

## 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 01.07.2022 bis 31.12.2023  
-Preisänderungen vorbehalten-

### Für Ihr unvergessliches Erlebnis beachten Sie bitte:

*Bis max. 10 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 Menüs 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 (€ 8,50 brutto)
- dazu wahlweise
- Gebratene Garnelen 3 Stück (€ 11,00 brutto)
- Büffelmozzarella und Parmaschinken (€ 9,00 brutto)
- Gebratenes Gemüse (€ 5 ,50 brutto)
- Gebeizter Saibling, Sellerie-Apfel-püree, grüne Spargelspitzen, Kresse und Saiblings-Kaviar (€ 17,00 brutto)
- Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen (€ 17,00 brutto)
- Ceasar Salat mit Parmesan, Croutons und Wahlweise (€ 9,50 brutto)
- Gebratene Garnelen 3 Stück (€ 11,00 brutto)
- Gebratene Hähnchenbrust (Jamaikanisch mariniert) (€ 8,50 brutto)

#### Suppen/Zwischengerichte

- Bärlauchsuppe mit Croutons (€ 9,50 brutto)
- Spargelsuppe mit Croutons (€ 9,50 brutto)
- Gazpacho mit gebratener Garnele (€ 9,50 brutto)
- Erbsensüppchen mit Minzöl (€ 9,50 brutto)
- Trüffel Gnocchi mit Blattspinat, Kirschtomaten, Trüffelspäne  
Zwischengang (€ 18,00 brutto)  
Hauptgericht ( € 28,00 brutto)
- Tagliatelle mit Trüffel  
Zwischengang (€ 18,00 brutto)  
Hauptgericht (€ 28,00 brutto)

## Hauptgerichte

- Gebratener Saibling auf Erbsenpüree mit Konfiertem Frühlingslauch und Niolly Prat Schaum (€ 30,00 brutto)
- Gebratene Maishähnchenbrust mit saisonaler Füllung auf Fregola Sarda mit Tomaten und Bohnen (€ 27,00 brutto)
- Rinderfilet unter einer Parmesan-Kruste mit Kartoffelgratin und gebratenem Gemüse (€ 36,00 brutto)
- Rinderrücken-Steak auf pikanter Caponata mit Rosmarinkartoffeln (€ 31,00 brutto)
- Gebratener Zander auf Karotten-Ingwercreme mit Sesamkartoffel-Krapfen, Erbsenkresse mit Miso Majo mariniert (€ 28,00 brutto)
- Spinat Serviettenknödel mit Dreierlei von der Karotte und veganer Demi glace (€ 24,00 brutto)
- Massaman-Curry mit Basmatireis und Kokosschaum (€ 22,00 brutto)
- Vegane Moussaka, Tomaten-Kokos-Sauce und Kräutersalat (€ 23,00 brutto)
- Brasato(geschmorter Rinderbraten) mit Kartoffelpüree und glaciertem Gemüse (€ 28,00 brutto)

## Desserts

- Quarkmousse auf marinierten Beeren mit Baiser und Biskuit (€ 12,50 brutto)
- Erdbeer-Mousse-Törtchen mit marinierten Erdbeeren, Erdbeergel und Müsli-Crumble (€ 13,00 brutto)
- Dreierlei Sorbets, Limetten- Secco Süppchen und frischen Früchten (€ 9,50 brutto)
- Trifle von gegrillter Ananas, Frischkäse und Schokolade (€ 12,50 brutto)
- Schindlerhof's Dessertvariation- verschiedene Süße Überraschungen im Gläschen (€ 15,50 brutto)

## Unsere Herbst- /Winterkollektion

### Vorspeisen

- Saisonale Blattsalate mit Balsamico Dressing wahlweise mit Gebratenen Pilzen (€ 9,50 brutto)
- mit Honig gratiniertem Ziegenkäse (€ 5,50 brutto)
- Geräucherte Lachsforelle mit Sellerie und Pilz (€ 6,00 brutto)
- Rindercarpaccio mit Walnuss Pesto, Feldsalat und Parmesan (€ 16,00 brutto)
- (€ 17,00 brutto)

### Suppen/ Zwischengerichte

- Maronenrahmsuppe mit Speck und Croutons (€ 9,00 brutto)
- Sellerierahmsuppe mit Apfel-Zimt Knusperstange (€ 8,50 brutto)
- Tagliatelle mit Marone, geräucherter Tofu und Wirsing in cremiger Sauce (€ 16,00 brutto)

### Hauptgerichte

- Schweinefilet im Speckmantel, Rahmwirsing und Spätzle (€ 29,00 brutto)
- Geschmorte Rehkeule, Rotkraut und Haselnuss-Schupfnudeln (€ 29,00 brutto)
- Rinderrückensteak, Schalotten-Portwein Sauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse (€ 31,00 brutto)
- Rinderfilet unter einer Nusskruste auf Selleriepüree, geschmorte Winterspargel und Sauce von schwarzen Nüssen (€ 36,00 brutto)
- Gebratener Zander auf Wintergemüse Casoulette mit Kartoffel-Speckwölckchen (€ 28,00 brutto)
- Vegane Moussaka, Tomaten-Kokos-Sauce, Kräutersalat (€ 23,00 brutto)
- Selleriesteak mit gratiniertem Kartoffel-Blumenkohl-Ragout (€ 24,00 brutto)

