

LIEBLINGSPLATZ
By Schwemins Eventscatering



Catering



Lass Dich verzaubern
von umwerfenden
Catering-Kreationen,
wie Du sie noch nie
gesehen und erlebt hast!

Sie wünschen sich Ihre perfekte Feier.

Ein Tag in ausgewähltem Ambiente mit lieben Menschen, an den sich alle gerne noch lange erinnern.

Stöbern Sie in dieser Broschüre durch die verschiedenen Variationen für Ihren passenden, kulinarischen Rahmen. Lassen Sie sich inspirieren ... und falls Sie etwas vermissen:

Sprechen Sie uns bitte an!



Wann ist ein Anlass groß genug?

Ganz einfach: Wenn es Ihr Wunsch ist, Menschen einzuladen und mit ihnen zu feiern, ist es uns eine Freude, Sie dabei zu unterstützen!

Hochzeit, Geburtstag, Kommunion oder Firmung, Meeting, Firmenevent – sobald die Vor- und Zubereitung für Sie Stress bedeutet, ist es Zeit für ein Gespräch mit uns. Blättern Sie durch unsere Vorschläge und/oder kreuzen Sie im letzten Abschnitt einfach alles an, was Ihnen schmeckt. Dann setzen wir uns zusammen und besprechen die Details. Wir freuen uns auf Sie!

Die abgebildeten Speisen ähneln unseren Zubereitungen.

Ja, in erster Linie kümmern wir uns um Speisen, Häppchen, Zutaten, deren frische Beschaffung und leckere Zubereitung.

Aber selbstverständlich können Sie bei uns auch **alle anderen Komponenten** für Ihr gelungenes Catering mitbestellen:

- Getränke und Beratung
- Servicekräfte
- Equipment, Geschirr, Besteck, Gläser
- Sektempfang, Mitternachts-Snack, Lunch etc.
- Live-Cooking
- Foodtruck (Abbildung oben)
- Ausschankwagen, Kühlwagen (falls die Getränke für mehr als 10 Gäste doch nicht in Ihren Kühlschrank passen)
- Zelte, Grill etc.



9 ausgewählte Buffets machen Appetit und helfen bei der Auswahl

Ob klassisch, rustikal, vegetarisch/vegan, mediterran oder ausgefallen:

Unsere vorabgestimmten Buffets treffen den Geschmack der Gäste. Je nach Gusto finden Sie bei diesen Komplettlösungen den optimalen Einstieg in jede Feier.

GRILL BUFFET 1

Vorspeisen

- Antipasti mit Mozzarella
- Couscous-Salat mit Tomaten, Gurken und Blattpetersilie
- Sommerlicher Blattsalat mit Walnüssen, Speck und gerösteten Croûtons an Honig-Senf-Dressing
- Spaghettini-Salat mit Shrimps und Cherrytomaten

Hauptspeisen

- Thunfischsteak mit Teriyaki-Marinade
- Gambas am Spieß mit Thymian-Knoblauch-Marinade
- Duroc Karree mit Szechuan-Pfeffer
- Hüftsteak mit Steakpfeffer
- Hähnchenbrust mit BBQ-Marinade

Beilagen

- Bohnen im Speckmantel
- Maiskolben mit Butter und Salz
- Brötchenkonfekt mit Oliventapenade, Tomatenpesto und Kräuterbutter
- Kartoffelsalat mit Gewürzgurken, Speck, Eiern, Zwiebeln
- Pellkartoffeln am Spieß mit Rosmarin und Fleur de Sel
- Aioli, Guacamole, Kräuterschmand, Ketchup, Senf



Desserts

- Frischer Obstsalat mit Minze
- Schokoladenmousse mit Salz-Mandel-Krokant



Auf Wunsch und nach Absprache kann die Auswahl jeden Buffets erweitert oder individuell verändert werden.

