

DIE SCHMIDT

Partyservice - Catering

DIE SCHMIDT Wernerstr. 38 28203 Bremen

Menüvorschläge Frühjahr-Sommer 2019

Suppen:

Helle Spargelcremesuppe mit Huhn, Kresse & grünem Spargel
Paprika-Tomatensuppe mit Köfte & Pesto
Kichererbsen-Süppchen mit Frühlingsgemüse
Kräutercremesuppe mit knusprigen Baconstreifen, Schmandhäubchen
Vietnamesische Gemüsesuppe , Ingwer, Zimt, Reisnudeln, Sprossen & Koriander
Orientalische Brokkolisuppe mit Ingwer, Kokosmilch & Granatapfel
Thailändische Erdnuss-Kokos-Suppe mit Reisnudeln
Süßkartoffel-Mango-Suppe mit Frühlingszwiebeln & Granatapfel
Möhren-Kokossuppe mit Zitronengras, Ingwer & Garnelen-Spieß*
Kohlrabischaumsuppe mit Roter Bete & Lachs*
Fischsuppe mediterraner Art**

Aufschlag: * 1,00 € / * 2,00 € / Person

Salate & Vorspeisen :

Zitronen-Linguine mit Kirschtomaten, Chili, Basilikum und Parmesancracker
Ceasar-Salat mit Kapern-Dijon-Dressing, Parmesan & Croutons
Sahnige Salatherzen mit Johannisbeeren, Nüssen, Kernen & Kirsch-Chutney
Rucola mit kandiertem Bacon, Cocktailtomaten, Pinienkernen & Parmesan
Rucola mit Mozzarella, Pfirsich, Minze & Serranoschinken
2 kleine italienische Hackbällchen mit Tomaten-Brotsalat
Samosas – Teigtaschen mit würziger Kartoffelfüllung & Salat
Salat mit gebratenen Fetawürfeln, Pinienkernen & Oliven - Landbrot & Kräuterbutter
Fruchtiger Sommersalat mit gebratener Putenbrust & süßem Preiselbeer-Dressing
Zitronen-Fischfilet mit Beluga-Linsen, Apfel, Ingwer & Ofentomaten*
In Gin gebeizter Lachs mit Salzbutter & frischem Landbrot*
Spaghetti „Frutti di Mare“ **
Pasta mit Tomate, Sardelle, Chili & Jacobsmuscheln **

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

DIE SCHMIDT

Partyservice - Catering

Hauptgerichte:

Entenbrust in Honigsauce, gebackener Tomate, Zucchini & Rosmarin-Röstkartoffeln
Lammkeule „Provencal“ mit gratiniertem Fenchel, Tomaten & Herzoginnenkartoffeln
Afrikanisches Lamm mit Tomaten, Paprika, Aubergine, Couscous & Jogurt-Minzsauce
Lamm-Curry - nach Wahl mit Jogurt-Minzsauce, Mangochutney & Basmatireis
Gemüse-Curry - nach Wahl mit Jogurt-Minzsauce, Mangochutney & Basmatireis
Schweinefilet im Serranomantel mit Granatapfel-Thymiansauce, Broccoli & Stampf
Schweinemedallions mit Honig-Birnen, grünen Bohnen & Kartoffel-Möhrenstampf
Kalbsfleischschnitzel mit Petersilien-Kartoffeln, braune Butter & Gurkensalat *
Toskanischer Pfeffertopf mit kandierten Möhrenstreifen & Gnocchi
Rinderbraten in Rotweinsauce mit Chorizo-Risotto
Involtini in Salbeisauce mit Risotto & Brokkoli
Rinderfilet (180g) mit Wurzelgemüsepuree, Pilzen & gebratenen Apfelscheiben**
Ganze Dorade mit Grillgemüse & Patatas bravas*
Safran-Tagiatelle mit Tintenfischringen, Garnelen & Chili - Salatbeilage **
Paella mit Huhn, Fisch, Muscheln, Meeresfrüchten – nach Absprache**

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

Desserts:

Blaubeer Panna cotta mit Blaubeerkompott
Sauerrahm Panna cotta mit gebackenem Rhabarber oder Himbeeren
Klassisches Tiramisu
Zitronenmousse mit Rosmarin-Knusperblättern & Beerenobst
Ananas-Carpaccio mit spicy Limettensirup & weißer Schokoladenmousse
Mousse au chocolat mit Pfirsich-Mango-Kompott
Griespudding mit Erdbeeren oder Beerenobst
Crème brûlée oder Crema Catalana
Eis & Eisterrinen auf Anfrage
Käsevariation – 3 verschieden Bio-Käsesorten von Nussbaum - nach Absprache**

Aufschlag: ** 5,00 €/ Person

Mindestbestellung 10 Menüs

3-Gänge-Menü 42,50 €

4-Gänge-Menü 49,50 €

Alle Preise enthalten 7 % MwSt
- ohne weitere Dienstleistungen

Selbstverständlich können Sie sich auch ein eigenes Menü zusammenstellen lassen.

Bei rechtzeitiger Anmeldung gibt es zu jedem Gericht eine vegetarische Variante.

Die Herstellung von veganen, lactose- oder glutenfreien Gerichten, werden mit einem Aufpreis von 3,00 €/ Gericht berechnet.

G. Schmidt
Wernerstr. 38

Tel: 0421 – 747 20
28 203 Bremen

E-mail: info@dieschmidt.de
Internet: www.dieschmidt.de