

# Vorschläge



Württembergischer Straße 119  
76646 Bruchsal

Telefon 0 72 51/8 11 11  
Telefax 0 72 51/8 66 66

E-mail: [Schmitt-Bruchsal@t-online.de](mailto:Schmitt-Bruchsal@t-online.de)  
Internet: [www.Schmitt-Partyservice.de](http://www.Schmitt-Partyservice.de)

## **Canapés und Fingerfood**

Hier finden Sie eine Auswahl an Canapés und leckerem Fingerfood.

Unsere Canapé-Spezialitäten stellen wir mit einem eigens gebackenen Mischteigbrot selbst her. Auf Wunsch verwenden wir aber auch gerne andere Brotsorten.

Stellen Sie sich je nach Gusto Ihr individuelles Fingerfoodbuffet zusammen. Je nach Auswahl liegt der Stückpreis zwischen € 2.– und € 3.50. Gerne kalkulieren wir Ihnen den Preis, wenn Sie uns Ihre Wünsche mitteilen.

### **Canapés mit**

Räucherlachs, Graved Lachs, Garnelen mariniert  
Forellenfilet, Fischterriner  
Roquefortcreme, Camembert, Schnittkäse  
Gemüseterriner  
Hausgemachte Feinschmeckerterriner  
Zwiebeltatar, Diverse Feinwurstsorten  
Diverse Braten (Kalbsrücken, Roastbeef)  
Gekochter Schinken, Edelsalami  
Creme von Ziegenkäse und Honig

### **Fingerfood kalt**

Schneckenudeln mit Schafskäse und Blattspinat gefüllt  
diverses Blätterteiggebäck  
Quiche Lorraine oder auch vegetarisch  
Spießchen von Kalbshackfleischbällchen und Olive  
Spießchen von Tomate und Mozzarella

### **Fingerfood kalt und warm in Gläschen und Schälchen**

**( Durchschnittspreis je nach Zusammenstellung € 3.50 bis € 4.80 )**

Heißgeräuchertes Lachsmedaillon mit kleinem Kartoffelsalat  
Erbsenmus mit Forellenfilet  
Garnelen auf Wurzelgemüsesalat mit Ingwer  
Carpaccio von Roter Bete und Avocado in Walnussvinaigrette  
Kleine Ziegenkäse mit Trauben/Nußsalat  
Artischockenspießchen auf Tabouleh Salat  
Gebratener Fenchel mit Frischkäse  
Gazpacho mit marinierten Avocadokugeln  
Salat von Ratatouille mit Würfeln von pochierter Rinderhüfte  
Satéspießchen auf Gemüse/Linsensalat

warm

Hummermocca  
Pot au feu von Garnelen und Wurzelgemüsen im Auflaufförmchen  
kleine Lasagne im Auflaufförmchen  
Spießchen von Poulardenbrust mit Senf und Honig gegrillt  
Selleriemus mit gebratener Geflügelleber  
Kleine Hackfleischküchle  
Mini-Schnitzel vom panierten Schweinefilet



Unsere Canapés

und Fingerfood in Gläschen / Schälchen



## Leckere Eintöpfe und Suppen

( Preise kalkuliert für Bestellung ab 20 Pers. )

Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Gemüsen	€	7.50
Gemüse Eintopf mit frischem Parmesan	€	6.—
Rindfleisch Eintopf klar	€	7.50
Irish Stew	€	9.50
Geflügeleintopf	€	7.50
Kalb fleisch Eintopf mit Gemüsen, Champignons und Kartoffeln ( gebunden )	€	8.00
Chili con carne	€	7.50
Erbsensuppe mit Dürrfleisch und Würstchen	€	6.50
Kräuter rahmsuppe mit Croutons	€	4.50
Broccoli cremesuppe mit gebrannten Mandeln	€	4.50
Tomaten kraftbrühe mit Basilikum/Quarkklößchen	€	4.80
Enten kraftbrühe mit Streifen von heiß geräucherter Entenbrust und Gemüse	€	6.50
Kartoffel suppe mit Gemüsen	€	4.80
Rinder kraftbrühe mit Fleischmaultäschle und Kräuterklößchen	€	5.80
Fruchtige Curry cremesuppe mit Kokosmilch und Mango	€	5.20
Schneckenrahmsüppchen mit Pernod	€	5.50

Fragen Sie außerdem nach unseren Saisonangeboten,  
z.B. Kürbissuppe, Spargel cremesüppchen, Pfifferlingrahmsuppe

