

SO SCHMECKEN FESTE,





Schmitz steht seit 30 Jahren für bestes Catering und gelungene Veranstaltungen. Vom kleinen Geburtstag bis zum mehrtägigen Kongress.

SCHMITZ CATERING, SO SCHMECKEN FESTE.

Mit den folgenden fünf Menüs wollen wir Ihnen etwas
Inspiration für Ihre nächste Feier mit auf den Weg geben.
Sie haben Änderungswünsche? Hier mehr, da weniger?
Oder doch alles ganz anders? Kein Problem!
Wir beraten und Sie entscheiden. Sprechen Sie uns an.

02367 8553

info@schmitz-nrw.de



CHAMPAGNER TRIFFT CURRYWURST

Eine Sache wollen wir ein für allemal klarstellen. Richtige Currywurst kommt aus dem Ruhrgebiet und die Beste gibt es zwischen Castrop Rauxel und Haltern am See. Wir empfehlen Champagner, andere trinken dazu Sekt. Mit Bier schmeckt sie auch. Auf jeden Fall feurig. Auf jeden Fall lecker.

Schmitzens Currywurst mit Röstzwiebeln,
Currypulver oder Chilifäden, dazu Baguette
2 Glas Champagner (Veuve Clicquot Brut) pro Person

15,50 € *

Schmitzens Currywurst solo, dazu Baguette

4,00 € *

* ab 10 Personen, zzgl. Lieferung, Abholung, inkl. Mwst.



FINGERFOOD

Geht eigentlich immer. Im Sitzen, im Stehen, im Liegen. Wenn es schnell gehen muss. Wenn wenig Platz ist. Im Sommer. Im Winter. Für kleine und große Runden.

Preis pro Person ab 19,50 Euro *

GLÄSCHEN

[Entenbrusttranchen](#) auf Orangen-Linsen

[Hackbällchen](#) auf Kartoffel-Rucola

[Gemüsesticks](#) mit Dip

[Hackbällchen](#) auf US Coleslaw

[Gazpacho](#) mit Sesamstangen

[Krabbencocktail](#) mit Guacamole

HÄPPCHEN

[Datteln im Speckmantel](#) auf Löffel

[Blätterteigtaschen](#) mit Kalbfleisch und Thunfischsauce

[Hähnchenfilet Spieß](#)

[Hähnchen-Ananas Spieß](#)

[Tomaten-Mozzarella-Spieß](#)

[Mini Quiche](#)

[Croustades](#) mit Frischkäse

[Roastbeefröllchen](#) mit Ziegenkäse und Feige gefüllt

[Brot](#), Butter und Aioli



* ab 20 Personen (240 Teile), zzgl. Lieferung, Abholung, inkl. Mwst.

BBQ

Alles unter 250 Gramm ist doch Carpaccio. Nach diesem Motto haben wir dieses BBQ Menü zusammengestellt. Vom Spieß gibt es Gyros. Der Grill lockt mit Burgern, Steaks, Wurst und Fisch. Aus der Pfanne gibt es Scampis und marktfrisches Gemüse. Aus dem Ofen kommt knuspriger Flammkuchen und natürlich dürfen auch feine Salate und kerniges Brot nicht fehlen.

Den gesamten Menüumfang finden Sie auf der nächsten Doppelseite.

Preis pro Person ab 37,00 € *

* ab 50 Personen, zzgl. Equipment und Personal, Lieferung und Abholung, inkl. Mwst.



BBQ

VOM SPIESS

[Gyros](#)

VOM GRILL

[Rindersteaks](#) gewürzt

[Schweinemedallions](#) im Speckmantel

[Henrichenburger](#)

[Hähnchenfilet](#) Currymarinade

[Hähnchenkeule](#) | Ober & Unterkeule | Paprika-Chili

[Rostbratwurst](#)

[Lachs](#) in Folie

AUS DEM OFEN

[Flammkuchen](#) arrabiata

AUS DER PFANNE

[Frische Champignons](#) gebraten mit Aioli

[Frische Zucchini](#) gebraten

[Paprika](#) bunt in Olivenöl gebraten

[Kräuterdrillinge](#) mit Schale

[Schmorzwiebeln](#)

[Scampis](#) in Knoblauchöl gebraten

[Süßkartoffelpommes](#)

[Reis](#) mit bunter Paprika

BROT

[Partybrötchen](#) gemischt

[Roggenbaguette](#)

