

DIE SCHMIDT

Partyservice - Catering

DIE SCHMIDT Wernerstr. 38 28203 Bremen

Menüvorschläge Winter 2018 /2019

Suppen:

Maronensuppe mit gebratenen Pilzen & gebratenem Bacon
Steinpilz-Cappuccino-Süppchen
Cremige Käsesuppe mit Bauernbrot-Croutons & Schnittlauch
Pilz-Dinkelsuppe mit Madeira & Haselnuss-Speckcrumble
Tiroler Kürbissuppe mit Kürbiskernen & Kürbisöl
Scharfe Kürbissuppe mit Ingwercreme & kandierten Kürbiskernen
Rote Bete-Suppe mit Wacholder-Gin-Sahne & Lachsspieß
Weiße Kartoffel-Meerrettich-Cremesuppe mit Rote Betewürfeln & Lauchzwiebeln
Grünkohlsalat mit Orangen, Granatapfel, Walnüssen, Äpfeln & Cranberrydressing
Fischsuppe mit Einlage

Salate & Vorspeisen :

Feldsalat mit geräuchertem Lachs & Trauben-Kapern-Vinaigrette
Carpaccio aus geräuchertem & frischem Lachs mit Birnen, Kartoffelwürfeln & Schmand-Schnittlauchsauc
Spaghetti „Frutti di Mare“ **
Miesmuschen im Orangen-Biersud & Koriander mit Salzbutter & Baguette
Zitronen-Fisch mit Beluga-Linsensalat, Apfel, Ingwer, gerösteten Tomaten & Landbrot
3 gebratene Jacobsmuscheln mit Portweinsauce, knusprigem Bacon auf Radicchio**
Fenchel-Orangensalat mit Rosinen, Sternanis & Jacobsmuscheln**
3 Sorten Fleisch-Bolognese mit Tagliatelle, Parmesan
Roastbeef mit hausgemachter Remoulade & kleinen Kartoffelwürfeln*
Schweinefilet im Speckmantel mit Teriyakisauce & süß-scharfem Gemüsesalat
Waldorfsalat mit Nussbrot & Salzbutter
Gebackener Schafskäse mit kandierten Nüssen, Cranberries & Rucola-Feldsalat
Feldsalat mit Ziegenkäsetaler, Datteln, Pinienkernen & Honig-Kapern-Dressing

Aufschlag * 2,50 € / ** 5,00 € / Person

Hauptgerichte:

Fischfilet mit Orangen, Kräutern, roter Pfeffer & Weißweinrisotto
Gebratenes Fischfilet mit Chorizo-Risotto, Rucola-Pesto & Parmesan-Knusper
Entenbrust in Honigsauce, Zucchini, gebackene, gefüllte Tomate & Püreegratin
Entenbrust auf Möhren-Pflaumengemüse & Püreegratin
Entenbrust mit karamellisiertem Apfel-Spitzkohl, Preiselbeersauce & Serviettenknödel
Gänsebrust oder Keule mit Apfelrotkohl & Süßkartoffelpüree *

DIE SCHMIDT

Partyservice - Catering

Lammbraten mit Grillgemüse & karamellisierten Kartoffeln
Lamm mit Feigen, Tomaten, Auberginen, Yogurt-Minzsauce & Reis
Lamm mit Grapefruit, Lauchzwiebeln, Honigsauce & gebratener Polenta
Toskanischer Rinder-Pfeffertopf mit Rosenkohl-Bataten-crumble
Rinderschmorbraten mit Portweinsauce, kandierten Möhren & Pastinaken-Stampf
„Filet Wellington“ mit glasierten Möhren & Püreegratin**
Filetsteak(200g) im Speckantel mit gebackene Kürbisspalten, Zucchini & Tomate **
Schweinefilet im Serranomantel mit Granatapfel-Thymiansauce, Broccoli & Püreegratin
Lasierter Schweinebraten mit Süßkartoffelauflauf & kleinem Winter-Salat
Hirschrücken-Saltin Bocca mit Tagliatelle & Rucola-Feldsalat mit Walnüssen**
Filet vom Reh mit Kirschsauce, Wirsinggemüse & Serviettenknödel**
Wild-Stroganoff & Reibekuchen*
Wildschweingulasch mit Cranberries, Schokolade & Kürbis-Pastinaken-Stampf*

Aufschlag * 4,00 € / ** 8,00 € / Person

Desserts:

Zitronenmousse mit Rosmarin-Knusperblättern & Beerenobst
Lebkuchen Panna cotta mit Ingwer-Kirschen
Creme Catalan mit Orangen-Kompott
Rote Grütze mit hausgemachter Vanillesauce
Ananas-Carpaccio mit spicy Limettensirup & weißer Schokoladenmousse
Mousse au chocolat mit Mango-Bitterorangen-Kompott
Christmas-Crumble mit Zimt-Eis
Baklava mit Creme Fraîche
Gewürzkuchen mit Portwein-Pflaumen und angeschlagener Sahne
Gefüllter Bratapfel mit Zimteis und Vanillesauce
Orangen-Straciatella-Tiramisu

Für alle Gerichte bieten wir eine vegetarische Variante an. Bitte melden Sie die Anzahl der Gerichte rechtzeitig an.

Mindestbestellung 10 Menüs

3-Gänge-Menü 42,50 €

4-Gänge-Menü 49,50 €

Alle Preise enthalten 7 % MwSt

Die Preise können saison- oder wetterabhängigen Schwankungen unterliegen