevent Talleyrand-Périgord  
\*02.02.1754 - † 17.05.1838

| Hauptgerichte „Rustikale Klassiker“ ab 10 Personen   | 10 P.  | 20 P.  | 40 P.  |
|--|--------|--------|--------|
| Frischer Bayrischer Leberkäse, mit hausgemachten Kartoffel-Püree und Schmorzwiebeln            | 8,90€  | 8,80€  | 8,50€  |
| Geräucherter Kassler-Nacken auf frischem Sauerkraut, dazu Kartoffel-Püree                      | 11,20€ | 11,05€ | 10,90€ |
| Geräucherter Kassler-Rücken auf frischem Sauerkraut, dazu Kartoffel-Püree                      | 11,90€ | 11,70€ | 11,50€ |
| Hackbraten „Hausfrauenart“ gefüllt mit gekochten Eiern, mit Rahmkartoffeln und Speckbohnen     | 7,90€  | 7,80€  | 7,50€  |
| Frische Bauernfrikadellen, mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Krautsalat             | 7,90€  | 7,80€  | 7,50€  |
| Rathsherrenpfanne, dreierlei Steaks mit Bratkartoffeln und Speck-Bohnen-Bündchen               | 13,90€ | 13,60€ | 13,30€ |
| Rheinischer Sauerbraten (vom Rind) mit Backpflaumensoße, Serviettenknödel und Rotkraut         | 13,90€ | 13,50€ | 12,90€ |
| Rheinischer Sauerbraten (vom Pferd) mit Altdeutscher Soße, Serviettenknödel und Rotkraut       | 15,90€ | 15,50€ | 14,90€ |
| Lasagne „Napoli“ mit Hackfleisch, und Tomaten-Ragout durchzogen                                | 7,90€  | 7,60€  | 7,30€  |
| Leberknödel auf Weisskohl-Gemüse   | 9,90€  | 9,50€  | 8,90€  |
| Hausgemachte Kohlrouladen gefüllt mit Hackfleisch mit Speckkartoffeln                          | 9,90€  | 9,50€  | 8,90€  |
| Rinder-Rouladen in Rotweinssoße mit Kartoffelknödel und Karottengemüse                         | 12,90€ | 11,70€ | 11,20€ |
| „Piccata Milanese“, Schweineschnitzel in Parmesan paniert, mit Tomatenspagetti und Salatplatte | 13,90€ | 12,90€ | 11,50€ |
| Schweinesteak „Berner Art“ mit Schinken & Käse überbacken mit Kaisergemüse & Schwenkkartoffeln | 12,80€ | 12,00€ | 11,50€ |
| Rheinsiche Flönz (Blutwurst gebraten) mit Schmorzwiebeln und Kartoffel-Püree                   | 8,50€  | 7,90€  | 7,30€  |
| Szegediner Gulasch (Rind), mit Bandnudeln und Salatplatte                                      | 10,90€ | 10,50€ | 10,00€ |
| Gulascheintopf nach Art des Hauses mit Kantenbrot <u>oder</u> Baguette                         | 7,50€  | 6,90€  | 6,50€  |
| Stangenspargel (nur in der Saison) mit neuen Kartoffeln, zerlassene Butter und Schinken Platte | 15,90€ | 14,50€ | 13,90€ |

Sollte Ihr Wunsch-Hauptgericht nicht unter unseren Vorschlägen sein, sprechen Sie einfach an.  
Wir stellen jedes Hauptgericht nach Ihren Vorgaben her.

Allgemeine Information:

Um ausreichend Speisen für Ihre Veranstaltung bereitzustellen,  
beherzigen sie die Berechnungshilfen in der Anlage A

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten, angeliefert werden Ihre Speisen auf einer/mehreren Anrichte Platten serviert.  
(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)  
Außerhalb Mönchengladbach oder Korschenbroich erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, die Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift.



# Schnitzel Schmiede

Catering, Party- & Lieferservice



## Hauptgerichte

Wir verlangen, das Leben müsse einen Sinn haben -  
aber es hat nur ganz genau so viel Sinn, als wir selber ihm zu geben imstande sind.

Hermann Hesse, Dichter, Schriftsteller und Maler  
\* 02. 07. 1877 - † 09. 08. 1962

### Hauptgerichte aus Schweinefleisch ab 10 Personen

|   | 10 P.  | 20 P.  | 40 P.  |
|---|--------|--------|--------|
| Hackbraten „Holzfäller Art, mit geschmorten Zwiebeln, Schmor-Kartoffeln und Krautsalat  | 8,55€  | 8,45€  | 8,35€  |
| Geschnetzeltes in Champignonrahmsoße mit Paprikagemüse und Wildreis   | 9,65€  | 9,45€  | 9,25€  |
| Geschnetzeltes nach „Züricher Art“ mit Mandel-Brokoli und Kartoffel-Rösti   | 9,90€  | 9,70€  | 9,50€  |
| Geschnetzeltes in Curryrahmsoße mit Mango mit Wildreis & Salat  | 9,90€  | 9,70€  | 9,50€  |
| Geschnetzeltes nach „Bauern Art“ mit Zwiebelwürfel, Speckscheiben, Bohnen, Champignons, Krustenbrot & Salatplatte mit zweierlei Dressings         | 10,20€ | 9,90€  | 9,50€  |
| Schweinerückensteak "Hawai" mit frischer Ananas und Käse überbacken, mit Ratatoulie & Rahmkartoffeln  | 11,20€ | 11,05€ | 10,90€ |
| Geschnetzeltes nach „Griechischer Art (Pfannen-Gyros)“ mit Fladenbrot und Zaziki  | 7,90€  | 7,95€  | 6,55€  |
| "Senfrostbraten nach Art des Hauses" (Schweinebraten) mit frischen Schweine-Mett gefüllt, Knoblauch-Kartoffeln und Speckbohnen                    | 9,75€  | 9,60€  | 9,45€  |
| Schweinebraten "Förster Art" mit frischen Champignons, Kartoffelgratin und Mandel-Brokoli   | 9,60€  | 9,40€  | 9,30€  |
| Schweinefilet Medaillons im Speckmantel in Thymianjus, Speckbohnenbündchen & Pommes Douphine  | 14,90€ | 14,50€ | 13,90€ |
| Schweinefilet, am Stück gebraten, auf Steinpilzrahm mit Kartoffelgratin & Spitzkohlgemüse   | 14,90€ | 14,50€ | 13,90€ |
| Schweinefilet Medaillons "Gladbacher Art" mit Soße vom Grünen Pfeffer, Speck-Bohnen-Bündchen & Lyoner Kartoffeln                                  | 14,90€ | 14,50€ | 13,90€ |
| Schweinefilet Medaillons "Förster Art" mit frischen Röstchampignons und Kartoffelgratin   | 14,90€ | 14,50€ | 13,90€ |
| Schweinefilet, am Stück gebraten, im Blätterteigmantel mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin  | 16,80€ | 16,40€ | 14,80€ |
| Schweinefilet Medaillons unter der Kräuterkruste auf Ratatoulie in Tomatensoße und Risotto  | 15,50€ | 15,10€ | 14,50€ |
| Schweinerückensteak mit Galia-Melone, Seranoschinken und Käse über backen mit Herzoginkartoffeln und frischer Salatplatte mit zweierlei Dressings | 14,90€ | 14,50€ | 13,90€ |

Sollte Ihr Wunsch-Hauptgericht nicht unter unseren Vorschlägen sein, sprechen Sie einfach an.  
Wir stellen jedes Hauptgericht nach Ihren Vorgaben her.