FIESTE DE BARBACOA

Buffet 2

Vorspeisen

- Antipasti-Salat mit Rucola und Pinienkernen
- Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Gemüse und Radicchio
- Pennesalat mit grünem Pesto, Kirschtomaten und Rucola
- Spinatsalat mit frischen Himbeeren an Balsamico-Vinaigrette
- Brötchen-Konfekt mit Salzbutter, Kräuterbutter, Kräuterquark



Hauptspeisen

- Grillspieße mit mediterranem Sommergemüse
- Champignons gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse
- Lachs-Tandoori
- Salsiccia (feine Fenchelbratwurst)
- Entrecôte mit Fleur de Sel



Beilagen

- Pellkartoffeln am Spieß mit Rosmarin und Fleur de Sel
- dazu Senf, Ketchup, Aioli, Auberginen-Feta-Crème



Desserts

- Himbeer Trifle mit Amarettini
- Marmorierte Schokolademousse



Vorspeisen

- Crêpe-Röllchen mit Kräuterfrischkäse, Lachs und Dill
- Auberginen-Röllchen mit getrockneter Tomaten-Tapenade und Oliven
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Rucola und Remoulade
- Datteln in Speckmantel
- Saftig gebratene Mini-Hähnchenbrustfilets in der Cornflakes-Knusperpanade
- Brötchen, Tomatenbutter, Kräuterquark, Aioli



Unser Klassiker

Buffet 3

Hauptspeisen

- Medaillons vom Schweinefilet an frischen Waldpilzen in Rahmsauce
- Putenroulade gefüllt mit Tomate, Blattspinat und gerösteten Pinienkernen an Käsesauce
- Gedünstetes Lachsfilet an einer Hummer-Cognac-Sauce

Beilagen

- Lockerer Butterreis mit Gemüse-Brunoise
- In Olivenöl geschwenkte Drillinge mit Rosmarin und Thymian
- Prinzessböhnchen im knusprigen Speckmantel

Desserts

- Mango-Joghurt Panna Cotta
- Klassische Mousse au Chocolat mit Vanillesauce

Platzhirsch Buffet 4

Vorspeisen

- Brot-Buffer mit Dip-Station: Buttervariationen, Pesto, Salsa Verde, Aioli und diverse Crèmes
- Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing / Vinaigrette
- Hausgebeizter Lachs (frischer Meerrettich, Rote Bete, Dill, Wodka) mit Crème fraîche und Sprossensalat
- Gebratene Wildgarnelen auf Wassermelonen-Feta-Salat mit Schwarzkümmel und Olivenöl
- Mini-Büffelmozzarella mit Olivenöl-Zitronen-Emulsion, Basilikum und gerösteten Kirschtomaten
- Klassisches Antipasti-Gemüse (Fenchel, Chipollas, Artischocke, Tomate, Paprika, ...)
- Premium Antipasti-Platte mit Parmaschinken, Trüffelsalami, Manchego, Oliven,
- Eingelegte Tomaten und gefüllte Peperoni
- Bei Niedertemperatur gegarter Kalbsrücken, hauchdünn geschnitten, serviert mit unserer feinwürzigen Remoulade



Hauptspeisen

- Saltimbocca von der Maispoularde an Marsalasauce
- Lachsfilet im Zucchini-mantel, confiert, auf geschmorten Tomaten
- Roastbeef am Stück (sous vide gegart) mit Rosmarinjus
- Rosa Lammhüfte mit Thymianjus und confiertem Knoblauch

Beilagen

- Kartoffelgratin mit Thymian
- Drillinge geröstet, mit grobem Salz, Olivenöl und aromatisiertem, fein gehacktem Rosmarin
- Ratatouille in Conchiglioni gratiniert
- Bohnen im Speckmantel

Desserts

- Pannacotta (Espresso, Vanille, Nougat, Mango, ...)
- Himbeer-Trifle (Himbeere, Mascarpone, Amarettini)
- Mousse au Chocolat mit frischer Minze





Vorspeisen

- Brot, Butter, Schmalz
- Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing / Vinaigrette
- Variationen von luftgetrocknetem, geräuchertem und gekochtem Schinken
- Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Kapernäpfeln
- Klassisches Antipasti-Gemüse (Fenchel, Zwiebel, Artischocke, Tomate, Paprika, ...)
- Würfel vom hausgebeizten Lachs mit zweierlei Saucen (z.B. Honig-Dill, Sahnemeerrettich, Cocktailsauce, Wasabi, ...)