[Baguette](#)

[Fladenbrote](#)

[Frischkäse](#) mit Datteln und Chili

SALATE

[Krautsalat](#) mit Weißkohl, Paprika und Zwiebeln
in Essig-Öl-Dressing

[Rucola-Kartoffelsalat](#) mit Lauch und Kirschtomaten

[Melonensalat](#) mit gekörntem Frischkäse und Minze

[Mediterraner Nudelsalat](#) mit getrockneten Tomaten

und Oliven

[Bauernsalat](#) mit Feta, Gurken, Tomaten und Oliven

[Schichtsalat](#) mit Porree und Ananas

[Cole Slaw Salat](#)

[Couscous Salat](#) mit Paprika und Kerbel

[Brechbohnnensalat](#) in Essig-Öl-Dressing

[Tomaten-Mozzarella-Platte](#)

[Zwiebelringe roh](#)

DIPPS UND SAUCEN

[Grillsaucen](#), [Kräuterbutter](#), [Aioli](#), [Zsatsiki](#),

[Thunfischpaste](#), [Avocado Majo](#), [Hummus](#)

DESSERTS

[Frische Obstvariation](#) mit Mascarponecreme

[Herrencreme](#)

[Himbeerbecher](#) mit Rohrzucker

[Mousse au Chocolat](#)



BIRTHDAY PARTY

Mit unserem beliebten Geburtstagsmenü liegen Sie immer richtig. Natürlich können wir auch dieses Menü ganz auf Ihren persönlichen Geschmack und Ihr Budget anpassen. Sprechen Sie uns an!

Den gesamten Menüumfang finden Sie auf der nächsten Doppelseite.

Preis pro Person ab 37,50 €*

* ab 70 Personen, zzgl. Equipment und Personal, Lieferung und Abholung, inkl. Mwst.



BIRTHDAY PARTY

VORSPEISEN

Anti Pasti Platte
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Vitello Tonnato vom Hähnchen
Sommerbratenplatte mit Orangensenf
Mini Quiche
Tomaten-Mozzarella-Gläschen
Tortellini-Spieße an Basilikumpesto veg.
Ziegen-Feigen-Taler
Pumpernickeltaler mit Frischkäse

VON DER BRATPLATTE

US Hüftsteaks und Putensteaks
dazu Tomaten-Basilikum- & Pfeffersauce

WARMES BUFFET

Schweinefiletmedaillon in Cognac-Pfeffer-Sauce
Zander & Lachsfilet auf Blattspinat an
Weißweinsahnesauce
Hähnchenfilet in einer Pfirsich-Currysauce
Beilagen, Rosmarin Kartoffeln,
Penne, Kroketten, Gnocchi gebraten
Gemüseplatte, frisches Gemüse der Saison
mit Hollandaise
Mediterranes Pfannengemüse mit Paprika,
Zucchini, Champignons und Zwiebel

KALTES BUFFET

Rohkostsalat in Schüsseln
Fingerfoodplatte vom Hähnchen
Partymettwürstchen mit Senf

Party-Frikadellen mit Redpeppajam-Dip
Käseplatte
Brot & Co.
Ciabattabrot
Roggenbaguette
Baguette
Partybrötchen gemischt
Kräuterbutter
Paprika-Frischkäse-Dip
Hummus
Dattel-Chili-Dip

ZU SPÄTERER STUNDE

Currywurst und Baguette

DESSERT

Frische Obstvariation mit Mascarponecreme
Mokkacreme
Mango-Pfirsich-Tiramisu
Mousse au Chocolat
Nusscreme



HOCHZEIT

Für den schönsten Tag im Leben überlassen wir nichts dem Zufall! Mit 30 Jahren Erfahrung gestalten wir mit Ihnen ein traumhaftes Buffet, das keine Wünsche offen lässt. Genießen Sie Ihre Hochzeit, wir kümmern uns um den Rest!

Den gesamten Menüumfang finden Sie auf der nächsten Doppelseite.

Preis pro Person ab 39,00 Euro*

ab 70 Personen, zzgl. Equipment und Personal



HOCHZEIT

1. GANG

Rinderkraftbrühe mit Einlage

2. GANG (BUFFET)

Lachs Bellevue

Matjes & Forellen Variationen

Anti Pasti Platte

Parmaschinken im Ganzen

Melonenvariation

Eierplatte

Hähnchenfilet an Knoblauchpaste

Schinken-Spargel-Röllchen

Tomaten-Mozzarella-Gläschen

Tortellini-Spieße an Basilikumpesto veg.