Allgemeine Information:

Um ausreichend Speisen für Ihre Veranstaltung bereitzustellen,  
beherzigen sie die Berechnungshilfen in der Anlage A

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten, angeliefert werden Ihre Speisen auf einer/mehreren Anrichte Platten serviert.  
(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)  
Außerhalb Mönchengladbach oder Korschenbroich erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, die Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift.



# Schnitzel Schmiede

Catering, Party- & Lieferservice



## Hauptgerichte

Was immer Du tun kannst oder träumst es zu können, fang damit an.

Johann Wolfgang von Goethe, deutscher Dichter  
\* 28. 08. 1749 - † 22. 03. 1832

### Hauptgerichte aus Geflügelfleisch ab 10 Personen

|   | 10 P.  | 20 P.  | 40 P.  |
|---|--------|--------|--------|
| Hähnchenbrustfilet Geschnetzeltes in Paprika-Soße mit Wildreis & Salatplatte mit zweierlei Dressing   | 9,65€  | 8,95€  | 8,25€  |
| Putenfiletgeschnetzeltes nach „Züricher Art“ mit Mandelbrokoli und Kartoffelrösti   | 9,65€  | 8,95€  | 8,25€  |
| Hähnchenschenkel aus dem Rohr, auf Lyoner Kartoffeln mit Krautsalat   | 8,90€  | 8,50€  | 7,50€  |
| Hähnchenbrustfilet „Coq au vin“ in Rotwein gekocht, mit gedünsteter Rotweibirne mit Kartoffelgratin und frischem Blumenkohl                     | 10,20€ | 9,45€  | 8,90€  |
| Hähnchenbrust „Florentiner Art“ gefüllt mit Spinat mit Salzkartoffeln und Salatplatte mit zweierlei Dressing                                    | 11,50€ | 10,35€ | 9,20€  |
| Putenrollbraten „Classico“ mit Seranoschinken, Salbei gefüllt an Knoblauch-Kartoffeln und gefüllten Tomaten                                     | 9,90€  | 9,75€  | 8,55€  |
| Hähnchenbrustmedaillons in Weißer Pfefferrahm-Soße, mit Butter-Tagliatelle und Brokkoli   | 10,85€ | 9,70€  | 9,55€  |
| Putenrollbraten „Roma“ mit Gorgonzola-Soße dazu Salbei-Kartoffeln und Paprikagemüse und gefüllten Tomaten                                       | 11,20€ | 10,05€ | 9,90€  |
| Je 2 Wachtel aus dem Rohr mit Sherry-Soße, gefüllten Wirsingblatt & Herzoginkartoffeln  | 14,80€ | 14,40€ | 13,80€ |
| Entenkeule in Cassis-Soße mit frischem Rotkraut, Servietten-Knödel  | 9,90€  | 9,50€  | 8,90€  |
| Entenbrust „Oxford“ auf Sherry-Kirsch-Soße mit hausgemachten Spätzle und Zimtkraut  | 15,60€ | 14,50€ | 13,10€ |
| Rebhuhn in Calvadosrahm-Soße, mit Speck-Wirsing und Petersilienkartoffeln   | 15,90€ | 15,30€ | 13,90€ |
| Gänsebrust „Alt Deutsche Art“ mit Rotkohl, Bratapfel und Semelknödel (nur Saison)   | 14,90€ | 13,80€ | 11,70€ |
| Putenbraten in Rotwein-Zwiebeljus mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin   | 9,80€  | 9,60€  | 8,40€  |
| Putensteak in Orangen-Caramel-Soße mit Kräuter pasta & Zuckerschoten  | 10,90€ | 10,60€ | 9,30€  |
| Hähnchengrustfilet mit Galia-Melone, Seranoschinken und Käse über backen mit Herzoginkartoffeln und frischer Salatplatte mit zweierlei Dressing | 13,90€ | 13,50€ | 11,90€ |

Sollte Ihr Wunsch-Hauptgericht nicht unter unseren Vorschlägen sein, sprechen Sie einfach nach.  
Wir stellen jedes Hauptgericht nach Ihren Vorgaben her.

Allgemeine Information:

Um ausreichend Speisen für Ihre Veranstaltung bereitzustellen,  
beherzigen sie die Berechnungshilfen in der Anlage A

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten, angeliefert werden Ihre Speisen auf einer/mehreren Anrichte Platten serviert.  
(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)  
Außerhalb Mönchengladbach oder Korschenbroich erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, die Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift.



# Schnitzel Schmiede

Catering, Party- & Lieferservice



## Hauptgerichte

Neun Zehntel unseres Glückes beruhen allein auf der Gesundheit. Mit ihr wird alles eine Quelle des Genusses: Hingegen ist ohne sie kein äußeres Gut, welcher Art es auch, genießbar.

