

Schröder Premium Catering

Hauptgerichte und Beilagen nach Wahl

Vom Rind

- Kotelett vom irischen Jungbullen (nur auf Vorbestellung!) (Aw,C,G)
- Saftgulasch nach Wiener Art (G,L)
- Roastbeef im Stück gegart (ab 20 Personen) ()
- Rinderbraten in Rotweinsauce auf Wurzelgemüse (G,L,S)
- Rinderrollbraten mit Dürrfleisch-Kräuter Füllung (L,M,1,2,3)
- Tafelspitz an Meerrettich Creme (G)
- Rinderrouladen nach Ratsherren Art (G,L,M)
- Wiener Zwiebelrostbraten (L)
- Rheinischer Sauerbraten Düsseldorfer Art mit Rotkraut und Apfelmus (O,L,M)

Vom Kalb

- Ossobuco alla Milanese con Gremolata (L)
- Kalbsbraten aus der Keule mit Pilzen der Saison (L)
- Gefüllte Kalbsbrust (F,L,M,2,3)
- Kalbstafelspitz auf Meerrettichschaum ()
- Piccata Milanese (Aw,C,G)
- Medaillons vom Kalbsfilet (G)

Vom Schwein

- Schnitzel Wiener Art (Aw,C,G)
- Rahmschnitzel mit Pilzen (G)
- Paprikaschnitzel (G,L,M,1,2,3,5)
- Cordon Bleu vom Schweinerücken (Aw,C,G)
- Schweinefilet-Spieße pikant mariniert ()
- Jägerrouladen (G,L,M,1,2,3,5)
- Römerbraten mit Sauerkraut (L,M,1,2,3,5)
- Florentiner Medaillons vom Schweinefilet (C,G,L,M,1,2,3,5)
- Schweinefilet in Cognac-Pfefferrahm (G,S)
- Mediterraner Speißbraten ()
- Paprikapf Esterhazy (pikanter Gulasch mit Zwiebeln und Paprika) (G,L)
- Spanferkelrollbraten ()

Geflügel

- Grillhähnchen (Halbe Hähnchen gegrillt) (F)
- Coq au Vin (S)
- Gefüllte Hähnchenbrust (mit Ricotta und Gemüse) (G)
- Hähnchenbrust-Spieße ()
- Hähnchenbrust im Speckmantel (C,1,3,5)
- Hähnchenbrust auf Wasabi-Creme (G)
- Hähnchengeschnetzeltes mit Wok-Gemüse süßsauer (F)
- Putenrollbraten Bali (G,L,M,2)
- Putenschnitzel in feuriger Currysauce (Aw,C,G)
- Putengeschnetzeltes nach Gyros Art ()

Schröder Premium Catering

Fisch

- Zanderfilet an Butterschaum (gebraten) (G)
- Filet vom Wolfsbarsch (gebraten) (G)
- Lachsfilet mit Pfefferkruste (gegrillt) ()
- Scampi-Spieße mit Knoblauch und Kräutern ()
- Seelachsfilet mit Remoulade (C,G,M)

Wild (Wildgerichte sind nur saisonal verfügbar!)

- Hirschrollbraten (L)
- Hirschgulasch (L,S)
- Rehkeule in Wacholder-Rieslingrahm (L,G,S)
- Medaillons vom Hirschrücken mit glasierter Birne und Preiselbeeren (L,S,6)

Vom Lamm

- Medaillons vom Lammrücken herzhaft mariniert ()
- Lamm-Spieße mariniert ()
- Feta-Lammsteaks (G)
- Lamm Gulasch (S)
- Lamm-Lachse mit Kräuter-Marinade ()
- Gefüllte Lammkeule (G,L,M,1,2,3,5)

Deftiges & Hausmannskost

- Metzgerhackbraten mit Zwiebelsauce und Rosmarin (A,C,F,L,M,2,3)
- Frikadellen Platte mit Ketchup und Senf (Klassisch, Mediterran, Merguez, Käse) (A,C,F,G,L,M,2,3,5)
- Gegrilltes Mini-Eisbein auf Sauerkraut (F,L,M,1,2,5)
- Himmel un' Erd' (A,G,L,M,1,2,3)
- Königsberger Klopse (A,C,F,L,M,1,2,3)
- Chili con Carne ()