Hackbällchen an Avocado-Dip

Datteln im Speckmantel auf Löffel

Spargel-Erbeersalat

Cous Cous Salat

Wildkräutersalat, angemacht

Rohkostplatte, angemacht

Dressings: Joghurtdressing, Kräuter Vinaigrette,

Cocktaildressing, Balsamico

BROT & CO.

Partybrötchen gemischt

Ciabattabrot

Baguette

Olivenbaguett

Knoblauchbrot

Aioli

Bruschetta

Kräuterbutter

Tomaten-Frischkäse-Dip

3. GANG - HAUPTGANG

Roastbeef im Kräutermantel vom Koch aufgeschnitten

Schweinefiletmedaillon an Cognac-Pfeffer-Sauce

Schnitzelröllchen in Preiselbeerrahmsauce

Hähnchenfilet auf Blattspinat an Tomatensauce

Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Gemüseplatte, Gemüse der Saison mit Hollandaise

Frische Champignons gebraten

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Servietten-Knödel,

Kroketten, Penne

4. GANG - DESSERT

Frische Obstvariation mit Mascarponecreme

Nusscreme

Erdbeer-Tiramisu

Mousse au Chocolat

5. GANG - FÜR SPÄTER

Käseplatte

Goudahäppchen, lieblich & pikant

Hausgemachte Wraps - vegetarisch

Party-Frikadellen mit Redpeppajam-Dip

Partymettwurstchen mit Senf



GYROS MENÜ

Gyros, Tsatsiki, Brot, Zwiebeln, Fladenbrot, 2 Bierzelt-Garnituren, Stehtisch 1, Gyros Grill

Preis pro Person 12 Euro *

* ab 20 Personen, zzgl. Lieferung und Abholung, inkl. Mwst.

BURGERBAUKASTEN

Burger Patties, Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Zwiebel, Käse, drei Burger-saucen, Röstzwiebeln, Jalapenos, Toppings auf Wunsch

Preis pro Person 12 Euro *

Gegen Aufpreise können die Patties auch live gebraten werden.

* 2 Burger pro Person, ab 20 Personen, zzgl. Lieferung und Abholung, inkl. Mwst.

FRISCH VOM GRILL

Rostbratwurst, Geflügelbratwurst
Krakauer, Sucuk Rinderwurst, Grobe Kräuterbratwurst, Grobe Wildbratwurst, Wildschweinspieße, Rehfiletspieß, Straussensteak, Lammrücken, Lammbeinscheiben, Lammkarree, Schweinerückensteaks, Nackensteaks, Schweinemedallions, Schweinerückentaschen gefüllt mit Tomate Mozzarella/Zwiebeln/Weißkraut, Rinderfiletsteaks, Rinderhüftsteaks, Rumpsteaks, Hähnchenfilet, Hähnchen Drumsticks, Putensteaks, Lachs in Folie, Dorade mit Zitronenbutter in Folie, Scampi Spieße, Hacksteaks, Cevapcici, Datteln im Speckmantel

VEGETARISCH

Feta Päckchen, Ananasscheiben, Honigmelone, Mini Banane, Tofuwurst, Räucher-
tofupäckchen

Ihnen fehlt was? Kein Problem sprechen Sie uns einfach an. Ihre Idee ist unsere Aufgabe.

Lieber etwas schärfer oder doch fruchtig mild... wählen Sie einfach Ihre Lieblingsmarinade aus.

VARIATION

Stellen Sie Ihre Buffet selber zusammen.

Ihnen fehlt ein Gericht? Kriegen wir hin, versprochen!

VORSPEISEN

AUS DEM WASSER

Lachs Bellevue

Fischplatten wahlweise von Lachs, Matjes, Forelle

Fischvariation mit zweierlei Dip

Gratinierte Muscheln

Hummervariation, Carpaccio & Dip

Krabbencocktail

Scampi konfiert, Rucola, Grana Padano



VOM LAND

Parmaschinken, Melonenvariation

Serranoschinken, gestoßene Wallnuss

Grissinistangen mit Serranoschinken

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Sommerbratenplatte, bunte Tomaten, Orangensenf

Hähnchenfilet Tranchen wahlweise mit Thunfisch-Kapernsauce, Knoblauch Dip, Frucht-Reis-Currysalat

