

Feinste Qualität

aus heimischer Herkunft.

Schmidts Catering | Leistungen & Preise



» Das Streben nach
Perfektion in unseren
Erzeugnissen macht
uns ebenso glücklich wie
der Blick in zufriedene
Gesichter der Gastgeber
und ihrer Gäste.«

Michael Schmidt

**Leben heißt
genießen.**



Inhalt



Herzlich Willkommen	4-5
Vorspeisen	6-7
Hauptgänge	8-9
Spezialitäten für die große Tafel	10-11
Beilagen	12-13
Desserts	14-15
Menüvorschläge	16-17
Das besondere Buffet	18
Das perfekte Barbecue	19-21
Fingerfood und Canapés	22-23
Dienstleistungsangebot	24
Referenzen	25
Firmengeschichte	26-27

Schmidts

Schmidts Catering – für ein unvergessliches Fest.



Herzlich Willkommen bei Schmidts Catering.

Leben heißt genießen. Mit uns an Ihrer Seite können Sie Ihrem persönlichen Anlass entspannt entgegensehen und sich mit kulinarischen Höhenflügen und von einem zukommenden Service verwöhnen lassen. Egal, ob Sie sich für ein traditionelles Gericht oder ein gehobenes Mehrgänge-Menü entscheiden, wir sind die richtige Wahl, wenn es um professionelles Catering geht.

Unsere Vorschläge sind übrigens nicht in Stein gemeißelt – lassen Sie uns wissen, womit wir Ihr Herz höher schlagen lassen können. Denn genauso individuell wie Sie sollte auch die Umsetzung Ihrer Veranstaltung sein. Wir freuen uns, wenn wir Ihre Wünsche und Vorstellungen erfüllen können. Lassen Sie sich von unseren Ideen inspirieren und von unseren Ergebnissen beeindrucken.

Wir freuen uns auf Sie...
Ihre Familie Schmidt



Qualität, Vielfalt und Leidenschaft – für zufriedene Kunden.

Als einer der wenigen Caterer verwenden wir fast ausschließlich Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Schlachtung und Herstellung. Dank der Produktion und Veredelung in unserer bio-zertifizierten Metzgerei ist es uns möglich, jederzeit den Nachweis über die Herkunft unserer Erzeugnisse zu erbringen.

Besonders stolz sind wir darauf, dass neben den eigenen Fleisch- und Wurstwaren nahezu alle Beilagen wie z. B. unsere Spätzle und unser Kartoffelgratin hausgemacht sind. Ebenso liebevoll werden beispielsweise Panna cotta, Mousse au chocolat, sowie alle weiteren Desserts und Salate selbst hergestellt.

Dadurch können wir die hohe Qualität garantieren, die uns auszeichnet und die natürlich ohne Geschmacksverstärker und Farbstoffe auskommt.

Schmidts



Putenhäppchen im Kokosmantel

Vorspeisen klassisch

Markklößchensuppe	2,90
Nudelsuppe	2,90
Tomatencremesuppe	3,90
Kürbiscremesüppchen	3,90
Gulaschsuppe	3,90
Basilikumschaumsüppchen mit frittierten Mozzarella-perlen	4,90
Antipasti	ab 6,90
Gemüseplatte mit gegrilltem & mariniertem Gemüse ...	2,90
Melone mit rohem Schinken	2,90
Fingerfood pro Person	ab 6,50
Kaltes Vorspeisenbuffet	ab 6,90
Vitello Tonnato	7,90
Carpaccio vom Rind	8,90
Carpaccio vom Thunfisch	8,90

