

Schröder Weihnachtsmenü 2017

Menü 1

Vorspeisen

- Gebeizte Feigen mit mildem Ziegenkäse gratiniert
- Entenbrust Carpaccio mit Zwiebel-Holundersauce
- Parfait von der Geflügelleber auf marinierten Birnen zu Feldsalat
- Vegetarisch: Pastinakencremesüppchen mit Thymian-Croutons

Hauptgerichte

- Grilltes Skreifilet auf Orangen-Sahne-Linsen
- Lammrücken mit Peperoni-Bulgur und Thymianjus
- Medaillons vom Kalb mit Schweizer Knöpfli und karamellisiertem Wirsing
- Vegetarisch: Pikantes Schwarzwurzelragout auf Orangen-Sahne-Linsen

Nachspeisen

- Kaiserschmarrn mit Apfel-Zimt-Sauce
- Glühweinbirne auf Vanillesauce
- Weihnachtlicher Bratapfel auf Creme vom Eierlikör
- Zimtmouse mit beschwipstem Zwetschgenkompott

Preise und Konditionen

Portionen	Vorspeisen	Hauptspeisen	Nachspeisen	Preis pro Person
< 30	Individuelles Angebot			25,90 €
30 - 59	3 aus 4 Sorten	2 von 3 Sorten	3 aus 4 Sorten	25,40 €
> 60	4 Sorten	3 Sorten	4 Sorten	24,90 €

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!

Ihr Team von Schröder Premium Catering

Schröder Weihnachtsmenü 2017

Menü 2

Vorspeisen

- Gebeizte Feigen mit mildem Ziegenkäse gratiniert
- Entenbrust Carpaccio mit Zwiebel-Holundersauce
- Parfait von der Geflügelleber auf marinierten Birnen zu Feldsalat
- Vegetarisch: Pastinakencremesüppchen mit Thymian-Croutons

Hauptgerichte

- Medaillons vom Schweinefilet mit Ragout fin Häubchen
- Gefüllte Hirschroulade mit Rotkraut und Serviettenknödel
- Gegrilltes Lachsfilet auf Safranrisotto
- Vegetarisch: Pikantes Schwarzwurzelragout auf Safranrisotto

Nachspeisen

- Kaiserschmarrn mit Apfel-Zimt-Sauce
- Glühweinbirne auf Vanillesauce
- Weihnachtlicher Bratapfel auf Creme vom Eierlikör
- Zimt mousse mit beschwipstem Zwetschgenkompott

Preise und Konditionen

Portionen	Vorspeisen	Hauptspeisen	Nachspeisen	Preis pro Person
< 30	Individuelles Angebot			23,90 €
30 - 59	3 aus 4 Sorten	2 von 3 Sorten	3 aus 4 Sorten	23,40 €
> 60	4 Sorten	3 Sorten	4 Sorten	22,90 €

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!

Ihr Team von Schröder Premium Catering