

DIE SCHMIDT

Partyservice - Catering

DIE SCHMIDT Wernerstr. 38 28203 Bremen

Menüvorschläge Sommer 2025 - außer Haus

eine vegetarische Variante ist für alle Gerichte möglich

Selbstverständlich können Sie sich auch ein eigenes Menü zusammenstellen lassen.

Suppen:

Tomaten-Paprikacremesuppe mit Parmesan & Pesto
Klare Gemüsebrühe mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen
Feines gelbes Erbsenschaumsüppchen mit Schnittlauch, Kresse & Minze
Tropische Süßkartoffel-Mango-Suppe mit Mandeln & Granatapfel
Pikante Kokos-Möhrensuppe mit Curry, Chili, Mangold & Sesam
Kalte Gurken-Jogurtsuppe mit Dill & Granatapfel
Blumenkohlcremesuppe mit Muskat, Petersilie & Käsecroutons
Gazpacho mit Tomate, Paprika, Chili & Knoblauch
Miso-Suppe mit Ingwer, Koriander, Frühlingszwiebeln & Asianudeln
Weiße Kartoffel-Kräutercremesuppe mit Rote Bete-Würfeln & Kürbiskernen

Angebot:

1.& 2.Gang zusammengelegt:

Große mediterrane Fischsuppe mit Gemüse, Muscheln, Garnelen & Pastis

Salate & Vorspeisen :

Ofen-Auberginen mit gerösteten Mandeln, kandierten Zwiebeln, Granatapfel & Curry-Jogurtsauce - O
Grüner Spargel /Brokkoli mit Dill, Kapern, gerösteten Mandeln & Teriyaki-Dressing - O
Gegrillte Fleischtomaten mit Chili, Knoblauch, Ingwer & würziger Ziegenkäsecreme - O
Geröstete Kirschtomaten mit orientalischen Gewürzen auf Zitronen-Jogurt-Bett - O
Melonen-Apfelsalat mit Mozzarella, Minze, Koriander & Limettendressing - O
Kichererbsen-Püree mit pikantem Paprikaschoten-Walnuss-Dip - O
Tomaten-Oliven-Salat mit Basilikum, kleinen Mozzarella-Kugeln & Croutons
Salat mit Artischocken, gebr. Zucchini, Tomaten, Feta & Zitronenmarinade
Rucola mit karamellisiertem Fenchel, Walnüssen & Gorgonzola

Angebot:

1.& 2.Gang zusammengelegt: verschiedene kleine Vorspeisen & 2 Aufstriche & Baguette

DIE SCHMIDT

Partyservice - Catering

Hauptgerichte:

Fisch / Fleisch: 120 Gramm / Pers.

Entenbrust „Austria“ mit Mirabellensauce, Brokkoli & gebratenen Kartoffelknödeln
Entenbrust in Honigsauce mit Zucchini-Thymiagemüse & Püreegratin
Orientalisches Hähnchen mit Blattspinat, Datteln, Kichererbsen, Granatapfel & Reis
Mediterranes Brathuhn mit Thymian, Zitronenscheiben, Knoblauch & Röstkartoffel
Afrikanisches Lamm mit Paprika, Tomate, Aubergine dazu: Jogurt-Minzsauce & Reis
Kräuter-Lamm in Rotweinsauce mit grünen Bohnen & Kartoffelplätzchen
Zitronen-Lamm mit Kapern, Oliven, gebratenem Fenchel & Püreegratin
Schweinefilet im Speckmantel mit grüner Pfeffersauce, Brokkoli & Tomatenpolenta
Toskanischer Rinder-Pfeffertopf mit geschmorten Paprika & Tomaten & Röstkartoffeln
Rindergeschmortes mit Sojasauce, grünem knackigen Gemüse & Reismudeln
Kabeljaufilet mit Chili, Ingwer, Basilikum, Gurke, auf Blattspinat, & Basmatireis
Auf der Haut gebratenes, karamellisiertes Lachsfilet, pikanter Salsa & Süßkartoffelpüree

Vegetarisch:

Pfannkuchenröllchen auf Blattspinat, karamellisierten Zwiebeln, Tomate & Teriyaki
Wurzelgemüse-Burger mit Fetacreme auf Rucola & Pfefferpolenta
Gemüsestrudel mit Sauerrahm-Kräuter-Dip & Salatbeilage
Pikantes Grillgemüse mit Tahinsauce & Couscous

Dessert:

Mango-Pfirsichtrifle mit Mascarpone, Limoncello & Löffelbiskuit
Crema Catalana & Bitter-Orangensauce
Panna cotta mit roter Grütze
Melonensalat mit Bitterlikör(Campari), Macademianüssen & Naturjogurt 10%
Sauerrahm Panna cotta mit Rhabarber & Ingwer
Zitronenmousse mit Rosmarin-Knusperblättern & Beerenobst
Banane im Knuspermantel mit Bitterschokoladensauce & Pistazien
Pfirsich-Pafrait mit Granola: geröstete Nüsse & Kerne, Granatapfel & Blaubeeren
Ingwer Crème brûlée mit frischen Himbeeren
Tarte de Citron mit Baiser
Aprikosen-Sirup Törtchen mit Walnüssen & Creme fraiche

DIE SCHMIDT

Partyservice - Catering

Mindestbestellung 10 Personen - Preise pro Person

1 - Hauptgericht	38,50 €
2 - Gänge-Menü	44,00 €
3 - Gänge-Menü	48,50 €
4 - Gänge-Menü	59,00 €

Zuzüglich Anlieferung

Die Preise enthalten 7% MwSt. – ohne weitere Dienstleistungen

können saisonalen Schwankungen unterliegen und sind freibleibend

Zu weiteren Fragen oder Wünschen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung

**Ihre
Gabriele Schmidt**