



*kulinarische
Winterwelt*

gültig ab 07.2025

Herzlich willkommen
zur festlichen Jahreszeit!

Weihnachten ist die Zeit des Genusses,
der Besinnlichkeit – und der besonderen Momente.

Damit Sie sich ganz auf Ihre Gäste und
das gemeinsame Feiern konzentrieren können,
kümmern wir uns um den kulinarischen Teil:
liebevoll zubereitete Speisen, festliche Menüs und
auf Wunsch das Rundum-sorglos-Paket mit Service,
Equipment und Geschirr.

Ob für Ihre Firmenfeier, das Familienfest oder
ein stilvolles Event – unser weihnachtliches Catering
bringt festliche Stimmung auf den Teller und
sorgt für unvergessliche Genussmomente.

Lassen Sie sich inspirieren – und schmecken Sie
den Zauber der Weihnachtszeit!



Warme Buffets

Hausgemacht, frisch und mit Liebe zubereitet!

Grünkohlessen

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

pro Person 14,90 €

zusätzlich mit Hähnchen Knusper Schnitzel an Champignon Rahm Sauce

für 18,90 € pro Person

Schnitzelzeit & Gulaschglück

Schnitzel „Flammkuchen Art“ mit Speck und Zwiebeln
Hähnchen Knusper Schnitzel an
Champignon-Rahmsauce
Rindergulasch weihnachtlich aromatisiert
gebratene Drillinge und in Butter geschwenkte Spätzle

sowie eine Salatauswahl mit zwei Dressings

pro Person 23,90 €



Wilde Sause

Glühweinbraten vom Weiderind

Schnitzel mit Champignons und Pfifferlingen überbacken

Putenröllchen mit Wildkräutercreme im Schinkenmantel an
Kräuter-Rahmsauce

dazu Kartoffelklöße und gebratene Drillinge sowie

Schwäbische Maultaschen mit Waldpilzfüllung

auf Schmorgemüse

dazu Rosenkohl und hausgemachter Apfelrotkohl

pro Person 26,90 €

Kaminabend

Mini-Rouladen "Hausmannsart" vom Rind

Schweinemedallions im Speckmantel an Waldpilzsauce

Putengeschnetzeltes in Preiselbeer-Maronensauce

dazu hausgemachte Käseknödel

in Butter geschwenkte Knöpfe und

gratinierter Rosenkohl mit Kartoffelscheiben

sowie Apfelrotkohl, Speckbohnen und geschmorter Wirsing

pro Person 28,90 €



Sternenstaub

Entenbrust mit Zimtkruste an Orangensauce
Schweinemedallions im Schinkenmantel an Waldpilzsauce
Lachs auf Rahmwirsing mit Parmesankruste
dazu eine vegetarische Spätzle-Gemüse-Pfanne
hausgemachte Käseknödel und geschmorte Drillinge
sowie Apfelrotkohl, Rosenkohl und Speckbohnen

pro Person 32,90 €

Festlicher Ofenduft

Geschmorte Rinderbäckchen
Schweinefiletmedallions an Pfeffer-Rahmsauce
gefüllter Putenbraten an Champignon-Rahmsauce
Lachs Blattspinat Lasagne
vegetarische Gnocchi-Gemüsepfanne
dazu hausgemachte Käseknödel, geschmorte Drillinge
und in Butter geschwenkte Knöpfe

Rosenkohl, Speckböhnchen, Apfelrotkohl und Blumenkohl
mit Sauce Hollandaise

pro Person 34,90 €



Statt Entenbrust lieber Gänsekeulen?
Kein Problem! Sprechen Sie uns an.

Hüttenromantik

Rouladengeschnetzeltes
mit Pfifferlingen

Entenbrust an Apfel-Calvadossauce
Zanderfilet an geschmortem Wirsing
vegetarische Lasagne aus Linsen

dazu in Butter geschwenkte Spätzle
Mandelbällchen und Kartoffelgratin

Apfelrotkohl, Rosenkohl
Blumenkohl und Speckböhnchen

pro Person 35,90 €

Heilig Abend

Klare Rindfleischsuppe
mit Markbällchen und Eierstich

Mini-Rouladen "Hausmannsart" vom Rind
Entenbrust an Apfel-Calvadossauce
Schweinemedallions an Bresso-Kräutersauce

dazu Käsespätzle mit Schmorzwiebeln "vegetarisch"
sowie hausgemachte Käseknödel
und gebratene Drillinge

Apfelrotkohl, Rosenkohl, Blumenkohl und Speckböhnchen

pro Person 37,90 €

pro Person ohne Suppe 35,90 €

Kalt Warme Menüs

O du fröhliche

Tomate Mozzarella Spieße an Basilikum
Camembert Häppchen mit Preiselbeermarmelade
Hähnchen Katsu Spieße an Cranberry Dip
Mini Salattaschen mit Feta
Gemischter Brotkorb mit hausgemachten Dips

Rouladengeschnitzeltes mit Pfifferlingen
Schnitzel à la Flammkuchen
Putenröllchen mit Spitzkohl an Kräuter-Rahmsauce
vegetarisch gefüllte Riesenchampignons
frische Knöpfle in Butter geschwenkt und
geschmorte Drillinge