Vorspeisen im Weck-Gläschen

diverse Salate	ab 2,20
z. B. Rindfleisch-, Geflügel- oder Rohkostsalat	

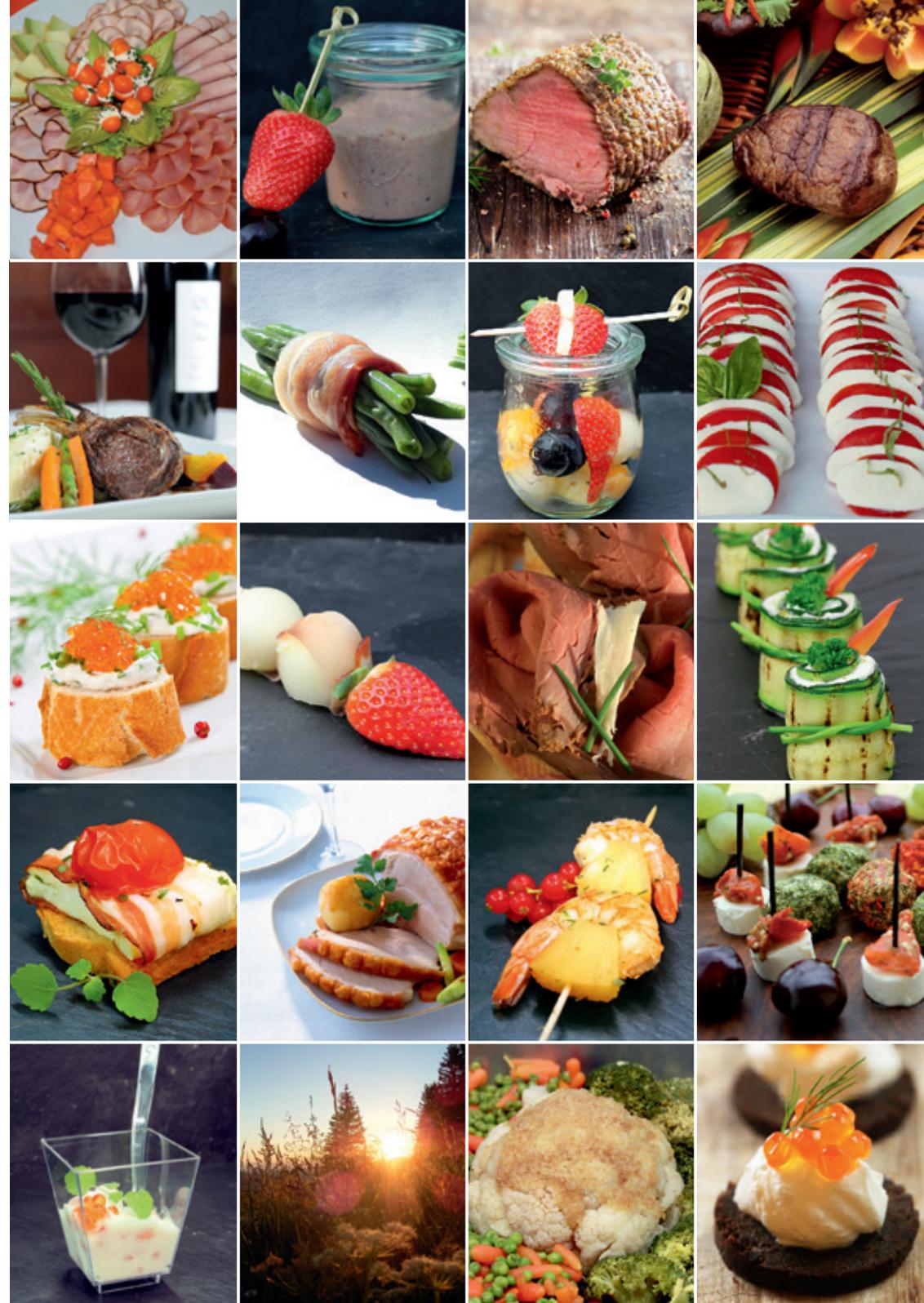
Löffeldegustation

Die kleinen, feinen Leckereien werden auf Reis-Porzellan-Löffeln angerichtet.

