



Catering

Wir verwöhnen Sie & Ihre Gäste!

Fleischerei • Catering • Mittagstisch

Georgstraße 49 • 49809 Lingen

Tel.: 0591-3353 • E-Mail: service@leo-schmidt.info

www.leo-schmidt.info

Catering Angebote Stand: 01/2024.

Mit dieser Preisliste verlieren alle vorherigen Preislisten ihre Gültigkeit!

Es gelten die in dieser Broschüre abgedruckten Lieferbedingungen.

*Schmidt's Schnittchen & Canapés -
damit verwöhnen Sie liebe Gäste zum Sekt Empfang!*

Schmidt's Schnittchen

**von gemischten hellen & dunklen Brotsorten –
gut belegt & lecker dekoriert, appetitlich, frisch serviert!**

belegt mit Schweinebraten, Kasseler Braten, gekochtem Schinken, Knochenschinken,
Putenkochschinken, Salami, Thüringer Mett & delikaten Käsespezialitäten Stück **2,50 €** (2,78 €)

belegt mit Salat, Eischeiben & **feinem Skandinavischem Lachs oder**
Duisenburger Forellenfilets & Sahnemeerrettich Stück **4,00 €** (4,45 €)

Leckere, kleine Baguette-Häppchen

extra knusprig vom französischen Stangen-Baguette, frisch & appetitlich dekoriert!

belegt mit Serano Schinken, Schweinebraten, Kasseler Braten &
gemischten Käsespezialitäten Stück **2,25 €** (2,50 €)

belegt mit **Räucherlachs oder Forellenfilets & Sahnemeerrettich** Stück **3,30 €** (3,67 €)

Schmidt's Canapés

aus hellen oder dunklen Brotsorten ausgestochen, gut belegt & fein dekoriert!

belegt mit Schweinebraten, Kasseler Braten, gekochtem Schinken,
Putenkochschinken, Knochenschinken & delikaten Käsespezialitäten Stück **2,25 €** (2,50 €)

belegt mit Salat & saftigem **Roastbeef** Stück **2,90 €** (3,23 €)

belegt mit Salat, Eischeibe, **Lachs oder Forelle** Stück **2,95 €** (3,28 €)

belegt mit **Schweinemedallions oder Putenbrustfilet & Früchten** Stück **3,00 €** (3,34 €)

Schmidt's belegte Brötchen

Rustikal zubereitet

belegt mit Bierschinken, Salami, Thüringer Mett & Zwiebeln, Rollschinken,
Schinkenwurst, Leberwurst & gemischtem Käse ½ Brötchen Stück **2,20 €** (2,45 €)

Schmidt's Delikatess-Brötchen

belegt mit Salat & Schweinebraten, Putenkochschinken,
Kasseler Braten, Kochschinken, Knochenschinken &
delikaten Käsespezialitäten ½ Brötchen Stück **2,50 €** (2,78 €)

belegt mit Salat, Eischeibe, **Lachs oder Forelle & Sahnemeerrettich** ½ Brötchen Stück **4,00 €** (4,45 €)

Schmidt's dunkle Delikatess-Brötchen mit Körnern

belegt mit Salat & Schweinebraten, Putenkochschinken, Kasseler Braten,
Kochschinken, Knochenschinken & delikaten Käsespezialitäten ½ Brötchen Stück **3,10 €** (3,45 €)

belegt mit Salat, Eischeibe, **Lachs oder Duisenburger Forellenfilets**
& Sahnemeerrettich ½ Brötchen Stück **4,60 €** (5,12 €)

Übrigens:

*Alle Wurst- & Schinkenspezialitäten stammen selbstverständlich aus eigener Herstellung!
Zum Bestreichen unserer Canapés, Schnittchen & Brötchen verwenden wir nur gute Butter!*

Hausgemachte Spezialitäten - appetitlich angerichtet

Gemischte Aufschnitt-Platte

mit Spezialitäten des Hauses, appetitlich dekoriert

ab 5 Personen à Person **8,00 €** (8,90 €)

Exklusive Braten-Platte

mit Schweinebraten, Roastbeef, Backschinken, gekochtem Schinken, Kasseler Braten, usw.

ab 5 Personen à Person **8,50 €** (9,45 €)

Schmidt's Schinken-Auswahl

aus feinen, milden Schinkenspezialitäten geräuchert & luftgetrocknet, natürlich hausgemacht. Es kommt zur Auswahl: z. B. Emsländer Knochenschinken, magerer Lachsschinken, herzhafter Rollschinken & zarter Nuss-Schinken, usw.

ab 5 Personen à Person **8,00 €** (8,90 €)

Schmidt's Käse-Auswahl

delikate Sorten in Scheiben, kombiniert mit Frischkäse, Camembert, Weintrauben & Käsehäppchen

ab 5 Personen à Person **8,00 €** (8,90 €)

Erlesene Fisch-Auswahl

mit skandinavischem Räucherlachs, Duisenburger Forellenfilets & Aalrauch-Matjesfilets

ab 5 Personen große Portion à Person **14,00 €** (15,57 €)

ab 5 Personen kleine Portion à Person **11,00 €** (12,23 €)

Übrigens:

Gerne liefern wir Ihnen unsere fein dekorierten Spezialitäten-Platten auch für kleinere Personenzahlen gegen Aufpreis!

