

# SCHNEIDERS CATERING



## **KLASSIK-BUFFET**

Kleines Salatbuffet mit diversen Brötchen  
Schweinsbraten mit Kruste  
Gespickter Rindsschmorbraten  
Gebratenes Poulet mit Kruste  
Kartoffelgratin, Mandelreis und Gemüseplatte  
Frischer Fruchtsalat mit Rahm,  
Mousse au Chocolat  
gebrannte Creme mit Rahm

**Menü komplett Fr. 40.00**  
**ohne Dessert Fr. 35.50**

## **BRATEN-BUFFET**

Grosses Salatbuffet mit 7 verschiedenen Salate,  
zwei Saucen und knusprigen Brötchen  
Glasierter Kalbsbraten mit Pilzen  
Schweinsbraten mit Kruste an Apfelsauce  
Geschmorter Rindsbraten an Rotweinsauce  
Kartoffelgratin, Butternudeln  
Gemüseplatte mit 3 Saisongemüse  
Frischer Fruchtsalat mit Rahm,  
Mousse au Chocolat  
gebrannte Creme mit Rahm

**Menü komplett Fr. 48.00**  
**Ohne Dessert Fr. 42.00**

## **BUFFET 3ERLEI GESCHNETZELTES**

Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salate  
und knusprigen Brötchen  
Schweingeschnetzeltes Berner Art,  
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
Pouletgeschnetzeltes mit Currysauce und  
Früchten  
Butternudeln, Gemüsereis oder Kartoffelstock  
Fruchtsalat, gebrannte Creme,  
kleine Meringue mit Rahm

**Menü komplett Fr. 40.00**  
**ohne Dessert Fr. 35.50**

## **GOURMET-BUFFET**

Morchel Terrine, Melone mit Rohschinken  
Geräucherte Forellenfilets und Raumlachs  
mit Meerrettichsauce  
Kleines Salatbuffet mit gemischten Brötchen  
Lammgigot mit Sauce Provençale  
Gebratene Eglifilets mit Butter und Mandeln  
Gebratenes Poulet mit Früchten  
Kartoffelgratin, Gemüsereis und Gemüseplatte  
Gebrannte Creme, frischer Fruchtsalat,  
Mousse au Chocolat

**Menü komplett Fr. 51.50**  
**Ohne Dessert Fr. 47.00**

### **FREESTYLE BUFFET**

Apfel-Rüebli-Sellerie-Salat,  
Melonensalat mit Mozzarella  
grüner Saisonsalat mit Himbeerhüttenkäse  
Bohnensalat an Jogurt Dressing,  
dazu frische Brötchen

Kalbfleischvogel mit Aprikosenfüllung  
und Kokosnusspanade  
Schweinesteak an Rhabarber-Honig-Sauce,  
Kängurufilet an Zwetschgen – Chutney

Kartoffelgratin mit Mascarpone,  
Jasmin Reis, Safrannudeln

**Fr. 50.50**

### **CHEFS-BUFFET**

Geräucherter Lachs mit Meerrettichschaum,  
Crevetten Cocktail,  
Hauspastete mit Sauce Cumberland  
Gemischter Blattsalat mit frischem Gemüse,  
Selleriesalat mit Ananas  
Rüebli Salat mit Orangen,  
Curry Reissalat mit Früchten  
Tomatensalat mit Basilikum Pesto und  
hausgemachten Brötchen

Geschnitzelte Rindshuftstreifen mit Mango  
Lammcarrébraten mit Knoblauchbutter  
Schweinsbraten mit Kruste an Rosmarin Jus

Italienische Kartoffeln mit Tomaten und  
Mozzarella  
Safran-Nudeln

Mascarpone Pudding mit Caramel Sauce,  
Schokoladen Mousse,  
Beeren mit Rahm und frischer Fruchtsalat

**Fr. 57.00 pro Person**

### **BUFFET STANDARD**

Vorspeisenbuffet mit knackig frischen Salate,  
Pastete, Terrine und Rohschinken mit Melone

Saftiger Kalbsbraten an Morchelsauce  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise  
Am Stück gebratenes Schweinefilet an rahmiger  
Pilzsauce