## **Kleine Gerichte** ( Preise kalkuliert für Bestellung ab 20 Pers. )

Hackfleischlasagne	€	12.50
Spinat/Schafskäselasagne	€	12.50
Lasagne von Lachs und Blattspinat	€	15.—
Hausgemachte gerollte Maultaschen in Rieslingsoße mit Käse gratiniert, Kartoffelsalat	€	15.—
Hackfleischbällchen in Rahmsoße von Grünem Pfeffer, Spinatnudeln	€	12.50
Wokpfanne von Geflügel und frischem Marktgemüse, Reis	€	14.50
Gedämpftes Lachsfilet auf Gemüsebett, Kräuterkartoffeln	€	15.60
Heißgeräuchertes Lachsmedaillon auf Gemüse/Rahmsoße, Salzkartoffeln	€	17.50
Mit Honig glacierte Entenbrust in Cassissoße, Semmelknödel und Birnenrotkraut	€	18.—
Gefüllte Poulardenbrust in Rieslingsoße mit Butternudeln und glacierten Karotten	€	15.50
Hähnchenbrust mit Pesto gegrillt auf Kartoffel/Schmorgemüsebett, Rosmarinjus	€	15.50
Geschmorte Lammhaxe auf pot au feu von Kartoffeln und Gemüsen mit Barolojus	€	17.50
Lammkeule mit Rosmarin und Salbei gespickt, gebackene Rahmkartoffeln, Speckbohnenröllchen und glacierte Karotten	€	17.50

Paniertes Schweineschnitzel vom Nacken oder Rücken mit Kartoffelsalat und gemischten Blattsalaten , Brötchen	€	15.—
Gefülltes Schweinefilet in Champignonrahmsoße, Spätzle, Gemüse oder Salat	€	17.50
Schweinenacken mit Senf und Kräutern gegrillt, mit gratinierten Rahmkartoffeln und Blattsalat	€	14.50
Geschnetztes vom Schweinenacken, Spätzle, Gemüse	€	15.—
Spanferkelteile mit Sauerkraut und Thymiankartoffeln, Jus	€	17.50
Kalbssahneragout mit Champignons und gebrannten Mandeln, Reis, Gemüse	€	18.50
Tafelspitz in Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und sauer eingelegtes Gemüse	€	16.80

Schlachtplatte mit Leberwurst, Blutwurst, Nacken,  
Leberknödel, Salzkartoffeln und Sauerkraut € 19.50  
( gerne bieten wir dieses Gericht auch optional mit Rinderbäckchen, Kalbszunge  
und Kalbsnieren an )  
Unsere Portionen sind reichlich bemessen.

<p><b>Stellen Sie sich Ihre Wunschspeisen zusammen. Wir erstellen Ihnen umgehend eine entsprechende Mischkalkulation, z.B. Lammkeule und gefülltes Schweinefilet mit oben genannten Beilagen 18.50 € pro Person.</b></p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Kalte Buffets

### Fingerfood Buffet

Lachstatar mit Mango auf dem Cocktaillöffel  
Garnelen auf marinierten Gemüsestreifen im Gläschen  
Salat von Ratatouille mit gebratener Geflügelleber im Gläschen  
Blätterteighörnchen mit Frischkäse gefüllt, Kleine Quiche Lorraine  
Ententerrine mit Gänsestopfleber auf Graubrot  
Camembert auf Graubrot  
Spießchen mit Hackfleischbällchen und Oliven  
Spießchen von Tomate und Mozzarella

### Rustikales Buffet

Matjesstücke in Sauerrahm/Apfeldressing  
Geräucherte Forellenmedaillons mit Meerrettichsoße  
Schwarzwälder Bauernschinken mit Melonenschiffchen  
Leberwurst, Griebenwurst und Schwartenmagen, Zwiebeltatar  
Rettich und sauer eingelegtes Gemüse, Kartoffelsalat  
Käse vom Brett mit Trauben und Radieschen  
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen und diversen Brotsorten

### Buffet „Escoffier“

Salat von Salz- und Süßwasserfischen mit Tomatenfleisch- und Staudenselleriewürfeln  
gebratene italienische Gemüse ( Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons )  
Tomatenscheiben mit Mozzarella, Oliven, Peperoni  
Chicken Wings mit Honig glaciert auf dem Lauchbett  
Scheiben von gekochtem Rindfleisch mit eingelegtem Gemüse  
Kleine Ziegenkäse auf Tomatenkonfit  
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen

### Buffet „Walterspiel“

Graved Lachs - Scheiben mit Meerrettichsoße  
Schweinelendchen mit Käse und Ei gebacken auf Kräuterschmand  
Panierte Putenmedaillons auf dem Lauchbett  
Ententerrine mit Waldorffsalat  
Schafskäse in Kräutervinaigrette  
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen

\*\*

Vanille- Panna cotta mit Salat von frischen Früchten

### Buffet International

Medaillons von geräucherten Edelfischen auf Kräuterschmand  
Variation von der Ente ( Terrine und heißgeräucherte Entenbrust )  
mit Waldorffsalat und Cumberlandsoße  
Rinderfiletmedaillon mit Pesto pochiert  
Salat von Pfifferlingen  
Kleine Ziegenkäse auf marinierten Lauchstreifen  
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen

\*\*

Bayrische Creme mit Aprikosenkompott

### **Italienisches Buffet**

Salat von Salz- und Süßwasserfischen,  
Puten-Saltim bocca auf Tomaten/Pinienkernsoße  
marinierte Artischockenherzen, eingelegte weiße Böhnchen  
Scheiben von hausgemachten Canneloni in Estragonvinaigrette  
Tomatenscheiben mit Mozzarella  
Gebratene Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons  
Luftgetrocknete italienische Spezialitäten mit Melonenkugeln  
Kleine italienische Ziegenkäse mit Peperoni und Oliven  
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen

\*\*

Tiramisu nach Art des Hauses

### **Buffet „Schloss Bruchsal“**

Cordon bleu von der Goldmakrele auf Tomaten/Pinienkernsoße  
Heißgeräuchertes Lachsmedaillon mit Dijonsenfsoße, Crevettencocktail  
Geflügelplatte mit Medaillons von der Poulardenbrust und Entenbrustscheiben mit  
Cumberlandsoße und Waldorfsalat  
Medaillons vom Kalbsrücken und vom Schweinefilet mit Pfifferlingsalat  
Scheiben vom gesottenen Rinderrücken  
in Kräutervinaigrette mit eingelegtem Broccoli  
Käse vom Brett mit Trauben und Radieschen  
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen

\*\*

Frische Früchte auf Joghurt/Quarkdressing

### **Sushi Variationen**

Maki zushi z.B. gefüllt mit Wurzelgemüse, Sprossen, Zucchini, Forelle, Tofu oder Aal  
Nigiri zushi z.B. belegt mit Thunfisch, Büffelmozzarella, Lachs, gedämpftem  
Rinderfilet, Garnelen  
Dazu Sojasoße und Wasabi zum selbst mixen

Lust bekommen ?? Wir informieren Sie gerne

<p><b>Alle in diesem Prospekt aufgeführten Buffetbestandteile können selbstverständlich kombiniert oder einzeln bestellt werden. Auch Ihre eigenen Ideen realisieren wir gerne.</b></p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## **Kalt/warme Buffets**

### **Frühstücksbuffet**

Heißgeräucherter Lachs, Roast Beef  
Schinkenplatte mit Melonen  
Aufschnittplatte mit sauer eingelegten Gemüsen  
Kräuterquark  
Grillwürstchen, Speck, Kräuterrührei  
Edle Käse vom Brett  
Butter, Marmelade, Honig,  
Joghurt, Obstsalat, Cerealien  
Brötchen, Croissants

### **Vegetarisches Buffet**

Rote Bete Carpaccio mit Walnussvinaigrette  
Zucchini, Auberginen und Paprika gegrillt mit Joghurtdressing  
Gemüse im Ausbackteig  
Tabouleh ( Salat von Weizengrütze )  
Avocado Carpaccio mit Salat von Strauchtomaten in Arganöl  
Champignons mit Blattspinat und Pinienkernen gefüllt  
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen  
\*\*  
Lasagne von Gemüse und Schafskäse

### **Buffet „Party-Service Schmitt“**

Kräuterrahmsuppe mit Croutons  
\*\*  
Fischplatte mit heißgeräuchertem Lachsmedaillon, Crevettensalat,  
Forellenterrine und Dijonsenfsoße  
Souffliertes Steinbeisermedaillon auf dem Lauchbett  
Tomaten mit Mozzarella, eingelegter Broccoli  
Hähnchenspießchen in Honig und Senf mariniert auf Gemüse/Linsensalat  
Käsebrett mit Trauben und Radieschen  
\*\*  
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen

### **Buffet „Toscana“**

gebratene Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons  
Coppa di Parma mit Melonenkugeln  
Vitello Tonnato  
kleine Ziegenkäse mit Oliven und Peperoni  
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen und Ciabatta  
\*\*  
Kalbshaxenscheiben in Gemüsesoße  
Gegrillter Schweinenacken mit Rosmarin und Salbei  
Thymiankartoffeln, Nudeln, Verschiedene Gemüse



### **Buffet „Le Notre“**

Tomatenkraftbrühe  
mit Quark/Basilikumklößchen und Steinpilzmaultäschle  
\*\*

Räucherfischmedaillons auf Kräuterschmand  
Gebratene italienische Gemüse  
( Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons)  
Entenbrusttranchen mit mariniertem Broccoli  
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen  
\*\*

Lammrücken mit Kräutern und Tomaten in Folie gegart  
Moussaka vegetarisch

### **Buffet „Belvedere“**

Panierte Viktoriabarschstreifen auf dem Lauchbett  
Kleine Ziegenkäse mit Oliven und Peperoni in Kräutervinaigrette  
Tafelspitzsülze mit Schmand  
Spieße von Paprika, Zucchini und Champignons mit Joghurt/Knoblauchsoße  
Tomatenscheiben mit Mozzarella  
Pochierte Kalbshüftsteakscheiben mit marinierten Gemüsen  
Kleine Entenbrustspießchen auf Tabouleh-Salat  
\*\*

Chicken Wings mit Honig glaciert  
Hackfleisch/Roquefortbällchen  
\*\*

Salatbuffet mit frischen Salaten  
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen  
\*\*

Grand Marnier - Panna cotta mit gebundenen Beeren

### **Buffet „Bergfried“**

Fischterriner und heißgeräuchertes Lachsmedaillon  
mit Meerrettichsoße  
Tranchen von gegrillter Entenbrust mit Waldorfsalat  
und Cumberlandsoße  
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen  
\*\*

Schweinelendchen in Champignonrahmsoße  
Kalbsrückenscheiben in Senf/Pfefferrahmsoße  
Gebackene Rahmkartoffeln und Spätzle,  
Salatbuffet mit frischen Salaten  
\*\*

Käse vom Brett mit Trauben und Radieschen, Brötchen  
\*\*

Rote Grütze nach Art des Hauses  
mit Löffelbiskuit und Mascarpone

### **Buffet „Schlossgarten“**

Tomatenkraftbrühe mit Basilikum/Quarkklößchen  
und Steinpilzravioli

\*\*

Salatbuffet mit frischen Salaten,  
Gebratenen italienischen Gemüsen und Tomate/Mozarella  
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen

\*\*

Sauerbraten von der Rinderhüfte  
Gefüllte Schweinelendchen in Senf/Pfefferrahmsoße  
Spätzle, gratinierte Rahmkartoffeln  
Broccoli, Blumenkohl, Karotten

\*\*

Frische Früchte auf Joghurt/Quarkdressing

### **Buffet „Exklusiv“**

Garnelen im Ausbackteig

Salat von Salz- und Süßwasserfischen mit Tomatenfleisch- und Staudenselleriewürfeln

Kleine Reibekuchen mit Lachstatar

\*\*

Wirsingbällchen mit Kalbsbries gefüllt  
Kalbsfilettürmchen mit Blattspinat gefüllt  
Geschnetzeltes von der Hirschoberschale mit Pilzen  
Steinpilzsemmelknödel, Preiselbeerküchle

\*\*

Eisstollen mit Hagebuttensoße  
Panna Cotta mit gebundenen Weichselkirschen

\*\*

Käseauswahl vom Brett, Brötchen

### **Flying Buffet**

Lachstatar mit Mango auf dem Löffel

Canapé von Ententerrine mit Gänsestopfleber

\*\*

Garnelen auf marinierten Gemüsestreifen im Gläschen  
und Salat von Ratatouille mit gebratener Geflügelleber im Gläschen  
Brötchen

\*\*

Hummermocca und Entenessenz mit gefüllter Morchel,  
Käsestange

\*\*

Marinierte Scheiben von der pochierten Rinderhüfte,  
Kartoffeltörtchen

\*\*

Kl. Ziegenkäse mit Salat von Sprossen in Honigvinaigrette

\*\*

Salat von frischen Früchten  
Petit fours

## Warme Buffets

### Eintopfbuffet ( ab 30 Personen )

Irish Stew, Gulaschsuppe, Gemüseeintopf  
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen

### Buffet „Klein, aber fein“

Hausgemachte gerollte Maultaschen mit Hackfleisch  
und Kräutern gefüllt mit Zwiebeln geschmelzt in klarer Brühe  
Gemüsemaultäschle in Weißweinsauce mit Käse gratiniert  
Kartoffelsalat und gemischte Blattsalate mit separatem Dressing

### Buffet „Normal“

Schweinenackentranchen in Pfefferrahmsauce  
Gefüllte Hähnchenbrustfilets mit Kräuterfarce gefüllt in Rieslingsauce  
Spätzle, Thymiankartoffel, Gemüsebouquet

### Bayrisches Buffet

Münchner Weißwürste  
Leberkäse, Jungschweinebraten in seiner Sauce  
Süßer Senf und Kräuterschmand  
Apfelweißkraut und Semmelknödel  
Gemischte Partybrötchen und Partybrezeln  
Obazda mit Radieschen

### Kalbshaxenschmauß

Gegrillte Kalbshaxenscheiben in ihrer Sauce  
( oder am Stück, Sauce separat )  
mit gebackenen Rahmkartoffeln und Semmelknödel  
Gemüsebouquet

### Buffet „Figaro“

Klare Gemüsebrühe  
mit vegetarischen Maultäschle und Quark/Kräuterklößchen  
\*\*

Tranchen vom Schweinenacken in Champignonrahmsauce  
Gefüllte Poulardenbrusttranchen in Senf/Pfefferrahmsauce  
Viktoriabarschmedaillons in Rieslingsauce  
Nudeln, gratinierte Rahmkartoffeln mit Lauchstreifen,  
drei verschiedene Gemüse

### Französisches Buffet

Coq au vin im Gemüsesud  
Schweinekoteletts mit Kräutern auf Tomatenfleischwürfel geschmort  
Lammnavarin (Lammragout)  
Kartoffel/Lauchgratin, frische Salate  
Stangenweißbrot  
\*\*

Mousse au chocolat mit frischen Früchten garniert

### **Buffet „Aida“**

Kalbshaxenragout mit Gemüse  
Poulardenspießchen (Brust und Leber, Oliven) auf Tomaten/Pinienkernsoße  
Wirsingbällchen mit Schweinefilet gefüllt  
Gebackene Rahmkartoffeln, kleine Semmelknödel  
Broccoli, glacierte Karotten

\*\*

Joghurt/Mangoterrine (mit Biskuit) auf Himbeersoße

### **Grill-Buffer**

Lachsmedaillons in Folie gegrillt  
Schafskäse in Folie gegrillt  
Rindersteaks, Poulardenbrustspießchen  
Schweinenackensteaks und Grillwürstchen  
Folienkartoffel mit Kräuterschmand  
Brotkorb mit gemischten Partybrötchen  
Verschiedene kalte Soßen  
Salatbuffet mit frischen Salaten

\*\*

Eispastete mit verschiedenen frischen Früchten

### **Wok-Buffer**

**Dieses Buffet wird vor Ort an unseren Wokstationen bei Ihnen frisch zubereitet.**

Als Basis verwenden wir Nudeln und Reis  
Die Zutaten z. B. Garnelen, Pilze, Frühlingszwiebeln, Gemüsestreifen,  
Paprika, verschiedene Fleischsorten, diverse Fischarten, Zitronengras,  
Koriander, Chilifäden,  
Sojasoße, süß/saure Soße, Zitronenrahmsoße  
stellen wir gerne mit Ihnen nach Ihren Wünschen zusammen.

Die Kosten werden je nach Zusammenstellung der Zutaten kalkuliert

\*\*\*\*\*

**Aus unserer Räucherei empfehlen wir:**

Heißgeräucherter Lachs  
Heißgeräucherte Entenbrust  
( Tagespreise )

\*\*\*\*\*

**Auf Bestellung können wir Ihnen ( fast ) jeden Wunsch erfüllen, wenn es Sie nach Spezialitäten aus Küche oder Keller gelüstet**

## Menüs

Bitte beachten Sie, dass ein Großteil der Menüs nur mit Betreuung durch uns möglich ist

### Menü „Jasmina“

Klare Brühe mit Maultäschle und Kräuterklößchen

\*\*

Gefüllte Poulardenbrust in Senfsoße  
mit Spirellinudeln und Gemüsebouquet

\*\*

Panna cotta auf Himbeermark

### Menü „Isabelle“

Kräuterrahmsuppe mit Kracherle

\*\*

Gefüllte Schweinelendchen in Champignonrahmsouße  
Spätzle, kleine Semmelknödel  
und Gemüsebouquet

