

LASSEN SIE SICH VON UNSEREN IDEEN INSPIRIEREN...

Herzlich Willkommen bei Schweißguth Catering!

Ob private Feier oder geschäftliche Veranstaltung, ob kleine Party oder großes Event - bei uns bekommen Sie erlesene Speisen, persönliche Beratung und Planung aus einer Hand.

Wir freuen uns darauf, Ihnen mit den folgenden Ideen einen kleinen Vorgeschmack liefern zu können, wie wir Sie und Ihre Gäste mit Qualität, Frische und Leidenschaft verwöhnen.

Ihr Marco Schweißguth und Team

ANGEBOT 1

Warmes Buffet

- Schweinefiletgeschnetzeltes in herzhafter Pfeffer-Sahne-Sauce _{a,g,i}
- Überbackene Blumenkohlröschen _{c,g}
- Salzkartoffeln
- Spätzle _c

Dessert

- Himbeertraum _g

ab 10 Personen, p. P. 11,90 €

Unsere Rezepturen können oder enthalten Inhaltsstoffe, die u.U. Reaktionen des Körpers auslösen können. Bitte sprechen Sie uns an – wir informieren Sie gerne ausführlich.
Allergene: a = Gluten, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere



MEDITERRANES BUFFET

Warmes Buffet

- Schweinefilet tranchiert mit Senf-Brotkruste ^a auf Speckbohnen mit Grilltomaten ^g
- Kaiser-Spätzle ^c
- geschmorter Rinderhüftbraten in Barolosauce ^{a,i}
- Kartoffeln mit Frischkäse ^g auf Bacon umwickelt
- Mediterranes Pfannengemüse mit Paprika, Zucchini und Aubergine
- Grüne Tagliatelle mit Paprika und Cherry-Tomaten
- Tomaten-Mozzarella-Sauce ^a

ab 15 Personen, p. P. 17,90 €

SCHWEIN TRIFFT HUHN

Kaltes Buffet

- Frische Salatplatte mit Balsamico + Joghurt ^g - Dressing

Warmes Buffet

- Mageres Schweinelachssteak an Zwiebel-Pfeffer-Sauce ^{a,g,i}
- Putenbrust an Pfirsich-Currysauce ^{a,g}
- Kartoffelgratin ^g
- Basmatireis

ab 10 Personen, p. P. 12,90 €

Unsere Rezepturen können oder enthalten Inhaltsstoffe, die u.U. Reaktionen des Körpers auslösen können. Bitte sprechen Sie uns an – wir informieren Sie gerne ausführlich.
Allergene: a = Gluten, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere



DER KLASSIKER 1

Warmes Buffet

- Krustenbraten mit knuspriger Schwarte
- Sauerkraut
- Bratkartoffeln
- Hausgemachte Rinderrouladen in typischer Sauce ^{a,i}
- Rotkohl
- Kartoffelklöße

Dessert

- Rote Grütze
dazu Vanillesauce ^g

ab 10 Personen, p. P. 14,90 €

KOMBINATION VON RIND & HUHN

Warmes Buffet

- Ungarischer Gulasch ^a
- Spätzle ^c
- Hähnchenbrust gefüllt mit Tomate und Mozzarella
^{a,c,g} Tomaten-Mozzarella-Sauce ^a
- Basmatireis

Kaltes Buffet

- Feldsalat mit
Putenbruststreifen

ab 10 Personen , p. P. 12,90 €

Unsere Rezepturen können oder enthalten Inhaltsstoffe, die u.U. Reaktionen des Körpers auslösen können. Bitte sprechen Sie uns an – wir informieren Sie gerne ausführlich.
Allergene: a = Gluten , b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, q = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere



FILETZEIT

- Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Schinken und Basilikum auf frischem Gemüsebett aus Porree, Möhren und Knollensellerie an Rieslingsauce _{a,g}
- Wildreis
- Schweinefiletmedaillons an typischer Pfefferrahmsauce _{a,g,i}
- Kartoffelgratin _g
- Überbackene Blumenkohlrischen _{c,g}

ab 10 Personen , p. P. 15,90 €

SCHWEIßGUTH 04

Kaltes Buffet

- Frische Salatplatte mit Tomaten, Möhren, Gurke, Paprika, Eisbergsalat mit Balsamico- + Joghurt _g - Dressing
- Baguette _{a,k} und Party-Brötchensortiment _{a,k} mit hausgemachter Kräuterbutter _g

