

**Event-Catering · Mietkoch · Metzgermeister
Buffet · Menü · Frontcooking · Cocktailbar
Beratung · Planung · Organisation · Durchführung**

Buffetheft Informationsbroschüre



Sven Schüler · Zum Sauerbrunnen 2 · 61231 Bad Nauheim



FAQs, Fragen, Antworten und Informationen

Sehr geehrter Kunde,

sehr gerne beraten wir Sie im persönlichen Gespräch nach Terminvereinbarung.
Hier haben wir im Vorfeld ein paar Fragen im Zusammenhang mit unserem Cateringservice zusammengestellt und hoffen, Ihnen hiermit schon einigen Antworten geben zu können.

Ab wie viel Personen kann ich Ihren Service in Anspruch nehmen?

Grundsätzlich ist dies schon ab 2 Personen möglich.

Muss ich die von Ihnen aufgestellten Buffetvorschläge übernehmen?

Nein, selbstverständlich können Sie sich ein individuelles Buffet-Menü zusammenstellen.

Wie weit ist Ihr Lieferumkreis?

Die Distanz ist unerheblich, allerdings sind im Vorfeld die Lieferkosten zu besprechen.

Kann ich auch nur einen Teil z. B. Hauptgang bei Ihnen bestellen?

Gerne können Sie auch nur Teile eines Buffets bestellen.

Wie lange im Voraus muss ich ein Buffet bei Ihnen bestellen?

Das ist abhängig von der Größe und Vielfältigkeit Ihres Buffets. Wir stehen Ihnen auch bei kurzfristigen Anfragen mit Rat und Tat zur Seite.

**Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen die 14 Hauptallergene enthalten können.
Bei Unverträglichkeiten beraten wir Sie sehr gerne über Alternativen.**

Ihr Team von Svenc-Catering

Canapès, belegte halbe Brötchen, belegte Brote

Folgende Belagmöglichkeiten stehen Ihnen zur Verfügung

- Frischwurstbelag
- Schinken und Braten Variationen
- feine Fischkreationen
- ausgewählte Käsespezialitäten
- hausgemachtes Mett oder Tatar
- vegetarische Auswahl z. B. Caprese Classico, gegrillte Aubergine und Zucchini
- Kaviar auf Anfrage (tagespreisabhängig)

Weiter Belagvariationen auf Anfrage

Die jeweiligen Brotsorten können individuell abgestimmt werden.

Sollte bei einer Bestellung einzelne Beläge nicht zur Verfügung stehen, erlauben wir uns diese durch gleichwertige zu ersetzen.

Wraps

- Mit Lachs, Rucola, Paprika, Kresse, Meerrettichcreme
- Mit Avocado, Frühlingszwiebeln, Basilikum und Tomate
- Mit gegrillter Hähnchenbrust, Frischkäse, confierter Tomate und Eisbergsalat
- Wraps ital. Art mit Büffelmozzarella, Tomate, Romanasalat und Pesto
- Mit Thunfisch, Ei, Tomate, Frühlingszwiebeln und Blattsalate
- Mit Grillgemüse, Rucola und frischen Kräutern

Sandwichs

Belegt mit folgenden Variationen

- New York mit fein abgestimmten Frischkäse, irischen Räucherlachs und geschmolzenen Roten Zwiebeln
- Club-Sandwich mit Leberpastete, Käse, Kochschinken und pikant-würzigen Dip auf Pflücksalat
- Neapolitanisches Sandwich mit Thunfisch, Putenbrust, frischen Kräutern und Curry Dip auf Salat
- Roastbeef Sandwich mit eingelegter Gurke, Ei, pikant-würzigen Dip und grünen Salat
- Makrelen Sandwich mit gestoßenen Pfeffer frischem Dill und Kräuterdip auf Kopfsalat
- Shrimps Sandwich mit Limonenecken, Cocktailsauce auf grünen Salat
- Feinschmecker Sandwich mit Rührei, gerauchten Forellenfilet, gestoßenen Pfeffer und grünen Salat