Roastbeef Tranchen, Kräuterremoulade

Carpaccio vom Weiderind, Vinaigrette

Mini Quiche verschieden belegt mit Lauch und Käse

Mini Wraps mit Rinderhack, Hähnchen und vegetarisch

Antipasti Variation, mediterranes Gemüse gebraten, gefüllt

Tomate Mozzarella als Platte, gespießt oder im Glas

Ziegenkäse, Feige, Balsamico

FINGERFOOD

- [Anti-Pasti-Platte](#)
- [Chicken Haxen](#)
- [Chicken Nuggets](#) mit Mango-Dip
- [Chicken Wings](#) mit Redpeppajam-Dip
- [Chicken Sticks](#) gefüllt mit Paprika, dazu Asia-Dip
- [Chicken Double Sticks](#), mediterran gewürzt
- [Cocktailschiffchen](#)
- [Datteln im Speckmantel](#) als Platte
- [Eierplatte](#)
- [Frikadelle](#), gefüllt mit Feta und Tomate
- [Gratinierte Miesmuschel](#)
- [Gemischte Bratenplatte](#)
- [Hähnchen-Ananas-Spieß](#)
- [„Landjäger“](#) mit Senf
- [Lachsfiletwürfel](#) im Zucchini-mantel
- [Mini Quiche](#)
- [Mini Pizzetten](#), belegt mit Gemüse, Champignons und Mozzarella-Tomaten-Sticks
- [Nürnberger Rostbratwürstchen](#) mit süßem Senf

- [Party-Mettwürstchen](#) mit Senf
- [Party-Frikadelle](#) mit Redpeppajam-Dip
- [Peperoni](#) mit Frischkäsefüllung
- [Pikante Mini Snacks](#), gefüllt mit Schinken-Käse, Salami, Spinat
- [Scampi Spieß](#)
- [Tortilla](#)
- [Tortellini-Mozzarella-Sticks](#)
- [Tomaten](#) gefüllt mit Fleischsalat oder Krabben
- [Wraps](#) mit verschiedenen Füllungen
- Hackbällchen mit Avocadodip

KÄSE

- [Italienische Käseplatte](#)
- [diverse Käsespezialitäten](#) am Stück
- [Käseplatte](#) mit diversen Käsehäppchen
- [Goudahäppchen](#), [Camemberthäppchen](#)

BROT & CO.

- [Partybrötchen](#)
- [Mini Kaiserbrötchen](#)
- [Brötchen](#) 0815
- [Mini Ciabatta](#), Walnuss, Olive, Tomate, Pesto
- [Ciabattabrot](#)
- [Fladenbrot](#)
- [Steinofenbaguette](#)
- [Peperonibaguette](#)
- [Olivenbaguette](#)
- [Finnenbaguette](#)
- [Zwiebelbaguette](#)
- [Knoblauchbaguette](#)
- [Laugenkonfekt](#), Natur, Mohn, Sesam, Saaten
- [Schwäbische Laugenbrezel](#)
- [Sprossenbrezel](#)
- [Laugenstange](#)
- [Laugenkäsestange](#)
- [Fladenbrot](#)
- [Pittabrot](#)

DIPS & AUFSTRICHE

- [Buttervariation](#), naturel, Kräuter, Tomate, Salz, Curry
- [Frischkäsevariation](#), Kräuter, Tomate, Paprika, Dattel-Chili, Zwiebel, Avocado
- [Aioli](#)
- [Tsatsiki](#)
- [Kräuterquark](#)
- [Knoblauch-Dip](#)
- [Sauerrahm](#)
- [Hummus](#)

SUPPEN UND EINTÖPFE

[Rinderkraftbrühe](#) mit Einlage

[Hochzeitssuppe](#) mit Kräuterpfannkuchen

[Hühnersuppe](#) mit Einlage

[Minestrone](#) mit Gemüseeinlage

[Brokkolicremesuppe](#)

[Bärlauchcremesuppe](#)

[Kartoffelsuppe](#)

[Käsesuppe](#) mit Hackfleisch

[Balkansuppe](#)

[Gulaschsuppe](#)

[Räuberfleisch](#) mit Ananas

[Möhreneintopf](#)

[Linseneintopf](#)

[Erbseneintopf](#)

[Grünkohleintopf](#)