Kartoffelgratin und Butternudeln  
Karotten, Blumenkohl und grüne Bohnen

Dessertbuffet mit 5 verschiedenen Desserts  
nach Wahl

**Menü komplett Fr. 61.00**

**Ohne Dessert Fr. 51.50**

### **BUFFET BELLA ITALIA**

Rinds Carpaccio  
Rohschinken mit Feigen und Melonen,  
Vitello Tonnato, Meeresfrüchtesalat  
Eingelegtes Gemüse  
Rucola Salat mit Parmesan  
Tomaten mit Mozzarella an Balsamico Dressing

#### *Saltimbocca alla Romana*

Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei

#### *Ossobuco alla milanese*

Kalbshaxen Gremolata

#### *Brasato al Chianti*

Rindsschmorbraten in Chianti

Risotto nach Mailänderart

Polenta mit Gorgonzola und Butter

Gebackene Kartoffeln mit Rosmarin

Peperonata mit Knoblauch

Tiramisu, Panna Cotta und Semifreddo

**Menü komplett Fr. 55.00**

**ohne Dessert Fr. 48.50**

### **BUFFET VIVA ITALIA**

Hausgemachtes Focaccia Brot mit Rosmarin  
oder Käse

Coppa, Salami, Mortadella, Parmaschinken  
Italienischer Hart- und Weichkäse

Tomaten mit Mozzarella an Basilikum Dressing

Rucola Salat mit Balsamico Dressing

Gemüse Carpaccio

Marinierte Auberginen

Tortellini mit Ricotta

Agnolotti Gorgonzola

Penne mit Pesto

Tagliatelle mit Steinpilzen

Hausgemachte Tomatensauce

Panettone

**Menü komplett Fr. 40.00**

### **BUFFET DELLA NONNA**

Tomaten Salat mit Mozzarella

Rucola Salat

Gemüse Carpaccio

Eingelegtes Gemüse

Penne Salat mit Balsamico

Ciabatta Brot

#### *Piccata Milanese*

Kalbsschnitzel mit Ei-Parmesan-Panade

#### *Scaloppine al Marsala*

Schweinschnitzel an Marsala Sauce

Lachs an Limonen Sauce

Spaghetti an Tomaten Sauce,

Risotto und Rosmarinkartoffeln

Spinat mit Ricotta und Ratatouille

Torta della nonna und Stracciatella Mousse

**Menü komplett Fr. 45.00**

### **BUFFET MEDITERRANE**

Grissini mit Rohschinken und Melone

Parmesan Carpaccio mit Minze

Vitello Tonnato

Eingelegtes Gemüse in Olivenöl und Kräutern  
mariniert mit Balsamico

Tomaten-Mozzarella-Spiesse mit Rucola und  
Aceto Balsamico

Ratatouille Salat mit gebratenen Riesengarnelen

Bunte Auswahl von Gartensalaten mit einer

Variation von verschiedenen Dressings dazu

Focaccia Brot und Ciabattas mit Olivenöl

Kalbescarré in einer Kruste von

Sonnengetrockneten Tomaten und Kräutern

In Rotwein geschmorte Poularde mit Kräutern,

Knoblauch, Speck und Gemüse

Filet vom Red Snapper mit Tomaten und Oliven

Gnocchi, Risotto und Toskaner Kartoffeln

\*\*\*\*

Amaretto Parfait,

katalanische Creme und

reichhaltige Fruchtplatte

**Fr. 65.00 pro Person**

## **HAUS-BUFFET**

Duo von Melonen mit Bündner Rohschinken  
Geräucherter Lachs mit Meerrettichsauce  
Geflügelsalat mit Curry und Ananas  
Rüebli Salat mit Orangen,  
Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill,  
Randensalat mit Zwiebeln,  
Tomatensalat mit Pesto  
Gemischter Blattsalat  
Jogurt Dressing und knusprige Brötchen  
Mariniertes Schweinscarré an Balsamico-  
Rahmsauce  
Am Stück gebratenes Rindshohrückenfilet-  
Stroganoff  
Lammcarré mit Kräuterkruste  
Gebackene Kartoffeln mit Rosmarin,  
Butterspätzli, Gemüseplatte mit Blumenkohl  
Polonaise,  
geschmorter Blattspinat mit Gorgonzola und  
Butterrüebli  
Frischer Fruchtsalat, Süssmostcreme,  
Schokoladen-Mousse, Panna Cotta