Lachstatar mit Kresse	2,50
Flugentenbrust auf Bulgur	2,50
Minischnitzel auf Kartoffelsalat	2,50
Krabbencocktail mit Kaviar	2,50

Hauptgänge

Badisches Schäuferle	3,20
Beinschinken mild gepökelt	3,90
Kasseler mild gepökelt	3,90
Kasseler im Teig mit Kräutern der Provence	4,90
Saftiger Grillbraten	3,20
Gemischter Braten: Schwein, Rind und Pute gefüllt	4,50
Schweinerücken mit Broccolifüllung	4,40
Schweinerücken in Kräuterkruste	4,90
Putenbrust gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella	4,80
Rinderschmorbraten vom Schwarzwaldrind	4,90
Rinderschmorbraten Deluxe aus dem Entrecote	5,90
Roastbeef zartrosa im Kräutermantel	6,50
Tagliatelle mit Lachswürfeln in Zitronengras-Soße	4,90
Flugentenbrust zartrosa gebraten	6,50
In Rotwein eingelegter Wildschweinbraten	6,50
In Rotwein pochiertes Rinderhüfte	7,50
In Rotwein pochiertes Rinderfilet	8,90
Filettöpfchen Jägerart	5,50
(Schweinefilet in Sauce Hollandaise, Champignons, mit Käse überbacken)	
Filettöpfchen Hawaii	5,50
(Schweinefilet in Sauce Hollandaise, Ananas, mit Käse überbacken)	
Geschnetzeltes vom Schwein	4,50
Asiatisches Putengeschnetzeltes mit Ananas, Kokosmilch und Curry	5,20
Wildgulasch	4,90
Gemüsequiche	3,90





SPEZIALITÄTEN FÜR DIE GROSSE TAFEL

Gans ohne Knochen

Die Gans wird entbeint und gefüllt. Danach lässt sich diese kinderleicht in Scheiben schneiden. Als Füllung bieten wir Ihnen entweder eine Kalbsbrät-Maronen Füllung oder eine Kalbsbrät-Trockenobst (Pflaumen und Aprikosen) an.

ab 20 Personen pro Pers. 6,90

Spanferkel ohne Knochen

Delikate Füllung aus Kalbsbrät und angedünsteten Zwiebeln, Schinken und Kräutern.

ab 30 Personen pro Pers. 5,90

Porchetta (Schweinerollbraten toskanischer Art)

Eine italienische Spezialität vom Schwein. Dieser delikate Rollbraten wird mit Meersalz und feinsten Kräutern mariniert.

ab 20 Personen pro Pers. 4,90

<< Für dieses Gericht wurden wir 2010, bei einem Innovationswettbewerb mit der Goldmedaille ausgezeichnet.



BEILAGEN

Hausgemachte Spätzle	2,50
Hausgemachtes Kartoffelgratin	2,50
Rosmarinkartoffeln	2,00
Reis	2,00
Gemischte Gemüseplatte	2,00
Blanchiertes Marktgemüse	2,50
Gemüseplatte mit gegrilltem & mariniertem Gemüse ...	2,90
Rotkraut	2,00
Bohnen im Speckmantel	2,70
Salate nach Wahl	1,90
Hausgemachter badischer Kartoffelsalat	2,40

Alle Preise verstehen sich pro Person, in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.





Obstsalat aus frischen Früchten



Hausgemachtes Mousse au chocolat

Desserts

Mousse au chocolat	2,50
Obstsalat aus frischen Früchten	2,90
Panna cotta mit Himbeerhäubchen	2,50
Saftige Schoko-Brownies	3,20
Mango Sahne	2,00
Früchteschale	2,00
Früchtespieße	2,50
Internationales Käsebrett	4,50

Desserts in dekorativen Weck-Gläschen

Vanilleeis mit heißen Pflaumen	3,50
Mousse au chocolat	3,20
Obstsalat aus frischen Früchten	3,50
Panna cotta mit Himbeerhäubchen	3,20
Ananas Espuma (Ananasschaum mit Joghurt und rotem Pfeffer) ..	3,90

Brombeergazpacho (mit Joghurt und Sekt)..... 3,50

Der erfrischende Nachtisch – wird mit einem Strohhalm getrunken.



EINFACHE GERICHTE

Gemischter Braten bestehend aus Schmorbraten vom Schwarzwaldrind, Schweinebraten, Putenbrust gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella, dazu hausgemachtes Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle.

