

Für Jedermann

Schnitzelbuffet

ab 10 Personen - 28,90 €

Minibrötchen mit aufgeschlagener Kräuterbutter

Gezupfte, knackige Blattsalate mit Cocktail-Dressing,
reichlich Rohkost und gerösteten Kernen

Geriebener Gurkensalat mit Kräuterschmand

Zwei Schnitzel vom Landschwein,
aus dem Rücken geschnitten und
in Butterschmalz gebraten mit Zitronenspalte

Gebräunte Kartoffeln mit durchwachsenem Speck
und Zwiebeln

Paprikasauce
Pilzrahmsauce
Schmorwiebeln

Vanillemousse mit Beerenkompott

Rouladenbuffet

ab 10 Personen - 30,00 €

Minibrötchen mit aufgeschlagener Kräuterbutter

Gezupfte, knackige Blattsalate mit Cocktail-Dressing,
reichlich Rohkost und gerösteten Kernen

Roulade vom Weiderind mit Speck, Gewürzgurke
und Zwiebeln gefüllt in kräftiger Sauce

Roulade vom Landschwein mit würziger Hackfleischfüllung
in Senfsauce

Apfelrotkohl
Butterspätzle

Vanillemousse mit Beerenkompott



(0208) 6217880



Buchenweg 14
46147 Oberhausen



veranstaltung@hotel-schmachtendorf.de



www.hotel-schmachtendorf.de

Schmachtendorf
HOTEL & RESTAURANT

Catering



Internationales

italienischer Abend ab 10 Personen - 33,00 €

gemischte Minibrötchen und Laugengebäck
mit aufgeschlagener Kräuterbutter und Aioli

gezupfte, knackige Blattsalate mit Cocktail Dressing,
reichlich Rohkost und gerösteten Kernen

Tomate und Mozzarella
auf Rucola gebettet mit frischem Basilikum und Balsamico

Pollo Tonnato
dünne Scheiben von der Putenbrust, mit Thunfisch-Kapern Sauce

Saltimbocca vom Landschwein
Schweinefilet mit Salbei und Prosciutto, mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta mit Himbeermark
Tiramisu

spanischer Abend ab 10 Personen - 39,00 €

gemischte Minibrötchen und Baguette mit aufgeschlagener
Kräuterbutter und Aioli

gezupfte, knackige Blattsalate mit Cocktail Dressing,
reichlich Rohkost und gerösteten Kernen

Spanische Tapasauswahl
gegrilltes, eingelegtes Gemüse | Manchego | Riesegarnelen
Chorizo | Serrano Schinken

Paella Pfanne
deftige Paella Pfanne mit Hähnchen und Meeresfrüchten

Filet und Backe vom Iberico-Schwein
mit kräftiger Rotweinsauce, mediterranem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

Crème Caramel – pochierte Vanillecreme mit Karamellsauce

Familienfeiern

Kleines Familienfest ab 10 Personen - 28,00 €

gemischte Minibrötchen und Laugengebäck
mit aufgeschlagener Kräuterbutter und Frischkäsecreme

gezupfte, knackige Blattsalate mit Cocktail Dressing,
reichlich Rohkost und gerösteten Kernen

rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten
mit Remouladensauce und Kartoffel-Specksalat

Spießbraten vom Landschwein
mit Malzbiersauce, Schmorzwiebeln, Rahmwirsing
und Kartoffelstampf

Mousse au Chocolate mit Crumble

Großes Familienfest ab 10 Personen - 36,00 €

gemischte Minibrötchen und Laugengebäck
mit aufgeschlagener Kräuterbutter und Frischkäsecreme

gezupfte, knackige Blattsalate mit Cocktail Dressing,
reichlich Rohkost und gerösteten Kernen

Tomate und Mozzarella
auf Rucola gebettet mit frischem Basilikum und Baldamicocreme

Scheiben vom norwegischen, geräucherten Lachs
auf Reibekuchen mit Meerrettichcreme und Gurkensalat

Gebratenes Schweinefilet ummantelt mit geräuchertem Schinken

Gebackenes Kabeljaufilet unter der Pommery-Senfkruste
mit Weißweinsauce

Buntes Marktgemüse mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln

Panna Cotta mit Beerenkompott

Für Genießer

Feinschmecker ab 15 Personen - 42,00 €

Minibrötchen und Laugengebäck
mit aufgeschlagener französischer Butter
und Kräutercreme

Gezupfte, knackige Blattsalate mit Cocktail-Dressing,
reichlich Rohkost und gerösteten Kernen

Carpaccio vom Rind
mit altem Balsamicoessig und Olivenöl mariniert,
dazu Rucola und gehobelter Parmesan

Pochiertes Lachsfilet und geräucherte Scheiben
mit Gurken-Schmand Salat und Sahnemeerrettich

Geschmorte Bäckchen vom Weiderind
in kräftiger Rotweinsauce mit Rahmwirsing
und Kartoffelpüree

Steinpilzravioli in feiner Rahm mit Trüffel

Panna Cotta mit Himbeermark
Mousse au Chocolate mit Buttercrumble

*weitere Catering-Vorschläge, wie zum Beispiel:
Grünkohlessen, Spargellessen, Adventsessen, Business Lunch
auf Anfrage.*

Alle Preise verstehen sich
inkl. gesetzlicher MwSt.

Zuzüglich Liefergebühr von
50,00€ - Umkreis 10km