

Schröder Premium Catering

Buffet „Quer durch Südtirol“

Kalte Vorspeisen

- Tatar von der Räucherforelle auf Bohnensalat (G,O)
- Apfel-Sellerie Salat im Cocktailglas (G)
- Speckkrautsalat mit gebratenen Knödelcroutons (A,L,M,1,2,3)
- Büffel Mozzarella mit Pesto und Cherrytomaten (G,O)
- Duett von Coppa di Schröder und Südtiroler Schinkenspeck (L,M,1,2,3)

Warme Vorspeisen

- Entenbrust mit Honig-Senf-Sauce (I)
- Käsekroquette mit Tomatenragout (A,C,G)

Hauptgerichte

- Schmorbraten vom Weiderind in Rotweinsauce (S)
- Gebratene Hähnchenbrustfilets mit pikanter Kräuterfüllung (F,L,M,2,3)
- Jägerbraten von der Hirschkeule mit Preiselbeer-Speck-Krokant (L,M,S,1,2,3)
- Geschnetzeltes Meraner Art (Rahm, Vin Santo, Pfifferlinge) (A,G,S)
- Geschmorte Lammhaxerl im Kräutersud (L)

Vegetarisch

- Blumenkohlglasch mit Kräuterkartoffeln (G)
- Cocktailgläser gefüllt mit Rotkraut, Almkäs'würfel und Schalotten Vinaigrette (G,O)

Beilagen

- Tagliatelle mit Olivenöl, Petersilie und einem Hauch Knoblauch (A,C)
- Bozener Speckknödel (A,C,L,M,1,2,3)
- Rosmarinkartöffelchen (G)
- Buttergemüse nach Saison (G)

Salate

- Blattsalate der Saison mit Vinaigrette von Weißen Balsamico (M,O)

Dazu wird gereicht:

- Auswahl ofenfrischer Brötchen (A)
- Grissini (A)
- Focaccia (A)
- Ciabatta (A)

Preis pro Gast bis 50 Personen: 21,50 € (netto)

Preis pro Gast ab 50 Personen: 20,90 € (netto)

Schröder Premium Catering

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 – Hühnerei).

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	Hühnerei	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
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

Schröder Premium Catering

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

Portionen	Vorspeisen	Hauptgerichte	Vegetarisch	Preis pro Person
< 30	Individuelles Angebot			26,90 €
30 - 59	5 aus 7 Sorten	3 von 5 Sorten	2 Sorten	26,50 €
> 60	7 Sorten	5 Sorten	2 Sorten	25,90 €

Weitere Vorspeisen, Hauptgerichte und Beilagen können Sie zusätzlich bestellen. Für individuelle Wünsche steht Ihnen Frau Schoke als Ansprechpartnerin bei Schröder Premium Catering gerne mit Rat und Tat zur Verfügung.

Telefon: +49 (0) 681 9966-0

E-Mail Adresse eventservice@schroeder-fleischwaren.de

Die Anlieferung aller Speisen ist ab einem Auftragswert von 500,- € innerhalb des Stadtgebiets Saarbrücken kostenlos. Bei einem Auftragswert ab 1.000,- Euro liefern wir saarlandweit kostenlos. Außerhalb dieses Angebots berechnen wir eine entfernungsabhängige Lieferpauschale.

Alle Speisen, die der Kühlung bedürfen, werden mit modernen Kühlfahrzeugen ausgeliefert. Auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen auch Angebote für Buffetbetreuung, Teller- und/oder Getränkeservice, Dekoration oder ein Gesamtkonzept für Ihre Veranstaltung.

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

Wir freuen uns auf Sie!

Das Team von Schröder Premium Catering