

Food Affairs

Menü- und Buffetkreationen für Ihre FEIER-TAGE im Schindlerhof

Lieber Gast!

„Feier-Tage“ sind die schönsten Tage – ob privat oder geschäftlich!

Wir bieten Ihnen für diese Anlässe kulinarische Verführungen der besonderen Art.

Alles ist möglich – vom farbenprächtigen Menü über lustvolle Buffets bis hin zu verrückten Inszenierungen.

Wir gestalten unsere Kreationen sensibel je nach Jahreszeit. Frühling, Sommer, Herbst und Winter bestimmen somit unser regelmäßig wechselndes Angebot.

Um alles perfekt in Szene zu setzen, bitten wir Sie, bis ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung ein Menue oder Buffet zu wählen bzw. einen Besprechungstermin mit uns zu vereinbaren – so können wir am besten auf Ihre Wünsche eingehen.

Qualität wird bei uns groß geschrieben. Wir verarbeiten nur frische und hochwertige Rohprodukte. Außerdem legen wir besonderen Wert auf tier- und umweltgerechte Produktion.

Haben wir Ihre LUST auf FEIER-TAGE im Schindlerhof geweckt?
Dann freuen wir uns auf Sie und Ihre Gäste.

Mit *feierlichen* Grüßen

Ihr *Schindlerhof* - Team

Gültig von 14.02.2018 bis 31.12.2019
-Preisänderungen vorbehalten-

Für Ihr unvergessliches Erlebnis beachten Sie bitte:

Bis max. 14 Gäste wählen Sie auch gerne à la carte, unsere saisonale Speisekarte wechselt immer monatlich. Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, beraten wir Sie darüber hinaus liebevoll bei der Zusammenstellung eines Menues für Ihre Gäste, vielfältige Buffets kreieren wir ab mind. 25 Personen Berechnungsgrundlage.

Vegetarier und Veganer sollen ebenfalls zu hohem Genuss kommen. Je nach Saison bietet die Natur wunderbare Köstlichkeiten, so dass wir empfehlen, hier vor Ort ausgefallene Kreationen anzubieten. Nahezu alle Gerichte können mit leichten Änderungen auch lactose- oder glutenfrei zubereitet werden. Alle Allergene weisen wir gesondert aus.

Frühlingsgefühle und Spargelzeit 1 von April bis Juni

Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse, Sonnenblumenkernen und Honig



Spargel-Cremesüppchen mit Räucherlachsstreifen



Rosa gebratenes Rinderfilet mit Rotweinjus, geschmortem Frühlingslauch und Karotten-Kräuterstampf



Topfenschaum mit Rhabarber, Karamelleis und Mandelstreuseln

€ 53,78 (€ 64,00 brutto)

Frühlingsgefühle und Spargelzeit 2 von April bis Juni

Brunnenkresse-Süppchen mit Saiblingstatar



Rosa gebratener Kalbsrücken mit bayrischem Spargel, neuen Kartoffeln und Sauce Bernaise



Vanille-Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren, karamellisierten Haselnüssen und Nougateis

€ 38,66 (€ 46,00 brutto)

Von der Sonne verwöhnt 1

von Juli bis September

Hausgebeizte Aischgründer Lachsforelle mit Gurken,
Senfsaat und Frankfurter Grüne Sauce



Radieschen-Joghurt-Kaltschale mit buntem Kresse-Salat



Rosa gebratenes Roastbeef mit Rosmarinjus, Caponata und Rahmpolenta



Karamellisierte Schmandtarte mit Beerensalat und Aprikosensorbet

€ 53,78 (€ 64,00 brutto)

Von der Sonne verwöhnt 2

von Juli bis September

Knackige Blattsalate aus dem Knoblauchsland mit gegrillten Garnelen,
Salsa Verde und Parmesan-Chips



Rosa gebratenes Filet vom Landschwein
mit Pfifferlings-Rahmsauce und Kräuter-Serviettenknödeln



