

SCHÖNES CATERING

Heiko Schöne

Gorxheimertal | Laudenbach

*Wir liefern Genuss
für jede Gelegenheit*

**Partner-Metzgerei von
Schwäbisch-Hall**



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



• Sparfuchs-Menü

Vorspeise Gemischter Salat mit Croutons, Baguettebrot

Hauptgang Rahmgescnetzeltes, Putenschnitzel, Spätzle, Kartoffelgratin, Leipziger Allerlei

Dessert Quarkcreme Mandarine

Preis pro Person 15,90 €

Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 12,90 €

• Gutbürgerliches Menü

Vorspeise Gefüllte Tomaten mit Geflügel- oder Fleischsalat, klare Rindfleischsuppe

Hauptgang Spießbraten in Rahmsoße, Schweineschnitzel, Kartoffelgratin, Spätzle, Gemüseplatte - überbacken mit Sauce hollandaise

Dessert Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person 17,90 €

Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 14,90 €



• Veggi-Menü

Vorspeise Gefüllte Auberginenröllchen mit Schafskäse, verschiedenes gegrilltes Gemüse in Olivenöl, Basilikum-Dip und Käse-Kräuter-Dip mit frischem Gemüse

Hauptgang Gemüselasagne, Wirsingröllchen mit Waldpilz-Frischkäse-Füllung, Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Sahnesoße

Dessert Himbeercreme, Mascarpone-Erdbeer-Creme, Obstsalat

Preis pro Person 16,90 €



• Jäger-Menü

Vorspeise	Wildpastete, halbierte Williams-Christ-Birne mit Preiselbeeren	
Hauptgang	Wildschweingulasch, Hirschkalbsbraten, Thüringer Klöße, Semmelknödel, hausgemachter Rotkohl, Rosenkohl mit gerösteten Semmelbrösel	
Dessert	Bratapfel mit Vanillesoße	
Preis pro Person		17,90 €
Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert		13,90 €

• Klassik-Menü

Vorspeise	Fischplatte mit feinen Lachsvariationen gemischte Antipasti, Brotkörbchen	
Hauptgang	Schweinefilet in Champignonrahmsauce, gefüllte Putenbrust, Herzoginkartoffeln, Bandnudeln, Buttermöhrrchen, Brokkoli mit Sauce hollandaise	
Dessert	Mousse au Chocolat, Erdbeercreme	
Preis pro Person		21,90 €
Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert		15,90 €

• Französisches Menü

Vorspeise	Salat „Nizza“ mit Baguette, Quiche Lorraine	
Hauptgang	Lammkeule oder Coq au vin, Ratatouille und gefüllte Champignons, Kartoffelgratin, Bandnudeln	
Dessert	Crème Brûlée, Joghurt-Passionsfrucht-Mousse	
Preis pro Person		23,90 €
Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert		18,90 €

• Mediterranes Menü

Vorspeise	Melonensalat mit Schafskäse, Oliven, Minze, verfeinert mit Erdbeeressig, Thunfischsalat mit Tomate und Mozzarella, Baguettebrot	
Hauptgang	Hacksteaks, gefüllt mit Schafskäse, Gyrosspieße vom Schweinefilet, gefüllte Hähnchenbrust im Speckmantel, Djuvecreis, Kartoffelgratin, Pfannengemüse	
Dessert	Tiramisu, Panna Cotta mit Erdbeersoße	
Preis pro Person		19,90 €
Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert		15,90 €

• Italienisches Menü

- Vorspeise** Vitello tonnato, Meeresfrüchte-Salat,
Gemischte Antipasti, Baguette
- Hauptgang** Saltimbocca in Weißweinsauce oder geschmortes
Kaninchen mit Knoblauch und Tomaten, Erbsen
oder Bohnen, Gnocchi, Artischockenreis
- Dessert** Caffee Creme, Weiße Schokoladenmousse
mit Granatapfelsoße