Für Ihren Frühstücks-Brunch:

Feine Spezialitäten-Auswahl mit Aufschnitt, Braten, rohem & gekochtem Schinken, gemischtem Käse in Scheiben, Camembert, Frischkäse & Käsehäppchen

Frisches Thüringer Mett mit Zwiebelringen

Erlesene Fisch-Spezialitäten: Skandinavischer Räucherlachs, Duisenburger Forellenfilets & Aalrauch Matjesfilets

Nur ab 10 Personen à Person **15,00 €** (16,68 €)

Schmidt's Brunch

Kalte Spezialitäten:

Feine Auswahl unserer hausgemachten Aufschnitt- & Schinkenspezialitäten

Käseauswahl mit erlesenen Spezialitäten, abwechslungsreich sortiert

Frische Fischauswahl mit Lachs, Forelle & Aalrauchmatjes

Butter & Marmelade

Ofenfrische Brot- & Brötchen-Auswahl

Warme Beilagen:

Frisch gekochte Rindfleischsuppe mit guter Einlage

Pfannenfrisches Rührei

Schmidt's Mini-Bratwürstchen & knuspriger hausgemachter Bacon, frisch gebraten

À Person **27,50 €** (30,58 €) Nur ab 20 Personen

Schmidt's Finger-Food - kleine Leckereien für Ihren Event!

Medaillons vom Schweinefilet 60g schwer dekoriert mit Spargel oder Früchten paniert aus der Pfanne <u>oder</u> „natur“ vom Grill	Stück	3,40 €	(3,78 €)
Party-Schnitzel vom Lachs 60g schwer, frisch aus der Pfanne, lecker dekoriert	Stück	3,40 €	(3,78 €)
Hähnchenbrustschnitzel 60g schwer, in feiner Mandelpanade, dekoriert mit Früchten	Stück	3,70 €	(4,12 €)
Puten-Medaillons vom Grill 60g schwer, dekoriert mit Früchten	Stück	3,70 €	(4,12 €)
Hähnchenfilet-Medaillons vom Grill 60g schwer, dekoriert mit Früchten	Stück	3,70 €	(4,12 €)
Putenbruststeak vom Grill mit Spargel & Tomate dekoriert, 60g schwer	Stück	3,70 €	(4,12 €)
Hähnchen-Filetspieße mit frischen Früchten	Stück	2,90 €	(3,23 €)
Frikadellen-Spieße , 2 mal 20g Bällchen mit Cherry-Tomaten	Stück	2,90 €	(3,23 €)
Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel	Stück	3,30 €	(3,67 €)
Paprikabällchen , die herzhafte Boulette von Schmidt, 50g schwer	Stück	2,00 €	(2,22 €)
Käsebällchen , die herzhafte Boulette von Schmidt, 50g schwer	Stück	2,00 €	(2,22 €)
Schwarzbrot-Käse-Ecken mit Weintraube	Stück	1,25 €	(1,39 €)
Käsewürfel mit Trauben & Cherry-Tomaten	Stück	1,25 €	(1,39 €)
Sesam-Schnitzel vom Schweinerücken, 50g schwer	Stück	3,40 €	(3,78 €)
ofenfrische Champignons , gefüllt mit Hackfleisch, dekoriert mit Eier-Senf-Creme & Olive	Stück	2,80 €	(3,11 €)
½ gefüllte Eier , lecker & appetitlich gefüllt, dekoriert mit Lachs <u>oder</u> Kaviar	Stück	1,80 €	(2,00 €)
Kleine Frikadellen , frisch gebraten, fein gewürzt	Stück 40g schwer	Stück 1,50 €	(1,67 €)
aus reinem Schweinefleisch mit leckerer Dekoration	Stück 60g schwer	Stück 1,85 €	(2,06 €)
	Stück 80g schwer	Stück 2,30 €	(2,56 €)

Schmidt's pfannenfrische Köstlichkeiten

Kleine Frikadellen , frisch gebraten & fein gewürzt	Stück	40g schwer	1,25 €	(1,39 €)
aus Schweinefleisch, heiß <u>oder</u> kalt , rustikal – <u>ohne Dekoration</u>	Stück	60g schwer	1,45 €	(1,61 €)
	Stück	80g schwer	1,65 €	(1,84 €)
Schnitzel vom Schwein , frisch gebraten	Stück	60g schwer	2,50 €	(2,78 €)
heiß <u>oder</u> kalt , rustikal – <u>ohne Dekoration</u>	Stück	100g schwer	3,30 €	(3,67 €)
	Stück	200g schwer	5,30 €	(5,89 €)
Hähnchen- <u>oder</u> Puten-Schnitzel in feiner Sesampanade, heiß <u>oder</u> kalt , rustikal – <u>ohne Dekoration</u>	Stück	100g schwer	3,60 €	(4,00 €)
Zigeuner-Schnitzel mit hausgemachter Zigeunersauce	Stück	100g schwer	4,80 €	(5,34 €)
Jäger-Schnitzel mit hausgemachter Jägersauce	Stück	100g schwer	4,80 €	(5,34 €)
Hähnchen-Schnitzel mit hausgemachter Curry-Frucht-Sauce	Stück	100g schwer	5,00 €	(5,56 €)