Hauptspeisen

- Schweinefilet im Wildkräutermantel pochiert, dazu Barolo-Kräuter-Sud
- Involtini von der Pute, gefüllt mit Oliventapenade und Rucola
- Zander auf Gemüsebett

Beilagen

- Gebratene Gnocchi mit Salbei
- Kartoffelgratin mit Thymian und Muskat
- Frisches Gemüse nach Tagesangebot

Desserts

- Frisches Tiramisu
- Panna Cotta mit saisonalem Fruchtmark
- Mousse au Chocolat mit saisonalen Früchten



Buffet 6

Der Außenseiter



Vorspeisen

- Brot, Butter, Schmalz
- Vitello Tonnato mit gebackenen Kapern
- Klassisches Antipasti-Gemüse (Fenchel, Zwiebel, Artischocke, Tomate, Paprika, ...)
- Caprese aus Strauchtomaten und Mozzarella mit nativem Olivenöl, Balsamico und frischem Basilikum (Upgrade zu Büffelmozzarella möglich)



Desserts

- Bayerische Creme (z.B. Mango, Erdbeere, Calvados, ...)
- Grütze von Beeren mit Vanilleschaum



Hauptspeisen

- Poulardenbrüstchen, gefüllt mit Chorizo und Tomate auf grünem Paprika-Zwiebel-Sud
- Zander, auf der Haut gebraten, auf einem Bett von Wurzelgemüse in Rieslingsahne

Beilagen

- Rosmarin-Risolee-Kartoffeln
- Gedämpfter Langkornreis
- Frisches, saisonales Gemüse

Fiesta Mediterrane Buffet 7



Hauptspeisen

- Italienisches Zitronenhuhn mit Zwiebeln und Kräutern im Aromensud
- Ossobuco alla Milanese mit frischer Gremolata verfeinert
- Hausgemachte Lasagne mit traditioneller Bolognese (Rindfleisch) und cremiger Béchamel
- Rotbarschfilet auf Wurzelgemüse



Vorspeisen

- Mini-Capresesalat (Kirschtomate und Mini-Mozzarella) mit Basilikumpesto und gerösteten Pinienkernen
- Spaghettisalat mit Fenchel, Tomaten, frischen Kräutern und Meeresfrüchten
- Rustikaler Bauernsalat mit spanischen Oliven und griechischem Schafskäse
- Scampi & Salmone (marinierte Garnelen und pochierte Lachswürfel auf Zitronen-Crème-Fraîche mit frischen Gartenkräutern)

Beilagen

- Rosmarin-Kartoffeln
- Gebratene Gnocchi mit Salbei
- Klassisches Ratatouille mit frischen Kräutern verfeinert
- Creste di gallo (kleine Nudeln) mit hausgemachtem Pesto (Genovese oder Rosso)



Desserts

- Himbeer-Trifle (Himbeere, Mascarpone, Amarettini)
- Zuppa inglese alla romana
- Weißes Mousse au chocolat

Vegetarisches & Veganes Buffet

Buffet 8



Vorspeisen

- Auberginen-Röllchen mit getrockneten Tomaten und Oliven
- Mariniertes Süßkartoffelsalat mit Minze, Chilisauce und Cashewkernen
- Tofuwürfel mit Kokospanade und Erdnussdip
- Tomate und Mozzarella
- Gegrillte Paprikagemüse
- Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und frischem Basilikum
- Camembert-Würfel im Mandel-Knuspermantel mit Preiselbeerdip

- Crêpes-Röllchen mit Kräuterfrischkäse, Rucola und gerösteten Walnüssen
- Mini Frühlingsrollen gefüllt mit Kohl, Glasnudeln und Möhren, dazu Süß-Sauer-Sauce
- Blauer Kartoffelsalat mit Cherrytomaten und Walnüssen in Kräuteressig-Öl-Marinade
- Blätterteigquiche mit Blattspinat und Feta, verfeinert mit Knoblauch und Muskat
- Spieß mit Kirschtomaten, Mini-Mozzarella und frischem Basilikum