### Desserts

- Topfenknödel mit Mohnschmelze auf Preiselbeer-Creme (€ 12,50 brutto)
- Bratapfel Parfait mit Preiselbeer und Gewürz Crumble (€ 12,50 brutto)
- Trifle vom Nürnberger Lebkuchen mit Zitrusfrucht und Zimteis (€ 12,50 brutto)
- Dreierlei von der Dunkel Schokolade mit Mango, Vanille und Rum (€ 13,00 brutto)

## UnvergESSliche Buffetkreationen

### Schindlerhofbuffet

#### Suppe

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

#### Vorspeisen & Salate

- Variation von geräucherten und gebeizten Fischen mit Sahnemeerrettich und eingelegtem Gemüse
- Gemüse Tatar mit Kerbel-Schmand
- Fränkisches Carpaccio (kalte Braten) mit frischem 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, Kräuterreis, Kartoffelgratin, Blaukraut, Rahmkarotten, Mandelbrokkoli

#### Desserts

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

€ 62,00 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 eingelegte Gemüse mit Mediterraner Wurst und Käsevariation
- Verschiedene Blattsalate und Dressings
- Hausgebackenes Brot, Baguette und Ciabatta

### Hauptgerichte

- Saltimbocca vom Kalb mit Schinken und Salbei
- Brasato di Manzano
- Mit Thymian und Knoblauch gebratenes Doradenfilet
- Gnocchi in Tomaten-Melanzani Sugo mit Basilikum (Veggie)
  
- Rosmarinkartoffeln, Fusilli mit Kirschtomaten-Oliven Ragout, Bunte Bohnenpfanne, Gebratenes mediterranes Gemüse

### Desserts

- Panna-Cotta mit Fruchtspiegel
- Joghurtmousse mit Zitrusfrüchten und Mandelkrokant
- Mille feuille von der Pistazie
- Tiramisu de la Casa

€ 66,00 brutto

## Brunchbuffet

Vielfältige Brot- und Brötchenauswahl,  
Baguette und Croissants

Hausgemachte Marmeladen, Nutella, Honig

Aufgeschnittenes Obst

Bircher Müsli

Waffeln zum selbst backen

### **Vorspeisenplatten:**

Salami, roher und gekochter Schinken

Geräucherte und Gebeizte Fische mit Meerrettich  
Krabbencocktail

Käseauswahl mit Schnittkäse und 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

€ 58,00 brutto

## Unsere Klassiker-Hochzeitsmenüs

### Menü 1

Gebeizte Lachsforelle mit Kartoffel-Meerrettichrösti  
und Salat mit Honig-Senf-Dressing



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



Beeren-Parfait mit Mascarponeeis und Krokant Chip

€ 58,00 brutto

### Menü 2

Carpaccio vom Rind  
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

€ 78,00 brutto



## Kleine Leckereien zum Aperitif

pro Stück

- Pikante Mini Blätterteighäppchen (€ 1,70 brutto)
- Nürnberger Bratwürste im Schlafrock (€ 2,50 brutto)
- Grissini mit Parmaschinken (€ 2,50 brutto)
- Gefüllte Waffeltüten mit Avocado (€ 4,50 brutto)
- Tempura-Garnele mit Dip (€ 5,00 brutto)
- Snacklöffel oder Waffeltütchen mit Saiblings- oder Beef- Tatar (€ 5,50 brutto)
- Gurkenfrischkäsecreme mit Schwarzbrot und Kresse (€ 2,50 brutto)
- Gebackener Feta auf Gurken-Kräuter Schmand (€ 3,00 brutto)
- Verschieden belegte Canapés (€ 6,50 brutto)
- Datteln im Speckmantel je 2 Stück (€ 2,50 brutto)

## Mitternachtssnacks

pro Person

- Kleine Burger „klassisch“ pro Burger (€ 7,50 brutto)
- Currywurst in feuriger Sauce mit Baguette (€ 6,50 brutto)
- Chili con Carne mit Baguette (€ 6,50 brutto)
- Mettigel mit Obatzda und Holzofenbrot (€ 7,50 brutto)
- Fränkische Vesperplatte mit Brot und Baguette (€ 12,90 brutto)
- Internationale Käseauswahl mit Feigensenf, Holzofenbrot und Baguette (€ 14,90 brutto)



## „GRILLmalANDERS im Sommer...“ (ab 30 Personen)

Verschiedene Weber Profi-Grills, knisternde Holzkohle, kühle Getränke, leckere Speisen & ein herzliches Serviceteam erwarten Sie und Ihre Gäste.  
Das BBQ kostet pro Person (€ 69,00 brutto)

## Genießen Sie ein BBQ–Buffet vom Feinsten

Gazpacho mit gebratener Garnele (serviert)



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

### Hauptgänge

Rinder Brisket aus dem Smoker  
Spare Ribs leicht geräuchert mit Karibischer BBQ Sauce mariniert  
Kabeljau  
Maishähnchen Keule „Karibische Art“  
Fränkische Bratwurst  
Halloumi-Käse

Gegrilltes Gemüse, Ofenkartoffeln mit Sour Cream, Geschmorte Süßkartoffel und Kürbis mit Erdnussbutter-Creme-Fraiche, Maisbrot

BBQ Sauce, Tomaten Relish, Fruchtige Mango- Chilisauce, Chimichurrisauce, Ketchup, Senf, Mayonaise



### Dessertbuffet

Gegrillte Früchte (Ananas, Melone und Pfirsich)  
mit Kokos-Karamellsauce, Akazien Honig-Pinienkernsauce,  
Eisbox mit Vanilleeis und Limetten-Kokossorbet

€ 69,00 brutto