HAUPTSPEISEN

RIND & KALB

[Rinderbraten](#) klassisch in Bratensauce

[Rinderbraten](#) Zwiebelrost

[Rinderbraten](#) italienischer Art mit Dijonsenf

[Rinderbraten](#) in Portwein-Schalotten Sauce

[Rindergeschnetzeltes](#) in Pilzrahm-Sauce

[Rindergeschnetzeltes](#) mit Gewürzgurken und

Tomaten in einer pikanten Sauce

[Rindergeschnetzeltes](#) in Sherry-Schnittlauchsauce

[Mariniertes Roastbeefgeschnetzeltes](#) in

delikater Sauce

[Rindergulasch](#) nach Hausfrauen Art

[Ungarischer Gulasch](#)

[Rinderroulade](#) in herzhafter Bratensauce

[Wirsingrouladen](#) in Speck Zwiebelsauce

[Pfefferpotthast](#)

[Tafelspitz](#) in Meerrettichsahne

[Rheinischer Sauerbraten](#)

[Kalbsbäckchen](#) geschmort im eigenen Saft

[Saltimbocca](#) gespickt mit Salbei und

Parmaschinken in einer Weißweinsauce

[Kalbsbraten](#) in Morchel Rahm

[Züricher Geschnetzeltes](#)

[Kalbsgeschnetzeltes](#) in Rahm-Sauce

[Kalbsgeschnetzeltes](#) mit Champignons in Rahm-Sauce

VOM SCHWEIN

[Pulled Pork in fruchtiger BBQ Sauce](#)

[Schweinemedallions](#) Jäger Art

[Schweinemedallions](#) orientalisch in Currysauce

[Schweinemedallions](#) Pfefferrahm

[Schweinemedallions](#) Käse-Joghurtsauce

[Schweinemedallions](#) Champignon-Rahm

[Schweinemedallions](#) in Gorgonzolasauce

[Schweinemedallions](#) in Calvados

[Schweinemedallions](#) Cognac-Pfeffersauce

[Schweinemedallions](#) Pestosahne

[Schweinemedallions](#) Pommery-Senf-Sauce

[Lendchen](#) in Riesling-Sauce

[Jägerkrüstchen](#) in Pilz-Rahm-Sauce

[Försterpfanne](#) mit Käse überbacken

[Schnitzelröllchen](#) in Preiselbeer-Rahmsauce

[Geschnetzeltes](#) nach „Züricher Art“ / „Stroganoff Art“

[Schnitzel](#) wahlweise mit Jägersauce, Zigeunersauce und Pfefferrahm, Sahnesauce und Käse überbacken

[Schmorzwiebeln](#) und Rahmsauce

[Zwiebeltaschen](#) vom Schweinenacken in Bratensauce

[Schaschlikspieß](#) in Tomaten-Chili-Sauce

[Schaschlikpfanne](#) an deftiger Sauce

[Mailänderschnitzel](#) in Tomatensauce

[Saltimbocca](#) gespickt mit Salbei und Parmaschinken

in einer Weißweinsauce

[Rollbraten](#) gefüllt mit Käsemett, Brokkoli oder

Backpflaumen

[Bayrischer Leberkäse](#)

