

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 01.01.2021 bis 31.12.2022
-Preisänderungen vorbehalten-

Für Ihr unvergessliches Erlebnis beachten Sie bitte:

Bis max. 12 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 € 6,88 (€ 8,50 brutto)

dazu wahlweise

- Gebratene Garnelen 3 Stück + € 7,29 (€ 9,00 brutto)
- Büffelmozzarella und Parmaschinken + € 5,46 (€ 6,50 brutto)
- Gebratenes Gemüse + € 3,64 (€ 4,50 brutto)
- Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen € 12,96 (€ 16,00 brutto)
- Ceasar Salat mit Parmesan, Croutons und Wahlweise € 7,69 (€ 9,50 brutto)
 - Gebratene Garnele 3 Stück +€ 7,29 (€ 9,00 brutto)
 - Gebratene Hähnchenbrust (Jamaikanisch mariniert) +€ 3,64 (€ 4,50 brutto)

Suppen/Zwischengerichte

- Saisonale Suppe € 6,88 (€ 8,50 brutto)
- Trüffel Gnocchi mit Blattspinat, Kirschtomaten, Trüffelspäne € 12,96 (€ 16,00 brutto)
- Tagliatelle mit Trüffel Zwischengang € 14,17 (€ 17,50 brutto)
- Hauptgericht € 21,06 (€ 26,00 brutto)

Hauptgerichte

- Maishähnchenbrust mit saisonaler Füllung mit Polentaschnitte und ZucchiniGemüse € 19,44 (€ 24,00 brutto)
- Rinderfilet unter einer Parmesan-Kruste mit Kartoffelgratin und gebratenem Gemüse € 22,68 (€ 28,00 brutto)
- Rinderrücken-Steak auf pikanter Caponata mit Rosmarinkartoffeln € 21,87 (€ 27,00 brutto)
- Tranche vom Seeteufel auf Püree von getrockneten Tomaten mit Parmesanwölkchen und Noilly Prat Schaum € 22,68 (€ 28,00 brutto)
- Gebratener Zander auf Karotten-Ingwercreme mit Sesamkartoffeln, Erbsenkresse mit Miso Majo mariniert € 21,06 (€ 26,00 brutto)
- Kichererbsen-Spinat Bratlinge mit Kirschtomaten-Chutney und Rucola € 17,82 (€ 22,00 brutto)

Desserts

- Quarkmousse auf marinierten Beeren und Crumble € 10,12 (€ 12,50 brutto)
- Dreierlei saisonale Sorbets mit frischen Früchten € 7,69 (€ 9,50 brutto)
- Schindlerhof's Dessertvariation-
verschiedene Süße Überraschungen im Gläschen € 11,74 (€ 14,50 brutto)

Unsere Herbst- /Winterkollektion

Vorspeisen

- Saisonale Blattsalate mit Balsamico Dressing wahlweise mit
Gebratenen Pilzen € 6,88 (€ 8,50 brutto)
mit Honig gratiniertem Ziegenkäse € 2,83 (€ 3,50 brutto)
Geräucherte Entenbrust € 3,24 (€ 4,00 brutto)
€ 4,45 (€ 5,50 brutto)
- Tatar vom geräucherten Stöhr mit Kartoffelrösti,
Apfel-creme-fraiche und Senf Gurken € 12,96 (€ 16,00 brutto)
- Rindercarpaccio mit Walnuss Pesto, Feldsalat und Parmesan € 12,96 (€ 16,00 brutto)

Suppen/ Zwischengerichte

- Saisonale Suppe € 6,88 (€ 8,50 brutto)
- Trüffel Gnocchi mit Blattspinat, Kirschtomaten, Trüffelpäne € 12,96 (€ 16,00 brutto)
- Tagliatelle mit Trüffel Zwischengang € 14,17 (€ 17,50 brutto)
Hauptgericht € 21,06 (€ 26,00 brutto)

Hauptgerichte

- Schweinefilet im Speckmantel, Rahmwirsing und Spätzle € 19,44 (€ 24,00 brutto)
- Geschmorte Rehkeule, Rotkraut und Haselnuss-Schupfnudeln € 21,06 (€ 26,00 brutto)
- Rinderfilet unter einer Nusskruste auf Selleriepüree,
geschmorte Petersilienwurzel und Sauce von schwarzen Nüssen € 22,68 (€ 28,00 brutto)
- Gebratener Zander auf Linsenragout mit Kartoffelplätzchen € 21,06 (€ 26,00 brutto)
- Geschmorter Blumenkohl mit confierter Zitrone und Mole € 19,44 (€ 24,00 brutto)

Desserts

- Rotweibirne, Mascarponecreme, Haferflocken-Zimt-Crumble
Birnen Sorbet € 10,12 (€ 12,50 brutto)
- Dreierlei saisonale Sorbets mit frischen Früchten € 7,69 (€ 9,50 brutto)
- Schindlerhof's Dessertvariation-
verschiedene Süße Überraschungen im Gläschen € 11,74 (€ 14,50 brutto)



UnvergESSliche Buffetkreationen

Schindlerhofbuffet

Suppe

- Eine saisonale Suppe

Vorspeisen & Salate

- Räucherlachs-Roulade mit Kräuterschmand
- Frischkäseterrine im Pumpnickelmantel und grüner Spargelsalat
- Fränkischer Rindfleischsalat mit Meerrettich und Wurzelgemüse
- Salatbuffet mit Rohkost- und Blattsalaten, verschiedenen Dressings, Brot und Baguette

