

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 Menü 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 01.08.2019 bis 31.12.2020
-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.

Unsere Frühlings-/Sommerkollektion

Vorspeisen

- Bunter Blattsalat mit Himbeerdressing /Balsamicodressing € 7,14 (€ 8,50 brutto)
- dazu wahlweise
- Gebratene Garnelen 3 Stück + € 7,56 (€ 9,00 brutto)
- Büffelmozzarella und Parmaschinken + € 5,46 (€ 6,50 brutto)
- Gebratenes Gemüse + € 3,78 (€ 4,50 brutto)
- Gebeizter Saibling, Topinamburpüree,
Spargelspitzen grün und weiß, Kresse und Saiblings-Kaviar € 13,44 (€ 16,00 brutto)
- Frischkäse-Kräuter Terrine mit Pumpenickel Papier
und jungem mariniertem Gemüse € 10,50 (€ 12,50 brutto)
- Spargelbeet mit Erbsencreme, Spargel-Panna-Cotta,
Schindlerhof Brot „Erde“, Spargelspitzen und Erbsen Kresse € 12,18 (€ 14,50 brutto)
- Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen € 13,44 (€ 16,00 brutto)
- Ceasar Salat mit Parmesan, Croutons und Wahlweise € 7,98 (€ 9,50 brutto)
- Gebratene Garnele 3 Stück +€ 7,56 (€ 9,00 brutto)
- Gebratene Hähnchenbrust (Jamaikanisch mariniert) +€ 3,78 (€ 4,50 brutto)

Suppen/Zwischengerichte

- Bärlauchsuppe mit Croutons und Räucheraal € 6,72 (€ 8,00 brutto)
- Spargelsuppe mit Räucherlachs und Croutons € 6,07 (€ 7,50 brutto)
- Gazpacho mit gebratener Garnele € 7,14 (€ 8,50 brutto)
- Erbsensüppchen mit Minzschaum € 7,14 (€ 8,50 brutto)
- und gebratenen Rinderfilet-Spieß
- Schollen-Röllchen auf Blattspinat mit Kartoffelstroh € 12,60 (€ 15,00 brutto)
- Trüffel Gnocchi mit Blattspinat, Kirschtomaten, Trüffelspäne € 13,44 (€ 16,00 brutto)
- Tagliatelle mit Pfifferlingen Zwischengang € 13,86 (€ 16,50 brutto)
- Hauptgericht € 18,90 (€ 22,50 brutto)
- Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Gemüse Risoni
mit Krustentierschaum € 14,29 (€ 17,00 brutto)

Hauptgerichte

- Gebratener Saibling auf Erbsenpüree mit Gemüsespaghetti € 23,52 (€ 28,00 brutto)
- Maishähnchenbrust mit Bärlauch gefüllt
auf Kartoffel-Tomatenpüree mit ZucchiniGemüse € 20,16 (€ 24,00 brutto)
- Schweinerücken unter einer Bärlauch-Kruste
auf Fregola Sarda mit Bohnen € 21,00 (€ 25,00 brutto)
- Rinderfilet unter einer Parmesan-Kruste
mit Kartoffelgratin und gebratenem Gemüse € 23,52 (€ 28,00 brutto)
- Rinderrücken-Steak auf pikanter Caponata
mit Rosmarinkartoffeln € 22,68 (€ 27,00 brutto)
- Tranche vom Seeteufel auf Püree von getrockneten Tomaten
mit Parmesanwölkchen und Noilly Prat Schaum € 23,52 (€ 28,00 brutto)
- Gebratener Zander auf Karotten-Ingwercreme
mit Sesamkartoffeln, Erbsenkresse mit Miso Majo mariniert € 21,85 (€ 26,00 brutto)
- Kichererbsen-Spinat Bratlinge
mit Kirschtomaten-Chutney und Rucola € 18,49 (€ 22,00 brutto)
- Massaman-Curry mit Basmatireis und Kokosschaum € 16,80 (€ 20,00 brutto)

Desserts

- Quarkmousse auf marinierten Beeren mit Baiser und Biskuit € 10,50 (€ 12,50 brutto)
- Erdbeer-Mousse-Törtchen mit marinierten Erdbeeren,
Erdbeergel und Müsli-Crumble € 10,92 (€ 13,00 brutto)
- Dreierlei Sorbets, Limetten- Secco Süppchen
und frischen Früchten € 7,98 (€ 9,50 brutto)
- Trifle von gegrillter Ananas, Frischkäse und Schokolade € 10,50 (€ 12,50 brutto)
- Schindlerhof's Dessertvariation-
verschiedene Süße Überraschungen im Gläschen € 12,18 (€ 14,50 brutto)