Preis pro Person 7,00

Saftiger Grillbraten vom Schweinenacken mit hausgemachtem Kartoffelgratin und hausgemachten Spätzle.

Preis pro Person 5,70

Badisches Schäufole, mild gesalzen und gold-gelb geräuchert, dazu hausgemachter badischer Kartoffelsalat.

Preis pro Person 5,60

Menü Nr. 1

Vorspeise: Melonenschiffchen mit Rohschinken

Hauptgang: Putenbrust mit Spinat- und Mozzarellafüllung, dazu hausgemachtes Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle.

Dessert: Mango-Sahne

Preis pro Person 12,20

Menü Nr. 2

Vorspeise: Beilagensalat

Hauptgang: In Rotwein eingelegter Wildschweinbraten, mit Rotkraut, Rotweibirnen, hausgemachte Spätzle & Bratensoße.

Dessert: Süßes im Weck-Gläschen nach Wahl

Preis pro Person 15,60

Menü Nr. 3

Vorspeise: Salate vom Buffet.

Hauptgang A Filettöpfchen Hawaii (Schweinefilet in Sauce Hollandaise, Ananas, mit Käse überbacken)

Hauptgang B: Schweinemedallions als Jägerart (Schweinefilet in Sauce Hollandaise, Champignons, mit Käse überbacken)

Dazu reichen wir hausgemachtes Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle und eine gemischte Gemüseplatte.

Dessert: Panna cotta und Mousse au chocolat.

Preis pro Person 14,40

Menü Nr. 4

Vorspeise: Markklößchensuppe

Vorspeise: Roastbeef im Kräutermantel mit Rosmarinkartoffeln und Bohnen im Speckmantel.

Dessert im Weck-Gläschen: Obstsalat von frischen Früchten und Vanilleeis mit heißen Pflaumen

Preis pro Person 17,30

DAS BESONDERE BUFFET

Vorspeisenbuffet

- * Tomaten-Mozarella Spieße
- * Gambaspieße mit Ananas
- * Häppchen aus französischem Schafskäse mit Oliven
- * Canapés mit Forellenfilet, Lachscreme und Krabbencocktail
- * Putenhäppchen im Kokosmantel mit Physalis
- * Blattsalat, Gurkensalat, Karottensalat
- * Brotauswahl

Hauptgang

- * Französische Flugentenbrust
- * Roastbeef zartrosa in Kräuterkruste
- * Hausgemachte Spätzle
- * Hausgemachtes Kartoffelgratin
- * Gemischte Gemüseplatte

Dessert

- Süßes im Weck-Gläschen
- * Fruchtsalat aus frischen Früchten
- * Mousse au chocolat
- * Panna cotta mit Himbeerhäubchen

Preis pro Person 21,90



DAS PERFEKTE BBQ – MIT DEM GRILLPROFI VOR ORT

Barbecue Nr. 1

- * Schweinesteaks
- * Putensteaks
- * Grillspeck
- * Grillwurst

Preis pro Person 4,90
inkl. Grill und Grillmeister für 1,0 Stunden.

Barbecue Nr. 2

- * Schweinesteaks
- * Putensteaks
- * Lammscheiben in Kräuterbutter
- * Grillspeck
- * Grillwurst
- * Merguez

Preis pro Person 8,50
inkl. Grill und Grillmeister für 1,0 Stunden.





Barbecue Nr. 3

- Lachssteaks
- Rindersteaks
- Putensteaks
- Lammscheiben in Kräuterbutter
- Magere Schweinerückensteaks
- Scampispieße
- Käsegriller
- Bohnen im Speckmantel
- Kartoffelchenspieße
- Frischkäse im Speckmantel

Preis pro Person **10,90**

inkl. Grill und Grillmeister für 1,0 Stunden.

Barbecue DELUXE

- Rinderfilet am Stück gegrillt
- Hummer am Stück gegrillt
- Lammlachse im Speckmantel am Stück gegrillt
- Schweinemedallions aus der Lende
- Thunfischsteaks
- Seeteufelspieß
- Bohnen im Speckmantel
- Rinderfilets, Hummer und die Lammlachse im Speckmantel werden am Stück vor den Augen der Gäste gegrillt und dann für jeden einzeln portioniert.