[Nürnberger Rostbratwürstchen](#) mit bayrischem Senf

[Münchener Weißwürstchen](#) mit süßem Senf

[Schweinenackenbraten](#) mit Schmorzwiebeln

[Spanferkelteile](#) in Biersauce

[Mini-Haxen](#) in Zwiebelsauce

[Grillhaxe](#) gepökelt und entbeint

[Piccolo Eisbein](#) in Bratensauce

[Kasslergeschnetzeltes](#) mit Pfifferlingen

[Kasslerbraten](#) in Sauce

[Schinkenbraten](#) im eigenen Sud

VOM GEFLÜGEL

[Hähnchenfilet](#) in Lauch-Sauce

[Putenfilet](#) Lachs gefüllt

[Putenfilet](#) in Schnittlauch-Sauce

[Putenfilet](#) Pesto-Sahnesauce

[Putenfilet](#) in einer fruchtigen-Currysauce

[Putenfilet](#) in Sahnesauce mit Champignons

[Putenfilet](#) in Basilikumsauce

[Putenfilet](#) Käse-Sahnesauce

[Putenfilet](#) Pfifferling Sauce

[Putenfilet](#) süß-sauer mit Chinagemüse

[Hähnchenfilet](#) auf Blattspinat mit Weißweinsauce

[Hähnchenfilet](#) auf mediterranen Pfannengemüse

an Tomatensauce

[Hähnchenroulade](#) in Tomaten-Oliven-Sauce

[Hähnchenragout](#) in einer herzhaften Parmesan-Sauce

[Poulardenbrust](#) gefüllt mit Spinat in

Petersilien-Rahmsauce

[Poulardenbrust](#) mit Pilzfüllung an einer

Pilzrahm-Sauce

[Poulardenbrust](#) gefüllt mit grünem Spargel und

Käse an Petersilien-Spargelsauce

[Hühnerfrikassee](#) in Sahne-Sauce mit Erbsen,

Spargel und Pilzen

[Jägerkrüstchen](#) von Puten- oder Hähnchenfilet

in Pilzrahmsauce

[Puten-Pilz-Töpfchen](#) in Tomaten-Balsamico-Sauce

[Putenkeule](#) entbeint in Riesling-Sauce mit

Champignons

[Flugentenbrust](#) an Orangen-Pfeffersauce

[Entenkeule](#) in pikanter Geflügel-Sauce

[Gänsebrust](#) an Rotwein-Kirschsauce

[Gänsekeule](#) in pikanter Geflügel-Sauce

AUS FLUSS UND MEER

[Black Tiger Prawns](#) in Knoblauch-Sauce
[Fischcurry](#) aus Edelfischvariation
[Knurrhahn](#) auf gedünst. Fenchel an Knoblauchsauce
[Lachs-Lasagne](#)
[Lachssteak](#) in Sahne-Sauce
[Lachssteak](#) in Weißwein Dillsauce
[Lachssteak](#) auf mediterranem Pfannengemüse
an Tomatensauce
[Mahi-Mahi Filet](#) in Pommery-Senf-Sauce
[Pangasius Filet](#) in Senf-Dill-Sauce
[Red Snaper](#) auf Bananenblättern, mit Kräuterdip
[Rotbarschfilet](#) auf Blattspinat an Weißweinsahne
[Rotbarschfilet](#) auf Oliven-Tomaten-Ragout
[Seeteufel](#) gefüllt mit Backpflaume und Speck
umwickelt, in einer pikanten Tomatensauce
[Seeteufel](#) in Weißwein-Sauce
[Spanische Paella](#) mit Reis, Fisch, Meeresfrüchten,
Hühnerfleisch und Gemüse
[Wells Schnitzel](#) an Kräuterremoulade

[Zanderfilet](#) in Zitronen-Dill-Sauce
[Zanderfilet](#) unter der Kartoffelhaube auf
Rahmsauerkraut

WILDES AUS DER REGION

[Hirschbraten](#) in Portweinsauce
[Hirschgulasch](#) mit Pfifferlingen in Sauce
[Hirschrücken](#) an Cumberland-Sauce
[Kaninchenkeule](#) in einer Preiselbeer-Sauce
[Lammkarree](#) in Rosmarin-Sauce
[Lammfilet](#) in Gorgonzola-Sauce mit Kartoffelgratin
und Speckbohnen
[Lammkeule](#) in einer pikanten Knoblauch-Sauce
[Rehbraten](#) in Waldpilz Preiselbeersauce
[Rehpfeffer](#) mit Cranberrys
[Rehrücken](#) in Weißweinsauce
[Wildgulasch](#) mit Waldpilzen
[Wildschweinbraten](#) in eigener Bratensauce
[Wildscheingulasch](#) in Waldpilzsauce
[Wildschweinbäckchen](#) geschmort in Portwein
[Wildschweinrouladen](#)
[Gans, Ente und Fasan](#) in verschiedenen Variation
[Wild](#) frisch vom Grill

BEILAGEN

[Drillinge in Schale](#)
[Kräuterdrillinge](#)
[Rosmarinkartoffeln](#)
[Salzkartoffeln](#)
[Petersilienkartoffeln](#)
[Kartoffel-Gratin mit Käse überbacken](#)
[Kartoffel-Püree mit Sahne und Butter verfeinert](#)
[Süßkartoffelstampf](#)
[Bratkartoffeln herzhaft gewürzt](#)
[Speckkartoffeln](#)
[Folienkartoffeln](#)
[Wedges](#)
[Rösti](#)
[Kartoffel-Knödel](#)
[Semmel-Knödel](#)
[Servietten-Knödel](#)
[Grüne Nudeln](#)
[Penne](#)
[Farfalle](#)