Apfelrotkohl, Blumenkohl und Rosenkohl
mit Sauce Hollandaise

kleine Dessertvariationen aus dem Glas

pro Person 35,90 €

pro Person 33,90 € ohne Dessert



Waldgeflüster

gebackene Antipasti von der Platte mit Dips
Tomaten Mozzarella Spieße
Mini Reibekuchen mit Lachs
Hähnchen-Fingersticks mit Dip
Käseauswahl und ein gemischter Brotkorb

geschmorte Mini Rouladen vom Weiderind
Schweinefilet in Waldpilzsauce
gefüllter Putenbraten an Kräutersauce
vegetarische Maultaschen auf Rahmwirsing
dazu gebratene Drillinge
hausgemachte Käseknödel
und gratinierte Kartoffelscheiben

sowie eine winterliche Gemüseauswahl
mit Sauce Hollandaise

kleine Dessertvariationen aus dem Glas

pro Person 37,90 €

pro Person 35,90 € ohne Dessert



Schlemmerei im Lichterglanz

gebackene Antipasti von der Platte mit Dips
Tomaten Mozzarella Spieße
Mini Reibekuchen mit Lachs
Hähnchen-Fingersticks mit Dip
Käseauswahl und ein gemischter Brotkorb

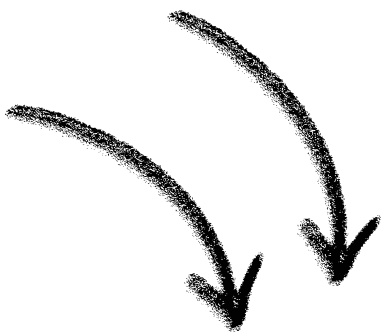
geschmorte Mini Rouladen vom Weiderind
Schweinefilet in Waldpilzsauce
gefüllter Putenbraten an Kräutersauce
vegetarische Maultaschen auf Rahmwirsing
dazu gebratene Drillinge, hausgemachte Käseknödel
und gratinierte Kartoffelscheiben

sowie eine winterliche Gemüseauswahl
mit Sauce Hollandaise

kleine Dessertvariationen aus dem Glas

pro Person 39,90 €

pro Person 37,90 € ohne Dessert



Statt Rouladen lieber Glühweinbraten?
Variieren Sie Ihr Menü nach Ihren Wünschen.

Tannenduft & Festschmaus

Mini Salattaschen vegetarisch mit Feta
Tomaten Mozzarella Spieße
Hähnchen Spitzen in Katsu Panade an Cranberry Dip
Blätterteigschnecken "Flammkuchen"
Datteln im Speckmantel

Gemischter Brotkorb mit hausgemachten Dips
und eine Käseauswahl mit Obst

Glühweinbraten vom Weiderind
Entenbrust an Apfel-Calvadossauc
Lachs mit Parmesan-Walnuss Kruste auf Rahmwirsing
vegetarische Maultaschen an geschmorten Waldpilzen
dazu hausgemachte Käseknödel und
gratinierte Kartoffelscheiben

Apfelrotkohl, Blumenkohl, Speckbohnen und Rosenkohl

kleine Dessertvariationen aus dem Glas

pro Person 42,90 €

pro Person 40,90 € ohne Dessert



Winterland

Gebackene Antipasti mit Kräuter-Knoblauch-Dip
Camembert Crostini mit Dattel im Speckmantel
Blätterteigschnecken "Flammkuchen"
Hähnchen Finger Sticks an Dip
Tomaten Mozzarella Spieße an Basilikum

Geschmorrte Rinderbäckchen
Hähnchenbrustmedaillons an Waldpilz-Rahmsauce
Lachs mit Parmesan-Walnuss-Kruste auf Rahmsauerkraut
vegetarische Maultaschen an Wirsinggemüse

dazu hausgemachte Käseknödel, gebratene Drillinge und
in Butter geschwenkte Knöpfle
sowie Apfelrotkohl, Rosenkohl, Blumenkohl und
Speckböhnchen an Sauce Hollandaise

ausgewählte Käsevariationen und frisches Brot
unserer Hausbäckerei mit hausgemachten Dips

Leckere Dessertvariationen im Glas

pro Person 43,90 €

pro Person 41,90 € ohne Dessert



Suppe trifft Fingertfood

Santa Claus

Kartoffelcremesuppe mit gerösteten Rosenkohl
und Walnusskernen zum verfeinern

dazu frisches Ciabatta Brot mit
hausgemachten Dips

Camembert Häppchen mit Preiselbeermarmelade
Mini Reibekuchen mit Räucherlachs
Blätterteigschnecken "Flammkuchen"
Frikadellen Spießchen mit Blätterteigsternen
Tomaten Mozzarella Spieße
Mini Salattaschen mit Feta verfeinert
Hähnchenspitzen in Katsu Panade an
Cranberry Dip

pro Person 29,90 €



winterliche Dessertvariationen

Süße Versuchungen - mit Liebe zum Detail

Unsere Empfehlung:

Zwei Gläschen Dessert pro Person für 4,95 €

Ein Gläschen Dessert pro Person für 2,95 €

(Mindestbestellmenge pro Sorte 15 Stück)

Baileyscreme mit Sauerkirschen

Schokomousse mit Macadamia Krokant

Spekulatius Tiramisu mit Himbeeren

Schneegestöber mit Himbeeren und Baiser

Panna Cotta aus weißer Schokolade
an Glühweinbeeren



Sonstiges Equipment

Geschirr und Besteck pro Person - 2,90 €

-Teller, Messer, Gabel und Dessertlöffel-

Sind noch Fragen offen ?

Melden Sie sich gern bei uns.

Die Menüs sollen als Ideengeber dienen und können individuell nach Ihren Wünschen abgeändert und angepasst werden.

Schreiben Sie uns gern eine Mail mit Ihrem Wunschmenü und wir erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot.

info@catering-schimion.de