Heidelbeer-Cheesecake mit Walnusseis

€ 36,97 (€ 44,00 brutto)

Herbstliche Gaumenfreuden 1

von Oktober bis Dezember

Herbstliche Blattsalate mit Apfel-Vinaigrette,
Bunter Beete und geräucherter Entenbrust



Wildkraftbrühe mit gebratenen Waldpilzen und Grießnockerl



Rosa gebratenes Rinderfilet mit Schalottenjus, Selleriepüree,
Ofenkürbis und Kartoffelkrapfen



Geeister Mokka mit eingelegten Zwetschgen und Kaffeestreusel

€ 54,62 (€ 65,00 brutto) pro Person

Herbstliche Gaumenfreuden 2

von Oktober bis Dezember

Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl



Zweierlei vom Reh
Ragout und rosa gebratener Rücken mit Holunderbeerenjus,
Herzoginkartoffeln und herbstlichem Gemüse



Schokoladen-Brownie mit pochierter Rotweibirne und Mascarpone-Eis

€ 37,82 (€ 45,00 brutto)

Winterzauber 1

von Dezember bis Februar

Oberpfälzer Wildschweinschinken mit Feldsalat
und Schwarzbrotcroutons



Fränkisches Krensuppchen mit Rauchlachspraline



Rosa gebratene Entenbrust mit Maronen-Kartoffel-Püree,
Calvadosjus und Flower Sprouts



Lauwarmes Gewürz-Küchlein mit Punschfrüchten
und Mandeleis

€ 54,62 (€ 65,00 brutto)

Winterzauber 2

von Dezember bis Februar

Roulade von Perlhuhn und Waldpilzen mit
Petersilienmayonnaise und Apfel-Selleriesalat



Oberpfälzer Wildschweinrücken mit Granatapfeljus,
Rahmwirsing und Schupfnudeln



Marzipan-Mohn-Parfait mit Orangensalat und Zimthippen

€ 36,13 (€ 43,00 brutto)

**Die Lieblingsmenüs unserer Stammgäste – ganzjährige Klassiker
(für 15 bis 30 Gäste mit Hauptgang zur Wahl vor Ort)**

Klassisch Fränkisch

Tatar vom Räucherlachs mit kleinem Salat und Meerrettichrösti



Festtagssuppe mit Leberknödel, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen



Fränkische Forelle auf Senfgurken und Salzkartoffeln

oder

Schäufele -knusprig gebraten- mit Sauerkraut und Kartoffelkloß



Apfelkühle mit Vanilleeis und Sahne

€ 41,60 (€ 49,50 brutto)

Das Gourmetmenue

Vorspeisenvariation deluxe - saisonal verfeinert -
von Lachstatar, gebeiztem Saibling und Flusskrebssalat



Parmesanschaumsüppchen mit Rosmarincroutons



Duett von Wolfbarsch und Riesengarnele auf Tagliatelle mit Weißweinnage und saisonalem Gemüse

oder

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Trüffelkruste, Kartoffelgratin und mediterranem Gemüse



Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, frischen Früchte der Saison und Vanilleeis

€ 55,46 (€ 66,00 brutto)

Franken geht fremd nach Asien

Hausgeräucherte Aischgründer Lachsforelle mit Mango-Wasabicreme und Erbsenkresse



Apfel-Curry-Suppe mit Saté-Hähnchenspieß



Filet vom Red Snapper auf Karotten-Ingwer-Püree, Zitronengrassauce und Zuckerschoten

oder

Rosa gebratene Entenbrust mit Thaicurrysauce, Reisplätzchen und gebratenem Sprossengemüse



Weißes Schokoladen-Kokos-Panna Cotta mit Maracujaeis und exotischem Fruchtsalat

€ 53,78 (€ 64,00 brutto)