Suppen und Eintöpfe

- Klare Gemüsesuppe mit Gemüseeinlage ()
- Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen (A,C,G)
- Ochsenchwanzsuppe (gebunden) (G)
- Kartoffelsuppe, klassisch herzhaft (G)
- Gulaschsuppe (G,L)
- Kürbis-Ingwer Suppe (G)
- Kartoffel-Blutorangen Suppe (G)
- Tomatensuppe (G)
- Brokkoli-Creme Suppe (G)
- Linseneintopf oder Erbseneintopf mit knackiger Bockwurst (F,L,M,1,2,3)
- Bibbelsches Bohnesupp (G)

Schröder Premium Catering

Vegetarische & vegane Gerichte

- Gemüselasagne (A,C,G)
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln (A,C,G)
- Cannelloni mit Ricotta-Spinat Füllung (A,C,G)
- Gratiniertes Feta auf mediterranen Gemüse (G)
- Steirische Kaspressknödel im Gemüsesud (A,C,G)
- Gefüllte (mit Kräuterkäse) und Rahmsoße (G,L,M,1,3,4,5)
- Gegrilltes Gemüse mit marinierten Feta (G)
- Spaghetti Aglio & Olio (vegan) (A)
- Asiatische Gemüsepfanne (vegan) (A,F)
- Penne Arrabiata (vegan) (A)
- Wirsing-Kartoffeltopf mit Merguez (vegan) (F,1,2,3,4)
- Semmelknödel mit Rahmpilzen (vegan) (A,F)
- Gemüsesticks mit Soja-Mayonnaise (vegan) (F,M)
- Fusilli Südtiroler Art (vegan) (A)

Salate

- Speckkartoffelsalat (F,L,M,1,2,3,6)
- Kartoffelsalat (vegan) (F,M)
- Schwäbischer Nudelsalat (A,C,L,M,1,2,3,5,6)
- Lyoner Wurstsalat (F,L,M,1,2,3,5,6,C,G,H,O)
- Rahmkrautsalat (vegetarisch) (C,G,L,M,2,6)
- Bohnensalat mit Speck (O)
- Tomatensalat (vegan) (O)
- Italienischer Nudelsalat (vegetarisch) (O)
- Gurkensalat (vegan) (O)
- Karotten-Weißkraut Salat (vegetarisch) (G,L,M,2)
- Sommerlicher Reissalat (vegan) (I)
- Insalata Caprese (Tomaten, Mozzarella, Basilikum) (G,O)
- Reissalat indisch (vegetarisch) (I)
- Blattsalate der Saison (vegan) (I)
- Apfel-Sellerie Salat (vegan) (F)
- Rohkostplatte (vier verschiedene Sorten) (vegan) (O)
- Griechischer Bauernsalat mit Feta (vegetarisch) (G,O)
- Thunfischsalat mit grünen Bohnen (O)
- Carpaccio Duett von Fenchel und Orangen (O)
- Ziegenkäse mit Blütenhonig auf Roten Beten (G)

Brot, Brötchen und Backwaren

- Auswahl ofenfrischer Brötchen (A)
- Auswahl Miniteile Laugengebäck (A)
- Partybrötchen gemischt (A,G,H)
- Französisches Baguette (A)
- Ciabatta (A)
- Flûites (A)
- Laugenbezeln mit o. ohne Salz (A)
- Auswahl von Schnittbrot (Weizenbrot, Krustenbrot, Roggenbrot) (A)

Schröder Premium Catering

Beilagen

- Butterkartoffelchen (vegetarisch) (G)
- Rosmarinkartoffeln (vegan) (I)
- Bratkartoffeln mit Zwiebeln (vegan) (I)
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (L,M,1,2,3)
- Kartoffelgratin (vegetarisch) (G)
- Kartoffel-Lauch Gratin (vegetarisch) (G)
- Hoorische (vegan) (1,3,4,7)
- Gnocchi (vegetarisch) (A,C,G)
- Schneebällchen (vegetarisch) (A,C)
- Semmelknödel (vegetarisch) (A,C)
- Gemischte Nudelpfanne oder Tagliatelle, Spaghetti, Fussili (vegan) (A)
- Lauchgemüse Holsteiner Art (I)
- Gemüseplatte nach Saison (vegan) (I)
- Ratatouille (vegan) (I)
- Apfelrotkohl (vegan) (I)
- Gratinierte Blumenkohlröschen (vegetarisch) (G)
- Gratinierte Brokkolipfanne (vegetarisch) (G)
- Polenta Taler (vegan) (G)

Klarheit über die Zusammensetzung von Speisen und Getränken ist unverzichtbarer Teil guter Gastlichkeit. Für Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten weisen wir die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe für jedes Gericht aus. Zur Sicherheit aller Gäste liegt am Tag der Veranstaltung eine Mappe mit detaillierten Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen am Buffet zur Einsicht bereit.