Arthur Schopenhauer - Deutscher Dichter  
\* 22.02.1788 - † 21.09.1860

### Hauptgerichte vom Rind ab 10 Personen

|   | 10 P.  | 20 P.  | 40 P.  |
|---|--------|--------|--------|
| Oma's Rinderbraten in Zwiebel-Soße mit Stampfkartoffeln und Möhrengemüse  | 10,90€ | 9,90€  | 9,40€  |
| Rinder-Geschnetzeltes mit Champignons, mit Grünen Bandnudeln, und Mandel-Brokkoli   | 10,90€ | 9,90€  | 9,50€  |
| Geschmorte Rinderhüfte in Burgunder-Soße mit Kartoffelstrudel und frischem Gemüse   | 15,90€ | 14,50€ | 12,90€ |
| Roastbeef „Strindberg“ am Stück gebraten mit Zwiebel-Senf-Kruste, Kartoffelgratin und Speckbohnen<br><small>(Bei diesem Gericht ist ein Koch zwei Stunden anwesend, um das Gericht zu schneiden und vorlegen)</small>   | 22,90€ | 19,90€ | 17,90€ |
| Roastbeef „Queen“ am Stück gebraten in Blätterteig, mit Rotwein-Charlotten-Soße mit dreierlei Gemüse und Herzogin Kartoffeln<br><small>(Bei diesem Gericht ist ein Koch zwei Stunden anwesend, um das Gericht zu schneiden und vorlegen)</small>                                      | 27,90€ | 24,90€ | 19,90€ |
| Roastbeef „Classico“ am Stück gebraten (rosa) mit Sauce-Bernaise (Frisch aufgeschlagen) mit dreierlei Gemüse und Gratinkartoffeln<br><small>(Bei diesem Gericht ist ein Koch zwei Stunden anwesend, zum Herstellen der Sauce-Bernaise, Aufschneiden und vorlegen der Speisen)</small> | 26,50€ | 23,50€ | 19,50€ |
| Rinderfiletspitzen „Stroganov“ mit Spargel, Champignons, in leichter Senfsoße mit Grünen Bandnudeln   | 17,90€ | 16,40€ | 14,80€ |
| Rinderfilet im Speckmantel mit Herzoginkartoffeln und Spitzkohlgemüse   | 21,50€ | 19,90€ | 17,90€ |
| Rinderfilet am Stück gebraten, mit frischem Stangenspargel (nur während der Saison) mit Hollandaise und neuen Brätlingen<br><small>(Bei diesem Gericht ist ein Koch zwei Stunden anwesend, zum Herstellen der Sauce-Hollandaise, Aufschneiden und vorlegen der Speisen)</small>       | 29,90€ | 26,90€ | 22,90€ |
| Kalbsrückenbraten „Försterinnen Art“ mit frischen Pilsragout, Kartoffelgratin, Salatplatte  | 26,90€ | 24,90€ | 22,90€ |
| Kalbsrücken-Medaillons „al la Chef“ auf Tomaten-Pisto, mit glasierten Flußkrebs-Schwänzen   | 24,90€ | 23,90€ | 22,90€ |
| Original „Wiener Schnitzel“ mit Zitronen, Sardellen Garnitur mit Salzkartoffeln und Kopfsalatherzen   | 21,80€ | 20,40€ | 19,00€ |
| Rinder-Gulasch „Hausfrauen Art“ mit Essigurken, Paprika- & Zwiebelstreifen, in Rotwein-Soße mit Butter-Spätzle  | 14,50€ | 13,10€ | 12,50€ |
| Rinderhackbraten mit Speckkruste, Kartoffelknödel und Kaisergemüse  | 9,90€  | 9,20€  | 8,50€  |

Sollte Ihr Wunsch-Hauptgericht nicht unter unseren Vorschlägen sein, sprechen Sie einfach an.  
Wir stellen jedes Hauptgericht nach Ihren Vorgaben her.

Allgemeine Information:

Um ausreichend Speisen für Ihre Veranstaltung bereitzustellen,  
beherzigen sie die Berechnungshilfen in der Anlage A

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten, angeliefert werden Ihre Speisen auf einer/mehreren Anrichte Platten serviert.  
(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)  
Außerhalb Mönchengladbach oder Korschenbroich erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, die Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift.



# Schnitzel Schmiede

Catering, Party- & Lieferservice



## Hauptgerichte

Alle Dinge sind Gift, und nichts ist ohne Gift.  
Allein die Dosis macht, daß ein Ding kein Gift ist.

Philippus Aureolus Theophrastus Paracelsus Arzt, Naturforscher und Philosoph  
\* 11.11.1493 - † 24.09.1541

### Hauptgerichte aus Fisch & Meeresfrüchten ab 10 Personen

|   | 10 P.  | 20 P.  | 40 P.  |
|---|--------|--------|--------|
| Pangasius-Röllchen mit Spinat gefüllt in Dill-Rahm-Soße mit Wildreis  | 9,90€  | 8,90€  | 8,50€  |
| Pangasiusfilet unter der Kartoffelkruste mit Champagner-Soße, Butterkartoffeln und Rukulasalat                                  | 10,90€ | 9,55€  | 8,90€  |
| Salmschnitte auf Blattspinat, mit Weißer Pfeffer Soße und Kräuterreis   | 14,90€ | 13,50€ | 11,90€ |
| Salmsteak vom Grill auf Mediteranem Gemüse dazu Folienkartoffel mit Sauerrahm   | 14,20€ | 12,60€ | 10,90€ |
| Viktoriabarsch mit einer Parmesan-Kartoffelkruste, auf Lauchgemüse und Risolette-Kartoffeln                                     | 16,90€ | 14,80€ | 12,70€ |
| Fischtrio von Salm, Viktoriabarsch & Pangasius in Dill-Rahmsoße, Basmatireis und Mediteranem Gemüse                             | 18,90€ | 16,90€ | 14,50€ |
| Pangasiusfilet mit Krabben, Tomaten & Mozzarella gratiniert mit Butter-Pasta und Salatplatte                                    | 14,90€ | 13,50€ | 11,90€ |
| Norddeutscher Fischereintopf mit Fischfilets, Krabben, Muscheln dazu Baguette und Butter  | 11,90€ | 10,60€ | 9,30€  |
| Seeteufel mit Pumpnickelkruste, Kaiserschoten mit Scharlotten & Neuen Kartoffelchen   | 20,90€ | 18,90€ | 16,90€ |
| Gambaplatte (6 Stück ohne Schalen) frisch vom Grill, auf zweierlei Soßen mit gefüllten Zucchini-Schiffchen und Nusskartoffeln   | 25,50€ | 22,50€ | 19,90€ |
| Seelachsfilet „Bauern Art“ mit Speck-Zwiebel-Soße, Bratkartoffeln und Salat   | 8,90€  | 8,70€  | 7,50€  |
| Ganze Forelle „Müllerinnen Art“ mit Salzkartoffeln und Salatplatte mit zweierlei Dressing                                       | 12,90€ | 10,90€ | 9,50€  |
| Salm-Medaillons in Blätterteig auf Kirchtomaten-Ragout mit Schnittlauch-Kartoffeln  | 16,80€ | 15,40€ | 13,80€ |
| Zanderfilet unter einer Kräuterkruste mit Herzogin-Kartoffeln und Blattspinat   | 15,50€ | 14,10€ | 12,50€ |
| Ganze Dorade Royal in Butter gebraten mit Dill-Kartoffeln, Zitronenbutter und Salat   | 17,90€ | 16,50€ | 14,90€ |
| Gedämpfte Lachschnitte auf Bärlauch-Soße, mit sautierten Flußkrebs-Schwänzen dazu reichen wir frischen Brokkoli und Kräuterreis | 15,90€ | 14,50€ | 12,90€ |
| Gefüllte Salmschnitte mit Spinat auf Safran-Soße mit Butterkartoffeln und Salatplatte   | 14,90€ | 13,50€ | 11,90€ |

Sollte Ihr Wunsch-Hauptgericht nicht unter unseren Vorschlägen sein, sprechen Sie einfach an.  
Wir stellen jedes Hauptgericht nach Ihren Vorgaben her.

Allgemeine Information:  
Um ausreichend Speisen für Ihre Veranstaltung bereitzustellen,  
beherzigen sie die Berechnungshilfen in der Anlage A

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten, angeliefert werden Ihre Speisen auf einer/mehreren Anrichte Platten serviert.  
(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)  
Außerhalb Mönchengladbach oder Korschenbroich erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, die Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift.



# Schnitzel Schmiede

Catering, Party- & Lieferservice



## Desserts

Das Leben ist kurz, weniger wegen der kurzen Zeit, die es dauert,  
sondern weil uns von dieser kurzen Zeit fast keine bleibt, es zu genießen.

