



## Inhalt

Individuelle Beratung steht bei uns an erster Stelle. Sollten Sie also Fragen, Anregungen oder spezielle Wünsche bezüglich Ihrer Veranstaltung haben, sprechen Sie mit uns, wir helfen Ihnen immer und gerne weiter! Ihr Schmackes-Catering Team.

Wir sind für Sie da, wie es nur eine Familie ist.

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Vorspeisen                         | 3  |
| Suppen und Salate                  | 4  |
| Pasta und Wok-Spezialitäten        | 5  |
| Fleisch und Fisch                  | 6  |
| Beilagen und vegetarische Gerichte | 7  |
| Desserts                           | 8  |
| Belegte Brötchen und Canapés       | 9  |
| Hessisch-Odenwälder Fingerfood     | 10 |

## Kunde / Kontaktdaten

Firma \_\_\_\_\_  
Name \_\_\_\_\_  
Anschrift \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_  
Mobil \_\_\_\_\_  
E-Mail \_\_\_\_\_  
Homepage \_\_\_\_\_

Veranstaltungsort \_\_\_\_\_  
Personenzahl \_\_\_\_\_  
Datum / Uhrzeit \_\_\_\_\_

Leihgeschirr  ja  nein  
Getränke  ja  nein  
Servicekräfte  ja  nein

## Kontakt

Schmackes Catering  
Otto-Röhm-Straße 72a  
64293 Darmstadt  
Telefon +49 (0) 61 51 / 39 296 00  
info@schmackes.de  
www.schmackes.de

Inhaber: Günther Hamel



absatzschmiede.de

## Warme Vorspeisen

- Gebratenes Gemüse mit frischem Parmesankäse
- Champignons mit Gemüsefüllung und Schafskäse
- Champignons mit Hackfleischfüllung à la Béarnaise
- Champignons mit Kochkäse
- Kleine Buletten „das Original“
- Kleine panierte Schnitzel
- Datteln im Speckmantel
- Hähnchenspieße mit Sojasoße und Ingwer
- Räucherlachs auf Kartoffelpuffer mit Crème fraîche
- Zucchinipuffer mit Tzatziki

## Vorspeisen mit Fisch

- Fischplatte aus Fluss und Meer mit Sahnemeerrettich  
geräucherter Lachs, Riesengarnelen auf Kaviarmousse, Forellen und Matjes
- Lachs belle vue - ganzer Lachs in frischen Kräutern pochiert
- Feiner Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Frisch geräucherte Forellen mit Preiselbeermeerrettich
- Meeresfrüchtesalat mit Limettenmarinade
- Gefüllte Tomaten mit Shrimps & Cocktailsoße
- Carpaccio von Thunfisch, Lachs & Pulpo
- Pimentos - Paprika mit Thunfischfüllung
- Crêpesröllchen à la Taramas

## Vorspeisen mit Fleisch

- Putenbruströllchen mit Waldorfsalat
- Wildschweinerücken auf Waldorfsalat
- Luftgetrockneter Landschinken auf Melonenschiffchen
- Serranoschinken mit Portweinemelone
- Gemischte Bratenplatte (kalt)
- Gemischte Schinkenplatte
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Wildpreiselbeersahne
- Carpaccio vom Rinderfilet
- Vitello Tonnato - Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce

## Vegetarische Vorspeisen

- Antipasti  
Tomaten mit Mozzarella, eingelegte Paprika und Artischocken, Oliven, Peperoni
- Duett von Ziegenkäse und Auberginenmousse auf gegrillter Zucchiniiraute
- Büffel-Mozzarella mit Fleischtomaten und Basilikum-Pesto
- Gefüllte Eier mit Avocadoschaum
- Rote-Bete-Carpaccio mit Spänen von Pecorinokäse und Balsamico



## Suppen

- Helgoländer Krabbenrahmsuppe
- Bouillabaisse  
Meeresfrüchte & Fischstückchen mit Wurzelgemüse, Safran und Kräutern
- Großmutter's Kartoffelsuppe mit separatem Speck und Kracherle
- Cremige Gemüsesuppe mit Sellerie und Kartoffelstückchen
- Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen
- Pikante Gulaschsuppe
- Minestrone (Ital. Gemüsesuppe)
- Brunnenkresse-Schaumsüppchen
- Spargelcremesuppe (Saison)



## Salate

Die Salate richten sich immer überwiegend nach der Saison. Zum Beispiel verarbeiten wir in den Monaten Mai bis Juni viel frischen Spargel, in der kalten Zeit schmeckt der Feldsalat besonders gut!