Schmidt's Suppen

aus dem großen Kessel - frisch für Sie gekocht

Gulaschsuppe Schwein aus magerem Schweinefleisch, Paprika & Champignons	1 ltr.	16,50 € (18,35 €)
Gulaschsuppe ½ & ½ aus Rind- & Schweinefleisch, Paprika & Champignons	1 ltr.	17,50 € (19,46 €)
Gulaschsuppe Rind mit viel magerem Rindfleisch, Paprika & Champignons	1 ltr.	19,50 € (21,69 €)
Reitersuppe mit Hackfleisch, Paprika, Mais, Champignons & Ananas	1 ltr.	16,80 € (18,68 €)
Schmidt's Ofensuppe mit Schweinefleisch & pikanten Zutaten	1 ltr.	16,80 € (18,68 €)
Gyros-Rahmsüppchen mit typisch griechischer Note	1 ltr.	17,80 € (19,80 €)
Rindfleischsuppe mit viel Fleisch- & Gemüseeinlage	1 ltr.	17,50 € (19,46 €)
Hühnersuppe mit guter Einlage	1 ltr.	17,50 € (19,46 €)
Oma's Suppentopf die deftige Suppe aus Rind- & Hühnerfleisch	1 ltr.	19,00 € (21,13 €)
Spargelcreme-Süppchen mit reichlicher Spargel-Einlage (<i>saisonal</i>)	1 ltr.	18,00 € (20,02 €)
Käserahm-Süppchen mit feiner Einlage	1 ltr.	18,50 € (20,58 €)
Tomatensuppe aus frischen pürierten Tomaten	1 ltr.	16,50 € (18,35 €)
Broccoli-Rahmsüppchen mit Creme Fraiche & frischen Kräutern	1 ltr.	16,50 € (18,35 €)
Champignonrahm-Suppe aus frischen Champignons mit Fleischbällchen	1 ltr.	18,00 € (20,02 €)
Kartoffelsuppe mit Lachs <u>oder</u> Krabben	1 ltr.	18,00 € (20,02 €)
Lauchcreme-Süppchen mit Lachsstreifen	1 ltr.	18,00 € (20,02 €)

Achtung:

Die Mindestabnahme pro Suppe beträgt 5 Liter!

. . . zur Suppe knusprige Brot-Spezialitäten:

Party-Brötchen frisch gebacken, bunt gemischt	Stück	0,50 € (0,56 €)
Party-Brotkörbe , bunt gefüllt mit Partybrötchen, Baguette-Brot & herzhaften Brotspezialitäten	à Person	3,00 € (3,33 €)
Französisches Baguette-Brot im Stück, 250g schwer	Stück	3,60 € (4,00 €)
Ofenfrische Party-Sonne mit 14 gemischten Brötchen, 700g schwer	Stück	6,60 € (7,34 €)

Schmidt's Bratenspezialitäten

Spießbraten , gefüllt mit Zwiebeln & Schinkenwürfeln		
Gutsherren-Braten mit Champignons, Zwiebeln & Kräutern gefüllt		
Backschinken , die leicht gepökelte Schweinenuss	400g Portion	10,50 € (11,68 €)
	1000g	26,25 € (29,19 €)
Rinder-Schmorbraten , zart & geschmackvoll	400g Portion	12,50 € (13,90 €)
	1000g	31,25 € (34,76 €)

Feine Beilagen für Ihr Festmahl

Erlesene Gemüseauswahl , Blumenkohl & Spargel mit Sauce Hollandaise, Champignons, Böhnchen im Speckmantel, Buttererbsen, Broccoli & Möhren in Rahm	á Portion	6,30 € (7,01 €)
Sauerkraut "Nach Hausfrauen Art" , frisch gekocht	á Portion	4,50 € (5,00 €)
Kartoffelbrei mit Butter, frisch gestampft, Salzkartoffeln, Kroketten, Kartoffelklöße, Butterreis <u>oder</u> Spätzle	á Portion	4,75 € (5,28 €)
Ofenfrisches Kartoffelgratin	á Portion	5,25 € (5,84 €)
Pfannenfrische Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln	á Portion	5,75 € (6,40 €)
Dekorative Salatplatten , frisch zubereitet, eine leckere Auswahl	250g Portion	5,25 € (5,84 €)
Klassische Salatspezialitäten , dekoriert in Glas-Schale	100g	1,60 € (1,78 €)

Geschnetzelte Köstlichkeiten

Gyros-Sahne-Geschnetzeltes

Mageres Gyrosgeschnetzeltes vom Schweineschinken mit frischer Sahne, delikat gewürzt
Djuvecreis, die pikante Beilage
Krautsalat & Tsatsiki

À Person **18,50 €** (20,58 €)

Geschnetzeltes "Madagaskar"

Zartes, mageres Schweinegeschnetzeltes mit grünen Pfefferkörnern & in delikater Sahnesauce
hausgemachte Spätzle
frischer Kraut-, Bohnen-, Tomaten- & Gurkensalat

À Person **18,50 €** (20,58 €)

Rahmgeschnetzeltes "Züricher Art"

Mageres Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln & frischen Champignons in Sahnesauce
hausgemachte Spätzle
Krautsalat, Möhrensalat, Gurkensalat & Bohnensalat aus eigener Herstellung

À Person **18,50 €** (20,58 €)

Geschnetzelte Hähnchenbrust "Kaiser Art"

Feine Streifen von der Hähnchenbrust in delikater Käsesauce mit Broccoli, Möhren & Blumenkohl
Frisch gekochter Reis oder Butternudeln
bunte Salatauswahl aus eigener Herstellung