Ausgewähltes Fingerfood

- Auberginenröllchen mit Schinken, Salbei und Käse gerollt
- Blinis mit Kaviar oder Salamiecken auf Creme Fraiche bzw. Aioli
- Champignonköpfe paniert und ausgebacken dazu herzhaften Paprika-Joghurt-Dip
- Currybällchen mit Mandarinen gespießt
- rosa gebratene Entenbrusttranchen auf Rucola-Bouquet mit Sauce Cumberland
- Gemüse Cupcakes mit Sour Cream Topping
- Forellenkaviar und Creme Fraiche auf Pumpnickel-Taler
- Goudastifte mit herzhaften Schinken ummantelt und ausgebacken
- Gemüsenester mit herzhaften Dip
- Gemüsetaler mit Basilikumcreme

- Fetakäselollies mit Karotten-Orangengelee
- Rohkostknabbersticks auf Avocado-Joghurt-Dip
- Spießchen von Tomate,-Mozzarella-Kugel fein mariniert
- Spießchen von luftgetrockneter Schinken an Melone und Erdbeere mit frischen Basilikum
- Kressebouquet mit Trüffelsalami gehobelten Parmesan mit karamellisierten Feigen
- Mais-Garnelen-Plätzchen dazu Curry-Dip mit Röstzwiebeln
- Meatballs am Spieß auf hausgemachten Salsa
- Papaya Häppchen mit Lachs
- Pomodori ripieni (gefüllte Strauchtomaten mit Thunfischcreme)

- Praline vom Zanderfilet kross gebraten auf Sakura Kresse und Roasted Sea Lafer
- Seeteufel Medaillons auf Kokos (Tagespreis)
- Sesam Geflügelstangen
- Käsespieße mit Trauben
- Geflügelspieße mit Ananas
- Zucchini mit Crevetten gefüllt
- Lachsspieße mit Bauernbrot und Limonenscheibe
- Garnelenspieße
- Mini Schiffchen von Zucchini gefüllt mit Fruchtfleisch, Champignons und Steinpilzchampignons

Individuelle Wünsche von Fingerfood Variationen werden sehr gerne jederzeit berücksichtigt. Für viele der hier aufgeführten Spezialitäten, besteht die Möglichkeit auf Fingerfoodlöffel oder in Weckgläschen anzurichten.

Vorspeisen-Variationen

Folgende Spezialitäten stehen Ihnen zur Wahl:

- Antipasti à la Toskana (z.B. gegrillte Aubergine, Zucchini, Champignons, getrocknete Tomaten, Oliven etc.)
- marinierte gegrillte Austernpilze an Limone frischen Kräutern (Tagespreis)
- Aubergineröllchen mit Schinken, Salbei und Käse
- Variationen von Blattsalaten (Beigaben sowie Vinaigrette werden beim Beratungsgespräch besprochen)
- Rucola mit Mangotatar gerösteten Pinienkernen und gehobelten Parmesan
- Blinis mit Kaviar und Creme Fraiche
- Caprese Classico mit frischen Basilikum oder in Minikugeln als Salat an Balsamicovinaigrette
- Champignon-Carpaccio mit Radieschen und Zucchini-Julienne

- Salat von Meeresfrüchten mit Schnittlauch und frischer Dill
- Shrimps in Cocktailrahm und frischen exotischen Früchten
- exklusive Fischplatten (Auswahl wird individuell zusammengestellt) dazu Apfel-Sahne-Meerrettich
- Riesengarnelen im Kartoffel,- oder Teigmantel dazu Sweet-Chili-Sauce
- Dörrobst im Speckmantel
- Lauch-Pfifferling-Salat mit Orangenfilet
- Parma,-oder Serranoschinken an Melonenspalten
- Mini Salatgurkenschiffchen, gefüllt mit einem Pilzduxelles und Frühlingszwiebeln
- Kaiserpasteten gefüllt mit einer Wildfarce
- pochirtes Kalbsfilet an Tomatensalsa und Remoulade mit frische Kräutern

