

# DIE SCHMIDT

Partyservice - Catering

DIE SCHMIDT Wernerstr. 38 28203 Bremen

## Vegetarische Menüvorschläge 2023

Selbstverständlich können Sie sich auch ein eigenes Menü zusammenstellen lassen.

### Suppen:

Helle frische Kräutercremesuppe mit grünem Spargel/ Brokkoli & Bärlauch-Pesto  
Gelbes Erbsenschaumsüppchen mit Frühlingsgemüse & Schnittlauch  
Möhren-Kokos-Suppe mit Ingwer, Zitronengras & Koriander  
Süßkartoffel-Orangensuppe mit Minze & Granatapfel  
Rote-Curry-Linsensuppe mit Kokosmilch, Spinat & Jogurt-Minzschmand  
Tomatencreme mit gebratenen Auberginenwürfeln, Pesto & Parmesan  
Kalte Gurken-Kokossuppe mit Dill & Granatapfel  
Gazpacho mit Tomate, Paprika, Knoblauch & Olivenöl

### Salate & Vorspeisen :

„ frei interpretiert nach Ottolenghi“ - O

Salat mit gebratenem Brokkoli, Teriyakisauce & gerösteten Erdnüssen - O  
Rucola mit gegrillten Tomaten, Chili, Thymian, Oregano, Chili & griechischem Jogurt - O  
Ananas-Apfelsalat mit Mozzarella, Minze, Koriander & Limettendressing - O  
Kandierte Möhrchen mit Puy Linsen, Rotwein-Zwiebeln & Gorgonzola - O  
Tomaten-Carpaccio mit Ingwer-Lauchzwiebel-Salsa, Koriander & gebratenem Feta - O  
Geröstete Auberginen mit Granatapfel, gerösteten Mandeln & Curry-Jogurt - O  
Ceasar-Salat mit Parmesan, Croutons & Kapern-Dressing

### Hauptgerichte:

Panierte Selleriescheiben in Cornflakes mit Honigsauce, Zucchini Gemüse, gegrillten Tomaten mit Ingwer & Röstkartoffeln  
Marinierte gebratene Tofu-Würfel mit Kichererbsen, Datteln, Tomate & frischem Spinat  
Afrikanischer Gemüseschmortopf mit Kreuzkümmel, Tomate, Paprika, Aubergine & Jogurt-Minzsauce  
Pikante Couscous-Plätzchen mit Granatapfel-Thymiansauce & kandierte Möhren  
Thailändisches Gemüsecurry in Kokosmilch & Koriander  
Seitan „Art Stroganoff“ mit Champignons & saurer Gurke  
Gebackener Schafskäse mit mediterranem Ofen-Gemüse und Jogurt-Minzsauce

# *DIE SCHMIDT*

*Partyservice - Catering*

## **Beilagen:**

Püreegratin / Petersilien-Kartoffelstampf / Rosmarin-Röstkartoffeln / Basmatireis  
Süßkartoffelpüree mit Limettensalsa \*Aufpreis 2,50 €

## **Dessert:**

Himbeertrifle mit Holunderblüten-Schmand  
Panna cotta mit Blaubeerkompott, Erdbeeren oder Himbeeren  
Sauerrahm Panna cotta mit Rhabarber,  
Zitronen-Mousse mit Beerenkompott & Rosmarin-Knusperblättern  
Süße gebackene Ziegenkäsecreme mit Sabayon & buntem Weintrauben-Salat  
Klassisches Tiramisu  
Weiße Schokoladenmousse mit frischem Ananas-Kiwi-Salat  
Mousse au chocolat mit Mango-Orangen-Kompott  
New York Cheesecake mit salziger Karamellsauce oder Himbeer-Topping\*  
\*nur als ganze Kuchen – eventuell Aufpreis möglich

Die Preise können saisonalen Schwankungen unterliegen

---

## **Mindestbestellung 10 Personen - Preis pro Person**

1 - Hauptgericht	30,50 €
2 - Gänge-Menü	36,50 €
3 - Gänge-Menü	43,50 €
4 - Gänge-Menü	49,50 €

Auf Grund der momentanen Situation unterliegen die Preise starken Schwankungen und sind deshalb freibleibend