

## KALT / WARMES BUFFET WESTFÄLISCH

## SCHMIEDE Kalt/Warmes Buffet Westfälisch

ab 20 Personen

pro Person **41,00 €\*** 

### Suppe (wahlweise):

Kraftbrühe <sup>1,3,7</sup> vom Huhn oder Rind, oder Westfälische Kartoffelsuppe <sup>7,8</sup>

(wahlweise: mit Kasseler <sup>2</sup> und Würstchen <sup>7</sup>, vegetarisch oder mit Lachsstreifen <sup>4</sup>)

## Vorspeisen

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich <sup>4,7</sup> Haskenhoff's Knochenschinken mit Melonenschiffchen <sup>2</sup> Rinder-Tafelspitz gekocht, mit frischem Meerrettich und Vinaigrette

### **Warmer Teil**

Schinkenbraten mit Kruste auf Zwetschgensauce <sup>9</sup> Rinderbraten in klassischer Rotweinsauce

## Beilagen warm (wahlweise 3 bis 4 Beilagen):

Kartoffel-Sellerie-Gratin <sup>7,8</sup> selbstgebackene kleine Püfferchen <sup>1,3</sup> Bratkartoffeln, Butter-Spätzle Bohnen im Speckmantel <sup>2</sup> frische gebratene Champignons Gemüse der Saison

## Salate (wahlweise 2 Salate):

Pellkartoffel-Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing Feldsalat mit gebratenem Speck und Vinaigrette grüner Bohnensalat Gurkensalat mit Sahne & Dill

### **Kalter Teil**

Käsebrett mit Trauben, Himbeermark & Feigensenf, Rustikale Brotauswahl 1, gesalzene Landbutter

#### **Dessert** (wahlweise 2 Desserts):

Westfälische Creme m. Eierlikör u. Sauerkirschen  $^{3,7}$  Welfenspeise mit Weinschaum  $^{3,7}$  Rote Grütze mit Vanillesauce  $^{7}$ 

<sup>\*</sup>zzgl. gesetzlicher MwSt.



### SCHMIEDE FRÜHLING & SOMMERBUFFET

## **SCHMIEDE Frühling & Sommerbuffet**

ab 30 Personen

pro Person **45,00 €**\*

ab 20 Pers. mit Einschränkungen:

(5x Antipasti, 2x Warmer Teil, 3x Beilage, 2x Salat, 2x Dessert)

### Antipasti (wahlweise 7 Antipasti):

Meeresfrüchtesalat 2,4

Scampi Aioli 3,3

Lachstatar mit Crème Fraîche 4,7

Vitello tonato 3,4,5

Carpaccio al pesto 5,7

Melone mit Schinken

Mozzarella Caprese 7

Mediterranes Gemüse eingelegt

Parmaschinkenröllchen mit grünem Spargel

Bruschetta mit Tomaten 1

Backpflaumen mit Speck <sup>3</sup>

Pepperoni und Oliven <sup>2</sup>

### Warmer Teil (wahlweise 3 Gerichte):

Piccata vom Huhn auf Tomaten-Basilikum-Sauce 1,3

Schweinefilet in Gorgonzolarahm <sup>7</sup>

Lachslasagne mit Blattspinat 1,4,7

Lachssteak gebraten auf Dill-Sahnesauce 4,7

Saltim bocca <sup>2</sup>

Osso buco 8

Brasato <sup>1</sup> (toskan. Rinderbraten in Rotweinsauce)

Cannelloni gefüllt mit Ziegenkäse  $^{7}$  und Blattspinat, auf

Tomaten-Basilikum-Zwiebelsauce

Lasagne, vegetarisch mit mediterranem Gemüse 1,3,7

### Kalter Teil

Käsebrett mit Trauben, Himbeermark & Feigensenf, Ciabatta-Auswahl  $^{\rm 1}$  und gesalzene Landbutter

## Beilagen (warm) (wahlweise 4 Beilagen):

gebackene Balsamicokartoffeln

Kartoffellauchgratin <sup>7</sup>

Rosmarinkartoffeln

Gnocchi in Tomaten- oder Gorgonzolacreme 1,3

Safranreis, Penne arrabiata 1,3

Mediterrane Gemüseplatte

Gemüse der Saison

## **Salate** (wahlweise 2 bis 3 Salate):

Salata mista

Gemische Blattsalate mit Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne, Parmesan & Himbeer-Vinaigrette