\*\*

Eispastete mit Salat von frischen Früchten

### Menü „Celina“

Petersilienwurzelsuppe

\*\*

Geschmorte Lammkeule mit Barolojus  
Thymiankartoffeln  
Speckbohnenröllchen und glacierte Karotten

\*\*

Marsalla Sabayone mit frischen Erdbeeren ( Saison )

### Menü „Beate“

Steinpilzcremesuppe

\*\*

Vorspeisenteller mit Zanderterrine, Würfel vom Räucherlachs  
und pochiertem Steinbeißermedaillon mit diversen Soßen,  
gemischtem Blattsalat und Brötchen

\*\*

Heißgeräucherte Entenbrust  
auf Pot au feu von Kartoffeln und Gemüse mit Barolojus

\*\*

Vanillesuppe mit frischen Früchten

### Menü „Florence“

Klare Broccolisuppe mit gebrannten Mandeln

\*\*

Perlhuhnerrine mit Cumberlandsoße, gemischtem Blattsalat und Weißbrot

\*\*

Kalbsrückenscheiben in Pommerysenfsoße  
Kartoffelkühle und Gemüsebouquet

\*\*

Sauerkirschen mit Mascarpone und Sauerkirscheis

### **Menü „Marlene“**

Entenkraftbrühe mit Streifen von Entenbrust und Lauch

\*\*

Heißgeräuchertes Lachsmedaillon mit Dijonsenfsoße,  
gemischten Blattsalaten und Brötchen

\*\*

Poulardenbrust mit Morcheln gefüllt in kräftiger  
Rotweinssoße, kleine Semmelknödelchen, Gemüsebouquet

\*\*

Gugelhupf von Beeren auf MangosöÙe

### **Menü „Dominique“**

Forellencremesüppchen

\*\*

Safrannudel mit Kaninchenragout  
Glacierter Kalbsrücken auf Pot au feu von  
Kartoffeln und Gemüse

\*\*

Variation von Schokoladen- und Erdbeermus

### **Menü „Chantale“**

Maronensuppe mit gebrannten Mandeln

\*\*

soufflierte Seeteufelmedaillons  
auf Kräuterschmand, gemischte Blattsalate, Brötchen

\*\*

heißgeräucherte Gänsebrust mit ihrer Jus  
auf Birnenrotkraut mit Steinpilzsemmelknödel

\*\*

Crepes Suzettes mit glacierten Orangenfilets  
und Grand Marnier-Parfait

### **Menü „Diana“**

Rotbarbenfilet

mit gemischten Blattsalaten

\*\*

Pilzravioli mit gebratenen Steinchampignons in  
Kräutern und Trüffelöl

\*\*

Gefüllte Wachtelhälfte auf Kartoffel/Gemüselinsen

\*\*

Italienischer Frischkäse mit Honig und Nüssen

\*\*

SüÙe Nudelcreation mit Vanilleeis  
und frischen Früchten

## Desserts, Käse

Rote Grütze mit gesüßter Crème fraiche

Frische Früchte auf Joghurt Quark-Dressing

Salat von frischen Früchten

Mousse au chocolat mit Mangoragout im Gläschen

Tiramisu nach Art des Hauses

Schichtdessert im Gläschen mit Vanillekeksen, Früchten und Mascarpone

Vanillesuppe mit frischen Früchten und Beereneis

Eispastete mit Fruchtsalat

Brombeereis auf Mango- und Sauerkirschsoße,  
mit frischen Früchten umlegt

Frische Erdbeeren in Marsalla-Sabayone

Rote Grütze mit Löffelbiskuit und Mascarpone

Gugelhupf von Beeren auf Orangensoße, Vanilleeis

Panna cotta mit Himbeermark im Gläschen

Zitrusfrüchteragout mit Mohnesterrine

Baumkuchenterrine mit Mousse au chocolat gefüllt

Käsebretter mit verschiedenen internationalen Käsesorten

Dazu reichen wir in der Regel Trauben und Radieschen, auf Wunsch auch Oliven und Peperoni

\*\*\*\*\*

Feiern Sie doch einmal anders !!!!

Laden Sie Ihre Gäste zu uns in unsere Küche ein.

Wir decken eine schöne Tafel ein, Sie lassen sich von Herrn  
Schmitt bekochen und dürfen bei einem kulinarischen  
Schwätzchen die frisch zubereiteten Speisen genießen.

Sicherlich kann man auch  
das ein oder andere Geheimnis des Kochs erfahren.