Preis pro Person **19,90**

inkl. Grill und Grillmeister für 1,5 Stunden.

Schmidts Wurstlädele

Ihr kompetenter Ansprechpartner

Wenn sie andere Vorschläge oder Kombinationswünsche haben, können wir Ihnen diese mit Sicherheit erfüllen.

Als Grillmeister stellen wir Ihnen einen erfahrenen Grillprofi zur Verfügung. Alles was zum Gelingen Ihres Festes benötigt wird, ist im Preis inbegriffen und wird von uns gestellt.

In den BBQ-Angeboten ist der Preis einer Arbeitsstunde enthalten. Für jede weitere angebrochene Stunde werden 30 Euro berechnet.

Alle unsere Wurstwaren werden **ohne** den Geschmacksverstärker GLUTAMAT hergestellt.



Schmidts Wurstlädele
Sandbühl 18a
79299 Wittnau-Biezighofen
Telefon 07 61 40 23 13

Angebotsanfragen gerne
auch per E-Mail an:
info@schmidts-wurstlaedele.de

Schmidts



Pumpernickeltaler mit div. Belägen

FINGERFOOD UND CANAPÉS

Kombinieren Sie aus folgender Auswahl

- Canapés mit Salami, Roastbeef oder Lachs
- Canapés mit Käse (verschiedene Sorten)
- Weißbrot mit gebackenem Ziegenkäse
- Scampispieße mit Ananas
- Putenhäppchen im Kokosmantel mit Physalis
- Häppchen aus französischem Schafskäse mit Oliven
- Pumpernickeltaler mit div. Belägen
- Tomaten-Mozzarellaspieße
- diverse Fischspieße
- diverse Geflügelspieße
- Belegte Brötchen
- Krabbencocktail mit Kaviar
- Sushi

Für einen Sektempfang oder als Vorspeise sollte man mit 5 bis 7 Teilen pro Person rechnen.

Angebot mit 7 Teilen pro Pers. 9,20

Für eine abendfüllende Veranstaltung oder zum Satt werden sollte man mit 10 bis 12 Teilen pro Person rechnen.

Angebot mit 10 Teilen pro Pers. 12,95

Desserts im Weck-Gläschen. Hier können Sie beispielsweise aus folgendem Angebot wählen:

- Obstsalat aus frischen Früchten
- Panna cotta mit Himbeerhäubchen
- Mousse au chocolat

Preis pro Person 3,20

Kompetentes Dienstleistungsangebot

– alles aus einer Hand

Unser kompetentes Dienstleistungsangebot

Neben unserem Angebot an Speisen beraten und betreuen wir Sie gerne auch bei allem was für ein perfektes Gelingen Ihrer Veranstaltung benötigt wird. Gemeinsam mit unseren langjährigen Partnerfirmen können wir Ihnen in allen Bereichen kompetente und professionelle Unterstützung zusichern. Unser Angebot umfasst beispielsweise:

- Getränke (Wein, Bier, Säfte, Wasser usw.)
- Kühlschränke, Thekenelemente etc.
- Komplette Gedecke (Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche alles inkl. Reinigung)
- Mobiliar (Tische, Stühlen, Loungemöbeln u.s.w.)
- Ablauforganisation und Veranstaltungsservice, komplette Bewirtung von Großevents, Firmenfeiern, Privatveranstaltungen jeglicher Art.
- Zeltverleih, Ton- und Lichttechnik
- Einladungen und Tischkarten
- Servicepersonal



Referenzen

Ständige Vertretung der Bundesrepublik Deutschland in Genf:
Empfang in der Residenz des Botschafters mit 700 Personen.

Continental Deutschland, Public Viewing anlässlich der Fußball WM: Komplette Festbewirtung inkl. Zelt, Getränken, Personal, Essen, Geschirr.