Jean-Jacques Rousseau, französisch-schweizerischer Schriftsteller, Pädagoge, Komponist sowie Gesellschafts- und Staatstheoretiker  
\* 28. 06. 1712 - † 02. 07. 1778

### Platten mit Desserts Mouse, Kremes & Terrinen

|  | Klein  | Mittel | Groß   |
|--|--------|--------|--------|
| Hausgemachter Milchreis mit Caramell-Soße umlegt mit Trauben | 32,90€ | 51,20€ | 64,95€ |
| Braune Schokoladen-Mouse auf Backpflaumen Soße               | ---    | 57,70€ | 73,60€ |
| Caramell-Mouse mit gerösteten Mandeln auf Süßkirschsoße      | 32,90€ | 51,20€ | 64,95€ |
| Weißer Schokoladen-Mouse an Johannisbeersoße mit Mangosalat  | ---    | 60,00€ | 76,60€ |
| Champagner-Creme mit marinierten Rotweibirnen                | 42,80€ | 69,00€ | 88,70€ |
| Frischer Obstsalat mit Marachino gebeizt und Vanille-Kreme   | 42,80€ | 69,00€ | 88,70€ |
| Rote Grütze „Großmutter Art“ mit Vanillesoße                 | ---    | 57,70€ | 73,60€ |
| Mango-Terrine und Zitrusquark-Rolladen mit Manderinenfilets  | 39,50€ | 63,00€ | 80,00€ |
| Rotwein-Kreme mit marinierten Backpflaumen                   | 41,00€ | 65,80€ | 84,40€ |
| Tiramisu von Mokka & Erdbeere auf Joghurt-Caramell-Soße      | ---    | ---    | 90,90€ |
| Mokka-Kreme auf Beerenfrüchte                                | 39,90€ | 63,80€ | 81,75€ |
| Crepe „Suzette“ mit Flambierter Orangensoße                  | 39,90€ | 63,80€ | 81,75€ |
| Bayerische Kreme auf Himbeermark                             | 41,00€ | 65,80€ | 84,40€ |
| Panna Cotta auf Erdbeer Carpaccio                            | 38,50€ | 61,30€ | 78,40€ |
| Kaffee-Terrine mit Haselnuss-Kreme                           | 39,90€ | 63,80€ | 81,75€ |
| Limetten-Mouse auf Kiwi-Soße                                 | 34,50€ | 54,00€ | 68,50€ |
| Baby-Ananas gefüllt mit Weinschaumcreme und Holundersirup    | 38,00€ | 60,40€ | 77,20€ |
| Wodka-Feigen auf Mango-Ragout                                | 42,80€ | 69,00€ | 88,70€ |
| Frischer hausgemachter Schokoladen-Pudding mit Kaffee-Soße   | ---    | 57,70€ | 73,60€ |
| Rababerkompott (Nur Saison) mit Apfel und Mango              | 34,50€ | 54,00€ | 68,50€ |
| Creme Caramell mit Schokoladensplitter                       | 39,90€ | 63,80€ | 81,75€ |
| Crepe gefüllt mit Zitrusquarkauf Minzsoße                    | 38,50€ | 61,30€ | 78,40€ |
| Schokoladen-Minz-Mouse auf Fruchtssalat                      | ---    | 57,70€ | 73,60€ |

Sollte Ihr Wunsch-Dessert nicht unter unseren Vorschlägen sein, sprechen Sie uns einfach nach.  
Wir stellen jedes Dessert nach Ihren Vorgaben her.

Allgemeine Information:

Um ausreichend Speisen für Ihre Veranstaltung bereitzustellen,  
beherzigen sie die Berechnungshilfen in der Anlage A

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten, angeliefert werden Ihre Speisen auf einer/mehreren Anrichte Platten serviert.

(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)

Außerhalb Mönchengladbach oder Korschenbroich erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, die Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift.

Seite 15



# Schnitzel Schmiede

Catering, Party- & Lieferservice



## Buffet "Let`s have a party"

### Cannapé:

Kleine Cannape (2 p.P.) Auswahl mit Rauchschinken, Salami und Camembert

### Kalte Snacks und Finger Food:

Deftige Hähnchenschenkel mit Kräutersoße  
Partyfrikadellen und Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel  
hausgemachter Kartoffelsalat nach Großmutter's Art  
feiner Kochschinkensalat mit Pfirsichstreifen  
Omas Nudelsalat mit Jogurth und Kräutern  
Feuriger Teufelssalat, milder Krautsalat des Hauses  
und frische Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

### Suppe:

Deftige Goulaschsuppe mit Stangenbrot

### Hauptgänge:

Pasta mit Bolognaisesoße  
Holzfällerbraten mit geschmorrtten Zwiebeln  
und Rahmkartoffeln und Speckbohnen

### Dessert:

Hausgemachte Himbeer Götterspeise mit Vanillesoße  
Vanillereme auf Schokoladensoße

| Ab                | Buffet            | Ohne Cannapé      | Ohne Vorspeisen   |
|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| 25 – 49 Personen  | 27,90€ pro Person | 23,90€ pro Person | 17,90€ pro Person |
| 50 – 74 Personen  | 25,90€ pro Person | 21,90€ pro Person | 15,90€ pro Person |
| 75 – 100 Personen | 23,90€ pro Person | 19,90€ pro Person | 13,90€ pro Person |
| > 100 Personen    | 22,90€ pro Person | 18,90€ pro Person | 12,90€ pro Person |

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten,  
angeliefert werden Ihre Speisen in einem/mehrere Chafing-Dish inclusive Vorlegebesteck.  
(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)  
Außerhalb Mönchengladbach erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift.



# Schnitzel Schmiede

Catering, Party- & Lieferservice



## Buffet – „Italienische Pasta Versuchung“

### Kalte Vorspeisen:

Feiner Makkaroni – Schinkensalat mit Früchten  
Zwiebel – Lauchsalat mit Farfalle  
Brokoli und Zucchini mit Balsamicoessig und Olivenöl mariniert  
Tomatensalat mit Mozzarella unterzogen

### Suppe:

Originale Minestrone mit frischen Kräutern

### Hauptgänge:

Frische Blattsalate mit zweierlei Dressing

### Pasta Variation:

Farfalle, Spagetti, Makkaroni, Tortellini, Tagliatelle,

### mit verschiedenen Saucen:

Napolisauce ( Tomatensauce )  
Gorgonzolasauce  
Dillsauce mit Lachswürfeln  
Thymianjus mit gerösteten Streifen vom Schwein  
Jogurtsauce mit frischen Kräutern und Gemüsestreifen

### Dessert:

Amarettocrema mit Mandelsplitter

| Ab                | mit Vorspeisen           | ohne Vorspeisen          |
|-------------------|--------------------------|--------------------------|
| 25 – 49 Personen  | <b>19,90€</b> pro Person | <b>15,90€</b> pro Person |
| 50 – 74 Personen  | <b>18,90€</b> pro Person | <b>14,20€</b> pro Person |
| 75 – 100 Personen | <b>17,90€</b> pro Person | <b>13,50€</b> pro Person |
| > 100 Personen    | <b>15,90€</b> pro Person | <b>12,90€</b> pro Person |

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten,  
angeliefert werden Ihre Speisen in einem/mehrere Chafing-Dish inclusive Vorlegebesteck.  
(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)  
Außerhalb Mönchengladbach erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift.