Feldsalat mit Ei, Bauchspeck, Croûtons und Sauce Vinaigrette

Nudelsalat mediterran

Thunfischsalat 3,4,8

Spargelsalat (nur zur Saison) mit frischen & getrockneten Tomaten, geröstete Pinienkerne, Basilikum und Vinaigrette

Mediterraner Salat <sup>7</sup> mit Cocktailtomaten, Champignons, Schafskäse, Basilikum, Kresse & Vinaigrette

### **Dessert** (wahlweise 2 bis 3 Desserts):

Panna cotta <sup>7</sup> mit Himbeermark

Obstsalat

Mousse au Chocolat 7

Himbeer-Mascarpone-Traum 1,3,5,7

Frische Erdbeeren (nur zur Saison)

Crème brulée 3,7

<sup>\*</sup>zzgl. gesetzlicher MwSt.



#### SCHMIEDE HERBST & WINTERBUFFET

### **SCHMIEDE Herbst & Winterbuffet**

ab 30 Personen pro Person **47,00 €\*** 

ab 20 Pers. mit Einschränkungen:

(5x Vorspeisen, 2x Warmer Teil, 3x Beilage, 2x Salat, 2x Dessert)

## Vorspeisen (wahlweise 7 Vorspeisen)

Lachstatar mit Crème Fraîche

Riesengarnelen Aioli 2,7

Graved Lachs 4

Lachs Crostini

Wacholder-Forellenfilet 4,

Vitello tonato 3,4

Carpaccio vom Rind 5,

gratinierte Auberginen und Zucchini

Carpaccio von der Entenbrust

Parmaschinkenröllchen mit grünem Spargel

Haskenhoff's Knochenschinken mit Melonenschiffchen <sup>2</sup>

Gekochte Rindertafelspitz

in Vinaigrette mit Meerrettich

## Warmer Teil (wahlweise 3 Gerichte):

Lachsfilet 4,7 gebraten auf Dill-Rahm

Kabeljau 4,7,9 in Weißwein oder Senfsauce

Maispouladenbrust mit Haut auf Orangen-Salbei-Sugo

Lammcarrée auf Rosmarinjus

Rehkeule in Rahm <sup>7</sup>

Wildschweinkeule in Rahm 7

Filet Wellington 1,3

Brasato (toskanischer Rinderbraten in Rotweinsauce) <sup>1</sup>

Minirouladen in klassischer dunkler Sauce

Entenbrust in Orangensauce

Gänsebrust in Orangensauce

Gänsekeule in Orangensauce

## Beilagen (warm) (wahlweise 6 Beilagen):

Rosmarinkartoffeln

Kartoffellauchgratin

gebackene Balsamicokartoffeln

selbstgebackene Rösti

Kartoffelklöße

Kartoffel-Selleriepüree

Mandelkroketten 1,3,5

Wilder Reis mit Frühlingszwiebeln

Penne arrabiata 1,3

Tomaten-Risotto

Butter-Spätzle

Gemüsevielfalt

Bohnen im Speckmantel <sup>2</sup>

Mediterrane Gemüseplatte

Rotkohl

Rosenkohl

Blattspinat

Pfifferlinge

Maronen 5

### **Salate** (wahlweise 2 bis 3 Salate)

Feldsalat mit Croûtons und Vinaigrette

Mediterraner Salat mit Minitomaten, frischen Champignons, Schafskäse <sup>7</sup>, Basilikum, Kresse & Vinaigrette

Caesar's Salad mit Croûtons und Parmesan 1,3,7,

Gemischte Blattsalate mit Kirschtomaten, geröstete Pinienkerne, Parmesan und Himbeer-Vinaigrette

Couscoussalat mit Tomaten, Paprika, Schafskäse <sup>7</sup>, und Pinienkernen

<sup>\*</sup>zzgl. gesetzlicher MwSt.



### SCHMIEDE HERBST & WINTERBUFFET -

## **Kalter Teil**

Käsebrett mit Trauben, Himbeermark & Feigensenf, Ciabatta-Auswahl <sup>1</sup> und gesalzene Landbutter

## **Dessert** (wahlweise 2 bis 3 Desserts):

Vanillecreme mit frischen Himbeeren 7 Griechischer Joghurt mit Zimtpflaumen 5,7 Himbeer-Mascarpone-Traum 1,3,5,7 Mousse au Chocolat 7 Crème brulée 3,7



#### SAISONALE BUFFETS -

Alles zu seiner Zeit!

