

DIE SCHMIDT

Partyservice - Catering

DIE SCHMIDT Wernerstr. 38 28203 Bremen

Menüvorschläge Winter 2019 /2020

Suppen:

Maronensuppe mit gebratenen Pilzen & gebratenem Bacon
Alpine Käsesuppe mit Bauernbrot-Croutons & Schnittlauch
Tiroler Kürbissuppe mit Kürbiskernen & Kürbisöl
Orientalische rote Linsensuppe mit Kichererbsen & Minz-Jogurt-Schmand
Pikante Grünkern-Walnuss-Suppe mit Zucchini & Petersilie
Tomaten-Paprikacremesuppe mit gebratenen Auberginenwürfeln & Feta
Selleriecremesuppe mit Käsecroutons & Pinienkernen
Fischsuppe „Mediterraner Art“ mit Petersilien-Knoblauch-Zitronen-Gremolata*

Aufschlag * 3,00 €

Salate & Vorspeisen :

Rucola-Feldsalat mit Ziegenfrischkäse, Datteln & Pinienkernen
Grünkohlsalat mit Orangenfilets, Granatapfel, Haselnüsse & Äpfeln - süßes Dressing
Chicorée-Feldsalat mit Camembert, kandierter Birne & Walnüssen
Pilzrisotto mit frischem Parmesan & gedünstetem Blattgemüse
Schweinemedallion im Speckmantel mit Teriyakisauce
Lammspieß mit Möhren-Caponata
Roastbeef mit hausgemachter Remoulade & gebratenen Batatenspalten**
Zitronen-Fischfilet mit Apfel-Ingwer-Linsensalat*
Lachs-Carpaccio (geräucherter & frischer) mit gebratenen Birnen-Kartoffelwürfeln & Sauerrahm-Schnittlauchsauce*
Pasta mit geräuchertem Heilbutt, Lauchzwiebeln, Stangensellerie & Fenchel**

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

Hauptgerichte:

Entenbrust in Honigsauce, Zucchini, gebackene Tomate & Püreegratin
Entenbrust mit Apfel-Apfelrotkohl & Süßkartoffelpüree
Geschortenes Lamm mit Grillgemüse & Rosmarin-Röstkartoffeln
Afrikanisches Lamm mit Feigen, Tomaten, Auberginen, Jogurt-Minzsauce & Couscous
Exotisches Lamm mit Grapefruit & Orangenfilets, Lauchzwiebeln, Honigsauce & Reis

DIE SCHMIDT

Partyservice - Catering

Toskanischer Rinder-Pfeffertopf mit Pasta
Rotwein-Rinderschmorbraten mit kandierten Möhren & Kartoffel-Petersilien-Stampf
Filetsteak(180g) im Speckmantel mit gebackenen Kürbisspalten & Pilzen**
Schweinefilet im Serranomantel mit Granatapfel-Thymiansauce, Broccoli & Püreegratin
Wildschweingulasch mit Gremolata & Kartoffelpüree/ Polenta oder Pasta
Hirschbraten mit Rosenkohl, gebratenen Maronen & Pastinaken-Kartoffelstampf**
Filet vom Reh mit Brandy-Johannisbeersauce & geschmortem Wurzel-Gemüse**

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

Desserts:

Zitronenmousse mit Rosmarin-Knusperblättern & Beerenobst
Warmer Milchreis mit Zimt & heißen Ingwer-Kirschen
Crème brûlée mit Orangen-Kompott
Panna cotta mit Roter Grütze
Weiße Schokoladenmousse mit Ananas & spicy Limettensirup
Mousse au chocolat mit Mango-Bitterorangen-Kompott
Gefüllter Bratapfel (Marzipan & geröstete Nüsse) mit Vanillesauce
Himbeer-Tifle mit Keksen & Mascarponecreme
Zitronentarte mit Baiser
Ricottacreme mit karamellisierten Orangen & Pinienkernen

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

Die Preise können saison- oder wetterabhängigen Schwankungen unterliegen