# Schnitzel Schmiede

Catering, Party- & Lieferservice



## Buffet „Herbstwind“

### Kalte Vorspeisen:

Geräucherte Makrelen- und Forellenfilets an Meerrettich-Sahne,  
ein ganzer pochierter Salm mit Zandermedaillons umlegt,  
Galia Melone mit Rauchschinken,  
Putenmedaillons auf Lauch-Zwiebel-Salat,  
Geräucherte Truthahnbrust auf Waldorfsalat,  
Schweinecarre an Rukulasalat,  
verschieden angemachte Salate

### Suppe:

Kartoffel-Lauchsuppe mit Speck – Croutons

### Hauptgänge:

Putenbrust in Rukula-Weißwein-Soße  
Medaillons vom Schweinefilet in Pfefferjus

### Dazu servieren wir Ihnen

Kräuterpasta, Kartoffelgratin und eine frische Gemüseauswahl  
aus drei verschiedenen Gemüsesorten

### Dessert:

Braune Mouse auf Rotweinbeeren  
Vanillecreme auf Caramellosoße

| Ab                | mit Vorspeisen           | ohne Vorspeisen          |
|-------------------|--------------------------|--------------------------|
| 25 – 49 Personen  | <b>33,60€</b> pro Person | <b>25,20€</b> pro Person |
| 50 – 74 Personen  | <b>29,60€</b> pro Person | <b>22,30€</b> pro Person |
| 75 – 100 Personen | <b>26,60€</b> pro Person | <b>20,20€</b> pro Person |
| > 100 Personen    | <b>24,60€</b> pro Person | <b>19,20€</b> pro Person |

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten,  
angeliefert werden Ihre Speisen in einem/mehrere Chafing-Dish inclusive Vorlegebesteck.  
(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)  
Außerhalb Mönchengladbach erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift.



# Schnitzel Schmiede

Catering, Party- & Lieferservice



## Buffet „Rustica“

### Kalte Vorspeisen:

Geräucherte Makrelen- und Forellenfilets an Meerrettich-Sahne,  
Schweinebraten mit Pfefferkruste und Grüner Soße,  
Putenbraten mit gefüllten Senf-Eiern,  
Frischer Krautsalat mit Kümmel und Paprika,  
Gurkensalat mit Dill und Kräutermayonnaise,  
Hähnchenschenkel auf Selleriesalat,

### Suppe:

Klare Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln und Gemüse

### Hauptgänge:

Hackbraten mit Speck-Soße  
Schinkenbraten in Altbier-Soße

### Dazu servieren wir Ihnen

Lyoner Kartoffeln, Kräuterspätzle und eine frische Gemüseauswahl,  
aus drei verschiedenen Gemüsesorten

### Dessert:

Hausgemachter Vanillepudding mit Caramel-Soße  
Apfelpfannekuchen mit Waldbeerensirup

| Ab                | mit Vorspeisen           | ohne Vorspeisen          |
|-------------------|--------------------------|--------------------------|
| 25 – 49 Personen  | <b>24,90€</b> pro Person | <b>14,90€</b> pro Person |
| 50 – 74 Personen  | <b>22,90€</b> pro Person | <b>13,90€</b> pro Person |
| 75 – 100 Personen | <b>21,90€</b> pro Person | <b>12,90€</b> pro Person |
| > 100 Personen    | <b>19,90€</b> pro Person | <b>11,90€</b> pro Person |

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten,  
angeliefert werden Ihre Speisen in einem/mehrere Chafing-Dish inclusive Vorlegebesteck.  
(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)  
Außerhalb Mönchengladbach erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift.



# Schnitzel Schmiede

Catering, Party- & Lieferservice



## Buffet „Hochzeits Buffet II“

### Kalte Vorspeisen:

Geräucherte Makrelen- und Forellenfilets an Meerrettich-Sahne,  
ein ganzer gedämpfter Salm mit gebeizten Lachs umlegt & Honig-Senf-Soße ,  
Zandermedaillons auf Lauchsalat,  
Schweinefiletmedaillons auf Curry-Schaum-Soße,  
Galia Melone mit Seranoschinken,  
Geräucherte Putenbrust auf Waldorfsalat,  
Schweinecarre an Rukulasalat,  
Rinder Rücken Rosa gebraten mit hausgemachter Remouladensoße  
verschieden angemachte Salate

### Suppe:

Geflügel-Samt-Suppe mit Curry verfeinert & Einlage  
Brokkoli-Rahm-Suppe mit Schrimps

### Hauptgänge:

Salmschnitte mit Kartoffelkruste auf Dill-Weißwein-Soße  
Schweinefiletgeschnetzeltes mit Austernpilzen in Rahm  
Rinderrücken mit Kräuterfüllung in Rosmarin-Soße

### Dazu servieren wir Ihnen

Herzoginkartoffeln, Kartoffelgratin und Schnittlauchkartoffeln  
und eine frische Gemüseauswahl  
aus drei verschiedenen Gemüsesorten

### Dessert:

Trio von Mouse auf Himbeermark  
Crepé Suzette flambiert mit Escoreal

| Ab                | mit Vorspeisen    | ohne Vorspeisen   |
|-------------------|-------------------|-------------------|
| 25 – 49 Personen  | 44,50€ pro Person | 26,50€ pro Person |
| 50 – 74 Personen  | 39,50€ pro Person | 24,00€ pro Person |
| 75 – 100 Personen | 36,50€ pro Person | 21,50€ pro Person |
| > 100 Personen    | 33,50€ pro Person | 19,90€ pro Person |

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten,  
angeliefert werden Ihre Speisen in einem/mehrere Chafing-Dish inclusive Vorlegebesteck.  
(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)  
Außerhalb Mönchengladbach erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift..



# Schnitzel Schmiede

Catering, Party- & Lieferservice



## Buffet „ Nordsee“

### Kalte Vorspeisen:

Krabben-Cocktail in einer Reich verzierten Blätterteigtüte ,  
Geräucherte Makrelen- und Forellenfilets an Meerrettich-Sahne,  
Hausgebeitzter Lachs mit Dillsenfauce,  
ein ganzer pochierter Salm mit Zandermedaillons umlegt,  
Crevetten-Zanderterine mit Lachsmantel auf Petersiliensauce,  
Frischer Atlantik Hummer auf Kressebeet,  
Sülther Deichlamm mit Kräuterkruste,  
Schweinefiletmedaillons mit Früchten garniert,  
Geräucherte Truthahnbrust auf Waldorfsalat,  
verschieden angemachte Salate

### Suppe:

Doppelte Rinderconsume mit Marknockeln

### Hauptgänge:

Perlhuhnbrust gedämpft mit frischen Kräutern in Rieslingsauce  
Roastbeef frisch aus dem Rohr mit Sauce Bernaise  
Fischvariation des Hauses mit Salm, Viktoriabarsch , Zander

### Dazu servieren wir Ihnen

Kräuterpasta, Kartoffelgratin, Safranreis und eine frische Gemüseauswahl aus drei  
Gemüsesorten

### Dessert:

Große Britische Käseauswahl mit Weintrauben  
Variationen von Weißer, Brauner und Krokantmouse auf frischen Obstsalat  
Omlette Surprise oder Crepe Suzette

### Ab

|                   |                          |
|-------------------|--------------------------|
| 50 – 74 Personen  | <b>48.90€</b> pro Person |
| 75 – 100 Personen | <b>39.90€</b> pro Person |
| > 100 Personen    | <b>34.90€</b> pro Person |

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten,  
angeliefert werden Ihre Speisen in einem/mehrere Chafing-Dish inclusive Vorlegebesteck.  
(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)  
Außerhalb Mönchengladbach erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift.



