



Bankettmappe

Landgaststätte Schmidt

Catering mit vielen Möglichkeiten aus fachkundiger Hand

*Ihr habt euere Traumlocation bereits gefunden und seid noch auf der Suche nach dem passenden **Caterer**? Auch hierbei können wir euch gerne weiterhelfen! Wir bieten auch außer Haus zahlreiche Möglichkeiten für Essen, Trinken, Service und vielem mehr....!*

Sprecht uns doch gerne einfach darauf an, wir beraten euch sehr gerne.

Wir verköstigen bereits einige Kunden mit abwechslungsreichem Catering:



SIEMENS



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

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

Bankettmappe – Landgaststätte Schmidt – Schloßstraße 10, 91325 Adelsdorf
Fon: 09195 7291 Fax: 09195 9258705 eMail: c.funke@gaststaette-schmidt.de

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 Hähnchenfleisch
 - 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
- Gratinierte Kartoffelbagger mit Spinat und Champignons
- Bandnudeln mit frischem Gemüse und Frischkäsesoße
- Buntes Gemüsecurry mit Reis
- Gemüsestrudel mit Zucchini-Chutney
- Semmelkloßscheiben mit Waldpilzrahmpfännchen
- Kartoffel-Broccoli-Gratin
- Rote-Beete-Walnuszgratin mit Lauchcremesoße
- Kürbisstrudel mit Walnüssen und Frischkäse

Vegane Alternativen

- Perlgraupenrisotto mit knackigem Gemüse
- Gemüselasagne mit würziger Tomatensalsa
- Quinoa – Wildkräutersalat mit gegrillter Zucchini und Steckrübe
- Rote Beete – Kartoffelgratin mit bunten Blattsalaten
- Ofenkürbis mit Erbsenpüree und Fenchelsalat
- Falaffel mit würziger Auberginencreme und Linsensalat
- Buntes Gemüsepfännchen mit Hirsebratling
- Glasnudelsalat mit Kokosmarinade, Wurzelgemüsen und Sprossen
- Süßkartoffelpommes mit knackigem Salat und Ayvar

Dessert

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

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*
- *Staddworscht mit Mussig*
- *Schäufelra 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*

Ihr plant eine Familien- oder Geschäftsfeier?

*Wir können euch Platz für je **50 Personen**, **25 Personen** oder **80 Personen** bieten. Gerne richten wir euch zu jedem Anlass eine **Feier** aus. Lasst euch von uns verwöhnen mit einem reichhaltigem Speisen- und Getränkeangebot. Wir kümmern uns gerne auch um Tischdeko, Blumenschmuck und alles Andere rund um die Feier. Für jede Gelegenheit und jeden Geschmack haben wir hervorragende Partner an unserer Seite.*

Menüs in unserer Landgaststätte

Nachfolgend habe wir einige Menüvorschläge für euch vorbereitet, damit ihr den Umfang unserer Leistungen kennenlernen und euch einen Eindruck von der Preisgestaltung machen könnt. 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 Portweinrahmsoße, Wirsingstreifen und Kartoffelplätzchen

Dessert

Zwetschgenknödel mit Vanillesoße

Apfelkühle mit Walnußeis



Menüvorschlag II

Buffet

Suppe zur Vorspeise

Kräftige Biersuppe

mit geschmolzenen Zwiebeln, Speck und Brotcroutons



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

Apfelkühle 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 Schäuferla mit Kloß, Wirsing und Sauerkraut
(Auf Platten)*

Dessert

*Frankenweincreme
Mousse au chocolat
Apfelküchle
(Auf Platten)*

Landgaststätte Schmidt

Inh. Clemens Funke

Schloßstraße 10

91325 Adelsdorf – Ot. Neuhaus

Telefon: 09195 72 91

Telefax: 09195 92 58 705

E-Mail: [*c.funke@gaststaette-schmidt.de*](mailto:c.funke@gaststaette-schmidt.de)

[*info@gaststaette-schmidt.de*](mailto:info@gaststaette-schmidt.de)

Web: [*www.gaststaette-schmidt.de*](http://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