Preis pro Person 25,90 €

Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 19,90 €

• Mittelmeer-Menü

- Vorspeise** Carpaccio von der Hähnchenbrust auf Rucola,
Auberginenröllchen mit Schafskäse
Mediterraner Gemüsesalat mit Croutons, Baguette
- Hauptgang** Kalbsragout mit Weißwein und Oliven,
Edelfischvariation/Garnelen in Olivenölmarinade,
mit Parmesan gratinierter Spargel,
Rosmarinkartoffeln, Gemüse-Cous-Cous
- Dessert** Buttermilchmousse mit Erdbeerragout,
Mandelmousse mit Beeren

Preis pro Person 26,90 €

Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 20,90 €



• Gourmet-Menü

- Vorspeise** Gemischter Blattsalat mit Baguette,
Königinpastete gefüllt mit Kalbsragout
- Suppe** Kräutersuppe mit Jakobsmuscheln
- Hauptgang** Hummer & Langusten in Tomaten-Petersilienbutter,
Rinderfilet im Speckmantel mit Sauce Bernaise,
mit Parmesan gratinierter grüner Spargel,
Spinat-Champignon-Gemüse,
gebratene Kartoffelspalten, Safran-Risotto
- Dessert** Dessert-Variation, Käseplatte mit Weintrauben

Preis pro Person 42,90 €

Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 36,90 €



• Buffet „Italien night“

Vorspeise Gemischte Antipasti, Carpaccio vom Rinderfilet, Brotkörbchen

Hauptgang Italienische Fischpfanne, Kalbsrückensteak, Risotto mit frischen Steinpilzen, Pasta tricolore, frische Salate der Saison

Dessert Tiramisu, Panna Cotta

Preis pro Person 23,90 €

Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 17,90 €

• Buffet „Exklusiv“

Vorspeise Melonenstreifen mit Parmaschinken, Roastbeef rosa mit hausgemachter Remoulade, Brotkörbchen

Hauptgang Involtini von der Pute mit Pesto und Taleggio, Rinderfilet im Speckmantel, Wirsingrouladen mit Frischkäse und Waldpilzen, Risotto, Rosmarinkartoffeln

Dessert eingelegte Erdbeeren mit Balsamico & Mascarpone, frischer Obstsalat mit Vanillecreme

Preis pro Person 27,90 €

Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 21,90 €

• Kids Menüs

• Spaghetti Bolognese 6,90 €

• Kinderschnitzel von der Hähnchenbrust mit Spätzle und Rahmsauce 7,90 €

• Fischfilet mit Kartoffelpüree 6,90 €

**Noch nicht das Richtige für Sie dabei?
Gerne stellen wir Ihr Menü/Bufet individuell nach
Ihren Wünschen zusammen. Auf den folgenden
Seiten finden Sie dazu weitere Anregungen.**



HOCHZEITSMENÜ

* * *

Gemischter Blattsalat mit Baguette,
Königinpastete gefüllt mit Kalbsragout

*

Kräutersuppe mit Jakobsmuscheln

*

Hummer & Langusten in Tomaten-Petersilienbutter,
Rinderfilet im Speckmantel mit Sauce Bernaise,
mit Parmesan gratinierter grüner Spargel,
Spinat-Champignon-Gemüse,
gebratene Kartoffelspalten,
Safran-Risotto

*

Dessert-Variation
Käseplatte mit Weintrauben

* * *

Preis pro Person

42,90 €

Preis pro Person

ohne Vorspeise und Dessert

36,90 €

• Kalte Platten

- Braten-, Schinkenplatte
- Käseplatte mit verschiedenen Käsespezialitäten
- Gemischte Aufschnittplatte
- Gemischte Fischplatte (Forelle, Lachs)
- Belegte Brötchen

• Fingerfood gemischt

(Preis pro Stück)