Software AG, Freiburg
Grillcatering auf der Dachterrasse des Bahnhofstower Freiburg

Porsche Zentrum Freiburg und Lörrach*
Fingerfood, Canapés, Grillcatering

Autogalerie Villingen*
Fingerfood

Autohaus Wursthorn Kirchzarten
Tag der Offenen Tür mit kompletter Festbewirtung

Schauinslandkönig (Sportveranstaltung)
Komplette Bewirtung inkl. Kaffee und Kuchen

AIM Frey: Tag der Offenen Tür mit Fingerfood

Weitere Referenzen:

Privatbrauerei Waldhaus | Fraunhofer Institut
Albert Ludwig Universität | Dental Konzept Freiburg
Badische Zeitung | Bellini Events | Ordinariat Freiburg,
Grillcatering für den Erzbischof | Karma Freiburg
Ristorante Engel Wittnau | Höfener Hütte Buchenbach
Kochschule Kochlust

Auf Wunsch nennen wir Ihnen gerne Ansprechpartner der aufgeführten Referenzen und weitere Beispiele.

* im Auftrag von Bellini-Events

Die Schmidts – ein Familienbetrieb mit Tradition.



Bereits 1969 fing Franz Schmidt an, auf Höfen in Wittnau und im Hexental nach alter Tradition zu schlachten.

1988 wurde der Grundstein der heutigen Metzgerei gelegt, als sich Franz Schmidt in seiner Scheune ein eigenes Schlachthaus einrichtete. Fortan brachten die Landwirte ihre Tiere in den Schlachtraum nach Wittnau.

Als im Jahr 1994 der städtische Schlachthof, den er als Geschäftsführer leitete, von einer Großschlachtereie übernommen wurde, stand der Entschluss fest: Er machte sich mit seiner eigenen Metzgerei voll selbstständig.

1996 war das Gründungsjahr seiner Metzgerei und dem dazugehörigen kleinen Laden, den Ehefrau Gertrud Schmidt seither liebevoll führt.

Die Zahl seiner Kunden wächst stetig. Rund 90 Landwirte von Nah und Fern kommen regelmäßig, um vom außergewöhnlichen Service der Hausmetzgerei zu profitieren. Diese legen besonderen Wert auf Fleisch, Wurst und Speck aus der Schachtung **ihrer eigenen Tiere** für den Hausgebrauch oder zur Vermarktung ab Hof.

Seit dem Jahr 2005 ist *Schmidts Wurstlädle* auf mittlerweile 4 verschiedenen Wochenmärkten mit ihren Fleisch- und Wurstspezialitäten vertreten.

Sohn Michael ist seit 2003 ebenfalls Metzgermeister und ergänzt langjährige Traditionen mit innovativen Impulsen. Aber auch im Bereich Partyservice und Catering, waren die Schmidts von der ersten Stunde an dabei und kreierten kalte Buffets und verschiedene Braten.

Schmidts Wurstlädle freut sich auch in Zukunft darauf, ihr zuverlässiger Partner in Sachen Catering und Fleisch- und Wurstspezialitäten sein zu dürfen.

Sie haben Fragen? Wir beraten Sie gerne und freuen uns darauf Ihnen ein unverbindliches Angebot zu erstellen.



Schmidts Wurstlädle
Sandbühl 18a
79299 Wittnau-Biezighofen
Telefon 07 61 40 23 13
info@schmidts-wurstlaedele.de
www.schmidts-wurstlaedele.de

Schmidts

Schmidts Catering | Wir freuen uns auf Sie.

Schmidts Wurstlädele

Sandbühl 18a
79299 Wittnau-Biezighofen
Telefon 0761 402313
www.schmidts-wurstlaedele.de

Wochenmärkte

Wittnau: Donnerstag von 16-19 Uhr
Betzenhausen: Freitag von 8-13 Uhr
Au: Freitag von 15-18 Uhr
Herdern: Samstag von 9-14 Uhr

Öffnungszeiten Hofladen

Dienstag und Freitag:
7.00-12.00 Uhr | 15.00-18.30 Uhr
Samstag 7.00-12.30 Uhr