Suppen

- Mango-Möhren-Kokossuppe
- Tomaten-Erdnuss-Suppe mit rotem Curry und Knoblauch
- Kürbis-Orangen-Suppe



Hauptspeisen

- Rucola-Semmelknödel mit Waldpilzragout
- Cannelloni mit Zucchini-Ricotta-Füllung an fruchtiger Tomatensauce, überbacken mit Mozzarella
- Süßkartoffel-Paprikagemüse mit Rosinen und geröstetem Sesam
- Kichererbsen-Masala mit Hokkaido-Kürbis, Tomaten und Mango-Chutney
- Blattspinat-Kartoffelauflauf mit Kirschtomaten
- Gelbes Blumenkohl-Kartoffelcurry mit frischer Paprika und Zuckerschoten
- Süßkartoffel-Wok Pfanne mit Champignons, frischem Ingwer, Porree und Sweet-Chili-Sauce



Desserts

- Griesbrei mit Beerenfrüchten
- Kokosmilchreis mit Erdbeermousse
- Mandel-Bananen-Joghurt



Buffet & Brauchtum

Vorspeisen

- Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Kapernäpfel
- Auswahl von Räucherfisch mit Meerrettich
- Antipasti-Salat mit Rucola und Grana Padano
- Geflügelsalat „Hausmacher Art“ mit Curry, pikant abgeschmeckt
- Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing / Vinaigrette
- Frisch gebackenes Landbrot mit Butter



Hauptspeisen

- Filet vom Landschwein in Schwarzwälder Schinken gegart, dazu Rotweinsauce
- Maispouardenbrust in Estragon-Sauce mit Preiselbeeren
- Fischvariation mit Wurzelgemüse an Rieslingreduktion
- Pasta Verdure mit mediterranem Gemüse und Pinienkernen

Beilagen

- Kartoffelgratin mit Thymian und Muskat
- Buntes Gemüse, mit mediterranen Aromen scharf angebraten
- Gedämpfter Langkornreis
- Rahmgemüse (z.B. Kohlrabi, Schwarzwurzel, Wirsing, Porree, Spinat ...)



Desserts

- Frisches Tiramisu
- Pannacotta mit saisonalem Fruchtmark
- Mousse au Chocolat mit saisonalen Früchten



Höchste Zeit für Notizen?





Von Ihnen selber individuell zusammengestellt

Buffet im Glas, Grillbuffet oder völlig freie Wahl:

Nehmen Sie sich einen Stift und kreuzen Sie nach Herzenlust an, was Ihnen schmeckt. Unser Küchenteam kalkuliert Ihre persönliche Auswahl mit Ihnen durch und wird Ihre Wünsche geschmackssicher umsetzen – für Ihr einzigartiges Fest!

zur Auswahl *Buffets im Glas*

Vegetarisches / Veganes Buffet

- Bulgur-Salat mit Roter Beete und Kichererbsen
- Gemüsebratlinge mit Dip
- Quinoa-Salat mit Karotte, Ingwer und Sesam
- Rote Beete-Apfel-Salat mit gerösteten Nüssen und karamellisierten Schalotten
- Kräuter-Tabouleh, Couscous-Salat mit Basilikum, Minze und Schnittlauch sowie Frühlingszwiebeln und Strauchtomaten in leichtem Zitronen-Olivenöl-Dressing
- Wassermelonensalat mit Feta, Schwarzkümmel und Olivenöl
- Berglinsensalat mit Wurzelgemüse und altem Balsamico
- Tomaten-Rucolasalat mit Mini-Mozzarella
- Orientalischer Tomatensalat mit Schalotten und Koriander



- Mediterraner Kartoffelsalat
- Hausgemachter Coleslaw
- Grüner Nudelsalat mit Brokkoli und Zuckerschoten
- Glasnudelsalat mit Ingwer-Sesam-Dressing
- Roter Linsensalat mit Karotte, Frühlingszwiebeln und Ingwer
- Antipasti-Gnocchi-Salat mit Tomatendressing und Rauke
- Asiatischer Kraut-Reis-Salat