Unsere Herbst- /Winterkollektion

Vorspeisen

- Saisonale Blattsalate mit Balsamico Dressing wahlweise mit Gebratenen Pilzen € 7,14 (€ 8,50 brutto)
- mit Honig gratiniertem Ziegenkäse € 2,94 (€ 3,50 brutto)
- Gebratene Geflügelleber in Cassis- Balsamico Jus € 3,36 (€ 4,00 brutto)
- Geräucherte Entenbrust € 3,78 (€ 4,50 brutto)
- € 4,62 (€ 5,50 brutto)
- Rote Beete Zander mit Majoran und Kartoffel € 12,18 (€ 14,50 brutto)
- Geräucherte Lachsforelle mit Sellerie und Pilz € 12,18 (€ 14,50 brutto)
- Rindercarpaccio mit Walnuss Pesto, Feldsalat und Parmesan € 13,44 (€ 16,00 brutto)

Suppen/ Zwischengerichte

- Maronenrahmsuppe mit Speck und Croutons € 6,72 (€ 8,00 brutto)
- Sellerierahmsuppe mit Apfel-Zimt Knusperstange € 5,88 (€ 7,50 brutto)
- Waldpilzconsommé unter der Blätterteighaube € 7,14 (€ 8,50 brutto)
- Maronen Gnocchi mit Rauchspeck und Wirsing in cremiger Sauce € 12,18 (€ 14,50 brutto)
- Gebratener Saibling auf Kartoffel-Gulasch € 14,70 (€ 17,50 brutto)

Hauptgerichte

- Schweinefilet im Speckmantel, Rahmwirsing und Spätzle € 20,16 (€ 24,00 brutto)
- Geschmorte Rehkeule, Rotkraut und Haselnuss-Schupfnudeln € 21,85 (€ 26,00 brutto)
- Rinderrückensteak, Schalotten-Portwein Sauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse € 22,68 (€ 27,00 brutto)
- Rinderfilet unter einer Nusskruste auf Selleriepüree, geschmorte Petersilienwurzel und Sauce von schwarzen Nüssen € 23,52 (€ 28,00 brutto)
- Gebackener Waller auf Kartoffel-Wirsing-Ragout mit Speck € 21,85 (€ 26,00 brutto)
- Gebratener Zander auf Linsen mit Kartoffelplätzchen € 21,85 (€ 26,00 brutto)
- Wirsingstrudel auf Kartoffel-Trüffelspanna € 18,49 (€ 22,00 brutto)
- Selleriesteak mit gratiniertem Kartoffel-Blumenkohl-Ragout € 16,80 (€ 20,00 brutto)

Desserts

- Topfenknödel mit Mohnschmelze auf Preiselbeer-Creme € 10,50 (€ 12,50 brutto)
- Rotweinbirne, Mascarponecreme, Haferflocken-Zimt-Crumble € 10,50 (€ 12,50 brutto)
- Birnen Sorbet
- Lebkuchen-Parfait-Schnitte mit Gewürzwetschgen € 10,50 (€ 12,50 brutto)
- Schokoladen-Mole-Mousse mit Ingwer, € 10,92 (€ 13,00 brutto)
- Kirschen und Bretonischem Mürbteig

UnvergESSliche Buffetkreationen

Schindlerhofbuffet

Suppe

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

Vorspeisen & Salate

- Räucherlachs-Roulade mit Kräuterschmand
- Frischkäseterrine im Pumpernickelmantel 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 deutschen 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

€ 47,89 (€ 57,00 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

€ 55,04 (€ 65,50 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

€ 52,94 (€ 63,00 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 € 2,01 (€ 2,40 brutto)
- Grissini mit Parmaschinken € 1,60 (€ 1,90 brutto)
- Gefüllte Waffeltüten mit Avocado € 2,94 (€ 3,50 brutto)
- Gefüllte Waffeltüten mit Frischkäse € 2,52 (€ 3,00 brutto)
- Tempura-Garnelenspieß € 3,36 (€ 4,00 brutto)
- Snacklöffel mit Lachs- oder Beef- oder Thunfischtatar € 3,78 (€ 4,50 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 € 3,78 (€ 4,50 brutto)
- Kalbfleischküchle 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)
- Mettigel 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!**



„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 € 49,57 (€ 59,00 brutto)

Genießen Sie ein BBQ–Buffet vom Feinsten

Sommerliches Salatbuffet mit verschiedenen Toppings und dreierlei Dressings (Caesar, Limette, Balsamico)
Auswahl an angemachten Salaten, Coleslaw, Tomatensalat, Kartoffelsalat, Mediterraner Nudelsalat, mexikanischer Bohnensalat, Karotten- Orangen Salat



Rinder Brisket aus dem Smoker
Spare Ribs leicht geräuchert mit Karibischer BBQ Sauce mariniert
Lachsfilet von der Holzplanke
Maishähnchenbrust „Jamaican Jerk Art“
Bratwurst-Spieße mit Paprika und Zwiebel

Gegrilltes Gemüse, Ofenkartoffeln mit Sour Cream, Gefüllte Tomaten mit Feta und Cous Cous,
Geschmorte Süßkartoffel und Kürbis mit Erdnussbutter-Creme-Fraiche

Weißer BBQ Sauce, Tomaten Relish, Fruchttige Mango- Chilisauce
und Chimichurrisauce



Gegrillte Bananen und Ananas
mit Kokos-Karamellsauce und erfrischendem
Basilikum-Gin Sorbet (serviert)

„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)