



Bankettmappe

Landgaststätte Schmidt

Catering mit vielen Möglichkeiten aus fachkundiger Hand

Sie planen Ihren Geburtstag an einem ganz besonderen Ort oder gemütlich zuhause in Ihrem Garten und möchten diesmal nicht selbst am Grill stehen?

Sie möchten Ihre Hochzeit im ganz besonderen Ambiente eines Schloss feiern und Ihre Gäste mit einem außergewöhnlichem Menü kulinarisch verwöhnen?

Sie planen ein Firmenevent, Vortrag oder längere Sitzung mit Ihren Mitarbeitern, Geschäftspartnern oder Kunden?

Wir verköstigen bereits einige Kunden mit abwechslungsreichem Catering:



SIEMENS



...und zahlreiche Familienfeiern unserer (Stamm-)gäste.

Ob BBQ Live Catering, klassischer Partyservice

mit Braten oder Schnitzel, Veggi oder Vegan:

Für alle Ihre Anlässe haben wir das passende Handwerkszeug in der Tasche.

Wir beraten Sie gerne bei der Planung, können Sie mit umfangreichen Equipment versorgen und garantieren für eine zuverlässige und für Sie maximal flexible Umsetzung.

Wir arbeiten mit zahlreichen hervorragenden Partnern zusammen,

die Ihnen weitere vielfältige Dienstleistungen anbieten können, zum Beispiel Cocktailbars, Licht- und Sounddesigner, DJs, Musiker und -Gruppen.

Planung und Abstimmung kann dabei komplett von uns übernommen werden.

Sie möchten IHR unvergessliches Event planen?

Sprechen Sie uns gerne an, wir vereinbaren dann gerne einen Termin um Ihre Wünsche zu erfassen.

Anschließend unterbreiten wir Ihnen gerne ein ganz individuelles Angebot.

Auf den nachfolgenden Seiten möchten wir Ihnen die Hitliste unseres Caterings einmal vorstellen. Natürlich können wir auch viele weitere kulinarischen Wünsche erfüllen! Sprechen Sie uns einfach darauf an und wir gestalten zusammen das **für Sie** perfekte Catering.

Vorspeisen

- 3erlei marinierte Gemüse
- Linsensalat mit Lauchzwiebeln, Minze und Tomate
- Couscous-Salat mit Rosinen und Minze
- Mini Tomate-Mozzarella
- Gebeiztes Lachsfilet / Caipirinha Lachsfilet
- Forellen-Frischkäsecreme mit Bauernbaguette
- Brotauswahl (Bauernbrot, Vollkornbrot, Mischbrot) oder Weißbrotauswahl (Baguette, Ciabatta, Gewürzbröte)
- Cremesuppe
 - o Apfel-Kren-Suppe
 - o Kartoffelsuppe mit Speck
 - o Lauchcremesuppe
 - o Rote-Beete-Schmand Suppe
- Kraftbrühe mit verschiedenen Einlagen
 - o Festtagssuppe mit Flädle, Butter- und Leberknödeln
 - o Leberknödelsuppe
 - o Nudelsuppe mit Rindfleisch
 - o Hühnerbrühe mit Nudeln und Hühnchenfleisch
 - o Gemüsesuppe mit Gemüsewürfeln
- Bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings
 - o mit gerösteten Kernen und Croutons
 - o mit Sprossen und Feta
 - o mit Ziegenkäsetalern im Speckmantel
- Fränkische Tappas mit mini Blauen Zipfeln, kaltem Krenfleisch und Kartoffelsuppe



Hauptgänge

- Roastbeef vom Jungbullen mit Kren-Sauerrahm-Dip und Kartoffelecken
- Ochsenbäckchen mit Semmelkloßscheiben und Blaukraut
- Barbarie Entenbrust mit Kloß und Wirsing
- Knsuprig gebratene Maishähnchenbrust mit Kartoffelgratin und Bohnen
- Sauerbraten mit Kloß und Blaukraut
- Kräuterrollbraten mit Kloß und bunten Blattsalaten
- Fränkisches Krenfleisch mit Kloß
- Rinderroulade mit Kloß und Blaukraut
- Sauerbraten vom Reh mit Semmelkloß und Blaukraut
- Putenrollbraten mit Spätzle und Brokkoli
- Wildschweinbraten aus der Keule mit Kloß und Blaukraut
- Wildgulasch mit Spätzle und gemischten Salaten
- Schweinefilet im ganzen gebraten mit Waldpilzrahmsauce, dazu Kartoffelplätzchen und gemischte Salate
- Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat und gemischten Salaten
- Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Spätzle und gemischten Salaten
- Cordon Bleu vom Schwein mit Kartoffelsalat und gemischten Salaten
- Holzfällersteak mit Champignons und Pfannenzwiebeln, dazu Kroketten und gemischte Salate
- Gebackenes Karpfenfilet mit Kartoffelsalat und Blattsalaten
- Gebackener Karpfen mit Kartoffelsalat und Blattsalaten
- Karpfen oder -filet „blau“ aus dem Wurzelsud mit Butterkartoffeln, Kren und zerlassener Butter
- Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Frischkäsesahnesoße, frischem Gemüse und Bandnudeln
- Kabeljaufilet mit Senfrahmssoße, Kartoffeln und Blumenkohl