Warmes Buffet

- Putenbrustfilet in Pfirsich-Currysauce _{a,c}
- Zigeunerbraten in Teufelssauce _a
- Hacksteaks mit Röstzwiebeln
- Zarte Schweinerückenschnitzel _a dazu Champignoncreme _{a,c}
- Speckbratkartoffeln
- Rösti-Ecken

ab 10 Personen, p. P. 15,90 €

Unsere Rezepturen können oder enthalten Inhaltsstoffe, die u.U. Reaktionen des Körpers auslösen können. Bitte sprechen Sie uns an – wir informieren Sie gerne ausführlich.
Allergene: a = Gluten, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, q = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere



DER MEDITERRANEABEND

Kaltes Buffet

- Marinierte Paprikaschoten
- Eingelegte Champignons mit Rosmarin
- Triologie vom Lachs: Graved-, Räucher-, Stremellachs
- Grissini-Stangen a mit Mailänder Salami
- Tranchiertes Schweinefilet an Orangenvinaigrette
- Schafskäse g mit Kräutern
- Oliven- a,k und Ciabatta Baguette a,k dazu Aioli c und Butter g

Warmes Buffet

- Saltimbocca mit Basilikum und Schinken vom Hähnchenfilet an Tomaten-Mozzarella-Sauce a
- Grüne Tagliatelle c
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Weißweinsauce a,g
- Rosmarinkartoffeln
- Gemüseauflauf mit Zucchini, Aubergine und Paprika

Dessert

- Hauseigenes Tiramisu g
- Rotwein-Creme

ab 10 Personen, p. P. 21,90 €

KLASSISCH DARF'S SEIN

Kaltes Buffet

- Hähnchenbrustfilet mit Früchten garniert
- Melonenschiffchen mit Schwarzwälder-Schinken
- Schweinefiletmedaillons mit Preiselbeeren
- verschiedene Käsesorten g mit Früchten garniert
- Baguette a,k und Party-Brötchensortiment a,k
- dazu Butter g und Kräuterbutter g

Warmes Buffet

- zarter Sauerbraten in typischer Sauce a,i
- Apfelrotkohl
- Kartoffelklöße
- Hausgemachtes Schweine-Cordon-Bleu a,c an Pfefferrahmsauce a,g,i
- Überbackene Blumenkohlröschen c,g
- Country-Potatoes

Dessert

- Herrencreme mit Amaretto g
- Bayerische Creme g mit Kirschen

ab 10 Personen, p. P. 19,90 €



BIER & CURRYWURST

Kaltes Buffet

- Hauseigene Partyfrikadelle a,c,j nach Papa´s Rezept
- Mini-Cordon-Bleu a,c vom Schwein
- Herzhafte Chicken-Haxen
- Mini-Schnitzel a,c
- Senf, Barbecue-Dip
- Käsesortiment g
- Frische Salatplatte mit Tomaten,

Möhren, Gurke, Paprika,
Eisbergsalat mit Balsamico +
Joghurt g - Dressing

- Baguette a,k und
Party-
Brötchensortiment a,k
mit Kartoffel-
Knoblauch-Dip a,g

Warmes Buffet

- Zarte
Schweinerückenschnitzel
a,c dazu Jägersauce a,g,i
- Chefkoch´s Currywurst a,g,i
- Bratkartoffeln
- Kroketten a,g

ab 10 Personen, p. P. 16,90 €

DASSPIEBRATENBUFFET

Kaltes Buffet

- Mett-Igel mit roten Zwiebeln
- Rustikale Schinkenspezialitäten
- Matjesfilet auf rotem Zwiebelbett
- Mini-Bierknacker
- Kräuterhacksteaks c mit Knoblauch
und Kräutern der Provence an Waldorfsalat g,i
- Baguette a,k und Party-
Brötchensortiment a,k mit Butter
und Schmalz

Warmes Buffet

- Gefüllter Schweinenacken mit frischen Champignons und
Röstzwiebeln dazu eine klassische Bratensauce a,g,i
- Schweinelachs gefüllt mit Mett+Paprika
dazu eine herzhafte Zigeunersauce a,i
- Hauseigene Bratkartoffeln
- Rösti-Ecken
- Speckbohnen
- Überbackene Blumenkohlröschen c,g

Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesauce g
- Himbeertraum g

ab 10 Personen, p. P. 19,90 €

Unsere Rezepturen können oder enthalten Inhaltsstoffe, die u.U. Reaktionen des Körpers auslösen können. Bitte sprechen Sie uns an – wir informieren Sie gerne ausführlich.
Allergene: a = Gluten, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere



UNSER RENNER

Kaltes Buffet

- Hausgemachte Party-Frikadellen _{a,c,j} nach Papas Rezept
- Chicken-Haxen
- Party-Bierknacker
- Partyschweineschnitzel _{a,c}
- Knusprige Putenschnitzel _{a,c}
- Mini-Cordon-Bleu _{a,c} vom Schwein
- Ketchup, Senf
- Käseplatte _g, fruchtig garniert
- Baguette _{a,k} und Party-Brötchensortiment _{a,k}
mit Aioli _{c,g} und Kräuterbutter _g

Warmes Buffet

- Magere Schweinelachssteaks in Zwiebel-Pfeffer-Sauce _{a,g,i}
- Hähnchenbrustfilet in Pfirsich-Curry-Sauce _{a,g}
- Butterreis
- Kartoffelgratin _g
- Spargelstangen, Mandel-Brokkoli, Speckbohnen,
Erbsen, Möhren und Blumenkohl dazu Sauce Hollandaise _{c,g}

Dessert

- Vanille-Mousse _g
- Quark-Beeren-Dessert _g

ab 15 Personen, p. P. 19,90 €

Unsere Rezepturen können oder enthalten Inhaltsstoffe, die u.U. Reaktionen des Körpers auslösen können. Bitte sprechen Sie uns an – wir informieren Sie gerne ausführlich.
Allergene: a = Gluten, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, q = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere



HERZHAFTER GENUSS

Kaltes Buffet

- Tomatenkörbchen mit Fleischsalat ^c
- Gefüllte Champignonköpfe mit Speck und Zwiebeln ^c
- Hauseigene Partyfrikadellen ^{a,c,j} nach Papas Rezept
- Putenschnitzel in Knusperpanade ^a
- Pellkartoffelsalat mit Fleischwurst ^c
- Nudelsalat ^c
- Kleines Brotsortiment ^{a,k} mit Butter ^g

Warmes Buffet

- Krustenbraten mit knuspriger Schwarte dazu Biersauce ^{a,g,i}
- Kleine Rinderrouladen nach Hausfrauenart ^a
- Kartoffelpüree
- Gedämpfte Salzkartoffeln
- Sauerkraut mit Ananas
- Rosenkohl in Butter ^g geschwenkt

Dessert

- Vanille-Mousse ^g
- Rotwein-Crème ^g

ab 10 Personen, p. P. 19,90 €

OMASKLASSIKER

Vorsuppe

- Rindfleischsuppe mit Einlage ⁱ

Hauptspeise

- Rinderbraten in Rotweinsauce ^{a,i}
- Schweinelachsbraten in Waldpilzsauce ^{a,g,i}
- Kartoffelklöße
- gedämpfte Salzkartoffeln
- Apfelrotkohl
- Bohnen im Speckmantel

Dessert

- Mousse au Chocolate ^g
- Rote Grütze mit Vanillesauce ^g

ab 10 Personen, p. P. 16,90 €

Unsere Rezepturen können oder enthalten Inhaltsstoffe, die u.U. Reaktionen des Körpers auslösen können. Bitte sprechen Sie uns an – wir informieren Sie gerne ausführlich.
Allergene: a = Gluten, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, q = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere



KLASSISCHES BUFFET

Kaltes Buffet

- Hauseigene Partyfrikadellen _{a,c,j} nach Papas Rezept
- Party-Mettenden aus dem Rauch
- Zarte Schweinerückenschnitzel _{a,c}
- Kochschinkenröllchen mit Spargel + Fleischsalat _{c,g}
- Melonen-Schiffchen mit Räucherlachs
- Schwarzwälder Schinken
- Senf, Barbecue-Dip
- Leckere Käseplatte _g
- Farmer Salat _{c,i}
- Riesiger Nudelsalat _c
- Waldorfsalat _{c,i}
- Baguette _{a,k} und Party-Brötchensortiment _{a,k} mit Butter _g,
hauseigener Kräuterbutter _g, Zwiebelschmalz mit Apfelstückchen