- Spargelsalat Vinaigrette mit Eiern und frischen Kräutern
- Kartoffelsalat mit frischen Kräutern
- Fleischsalat, Wurstsalat, Eiersalat, Nudelsalat
- Shrimps-Avocadosalat mit frischem Dill
- Geflügelsalat mit Ananas und Curry
- Waldorfsalat mit Walnüssen
- Champignonsalat mit Joghurt-Basilikum-Dressing
- Salat von Farfalle mit frischen Pilzen
- Italienischer Nudelsalat mit Rucola und getrockneten Tomaten
- Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse
- Couscous-Salat „Oriental“
- Bunter Rohkostsalat mit Crème fraîche Kräuter dressing
- Feldsalat mit Basilikum-Croutons und Balsamico-Dressing
- Rucolasalat mit Balsamicodressing und gehobeltem Parmesan
- Wildkräutersalat mit Walnuss-Hausdressing
- Caesar Salat  
Römersalat mit Knoblauchcroutons, Parmesanspäne & Kapern-Sardellendressing
- Salat-Rucolatino  
Rucola-, Radicchio-, Friséesalat, mit Mozzarella, Tomaten und Balsamicodressing
- Salat Spezial (fertig angemacht)  
Eisberg- und Radicchiosalat mit Gurken, Staudensellerie, Paprika, Karotten, Croutons, Schnittlauch und Tomaten angemacht mit Crème fraîche, Kräuterdressing
- Salat Vital  
Ackerfrische Blattsalate mit Sprossen & Kräutern, geröstetem Vollkorngetreide und leichtem Joghurdressing
- Sommersalat  
Knackige Blattsalate mit Cocktailtomaten, Kiwi und Granatapfelkernen & Fruchtmarkdressing
- Herbstlicher Salat  
Salatherzen, Chicoree und Radicchio mit Tomaten, Käsestreifen & Mostdressing
- Italienischer Salat  
Bunter Blattsalat mit Käse-Schinkenstreifen, Artischocken, Oliven & Basilikum Vinaigrette
- Salat-Buffer  
Gartenfrische Blattsalate mit div. Dressing & Rohkostsalate der Saison
- Dressings  
Basilikum Vinaigrette, Kartoffeldressing, Balsamico-Dressing, Joghurdressing, Fruchtmarkdressing
- Ofenfrisches Baguette (gemischt)

## Pasta-Bar

- Lasagne Milano mit Hackfleisch & Crème fraîche
- Lasagne Mediterran mit Geflügel-Hackfleisch & viel frischem Gemüse
- Lachs-Lasagne mit frischem Lachs und Blattspinat
- Gemüselasagne mit frischem Gemüse, einer Crème fraîche Sellerie Jus & Käse überbacken
- Spaghetti mit Meeresfrüchten
- Pasta mit Tomaten-Kräutercreme und Ricotta
- Penne mit Hackfleischsahnesoße und frischen Zucchini
- Penne mit Steinchampignons in Gorgonzolakäsesoße
- Penne all'arrabiata in pikanter Tomatensoße, Kräutern und Parmesan
- Grüne und gelbe Bandnudeln mit frischem Lachs, Shrimps & Schalotten
- Fusilli napoletana mit Tomatensoße und frischem Parmesan
- Farfalle mit Kräutersahnesoße
- Pappardelle mit Austernpilzen und Rucola
- Breite Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen und Portweinjus
- Tagliatelle mit Tomatenwürfeln
- Tortellini in Schinken-Sahnesoße mit Tomaten und Erbsen
- Tortellini à la Toscana mit Pilzen, Gemüse und feiner Käsesoße
- Linguini mit Tomatenwürfeln & Rucola in Trüffelöl geschwenkt