# Schnitzel Schmiede



Catering, Party- & Lieferservice

## KLEINES ÜBERRASCHUNGSBUFFET

In unseren Überraschungsbuffets,  
bieten wir Ihnen die Perfekte Kombination aus Preis und Leistung.

Wir nutzen Saisonale Angebote, um für Sie kostengünstige und vor allem,  
Buffets in sehr hoher Qualität herzustellen. Diesen Vorteil geben wir voll an Sie weiter.  
Daher können Sie nur wählen, ob Ihr Buffet **kein** Fisch oder Schweinefleisch oder Geflügelfleisch  
oder Rindfleisch enthalten darf oder vollständig Fleischlos (Vegetarisch) sein soll.

Alles weiter wählen wir aus.

Im Durchschnitt sind die Überraschungsbuffet 30% - 40 % günstiger als voll ausgewählte Buffets.  
Natürlich gilt auch hier, das die Produkte ausschließlich aus Hauseigener Herstellung sind.

### Unser kleines Überraschungsbuffet besteht aus:

#### Vorspeisen:

Drei verschiedene Vorspeisen der Saison

#### Hauptgänge:

Salatplatte mit Dressing

Zwei Hauptgerichte von Schwein oder Fisch oder Geflügel oder Rindfleisch  
oder auf Wunsch Vegetarisch

dazu reichen wir Ihnen zwei Beilagen und ein Gemüse der Saison

#### Dessert:

Ein wohlschmeckende hausgemachte Dessert

#### Ab

|                   |                          |
|-------------------|--------------------------|
| 25 – 49 Personen  | <b>19,90€</b> pro Person |
| 50 – 74 Personen  | <b>17,90€</b> pro Person |
| 75 – 100 Personen | <b>16,90€</b> pro Person |
| > 100 Personen    | <b>15,90€</b> pro Person |

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten,  
angeliefert werden Ihre Speisen in einem/mehrere Chafing-Dish inclusive Vorlegebesteck.

(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)

Außerhalb Mönchengladbach erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift.



# Schnitzel Schmiede



Catering, Party- & Lieferservice

## MITTLERES ÜBERRASCHUNGSBUFFET

In unseren Überraschungsbuffets,  
bieten wir Ihnen die Perfekte Kombination aus Preis und Leistung.

Wir nutzen Saisonale Angebote, um für Sie kostengünstige und vor allem,  
Buffets in sehr hoher Qualität herzustellen. Diesen Vorteil geben wir voll an Sie weiter.  
Daher können Sie nur wählen, ob Ihr Buffet **kein** Fisch oder Schweinefleisch oder Geflügelfleisch  
oder Rindfleisch enthalten darf oder vollständig Fleischlos (Vegetarisch) sein soll.

Alles weiter wählen wir aus.

Im Durchschnitt sind die Überraschungsbuffet 30% - 40 % günstiger als voll ausgewählte Buffets.  
Natürlich gilt auch hier, das die Produkte ausschließlich aus Hauseigener Herstellung sind.

### Unser kleines Überraschungsbuffet besteht aus:

#### Vorspeisen:

Fünf verschiedene Vorspeisen der Saison

#### Hauptgänge:

Salatplatte mit Dressing

Zwei Hauptgerichte von Schwein oder Fisch oder Geflügel oder Rindfleisch  
oder auf Wunsch Vegetarisch

dazu reichen wir Ihnen drei Beilagen und zwei Gemüse der Saison

#### Dessert:

zwei wohlschmeckende hausgemachte Dessert

#### Ab

|                   |                          |
|-------------------|--------------------------|
| 25 – 49 Personen  | <b>23,90€</b> pro Person |
| 50 – 74 Personen  | <b>21,90€</b> pro Person |
| 75 – 100 Personen | <b>19,90€</b> pro Person |
| > 100 Personen    | <b>18,90€</b> pro Person |

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten,  
angeliefert werden Ihre Speisen in einem/mehrere Chafing-Dish inclusive Vorlegebesteck.

(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)

Außerhalb Mönchengladbach erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift.



# Schnitzel Schmiede



Catering, Party- & Lieferservice

## GROßES ÜBERRASCHUNGSBUFFET

In unseren Überraschungsbuffets,  
bieten wir Ihnen die Perfekte Kombination aus Preis und Leistung.

Wir nutzen Saisonale Angebote, um für Sie kostengünstige und vor allem,  
Buffets in sehr hoher Qualität herzustellen. Diesen Vorteil geben wir voll an Sie weiter.  
Daher können Sie nur wählen, ob Ihr Buffet **kein** Fisch oder Schweinefleisch oder Geflügelfleisch  
oder Rindfleisch enthalten darf oder vollständig Fleischlos (Vegetarisch) sein soll.

Alles weiter wählen wir aus.

Im Durchschnitt sind die Überraschungsbuffet 30% - 40 % günstiger als voll ausgewählte Buffets.  
Natürlich gilt auch hier, das die Produkte ausschließlich aus Hauseigener Herstellung sind.

### Unser kleines Überraschungsbuffet besteht aus:

#### Vorspeisen:

Neun verschiedene Vorspeisen der Saison  
Eine Frische Suppe

#### Hauptgänge:

Salatplatte mit Dressing  
Drei Hauptgerichte von Schwein oder Fisch oder Geflügel oder Rindfleisch  
oder auf Wunsch Vegetarisch  
dazu reichen wir Ihnen drei Beilagen und drei Gemüse der Saison

#### Dessert:

Drei wohlschmeckende hausgemachte Dessert

#### Ab

|                   |                   |
|-------------------|-------------------|
| 25 – 49 Personen  | 28,90€ pro Person |
| 50 – 74 Personen  | 25,90€ pro Person |
| 75 – 100 Personen | 22,90€ pro Person |
| > 100 Personen    | 21,90€ pro Person |

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten,  
angeliefert werden Ihre Speisen in einem/mehrere Chafing-Dish inclusive Vorlegebesteck.

(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)

Außerhalb Mönchengladbach erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift.