À Person **20,50 €** (22,80 €)

Schmidt's gegrillte Schlemmereien
Für Sie & Ihre Gäste - immer frisch vom Grill

"Ratsherren-Steaks"

2 zarte Schweinesteaks belegt mit Zwiebelchampignons & Sauce Hollandaise, gratiniert mit Käse
pfannenfrische Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
bunt gemischte Salatauswahl aus eigener Herstellung

À Person **21,50 €** (23,91 €)

Lachsfilet "Emsland"

2 feine Lachsfilets, natur oder paniert
hausgemachte Senfsauce
Butterkartoffeln mit Schnittlauch
leckere Salatauswahl aus eigener Küche

À Person **27,50 €** (30,58 €)

"Schlemmer-Medaillons" von Pute & Schwein

Zarte Medaillons von der Pute belegt mit Blumenkohl, Broccoli, Möhren in Käse-Knoblauchsauce,
überbacken mit Käse & Sauce Hollandaise

Medaillons vom Schweinefilet, überbacken mit ganzen Champignons, Zwiebeln,
Sauce Bernaise & Käse

ofenfrisches Kartoffelgratin
erlesene Gemüseauswahl
frische, leckere Salatauswahl

À Person **29,50 €** (32,81 €)

Schmidt's Filettopf

3 zarte Filetmedaillons von Rind, Schwein & Hähnchen mit frischen Champignons,
Kräutern, Zwiebeln & Sauce Hollandaise, dazu feine Pfefferrahmsauce

feine Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl & Broccoli

frische klassische Salatauswahl

mit ofenfrischem Kartoffelgratin

à Person **28,50 €** (31,70 €)

mit pfannenfrischen Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

à Person **29,50 €** (32,81 €)

Unsere beliebten Klassiker!

Gegrillte Schweinshaxe

Schmidt's herzhaftes Haxe, Frischgewicht 850g

hausgemachtes Sauerkraut & pfannenfrische Schmorzwiebeln

frisch gestampftes Kartoffelpüree & leckere Sauce

À Person **16,00 €** (17,79 €)

Backschinken vom Schwein

Ofenfrischer Backschinken mit delikater Sauce

hausgemachtes Sauerkraut

frisch gestampfter Kartoffelbrei mit guter Butter

frische Röstzwiebeln aus der Pfanne

À Person **21,00 €** (23,36 €)

Ofenfrischer Speißbraten

Leckerer Schweinenacken, gefüllt mit Zwiebelringen & Schinkenstreifen

hausgemachte Sauce

Gurkensalat in Sahnesauce, Krautsalat, gemischter Bohnensalat, Farmersalat

mit ofenfrischem Kartoffelgratin

à Person **21,00 €** (23,36 €)

mit pfannenfrischen Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

à Person **22,00 €** (24,47 €)

Schmidt's Spanferkel

Zarte, magerere Scheiben, geschnitten aus der mageren Spanferkel-Keule

frisch gestampfter Kartoffelbrei

hausgemachtes Sauerkraut

pfannenfrische Röstzwiebeln & herzhaftes Sauce

À Person **23,00 €** (25,58 €)

"Schnitzeljagd"

2 leckere, zarte Lachsschnitzel, frisch aus der Pfanne

mit hausgemachter Jäger- & Zigeunersauce

frische, klassische Salatauswahl

mit ofenfrischem Kartoffelgratin

à Person **21,00 €** (23,36 €)

mit pfannenfrischen Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

à Person **22,00 €** (24,47 €)

Übrigens:

Gerne liefern wir Ihnen unsere Schnitzeljagd auch mit einem Hähnchen-Schnitzel in Sesampanade & einem Lachsschnitzel pro Person.

Aufpreis pro Person **1,50 €** (1,67 €).

Großmutter's Rinder-Roulade

Herzhaft geschmorte Rinderroulade mit Großmutter's leckerer Rouladen-Sauce

frisch gekochter Blumenkohl & deftiger Speck-Rosenkohl

Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße

À Person **22,00 €** (24,47 €)

"Rheinischer Sauerbraten"

Zarter Sauerbraten vom Rind, eingelegt nach altem Familienrezept

herzhafte Sauce mit Rosinen

frisch gekochte Kartoffelklöße oder Butterspätzle

hausgemachtes Apfelrotkraut oder Blumenkohl in sahnigem Rahm

À Person **24,00 €** (26,69 €)

Übrigens:

*Da wir den Sauerbraten frisch für Sie einlegen, benötigen wir Ihre Bestellung **mindestens 1 Woche in Voraus!***

Schmidt's Grünkohl - Für alle die es deftig mögen!

Grünkohl-Eintopf - der Klassiker

Im großen Kessel, frisch gekocht

mit guter, deftiger Einlage

herzhaftes Rauchendchen oder frisch gebratene Mettwurst

½ ltr. Portion

À Person **9,90 €** (11,01 €)

Übrigens:

*Gerne liefern wir Ihnen unseren Grünkohl-Eintopf auch mit einem Rauchendchen & einer Scheibe gekochtem Kasseler Lachs pro Person. Aufpreis pro Person **3,50 €** (3,89 €).*

Schmidt's Grünkohl-Topf "Spezial"

frisch gekochter Grünkohl

Kasseler Kotelett vom Grill

herzhafte Rauchendchen aus eigener Räucherei

frische Mettwurst aus eigener Herstellung

pfannenfrische Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

À Person **22,00 €** (24,47 €)

Übrigens:

Unsere abwechslungsreichen Grünkohl-Menüs liefern wir Ihnen in der Grünkohl-Saison vom 01. Oktober bis zum 31. März!

