

## 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. 4 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 großgeschrieben. 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 01.01.2023 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.*

### Unser Klassiker-Hochzeitsmenü

#### Menü 1

Carpaccio vom Rind  
Kräutersalat mit Balsamico und Knusper-Kräutersegel



Hochzeitssuppe oder Saisonale Suppe mit passender Einlage



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

oder

Tranche von der Lachsforelle  
auf mediterranem Kartoffelgemüse, Noilly Prat-Espuma, Erbsenkresse



Lauwarmer Schokoladenkuchen  
mit weißem Schokoladeneis und saisonalem Fruchtragout

Menüpreis € 78,00 brutto

## Unsere Frühlingskollektion

### Frühlingsmenü 1

Kleines Beeftatar  
mit Wachtelei, Senfcrème, Schalotte und Knoblauchbrot



Erbsensüppchen  
mit Lachs-Akra



Tranche von der Lachsforelle  
mit grünem Spargel, Kartoffelbiskuit und Noilly Prat-Espuma



Erdbeer-Mousse-Schnitte  
mit Müsli, Erdbeeren und Erdbeersorbet

Menüpreis € 72,00 brutto

### Frühlingsmenü 2

Salat von Frühlingsgemüsen  
mit confiertem Saibling und Sauerampfer-Dressing



Süppchen von Jungem Spinat  
mit Kaninchenrücken-Praline



Rinderfilet unter der Kräuterkruste  
Fingermöhren, gratinierte Fächerkartoffeln, Frühlingszwiebel und Pfeffersauce



Quarkmousse-Schnitte  
mit Zitrusfruchtvariation

Menüpreis € 80,00 brutto

## Unsere Sommerkollektion

### Sommermenü 1

Tomatensalat  
mit Büffelmozzarella, Pesto, Balsamico und Ciabatta



Gazpacho „Klassisch“  
mit gebratener Garnele



Tranche vom Stör  
auf mediterranem Kartoffelsalat  
mit Rucola und weißem Pfefferespuma



Pina-Colada Trifle  
mit Limetten-Kokossorbet

Menüpreis € 78,00 brutto

### Sommermenü 2

„Sommernacht“  
Variation von Garnele, Papaya, Thunfisch, Avocado und Paprika



Burrata auf lauwarmem Ablinsen-Salat  
mit Tomatensud



Gegrilltes Rinderfilet  
mit Auberginen Kartoffelschnitte, Caponata und Salsa Verde



Limetten-Mousse-Schnitte  
mit Beeren und Sauerrahmeis

Menüpreis € 89,00 brutto

## Unsere Frühlings-/Sommerkollektion

### Vorspeisen

- Bunter Blattsalat mit Himbeerdressing /Balsamicodressing (€ 10,00 brutto)
  
- dazu wahlweise
  - Gebratene Garnelen 3 Stück (€ 12,00 brutto)
  - Büffelmozzarella und Parmaschinken (€ 9,50 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 (€ 10,50 brutto)
  - Gebratene Garnelen 3 Stück (€ 12,00 brutto)
  - Gebratene Hähnchenbrust (Jamaikanisch mariniert) (€ 9,50 brutto)

### Suppen/Zwischengerichte

- Bärlauchsuppe mit Croutons (€ 10,50 brutto)
- Spargelsuppe mit Croutons (€ 10,50 brutto)
- Gazpacho mit gebratener Garnele (€ 11,50 brutto)
- Erbsensüppchen mit Minzöl (€ 10,50 brutto)
- Trüffel Gnocchi mit Blattspinat, Kirschtomaten, Trüffelspäne
  - Zwischengang (€ 19,00 brutto)
  - Hauptgericht ( € 28,00 brutto)
- Tagliatelle mit Trüffel
  - Zwischengang (€ 19,00 brutto)
  - Hauptgericht (€ 28,00 brutto)

## Hauptgerichte

- Gebratener Saibling auf Erbsenpüree mit confiertem Frühlingslauch und Noilly Prat Schaum (€ 31,00 brutto)
- Gebratene Maishähnchenbrust mit saisonaler Füllung auf Fregola Sarda mit Tomaten und Bohnen (€ 29,00 brutto)
- Rinderfilet unter einer Parmesan-Kruste mit Kartoffelgratin und gebratenem Gemüse (€ 38,00 brutto)
- Rinderrücken-Steak auf pikanter Caponata mit Rosmarinkartoffeln (€ 34,00 brutto)
- Brasato(geschmorter Rinderbraten) mit Kartoffelpüree und glaciertem Gemüse (€ 28,00 brutto)
- Gebratener Zander auf Karotten-Ingwercreme mit Sesamkartoffel-Krapfen, Erbsenkresse mit Miso Majo mariniert (€ 29,00 brutto)
- Spinat Serviettenknödel mit Dreierlei von der Karotte und veganer Demi glace (€ 24,00 brutto)
- Massaman-Curry mit Basmatireis und Kokosschaum (€ 23,00 brutto)
- Vegane Moussaka, Tomaten-Kokos-Sauce und Kräutersalat (€ 24,00 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 (€ 10,50 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

### Herbst/-Wintermenü 1

Gemüse Variation  
mit eingelegtem Gemüse, Pilzen und Kräutern



Maronencrèmesuppe  
mit Thymian-Croûtons und Speck



Tranche vom Zander unter der Senfhaube  
auf Gemüse-Cassoulet mit Kartoffelkrapfen