## Pasta-Party

- Spaghetti, Tortellini und Penne mit Hackfleischsoße, Käsesoße und Tomatensoße

## Wok-Spezialitäten

- Die 4 Kostbarkeiten im mediterranen Wok  
Spargel grün & weiß, Rispen Tomaten und frische Steinchampignons mit Italienischer Gewürzmischung und Meersalz, in Olivenöl geschwenkt
- Würfel vom Fischfilet „à la provencale“  
mit kleinen Tomaten, Champignon, Kräuter
- Wokgemüse mit Krabben Bambus, Zucchini in Kokosmilch, dazu Jasmin-Duftreis
- Hähnchen in Erdnussöl gebraten mit Gemüse, Mi-Nudeln und feuriger Erdnusssoße



## Schweinefleisch

- Pfeffersteak vom Schweinerücken mit Madagaskar-Pfeffer-Jus
- Schweinefiletmedaillon »Weinhändler Art« mit Trauben in Rahm
- Schweinelende auf Broccoli mit Gorgonzolasauce
- Schweinelende mit frischen Steinchampignons in Rahmsoße
- Spanferkelrollbraten im eigenen Saft
- Glasierter Schweinebraten mit Kräutern der Provence
- Spießbraten mit Zwiebel
- Ofenfrischer Krustenschinken - Prager Schinken

## Kalb- und Rindfleisch

- Roastbeef, rosa gebraten  
Frisch vom Brett geschnitten
- Kleine Rumpsteaks vom Roastbeef, rosa gebraten
- Rindergeschnetzeltes mit Paprika
- Boeuf Stroganoff  
Zarte Rindfleischstreifen mit Champignons, Gurken und Dijonsenf mit Sahne abgelöscht
- Ossobuco alla Milanese  
Kalbshaxe in Scheiben nach Mailänder Art
- Involtini  
Roulade mit Parmaschinken Blattspinat und Mozzarella in Marsalasoße
- Piccata Milanese  
Kalbsschnitzel in Parmesan-Ei-Hülle
- Saltimbocca  
Kalbsschnitzel mit rohem Schinken und Salbeiblätter

## Lammfleisch

- Lammstrudel mit Blattspinat und Champignons
- Lammkronen  
auf Prinzessbohnen mit frischem Rosmarin und Tomaten
- Lammhaxenragout
- Gespickte Lammkeule mit Knoblauch und Rosmarinsoße

## Geflügel

- Perlhuhn mit Orangen-Chili-Sauce
- Mais-Poulardenbrust auf Rieslingjus mit Kurkuma & Ingwer
- Geflügelroulade „Florentin“ mit Spinatfüllung auf Riesling-Jus
- Hähnchenbrust in Käse-Mango-Soße
- Coq au vin Hähnchen in Burgunder
- Äbbelwoi-Hinkelsche  
hessische Variante von „Coq au vin“ mit Apfelwein
- Burgunder Putenbrust mit Weintrauben
- Truthahn-Rollbraten in Orangen-Pfeffersoße
- Putengeschnetzeltes in Cocos-Curry-Soße mit Früchten
- Züricher Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahm

## Wild

- Wildschweinbraten in Wacholderrahm mit Schattenmorellen
- Rehglasch mit frischen Champignons
- Barbarie Entenbrustfilet in Orangen-Pfeffer-Jus
- Edelhirschglasch mit Preiselbeeren

## Fisch

- „Fischerpfanne Marseille“  
Edelfischarten im Wurzelsud mit Safran und Kräutern
- Pochierte Lachstranche in Dill-Sahne-Soße mit Shrimps
- Lachstranche auf Blattspinat mit frischem Parmesan überbacken
- Zander- Kabeljau- Rotbarschfilet „à la provencale“  
kl. Tomaten, Champignon, Kräuter
- Odenwälder Lachsforelle in Dillsoße
- Lausitzer Wels“ gebraten mit Strauchtomaten,  
Steinchampignons und frischen Kräutern  
Lausitzer Wels: Nachhaltig, ohne Antibiotika, viel Omega 3



## Beilagen

- Frisches Saisongemüse mit Mandelbutter
- Toskanische Gemüsepfanne mit Tomaten und Kräutern
- Glasierte Möhren mit Erbsen
- Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebel
- Hausgemachte Kartoffelklöße
- Risssole Kartoffelchen mit Basilikum
- Kartoffelgratin
- Hausgemachte Spätzle
- Gnocchi mit Salbeibutter
- Serviettenknödel mit gebutterten Semmelbröseln
- Reis / Jasmin-Duftreis / Basmati-Reis (Indischer Spitzenreis)

