



*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
• Melonen mit Serrano Schinken •
Hausgemachter Kartoffelsalat nach Rheinischer Art
• Vitello Tonnato • Rucolasalat mit
Pinienkernen und Parmesan • Avocado-Mango-
Salat • 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
• Lachsfilet in Hummersoße, dazu
Basmatireis mit Safran verfeinert

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
 - Cigarillos – Blätterteig gefüllt mit Schafskäse
 - kalte Roastbeef-platte mit Remoulade
 - Salatplatte der Saison mit hausgemachtem Dressing • Brotkorb

Hauptspeise

- Schweinefilet in Sherrysoße mit Pfifferlingen und Spätzle
- Maispouardenbrust in Orangen-Basilikumsoße, dazu Schupfnudeln und 4-Saison Gemüse
 - Rotbarschfilet in Limettensoße, dazu Petersilienkartoffeln

Vegetarische Hauptspeise

gefüllte Paprika in Ajvar Soße, dazu Basmatireis mit Safran verfeinert

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeersoße

Buffet 3

Vorspeise

Fischarrangement •

Toskanischer Nudelsalat mit getrockneten
Tomaten, Oliven und Rucola

- Hähnchenbrustfiletin Mandelkruste
dazu ein Mango Chutney
- Feldsalat mit Ziegenkäse und Walnüssen
- Salatplatte der Saison mit hausgemachtem
Dressing • Brotkorb

Hauptspeise

Krustenbraten in Rotwein Jus, dazu
Rosmarinkartoffeln und Blumenkohl-Brokkoli
Gemüse • Kalbsgeschnetzeltes in

Thymianweißweinsauce, dazu Gnocchi
• 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 CherryTomaten, Rucola und Mozzarella • Marinierte Rosmarin Pilze
• Kartoffelsalat nach Rheinischer Art • Saisonales Salatbuffet mit hausgemachtem Dressing • Brotkorb mit Dips

Hauptspeise

Kleine Rumpsteaks • 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 Minz Joghurt
• Mediterraner Nudelsalat mit Cherry Tomaten, 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