Hauptgerichte

- Knuspriger Schweinekrustenbraten mit Weißbiersauce
- Tranchen vom deutschen Roastbeef
- Gebratenes Filet von der Lachsforelle
- Waldpilzravioli in Kräuterrahm und Bergkäse (Veggie)
- Kartoffelkloß, Spätzle, Kartoffelgratin, Blaukraut, Rahmkarotten, Mandelbrokkoli

Desserts

- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Dreierlei Schokoladenmousse im Glas
- Quarkmousse mit Früchten

€ 47,79 (€ 59,00 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
- Mediterrane Wurst und Käse Variation mit Eingelegtem Gemüse
- 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, Gemüselasagne, Tomaten-Risoni mit Fetakäse gefüllte Strauchtomaten, Bunte Bohnenpfanne, Gebratenes mediterranes Gemüse

Desserts

- Panna-Cotta mit Fruchtsauce
- Profiteroles mit Schokosauce
- Crema Catalana
- Tiramisu de la Casa

€ 53,46 (€ 66,00 brutto)

Hochzeit Deluxe – eine Kombination aus Menü und Buffet

Heiße Annäherung

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

Schwärmereien

- Erbsencremesüppchen mit Minzschaum und 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 mit Kirschtomaten, Blattspinat und Grana Padano (Veggie)

- Kartoffel-Selleriepüree, Mandelkroketten, Polentataler, Rahmkarotten, Grilltomaten mit Fetakäse, gebratenes Gemüse der Saison

Happy End der Liebe Buffet

- Schokoladenkuchen mit schmelzendem Herz und Beerenragout
- Crème Brulée
- Saisonales Fruchtmousse im Gläschen

€ 60,75 (€ 75,00 brutto)



Unsere Klassiker-Hochzeitsmenüs

Menü 1

Bunte Blattsalate von Nebenan in Honig-Senf Dressing
mit gebeizter Lachforelle und Kartoffel-Meerrettichrösti



Schweinfilet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
unter einer Kräuterkruste mit saisonalem Gemüse,
Herzoginkartoffeln und Rahmsauce



Beeren-Parfait mit Mascarponeeis und Krokant Chip

€ 44,55 (€ 55,00 brutto)

Menü 2

Carpaccio vom Rind
mit gebeizter Vanille Jakobsmuschel,
Kräutersalat, fruchtig-pikantes Dressing und Knusper-Kräutersegel



Hochzeitssuppe oder Saisonale Suppe mit passender Einlage



Rinderfilet unter einer Parmesankruste
mit saisonalem Gemüse, Kartoffelgratin und Madeira-Trüffelsauce



Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit weißem Schokoladeneis und saisonalem Fruchtragout

€ 56,70 (€ 70,00 brutto)

Menü 3

Amuse-Bouche



Gebeizter Rinderrücken und Beef Tatar
mit Apfel-Senf-Chutney und Kräuter-Knoblauchbrot



Hochzeitsuppe oder Saisonale Suppe mit passender Einlage



Mediterranes Meeresfrüchte-Tomatenrisotto
mit Sepia-Schaum



Zitronensorbet



Duett von Kalbsfilet und Garnele
auf Kartoffel-Pastinaken Püree, Minigemüse,
Gemüse Chips und grüne Pfeffer-Cognacsauce



Zweierlei vom Schokoladenmousse
mit Beerensalat und Mandel-Krokant Chip

€ 68,85 (€ 85,00 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
Krabbenscocktail

Käseauswahl mit Schnittkäse, Ziegenkäsetaler, Weichkäse, Feigensenf und Chutney

Carpaccio vom Rind mit Balsamicocrème
Rucola und Parmesan
Italienischer Landschinken mit Melone
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

€ 43,74 (€ 54,00 brutto)

Kleine Leckereien zum Aperitif

pro Stück

- Pikante Mini Blätterteighäppchen € 1,37 (€ 1,70 brutto)
- Nürnberger Bratwürste im Schlafrock € 2,02 (€ 2,50 brutto)
- Grissini mit Parmaschinken € 1,54 (€ 1,90 brutto)
- Gefüllte Waffeltüten mit Avocado € 2,83 (€ 3,50 brutto)
- Gefüllte Waffeltüten mit Frischkäse € 2,43 (€ 3,00 brutto)
- Tempura-Garnelenspieß € 3,64 (€ 4,50 brutto)
- Snacklöffel oder Waffeltütchen mit Lachs- oder Beef- oder Thunfischtatar € 3,64 (€ 4,50 brutto)
- Gurkenfrischkäsecreme mit Schwarzbrot und Kresse € 2,02 (€ 2,50 brutto)
- Französischer Ziegenkäse mit Rosmarinhonig € 2,43 (€ 3,00 brutto)
- Verschieden belegte Canapés € 3,64 (€ 4,50 brutto)

Mitternachtssnacks

pro Person

- Kleine Burger „klassisch“ pro Burger € 6,07 (€ 7,50 brutto)
- Currywurst in feuriger Sauce mit Baguette € 5,26 (€ 6,50 brutto)
- Mettigel mit Obatzda und Holzofenbrot € 6,07 (€ 7,50 brutto)
- Fränkische Vesperplatte mit Mettigel, Obatzda Brot und Baguette € 12,96 (€ 16,00 brutto)
- Internationale Käseauswahl mit Feigensenf, Holzofenbrot und Baguette € 12,96 (€ 16,00 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 € 52,65 (€ 65,00 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



Gegrilltes Obst

Eisbox mit saisonalen Sorten

€ 52,65 (€ 65,00 brutto)