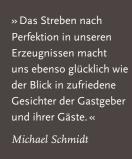
Feinste Qualität

aus heimischer Herkunft.

Schmidts Catering | Leistungen & Preise





Leben heißt

genießen.



Inhalt



Herzlich Willkommen
Vorspeisen
Hauptgänge
Spezialitäten für die große Tafel
Beilagen
Desserts
Menüvorschläge
Das besondere Buffet
Das perfekte Barbecue
Fingerfood und Canapés
Dienstleistungsangebot
Referenzen
Firmengeschichte

Schmidts Catering –

für ein unvergessliches Fest.

Herzlich Willkommen bei Schmidts Catering.

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

Angebotsanfragen gerne auch per E-Mail an: info@schmidts-wurstlaedele.de eben heißt genießen. Mit uns an Ihrer Seite können Sie Ihrem persönlichen Anlass entspannt entgegensehen und sich mit kulinarischen Höhenflügen und von einem zuvorkommenden 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.

Is 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.



Putenhäppchen im Kokosmantel



Suppen	200 ml	450 ml
Markklößchensuppe 2,3	3,50	4,90
Nudelsuppe ^{2,3}	3,20	4,50
Tomatencremesuppe ¹	3,20	4,50
Kürbiscremesüppchen ¹	3,20	4,50
Gulaschsuppe 1,3	3,50	4,90
Basilikumschaumsüppchen		
mit frittierten Mozarellaperlen 1,2,3	4,90	
Vorspeisen klassisch		
Antipasti 1,2,3,4,a,b,c,d		8,90
Vorspeisensalat 1,2,b,d		
Gemüseplatte mit gegrilltem & mariniertem G	iemüse	. 2,90
Melone mit rohem Schinken b, c		1,90
Vitello Tonnato 4,5,b,d		7,90
Carpaccio vom Rind		9,60
Carpaccio vom Thunfisch		9,60
Vorspeisen im Gläschen		
Melonenkugeln mit rohem Schinken c		2,90
Gerauchte Lachsmousse mit Forellenkaviar ^{1, b,}		
Zucchiniröllchen mit Feta (drei Stück im Gläschei	n) ^{1, b}	2,90
Lauchsalat mit Apfel und Gurke 1,b,d		
Ochsenmaulsalat, Rindfleischsalat 5, b, d		2,90
Ochischiniaaisalat, kinancischisalat		2,50

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

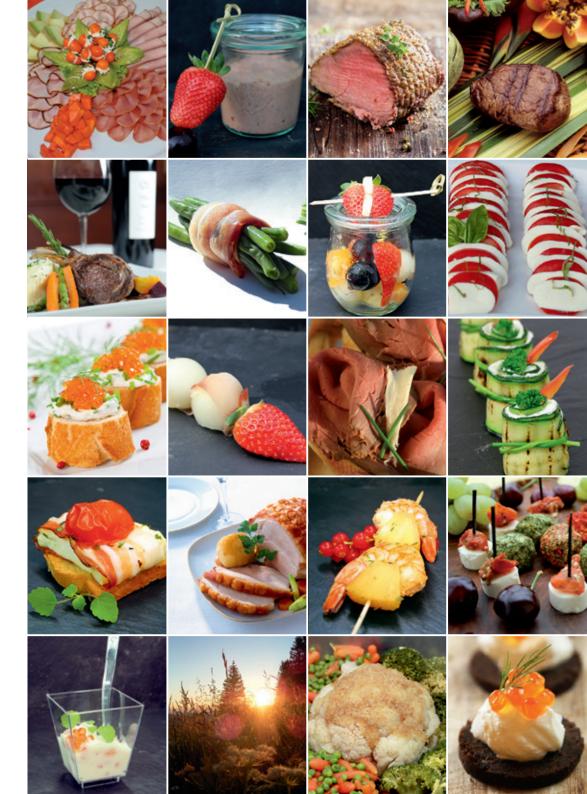
Allergene Stoffe: 1 Milch einschl. Laktose, 2 Ei, 3 Glutenhaltiges Getreide, 4 Fisch, 5 Senf, 6 Sellerie Zusatzstoffe: a mit Farbstoff, b mit Konservierungsstoff, c mit Nitritpökelsalz, d mit Süßungsmittel

Hauptgänge

Schweineschnitzel paniert	. Stück 1,90
Gemüse-Quiche	4,50
Lachs-Spinat-Quiche	4,50
Badisches Schäufele	,
Beinschinken mild gepökelt	4,90
Kasseler im Teig mit Kräutern der Provençe	5,50
Saftiger Grillbraten	3,90
Gemischter Braten: Schwein, Rind und Pute gefüllt	5,50
Schweinerücken in Kräuterkruste	5,50
Putenbrust gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella	5,50
Geschmorte Kalbsschulter	
Rinderschmorbraten vom Schwarzwaldrind	5,90
Rinderschmorbraten Deluxe aus dem Entrecote	6,90
Roastbeef zartrosa im Kräutermantel	8,20
Tagliatelle mit Lachswürfeln in Zitronengras-Soße	5,90
Flugentenbrust zartrosa gebraten	7,50
In Rotwein pochiertes Rinderhüfte	
In Rotwein pochiertes Rinderfilet	10,60
In Rotwein eingelegtes Wildragout	5,90
In Rotwein eingelegter Wildschweinbraten	7,50
Filettöpfchen Jägerart	6,50
(Schweinefilet in Sauce Hollandaise, Champignons, mit Käse ül	perbacken)
Filettöpfchen Hawaii	6,50
(Schweinefilet in Sauce Hollandaise, Ananas, mit Käse überbach	cen)
Geschnetzeltes vom Schwein in feiner Sahnesauce	5,20
Asiatisches Putengeschnetzeltes mit Ananas, Kokosmilch &	Curry 5,90
Zarte Hühnchenbrust in Curryrahm	6,50
Schweinelendchen in feiner Pilzrahmsauce	6,50
Zarte Lammkeule in Rosmarinjus	7,20
Gegrilltes Lachsfilet in Zitronen-Dill-Sauce	7,20