\*\*\*\*\*

## Wir vermieten:

Weingläser, Sektgläser	€	0.50
Saftgläser	€	0.50
Biergläser	€	0.50
weitere Gläser	auf Anfrage	
Speiseteller / tiefe Teller	€	0.50
Tellerwärmer	€	50.-
Suppentassen mit Untertassen	€	0.60
Löwenkopfterrine 0,25 l	€	0.60
Löwenkopfterrine 2,6 l	€	3.50
Schüsseln (Glas)	€	1.30
Anrichteplatten	€	5.20
Besteck je Teil	€	0.25
Kaffeetasse mit Unterteller	€	0.60
Kaffeemaschinen (bis 90 Tassen)	€	50.00
Jura Kaffeeautomat	€	50.00
Franke Kaffeeautomat	€	75.00
( nur in Verbindung mit unserem Service )		
Warmhaltegeräte elektrisch	€	40.00
Tische ( rund Durchmesser 180 cm )	€	25.00
Tische (70 x 180 cm)	€	15.00
Stehtische rund	€	15.00
Polsterstuhl, Stahlrahmen anthrazit, Polster schwarz	€	4.50
Tischdecke ( versch. Maße )	€	6.–bis 14.--
Rednerpult mit integrierter Verstärkeranlage	€	150.—
Grill klein (Tischgrill)	€	30.00
		+ Reinigung + Gas
Hockerkocher	€	30.00
Wokstation ( auf Gashocker )	€	40.00
Chinaherd mit Wokaufsatz für Propangas	€	50.00
		+ Reinigung + Gas
Paellastation ( Gaskreise u. Pfanne, ca. 1 m )	€	40.00
		+ Reinigung + Gas
Heizstrahler ( Halogen-Infrarot, 3-armig )	€	25.00
Großer Grillwagen	auf Anfrage	
Eiswürfel auf Vorbestellung je kg	€	0.75

Diese Preisliste ist gültig ab November 2018 bis zum Erscheinen einer neuen.



## **Allgemeine Geschäftsbedingungen des Partyservice Heribert Schmitt**

### **1. Allgemeines**

Nachstehende Allgemeine Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge, Lieferungen und sonstige Leistungen. Der Auftraggeber akzeptiert diese, sobald er unser Angebot angenommen hat. Abweichenden Vorschriften des Vertragspartners werden hiermit ausdrücklich widersprochen. Alle Nebenabreden bedürfen der schriftlichen Bestätigung unsererseits.

### **2. Angebot**

Unsere Angebote sind unverbindlich. Kleine Abweichungen und Änderungen gegenüber unseren Abbildungen oder Beschreibungen sind möglich.  
Die jeweilige Preisliste verliert mit Erscheinen einer Neuauflage seine Gültigkeit.

### **3. Lieferung und Zahlung**

Alle Preise verstehen sich zuzüglich Mehrwertsteuer.

Leider ergeben sich aufgrund der unterschiedlichen, gesetzlichen Mehrwertsteuerregelungen teilweise erhebliche Unterschiede im Endpreis. Liefern wir unserem Kunden ausschließlich Lebensmittel, so schlagen wir 7% gesetzliche Mehrwertsteuer auf den Warenwert.

Beinhaltet die Lieferung jedoch auch Geschirr, Servicekräfte, Mobiliar, so sind wir gesetzlich verpflichtet 19% Mehrwertsteuer auf den Warenwert zu erheben.

Jegliche Skontoabzüge bei Bezahlung der Rechnung erkennen wir nicht an.

Kommt der Auftraggeber mit seiner Zahlungsverpflichtung in Verzug, sind wir berechtigt, ab Zugang der ersten Mahnung Verzugszinsen in Höhe von 5% über dem jeweils gültigen Basiszinssatz in Rechnung zu stellen. Für jede erfolgte Mahnung werden dem Auftraggeber 5,00 € in Rechnung gestellt.

Im Falle von Stornierungen gilt: Bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn sind 50% der Vergütung, bis 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn 75% der Vergütung, danach 100% der Vergütung fällig.

### **4. Lieferzeiten**

Unsere Buffets werden pünktlich zum ausgemachten Termin geliefert. Wir haften nicht für unvorhergesehene Behinderungen, die zu einer verspäteten Anlieferung führen.