- Gefüllte Crespelle mit einer Räucherlachs-, Forellenmousse-, Salami-Oliven- oder Kochschinken-Meerrettich-Füllung 0,89 €
- Canapés 1,89 €
- Tomaten-Blätterteigquadrate 1,19 €
- Quiche Petit mit Räucherlachs, Lauch, Blattspinat und Paprika 1,49 €
- Rösti mit Garnelen 1,59 €
- Lachspastete mit Pesto 1,69 €
- Blätterteigtörtchen mit Garnelen und Spargel 1,59 €
- Lachs-Kartoffelgratin 1,59 €
- Räucherlachs-Konfekt 0,89 €
- Räucherlachsroulade mit Oliven und Frischkäse 1,69 €
- Blätterteigtörtchen mit Flusskrebse und Spinat 1,69 €
- Mediterrane Hähnchennuggets 1,49 €
- Schwarzwälder Schinkenkonfekt mit Pistazie, Ananas und Paprika 0,89 €

vom Fisch

- Lachs-Avocado-Tartar im Gläschen 2,90 €
- Garnelen auf Chili-Gurkensalat im Gläschen 2,90 €
- Lachsspieß mit Sesamöl und Wasabi 2,90 €
- Meeresfrüchte auf Gemüsetartar im Gläschen 2,90 €
- Lachs-Gurkenröllchen 1,90 €
- Mini-Rösti mit Lachs und Limonen-Creme fraiche 1,90 €



• Fingerfood

(Preis pro Stück)

vom Fleisch

- Lamm-Dattel-Spieß mit Humus 2,50 €
- Marinierte Melonenbällchen mit Serranoschinken 1,90 €
- Entenbruststreifen mit Feigen und Orangensauce 1,90 €
- Entenbrust auf Waldorfsalat im Gläschen 2,50 €
- Spanische Tortilla mit Chorizo und Olive 2,50 €
- Hackbällchen mit Tomatensalsa 1,50 €
- Vitello tonnato im Gläschen 2,50 €
- Salbei-Hähnchen mit roten Zwiebeln und Maracuja im Gläschen 2,50 €
- Hähnchen-Gyros-Spießchen auf Hirtensalat im Gläschen 2,50 €
- Roastbeef rosa auf Salat im Gläschen 2,50 €
- Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Farmersalat 2,50 €
- Hähnchenfilet Toskana im Gläschen 2,50 €
- Laugen-Fleischkäse-Spieße mit süßem Senf 1,90 €
- Schweinefilet auf Woknudeln 2,50 €
- Pizzetta mit Parmaschinken und Rucolasalat 2,90 €
- Mini-Schnitzel auf Kartoffelsalat im Gläschen 2,50 €
- Lammfrikadellen mit Joghurt-Dip 1,90 €



Vegetarisch

- Pizzetta mit Tomate-Mozzarella 2,50 €
- Melonen-Feta-Salat im Gläschen 2,50 €
- Antipasti im Gläschen 2,50 €
- Auberginen-Röllchen gefüllt mit Schafskäse 1,90 €
- Gazpacho mit Cashewkernen im Gläschen 2,50 €
- Tomaten-Ziegenkäse mit Zucchini im Gläschen 2,50 €
- Ricotta-Pilz-Pastete 1,90 €
- Caprese-Spießchen 1,00 €

• Antipasti

(Preis pro 100 g - 3,49 €)

- Gegrillte Gemüsespezialitäten
- Gefüllte Weinblätter mit Fetakäse
- Cocktail-Tomaten gefüllt mit Frischkäse
- Champignonköpfe gefüllt mit Frischkäse
- Grüne Oliven, gefüllt mit Schafskäse
- Grüne Peperoni, gefüllt mit Frischkäse
- Schafskäse, eingelegt in Öl
- Getrocknete Tomaten
- Gegrillte Zucchini
- Gegrillte Auberginen
- Gegrillte Champignons
- Grüne Peperoni in Kräuteröl
- Eingelegte Artischocken
- Grüne oder schwarze Oliven
- Paprikafilets, geröstet in Öl
- Antipasti Misto - Bella Italia (getrocknete Tomaten, gegrillte Zucchini, würzige Balsamicozwiebeln)
- Peppadew (pik. Früchte mit leckerer Frischkäsefüllung)
- Hähnchenfilet Toscana (gebratene Hähnchenfilets, Paprika, getrocknete Tomaten und grüne Oliven in einem Dressing aus Balsamessig, Olivenöl und Knoblauch)
- Italienischer Bohnensalat Bologna
- Frutti di Mare Siciliana
(eine Komposition aus Flusskrebsschwänzen, Tintenfisch, Garnelen, knackigen Tomaten, Oliven und frischem Paprika in Knoblauch-Vinaigrette)