Mohn-Marzipan-Mousse-Schnitte  
mit eingelegten Kirschen und Kirschsorbet

Menüpreis € 74,00 brutto

### Herbst/-Wintermenü 2

Gebeizter Rinderrücken  
mit Pilz, Kartoffel und Portwein



Wachtel-Lolly  
auf Sellerie „Leaf to Root“ mit Schiefertrüffel



Duett von Rinderfilet und geschmorter Blattschulter  
mit Pastinake, Romanesco und Trüffelsauce



Variation von dreierlei Original Beans Schokolade  
mit Vanille, Kaffee und Zitrus

Menüpreis € 86,00 brutto

## Unsere Herbst- /Winterkollektion

### Vorspeisen

- Saisonale Blattsalate mit Balsamico Dressing wahlweise mit Gebratenen Pilzen (€ 10,00 brutto)
- mit Honig gratiniertem Ziegenkäse (€ 6,00 brutto)
- (€ 7,00 brutto)
- Geräucherte Lachsforelle mit Sellerie und Pilz (€ 16,00 brutto)
- Rinder-Carpaccio mit Walnuss Pesto, Feldsalat und Parmesan (€ 17,00 brutto)

### Suppen/ Zwischengerichte

- Maronenrahmsuppe mit Speck und Croutons (€ 10,50 brutto)
- Sellerierahmsuppe mit Apfel-Zimt Knusperstange (€ 10,50 brutto)
- Tagliatelle mit Marone, geräucherter Tofu und Wirsing in cremiger Sauce (€ 18,00 brutto)

### Hauptgerichte

- Schweinefilet im Speckmantel, Rahmwirsing und Spätzle (€ 31,00 brutto)
- Geschmorte Rehkeule, Rotkraut und Haselnuss-Schupfnudeln (€ 31,00 brutto)
- Rinderrückensteak, Schalotten-Portwein Sauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse (€ 34,00 brutto)
- Rinderfilet unter einer Nusskruste auf Selleriepüree, geschmorte Winterspargel und Sauce von schwarzen Nüssen (€ 38,00 brutto)
- Gebratener Zander auf Wintergemüse Cassoulet mit Kartoffel-Speckwölkchen (€ 29,00 brutto)
- Vegane Moussaka, Tomaten-Kokos-Sauce, Kräutersalat (€ 24,00 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 (€ 13,50 brutto)



## Vegane Kollektion

### Veganes Menü 1

Variation von der Tomate  
mit Balsamico und Basilikum



Gazpacho „Klassisch“  
mit gebackenem Falafel



Törtchen von Saisongemüse  
mit Kartoffel, geräuchertem Tomatensud und Kräutersalat



Pfirsich auf Kokos-Panna-Cotta  
mit Grapefruitsud

Menüpreis € 64,00 brutto

### Veganes Menü 2

Bunte Gemüse-Variation  
mit saisonalem Gemüse



Karotten-Ingwersüppchen  
mit Kokosschaum



Variation vom Kräuterseitling  
mit Sellerie und veganer Jus



Pina-Colada Trifle  
mit Limetten-Kokossorbet

Menüpreis € 64,00 brutto

## UnvergESSliche Buffetkreationen

### Schindlerhofbuffet

#### Suppe (serviert)

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

#### Vorspeisen & Salate

- Variation von geräucherten und gebeizten Fischen mit Sahnemeerrettich und eingelegtem Gemüse
- Gemüsetatar 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
- Medaillons vom deutschen Roastbeef
- Gebratenes Filet von der Lachsforelle
- Fränkische Kraut-Schupfnudeln (Veggie)
- Kartoffelkloß, Kartoffelgratin, Gemüsereis, saisonales Gemüse der Saison, Rahmkarotten

#### Desserts

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

€ 65,00 brutto

## Mediterranes Buffet

### Suppe

- Tomatensuppe mit Basilikum-Espuma (serviert)

### 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)
- Mini-Backkartoffeln, 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

€ 68,00 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)
- Tempura-Garnele mit Dip (€ 5,00 brutto)
- Snacklöffel mit Saiblings- oder Beef-Tatar (€ 5,50 brutto)
- Gurkenfrischkäsecreme mit Brotchip (€ 2,90 brutto)
- Gebackener Feta auf Peperonata (€ 3,50 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/-sin Carne mit Baguette (€ 6,50 brutto)
- Fränkische Vesperplatte, Mettigel, Obazda mit Brot und Baguette (€ 16,90 brutto)
- Internationale Käseauswahl mit Feigensenf, Holzofenbrot und Baguette (€ 16,90 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, Tomaten-Gurke-Feta Salat, Kartoffelsalat, Mediterraner Nudelsalat, mexikanischer Bohnensalat, Karotten- Orangen Salat

### Hauptgänge

Rinder Brisket aus dem Smoker

Spare Ribs leicht geräuchert mit Karibischer BBQ Sauce mariniert

Fischfilet (nach Saison) en papillote

Maishähnchenbrust

Fränkische Bratwurst

Halloumi-Käse

Paprika-Mais-Gemüse, Ofenkartoffeln mit Sour Cream, Süßkartoffel-Wedges

BBQ Sauce, Tomaten Relish, Fruchttige Curry Sauce, Ketchup, Senf, Mayonaise



### Dessertbuffet

Karamellisierte Ananas, Obstsalat, Kokos-Karamellsauce,

Eisbox mit Vanilleeis und Limetten-Kokossorbet

€ 69,00 brutto