Klassische Hochzeits-Essen - Feiern Sie gemütlich zu Hause!

Herzhaftes Dreierlei

Suppe:

Rindfleischsuppe mit guter Fleisch- & Gemüseeinlage

Hauptgericht:

Spießbraten vom Lachsbraten mit Rahmsauce

kleine Schweineschnitzel & kleine Hähnchen-Schnitzel mit Champignon-Rahmsauce

erlesene Gemüseauswahl

ofenfrisches Kartoffelgratin & Kartoffelkroketten

klassische Salatauswahl

Dessert:

Schokoladenpudding "Birne Helene"

À Person **33,50 €** (37,26 €)

"Der Klassiker"

Suppe:

Rindfleischsuppe mit guter Fleisch- & Gemüseeinlage

Hauptgericht:

Rinderschmorbraten (Deutsches Rindfleisch) mit herzhafter Sauce

Schweinebraten vom Lachsbraten mit Rahmsauce

feine Gemüseauswahl mit Blumenkohl, Spargel & Champignons

Petersilienkartoffeln & Kroketten

klassische Salatauswahl aus eigener Herstellung

Dessert:

Vanillecreme mit Waldfrüchten

À Person **33,50 €** (37,26 €)

Das Schlemmer-Menü

Suppe:

Hühnersuppe mit guter Einlage

Hauptgericht:

Gedünstetes Hähnchenbrustfilet mit Broccoli & Käse gefüllt, dazu feine Sahnesauce

Gegrillte Schweinelende mit Apfelspalten & Calvados-Rahmsauce

feine Gemüseplatte mit Blumenkohl, Broccoli, Erbsen & Möhren

Lauch-Kartoffelgratin & Butterreis *oder* Spätzle

klassische Salatauswahl aus eigener Herstellung

Dessert:

Herrencreme mit frischer Sahne

À Person **33,80 €** (37,59 €)

Roulade & Co.

Suppe:

Omas Suppentopf, aus Rinder- & Hühnerfleisch, frisch gekocht

Hauptgericht:

Rinderroulade (Deutsches Rindfleisch), gefüllt mit Speck & Zwiebeln

herzhafte, leckere Rouladensauce

Schweinelendchen mit ganzen frischen Champignons á la Creme

feine Gemüseauswahl mit Blumenkohl, Prinzessböhnchen & Spargel

Petersilienkartoffeln

ofenfrisches Kartoffelgratin

klassische Salatauswahl aus eigener Herstellung

Dessert:

Herrencreme mit frischer Sahne

À Person **33,80 €** (37,59 €)

"Filet-Variationen"

Suppe:

Omas Suppentopf, aus Rinder- & Hühnerfleisch, frisch gekocht

Hauptgericht:

Filetmedaillons von Rind, Schwein & Hähnchen mit frischen Champignons, Kräutern, Zwiebeln & Sauce Hollandaise

feine Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl & Broccoli

ofenfrisches Kartoffelgratin oder pfannenfrische Röstkartoffeln

frische klassische Salatauswahl

Dessert:

Schwarzwälder Creme mit Kirschen

À Person **37,80 €** (42,04 €)

Das mediterrane Schlemmerbüffet

Heiße Spezialitäten:

Lasagne "Klassische Art" mit Sauce Bolognese & Käse überbacken

geschmorte Putenroulade "Florentiner Art" mit feiner Spinatfüllung an Weißweinsauce

Hähnchenfilet-Medaillons mit Tomaten-Basilikum-Sauce

gegrillter Lachs mit Basilikum-Sahnesauce

Tomaten-Zucchini-Gratin

feine Pasta-Auswahl mit mediterraner Sauce

Feine Beilagen:

Tomate-Mozzarella

bunte Salatschüssel "Roma" mit Radicchio, Tomate, Gurke, Paprika & echtem Feta-Käse, dazu mediterranes Dressing

feine Käseauswahl mit frischen Früchten

ofenfrisches Baguette-Brot

hausgemachte Kräuterbutter

À Person **28,95 €** (32,20 €) Nur ab 10 Personen

Das klassische Schlemmerbüffet

Warme Spezialitäten:

Bürgermeister Steaks, zarte Schweinerückensteaks mit Zwiebelchampignons & Käse gratiniert

Hähnchenmedaillons „Toskana“ mit Tomaten-Basilikum-Sauce

pfannenfrische Röstkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

Kalte Spezialitäten:

hausgemachte Käsehacksteaks mit Cherry-Tomaten

Putenfiletmedaillons mit Früchten

Röllchen vom gekochten Schinken, gefüllt mit Spargel

½ gefüllte Eier mit Lachsröschen

Frische Fischauswahl:

geräucherter skandinavischer Lachs mit Zwiebelringen

Duisenburger Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Als Beilagen empfehlen wir Ihnen:

kleine, leckere Käseauswahl mit Weintrauben & Käsehäppchen

frische, klassische Salatauswahl mit Möhren-, Kraut-, Tomaten-, Bohnen-, & Gurkensalat

ofenfrisches Baguette-Brot, dazu hausgemachte Kräuterbutter

Dessert:

