



CATERING ANGEBOTE

Carolin Schulze
 01511 0556406
 catering@fleischereischulze.de
 www.fleischereischulze.de

Vergessen Sie Standard-Menüs!

Vom Fingerfood bis zum Festmenü -

bei uns bestimmen Sie, was auf den Tisch kommt. Kreieren Sie aus unseren vielfältigen Catering-Komponenten Ihr ganz persönliches Wunsch-Bufferet - perfekt abgestimmt auf Ihren Anlass und Ihre Gäste.

So einfach geht's:

Liebliche wählen: Suchen Sie sich Ihre Favoriten aus unserem Sortiment aus.

Entspannt zurücklehnen: Machen Sie sich keine Sorgen um die Taschenrechner-Arbeit.

Nennen Sie uns einfach Ihre Gästezahl und Ihre gewünschte Auswahl - die optimale Mengenermittlung übernehmen unsere Profis für Sie. So stellen Sie sicher, dass alle satt werden und am Ende alles perfekt passt.

Individuelles Angebot erhalten: Wir erstellen Ihnen ein maßgeschneidertes Wohlfühlpaket, welches genau auf Ihre Gruppengröße (ab 10 Personen / Portionen pro Komponente) zugeschnitten ist.



Name: _____

Personenanzahl: _____

Wohnanschrift: _____

Lieferanschrift: _____

Telefon: _____

Veranstaltungsdatum: _____

E-Mail: _____

Uhrzeit: _____

Vorspeisenklassiker

- Brotkorb mit Butter
- Anti-Pasti-Platte
- Bruschetta Tomate-Basilikum
- Tomate-Mozzarella-Platte
- 1/2 Hähnchenkeule
- Kalbsfrikadellen
- Mini Beefsteak
- Panierte Mini-Geflügelschnitzel
- Panierte Mini-Schnitzel vom Landschwein
- Räucherfischfilets mit Sahne-Meerrettich
- Räucherfischpralinen Mix (Lachs, Garnele, Kabeljau)
- Auswahl an Leberwurst und Pasteten (saisonbedingt)
- Schinkenvariation aus der hauseigenen Fleischerei
- Schulzens Braten- und Aufschnittspezialitäten
- Sülzplatte 2 Sorten mit Salat und Remoulade
- Knackerplatte Variation aus versch. Rauchwaren
- Tatar, fertig angemacht
- Hackepeterigel mit Zwiebel und saurer Gurke
- Carpaccio vom Rind nach klassischem Rezept
- Spezialitäten Mix mit Käse, Antipasti, Schinken, Salami
- Würzfleisch mit Zitrone
- Käseplatte mit Variation von Käse, Nüssen und Trauben
- Rohkostplatte mit Quark-Kräuter-Dip

Brötchen / Canapé

- Canapés mit Variation aus Schinken und Aufschnitt
- Canapés mit Räucherlachs
- Canapés mit versch. Schnitt- und Frischkäsesorten
- 1/2 Brötchen mit Variation aus Schinken und Aufschnitt
- 1/2 Brötchen mit Räucherlachs
- 1/2 Brötchen mit versch. Schnitt- und Frischkäsesorten
- 1/2 Brötchen mit Hackepeter, Zwiebel und saurer Gurke

Fingerfood V vegan

- Melonenschiffchen mit Löbtauer Keulenschinken
- Obstspieße mit Obst der Saison
- Antipasti-Spieße
- Käsespieße mit Gouda, Traube oder Olive
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Mini-Beefi-Spieße mit Tomate

Salate (150 g inkl. Dressing)

- Eiersalat
- Gemischter Gartensalat
- Griechischer Bauernsalat
- Gurkensalat mit Schmand
- Brat-Hähnchen-Salat
- Bunter Pastasalat mit Dressingsauce
- Karotten-Rohkost-Salat
- Rotkohlsalat
- Weißkrautsalat
- Rote-Beete-Salat mit Feta
- Käse-Mandarinen-Salat
- Sächsischer Pellkartoffelsalat

Alle Preise inklusive Umsatzsteuer, ohne Anlieferung, Aufbau, Geschirr und Personalaufwand!