Vegetarisches

- Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischten Salaten
- Ofengemüse mit Süßkartoffelrösti, Romasalat und Tomatenchutney
- Gratinierte Kartoffelbaggerns mit Spinat und Champignons
- Bandnudeln mit frischem Gemüse und Frischkäsesoße
- Bandnudeln mit Kürbis, Cherrytomaten, Babyspinat und Feta
- Buntes Gemüsecurry mit Kokosmilch, Sprossen und Reis
- Hausgemachter Gemüsestrudel mit Quittenchutney
- Semmelkloßscheiben mit Waldpilzrahmpfännchen
- Gefüllte Zucchini mit Risotto und Blattspinat
- Gratinierte Zucchini mit Risotto, Pilzen und Blattsalat
- Kartoffel-Broccoli-Gratin
- Rote-Beete-Walnußgratin mit Lauchcremesoße
- Kürbisstrudel mit Walnüssen und Frischkäse

Vegane Alternativen

- Vegane Bowl – Reis, Tomate, Broccoli, Chutney oder Salsa, Avocado Babyspinat
- Perlgraupenrisotto mit knackigem Gemüse
- Quinoa – Wildkräutersalat mit gegrillter Zucchini und Steckrübe
- Rote Beete – Kartoffelgratin mit bunten Blattsalaten
- Ofenkürbis mit Erbsenpüree und Fenchelsalat
- Falafel mit würziger Auberginencreme und Linsensalat
- Falafel mit grünem Tomatenchutney und Broccolisalat
- Buntes Gemüsepfännchen mit Hirsebratling
- Glasnudelsalat mit Kokosmarinade, Wurzelgemüsen und Sprossen
- Süßkartoffelrösti mit knackigem Salat und Ayvar
- Spaghetti mit Gemüsebolognese
- Gemüsegulasch mit Kartoffelbaggerns
- Buntes Gemüsecurry mit Kokosmilch, Sprossen und Reis
- Gefüllte Zucchini mit buntem Gemüse Blattsalat und Reis

Dessert

- Mousse au chocolat – von Zartbitter- oder weißer Schokolade
- Gemischte Eisauswahl mit Schokoladensauce oder heißen Himbeeren
- Kirschmichel mit Vanillesauce
- Rieslingschaumcreme mit oder ohne Ananas
- Cappuccinocreme
- Tiramisu
- Panna Cotta / Himbeer-Panna Cotta
- Zwetschgenknödel mit Vanillesauce
- Mohncreme
- Haselnuß-Nougat-Parfait
- Mohnparfait
- Batida-de-coco-Parfait
- Kokosknödel mit Aprikosenkompott
- Obstsalat mit oder ohne Eis
- Apfelküchle mit Vanilleeis
- Apfelstrudel mit Walnußeis oder Vanillesauce
- Zwetschgenstrudel mit Birneneis
- Tartufo
- Mascarponecreme mit marinierten Beeren
- Rote Grütze mit Vanilleeis
- Zitronen-Joghurtcreme
- Schwarzwälder Kirschcreme

