

MENÜKARTE

*kulinarische Winterwelt
2024*



Schimion
CATERING AND EVENT SERVICES

Alle Buffets ab 15 Personen

Fingerfood

Santa Claus

Karotten-Ingwersuppe
gemischter Brotkorb mit hausgemachten Dips

Eitenbrustspieße an Kichererbsensalat mit Feigen Konfit
Camembert Crostinis mit Dattel im Speckmantel
Schweinefilet im Speckmantel an Dattel-Dip
Blätterteigtaschen Flammkuchen Art
Tomaten Mozzarella Spieße
Kartoffelcanapees mit Lachs und Frischkäsecreme
Mini-Quiche vegetarisch mit Pilzen, Lauch und Karotte
Veggie-Rolls (in Zucchini eingerollte Rohkost)

weihnachtliche Dessertvariationen

32,90 €

Kartoffel-Canapees
mit Lachs



Veggie-Rolls



Roastbeef Crostini
mit Parmesan





Kalt- & Warme- Buffets



O du fröhliche

Tomate-Mozzarella-Spieße
 Schweinefilet im Speckmantel an Dattel Dip
 Camembert-Crostini mit Preiselbeeren
 Wraps mit Rohkost und Feta
 Gemischter Brötchenkorb mit hausgemachten Dips



Rouladengeschmezztes mit Pfifferlingen
 Schnitzel à la Flammkuchen
 vegetarisch gefüllte Riesen Champignons
 frische Spätzle in Butter geschwenkt und gebrätene Drillinge
 Apfelrotkohl und Rosenkohl

33,90 €

Waldgeflüster

gebackene Antipasti von der Platte mit Dips
 Tortellini-Pesto Spieße an Bruschetta Salat
 Wraps mit Lachs, Salat und Frischkäsecreme
 Hähnchen-Fingersticks mit Dip
 Käseauswahl und gemischter Brötchenkorb



Wildschweinroulade mit Backpflaumen und Walnüssen gefüllt
 Schweinefilet in Waldpilz-Kräuterkruste
 Hähnchenmedaillons mit Tomaten gefüllt an einer Paprika Rahm Sauce
 vegetarische Wirsinglasagne
 gebrätene Drillinge, in Butter geschwenkte Spätzle und Kartoffelgratin,
 Gemischte Gemüseauswahl

Dessertvariationen portioniert

34,90 €



Reise nach Jerusalem

Mozzarella Bällchen mit getrockneten Tomaten an Pesto und Rucola
Kartoffel-Canapés mit Lachs und Frischkäsecreme
Mini-Quiche mit Spitzkohl, Champignons und Schinkenwürfeln
Ziegenkäsetaler in Parmaschinken auf Rucola
Bruschetta

Entenbrust an Apfel Calvados Sauce
Wildgulasch an Feigensauce
Glühweinbraten vom Rind
Winterliches Pilzragout an Süßkartoffelstampf,
Spätzle in Butter geschwenkt und hausgemachte Käseknödel

Apfelrotkohl, Rosenkohl und Speckbohnen

Dessertvariationen portioniert

37,90 €





Winterland

Gebackene Antipasti mit Kräuter-Knoblauch-Dip

Camembert Crostini mit Dattel im Speckmantel

Garnelenspieße mit Tomate-Basilikum

Hähnchen Finger Sticks an Sauce

Mini-Quiche mit Spitzkohl, Champignons und Schinken



Geschmorte Rinderbäckchen,

Coq au Vin,

Lachs mit Parmesan-Walnuss-Kruste auf Rahmsauerkraut

hausgemachte Käseknödel, gebrätene Drillinge und Kartoffelgratin

klassische Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Käseplatte und Bröt

Leckere Dessertvariationen portioniert

38,90 €



Warme Buffets



Winterliche Schnitzelvariationen

Rindergulasch weihnachtlich aromatisiert,
 Schnitzel Flammkuchen Art mit Speck und Zwiebeln,
 Hähnchen Knusper Schnitzel mit Camembert überbacken dazu Preiselbeersauce,
 gebratene Drillinge und Röstlinchen
 Rohkostplatte mit Dressing

23,90 €



Grünkohlessen

Hausgemachter Grünkohl nach traditionellem Rezept
 mit Kasseler, Mettwurst, Kohlwurst und Bratkartoffeln, dazu Senf

14,90 €

Wilde Sause

Braten aus der Hirschkeule an Cassissauce,
 Schnitzel mit Champignons und Pfifferlingen überbacken,
 Putenröllchen mit Wildkräutercreme im Schinkenmantel an Kräuter-Rahm-Sauce,
 dazu Kartoffelklöße und gebratene Drillinge sowie

Schwäbische Maultaschen an Butter geschmort mit Waldpilzfüllung

Rosenkohl und leckerer Apfelrotkohl

27,90 €

Kaminabend

Mini-Rouladen "Hausmannsart" vom Rind,
 Schweinemedallions im Speckmantel an Pfeffersauce,
 Putengeschnetzeltes in Preiselbeer-Marionensauce,

Kartoffelklöße, frische Spätzle und Kartoffelgratin,

Apfelrotkohl, Speckbohnen und geschmorter Wirsing

27,90 €



Sternenstaub

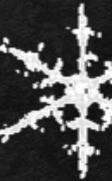
Entenbrust mit Zimtkruste an Orangensauce,
Schweinemedallions im Schinkenmantel an Pfeffer Rahm Sauce,
Lachs auf Rahmwirsing mit Parmesankruste,
dazu vegetarische Maultaschen in Waldpilzsauce,
hausgemachte Käse Knödel und gebratene Drillinge
sowie Apfelrotkohl und Rosenkohl



31,90 €

Hüttenzauber

Wildschweinschnitzel an Cranberry-Rahmsauce,
Rouladen Geschnetzeltes mit Pfifferlingen,
Zanderfilet an geschmorrt Wirsing,
dazu in Butter geschwenkte Spätzle,
Mandelbällchen und Kartoffelgratin
Apfelrotkohl, Rosenkohl und Speckböhnchen



33,90 €

Heilig Abend

Klare Rindfleischsuppe mit Markbällchen und Eierstich

Mini-Rouladen "Hausmannsart" vom Rind,
Hähnchenmedallions mit Waldpilzen überbacken,
Schweinemedallions an Bresso Kräuter Sauce,
dazu Käsespätzle mit Schmorzwiebeln vegetarisch
sowie hausgemachte Serviettenknödel und gebratene Drillinge
Apfelrotkohl, Rosenkohl und Speckböhnchen

36,90 €



Dessertauswahl

Portioniert - 2 Gläschen pro Person

Baileys Creme mit Sauerkirschen	4,90 €
Schokomousse mit Macadamia Krokant	4,90 €
Bratapfel-Tiramisu	4,90 €
Kokos-Grießpudding mit Maracujasauce	4,90 €
Panna Cotta aus weißer Schokolade an Glühweinbeeren	4,90 €





Equipment

siehe reguläre Menükarte

Weitere Informationen

*Die Preise sind gültig ab einer Bestellmenge von 15 Personen.
Bitte beachten Sie, dass wir je nach Entfernung und Auftragswert
eine Anlieferungspauschale berechnen.*



WWW.CATERING-SCHIMION.DE

GERNE BERATEN WIR SIE NACH TERMINABSPRACHE IN



Ense

Am Buschgarten 16

59469 Ense



Tel.: 02438-485644

Fax.: 02438-485640

Unna

Parkstraße 44

59425 Unna

Tel.: 02303-3050899