Schwarzwälder Creme mit Sauerkirschen

À Person **32,50 €** (36,15 €) Nur ab 10 Personen

Das Delikatess-Finger-Food-Büffet

Minischnitzel in Sesampanade

Schwarzbrotecken mit Käse & Weintraube

kleine Hackfleischbällchen

gefüllte Champignons mit Hackfleisch

Delikatess-Canapés, belegt mit skandinavischem Räucherlachs & Duisenburger Forellenfilets

naturgebratene Hähnchen-Medaillons mit Mango-Sahne

kleine Baguette-Häppchen mit Mett, Käse, Salami, & Schinken

Käsewürfel mit Trauben oder Cherry-Tomaten

Aalrauch-Matjes auf Emsländer Bauernstuten

bunte, kleine Obstspieße mit Früchten der Saison

Ab 6 Personen **33,50 €** (37,26 €)

Ab 10 Personen **30,00 €** (33,37 €)

Das rustikale Büffet

Aus dem Suppenkessel:

Käserahmsüppchen mit Hackfleisch

- oder -

Gulaschsuppe aus magerem Schweinefleisch mit Paprika & Champignons

- oder -

hausgemachte Rindfleischsuppe mit guter Einlage

Kalte Spezialitäten:

pfannenfrische Frikadellen mit Ei & Olive

herzhafter Backschinken mit Krautsalat & Tsatsiki

Steaks von der Putenbrust mit Früchten

Schlemmerschnitzel, frisch aus der Pfanne

Leckere Beilagen:

kleine, feine Käseauswahl mit Trauben & Käsehäppchen

Frühlingssalat

Farmersalat

gemischter Bohnensalat

ofenfrisches Baguette-Brot

hausgemachte Kräuterbutter

À Person **28,95 €** (32,20 €)

Nur ab 10 Personen

Das festliche Spezialitätenbuffet

Heiße Leckereien:

Schweinefiletmedaillons mit Blumenkohl, Broccoli & Möhrchen belegt,
überbacken mit Käse-Knoblauchsauce & Sauce Hollandaise

ofenfrischer Spießbraten, gefüllt mit Zwiebeln & Schinkenstreifen

hausgemachtes Kartoffelgratin

Frische, leckere Fleischauswahl:

Schweinefilet-Medaillons vom Grill mit Spargel & Paprikastreifen

gefüllte Champignons mit Gehacktem & Eier-Senfcreme

Hähnchenbrustfilet mit exotischer Mango-Sahne & Früchten

frisch gebratene Frikadellen mit Ei, Remoulade & Olive

Erlesene Fischauswahl:

geräucherter, norwegischer Lachs

Duisenburger Forellenfilets

Aalrauchmatjesfilets mit Zwiebeln

Sahnemeerrettich & Preiselbeer-Sahne

Als Beilagen empfehlen wir Ihnen:

feine Käseauswahl mit frischen Weintrauben

bunter Bohnensalat

Gartensalat mit Radieschen, Gurke & Möhre

Frühlingssalat

ofenfrische, bunte Party-Sonne

hausgemachte Kräuterbutter

Dessert:

frische Rote Grütze aus eigener Küche mit Vanillesauce

hausgemachte Herrencreme mit frischer Sahne

À Person **35,00 €** (38,93 €) Nur ab 10 Personen

Als süßer Abschluss ein leckeres Dessert?!

Schmidt's süße Versuchungen

Vanillepudding , sahnig aufgeschlagen	Portion	4,20 € (4,67 €)
Herrencreme mit Sahne, Rum & Schokoraspeln	Portion	4,40 € (4,89 €)
Schokoladenpudding mit Sahnetupfern	Portion	4,20 € (4,67 €)
Quarkspeise mit frischen Früchten der Saison	Portion	4,20 € (4,67 €)
Schwarzwälder Creme , mit Kirschen	Portion	4,80 € (5,34 €)
Rote Grütze mit Vanillesauce	Portion	4,20 € (4,67 €)
Frischer Obstsalat , aus Früchten der Saison	Portion	5,80 € (6,45 €)
Himbeertraum , Mascarpone-Quark mit Himbeeren	Portion	5,25 € (5,84 €)
Panna Cotta mit Fruchtsauce	Portion	5,25 € (5,84 €)
<u>Nur ab 10 Personen pro Sorte:</u>		
Bayrisch Creme , mit echter Vanille	Portion	5,95 € (6,62 €)
Mousse au Chocolat , aus echter Blockschokolade	Portion	5,95 € (6,62 €)
Tiramisu , mit Mascarpone, hausgemacht	Portion	6,50 € (7,23 €)

Schmidt's süße Versuchungen

appetitlich angerichtet in Portions-Gläsern:

Vanillepudding , sahnig aufgeschlagen	Portion	6,50 € (incl. 19% MwSt.)
Herrencreme mit Sahne, Rum & Schokoraspeln	Portion	6,75 € (incl. 19% MwSt.)
Schokoladenpudding mit Sahnetupfern	Portion	6,50 € (incl. 19% MwSt.)
Quarkspeise mit frischen Früchten der Saison	Portion	6,50 € (incl. 19% MwSt.)
Schwarzwälder Creme , mit Kirschen	Portion	7,50 € (incl. 19% MwSt.)
Rote Grütze mit Vanillesauce	Portion	6,50 € (incl. 19% MwSt.)
Frischer Obstsalat , aus Früchten der Saison	Portion	8,50 € (incl. 19% MwSt.)
Himbeertraum , Mascarpone-Quark mit Himbeeren	Portion	7,60 € (incl. 19% MwSt.)
Panna Cotta mit Fruchtsauce	Portion	7,60 € (incl. 19% MwSt.)
<u>Nur ab 10 Personen pro Sorte:</u>		
Bayrisch Creme , mit echter Vanille	Portion	8,50 € (incl. 19% MwSt.)
Mousse au Chocolat , aus echter Blockschokolade	Portion	8,50 € (incl. 19% MwSt.)