Fingerfood für Feiern und geschäftliche Anlässe – Fränkische Tapas

- **Mini Blaue Zipfel**
- **Griebenschmalzbrote** (mit Speck-, Apfel- und Zwiebelwürfeln)
- **Karpfenpralinen**
- **Mini Bamberger Zwiebel** (Mini Zwiebel mit Hackfleischfüllung)
- **Mini Wirsingroulade mit Semmelkloßfüllung**
- **Krenfleisch Shooter** (fein gewürfeltes, gesottenes Rindfleisch in kräftiger Kren Marinade mit Apfel)
- **Mini Baggers** mit Forellencreme oder gebeiztem Saibling
- **Rote Beete Shooter**
- **Spargelsalat** im Weckglas
- **Staddworschd mit Mussig**
- **Schäuferla 2 Go**
Geschmorte Schweineschulter mit knackiger Kruste im Laugenmini mit würzigem Krautsalat
- **Leberkäs Röllchen** mit süßem Senf Kern im Weißbrotmantel
- **Fränkischer Badscherla** (Fleischküchla) mit Sauerrahm-Kren Dip
- **Kartoffelcremesuppe** mit Rapunzel-Pesto
- Würziger **Bratwurstsalat** mit Karotten, Zwiebeln, Sellerie und Senfdressing
- **Gerupfter** (Obazda) mit Laugencroutons
- **Zwetschgerbaamers** auf rustikalem Bauernbrot
- **Zieberleskäs** mit Quittengel
- **Radieschensalat** mit Nocke vom **Obazda** und Laugencroutons
- Rosa gebratenes **Roastbeef** mit Rettich-Frühlingszwiebel-Salat
- **Schinken-Kren-Roulade** auf Salat
- Mus von der **geräucherten Forelle** auf marinierten Gurkenscheiben
- Praline von der **Leberwurst auf Rotweinschalotten**
- **Krautwickelscheibe** mit mariniertem Spitzkohl
- Hausgebeizter **Lachs auf Pumpernickel** mit Apfel-Kren-Chutney
- **Tafelspitz-Carpaccio** mit Wurzelgemüse Vinaigrette
- Eingelegter „**Backsta-Käs**“ mit mariniertem Rettich

Fingerfood-Pakete

„Good Morning“ Package

- Griechischer Joghurt mit Mandeln oder Nüssen und Honig
- Bircher Müsli mit Apfel
- Obstsalat oder -spieße
- Croissants
- Bagel mit Frischkäse, Babyspinat und Lachs
- Inkl. Fruchtsaft 0,2l und Kaffee oder Tee
- Gegen Aufpreis: Smoothie

„Blumenwiese“ (Salate) Package

- Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croutons
- Caesar Salat mit Parmesandressing und Broiche Chips
- Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Oliven, Tomaten, Feta und Zaziki
- Caprese – Tomate, Mozzarella und Ruccola
- Frisee Salat mit Ziegenkäsetaler im Speckmantel
- Inkl. Brotauswahl (Bauernbaguette, Laugenteilchen, Vollkornbrote)

„Gänseblümchen“ Package (vegetarisch/vegan)

- Marinierte Gemüse (Paprika, Zucchini, Fenchel, Egerlinge oder rote Zwiebeln)
- Wrap mit Eisbergsalat, buntem Gemüse und Sprossen
- Gazpacho – kalte Suppe aus Tomate, Gurke und Paprika
- Glasnudelsalat „Asia“ mit Sprossen und Gemüse
- Humus mit fruchtigem Olivenöl und Fladenbrot
- Falaffel mit Gewürzjoghurt

„1001 Nacht“ Package

- Humus mit fruchtigem Olivenöl und Fladenbrot
- Falaffel mit Gewürzjoghurt
- Bunter Linsensalat mit Frühlingszwiebeln, Tomaten, Gurken und Garnele
- Mini Hähnchenkebab mit Rokost und würziger Soße
- Couscous mit Rosinen und Minze

Power Package

- Smoothie nach Wahl
- Bagel mit Frischkäse, Ruccola und gegrilltem Gemüse
- Mineralwasser 0,2l (still/medium/spritzig)
- Obstspieß mit frischen Früchten

Triton Package

- Heringsbrötchen mit roten Zwiebeln, Essiggurken und roter Beete
- Pumpernickel mit gebeiztem Lachs und Apfel-Zwiebelchutney
- Forellenpraline mit Gurkenrelish
- Shrimpscocktail mit italienischen Weißbrotstängchen

Monaco Franze

- Leberkäsröllchen mit süßem Senf
- Weißwurstsalat
- Radieschensalat mit Obazda
- Marinierter weißer Rettich mit Schnittlauchvinaigrette

Italien Package

- Marinierte Gemüse (Paprika, Zucchini, Fenchel, Egerlinge oder rote Zwiebeln)
- Caprese – Tomate, Mozzarella und Ruccola
- Italienischer Landschinken mit fruchtiger Melone
- Pastrami Sandwich
- Nudelsalat mit Kernen und Ruccola

Suppenakaspar

Ein Package bestehend aus je 02 Sorten Suppe

- Kartoffelsamtsuppe
- Apfel-Kren-Suppe
- Rote Beete-Schmand-Suppe
- Brokkolicremesuppe
- Gazpacho
- Minestrone
- Kokos Laksa
- Marokkanische Linsensuppe
- Gemüsebrühe mit bunter Einlage
- Hühnerbrühe mit Nudeln