Mediterraner Genuss

Blattsalate der Saison mit Büffelmozzarella, Balsamico-Dressing und Parmaschinken



Gemüsecremesuppe **oder im Sommer** klare Gazpacho (geeiste Gemüsesuppe) mit Oliven-Grissini



Gebratenes Doradenfilet auf Peperonata und gegrillter Frühlingslauch

oder

Mit Ciabatta und getrockneten Tomaten gefüllte Maishähnchenbrust auf Zucchini-Oliven-Gemüse



Mandel-Crème-Brûlée mit Orangensalat und Schokoladensorbet

€ 53,78 (€ 64,00 brutto)

Maritim

Mit Vanille gebratene Jakobsmuschel mit eingelegtem Sellerie und Pistazie



Hummerbisque mit Krustentierpraline



Zanderfilet auf Wildkräuter-Spinat mit Kartoffel-Speck-Krapfen



Joghurtterrine mit Erdbeergelee und saisonalem Sorbet

€ 53,78 (€ 64,00 brutto)

Ihr vegetarisches Menü



Frischkäseterrine mit Schwarzbrot-Kresse-Salat
und Gurken-Salsa



Pikantes Kokos-Chili-Süppchen



Hausgemachte Vollkorn-Pasta mit Kirschtomaten,
Rucola und Büffelmozzarella



Moderne Interpretation von Tiramisu
bestehend aus Mascarpone-Creme, Espresso-Kakao-Eis,
knusprigem Biskuit und frischen Früchten der Saison

€ 46,22 (€ 55,00 brutto)

Ihr veganes Menü



Rote Bete-Carpaccio mit Wildkräutersalat, Apfeldressing
und Bauernbrotchips



Pikanter Paprikasud mit Brunnen-Kresse und Räuchertofu



Hausgemachte Kartoffel-Oliven-Gnocchi mit lauwarmem Gazpacho-Salat
und Rucola-Schaum



Mandelmilcheis mit eingekochten Kirschen und kleinem Kakao-Küchlein

€ 42,86 (€ 51,00 brutto)

UnvergESSliche Buffetkreationen

Schindlerhofbuffet

Suppe

- Eine saisonale Suppe Ihrer Wahl:
Festtagssuppe, Kürbissuppe, Maronensuppe, Spargelsuppe etc.

Vorspeisen & Salate

- Räucherlachs-Roulade mit Kräuterschmand
- Frischkäseterrine im Pumpernickel Mantel und grüner Spargelsalat
- Schindlerhofs Brotsalat mit Kirschtomaten, Salami und fränkischem Ziegenkäse

- Salatbuffet mit Rohkost- und Blattsalaten, verschiedenen Dressings, Brot und Baguette

Hauptgerichte

- Knuspriges Schäufole aus dem Backhaus
- Tranchen vom deutschem Roastbeef
- Gebratenes Filet von der Aischgründer Lachsforelle
- Waldpilzravioli in Kräuterrahm und Bergkäse (Veggie)

- Kartoffelkloß, Kräuterreis, Kartoffelgratin,
Blaukraut, Rahmkarotten, Mandelbrokkoli

Desserts

- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Dreierlei Schokoladenmousse im Glas
- Geeister Mokka
- Crème Caramel

€ 47,06 (€ 56,00 brutto)

Mediterranes Buffet

Suppe

- Italienische Gemüse-Minestrone mit Parmesancroutons

Vorspeisen & Salate

- Italienischer Landschinken mit Melonensalat
- Caprese-Salat im Glas
- Carpaccio mit Rucola und Parmesan
- Hausgemachte Antipasti
- Verschiedene Blattsalate und Dressings
- Bunter Pasta-Salat
- Zucchini-Oliven-Salat
- Hausgebackenes Brot, Baguette und Ciabatta

Hauptgerichte

- Saltimbocca vom Kalb mit Schinken und Salbei
- Schweinefilet mit Kräuterkruste
- Mit Thymian und Knoblauch gebratenes Doradenfilet
- Pecorino-Feigen-Ravioli mit Radicchio und Walnüssen (Veggie)