• Vorspeisen

- Königinpasteten mit Spargel-Schinken-Ragout
- Königinpasteten mit Ragout fin

• Suppen

- Ungarische Gulaschsuppe
- Klare Rindfleischsuppe
- Champignoncremesuppe
- Spargelcremesuppe
- Kartoffelsuppe
- Hühnersuppentopf

• Braten von Rind, Schwein, Lamm, Pute und Kalb

Preis pro 100 g

- Spanferkel, ganz oder in Teilstücken
- Rippchen 1,39 €
- Spießbraten 1,89 €
- Prager Schinken 1,89 €
- Kasseler 1,89 €
- Kasseler im Brotteig 1,89 €
- Gefüllter Schweinebraten 1,89 €
- Gefülltes Schweinefilet 2,89 €
- Schweinefilet 2,99 €
- Schweinefilet im Blätterteig 2,39 €
- Schweineschnitzel 1,99 €
- Schweinegeschnetzeltes 1,89 €
- Putenfrikadellen (Stück) 2,80 €
- Gefüllte Putenbrust 1,89 €
- Putenschnitzel 1,99 €
- Putengeschnetzeltes 1,89 €
- Rumpsteak 3,99 €
- Rumpsteak im Kräutermantel 3,99 €
- Rinderbraten aus der Hüfte 3,39 €
- Rinderspickbraten 1,99 €
- Rinderlende im Speckmantel 7,99 €
- Rinderlende im Blätterteig 7,99 €
- Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ 3,19 €
- Kalbsbraten 3,99 €
- Gefüllte Kalbsbrust 2,49 €
- Kalbsschnitzel 3,99 €
- Kalbslende 8,99 €
- Lammkeule 3,49 €
- Lammfilet 5,99 €



• Braten von Rind, Schwein, Lamm, Pute und Kalb

	Preis pro 100 g
• Lammlachse	5,99 €
• Fleischkäse	1,79 €
• Zwiebfleischkäse	1,79 €
• Leberkäse	1,79 €
• Pizzafleischkäse	1,69 €
• Hähnchenschlegel	1,39 €
• Gefüllte Hähnchenbrust mit	
- Steinpilzen, Zwiebeln, Käse	
- Brokkoli, Käse	
- Ananas, Schinken, Käse	2,49 €
• Puten- o. Schweineschnitzel im Käseteig	1,99 €
• Überbackene Schweinesteaks mit	
- Tomate, Käse	
- Schinken, Käse, Ananas	
- Zucchini, Champignon, Käse, Creme fraiche	1,89 €
• Hackbällchen in Tomaten-Basilikum- Soße, überbacken mit Mozzarella (pro Portion)	3,89 €
• Grillhaxen	2,29 €
• Pfälzer Saumagen	1,79 €



• Fisch

Preis nach aktuellem Wochenangebot

- Lachssteak mit glasierten Zwiebeln und Zitronenpfeffer
- paniertes Zanderfilet
- Frittierte Shrimps mit Knoblauch-Kräuter-Dip

• Lasagne

- Lasagne mit Hackfleisch
- Lachslasagne
- Gemüselasagne

• Soßen

- Soße zum Rinderbraten
- Rahmsauce zum Schweinebraten
- Pilzrahmsauce
- Pfefferrahmsauce
- Jägersauce
- Delikatessrahmsauce
- Sauce hollandaise

• Salate

- Krautsalat
- Gemüsesalat mit klarem Dressing
- Fleischsalat
- Nudel- und Reissalat
- Geflügelsalat
- Kartoffelsalat
- Eiersalat
- Salat mit Meeresfrüchten
- Salat mit Gambas

• Beilagen

- Kartoffelgratin
- Herzoginkartoffeln
- Petersilie-Kartoffeln
- Spätzle
- Bandnudeln
- Bratkartoffeln
- Semmelknödel
- Thüringer Knödel
- Brotkörbe
(Partybrötchen,
Baguettebrot,
rustikales Schwarzbrot)

• Gemüse

- Brokkoli
- Blumenkohl
- Mischgemüse
- Bohnen
- Pilzgemüse
- Rotkohl
- Sauerkraut
- Ital. Pfannengemüse

Verschiedene Gemüsesorten überbacken wir Ihnen auch gerne mit Sauce hollandaise.