Singapur Sling

- Mini Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung
- Kokos Laksa (asiatische Suppe mit Kokos und Hähnchen)
- Glasnudelsalat mit Zuckerschoten, Gemüse und Sprossen
- Tandoori Chicken Sandwich
- Teriyaki Lachs auf Zuckerschoten

American Standard

- Bagel mit Frischkäse und gegrilltem Gemüse
- BLT Sandwich
- Mini Pancakes mit Ahornsirup
- Mini (Cheese-)Burger mit Kartoffelchips
- Coleslaw

Sweet Dreams

- Zartbitter Mousse au chocolat
- Himbeer Panna Cotta
- Apfelstrudel
- Obstsalat
- Griechischer Joghurt mit Mandeln oder Nüssen, Honig und frischen Beeren

Bitter Sweet Symphony

- Mini Muffins
- Mini Plunder
- Mini Croissant
- Obstsalat

Bagels

pro Bagel-Package maximal 04 Sorten, Mindestabnahme 05 Stück pro Sorte

- mit Frischkäse, Babyspinat und Lachs
- mit Guacamole, Ruccola und Ofengemüse
- mit Olivencreme, Manchego und Peperoni
- mit Frischkäse, Salsica und Oliven
- mit Frischkäse, Frisee Salat und Salami
- mit gebratenem Speck und Ei
- mit Frischkäse und italienischem Landschinken

Wraps

pro Package maximal 04 Sorten, Mindestabnahme 05 Stück pro Sorte

gefüllt mit knackigem Salat und

- Ofengemüse
- Gepickeltem Gemüse
- Räucherlachs
- Putenstreifen
- (Geräucherter) Entenbrust
- Guacamole und Peperoni

Heiße Schnitte

pro Package maximal 04 Sorten, Mindestabnahme 05 Stück pro Sorte

geröstetes Brot (Schwarzbrot, Tramezzini, Cornbread) mit körnigem Frischkäse, belegt mit:

- *Tomaten und Ruccola*
- *Tomaten und Gurken*
- *Avocado*
- *hausgeräuchertem Lachs*
- *Feldsalat und karamellisierten Walnüssen*

Ihre Feier soll ein gelungenes Fest werden, an das Sie und Ihre Gäste sich gern erinnern.

Feste, Weihnachtsfeiern, Hochzeiten, Familien- oder Geschäftsessen. Bei uns sind Sie mit Ihrem Anlass in den richtigen Händen! Ihnen stehen unsere Gaststube mit maximal 60 Sitzplätzen, unser Nebenzimmer mit maximal 25 Sitzplätzen und unser Festsaal mit Bühne und maximal 120 Sitzplätzen zur Auswahl. Gerne können Sie sich unsere Räumlichkeiten vor Ort einmal näher ansehen und gemeinsam mit uns ein individuelles Programm zusammenstellen.

Geschäftliche Anlässe

Ob Sie Ihre Mitarbeiter zur Weihnachtsfeier einladen möchten, eine Geschäftsbesprechung bei einem leckeren Mittagessen den Büroräumen vorziehen oder Sie eine Präsentation oder ein Meeting halten möchten.

Wir kümmern uns um Ihr leibliches Wohl in einem geeigneten Rahmen!

Hochzeitsfeier

Damit Ihre Hochzeit auch der schönste Tag in Ihrem Leben und ein Erlebnis für alle Ihre Gäste wird, beraten wir Sie gerne bezüglich eines geeigneten Rahmenprogramms!

Dazu können Sie unsere kulinarischen Köstlichkeiten in unserem Festsaal genießen oder wir liefern Ihnen ein Büffet oder einen Stehempfang in die Lokalität Ihrer Wahl.

Sie möchten zum Beispiel Ihre Gäste nach der Trauung in einem Schloss mit einem kleinen Steh-Büffet überraschen und die Zeit zwischen Fotoshooting und Kaffeetafel überbrücken? Wir liefern Ihnen alles, was Sie dazu brauchen, ganz nach Ihren Wünschen

Ein unvergesslich wunderschöner Tag.

Familienfeiern

Sie feiern im kleinsten Kreise der Familie Ihren Geburtstag oder doch mit dem weiteren Freundeskreis.

In unseren Räumlichkeiten haben Sie vielerlei Möglichkeiten von musikalischer Untermalung mit einem DJ oder einer Band, mit Tanzfläche oder Bühne für kleine Aufführungen, mit einem Menü oder Büffet für Ihre Gäste oder vielen weiteren Möglichkeiten.

Gerne beraten wir Sie und finden den idealen Termin für Sie.

Busreisen

Sie sind mit Ihren Fahrgästen unterwegs zu einem Ausflug? Sie suchen noch nach der geeigneten Anlaufstelle für ein Mittag- oder Abendessen?