Fleisch-Bufferet

- Feldsalat mit Hühnerbrust und Physalis
- Entenbrust auf Glasnudelsalat
- Italienischer Kartoffelsalat mit Knusper-Pancetta
- Geflügelsalat mit Curry, pikant abgeschmeckt
- Rindfleischsalat mit Perlzwiebeln, Tomaten, Paprika und Frühlingszwiebeln
- Texas BBQ-Bällchen
(Mini-Frikadellen in BBQ-Marinade auf Mais-Kidneybohnen-Salat)



- Rheinischer Wurstsalat mit Petersilie und Apfelessig
- Süßkartoffelsalat mit Chorizo
- Tortellinisalat mit Ricottacreme
- Vitello Tonnato
- Roastbeef mit Rucola und Remoulade
- Pulled-Pork-Salat „Western Art“
- Asiatischer Glasnudelsalat mit Steak und Koriander
- Caesar Salad mit Chicoree, Basilikum und Bacon



zur Auswahl

Buffets im Glas



Fisch-Bufferet

- Leichter Cocktail von der Eismeergranate mit Mango und Avocado
- Tintenfisch-Salat mit Tomate, Kidneybohne, Staudensellerie und frischen Kräutern
- Bunter Fischsalat mit Avocado, Frühlingszwiebeln, Tomate und Koriander
- Heringssalat nach „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Zwiebel und feiner Säurenote
- Estragon-Weißfisch-Salat mit Gurke, Mango, Zitrone und Frisée
- Thunfischsalat mit Mais und Kidneybohnen in leichter Marinade
- Nizzasalat mit Thunfisch, Gurke, Tomate, Ei, Olive
- Spinatsalat mit Lachsstreifen und leichter Balsamico-Vinaigrette
- Melonensalat mit Erbsen und Thunfisch
- Weißer Bohnensalat mit Thunfisch, Sellerie, Tomaten und Frühlingszwiebeln
- Thunfisch auf Chiligemüse, dazu Sojasauce

Dessert-Bufferet

- Frischer Obstsalat der Saison mit karamellisierten Kernen
- Frisches Tiramisu
- Herrencrème
- Grütze von Beeren mit Vanilleschaum
- Mousse au Chocolat mit frischer Minze
- Panna Cotta (z.B. Espresso, Vanille, Nougat, Mango, ...)
- Pistaziencreme mit Granatapfel und Crunch
- Ricottacreme mit Beeren und Schokocrunch
- Bayerische Crème (z.B. Mango, Erdbeere, Calvados, ...)
- Melonen-Erdbeer-Salat
- Mascarponecreme mit Himbeeren und Topping





zur Auswahl

BBQ-Buffer

Vorspeisen

- Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken
- Caprese Salat – sonnengereifte Tomaten und Kuhmilchmozzarella auf Rucolasalat mit frischem Basilikum und Balsamico-Creme
- Antipasti-Gemüse
- Frische Feige mit Mozzarella di Bufala Campana
- Mini-Reibekuchen mit Premium-Räucherlachs
- Rindfleischsalat Diavolo mit Paprika, Mais und Gewürzgurke in Balsamico-Ketchup-Marinade
- Knackiger Rucolasalat mit Cocktailtomaten
- Bruschetta mit Strauchtomaten, Zwiebeln, Knoblauch und frischem Basilikum
- Parmesan Lollies
- Brotkorb gemischt





Hauptgerichte

- Würfel vom Landschweinbauch, doppelt gegart
- Rinderhüftsteaks in Chili-Knoblauch-Ingwer-Marinade
- Salsiccia (italienische Fenchelbratwurst)
- Cevapcici, Hackfleisch-Röllchen mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürzen
- Duroc-Steak mit Szechuan-Pfeffer
- Hähnchenbrusttasche gefüllt mit getrockneten Tomaten, Oliven und Schafskäse
- Riesengarnelen vom Spieß
- Feurige Harissa-Hähnchenschenkel
- Würzig eingelegte Nackensteaks mit Paprika und Knoblauch aromatisiert
- Rostbratwurst
- Ganze Dorade gefüllt mit Kräutern
- Mageres Bauchfleisch in Kräutermarinade
- Hähnchenbrust „indische Art“ in Curry-Ingwer-Marinade