# Schnitzel Schmiede



Catering, Party- & Lieferservice

## GROßES GRILLBUFFET / BARBEQUE

### Kalte Beilagen:

Brotkorb mit Chiabatta und Baguette mit Kräuterbutter und Kräuter-Quark  
Frischer Gurkensalat in Dill-Joghurt-Dressing  
Frischer Hausgemachter Krautsalat  
Kartoffelsalat und Nudelsalat des Hauses (natürlich eigene Herstellung)

### Grilldipps:

Feueriger Chilli-Tomaten-Dipp  
Fruchtiger Curry-Kräuter-Dipp  
Schnittlauch-Joghurt-Dipp  
Süß-Scharfer Honig-Senf-Dipp

### Frisches vom Holzkohlegrill:

in Honig und Kräutern marinierte Rippchen  
frisch mariniertes Paprika-Nackensteak  
Grillwürstchen  
gepökelte Grillfackeln (Schweinebauch)  
Folienkartoffel direkt aus der Glut

### Dessert:

Das Dessert mit Show Charakter Crepe Suzette mit Excoreal flambiert.  
(am Schönsten zum Einbruch der Dunkelheit)

Inklusive Holzkohlegrill, Befeuerungs-Equipment und Pavillon zum Wetterschutz der Grillstation,  
Geschirr & Besteck sowie Anrichtetische für die Speisen

Inklusive Küchenmitarbeiter für die Grillstation und Servicekräfte für den Geschirrrücklauf

**Festpreis für bis 30 Personen 1600,00 € zzgl. Anfahrtskosten**

**für weitere Personen siehe Staffelpreise**

|                   |                          |
|-------------------|--------------------------|
| 31 – 40 Personen  | <b>35,00€</b> pro Person |
| 41 – 60 Personen  | <b>30,00€</b> pro Person |
| 61 – 100 Personen | <b>27,50€</b> pro Person |
| > 100 Personen    | <b>25,00€</b> pro Person |

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten,  
angeliefert werden Ihre Speisen in einem/mehrere Chafing-Dish inklusive Vorlegebesteck.  
(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)  
Außerhalb Mönchengladbach erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift.



# Schnitzel Schmiede



Catering, Party- & Lieferservice

## GRILLBUFFET / BARBEQUE zum Selberzusammenstellen

### Kalte Beilagen (a150g): ab 20 Portionen Preis p.P.

|  |        |
|--|--------|
| Brotkorb mit Chiabatta und Baguette mit Kräuterbutter und Kräuter-Quark                      | 0,75 € |
| Frischer Gurkensalat in Dill-Joghurt-Dressing  | 2,20 € |
| Frischer Hausgemachter Krautsalat  | 2,00 € |
| Teufelssalat (Fleischsalat Scharf)   | 3,40 € |
| Sahniger Krautsalat mit Kräutern   | 2,40 € |
| Bauernsalat mit Fetakäse   | 2,90 € |
| Tomatensalat des Hauses  | 2,15 € |
| Röstchampignonsalat  | 3,25 € |
| Kidney Bohnen – Maissalat  | 2,60 € |
| Grüner Bohnensalat mit Speck   | 2,45 € |
| Kartoffelsalat des Hauses (natürlich eigene Herstellung)                                     | 2,00 € |
| Nudelsalat des Hauses (natürlich eigene Herstellung)   | 2,00 € |
| Frische Blattsalate<br>mit Gurken, Tomaten, Radischen, Mais, Paprika und zweierlei Dressings | 3,40 € |

### Grilldipps (a100ml): ab 20 Portionen Preis p.P.

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Feueriger Chilli-Tomaten-Dipp | 0,85 € |
| Fruchtiger Curry-Kräuter-Dipp | 0,75 € |
| Schnittlauch-Joghurt-Dipp     | 0,90 € |
| Süß-Scharfer Honig-Senf-Dipp  | 0,95 € |
| Kräuter-Mayonaisen-Dipp       | 0,90 € |
| Joghurt-Zitronen-Dipp         | 0,85 € |
| Süß-Erdnuss-Dipp              | 1,05 € |

### Frisches für Ihren Holzkohlegrill: ab 20 Portionen Preis p.P.

|  |              |        |
|--|--------------|--------|
| in Honig und Kräutern marinierte Rippchen    | 250g Portion | 3,00 € |
| mariniertes Paprika-Nackensteak              | 150g Portion | 3,00 € |
| marinierte Schweinerückensteaks              | 200g Portion | 3,50 € |
| Schweinelendchen im Speckmantel              | 220g Portion | 4,80 € |
| Marinierte Lachssteaks                       | 250g Portion | 3,80 € |
| Putensteaks im Currymarinade                 | 200g Portion | 3,60 € |
| Grillspieß mit Rinderfilet und Schweinefilet | 250g Portion | 6,90 € |
| Grillwürstchen                               | 120g Portion | 2,40 € |
| Krakauer Würstchen                           | 150g Portion | 2,75 € |
| gepökelte Grillfackeln (Schweinebauch)       | 200g Portion | 3,25 € |
| Folienkartoffel direkt aus der Glut          | 200g Portion | 0,90 € |

Lieferung innerhalb Mönchengladbach im Preis enthalten,  
angeliefert werden Ihre Speisen in einem/mehrere Chafing-Dish inclusive Vorlegebesteck.

(Bei Verlust oder Beschädigung berechnen wir Ihnen den Wert der Gerätschaften)

Außerhalb Mönchengladbach erfolgt ein Zuschlag von 1,50 € je Kilometer, Berechnung erfolgt ab unserer Hausanschrift.

Seite 26



# Schnitzel Schmiede

Catering, Party- & Lieferservice



## GRILLBUFFET / BARBEQUE zum Selberzusammenstellen

### Equipment tägliche Mietpreise:

### Stückpreis

|   |          |
|---|----------|
| Allzweck Gläser 0,2 Liter (12er Einheit)                                    | 4,00 €   |
| Anrichteplatten Oval 32 cm  | 3,50 €   |
| Anrichteplatte Rechteckig 1/1 GN  | 3,50 €   |
| Anrichtespiegelplatte ca. 60 cm Ø   | 15,00 €  |
| Besteck Einheiten ( Messer, Gabel, Löffel, Kaffeelöffel)                    | 1,00 €   |
| Bierzeltgarnitur (1 Tisch, 2 Sitzbänke 220 cm)                              | 12,00 €  |
| Biertheke inc. Durchlaufkühler  | 35,00 €  |
| Chefing-Dish 1 X 1/1 GN (Speisenwärmer inc. 2 Brennmittel, Vorlege-Besteck) | 15,00 €  |
| Chefing-Dish 2 X 1/2 GN (Speisenwärmer inc. 2 Brennmittel, Vorlege-Besteck) | 15,00 €  |
| Chefing-Dish 3 X 1/3 GN (Speisenwärmer inc. 2 Brennmittel, Vorlege-Besteck) | 15,00 €  |
| Grillbesteck (Zange, Gabel)   | 5,00 €   |
| Grillkohle, 15 KG (inc. Anzünder)   | 25,00 €  |
| Holzkohle, Schwenkgrill ca. 60 cm Ø   | 25,00 €  |
| Holzkohle, Standgrill 117 cm X 60 cm  | 100,00 € |
| Kerzenständer   | 5,00 €   |
| Kühlanhänger  | 120,00 € |
| Posterstühle (Schwarz, Alugestell)  | 15,00 €  |
| Sektgläser (12er Einheit)   | 12,00 €  |
| Teller, Standart ca. 24 cm Ø  | 0,80 €   |
| Tisch 80 X 80 cm  | 25,00 €  |
| Tischdecke, Stoff – Weiss 100X100cm   | 3,00 €   |
| Weingläser (18er Einheit)   | 18,00 €  |