Bei uns sind Sie herzlich willkommen! Wir bewirten Ihre Gruppe nach vorheriger Absprache mit unseren fränkischen Spezialitäten.

Weihnachtsfeiern

Bereits im November beginnt die Vorweihnachtliche Stimmung.

Die ersten Weihnachtsfeiern von Vereinen, Abteilungen oder im Kreise von guten Freunden finden statt.

Sie können uns zu diesem Anlass gerne aufsuchen und gesellige und fröhliche Stunden in unseren Räumlichkeiten verbringen.

Martinsgansessen

Einmal im Jahr, zu Martini, bieten wir unseren Gästen die Möglichkeit im Rahmen ihrer Familie Gänse, frisch aus dem Ofenrohr zu genießen.

Auf Bestellung bereiten wir Ihnen und Ihren Gästen (min. 4 Personen) eine oder mehrere Gänse zu, wobei Sie aus unseren reichhaltigen Beilagen frei auswählen können.

Menüs in unserer Landgaststätte

Nachfolgend habe wir einige Menüvorschläge für Sie vorbereitet, damit Sie den Umfang unserer Leistungen kennenlernen und sich einen Eindruck von der Preisgestaltung machen können. Viel Spaß beim Schmökern!



Menüvorschlag I

Buffet

Kalte Vorspeisenvariation

mit fränkischem Landschinken, Forellenfrischkäsecreme, marinierten Gemüsen, gebratenem Ziegenkäse mit und ohne Speckmantel, bunte Blattsalate mit verschiedenen Toppings, große Auswahl an Baguettes und Schwarzbrotten



Hauptgänge

Kleine Schweineschnitzel Wiener Art und kleine Cordon Bleu vom Schwein

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Bunte Salatauswahl

Im Ganzen gebratenes Schweinefilet mit weißer Portweinrahmsoupe, Wirsingstreifen und Kartoffelplätzchen

Dessert

Zwetschgenknödel mit Vanillesoupe

Apfelküchle mit Walnußbeis



Menüvorschlag II

Buffet

Suppe zur Vorspeise

*Kräftige Biersuppe
mit geschmolzenen Zwiebeln, Speck und Brotcroupons*



Hauptgänge

*Kleine Schweineschnitzel Wiener Art und kleine Cordon Bleu vom
Schwein*

mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Bunte Salatauswahl

*Im Ganzen gebratenes Schweinefilet mit weißer Portweinrahmsoße,
Wirsingstreifen und Kartoffelplätzchen*

Dessert

Zwetschgenknödel mit Vanillesoße

Apfelküchle mit Walnußeis



Menüvorschlag III

Buffet

Vorspeisen

Fränkisches Bierfleisch mit kräftiger Musik und Bauernbrot



Hauptgänge

Kleine Schweineschnitzel Wiener Art mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Bunte Salatauswahl

Fränkischen Sauerbraten mit Kloß und Blaukraut

Dessert

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen

Apfelcrumble mit Walnußkrokant



Menüvorschlag IV

Buffet

Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio mit Walnußdressing und Blattsalaten



Hauptgänge

Kleine Schweineschnitzel Wiener Art mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Bunte Salatauswahl

Fränkisches Krenfleisch mit Kloß und Preiselbeeren

Dessert

Schokoladenkuchen mit Zwetschgenröster

Hausgemachtes Maracujaparfait



Menüvorschlag V
80er Geburtstag

Bunte Blattsalate mit Körnern und Croutons,

Zucchinitalern mit Frischkäse gefüllt
(pro Person)



Hauptgänge

Sauerbraten vom Reh mit Semmelkloß und Blaukraut
Kleine Schäufelr mit Kloß, Wirsing und Sauerkraut
(Auf Platten)

Dessert

Frankenweincreme
Mousse au chocolat
Apfelküchle
(Auf Platten)

Landgaststätte Schmidt

Inh. Clemens Funke

Schloßstraße 10

91325 Adelsdorf – Ortsteil Neuhaus



Telefon: 09195 72 91

Telefax: 09195 92 58 705

E-Mail: c.funke@gaststaette-schmidt.de

info@gaststaette-schmidt.de

Web: www.gaststaette-schmidt.de

Öffnungszeiten:

Montag & Dienstag	Ruhetag
Mittwoch	11 – 14 Uhr und ab 17 Uhr
Donnerstag	ab 17 Uhr
Freitag – Sonntag	11 – 14 Uhr und ab 17 Uhr

Catering und Feierlichkeiten sind nach Absprache auch zu anderen Zeiten möglich.