**Menü komplett Fr. 62.00**

## **FESTBUFFET**

Tomatensuppe und Bouillon mit Sherry  
Rauchlachs, Crevetten Cocktail,  
geräucherte Forellen- und Felchenfilets  
Gemüseterrine mit Waldpilzen,  
Melone mit Rohschinken und  
Hauspastete mit Sauce Cumberland  
Viele assortierte Salate mit knusprigen Brötchen  
Glasierter Kalbsbraten  
Schweinebraten mit Zwetschgen gefüllt  
Roastbeef nach englischer Art  
Schweinsfilet im Teig  
Gemüseplatte, Kartoffelgratin  
Hausgemachte Spätzli und Mandelreis  
Frischer Fruchtsalat mit Rahm,  
Caramelköpfl, Schokoladen Mousse,  
Meringues mit Rahm und Charlotte Royal

**Menü komplett Fr. 73.00**

## Feinschmecker Buffet

Duo vom geräucherten Rauchlachs mit

Meerrettichschaum

Morchel Terrine und Hauspastete mit Preiselbeeren Sauce

Rauchfischplatte mit Zitronen und Kapern  
Bündner Trockenfleisch mit Melonen und Rohschinken

Tomaten-Mozzarella-Salat,  
Curryreissalat mit frischen Früchten  
Rüebli Salat mit Orangen,  
Gurkensalat mit Dill und Sauerrahm  
Selleriesalat mit Ananas und Nüssen,  
gemischter Blattsalat  
Joghurt und Balsamico Dressing,  
gemischte Brötchen

Rinds-, Schweins- und Kalbsfilet am Stück  
gebraten  
Morchelsauce, Champignonrahmsauce,  
Béarnaise Sauce

Kartoffelgratin mit Mascarpone,  
Butterspätzli und Gemüsereis

Dessertbuffet mit 5 Desserts nach Wahl

**Menü komplett Fr. 77.00**

## Buffets aus aller Welt

### BUFFET ASIA

Frühlingsrollen mit Glasnudeln und Gemüse  
Samosas und Wan Tans  
Fischküchlein und panierte Shrimps  
Papaya Salat mit Erdnüssen,  
Bohnen und Tomaten  
Asiatischer Salat mit Chinakohl,  
Soja, Gurken, Karotten und Tomaten  
Süss sauer Sauce, Hoisin Sauce

Rotes Thai Curry mit Rinderfiletspez  
mit Kokos und Gemüse

Poulet süss - sauer

Chop Suey

Schweinefleisch mit Reiswein und Gemüse

Riesencrevetten an Kokossauce

Mini Gemüse an Zitronengrassauce

Gebratener Reis und Asiatische Nudeln

Exotischer Fruchtsalat

Mango Mousse

Reiskuchen

**Menü komplett Fr. 62.00**

### BUFFET MEET ASIA

#### *Vorspeisen*

Frühlingsrolle mit Poulet und Gemüse

Chinesischer Salat

Glasnudelsalat

Fischküchlein

Gemischte Sushis

Miso Suppe

#### *Hauptgerichte*

Poulet süss sauer mit Ananas (China)

Rindfleisch an Teriyaki Sauce (Japan)

Gebratene Ente (China)

Scampi mit rotem Curry, Kokos und Ananas  
(Thailand)

Tofu mit Gemüse (Japan)

Gedämpftes Mini Gemüse mit Zitronengras  
(Thailand))

Gebratener Reis und asiatische Nudeln

#### *Desserts*

Mousse aus Passionsfrucht

Reispudding mit Kokos

Gebackene Bananen und Ananas

Exotischer Fruchtsalat

**Menü komplett Fr. 62.00**

### CHINESISCHES BUFFET PEKING

Chinesische Krabbenchips

Frühlingsrolle mit Gemüse

Wan Tan mit Crevetten

Chinesischer Salat

Hoisin – und süss-sauer Sauce

#### Hauptgerichte direkt aus dem Wok

Pouletfleisch süss-sauer

Rindfleischstreifen mit Sojasprossen und  
Zwiebeln

Chop Suey

Schweinefleisch mit Reiswein und Gemüse

Gebratener Reis und chinesische Reismudeln

**Fr. 40.00 pro Person**

## **CHINESISCHES BUFFET MEKONG**

Frühlingsrolle mit Gemüse oder Pouletfleisch

Wan Tan mit Gemüse,

Schweinefleisch oder Crevetten

Chinesischer Salat

Samosa mit Poulet und Gemüse

Panierte und frittierte Scampis

Ente an Zitronensauce

Szechuan Rindfleisch mit Gemüse

und Fünf-Gewürze-Sauce

Pouletfleisch mit Broccoli und Cashew Kernen

Gedämpftes Gemüse mit Pilzen

Gebratener Reis und gebratene Reismudeln

**Fr. 43.00 pro Person**

#### **THAILÄNDISCHES BUFFET PHUKET**

Glasnudelsalat  
Garnelensalat mit frischer Mango  
Papaya Salat mit Erdnüssen, Bohnen und Tomaten  
Pikanter Salat mit gegrilltem Schweinefleisch  
Thailändische Frühlingsrollen  
Fischküchlein