- Hähnchenbrust in Teriyaki-Senf-Marinade
- Schweinelachssteaks in Paprika-Ingwer-Knoblauch-Marinade
- Lachsfilet auf Gemüse in Pergament
- Lamm-Koteletts mit Tandoori-Marinade und Rosmarin
- Smoky Spareribs in einer feinen BBQ-Marinade
- Hähnchenbrust im Baconmantel
- Lammspieße vom der Hüfte mit Thymian-Knoblauch-Marinade



Beilagen

- Champignons mit verschiedenen Füllungen
- Gemüsespieße
- Griechischer Bauernsalat
- Mediterraner Nudelsalat
- Rustikales Gemüse aus der Riesenpfanne
- Scharf angebratenes Grillgemüse mit Kräutern
- Kartoffelsalat „Klassisch“ oder „Mediterran“
- Gemüse & Schafskäse in Pergament
- Maiskolben
- Princessböhnchen im Speckmantel
- Pikanter Weißkrautsalat
- Rotkrautsalat
- Pellkartoffelsalat mit Senfgurke in leichter Mayonnaise
- Frische Champignonköpfe mit Thymian und Knoblauch
- Coleslaw in Sahnedressing (Weißkrautsalat, Karotten)
- Aromatische Rosmarinkartoffeln in Olivenöl geschwenkt
- Ratatouillegemüse

zur Auswahl BBQ-Buffer

BBQ-Saucen & Dips

- Aioli
- Senf
- Ketchup
- Mango-Chutney
- Tomatenbutter
- Kräuterbutter
- Schnittlauchbutter
- BBQ-Sauce



Dessert

- Hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiskuit und Mascarpone
- Panna Cotta mit Erdbeermousse
- Creme brûlée vor Ort gebläht
- Fruchtige Erdbeer-Tiramisu
- Frischer Obstsalat



Alles

nach Wahl



Kalter Buffet-Teil

- Schiffchen von der sonnengereiften Honigmelone mit Prosciutto di Parma
- Medaillons vom saftig gebratenen Schweinefilet auf Farmersalat
- Bruschetta mit Tomate, frischem Basilikum, Knoblauch, Zwiebel und Olivenöl auf Crostini
- Mailänder Salami, luftgetrocknet und dünn aufgeschnitten
- Cipolline Borettane all Aceto Balsamico (eingelegte Zwiebeln in Balsamico)
- Mix von grünen und schwarzen Oliven
- Tafelspitz mit Kräuterdressing
- Grissini-Stangen ummantelt mit Prosciutto di Parma
- Mediterraner Nudelsalat Trikolore mit Zucchini und Kirschtomaten in Basilikumdressing
- Caprese-Salat mit Tomate und Mozzarella auf Rucola mit frischem Basilikum und Balsamico Creme
- Riesengarnelen gebraten in Knoblauchöl mit Rosmarin
- Vitello Tonnato aus dünnen Scheiben vom Kalb mit Thunfisch-Kapern-Creme
- Rosa gebratene Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Rucola und Remoulade
- Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Pesto Genovese und Grana Padano
- Lendchen vom Schweinefilet mit gebackenem Ziegenkäse und gerösteten Pinienkernen
- Hähnchenbrustfiletspieße garniert mit exotischen Früchten
- Paniertes Minischnitzel vom Schweinerücken oder Pute
- Kleine Hackbällchen mit geschmorter Zwiebel, Gurke und Petersilie
- Röllchen vom Hinterkochschinken gefüllt mit Sauce Remoulade und Stangenspargel (Saisonal)
- Räucherlachs auf Mini-Reibekuchen mit Crème Fraiche
- Schlemmersalat mit Champignons, Mais, Spargel, Kochschinkenstreifen, Ei und würziger Mayonnaise
- Grissini Stangen ummantelt mit Prosciutto di Parma
- Schweinefilet mit Champignonfarce im Blätterteigmantel
- Marinierte Hähnchenbrustwürfel am Spieß mit Ananas
- Auberginen-Röllchen mit getrockneten Tomaten und Oliven
- Marinierter Süßkartoffelsalat mit Minze Chilisauce und Cashewkernen
- Kokospanierter Tofu-Würfel mit Erdnussdip
- Tomate und Mozzarella
- Datteln im Speckmantel
- Spieße vom Lachs in Soja mariniert mit geröstetem Sesam
- Hausgemachtes, gegrillte Paprikagemüse
- Kirschtomatenspieß mit Mini-Mozzarella und frischem Basilikum
- Camembert-Würfel im Mandel-Knuspermantel mit Preiselbeer Dip
- Kartoffelsalat (Mediterran oder Klassisch)
- Crêpes-Röllchen mit Kräuterfrischkäse, Rucola und gerösteten Walnüssen
- Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Kohl, Glasnudeln, Möhren dazu Süß-Sauer-Sauce
- Blauer Kartoffelsalat mit Cherrytomaten und Walnüssen in Kräuteressig-Ölmarinade
- Blätterteigquiche mit Blattspinat, Feta gewürzt mit Knoblauch und Muskat