# **SCHMIEDE Spargelbuffet**

Westf. Stangenspargel mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise 1,3,7, hauseigenem Knochenschinken, Rührei 3,7, Kalbsschnitzel 1,3, Schweinefilet-Schnitzel 1,3 sowie Salzkartoffeln

pro Person 27,50 €\*

### **Erweiterungs-Optionen:**

Spargelcremesuppe, Lachstatar mit Creme fraîche, Lachssteak, Dessert

### SCHMIEDE Grünkohlbuffet

Grünkohl mit Kasseler <sup>2</sup>, Kohlwurst <sup>2</sup>, Rauchendchen <sup>2</sup>, Bauchfleisch, Salz- oder Röstkartoffeln, Senf

pro Person 21,50 €\*

### **Erweiterungs-Optionen:**

Suppe & Dessert nach Wahl

## **SCHMIEDE Bayrisches Buffet**

Nürnberger Bratwürstchen 7, Minihaxen, Leberkäse und Weißwurst 7 mit warmem Kartoffelsalat, Specksauerkraut 8, Käse-Wurst-Salat 7.7, geschmorte Zwiebeln, Püree 7, Radi, Laugenbrezel 1, Krautsalat sowie süßem und scharfem Senf 9

pro Person 26,50 €\*

### **Erweiterungs-Optionen:**

Suppe & Dessert nach Wahl

<sup>\*</sup>zzgl. gesetzlicher MwSt.



#### - STREET FOOD BUFFET -

Wir bieten Ihnen nachfolgend einige Klassiker an. Wählen Sie an den Street Food Stationen einfach das für Sie passende. Insgesamt bis zu 6 verschiedene Gerichte sowie zwei Desserts.

### **SCHMIEDE Street Food Buffet**

ab 50 Personen

pro Person **33,00 €**\*

### FOOD STATION I

#### Klassik Burger 1

mit Rindfleischpatty, Salat, Gurke, Tomate, Zwiebeln

#### Caesar's Salad Burger 1

mit Hähnchenfilet, Roma Salat, Parmesan <sup>7</sup>

#### Pulled Pork Burger 1

mit Rotkohlsalat 9

#### Veggie Burger 1

mit Gemüse Patty, Roma Salat, Gurke, Tomate

### wahlweise mit hellem Sesam Bun oder dunklem Chia Bun dazu Burger-Beilagenstation zur Selbstbedienung

#### Saucen:

Heinz Ketchup 2,9,8

Barbecue Sauce 2,9,9

Hamburger Soße <sup>2,9,3,9</sup>

Caesar's Sauce 7

Heinz Chili Sauce 2,9,8

Chili Sauce klar 9

Löwensenf 9

#### **Extras optional:**

Bacon in Scheiben 2

Cheese in Scheiben 7

Ruccola, Gewürzgurke <sup>2</sup>

Avocadocreme 7

Röstzwiebeln

### FOOD STATION II

Haskenhoff's Currywurst de Luxe 2,4,7,1,8,9

### **Spareribs**

mit Barbecue Sauce 9,2,9

#### **Chicken Wings**

mit Chili Sauce 9

#### Gebratene Champignons

mit Knoblauch-Kräuter-Creme <sup>7</sup>

#### Gegrillter Maiskolben

mit Kräuterbutter <sup>7</sup>

### **Folienkartoffel**

mit Kräuterguark <sup>7</sup>

#### **Folienkartoffel**

mit Avocado-Krabben-Quark <sup>2,7</sup> und Bacon <sup>2</sup>

Allgäuer Käsespätzle 1,7

### FOOD STATION III

#### Nudelpfanne

mit Hähnchen & Wok-Gemüse 6

#### Thai Curry

mit Hähnchen & Basmatireis 6

### Penne aglio, olio & peperoncini

mit frischem Parmesan 1,3,7

#### Spitzpaprika

mit Couscous und Scampi 1,2

#### Spitzpaprika

mit Couscous, Gurke & Apfel 1,2

<sup>\*</sup>zzgl. gesetzlicher MwSt.