- Rosmarinkartoffeln, Fusilli, Tomaten-Risoni
mit Fetakäse gefüllte Strauchtomaten, Bunte Bohnenpfanne,
Gebratenes mediterranes Gemüse

Desserts

- Panna-Cotta mit Erdbeersauce
- Joghurtmousse mit Zitrusfrüchten und Mandelkrokant
- Crema Catalana
- Schokoladen-Nougat-Eistörtchen

€ 54,20 (€ 64,50 brutto)

Hochzeits- und Festtagsbuffets

Klassiker

Heiße Annäherung

- Hochzeitssuppe mit Leberknödel, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen oder eine saisonale Suppe Ihrer Wahl (**serviert**)

Schwärmereien

- Rosa gebratener Kalbstafelspitz, mit eingelegten Zwiebeln und Senf-Creme
- Hausgeräucherter Fjordlachs mit Gurken-Kresse-Salat
- Mit Paprika-Oliven-Creme gefüllte Bio-Eier
- Verschiedene Blattsalate & Dressings
- Fränkischer Kartoffel-Salat
- Krautsalat
- Gurken-Tomaten-Salat mit Schafskäse
- Caesar Salat
- Hausgebackenes Brot und Baguette

Liebe geht durch den Magen...

- Knuspriges Spanferkel im Ganzen aus dem Backhaus
- Rosa gebratenes Roastbeef
- Aischgründer Saiblingsfilet auf Blattspinat und Weißweinschaum
- Penne mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan (Veggie)

- Kartoffelkloß, Duftreis, Kartoffel-Röstzwiebel-Püree, Mandel-Brokkoli, Rahmkarotten, ZucchiniGemüse

Happy End der Liebe

- Mousse au Chocolat-Törtchen
- Apfelküchle
- Bayrisch Crème mit Beerenragout
- Vanilleeis & Sorbet

€ 52,10 (€ 62,00 brutto)

Hochzeit Deluxe – eine Kombination aus Menü und Buffet

Heiße Annäherung

- Saisonale Blattsalate mit Mango, Passionsfruchtdressing und gebratenen Garnelen (serviert)

Schwärmereien

- Weißes Tomatensüppchen mit Basilikumhaube und Oliven-Grissini (serviert)

Liebe geht durch den Magen... vom Buffet

- Tournedos vom Rinderfilet mit Parmesankruste und Rotweinjus
- Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Cassis Sauce
- Duett vom Lachs und Zander in Weißweinnage
- Trüffelgnocchi in Sahnesauce (Veggie)

- Kartoffel-Selleriepüree, Mandelkroketten, Penne tricolore, Rahmlauch, Grilltomaten mit Fetakäse, gebratenes Gemüse der Saison

Happy End der Liebe Buffet

- Schokoladenkuchen mit schmelzendem Herz und Beerenragout
- Champagner-Mousse mit weißer Pfirsichsauce
- Fruchtspieße im weißen Schokoladenmantel
- Himbeer-Käse-Sahne-Törtchen

€ 61,76 (€ 73,50 brutto)

Brunchbuffet

Vielfältige Brot- und Brötchenauswahl,
Baguette und Croissants

Hausgemachte Marmeladen, Nutella, Honig

Aufgeschnittenes Obst

Bircher Müsli

Vorspeisenplatten:

Salami, roher und gekochter Schinken

Lachs und Forelle mit Meerrettich
Krabbencocktail

Käseauswahl mit Schnittkäse, Ziegenkäsetaler, Weichkäse, Feigensenf und Chutney

Carpaccio vom Rind mit Balsamicocreme
Rucola und Parmesan
Charentais-Melone mit Parmaschinken
Tomaten mit Büffelmozzarella

Warme Speisen:

Roastbeef mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse
Waldpilzravioli in Kräuterrahm

Desserts

Panna Cotta mit Fruchtsauce
Dreierlei Mousse au chocolat im Glas

€ 45,38 (€ 54,00 brutto)

Kleine Leckereien zum Aperitif

pro Stück

- Pikante Mini Blätterteighäppchen € 1,43 (€ 1,70 brutto)
- Nürnberger Bratwürste im Schlafrock € 1,76 (€ 2,10 brutto)
- Grissini mit Parmaschinken € 1,60 (€ 1,90 brutto)
- Gefüllte Waffeltüten mit Avocado € 1,68 (€ 2,00 brutto)
- Gefüllte Waffeltüten mit Frischkäse € 1,68 (€ 2,00 brutto)
- Tempura-Garnelenspieß € 2,52 (€ 3,00 brutto)
- Snacklöffel mit Lachs- oder Beef- oder Thunfischtatar € 2,94 (€ 3,50 brutto)
- Gurkenfrischkäsecreme mit Schwarzbrot und Kresse € 2,10 (€ 2,50 brutto)
- Französischer Ziegenkäse mit Rosmarinhonig € 2,52 (€ 3,00 brutto)
- Mini-Kalbsschnitzel auf Kartoffel-Gurkensalat € 2,94 (€ 3,50 brutto)
- Kalbsfleischküchle auf Sauerkraut € 2,52 (€ 3,00 brutto)
- Verschieden belegte Canapés € 3,78 (€ 4,50 brutto)

Mitternachtssnacks

pro Person

- Saure Zipfel im Weißwein-Zwiebelsud € 5,46 (€ 6,50 brutto)
- kleine Burger vom US-Beef pro Burger € 6,30 (€ 7,50 brutto)
- kleine Pulled Pork Sandwiches pro Sandwich € 5,46 (€ 6,50 brutto)
- Currywurst in feuriger Sauce mit Baguette € 5,46 (€ 6,50 brutto)
- Mett Igel mit Obatzda und Holzofenbrot € 6,30 (€ 7,50 brutto)
- Fränkische Vesperplatte mit Brot und Baguette € 10,84 (€ 12,90 brutto)
- Internationale Käseauswahl mit Feigensenf, Holzofenbrot und Baguette € 12,52 (€ 14,90 brutto)

Erleben Sie unsere **Themenbankette** im Schindlerhof und lassen Sie damit Ihre **Veranstaltung zu einem unvergESSlichen Ereignis werden!**



„1001 GewürzNacht“ (ab 15 Personen)

Genießen Sie Ihr Abendessen in einem glitzernden Orientzelt und fühlen Sie sich wie im Märchen von 1001 Nacht. Es duftet nach exotischen Gewürzen und Sie schlemmen wie im Mittleren Osten. Unter Anleitung stellen Sie gemeinsam mit Ihren Gästen Ihre eigene Curry-Mischung her – eine wunderbare Erinnerung für zu Hause zum Preis von € 52,10 (€ 62,00 brutto) pro Person.



„Die Fahrt mit dem Orientexpress von Paris nach Istanbul“ (ab 15 Personen)

Die Fahrt mit dem Orientexpress beginnt im „Gare de Paris“. Nachdem Sie und Ihre Gäste ihr Zugticket erhalten und sich die Plätze in den entsprechenden Waggons gesucht haben, setzt sich der Zug auch schon in Richtung Istanbul in Bewegung. Diese imaginäre und kulinarische Zugfahrt führt Sie durch Frankreich, Italien, Österreich, Ungarn und das 5-gängige Menue spiegelt diese Länder wider. Angekommen in Istanbul erwartet Sie ein orientalisches Dessertbuffet. 5-Gang Menü inkl. Dessertbuffet € 54,62 (€ 65,00 brutto).