Scampi an rotem Curry mit Kokosmilch und Ananas  
Rindsfleisch an grünem Curry mit Gemüse  
Kalbfleisch an Limonen-Sauce mit Chili  
Mini Gemüse mit Zitronengras  
Jasmin Reis und Glasnudeln mit Gemüse

**Fr. 49.00 pro Person**

#### **JAPANISCHES BUFFET TOKIO**

Marinierte Ingwer  
Sushi Platte  
Lachs Sashimi Salat  
Thunfisch Tataki mit Sesam  
Miso-Ramen-Suppe  
Poulet Sukiyaki  
Wafu Steak (Rind)  
Lachsfilet in Miso mariniert  
Tofu Teppanyaki  
Okonomiyaki – Gemüsepfannkuchen  
Japanischer Reis und Udon Nudeln

**Fr. 56.00 pro Person**

#### **THAILÄNDISCHES BUFFET BANGKOK**

3 Freunde Salat  
Fischküchlein  
Kokosnusssuppe mit Huhn  
Scampi an rotem Curry mit Kokosmilch und Ananas  
Rindsfleisch an grünem Curry und mit Gemüse  
Hackfleischbällchen in Erdnuss-Sauce  
Mini Gemüse an Zitronengrassauce

Jasmin Reis und Glasnudeln

**Fr. 42.00 pro Person**

#### **JAPANISCHES BUFFET KOBE**

Gemischte Sushis  
Lachs Sashimi  
Edamame Sojabohnen  
Miso Suppe  
Rindfleisch an Teriyaki-Sauce  
Poulet Spiesse Yakitori  
Gemüse Sukiyaki  
Soba Nudeln und japanischer weisser Reis

**Fr. 41.00 pro Person**

### **BUFFET CARIBBEAN NIGHT**

Maissalat mit Tomaten, Bohnensalat,  
pikanter Kabissalat,  
Salat mit Papayas und Zitrusfrüchten  
mit fruchtigem Dressing,  
exotischer Reissalat, Thunfisch-  
Mandarinensalat,  
Avocado Mousse mit Tortilla Chips

Schweinefleisch mit Mango-Sauce,  
Red Snapper Filet mit Orangen-Curry-Sauce,  
Kalbswürfel an Limonen-Chilisauce

Maisküchlein, Homestyle Potatoes, Kokosreis,  
bunte Gemüsepfanne mit exotischen Gewürzen

Kokospudding, Rumcreme, Schokolade Banane,  
Limettenkuchen, exotische Früchte

**Fr. 51.00 pro Person**

### **BUFFET CARIBBEAN FEELING**

Thonsalat mit Kokos  
Nudelsalat ‚Hawaii‘  
Crevetten Cocktail im Glas mit Avocado und  
Salat  
Kokos Suppe mit Früchten  
Poulet-Mango-Salat an feuriger Mango Chili  
Sauce  
Kalbfleisch Tatar mit karamellisierter Ananas  
Gemüse-Papaya-Karotten Salat

Fisch Curry mit Kokos  
Fischfilet mit Pinien Orangensauce  
Coconut Chicken mit Mango Sauce  
Rindsfilet Würfel „Bahamas“

gebratene Süsskartoffeln  
Vanille Basmatireis  
Gemüse-Früchte-Curry

Gebratene Kokos Bananen  
Schneegestöber mit Physalis  
Mango-Erdbeer-Mousse  
Caribbean Fudge Pie mit Kokos-Mango-Sauce

**Fr. 56.00 pro Person**

### **BUFFET CARIBBEAN SUMMER**

Kreolischer Crevetten Salat,  
Kalte Avocado Suppe mit Tortilla Chips  
Tomaten - Palmherz-Avocado-Salat mit  
Brunnenkresse  
karibischer Mango-Papaya-Salat mit scharfen  
Erdnüssen  
Bean Salad; erfrischende Komposition mit  
grünen Bohnen,  
Tomaten, sweet corn und Äpfeln,  
Pikanter marinierter Gurkensalat  
Zwei fruchtige Dressings mit Bananenbrot