#### STREET FOOD BUFFET —

## FOOD STATION IV (Dessert)

**Obstsalat** 

Himbeer-Mascarpone-Traum 1,3,5,7

Mousse au Chocolat 7

Griechischer Joghurt mit Zimtpflaumen 7

Panna cotta

mit Himbeermark <sup>7</sup>

Griechischer Joghurt (nur zur Saison)

mit Blaubeeren 7

Frische Erdbeeren (nur zur Saison)

Gerne beraten wir Sie bei Allergien und Unverträglichkeiten in einem persönlichen Gespräch.

#### KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

1- MIT FARBSTOFFEN 2- MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN 7- MIT PHOSPHAT 3- MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL

4- MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER

5- MIT SCHWEFELDIOXID

6- MIT SCHWÄRZUNGSMITTEL

8- MIT MILCHEIWEISS

9- MIT SÜSSUNGSMITTELN

A 1 GLUTEN A 2 KREBSTIERE A 3 EIER

**ALLERGENE STOFFE** 

A 4 FISCH A 5 NÜSSE A 6 SOJA

A 7 MILCH

A 8 SELLERIE A 9 SENF A 10 SESAM A 11 SULFITE A 12 LUPINEN

A 13 WEICHTIERE

<sup>\*</sup>zzgl. gesetzlicher MwSt.



### FINGERFOOD - BUFFET (KALT)

...ein feiner Snack – ideal für Empfänge

**SCHMIEDE Fingerfood** 

(4 Teile für Empfänge)

**SCHMIEDE Fingerfood** 

(7 Teile für Zwischendurch)

**SCHMIEDE Fingerfood** 

(10 Teile zum Sattwerden)

pro Person **15,00 €\*** 

pro Person **24,00 €\*** 

pro Person **31,00 €\*** 

## AUSWAHLMÖGLICHKEITEN Fingerfood - BUFFET

(für Empfänge & für Zwischendurch max. 2 Teile aus einer Rubrik)

Canapés mit:

Räucherlachs 1,4

Forellenfilet 1,4

Riesengarnele / Aioli 1,2,7

Kalbfleisch / Thunfischsauce 1,3,4

Entenbrustfilet 1

Roastbeef 1

Schweinefilet <sup>1</sup>

Hähnchenfilet <sup>1</sup>

Tortenbrie und Traube 1,7

Tomate / Mozzarella

mit Basilikum / Pesto 1,7,5

Pumpernickel mit:

Frischkäse 1,7

Schnippelschinken <sup>1</sup>

Appenzeller 1,7

Kalte Snacks / Fisch

Lachstatar mit Crème fraîche 4,7

Lachscrostini 1,4

Thunfischcrostini 1,4

Lachslollies mit Safran und Zitrone 4

Scampi Aioli 2,7

Kalte Snacks / Piekser

Backpflaumen mit Speck 2,3,1

Datteln im Speckmantel 2,3,1

Zucchini im Speckmantel 2,3,1

Minimozzarella auf Cocktailtomate <sup>7</sup>

Hähnchenfilet im Knuspermantel 1,3,5

Grissini mit Parmaschinken umwickelt <sup>1</sup>

Schweinefilet mit Obst 1,3

Kalbsfrikadellen (gefüllt mit Tomate und Chili) 1,3

Käsespieße mit Trauben 7

Obstspieße

<sup>\*</sup>zzgl. gesetzlicher MwSt.



### FLYING - BUFFET (KALT / WARM)

...ein feiner Snack – genießen in lockerer Atmosphäre

Alle Gerichte – egal ob warm oder kalt, sind mundgerecht portioniert. Sie können also bequem im Stehen entweder mit Pieksern oder als Gabelfood auf kleinen Tellern verzehrt werden.

## **SCHMIEDE Flying Buffet**

pro Person **35,00 €\*** 

wahlweise 4 - 5 kalte / 3 - 4 warme Snacks / 2 Desserts (10 Teile pro Person)