Übrigens:

Alle Nachspeisen kommen selbstverständlich aus eigener Küche!

Für unsere Desserts verwenden wir keine Fertig-Mischungen!

Unsere Lieferbedingungen:

Bestellung:

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung in einem persönlichen Gespräch in unseren Geschäftsräumen entgegen. Um dafür genügend Zeit zu haben, bitten wir Sie nicht in der hektischen Mittagszeit zwischen 12:00 Uhr und 15:00 Uhr vorbeizukommen.

Sie erhalten von uns ein Auftragsformular, auf dem alles Wichtige zu Ihrem Wunschmenü vermerkt ist. Bitte achten Sie darauf, dass alle Ihre Wünsche von unseren Mitarbeitern vermerkt werden. Unser Küchenteam arbeitet ausschließlich nach dem Auftrag. Alles, was nicht vermerkt ist, findet keine Berücksichtigung.

Eine telefonische Bestellung ist leider nicht möglich!

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass eine Terminreservierung nur in Verbindung mit einer verbindlichen Auftragserteilung möglich ist.

Preise:

Bei Erbringung von Nebenleistungen wie Leihgeschirr usw., erhöht sich der Mehrwertsteuersatz für den gesamten Auftrag von 7% auf 19%. Diese gesetzlich vorgeschriebene Erhöhung müssen wir leider an unsere Kunden weitergeben. Die entsprechenden Preise inklusive 19% Mehrwertsteuer für Speisen bei gleichzeitiger Erbringung von Nebenleistungen finden Sie in Klammern gesetzt.

Sofern nicht anders vermerkt, gelten alle angegebenen Preise ab 10 Personen. Für Bestellungen unter 10 Personen, berechnen wir einen Aufpreis von 2,00 € (2,22 €) pro Person.

Vegetarische oder vegane Alternativen:

Gerne bieten wir für Sie und Ihre Gäste vegetarische oder vegane Alternativen an. Bei Interesse sprechen Sie uns gerne an.

Geschirr-Leihgaben:

Selbstverständlich stellen wir Ihnen gerne auch Leihgeschirr zur Verfügung. Die Mietpreise (enthalten 19% Mehrwertsteuer) gestalten sich wie folgt:

Großer, flacher Teller	Stück 0,65 €
Messer und Gabel in Serviette verpackt	Stück 0,80 €
Suppenteller mit Löffel und Serviette	Stück 0,80 €
Suppentasse mit Untertasse, Löffel und Serviette	Stück 0,95 €
Dessertschälchen mit kleinem Löffel	Stück 0,65 €
Kaffeetasse mit Untertasse und kleinem Löffel	Stück 1,20 €
Frühstücksteller	Stück 0,60 €

Bitte beachten Sie, dass wir dazu verpflichtet sind, alle Aufträge mit Geschirr-Leihgabe mit 19% Mehrwertsteuer abzurechnen.

Änderungen oder Abbestellungen:

Änderungen der Personenzahl oder Abbestellungen bitten wir, uns spätestens 3 Tage vor Lieferzeitpunkt bekannt zu geben. Änderungen oder Abbestellungen für Aufträge an einem Samstag oder Sonntag sind bis mittwochs 18:00 Uhr vorher möglich.

Lieferzeitpunkt:

Lieferungen zu einem bestimmten Zeitpunkt fordern eine Toleranz von 30 Minuten früher oder später.

Lieferkosten:

Alle angegebenen Preise sind **Abholpreise**. Falls Sie eine Anlieferung durch uns wünschen, werden die **Lieferkosten gesondert, wie folgt, berechnet**.

Lingen	25,00 € (27,80 €)	Freren**	41,00 € (45,60 €)
Baccum/Ramsel	27,00 € (30,03 €)	Haselünne**	51,00 € (56,72 €)
Bawinkel*	36,00 € (40,04 €)	Langen**	41,00 € (45,60 €)
Biene/Holthausen*	30,00 € (33,37 €)	Lengerich**	46,00 € (51,16 €)
Bramsche*	36,00 € (40,04 €)	Lohne**	34,00 € (37,81 €)
Brockhausen*	28,00 € (31,14 €)	Lünne**	41,00 € (45,60 €)
Brögbern	29,00 € (32,25 €)	Messingen**	36,00 € (40,04 €)
Dalum/Geeste**	46,00 € (51,16 €)	Nordlohne**	34,00 € (37,81 €)
Elbergen**	41,00 € (45,60 €)	Thuine**	36,00 € (40,04 €)
Emsbüren**	46,00 € (51,16 €)	Wietmarschen**	51,00 € (56,72 €)

Weitere Orte auf Anfrage!

* = Eine Anlieferung ist ab einem Warenwert von 300,00 € (zuzüglich Lieferkosten) möglich.

