



*Essen ist mehr als nur Geschmack.
Es sind die Momente, die bleiben.*

Bei Schmatz Catering geht es genau darum.

*Menschen zusammenzubringen, Erinnerungen zu
schaffen und euer Event zu etwas ganz Besonderem zu
machen.*



Buffet 1

Vorspeise

Caprese mit frischem Basilikum und Balsamicocreme • Antipastiplatte •
Hausgemachter Kartoffelsalat nach Rheinischer Art • Rucolasalat mit Pinienkernen und Parmesan •
• Salatplatte der Saison mit hausgemachtem Dressing • Brotkorb

Hauptspeise

Rinderbraten mit Rosmarinkartoffeln, dazu ein 4-Saison Gemüse in Butter geschwenkt •
Gegrilltes mediterranes Hähnchenbrustfilet auf einem Rucolabett, dazu Kartoffelgratin

Vegetarische Hauptspeise

Überbackene Crespelle mit Spinat-Ricotta-Füllung

Dessert

Mousse au Chocolate
Vanille Mascarpone mit Erdbeeren

Buffet 2

Vorspeise

Antipasti Platte • Couscous
Salat nach orientalischer Art mit Minzjoghurt
• Kichererbsensalat • Artischockensalat mit
Pinienkernen und Schafskäse • Salatplatte
der Saison mit hausgemachtem
Dressing • Brotkorb

Hauptspeise

Schweinefilet in Sherrysoße mit Pfifferlingen
und Spätzle • Maispoullardenbrust in
Orangen-Basilikumsoße, dazu
Schupfnudeln und 4-Saison Gemüse

Vegetarische Hauptspeise

Überbackene Käsespätzle

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeersoße

Buffet 3

Vorspeise

Fischarrangement

• Toskanischer Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Rucola • Feldsalat mit Ziegenkäse und Walnüssen • Salatplatte der Saison mit hausgemachtem Dressing • Brotkorb

Hauptspeise

Krustenbraten in Rotwein Jus, dazu Rosmarinkartoffeln und Blumenkohl-Brokkoli Gemüse • Wildlachslasagne mit frischem Blattspinat

Vegetarische Hauptspeise

Pasta mit Pesto, Rucola, Kirschtomaten und Mozzarella

Dessert

Passionsfrüchtecreme mit Schokoflocken
Schoko Mousse

Grill Buffet Basic

Vorspeise

- Kräuter Tabbouleh - Couscoussalat mit Petersilie, Minze, Frühlingszwiebeln und Tomaten mit Minz Joghurt • Mediterraner Nudelsalat mit Cherry Tomaten, Rucola und Mozzarella • Marinierte Rosmarin Pilze
- Kartoffelsalat nach Rheinischer Art
 - Saisonales Salatbuffet mit hausgemachtem Dressing • Brotkorb mit Dips

Hauptspeise

- Rindersteak, Marinierte Schweinefilets
- Mediterranes Hähnchenbrustfilet • Bratwurst
 - Ratatouille Gemüse • Halloumi
 - Rosmarinkartoffeln • Kartoffelgratin

Dessert

- Vanille Mascarpone mit Erdbeeren
- Mousse au Chocolat

Grill Buffet Premium

Vorspeise

Kräuter Tabbouleh - Couscoussalat mit Petersilie, Minze, Frühlingszwiebeln und Tomaten mit MinzJoghurt • Mediterraner Nudelsalat mit CherryTomaten, Rucola und Mozzarella
• Marinierte Rosmarin Pilze • Kartoffelsalat nach Rheinischer Art • Rucolasalat mit Pinienkernen und Parmesan
• Avocado-Mango-Salat • Saisonales Salatbuffet mit hausgemachtem Dressing
• Brotkorb mit Dips

Hauptspeise

Kleine Rumpsteaks • Mariniertes Schweinefilet • Mediterranes Hähnchenbrustfilet • Bratwurst • Lachsfilet • Scampi Spieße • Ratatouille • Kartoffelgratin • Rosmarinkartoffeln • Halloumi

Dessert

Tiramisu • Mousse au Chocolat • Gegrillte Ananas