## **AUSWAHLMÖGLICHKEITEN - Flying BUFFET**

#### Canapés mit:

Räucherlachs 1,4

Forellenfilet 1,4

Riesengarnele / Aioli 1,2,7

Kalbfleisch / Thunfischsauce 1,3,4

Entenbrustfilet 1

Roastbeef 1

Schweinefilet <sup>1</sup>

Hähnchenfilet <sup>1</sup>

Tortenbrie und Traube 1,7

Tomate / Mozzarella

mit Basilikum / Pesto 1,7,5

#### Pumpernickel mit:

Frischkäse 1,7

Schnippelschinken <sup>1</sup>

Appenzeller 1,7

#### Kalte Snacks / Piekser

Backpflaumen mit Speck 2,3,1

Datteln im Speckmantel 2,3,1

Zucchini im Speckmantel 2,3,1

Minimozzarella auf Cocktailtomate <sup>7</sup>

Hähnchenfilet im Knuspermantel 1,3,5

Grissini mit Parmaschinken umwickelt <sup>1</sup>

Schweinefilet mit Obst 1,3

Kalbsfrikadellen (gefüllt mit Tomate und Chili) 1,3

Käsespieße mit Trauben 7

Obstspieße

#### Kalte Snacks / Fisch

Lachstatar mit Crème fraîche 4,7

Lachscrostini 1,4

Thunfischcrostini 1,4

Lachslollies mit Safran und Zitrone <sup>4</sup>

Scampi Aioli 2,7

#### **Warme Snacks**

Rinderfilet Calvados mit Pfifferlingen und Apfel 1,7

Tornedo auf Kartoffel-Selleriepüree mit Rotweinjus <sup>7,8</sup>

Hähnchenpiccata mit Tomaten-Basilikumsauce

und Gnocchi 1,3,7

Gemüseburger auf Chilisauce 1,3

Currywurst de Luxe 2,4,7,1,8,9

Lasagne al forno 1,3,7

Lasagne, vegetarisch auf mediterranem Gemüse 1,3,7

Graved Lachs mit Rösti und Schmand 1,3,4,7

Tandoori-Geflügelspieß 1 auf Tomatenrisotto 3,7

Lammcarrée auf Kartoffel-Sellerie-Gratin

und Thymianjus 7,8

Gebratener Lachs auf Dill-Rahm mit wildem Reis 4,7

### Desserts / Süßes

Creme Caramel 3,7

Muffins mit Blaubeer und Schoko 1,3,7

Obstsalat

Rote Grütze und Vanillesauce 7

Welfenspeise mit Weinschaum 3,7

Panna cotta mit Himbeeermark 3,7

Mousse au chocolat <sup>7</sup>

Brownies 1,3,7

Himbeer-Mascarpone-Traum 1,3,5,7

<sup>\*</sup>zzgl. gesetzlicher MwSt.



## MITTERNACHTSSNACK —

Zu später Stunde bieten wir Ihnen ganz nach Ihren Wünschen:

DER KLASSIKER FÜR NACHTS			HAUSGEMACHTE TORTEN	
Currywurst 2,4,7,1,8,9 im Topf mit Spezialsauce, Reihenbrötchen,Pappschale & Piekser			Himbeertorte 1,3,7	55,00 €*
			Erdbeertorte (nur zur Saison)	1,3 <b>55,00 €*</b>
nemens/otenen, appsenare a riekser			Pflaumenkuchen(nur zur Sais	on) <sup>1,3</sup> <b>55,00 €*</b>
pro Person		4,50 €*	Frankfurter Kranz 1,3,7	55,00 €*
			Philadelphiatorte 1,3,7	55,00 €*
SUPPE & RUSTIKALES			Käsekuchen 1,3,7 <b>55,00 €*</b>	
Mitternachtssuppe nach Wahl	pro Pers.	5,90 €*	Quark-Sahnetorte 1,3,7	55,00 €*
Käsebrett <sup>7</sup> mit Trauben, Himbeermark u. Feigensenf	10 Pers.	46,00 €*	Apfeltorte <sup>1,3</sup>	55,00 €*
Fischplatte <sup>4,2</sup>	pro Pers. 100g	9,00 €*		
Mettigel <sup>2</sup>	10 Pers.	24,00 €*		
Schinkenplatte 2,4,6	10 Pers.	46,00 €*	CANDY Bar *	Hochzeitstorte *
Westfälisches Brett <sup>2,4,6</sup>	10 Pers.	46,00 €*	Empfehlung	Empfehlung
Westf. Schmalztopf <sup>2</sup>	1 kg	18,00 €*		
Kater-Rollmöpse <sup>4,2</sup>	Stück	3,50 €*	7 S A C H E N	7 S A C H E N
Brot und Butter 1,7	pro Person	2,50 €*	est. 6	est. Observed

<sup>\*</sup>zzgl. gesetzlicher MwSt.