

Schimion
CATERING AND EVENT SERVICES

*kulinarische
Winterwelt*



gültig ab 06.2026

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 15,90 €

zusätzlich mit Hähnchen Knusper Schnitzel an Champignon Rahm Sauce

für 19,90 € 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 24,90 €

Wilde Sause

Glühweinbraten vom Weiderind

Schnitzel mit Champignons und Pfifferlingen überbacken

Putenröllchen mit Wildkräutercreme im Schinkenmantel an
Kräuter-Rahmsauce

dazu hausgemachte Käseknödel und gebratene Drillinge

sowie vegane Mini-Maultaschen an Wurzelgemüse,

dazu Rosenkohl und hausgemachter Apfelrotkohl

mit Sauce Hollandaise

pro Person 29,50 €



Kaminabend

Mini-Rouladen "Hausmannsart" vom Rind

Schweinemedailles im Speckmantel an Waldpilzsauce

Putengeschnetzeltes in Preiselbeer-Maronensauce

dazu hausgemachte Käseknödel

in Butter geschwenkte Knöpfle und

gratinierter Rosenkohl mit Kartoffelkruste

sowie Apfelrotkohl, Speckbohnen und geschmorter Wirsing

mit Sauce Hollandaise

pro Person 29,50 €

Sternenstaub

Entenbrust mit Zimtkruste an Orangensauce
Schweinemedallions im Schinkenmantel an Waldpilzsauce
Lachs auf Rahmwirsing mit Parmesankruste
dazu vegetarische Kürbis Ravioli mit Schmorgemüse,
hausgemachte Käseknödel und geschmorte Drillinge
sowie Apfelrotkohl, Rosenkohl und Speckbohnen
mit Sauce Hollandaise

pro Person 33,90 €

Festlicher Ofenduft

Geschmorte Rinderbäckchen
Schweinefiletmedallions an Pfeffer-Rahmsauce
gefüllter Putenbraten an Champignon-Rahmsauce
Lachs mit Käse-Kräuter-Walnuss-Kruste auf Rahmspitzkohl
vegetarische Maultaschen mit Wurzelgemüse
dazu hausgemachte Käseknödel, geschmorte Drillinge
und in Butter geschwenkte Knöpfle

Rosenkohl, Speckböhnchen, Apfelrotkohl und Blumenkohl
mit Sauce Hollandaise

pro Person 36,90 €



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



Hüttenromantik

Rouladengeschnetztes mit Pfifferlingen
Entenbrust an Apfel-Calvadosauce
Schweine Krustenbraten mit Biersauce,
vegetarische Lasagne
mit Wirsing und Champignons

dazu in Butter geschwenkte Spätzle
Mandelbällchen und Kartoffelgratin

Apfelrotkohl, Rosenkohl
Blumenkohl und Speckböhnchen
mit Sauce Hollandaise

pro Person 35,90 €

Heilig Abend

Klare Rindfleischsuppe
mit Markbällchen und Eierstich

Mini-Rouladen "Hausmannsart" vom Rind
Entenbrust an Apfel-Calvadosauce
Schweinemedailles an Bresso-Kräutersauce

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

Apfelrotkohl, Rosenkohl, Blumenkohl und Speckböhnchen
mit Sauce Hollandaise

pro Person 37,90 €

pro Person ohne Suppe 35,90 €

Kalt Warme Menüs

O du fröhliche

Tomaten 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 37,90 €

pro Person 35,90 € 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

So schmeckt
der Winter



Schlemmerei im Lichterglanz ab 25 Personen

gebackene Antipasti von der Platte mit Dips
Tomaten Mozzarella Spieße
Mini-Reibekuchen mit Lachs
Blätterteigschnecken Flammkuchen
Hähnchen-Katsu Spieße an Cranberry Dip
Käseauswahl und ein gemischter Brotkorb

geschmorte Mini-Rouladen vom Weiderind
Schweinefilet in Bresso Kräuter Sauce
Hähnchenmedaillons in Waldpilzsauce
Mini-Maultaschen auf Wurzelgemüse
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 ab 25 Personen

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-Calvadosauce
Lachs mit Parmesan-Walnuss-Kruste auf Rahmwirsing
vegetarische Maultaschen an geschmorten Waldpilzen
dazu hausgemachte Käseknödel und
gratinierte Kartoffelscheiben

Apfelrotkohl, Blumenkohl, Speckbohnen und Rosenkohl
mit Sauce Hollandaise

kleine Dessertvariationen aus dem Glas

pro Person 42,90 €

pro Person 40,90 € ohne Dessert



Winterland ab 25 Personen

Gebackene Antipasti mit Oliven und Aioli
Datteln im Speckmantel
Blätterteigschnecken "Flammkuchen"
Mini-Schnitzel in Salzbrezelpanade mit Dip
Mini-Reibekuchen mit Lachs
Tomaten Mozzarella Spieße an Basilikum

Geschmorrte Rinderbäckchen
Hähnchenbrustmedaillons an Waldpilz-Rahmsauce
Lachs mit Parmesan-Walnuss-Kruste auf Rahmwirsing
vegetarische Maultaschen an buntem Wurzelgemüse
dazu hausgemachte Käseknödel, gebratene Drillinge und
in Butter geschwenkte Knöpfe
sowie Apfelrotkohl, Rosenkohl, Blumenkohl und
Speckböhnchen an Sauce Hollandaise

ausgewählte Käsevariationen und frisches Brot aus
unserer Hausbäckerei mit hausgemachten Dips

Leckere Dessertvariationen im Glas

pro Person 44,90 €

pro Person 42,90 € ohne Dessert



Suppe trifft Fingerfood

Santa Claus

Kartoffelcremesuppe mit geröstetem Rosenkohl
und Walnusskernen zum verfeinern

dazu frisches Ciabatta Brot mit
hausgemachten Dips

Camembert Crostini mit Preiselbeeren

Mini-Reibekuchen mit Räucherlachs

Blätterteigschnecken "Flammkuchen"

Frikadellen Spießchen an Kartoffelsalat

Tomaten Mozzarella Spieße

Mini-Salattaschen mit Feta verfeinert

Hähnchenspitzen in Katsu Panade an Cranberry Dip

pro Person 29,90 €



Statt Kartoffelsuppe lieber eine Gulaschsuppe?
Variieren Sie Ihr Menü nach Ihren Wünschen.

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



Schimion