- Vitello Tonnato
- Rindertafelspitz an Frankfurter grünen Sauce
- Tranchen vom Schweinefilet an einer Balsamico-Thymian-Vinaigrette
- Steinpilze gebraten an Weißwein-zitronen- Dressing und gehobelten Parmesan (saisonal /Tagespreis)
- Tatar vom Wildlachs auf Röstitaler und Guacamole
- gefüllte Weinblätter
- gegrillte Zucchini-Scheiben mit Bruschetta
- Chicorèeblätter gefüllt mit Lachs, Chili, Birne und Ingwer

Kalte Platten

- gemischte Schinken oder Bratenplatten herzhaft oder süß ausgarniert
- gemischte Aufschnittplatte herzhaft oder süß ausgarniert
- rustikales Wurstbrett
- ausgewählte Käsespezialitäten
- rosa gebratenes Roastbeef in Tranchen gefüllt mit Remoulade und Preiselbeeren ausgarniert
- Mini Mandelschnitzel oder klassisch ausgarniert
- Putenmedaillons mit Cornflakes oder Kokos ausgarniert
- Chicken Wings mit BBQ Dip
- halbe gegrillte Hähnchenschenkel garniert

Quiches-Törtchen

folgende Füllungen stehen zur Wahl:

- klassische Quiche-Lorraine
- Quiche mit geschmolzenen Zwiebeln, Bacon und Sauerrahm
- Spinatquiche mit glasierten Schafskäse und frischen Thymian
- Quiche mit Ratatouille gratiniert mit Büffelmozzarella
- Quiche mit Meeresfrüchten und feiner Dill-Sauerrahmcreme
- Gemüsequiche

Amuse Gueules

Blätterteigspezialitäten

gefüllt mit

- Schinken und Käse
- Kasseler-Braten und Käse
- Blattspinat und Schafskäse
- Asiatische Gemüsefüllung mit marinierten Tofu
- Caprese Classico mit Basilikum Pesto

Weitere Vorspeisen warm angerichtet

- Riesenchampignons gefüllt mit Frischkäse und Basilikum gratiniert
- Mozzarellasticks, dazu Wildpreiselbeeren
- Chicken Nuggets mit Süß-Saurer Sauce
- Meatballs mit feurigen Salsa Dip
- Lachspralines an Senf-Dill-Sauce
- Knusperwürfel dazu Zaziki
- Frühlingsröllchen mit süß-saurem Dip

Salate

- Süße Wassermelone an marinierten Schafskäsecrumble verfeinert mit Honig, Thymian, frischen Basilikum
- und geschroteten Pfeffer
- exotische Früchte als Carpaccio an einer Basilikum-Brunnenkresse Vinaigrette
- Apfel-Orangen-Avocado Salat an Kräuterdressing
- Broccoliröschen an Kürbiskernöl und Bianco Balsamico
- Bulgursalat mit Minze, Frühlingszwiebeln, Feigen und getrockneten Tomaten
- Rapunzelsalat (Variation und Vinaigrette bei Absprache)
- Frisèe Salat mit Papaya, Mango an Limonendressing
- Rucola oder Pflücksalat (Variation und Vinaigrette bei Absprache)
- Rohkost Stifte auf Guacamole

- Meeresfrüchte Salat
- Shrimpscocktail
- Black Tiger Garnelen auf Salatbett mit Knoblauch, Paprika und frischer Dill
- Gurkensalat mit oder ohne Rahm an Limone und frischer Dill
- Griechischer Bauernsalat wahlweise extra mariniertes Schafskäse
- Geflügelsalat an Essig-Öl Dressing mit frischen Früchten
- Chinesische Reismudeln an gerösteten Sesam und Sweet-Chili
- Karottensalat mit Mandelstifte und frischen Rucola
- frische Krautsalat in verschiedenen Variationen
- hausgemachte Kartoffelsalate
- Nudelsalat mit frischen Früchten oder herzhaft an Schnittlauch Vinaigrette
- Spaghettisalat mit Knoblauch, Olivenöl, Frühlingszwiebeln und gehobelten Parmesan