Hierzu gehören unter anderem Stromausfall und sonstige, nicht unserem Einflussbereich unterliegende Störungen, die zu einer Produktionsverzögerung in unserem Hause führen. Ferner haften wir nicht für Verkehrsunfälle oder sonstige Verzögerungen auf dem Transportweg und zwar auch nicht für den Fall, dass unser Fahrer einen eventuellen Unfall oder eine Verzögerung fahrlässig verursacht hat.

### **5. Gefahrübergang**

Die Gefahr des Untergangs oder der zufälligen Verschlechterung geht mit der ordnungsgemäßen Übergabe der Ware an den Transporteur, ansonsten bei der Übergabe auf den Empfänger über. Zum gleichen Zeitpunkt geht auch die Beweislast für die ordnungsgemäße Behandlung der Waren über.

## **6. Gewährleistung**

Wir gewährleisten, dass die gelieferten Waren zum Zeitpunkt des Gefahrüberganges die vertraglich zugesicherten Eigenschaften hat. Wir weisen darauf hin, dass Lebensmittel leicht verderblich sind. Infolgedessen müssen Reklamationen unverzüglich gemeldet werden.

Der Auftraggeber ist daher verpflichtet, die Ware bei Lieferung sofort zu prüfen, und Mängel unmittelbar der Transportperson anzuzeigen. Die Untersuchungspflicht erstreckt sich nicht nur auf die äußere Beschaffenheit. Der Auftraggeber ist ebenfalls gehalten die gelieferten Mengen zu überprüfen. Nicht rechtzeitig oder nicht ordnungsgemäß bemängelte Ware gilt als genehmigt.

Unsere Gewährleistung endet dort, wo wir durch das Verhalten unserer Kunden, Auftraggeber oder sonst an einem Veranstaltungsablauf beteiligter Dritter ganz oder teilweise an der vertragsmäßiger Erbringung unserer Leistung gehindert werden oder wo uns die Erbringung dieser Leistung unzumutbar erschwert wird. Für Personen- oder Sachschäden

Durch berechnete Mängelrüge wird die Abnahme- und Zahlungsverpflichtung des Auftraggebers nicht aufgehoben oder aufgeschoben.

Für den Fall einer begründeten Reklamation beschränkt sich unsere Haftung ausschließlich auf Ersatzlieferung oder Wandelung der beanstandeten Teilware.

Weitergehende Schadensersatzansprüche, insbesondere hinsichtlich mittelbarer Schäden, sind ausgeschlossen, es sei denn, dass von uns vorsätzlich oder grob fahrlässig mangelhafte Ware geliefert wurde.

Für Beschädigungen im Haus des Auftraggebers, die von unseren Bedienungs- und Servicemitarbeitern verursacht werden, haften wir nur bei Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit unserer Mitarbeiter durch unsere Haftpflichtversicherung.

## **7. Transportgeräte, Platten, Geschirr, Bestecke usw.**

Sämtliche Transportgeräte, Platten, Bretter, Geschirr und Bestecke sind unser Eigentum.

Sie gehören nicht zur Warenlieferung und sind grob gereinigt zurückzugeben.

Die Gerätschaften sind während der Nutzung durch den Auftraggeber pfleglich zu behandeln. Fehlen bei Rückgabe Geräte, sind sie beschädigt oder vollständig zerstört worden, ist der Auftraggeber verpflichtet, die Wiederbeschaffungskosten zum Neupreis zu ersetzen.

Beim Zeltverleih gilt:

Das Aufstellen der Zelte erfolgt auf Anweisung des Mieters. Bei Sturm- und Unwettergefahr hat der Mieter die Mietsachen ordnungsgemäß zu sichern und Zelte notfalls von Personen zu räumen.

Für Verlust haftet der Mieter in Höhe des Wiederbeschaffungswertes, für Beschädigungen in Höhe des Reparaturaufwandes, soweit dieser den Wiederbeschaffungswert nicht übersteigt. Die Geltendmachung eines weiteren Schadensersatzanspruches des Vermieters bleibt davon jedoch unberührt.

Die Haftung des Mieters beginnt bei Anlieferung und endet mit Abholung der Mietsachen.

Jegliche Haftung seitens des Vermieters für Sach- und Personenschäden im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch ist ausgeschlossen.

## **8. Datenspeicherung**

Gemäß § 28 des Bundesdatenschutzgesetzes (BDSG) machen wir darauf aufmerksam, dass die im Rahmen der Geschäftsabwicklung notwendigen Daten mittels einer EDV-Anlage gemäß § 33 BDSG verarbeitet und gespeichert werden. Persönliche Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt.

## **9. Erfüllungsort und Gerichtsstand**

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Bruchsal.