** = Eine Anlieferung ist ab einem Warenwert von 500,00 € (zuzüglich Lieferkosten) möglich.

Rückgabe von Leergut & Geschirr:

Wir bitten die Thermo-Behälter, Deko-Platten, Chafing Dishes, usw., sowie Geschirr-Leihgaben sauber, innerhalb von 3 Tagen, zurückzugeben.

Bei Rückgabe von Thermo-Behälter, Deko-Platten, Chafing Dishes, usw., in verschmutztem Zustand, berechnen wir eine zusätzliche Reinigungsgebühr nach Aufwand, mindestens jedoch 30,00 €.

Bei Geschirr-Leihgaben berechnen wir eine zusätzliche Reinigungsgebühr in Höhe des Mietpreises.

Abhanden gekommenes bzw. beschädigtes Besteck, Geschirr oder Leergut wird von uns gesondert mit dem Wiederbeschaffungswert berechnet.

Sollten Sie eine Abholung des Leergutes aus Ihrem Auftrag durch uns wünschen, unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot. Wir berücksichtigen dabei die Fahrstrecke und die anfallende Fahrzeit (laut Navi) für Hin- und Rückweg, sowie die Arbeitszeit zum Rückbau des Büffets, Auf- und Abladen.

Eine Leergutabholung ist zu folgenden Zeiten möglich.

Montags - freitags: 8:00 Uhr - 18:00 Uhr

Samstags: 10:00 Uhr - 13:00 Uhr

Anlege-Besteck:

Sollten Sie ein Menü in Büffet-Form bestellen und Anlege-Besteck für die Chafing Dishes benötigen, bestellen Sie diese bitte mit. Selbstverständlich stellen wir Ihnen dieses kostenlos zur Verfügung!

Thermobehälter & Alu-Einlagen:

Alle heißen Gerichte liefern wir in Thermobehältern, dieses hat sich bestens bewährt.

Heißes bleibt heiß!

Wir bitten um die Rückgabe der Alu-Einlagen aus den Thermobehältern! Wir verwenden diese aus Rücksicht auf die Umwelt, spezial-gereinigt, mehrfach.

Hinweis für Allergiker:

Gerne versuchen wir auch beim Catering auf Ihren Wunsch hin, wenn möglich, auf Zutaten zu verzichten, welche Sie oder Ihre Gäste nicht vertragen. Bitte sprechen Sie uns an.

Da Aufwand und Kosten für spezielle Zutaten, je nach Gericht schwanken, berechnen wir die gegebenenfalls anfallenden Mehrkosten individuell nach Aufwand.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

Sonder-Öffnungszeiten Catering:

Unser Catering steht Ihnen am Wochenende zu folgenden Zeiten zur Verfügung:

Samstags: 8:00 Uhr bis 14:00 Uhr & 18:00 Uhr bis 20:00 Uhr

Sonntags: 11:00 Uhr bis 13:00 Uhr

Benötigen Sie Ihr Wunschmenü zu einer anderen Zeit, sprechen Sie uns bitte an.

Sonder-Menükarten:

Zu besonderen Anlässen, wie Kommunion/Konfirmation, Weihnachten, Silvester, usw. geben wir gesonderte Menükarten aus. Diese können auch in Teilen abweichende Lieferbedingungen beinhalten. Wir bitten um Beachtung!

Zahlungsbedingungen & Reklamationen:

Alle Rechnungsbeträge unseres Caterings sind **zahlbar rein netto Kasse, bei Entgegennahme der Ware! Wir kassieren ausschließlich bargeldlos per EC-Zahlung.**

Bei unseren **gewerblichen Kunden** sind die Rechnungsbeträge zahlbar innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug. Der Rechnungsversand erfolgt ausschließlich per E-Mail. Wir bitten um Bekanntgabe des entsprechenden Postfaches bei Auftragserteilung. Die nachträgliche Änderung der Rechnungsanschrift, auf Kundenwunsch, ist eine kostenpflichtige Serviceleistung und nur innerhalb der Zahlungsfrist von 10 Tagen möglich.

Unsere Speisen werden für Sie Top-Frisch hergestellt & tafelfertig auf Platten bzw. in Thermobehältern **oder** Chafing Dishes geliefert. Sie enthalten keine Konservierungsstoffe.

Sollten Sie mit uns einmal nicht zufrieden sein, weisen Sie uns bitte unverzüglich darauf hin, damit wir sofort darauf reagieren können. Wir bitten um Verständnis, dass wir nachträgliche Reklamationen aufgrund der Frische unserer Speisen in der Regel nicht berücksichtigen können.

Mit der Auftragserteilung erkennen Sie die vorstehenden Liefer- und Zahlungsbedingungen als verbindlich an.

Mit Erscheinen eines neuen Programms verlieren alle anderen Preise ihre Gültigkeit.

Außerdem bieten wir Ihnen:

Frische Fleisch- & Wurstspezialitäten

natürlich aus eigener Herstellung!

Produziert in handwerklicher Meister-Qualität!

Täglich wechselnder Mittagstisch

frisch für Sie gekocht!

Selbstverständlich aus eigener Küche!

Essen auf Rädern

für Senioren & Kantinen

Frühstück

mit knusprigen Brötchen, hausgemachten Spezialitäten

& feinen Kaffee-Variationen

Wurst- & Schinken-Präsente

Liebevoll & abwechslungsreich zusammengestellt.

Laufend in großer Auswahl für Sie vorrätig!

www.leo-schmidt.info