Suppen

- Zucchini-cremesuppe mit Birne und Gorgonzola
- Käse-Lauch-Süppchen mit Hackfleisch (halb und halb)
- Süßkartoffelsuppe mit frischem Basilikum
- Kartoffelsuppe mit Rucola
- Rinderkraftbrühe mit Einlage – Nudeln oder Markklößchen
- Thaicurry
- Geflügelkraftbrühe mit Einlage – Nudeln oder Markklößchen
- Champignons-Cremesuppe
- Spargelsuppe (Saisonal)
- Tomatencreme
- Kürbiscreme
- Bärlauch (Saisonal)
- Karotten-Orangensuppe
- Möhren-Ingwersuppe

Eintöpfe

- Curry-Linseneintopf
- Erbseneintopf mit Mettwurst, Karotten und Kartoffeln
- Pikantes Chili con Carne mit Paprika, Mais und Kidneybohnen
- Pikantes Chili sin Carne
- Weißer Bohneneintopf mit Wurst, Fleisch und Speck
- Currywursttopf
- Gulaschsuppe

Warme Gerichte vom Fisch

- Meliertes Zanderfilet gebraten an feiner Dijonsenf-Sauce
- Gebratener Lachs auf Julienne-Gemüse
- Rotbarsch auf Rahmspinat
- Lachs-Spinat-Lasagne



Warme Gerichte vom Rind & Kalb

- Ofenfrischer Rinderschmorbraten an einer kräftigen Rotwein-Bratensauce
- Klassisches Rindergulasch verfeinert mit Rotwein und Kümmel
- Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauenart, gefüllt mit Speck, Gewürzgurke und Zwiebel
- Saltimbocca vom Kalb mit Parmaschinken an einer Weißwein-Salbei-Butterreduktion
- Zarter Tafelspitz (Rind oder Kalb) an Wurzelgemüse und Meerrettich-Rahmsauce
- Rheinischer Sauerbraten an einer süß-sauren Rosinensauce
- Zartes Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit frischen Champignons, Gewürzgurke und saurer Sahne

Warme Gerichte vom Schwein

- Zarte Spareribs in Smokey-Honey-Barbecue-Marinade
- Königsberger Klopse an hausgemachter Kapernsauce
- Geschmorte Wirsingroulade in Tomaten- oder Bratensauce
- Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch an Reis und pikanter Tomatensauce
- Krustenbraten mit Wurzelgemüse und Bratensauce
- Schweinefiletgeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons und Zwiebeln
- Gefüllte Roulade vom Schweinebacken, gefüllt mit Speck, Zwiebeln und frischen Champignons
- Lasagne mit Hackfleischbolognese, Sauce Béchamel, gratiniert mit geriebenem Gouda
- Szegediner Gulasch mit Weinsauerkraut, verfeinert mit Rotwein und Schmand
- Panierte Schweinelachsschnitzel, goldgelb gebraten mit frischen Champignons in Rahm
- Medaillon vom Schweinefilet mit frischer Feige an Gorgonzolarahm
- Penne Pollo Pikante mit Hähnchenbruststreifen
- Herzhafter Grünkohl mit Speck, Mettenden oder Kasslernacken
- Hausgemachtes Pulled Pork, nieder-temperaturgegart in BBQ Marinade