„GRILLmalANDERS im Sommer...“ (ab 20 Personen)

Verschiedene Weber Profi-Grills, knisternde Holzkohle, kühle Getränke, leckere Speisen & ein herzliches Serviceteam erwarten Sie und Ihre Gäste. Und der Clou: Sie lernen neue Grillarten zum Mitmachen kennen, indirekt, direkt, smoken, niedergaren...und dürfen auch gerne selbst mitgrillen. Das BBQ kostet pro Person € 45,00 (€ 53,55 brutto)



„ArtIsst - ein außergewöhnlicher, innovativer Abend“ (ab 15 Personen)

Sie möchten Inspiration, Innovation, Komposition, Kommunikation verbunden mit einem tollen Abendessen? Dann ist „ArtIsst“ das Richtige für Sie und Ihre Gäste. Mischen Sie die Fondue-Saucen zum Essen und die Acrylfarben für ein entstehendes Kunstwerk. Für € 38,66 (€ 46,00 brutto) pro Gast können Sie diesen kommunikativen Abend bei uns erleben.



„In einer Nacht durch die 7 Weltmeere – kulinarische Reise mit der MS Schindlerhof“

Einmal im Zeitraffer um die Welt – Kommen Sie an Board und erleben Sie luxuriöses Kreuzfahrt-Feeling - virtuelles Salzwasser unter dem Kiel mit kulinarischen Landgängen... Menue inkl. Aperitif und Kaffee € 66,39 (€ 79,00 brutto)

„Kommunikation und Kochen“ (für 8-15 Personen)



Teambuilding:

Alle Sinne werden satt. Kochen Sie mit unserem Koch Coach ein 4-Gänge-Menü vom Feinsten. Koordination und notfalls auch Improvisation sind gefordert. Danach sind Sie bestimmt um einige Tipps und Tricks reicher. Lebendiges Lernen und gutes Essen im Kreise Ihrer Kollegen oder Freunde und Familie garantieren einen unvergesslichen Abend.

Feiern Sie doch mal locker statt steif:

Ob Geburtstag, Silberhochzeit, Jubiläum, Klassentreffen, Unruhe-Stand oder andere Themen. Den Abwasch machen wir, die Musik bestimmen Sie, das Menü ebenso. Der Koch-Coach garantiert Qualität und beschäftigt Ihre Gäste.

Bitte wählen Sie Ihr Menü aus:

Menü 1

Quiche zum Aperitif

☺

Amuse bouche

☺

Steinbeißerfilet auf Paprika-Pilzkompott mit Lauchzwiebeln

☺

Erbenschaumsuppe mit Räucherlachsstreifen

☺

Mit Spinat und Ricotta gefüllte Perlhuhnbrust mit Pappardelle und geschmolzenen Tomaten

☺

Quarkmousse mit Apfelkompott und Nougateis

Menü 2

Quiche zum Aperitif

☞

Amuse bouche

☞

Gebratener Kartoffelsalat mit Flusszander und Schalotten Vinaigrette

☞

Fenchelminestrone mit gebratener Riesengarnele

☞

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise, Pommes Pont-Neuf und Grillgemüse

☞

Trifle von weißer Schokolade und Vanille mit Kirschkompott

Menü 3 Vegetarisch

Quiche zum Aperitif

☞

Amuse bouche

☞

Eingelegter Sellerie mit Pistazie und Blutampfer

☞

Artischockensalat mit Kräutern und getrockneten Tomaten

☞

Offene Lasagne von allerlei Karotten

☞

Gebrannte Kaffeecreme mit pochierter Birne und Vanilleeis

Miete Kochstudio € 243,70 (€ 290,00 brutto)

Mietkoch € 243,70 (€ 290,00 brutto)

Getränke nach Verzehr

Menü 1 p.P. € 44,54 (€ 53,00 brutto)

Menu 2 p.P. € 48,74 (€ 58,00 brutto)

Menü 3 p.P. € 38,66 (€ 46,00 brutto)