[Schupfnudeln](#)
[Vollkornnudeln](#)
[Bandnudeln](#)
[Gnocchi gebraten](#)
[Spätzle](#)
[Knöpfli-Spätzle](#)
[Reis](#)
[Wildreis](#)
[Gemüsereis](#)
[Bulgur](#)

Nur in Kombination mit Equipment und
Personal möglich:

[Süßkartoffelpommes](#)
[Holländische Fritten](#)
[Kroketten](#)

GEMÜSE

[Spitzkohl, gebraten mit Senf](#)
[Breite Bohnen mit Tomaten-Chili](#)
[Gemüseplatte](#) mit frischem Gemüse der Saison
und Hollandaise
[Gemüseauflauf](#) mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl
und Brokkoli
[Kaisergemüse](#) in einer herzhaften Bechamelsauce
[Bohnen](#) im Speckmantel
[Brokkoli](#) in Käsesahnesauce
[Rosenkohl](#) in Butter geschwenkt
[Apfelrotkohl](#) „Hausmacher Art“
[Vanillerotkohl](#)
[Rahmwirsing](#)
[Mangold](#) mit Olivenöl und Knoblauch
[Blattspinat](#) in Sahnesauce, tomatisiert oder
mit Olivenöl
[Sauerkraut](#) „Hausmacher Art“
[Sauerkraut](#) mit Ananas
[Champignons](#) gebraten

[Ratatouille](#)-Gemüse
[Mediterranes](#) Pfannengemüse
[Fingermöhren](#) glasiert mit Vanillebutter
[Riesenchampignons](#) mit Hackfüllung in Tomatensauce
[Fenchel](#) gratiniert mit Parmesan
[Fenchel](#) gebraten
[Zuccchinischiffchen](#) gefüllt mit Risotto und
Käse gratiniert

PASTA: ITALIENISCHE LEIDENSCHAFT

Tortellini in Schinken-Sahnesauce

Lasagne mit Spinat und Knoblauch

Gemüse-Lasagne

Hackfleisch-Lasagne

Gyros-Lasagne

Lachs-Lasagne mit Blattspinat

Lachsnudeln in Krabben-Sahnesauce

Nudelpfanne mit Putensteaklets und Gemüse

Spaghetti nach „Bologneser Art“

Chili con Carne mit Spaghetti

Chinesische Nudelpfanne mit frischen Sojasprossen,
Lauchzwiebeln, Karottenstreifen, Hähnchenfilet
und Krabben



Foto: Rockstein Fotografie - info@rockstein-fotografie.de

VEGETARISCHE GERICHTE

Cannelloni Verdure gefüllt mit Ricotta, Mozzarella,
Zucchini, Karotte und Paprika in Tomaten- oder
Käse-Sauce

Paprika gefüllt mit Reis und Räuchertofu an
Tomaten-Basilikumsauce (Vegan)

Gnocchi gefüllt mit Steinpilzen in einer
cremigen Sauce

Gnocchi gefüllt mit Rucola in einer Pesto-Sauce
Blumenkohl im Biermantel frittiert mit
Sauce Hollandaise

Romanesco frittiert mit Sauce Bernaise

Frische Champignons gebraten mit Aioli

Chinesische Nudelpfanne mit frischem Gemüse

SALATE

Schichtsalat mit Porree und Ananas in einem
leichten Mayonnaisen-Dressing

Krautsalat mit Weißkohl, Paprika und Zwiebeln in
pikantem Öl-Essig-Dressing

Sahnekrautsalat mit Weißkohl und Zwiebeln in
frischem Sahne-Dressing

Bayrischer Krautsalat mit Weißkohlstreifen, Zwiebeln und
Speck in einem milden würzigen Dressing

Apfelrotkraut-Salat mit Rotkraut, Äpfel und Zwiebel
in lieblichen Öl-Essig-Dressing

Geflügelsalat mit Ananas und Mandarinen

Curry-Geflügelsalat mit Mandarinen, Ananas und
Papaya-Würfeln in einer fruchtigen Curry-Sauce

Waldorfsalat mit Sellerie, Äpfel, Ananas, Walnüssen und
Mandarinen in Sahne-Dressing

Eier-Salat Prinzess mit Eiern in Scheiben und frische
Kräuter in einem pikanten Mayonnaisen-Dressing