Bereits im Vorfeld sind wir bemüht, allergene Stoffe und Lebensmittelzusätze so gering wie möglich zu halten. Schröder Premium Catering verpflichtet daher seine Lieferanten über den gesetzlichen Rahmen hinaus zur Einhaltung strenger Richtlinien.

Gemäß der gesetzlichen Bestimmungen geben wir Allergene nicht an, wenn der Name einer Speise bereits einen eindeutigen Hinweis auf den allergenen Stoff enthält (z. B. Räucherlachs – Fisch, Eiersalat – Hühnererei).

Übersicht deklarationspflichtiger Allergene. In Spalte 2 sind mögliche Kontamination des Lebensmittel durch Kontamination erfasst. Die Einträge sind durch rote Schriftfarbe kenntlich gemacht.

Allergen	Spuren	Allergen (enthalten)	Details/ Bemerkungen
A	A	Glutenhaltiges Getreide allgemein	und daraus hergestellte Erzeugnisse
Aw	Aw	Glutenhaltiges Getreide	Weizen
Ag	Ag	Glutenhaltiges Getreide	Gerste
Ah	Ah	Glutenhaltiges Getreide	Hafer
Ad	Ad	Glutenhaltiges Getreide	Dinkel
B	B	Krebstiere	und daraus hergestellte Erzeugnisse
C	C	Hühnererei	und daraus hergestellte Erzeugnisse
D	D	Fisch	und daraus hergestellte Erzeugnisse
E	E	Erdnüsse	und daraus hergestellte Erzeugnisse
F	F	Soja, Sojazubereitungen	und daraus hergestellte Erzeugnisse
G	G	Milch und laktosehaltige Produkte	und daraus hergestellte Erzeugnisse
H	H	Schalenfrüchte allgemein	und daraus hergestellte Erzeugnisse

Schröder Premium Catering

Allergen	Spuren	Allergen (enthalten)	Details/ Bemerkungen
Hm	Hm	Schalenfrüchte - Mandeln	und daraus hergestellte Erzeugnisse
Hh	Hh	Schalenfrüchte - Haselnüsse	und daraus hergestellte Erzeugnisse
Hw	Hw	Schalenfrüchte - Walnüsse	und daraus hergestellte Erzeugnisse
Hk	Hk	Schalenfrüchte - Kaschunüsse	und daraus hergestellte Erzeugnisse
Hc	Hc	Schalenfrüchte - Pecannüsse	und daraus hergestellte Erzeugnisse
Hr	Hr	Schalenfrüchte - Paranüsse	und daraus hergestellte Erzeugnisse
Hp	Hp	Schalenfrüchte - Pistazien	und daraus hergestellte Erzeugnisse
Hm	Hm	Schalenfrüchte - Macadamianüsse	und daraus hergestellte Erzeugnisse
L	L	Sellerie	und daraus hergestellte Erzeugnisse
M	M	Senf	und daraus hergestellte Erzeugnisse
N	N	Sesam	und daraus hergestellte Erzeugnisse
O	O	Sulphite	
P	P	Lupinen (Süßlupinen)	und daraus hergestellte Erzeugnisse
R	R	Mollusken (Weichtiere)	und daraus hergestellte Erzeugnisse

Übersicht der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe

Code	Zusatzstoff	Detailbeschreibung / Bemerkungen
1	enthält Konservierungsmittel	
2	enthält Geschmacksverstärker	
3	enthält Antioxydationsmittel	
4	mit Farbstoff	
5	mit Phosphat	
6	mit Süßungsmittel	
7	geschwefelt	
8	geschwärzt	
9	gewachst	
S	Alkohol	mit Zusatz von alkoholhaltigen Getränken hergestellt

Unsere Preisangebote und Konditionen

Die Speisen und Beilagen dieser Übersicht können Sie zusätzlich bestellen. Da es sich zumeist um Ergänzungen zu einem unserer Menüangebote handelt, machen wir Ihnen ein individuelles Preisangebot.

Für alle Fragen rund um Schröder Premium Catering steht Ihnen Frau Schoke als Ansprechpartnerin gerne mit Rat und Tat zur Verfügung.

Telefon: +49 (0) 681 9966-0

E-Mail Adresse eventservice@schroeder-fleischwaren.de

Alle Preisangaben sind Endpreise inklusive 19% MwSt. Änderungen und Irrtum vorbehalten.

Wir freuen uns auf Sie!

Das Team von Schröder Premium Catering