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

Allergene Stoffe: 1 Milch einschl. Laktose, 2 Ei, 3 Glutenhaltiges Getreide, 4 Fisch, 5 Senf, 6 Sellerie Zusatzstoffe: a mit Farbstoff, b mit Konservierungsstoff, c mit Nitritpökelsalz, d mit Süßungsmittel







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

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

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





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.







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	
Mousse au chocolat	
Obstsalat aus frischen Früchten	
Panna cotta mit Himbeerhäubchen	
Ananas Espuma (Ananasschaum mit Joghurt und rotem Pfeffer) \dots 3,90	
Brombeergazpacho (mit Joghurt und Sekt)	
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.

Saftiger Grillbraten vom Schweinenacken mit hausgemachtem Kartoffelgratin und hausgemachten Spätzle.

Badisches Schäufele, 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

Menü Nr. 2

Vorspeise: Beilagensalat

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

Dessert: Süßes im Weck-Gläschen nach Wahl

Menü Nr. 3

Vorspeise: Salate vom Buffet.

Hauptgang A Filettöpfchen Hawaii (Schweinefilet in Sauce

Hollandaise, Ananas, mit Käse überbacken)

Hauptgang B: Schweinemedaillons 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.

Menü Nr. 4

Vorspeise: Markklößchensuppe

Vorspeise: Roastbeef im Kräutermantel mit Rosmarin-

kartoffeln und Bohnen im Speckmantel.

Dessert im Weck-Gläschen: Obstsalat von frischen Früchten

und Vanilleeis mit heißen Pflaumen

DAS BESONDERE BUFFET

	•	ı cc.
Vors	peisen	mitte
7013		Duile

- * 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

Barbecue Nr. 2

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







Barbecue Nr. 3

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

Barbecue DELUXE

- Rinderfilet am Stück gegrillt
- Hummer am Stück gegrillt
- Lammlachse im Speckmantel am Stück gegrillt
- Schweinemedaillons 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.

Schmidts WurstlädeleIhr 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.

Marie

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

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





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

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. Reiniung)
- 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

Jubiläumsveranstaltung "25 Jahre Umweltdezernat Freiburg" Komplette Bewirtung inkl. Getränke und Servicepersonal

AIM Frey: Tag der Offenen Tür mit Fingerfood

Weitere Referenzen:

Privatbrauerei Waldhaus | Fraunhofer Institut
Albert Ludwig Universität | Dental Conzept Freiburg
Badische Zeitung | Bellini Events | Ordinariat Freiburg
BANSBACH GmbH | Ristorante Engel Wittnau
Lions Club Freiburg | Hellma Analytics | Südvers Gruppe
Hecht Contactlinsen GmbH | Allos Schwarzwald GmbH

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

* im Auftrag von Bellini-Events 25

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



Schmidts Catering | Wir freuen uns auf Sie.

Schmidts Wurstlädele, Hauptgeschäft

Sandbühl 18a | 79299 Wittnau-Biezighofen | Tel. 0761 402313 Öffnungszeiten: Mo. | Di. | Fr. 8.00 - 12.30 Uhr | 15.00 - 18.00 Uhr Samstag 7.00-12.30 Uhr

Filiale Freiburg Wiehre

Am Gerwigplatz 3 | 79102 Freiburg | Tel. 0761 8814 24 48 Öffnungszeiten: Mo. | Di. | Do. | Fr. 8.00-12.30 Uhr und 14.30-18.00 Uhr Mittwoch 8.00-12.30 Uhr | Samstag 7.30-13.00 Uhr

Filiale Schallstadt-Mengen

Hauptstraße 32 | 79227 Schallstadt-Mengen | Tel. 07664 3736 Öffnungszeiten: Mo. | Di. | Do. | Fr. 7.30-12.30 Uhr und 14.30-18.00 Uhr Mittwoch 7.30-12.30 Uhr | Samstag 7.00-12.30 Uhr

Wochenmärkte

Zähringen (Quartier 46): Dienstag von 15-18 Uhr Horben (Am Rathaus): Mittwoch von 16-19 Uhr Wittnau (Kirchplatz): Donnerstag von 16-19 Uhr Au (Am Bürgerhaus): Freitag von 15-18 Uhr

info@schmidts-wurstlaedele.de www.schmidts-wurstlaedele.de