- Heringsalat an Essig und Öl mit Gewürzgurke und roten Zwiebelringe
- Heringsalat wahlweise mit Matjes mit Äpfel, Ei, Gurke und Zwiebel an einer Joghurtsauce
- Clubsalat (Lauch, Ei, Ananas, Lyoner Wurst)
- Lauch-Waldpilz Salat an Kräuterdressing
- hausgemachte Eiersalatkompositionen
- Rindfleischsalat mit Apfel, roter Paprika, Frühlingszwiebeln, rosa Pfefferperlen und Kren-Rahm
- Thaispargel mit Grapefruitfilet, Granatapfelkernen und gegrillter Hähnchenbrust
- Schweizer Wurstsalat
- klassischer hausgemachter Fleischsalat
- Original Waldorfsalat
- Cocktailtomaten und Mozzarella Kügelchen mit frischen Basilikum an Balsamicodressing
- Tomatensalat

Dies ist eine kleine Auswahl an frischen Salaten, die wir Ihnen anbieten können. Weitere Variationen erfahren Sie in einem persönlichen Beratungsgespräch.

Suppen

- Apfel-Lauchsuppe mit Thymian
 - Broccolicremesüppchen mit oder ohne Shrimps
 - Consommè nach Art des Hauses wahlweise mit hausgemachten Markklößchen, Maultaschen, Flädle sowie
 - Eierstich und Gemüsejulienne
 - Pute-Curry Rahm Suppe mit Banane
 - Kartoffelcreme Suppe mit oder ohne Würstchen Einlage
 - Minestrone
 - Stracciatella Suppe
-
- Waldpilzsuppe (saisonal)
 - Champignonrahm mit Kräutercroutons
 - Gulaschsuppe nach Art des Hauses
 - Tomaten Suppe mit frischen Basilikum verfeinert mit nativen Olivenöl und Balsamico Rosso
 - Spargelcreme Suppe (saisonal)
 - Zwiebelsuppe französische Art verfeinert mit Dijonsenf, Thymian dazu Käsecroutons
 - Kürbis-Mango-Ingwer Suppe dazu Sour Cream (saisonal)
 - Consommè von Meeresfrüchten mit Kokos (würzig-pikant)
 - Chili con Carne
 - Karotten-Apfel-Ingwer Suppe
 - Erbseneintopf mit Speck und Rindswurst
 - Linseneintopf mit Speck und Rindswurst
 - grüner Bohneneintopf mit Speck und Rindfleisch

Neptuns Reich im Hauptmenü

- kross gebratener Zander auf Ratatouille dazu eine fruchtige Milanese Sauce
- kross gebratener Zander auf getrüffeltem Wirsing dazu eine Hummer-Butter-Sauce
- Pochierter Zander auf Gemüsebett in einer Champagnersauce
- gegrillter Seeteufel in einer Wermutsauce mit Cherrytomaten und frischem Basilikum
- gegrillte Seeteufelbäckchen auf Mangold und Butter-Weißweinsauce
- Wildlachs gebraten auf Rahmspinat und Sauce Hollandaise
- Wildlachs gedämpft im Ganzen kalt angerichtet und ausgarniert (Tagespreis) dazu eine Champagnermayonnaise und Apfel-Sahneerrettich
- gebratene Riesengarnelen in einer Hummersauce
- gebratene Tintenfischringe an einer Balsamicocreme

Weitere Fischspezialitäten können bei einem persönlichen Gespräch erfragt werden.

Wir bitten um Ihr Verständnis das die hier aufgeführten Speisen tagespreisabhängig sind.