Warme Speisen werden in Warmhaltebehältern angeliefert (inklusive Brennpaste). Gegen Aufpreis Geschirr, Besteck und Gläser zu mieten.



Cocktail-Häppchen

- Vegetarischer Mix
Mini Burger, Mini Sandwich, Blinis, Pancake, Financiers
- Traditionaler Mix
Toast, Club Sandwich, Mini Vollkorntoast, Blinis, herzhaftes Pancake
- Old School Mix
Nordsee-Toast, Tomaten-Happen, Blinis, Walnussbiskuit, Zwiebelküchlein
- Frischkäsepralinen (gefüllte Pastetchen)

Suppen (Terrine 400 ml / Tasse 200 ml)

- Kartoffelsuppe (ohne Einlage)
- Kartoffelsuppe mit Schulzens Würstchen
- Kesselgulasch vom Schwein mit Kartoffel und Gemüse
- Kürbissuppe (saisonbedingt)
- Karotten-Ingwer-Suppe 
- Soljanka nach Schulze Art
- Tomatensuppe mit frischen Kräutern 
- Grünes Erbsensüppchen 
- Pilz-Creme-Suppe (saisonbedingt)
- Feuertopf mit Hack und roten Bohnen
- Käse-Hack-Lauch-Suppe

Saucen

- Bratensauce
- Dillsauce
- Tomatensauce
- Weißweinsauce

Beilagen für Hauptgerichte

- Apfel-Rotkohl
- Basmatireis
- Butterkartoffeln
- Fass-Sauerkraut
- Grillgemüse
- Kartoffelklöße
- Kartoffelpüree
- Pasta
- Rahmchampignon
- Rosmarinkartoffeln
- Saisongemüse (nach Angebot)
- Semmelknödel
- Spätzle

Hauptgerichte Rind

- Klassisch gefüllte Roulade
- Rinderbraten mit kräftiger Bratensoße
- Rindergulasch
- Tafelspitz mit Meerrettichsauce
- Rahmgeschnetztes mit Champignon
- Ochsenbäckchen

Hauptgerichte Kalb

- Rahmgeschnetztes mit Champignon
- Kalbsschnitzel mit Zitrone

Hauptgerichte Schwein

- Gebackene Schweinekeule (ab 3 kg)
- Gebackenes Spanferkel mit Knochen (ab 13 kg)
- Spanferkelrollbraten
- Schnitzel vom Landschwein mit Zitrone
- Klassischer Schweinebraten
- Gyros mit Tzatziki
- Steak au Four mit Würzfleisch und Käse überbacken
- Prager Schinken
- Kasslerkamm im Brotteig

Hauptgerichte Geflügel

- Gebackene Pute (ab 4 kg)
- Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella überbacken
- Mediterraner Putenrollbraten
- Geflügelschnitzelchen (à 60 g)

Hauptgerichte Wild

- Hirschgulasch mit Preiselbeeren
- Wildbraten in Dunkelbiersauce

Hauptgerichte Fisch

- Fangfrisch des Tages auf Spinatbett
- Lachsfilet mit Zitrone (saisonbedingt)

Hauptgerichte vegetarisch

- Falafelbällchen im Tomatensud
- Gemüsepfanne mit Fetakäse
- Kartoffel-Brokkoli-Auflauf
- Tomatisierter Reis mit Ofengemüse
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Gemüse-Lasagne (vegan möglich)
- Gemüsestrudel in Tomatensauce

Hauptgerichte Pasta

- Gemüse-Pasta-Pfanne nach Saison 
- Lasagne (mit Rind möglich)
- Pasta Bolognese
- Pasta Kids mit Tomatensauce und Käse extra
- Pasta Linsenbolognese 

Desserts

- Hausgebackener Kuchen (gern gemischt) 12 Stück
- Kokos Panna Cotta 
- Mini-Brownie, Mini-Cookies
- Mousse au Chocolat
- Obstplatte (saisonbedingt)
- Panna Cotta mit Fruchtmark
- Quarkcreme mit Obst
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Mini Truffon Mix (Schokolade, Karamell, Cheesecake)



Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!