Bohnensalat in Öl-Essig-Dressing

Gurkensalat mit Zwiebeln in Sahne-Dressing

SALATE

[Brokkoli-Salat](#) mit Schinken, Mais und Paprika in Sahne-Dressing
[Schlemmersalat](#) mit Spargel, Mandarinen, Champignons, Eier in leichter Kräuter-Remoulade
[Nudelsalat](#) mit Mandarinen, Erbsen und Eier in einem Mayonnaisen-Dressing
[Bauernsalat](#) mit Feta, Tomate und Gurke
[Tomatensalat](#) mit Zwiebeln in Essig-Öl-Dressing
[Schinken-Lauch-Salat](#) mit Schinkenstreifen, Ananas, Apfel, Sellerie, Lauch mit einer leichten Remoulade
[Käse-Wurst-Salat](#) mit Edamer, Holländer und Schinkenwurst in einer Kräuter-Vinaigrette
[Farmersalat](#) mit Karotten, Sellerie in Joghurt-Dressing
[Zigeunersalat](#) mit Paprika, Weißkohl, Zwiebeln und Kidneybohnen in Vinaigrette
[Pilzsalat „Försterin“](#) würziger Pilzsalat mit Champignon-köpfen, Stockschwämmchen, Porree und Speck in einem herzhaften Dressing
[Kartoffelsalat](#) „warm“ mit Speck, Zwiebeln,

[Gewürzgurken](#) in Essig-Öl-Dressing
[Kartoffelsalat](#) mit Gurkenstreifen, Zwiebeln in hausgemachter Mayonnaise
[Speckkartoffelsalat](#) mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Speck in Essig-Öl-Dressing
[Spaghetti Salat](#) in einer Senf-Apfel-Marinade
[Thunfisch-Nudelsalat](#) mit klarem Dressing
[Tomaten-Mozzarella-Platte](#) mit Balsamico Dressing
[Gemüse-Sticks](#) mit Honig-Senf-Dip
[Gemüse-Sticks](#) mit Joghurt-Dip
[Gemüse-Sticks](#) mit Kräuter-Dip
[Tortellini Salat](#) mit Hähnchenbruststreifen
[Rucola-Nudelsalat](#) mit Hähnchenbruststreifen
[Rohkostplatte](#) mit Dressing

DESSERTS

DESSERTS OHNE ALKOHOL

[Mousse au Chocolat](#)
[Vanille Mousse](#) mit Erdbeersauce
[Mokkacreme](#)
[Beerentraum](#)
[Vanillecreme](#) mit Beeren
[Himbeer-Mandel-Creme](#)
[Blutorangen-Mousse](#)
[Mango-Joghurt-Mousse](#)
[Ananas-Kirsch-Becher](#)
[Rote Grütze](#) mit Vanillesauce
[Erdbeer-Tiramisu](#)
[Himbeerbecher](#) mit Rohrzucker
[Panna Cotta](#) mit Himbeersauce
[Zitronen-Mousse](#)
[Cappuccino-Creme](#)
[Panna Cotta](#) mit frischen Erdbeeren

[Exotischer Fruchtsalat](#) mit Ananas, Mango, Kiwi, Melone
[Frische Obstvariation](#) mit Mascarponecreme
[Mini-Plunderteilchen](#)

DESSERTS MIT ALKOHOL

[Tiramisu](#)
[Herrencreme](#)
[Champagnercreme](#)
[Orangencreme](#)
[Eierlikörcreme auf Kirschen](#)
[Punschkirschen mit Mascarpone](#)
[Mandarinen-Mohn-Becher](#)
[Rotweincreme](#)
[Weißweincreme](#)

STADTHALLE

Die Stadthalle Waltrop, empfiehlt sich für Veranstaltungen aller Art. Neben dem Festsaal, der im Verbund mit dem Foyer eine ebene Fläche von 1.100 m² bildet, sind noch weitere Versammlungs- und Tagungsräume vorhanden. Für den idealen Veranstaltungsort sprechen modernes technisches Equipment, WLAN, individuelle Gastronomie, eine hervorragende Verkehrsanbindung und ausreichend Parkplätze. Je nach Veranstaltungsart finden zwischen 50-1400 Personen Platz

Kontaktdaten

Stadthalle

Raiffeisenplatz 1, 45731 Waltrop

02367 8553

info@schmitz-nrw.de





02367 8553
catering@schmitz-nrw.de