Wild(e) Angelegenheit

- zarte Rehkeule in einer Rosmarin-Portweinjus
- Rehrücken gegrillt im Ganzen dazu eine Preiselbeer-Blaubeer-Jus
- Rehragout mit Waldpilzen
- zarter Hirschbraten an einer Reduktion von Himbeeren und Balsamico Rosso
- Hirschragout an Steinpilz Champignons
- gespickte Wildschweinkeule an klassischer Sauce
- Wildschweingulasch mit Pfifferlinge und Lauchzwiebeln
- Wildschweintrücker rosa gebraten dazu ein Waldbeerenchutney
- Kaninchenkeulen im Ganzen gegrillt

Weitere Wildspezialitäten erfahren Sie bei einem persönlichen Beratungsgespräch

Schweinefleischspezialitäten

- rosa gebratenes Schweinefilet in verschiedenen hausgemachten Saucen sprechen Sie uns an
- Schweinefilet im Serranomantel rosa gebraten in einer Cognacsauce oder Pfeffersauce
- Partyschnitzel in Butterschmalz gebacken pur oder wahlweise verschieden hausgemachte Saucen werden
- Separat gereicht
- gefüllte Schweinebraten aus dem mageren Rücken oder auch marmoriert vom Hals sprechen Sie uns an
- gegrillter Schweinebauch
- Teilstücke vom Spanferkel

- Gyrospfanne
- Budapest Pfanne
- Hubertuspfanne mit feinem Pilzaroma
- Züricher Geschnetzeltes
- Gulasch Szegediner Art
- Gulasch halb und halb nach Hausfrauen Art
- Schnitzeltöpfe
- Partyschinken
- Cordon Bleu, Saucen können separat dazu gewählt werden

Sehr geehrter Kunde,
für weiter Ideen, Fragen oder Sonderwünsche stehen wir Ihnen sehr gerne jederzeit zur Verfügung

Lamm

- Lammkeule im Ganzen gebraten an einer Rosmarin-Rotweinjus
- Lammsteaks geschmort mit gemahlene Kummel und Knoblauch
- Lammrücken gebraten dazu ein Rosmarin-Salbei-Blaubeerchutney

Vegetarisch und vegan

Auf die Wünsche jedes Einzelnen mit einzugehen, empfehlen wir unseren geschätzten Kunden in dieser Rubrik ein persönliches Gespräch. Wir beraten Sie gerne.

Spezialitäten vom Rind

- zarter Rinderrostbraten von der Hochrippe an einer Cherry-Portweinjus
- Rinderschmorsteaks aus der zarten Steakhälfte an Dijon-Senf und Gemüsestreifen
- saftiger Rindergulasch nach Hausfrauen Art
- Rinderstreifen an Pfifferlingen und Majoran in Portwein
- zarter Rinderbraten oder Rinderspickbraten in klassischer Sauce
- Filet Wellington (Lieferumkreis ist zu beachten)
- Stroganoff von Filetspitzen
- rosa gebratenes Roastbeef (Lieferumkreis beachten) Chutney oder Jus auswählen
- Rinderroulade nach Hausfrauen Art in kräftiger Sauce
- Rindersauerbraten in einer Sauce aus Amareno Kirschen und Soßenkuchen

Geflügel

- gegrillte Hähnchenbrust in Limonen-Butter Sauce weitere Sauce stehen zur Verfügung)
- Hähnchenbrust nach Saltimbocca Art in einer Butter-Weißwein-Sauce
- Hähnchenbrust gefüllt mit gerösteten Mandeln, Apfel und Dörrobst
- Hähnchenschenkel gegrillt
- Chicken Wings mit würzigen Dip
- Chicken Nuggets
- Hähnchen Cordon Bleu
- Putenrouladen gefüllt mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Parmesan und Blattspinat
- Putensauerbraten
- Putencurry
- Asiatische Putenpfanne aus dem Wok
- Putengyros mit Lauchzwiebeln (auch aus Hähnchen zu bekommen)
- Truthahn ab 16kg gegrillt wird von unseren Servicemitarbeitern vor Ort tranchiert (14tägiger Vorlauf)
- Entenbrust gegrillt in einer Orangensauce oder Apfel-Calvadosauce
- Gänsebrust klassisch gewürzt mit Beifuß Sauce separat dazu
- Gänsekeule gebraten in klassischer Sauce

Auf Extrawünsche werden sehr gerne jederzeit berücksichtigt. Wir freuen uns auf Ihre Ideen und Vorschläge!