• Desserts

	Preis pro 100 g
• Mousse au Chocolat	2,45 €
• Vanillemousse	2,45 €
• Herrencreme	2,00 €
• Panna Cotta	2,20 €
• Quarkcreme Mandarine	1,20 €
• Tropischer Fruchtcocktail	1,20 €
• Erdbeercreme	1,20 €
• Rote Grütze	1,20 €
• Vanillesoße	1,20 €
• Obstsalat	1,20 €
• Obstkorb mit Obstsorten der Saison	



• Das Kleingedruckte (Lieferbedingungen):

Für eine Lieferung bzw. Abholung bei Ihnen zuhause berechnen wir folgende Liefergebühren: bis 9 km = frei, bis 20 km = 10 €, bis 30 km = 15 €, bis 40 km = 25 €, mehr Kilometer nach Vereinbarung, jeweils einmaliger Festpreis je Lieferung/Abholung. Wenn Sie Rechauds und anderes Geschirr bei uns leihen, bringen Sie uns dies bitte sauber zurück. Sollten Sie einmal keine Zeit zum Spülen haben und bringen uns das Geschirr ungespült zurück, berechnen wir eine Spülgebühr von 5 € pro Rechaud.

Alle genannten Preise verstehen sich inkl. 19 % MwSt.

• Unser Service für Sie

Sie planen eine Veranstaltung, Familienfeier, ein Vereinsjubiläum oder wollen Ihre Gäste einfach mit ein paar Häppchen verwöhnen? Wir liefern die Gaumenfreuden für Ihre Feier, damit Sie mehr Freude am Feiern und somit auch mehr Zeit für Ihre Gäste haben.

Gerne übernehmen wir auch den Komplettservice und liefern neben Speisen auch Getränke, Geschirr, Tische, Stühle, Servicepersonal - einfach alles, was Sie für ein gelungenes Fest benötigen. Die hier genannten Speisenvorschläge sind eine Auswahl aus unserem Angebot. Gerne unterbreiten wir Ihnen individuelle Vorschläge ganz nach Ihren Wünschen. Sprechen Sie uns an! Die Lieferung erfolgt selbstverständlich auch sonn- und feiertags.

• Exklusiv in der Region

Premiumfleisch vom Schwäbisch-Hällischen Schwein und Qualitätsfleisch aus Hohenlohe von Schwein, Kalb und Weiderind sowie Wildfleisch aus Hohenloher Jagd.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Bei uns gibt es in Laudenschwäbisch-Hällisches Schweinefleisch und Fleisch vom Weiderind aus Hohenlohe. Das Fleisch ist etwas ganz Besonderes! Das geht schon bei der artgerechten Haltung los. Und erst das typische Aroma und der kräftige Geschmack ... Hohenloher Bauern haben sich zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft zusammengeschlossen und befolgen bei Fütterung und Züchtung der Tiere strenge Richtlinien. Dies garantiert dann, dass das Fleisch als „Qualitätsfleisch aus Hohenlohe“ verkauft werden darf. Unsere Kunden können sich freuen, denn nur ausgewählte Metzgereien und Restaurants werden beliefert. Selbstverständlich verwenden wir das Premium- und Qualitätsfleisch auch für unsere Caterings.

„Es ist eine Ehre, dass wir dabei sind und es entspricht unserem hohen Qualitätsanspruch!“ (Heiko Schöne)



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

• **Kontakt**daten

Schönes Catering | Heiko Schöne

Hauptstraße 248 | 69517 Gornheimertal

Telefon (06201) 41440

E-Mail kontakt@schönescatering.de

Bachstraße 19 | 69514 Laudendach

Telefon (06201) 9809587

E-Mail kontakt@schönescatering.de

www.schönescatering.de

facebook

www.facebook.com/schoenes.catering

Konzept und Gestaltung:

Kati Schmitt-Stuhlträger | www.wortmarketingundtraining.de

Quelle für Bilder: pixabay.com | Stand: Februar 2018