Warmes Buffet

- Hirschgulasch _a aus dem Rücken mit Preiselbeeren veredelt
- Saftiger Spießbraten vom Nacken dazu eine herzhafte
Kräuterrahmsauce _{a,g,i}
- Putenmedaillons in fruchtiger Aprikosen-Chili-Sauce _{a,g}
- Pariser Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Kartoffelklöße
- Basmati Reis
- Frischer Rahmwirsing _{a,g}
- Rotkohl mit Apfelstückchen

Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesauce _g
- Bayerische Crème _g mit Kirschen
- Vanille Mousse _g

ab 30 Personen, p. P. 24,90 €



GENUSS VOM FILET

Kalte Speisen

- Mediterraner Spargelsalat mit Riesengarnele
- Sieben-Kräuter-Frühlingsalat mit Croutons a und Balsamico-Dressing und Tranchen von der Entenbrust
- Rosa Roastbeefröllchen mit hausgemachter Eier-Remoulade c,g
- Mini-Wraps mit knackiger Salatfüllung und Salsa-Dip a,c,g
- Kräuter-Hacksteak c mit Gorgonzola g
- Schafskäse g mit Kräutern
- Baguette a,k und Party-Brötchensortiment a,k dazu Kartoffel-Knoblauch-Dip g und Butter g

Warme Speisen

- Tranchiertes Schweinefilet unter einer Kräuter-Senf-Kruste a,i auf Speckbohnen mit Grill-Tomate
- Frisches Lachsfilet an Rahmwirsing a,g
- Kartoffelgratin g
- Feine Wild-/Basmatireismischung mit frischen Kräutern

Dessert

- Prosecco-Crème g
- Mousse au Chocolat g

ab 10 Personen, p. P. 27,90 €

Unsere Rezepturen können oder enthalten Inhaltsstoffe, die u.U. Reaktionen des Körpers auslösen können. Bitte sprechen Sie uns an – wir informieren Sie gerne ausführlich.
Allergene: a = Gluten, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere



BUFFET ROM

Kaltes Buffet

- Antipasti mit – eingelegter Paprika, Zucchini, Aubergine
- Ruccolasalat mit Cherry-Tomaten und Pinienkernen an Orangen-Dressing
- Parmaschinken an Cantaloupe-Melone
- Mailänder-Salami um Grissini-Stange ^a
- Roastbeef rosa gebraten mit Chefkoch's Kräuterremoulade ^{c,g}
- Kasseler-Carpaccio an Himbeer-Dressing
- Italienische Käsespezialitäten ^g
- Ciabatta ^{a,k} und Walnuss Baguette ^{a,e,k}
dazu Knoblauch ^g- und Tomaten-Butter ^g

Warmes Buffet

- Mailänder Schnitzel ^{a,c}
auf Oliven-Tomaten-Bett an Rotweinsauce ^{a,i}
- Saltimbocca vom Hähnchenbrustfilet mit Salbei
an Tomaten-Sauce ^a
- Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung
- Mediterraner Kartoffelgratin mit Zucchini + Aubergine ^g
- Ratatouille Gemüse aus Paprika und Zucchini

Dessert

- Prosecco Panna Cotta ^g
- Hauseigene Tiramisu ^g

ab 15 Personen, p. P. 28,90 €

Unsere Rezepturen können oder enthalten Inhaltsstoffe, die u.U. Reaktionen des Körpers auslösen können. Bitte sprechen Sie uns an – wir informieren Sie gerne ausführlich.
Allergene: a = Gluten, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, q = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere



SCHLECKEREIEN FÜR RUNDE GEBURTSTAGE

Kaltes Buffet

- Gefüllte Champignonköpfe mit Speck + Zwiebeln _{c,g}
- Puten-Mandel-Steaks _{c,e}
- Grüner Spargel im Lachsmantel
- „Vitello Tonnato“-Kalbfleisch in Thunfisch-Kapern-Sauce _c
- Melonenschiffchen mit Lachsschinken
- Medaillon vom Schweinefilet mit Nuss-Krone _e
- Hauseigene Hackbällchen _c mit Schnittlauch und Pinienkernen
- Matjesfilet auf rotem Zwiebelbett
- Internationale Käsespezialitäten _g vom Brett
- Tomaten-Salat mit Basilikum und Croutons _a
- Paprika-Reis-Salat
- Mediterranes Baguette _{a,k} und Party-Brötchen-Sortiment _{a,k}
dazu Kartoffel-Knoblauch-Dip _g, Kräuterbutter _g und Aioli _g

Warmes Buffet

- Zarter Tafelspitz an Kräuter-Meerrettich-Sauce _{a,g}
- Schweinefiletmedaillons an Schalotten-Sauce _{a,i}
- Mediterrane Poulardenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Oliven an Tomaten-Mozzarella-Sauce _a
- Bacon-Kartoffel _g (Kartoffel im Bacon-Mantel mit Frischkäse)
- Mediterraner Kartoffelgratin mit Zucchini und Aubergine _g
- Champignonpfanne in Zwiebel-Kräuter-Sauce _g
- Apfelrotkohl
- Salzkartoffeln
- Mandel-Brokkoli

Dessert

- Panna-Cotta _g mit Karamelspiegel
- Amaretto-Creme mit Mandelsplitter _{e,g}
- Erdbeer-Joghurt-Mousse mit frischer Pfefferminze _g

ab 30 Personen , p. P. 27,90 €

Unsere Rezepturen können oder enthalten Inhaltsstoffe, die u.U. Reaktionen des Körpers auslösen können. Bitte sprechen Sie uns an – wir informieren Sie gerne ausführlich.
Allergene: a = Gluten , b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, q = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere



DAS VEGETARISCHE BUFFET

Kaltes Buffet

- Mini-Wrap mit knackiger Salat-Füllung _{c,g}
- Italienischer Nudelsalat mit Zucchini, getrockneter Tomate und Aubergine
- Marinierte Champignons mit Rosmarin
- Frische eingelegte Paprika
- Gouda-Käsesticks _g mit Ananas
- Baguette _{a,k} und Party-Brötchensortiment _{a,k} mit Kräuterbutter _g und Tzatziki _g

Warmes Buffet

- Gefüllte Champignonköpfe mit Frischkäse und Blattspinat _g
- Pasta aglio olio mit Ruccola und Tomate
- Vegetarische Kartoffel-Gyrospfanne mit Paprikaschoten, Knoblauch und Gemüsezwiebeln

Dessert

- Mousse au Chocolate _g
- Obstsalat der Saison

ab 10 Personen , p. P. 23,90 €



BUFFETMALLORCA

Kaltes Buffet

- Mariniertes Schafskäse _g mit frischen Kräutern
- Serranoschinken an Cataloupe-Melone
- Datteln im Speckmantel
- Grüner Spargel im Lachsmantel
- Spieß Montana mit Paprika, Hähnchenbrustfilet und Gamba´s
- Blattsalat mit gebratenen Champignons und gegrilltem Speck
- Salat von grünem und weißem Spargel mit Pinienkernen und Cherry-Tomaten
- Baguette _{a,k} mit Aioli _{c,g}

Warmes Buffet

- Tranchen vom Schweinefilet auf buntem Paprikagemüse an Rosmarin-Sauce _{a,i}
- Mediterraner Kartoffelpüree _g mit Basilikum und Knoblauch
- Albondigas _c – spanische Hackfleischbällchen in scharfer Sauce
- Frittierte Kartoffelecken
- Gefülltes Schweinefilet mit Rotweinpflaumen an Rotweinjus _{a,i}
- Drillinge mit Meersalz
- Auflauf mediterran mit Aubergine und Zucchini an Tomatencreme

Dessert

- Vanillecreme _g mit Himbeerspiegel
- Stracciatella Mousse _g

ab 15 Personen , p. P. 25,90 €

Unsere Rezepturen können oder enthalten Inhaltsstoffe, die u.U. Reaktionen des Körpers auslösen können. Bitte sprechen Sie uns an – wir informieren Sie gerne ausführlich.
Allergene: a = Gluten , b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, q = Milch, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Sulfite, m = Lupinen, n = Weichtiere