Rindsfiletstreifen mit Mango-Rum-Sauce,  
Seezungenfilet mit Orangen-Curry-Sauce,  
Kalbswürfel an Limonen- Chilisauce  
Maisküchlein  
gebacken Kartoffeln mit Knoblauch und Chili  
oder Süsskartoffelstock  
Jambalaya mit Gemüse oder  
Vanille Risotto mit Kokos,  
bunte Gemüsepfanne mit exotischen Gewürzen

Lockere Bananen-Kokos-Creme mit Mango-  
Spalten garniert  
Passionsfrucht Mousse mit Caramelsauce  
Caipirinha Sorbet mit Ananas frisch vor Ort mit  
flüssigem Stickstoff zubereitet  
Schokoladen Brunnen mit exotischen  
Fruchtspieße

**Fr. 67.00 pro Person**

### **BUFFET CARIBBEAN DREAM**

Eisbergsalat mit Orangen,  
marinierter Gurkensalat, Calypso Salat  
Pasta Salat und Gemüsesalat

Pouletbrust gefüllt mit Bananen und Schinken,  
paniert in Kokos  
Crevetten Spieße mit Mango  
Lammcurry mit frischen Ananas und Kokosmilch  
Bananen Risotto, Süsskartoffelstock  
Gemüse - Bohnenpfanne

Exotischer Fruchtsalat, Pina Colada Mousse,  
Caramel-Kokos-Köpfl

**Menü komplett Fr.**



## GREAT AMERICAN BUFFET

ab 30 Personen

*American Potato Salad*

Amerikanischer Kartoffelsalat

*Chili Chicken Salad*

feuriger Geflügel-Paprika-Salat

*Apricot, Ham and Cheese Salad*

Schinken-Käsesalat mit Aprikosen

*Caeser Salad*

Eisbergsalat mit Speck und Parmesan

*Coleslaw Salad*

Kohl-Karotten-Salat

Ranch Dressing

*Honey Mustard Dressing*

Honig Senf Dressing

Thousand-Island-Dressing

*Picadillo Meat Loaf*

Hackbraten Picadillo

Roastbeef

*Honey Roasted Chicken*

Gebratenes Hähnchen mit Honig

*Baked Potatoes*

Gebackene Kartoffeln

*Chees Macaroni*

Käse Makkaroni

*Vegetable Jambalaya*

Gemüse- Reiseintopf

Donuts und Muffin

*Chees Pie*

Zitronenkuchen

*Rice Pudding*

Reispudding

**Fr. 57.00 pro Person**

## COWBOY BUFFET

*Coleslaw Salad*- amerikanischer Kohlsalat

Tex-Mex Salad- Maissalat mit Peperoni und Zwiebeln

Rüebli Salat mit Ingwer

Bohnensalat mit Zwiebeln

Grüner Feldsalat

Ranch- und Thousand-Island-Dressing

*Cowboybraten* – Schweinsbraten

mit Dörrpflaumen und mit Speck umwickelt

*Sattelsteak* – Rindshohrückensteak in

Chilimarinde

Chili con Carne feurig gewürzt

Kartoffelschnitze mit Sauerrahm

und scharfem Chili Dip

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Gebratene Maiskolben

Bohneneintopf in Tomatensauce

Apfelkuchen, Schokoladenkuchen,

Indianer Pudding und Vanillesauce

**Fr. 44.00, ohne Dessert Fr. 39.00 pro Person**

## AMERICAN GRILL BUFFET

Mais Salat, Bohnen Salat, Caesar Salad,

Chicken Salad, Thousand-Island und

Blue-cheese Dressing and Garlic Bread

Marinierte Sparerips, Homemade Burger,

Honey Wings, Lamb Racks, Rib-Eye-Steak

sweet & sour Sauce, Barbecue Sauce,

Kräuterbutter

Baked Potatoes, Farmer Fries, Mixed Vegetables

Apple Pie mit Vanillesauce,

Frische Ananasviertel mit Ahornsirup,

Stickstoffglace und Brownies

**Fr. 54.00; ohne Dessert Fr. 45.00 pro Person**

**Bitte beachten Sie, dass wir für kleinere Gruppen unter 40 Personen ein Zuschlag von 10 % erheben müssen**

**Alle Preise exkl. MwSt.**