Warme Gerichte vom Wild, Wildgeflügel und Lamm:

- Geschmorte Kaninchenkeule in herzhafter Estragon-Senf-Sauce
- Zartes Wildgulasch mit Waldpilzen und Preiselbeeren
- Zart geschmorte Lammkeule, mit Kräutern und Knoblauch gespickt, in eigenem Jus

Warme Gerichte von der Pute

- Putenroulade gefüllt mit Tomate, Blattspinat und gerösteten Pinienkernen an Käse- oder Tomatensauce
- Zartes Geschnetzeltes von der Pute in würziger Gorgonzola-Weißweinsauce
- Geschmorter Putenbraten von der Keule in eigener Bratensauce
- Geschnetzeltes Chicken gegart in Orangen-Kokosmilch mit frischem Paprika, Zucchini, Karotten und Chili
- Hähnchenbrustgeschnetzeltes in einer Rahmsauce mit frischen Champignons
- Piccata di Pollo aus dünn geklopftem Hähnchenbrustfilet mit Thymian und Limette in der Parmesan-Ei-Hülle

Beilagen

- Bunte Gemüsevariation von Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli und Möhren mit Sauce Hollandaise
- Prinzessböhnchen im knusprigen Speckmantel
- Frische Champignonköpfe gebraten mit Knoblauch und Thymian
- Geröstete Süßkartoffel-Taler mit Rosmarin
- In Butter geschwenkter Rosenkohl mit durchwachsenem Speck mit Petersilie
- Rahm Wirsing
- Rahm Kaisergemüse
- Apfelrotkraut
- Gedämpfter Langkornreis
- Scharf angebratenes Kräuter-Grillgemüse
- Rustikale Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln
- In Butter geschwenkte Salzkartoffeln
- Cremiger Kartoffelgratin mit Sahne und Gouda gratiniert
- Frische Spätzle in Butter gebraten
- Lockerer Butterreis mit Gemüse Brunoise
- Feine Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Kartoffel-Schiffchen
- Traditionelle Kartoffelklöße
- Gebratene Drillinge in Olivenöl und Rosmarin

Desserts

- Griechischer Joghurt mit Blütenhonig und Walnusskernen
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Mascarponecreme mit erfrischendem Erdbeermousse
- Fruchttige Panna Cotta mit Himbeersauce
- Mango-Joghurt Panna Cotta
- Weiße Mousse au Chocolat mit Mangopüree
- Frischer Obstsalat mit Minze
- Schokoladenmousse mit Salz-Mandel-Krokant
- Himbeer Trifle mit Amarettini
- Marmorierte Schokoladenmousse
- Klassische Mousse au Chocolat mit Vanillesauce
- Pannacotta (Espresso, Vanille, Nougat, Mango, ...)
- Frisches Tiramisu
- Mousse au Chocolat mit saisonalen Früchten
- Bayerische Creme (z.B. Mango, Erdbeere, Calvados, ...)
- Grütze von Beeren mit Vanilleschaum
- Zuppa inglese alla romana
- Griesbrei mit Beerenfrüchten
- Mandel-Bananen-Joghurt





LIEBLINGSPLATZ

By Schwemins Eventscatering

Restaurant

Sonnenterrasse

Events

Catering

Mittagstisch

Sonntagsbrunch

Wir nehmen uns sehr gerne Zeit für Sie – aber geben Sie uns auch die Chance dazu: Rufen Sie uns an. Wir vereinbaren einen Termin und besprechen all Ihre Wünsche in Ruhe!

Lieblingsplatz Brauweiler

Donatustraße 45, 50259 Pulheim

Telefon 02234 83100

Mobil 0162 9169694

Mail schweminseventcatering@outlook.de

Internet lieblingsplatz-brauweiler.de