## Vegetarische Gerichte

- Heimisches Pilztöpfchen in Rahm mit Serviettenknödel
- Gratinierter Mandel-Rosenkohl mit Röstzwiebel
- Gratinierter Blattspinat mit Champignons
- Auberginen und Zucchiniwürfel in Tomatensoße mit Gauda überbacken
- Auberginen-Zucchini-Piccata in Parmesanhülle
- Möhrencurry mit frischen Kräutern und Ingwer
- Gemüsegulasch mit bunter Paprika, Champignons und Zucchini
- Kartoffel-Auberginen-Gratin
- Appenzeller Blechkartoffeln mit Sour Cream
- Kleine Kartoffelchen in Schale, mit Rosmarin in Olivenöl geschwenkt



## Desserts

- Weinglaspyramide von Schokoladen-, Erdbeer- und Vanillemousse
- Moussevariationen hell und dunkel mit Obstsalat
- Mousse au chocolat mit Eierlikörsahne
- Rumtopf-Mousse mit Löffelbiscuits
- Waldbeeren-Grütze mit Vanillesoße
- Himbeer-Sherry Trifle mit Vanilleschaum
- Ghiottini-Mascarponecreme mit Waldbeeren
- Feines Tiramisu
- Limettencreme mit frisch gestoßenen Pistazien und zarten Mandelblättchen
- Panna cotta (Sahnecreme) mit Waldbeeren
- Obstsalat in der Wassermelone
- Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Erlesene Käseauswahl mit Weintrauben

## Chocolaterie

- Frisches Obst am Spieß zum Schokoladenbrunnen mit heller & dunkler Schokolade

## Die Crêperia

- Ständig frische Crêpes mit:  
Grand Marnier, Eierlikör, Nutella, Zucker & Zimt,  
Bourbonvanille Eiscreme mit Rumtopf-Früchten





## Halbe Brötchen belegt mit:

- Camembert
- Scheibenkäse
- Frischkäse
- Schinken (roh/gekocht)
- Salami, Wurst
- Mett mit Zwiebeln
- Hausmacher Wurst
- Lachs mit Sahnemeerrettich
- Geräucherte Forelle
- Tomate-Mozzarella
- Ei und Remoulade



## Canapés belegt mit:

- Feiner Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Mousse vom Thunfisch mit frischen Kräutern und Staudensellerie
- Forelle aus dem Wacholderrauch
- Riesengarnele auf Kaviarmousse
- Forellenkaviar auf Frischkäse
- Tomaten-Basilikum-Frischkäse
- Pecorinokäse mit Feigensenf
- Treberbrot mit Obatzter und grossem Speck oder Röstzwiebeln
- Französischer Camembert mit Weintrauben
- „Tête de Moine“  
Rohmilchkäse vom Hobel
- Geröstete Pinienkerne auf Frischkäse
- Gegrillte Paprikaschote mit Creme Mediterrane
- Avocado-Ziegenkäse-Mousse
- Pecorinokäse mit Feigensenf
- Perlhuhn mit Orangen-Chili-Marinade
- Wildschweinsalami Luftgetrocknet
- Schinken-Spargel-Röllchen
- Gourmet Hinterschinken
- Mailänder Salami
- Rosa Roastbeef mit Preiselbeermeerrettich

## Hessisch-Odenwälder Fingerfood

- Komplettangebot
  - Odenwälder Fleischkäse in knackige Brötchen
  - Hackbällchen am Spieß
  - Mettröllchen mit Gurken und roten Zwiebeln
  - Bauernbrote mit hausmacher Wurst
  - Bauernbrote mit Butter, Fleischwurstradel & Gren
  - Partybrötchen mit Odenwälder Landschinken
  - Walnussbrot mit Tomaten-Basilikum-Frischkäse & Schnittlauchröllchen
  - Kochkäse mit Bauernbrot
  - Weißbrot mit würzigem Rohmilchkäse
  - Partybrötchen mit Hüttenthaler Käse
  - Müslibrot mit Rohmilchkäse & Aprikosenmousse
  - Pumpernickel mit Frischkäse & Räucherlachs
  - Würfel vom Blechkuchen



Notizen





[www.schmackes.de](http://www.schmackes.de)