(Weitere Artikel auf Anfrage)

### Sie benötigen Service- und Küchenmitarbeiter für Ihre Veranstaltung

|  |         |
|--|---------|
| Servicemitarbeiter für die Bewirtung ihrer Gäste angefangende ½ Std.       | 12,50 € |
| Köche für den Grill oder sonstige Show-Koch-Arbeiten je angefangende ½ Std | 20,00 € |

### Sie wünschen eine Getränkebewirtung für Ihre Veranstaltung (ab 40 Personen inc. Ausschankkräfte)

|  |            |        |
|--|------------|--------|
| Softdrinks, Coka Cola, Fanta, Sprite, O-Saft usw.        | 0,2 Liter  | 1,60 € |
| Softdrinks, Coka Cola, Fanta, Sprite, O-Saft usw.        | 0,5 Liter  | 3,00 € |
| Bitburger Pils, Diebels Alt (Weitere Marken auf Anfrage) | 0,2 Liter  | 1,50 € |
| Wasser, Gerolsteiner Gourmet                             | 0,75 Liter | 3,90 € |
| Weine nach absprache und Tagespreisen                    |            |        |

Seite 29



# Schnitzel Schmiede



Catering, Party- & Lieferservice

## Anlage A

### EQUIPMENTLISTE

Fehlt Ihnen etwas zu Ihrer perfekten Veranstaltung, dann können Sie es auch bei uns anmieten.  
Wenn Sie Ihre Veranstaltung mit uns durchführen, fallen für Geschirre, Bestecke, Gläser  
und sonstiges Kleinequipment nur Pauschale Mietkosten für Sie an.

#### Geschirr weiß

- Menüteller
- Mittelteller Dessertteller
- Couvertteller
- Kaffeetasse mit Unterteller
- Kuchenteller/Dessertteller
- Sauciere
- Suppentasse mit Unterteller

#### Platz für Ihre Notizen

#### Bestecke

- Tafelmesser
- Tafelgabel
- Tafellöffel
- Kuchengabel
- Dessertlöffel
- Fischbesteck

#### Gläser

- Sektkelche
- Weißweinglas Standard
- Rotweinglas Standard /auch für AFG und Weißw.
- Rotweinglas exquisit
- Weißweinglas exquisit
- Pils-/Altglas
- Weizenglas
- Kölschstange
- Schnapsstamper u.a.
- Wasserglas
- Longdrinkglas hoch
- Longdrinkstamper
- Sherryglas/Cognacschwenker
- Glühweinbecher



# Schnitzel Schmiede



## Catering, Party- & Lieferservice

### Anlage B

Was benötige Ich für mein Buffet? Diese Frage stellt sich jeder Gastgeber.  
Um Ihnen eine Kleine Hilfestellung zu geben, haben wir hier ein paar Berechnungshilfen.

#### Wie viel muss ich bestellen?

Was verzehren Kinder & Ältere Gäste?  
(Diese Werte sind natürlich nur Erfahrungswerte)

|                     |   |                         |
|---------------------|---|-------------------------|
| Alter 0 – 2 Jahre   | = | für <b>0,0</b> Personen |
| Alter 3 – 4 Jahre   | = | für <b>0,1</b> Personen |
| Alter 5 – 8 Jahre   | = | für <b>0,2</b> Personen |
| Alter 9 – 12 Jahre  | = | für <b>0,4</b> Personen |
| Alter 13 – 16 Jahre | = | für <b>0,6</b> Personen |
| Alter 17 – 60 Jahre | = | für <b>1,0</b> Personen |
| Alter 61 – 70 Jahre | = | für <b>0,8</b> Personen |
| Alter 71 - < Jahre  | = | für <b>0,5</b> Personen |

#### Vorspeiseplatten, wie viel benötige ich für ein Buffet?

Die Anzahl der benötigten Platten richtet sich nach der Anzahl der gewählten Vorspeisen und der Plattengröße?  
(Diese Werte sind natürlich nur Erfahrungswerte\*)

|                  |   |                |   |               |
|------------------|---|----------------|---|---------------|
| Kleine Platten   | = | 1 Vorspeise(n) | = | 6 Personen*   |
| Kleine Platten   | = | 2 Vorspeise(n) | = | 12 Personen*  |
| Kleine Platten   | = | 3 Vorspeise(n) | = | 19 Personen*  |
| Kleine Platten   | = | 4 Vorspeise(n) | = | 26 Personen*  |
| Kleine Platten   | = | 5 Vorspeise(n) | = | 34 Personen*  |
| Kleine Platten   | = | 6 Vorspeise(n) | = | 42 Personen*  |
| Kleine Platten   | = | 7 Vorspeise(n) | = | 51 Personen*  |
| Kleine Platten   | = | 8 Vorspeise(n) | = | 60 Personen*  |
| Mittlere Platten | = | 1 Vorspeise(n) | = | 12 Personen*  |
| Mittlere Platten | = | 2 Vorspeise(n) | = | 24 Personen*  |
| Mittlere Platten | = | 3 Vorspeise(n) | = | 38 Personen*  |
| Mittlere Platten | = | 4 Vorspeise(n) | = | 52 Personen*  |
| Mittlere Platten | = | 5 Vorspeise(n) | = | 68 Personen*  |
| Mittlere Platten | = | 6 Vorspeise(n) | = | 84 Personen*  |
| Mittlere Platten | = | 7 Vorspeise(n) | = | 102 Personen* |
| Mittlere Platten | = | 8 Vorspeise(n) | = | 120 Personen* |
| Große Platten    | = | 1 Vorspeise(n) | = | 24 Personen*  |
| Große Platten    | = | 2 Vorspeise(n) | = | 36 Personen*  |
| Große Platten    | = | 3 Vorspeise(n) | = | 57 Personen*  |
| Große Platten    | = | 4 Vorspeise(n) | = | 78 Personen*  |
| Große Platten    | = | 5 Vorspeise(n) | = | 102 Personen* |
| Große Platten    | = | 6 Vorspeise(n) | = | 126 Personen* |
| Große Platten    | = | 7 Vorspeise(n) | = | 153 Personen* |
| Große Platten    | = | 8 Vorspeise(n) | = | 180 Personen* |

#### Was für Service benötigt man?

Das hängt ab vom Veranstaltungsort & dem vorhanden Equipment?

#### Benötigen Sie Bestecke und Teller?

Wir berechnen pauschal **2,80 €** pro Person für unseren Geschirr-Service  
(3 Komplette Besteck und Tellereinheiten inc. Reinigung)

Wir berechnen pauschal **5,00 €** pro Person für unseren **Voll-Service!**  
(Inc. Tischwäsche, Kerzenständer, Teller, Bestecke und Eindecken Ihrer Festlichkeit.)