Süße Sünde

Das Beste kommt zum Schluss

- klassisches Tiramisu mit kräftigen Espresso, Amaretto und echten Kakao
 - exotisches Tiramisu mit Früchten und kräftiger Kakaonote
 - winterliches Tiramisu mit Bratapfelragout und feiner Zimtnote
 - Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
 - Beerenragout mit Vanille-Sahne
 - frischer Obstsalat wahlweise mit Alkohol oder ohne Alkohol dazu einen Mascarponeschaum
 - stark ein reduziertes Panna Cotta auf Erdbeermark
 - Espresso Panna Cotta
 - Orangen Panna Cotta
 - Panna Cotta mit karamellisierten Pistazien
 - Wackelpeter mit und ohne Wodka dazu Vanille Sauce
 - Karamell Creme
 - Stracciatella Creme
-
- Aufgeschlagene Joghurt-Quarkcreme mit Früchten verfeinert
 - Apfelstrudel mit Vanillesauce (warm)
 - Bayrisch Creme
 - frische Feigen auf Bananencreme (saisonal)
 - Himbeermousse
 - Mousse au Chocolatè
 - Tobleronemousse
 - Milchreis mit Mangospalten und Limonenpüree
 - Joghurtcreme dazu in Cognac flambierte Dörrpflaumen mit feiner Honig-Zimt Note
 - Eisvariationen auf Anfrage
 - Hausgemachte Obstkuchen mit feinen Zimtstreußeln
 - Hochzeitstorten Vermittlung



Sehr geehrter Kunde,
sehr geehrter Gast,

wir freuen uns, Sie auf unserer Seite begrüßen zu dürfen.

Wir hoffen, dass der kleine Rundgang durch unser Programm Gefallen bei Ihnen gefunden hat.
Dieses Buffet,-bzw. Informationsheft dient Ihnen, als kleine gedankliche Stütze für Ihre nächste Feierlichkeit.

Für Fragen, Sonderwünsche oder Ideenvorschläge stehen wir Ihnen sehr gerne jederzeit zur Verfügung.

Des Weiteren zu Ihrer Information bieten wir, zu jeglichen feierlichen Anlässen eine professionelle BBQ-Station mit feinen Grillspezialitäten rund ums Grillen (Vorspeise, Hauptmenü gerne auch vegetarisch bis hin zu Dessert vom Grill) an. Sprechen Sie uns an wir beraten Sie gerne.

Weiterhin freuen wir uns Ihnen eine Burgerstation anbieten zu können rund um Burger und Pulled Pork frisch vom Grill mit hausgemachten Burgerbrötchen, Saucen und Dips sowie eine eigens kreierte Zwiebelmarmelade.

Im kleineren Rahmen zu Hause feiern mit frisch zubereiteten Speisen.
Wir kochen für Sie ein leckeres Menü bei Ihnen zu Hause und servieren dies.
(Menü selbstverständlich nach Absprache)

Sie möchten alles in eine Hand geben?

Sehr gerne stimmen wir Weine und Getränke auf Ihr Menü bzw. Buffet ab und verkosten diese mit Ihnen.

Sie benötigen Gläser, Geschirr und weiteres Equipment?

Kein Problem Sie sagen uns was Sie benötigen wir kümmern uns darum.

Zufriedene, glückliche Kunden ist unsere Mission!

Mit Besten Empfehlungen
Svens-Catering
Sven Schüler

Svens-Catering · Geschäftsfeld: **Event-Catering-Mietkoch-Metzgermeister**
Sven Schüler · Zum Sauerbrunnen 2 · 61231 Bad Nauheim
Tel.: 06032/869650 Mobil:015784493210 www.svens-catering.de food@svens-catering.de

Tel.: 06032/869650 · Mobil: 015784493210 · www.svens-catering.de · food@svens-catering.de