

*Ihre  
Veranstaltung im  
Schützenhaus  
St. Hubertus*

CATERINGANGEBOTE  
SCHÜTZENHAUS



## *Für Glaube, Sitte und Heimat!*

Machen Sie im Schützenhaus St. Hubertus Ihre Feierlichkeiten zu einem unvergesslichen Erlebnis!

Wir bieten Ihnen in unserem großen Veranstaltungsraum Platz für bis zu 100 Personen. Planen Sie in einem kleineren Kreis zu feiern? In unserem Tagungsraum können bis zu 25 Personen untergebracht werden.

Die Buchung beinhaltet die Bewirtung Ihrer Feier durch das Team des Schützenhauses.

Auf den kommenden Seiten möchten wir Ihnen einen Überblick über unsere kulinarischen Angebote geben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Durchstöbern und freuen uns auf Ihre Buchung im Schützenhaus St. Hubertus.





- *Buffetvariationen* -





## *„Bella Italia zu Gast im Schützenhaus“*

*Italienisches Buffet*

### *Vorspeisen*

*Tomate Mozzarella mit Basilikum*

*Vitello Tonnato*

*Carpaccio vom Parmaschinken*

*Antipastiplatte*

*(Paprika, Kirschtomaten, Auberginen, Zucchini, Champignons in Knoblauch mit Olivenöl eingelegt)*

### *Hauptgerichte*

*Osso Buco mit italienischem Gemüse geschmort*

*Saltimbocca mit Salbei und Schinken*

### *Beilagen (wählbar)*

*Insalata Capricciosa*

*Gnocchi*

*Bandnudeln*

*Risotto*

*Reis*

### *Dessert*

*Tiramisu*

*Panna Cotta mit Himbeermark*





*„Eímol em Levve Schötzekünníng sín“*

*Kölsches Buffet*

*Vorspeisen*

*Rustikale Wurstplatte mit Blut- & Leberwurst, Schinkensülze,  
Kleiner Mettigel, Mettwurstchen, Bierbeißer*

*Party-Frikadellen*

*Käseauswahl*

*Hauptgerichte*

*Krustenbraten mit Krautsalat und Brötchen*

*Heringstopf mit Bratkartoffeln*

*Beilagen*

*Kartoffelsalat*

*Käse-Wurstsalat*

*Heringssalat*

*Butter*

*Omas Schmalztöpfchen*

*Dessert*

*Vanillepudding mit Schokosauce*





## *„Schützenfest querbeet“*

*Gut bürgerliche Spezialitäten*

### *Vorspeisen*

*Rindfleischsuppe Schützenhaus  
Gemischte Blattsalate mit Dressing*

### *Hauptgerichte*

*Poularde in Basilikumsauce  
Schweinefilet in Pfefferrahmsauce*

### *Beilagen*

*Champignons mit Frühlingszwiebeln  
Leipziger Allerlei  
Speckböhnchen  
Kroketten  
Rosmarinkartoffeln*

### *Dessert*

*Mousse au chocolat  
Panna Cotta mit Himbeermark*





## *„Gut Schuss“*

*Unser Klassiker*

### *Vorspeisen*

*Roastbeefplatte*

*Vitello Tonnato*

*Tomate mit Mozzarella*

*Frische Champignons mit Marinade*

*Gemischter Salat mit verschiedenen Dressings*

### *Hauptgerichte*

*Mini-Rinderroulade in Soße*

*Hähnchenbrust in Tomatensauce*

*Schweinefilet in Rahmsauce*

### *Beilagen*

*Rahmwirsing*

*Rotkohl*

*Rosmarinkartoffeln*

*Spätzle*

*Kroketten*

### *Dessert*

*Panna Cotta mit Himbeermark*

*Rotweincreme*





## *„St. Hubertus“*

*Gemischtes Buffet*

### *Vorspeisen*

*Roastbeef mit Remouladensauce*

*Gemischte Fischplatte*

*Geflügelsalat*

*Krautsalat*

*Kartoffelsalat*

### *Hauptgerichte*

*Burgunderbraten vom Rind*

*Kassler*

*Spießbraten gefüllt mit Backpflaumen*

*dazu Biersoße*

### *Beilagen*

*Spargel und Speckbohnen mit Sauce Hollandaise*

*Kartoffelgratin*

*Knödel*

*Pommes Frites*

### *Dessert*

*Kirschgrütze mit Vanillesoße*

*Eis*





## *„Schützentraktion“*

### *Gemischtes Buffet II*

#### *Vorspeisen*

*Tomate mit Mozzarella*

*Geflügelsalat*

*Kleine Heringsfilets*

*Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings*

*Baguette mit Butter*

#### *Hauptgerichte*

*Gefüllte Putenbrust*

*Schweinefilet in Pfefferrahmsauce*

*Mini-Rinderrouladen*

#### *Beilagen*

*Rotkohl*

*Speckböhnchen*

*Kroketten*

*Spätzle*

#### *Dessert*

*Panna Cotta*

*Vanille- und Schokoladeneis*





## *„Schützenfest in Bayern“*

*Bayerisches Buffet*

### *Vorspeisen*

*Weißwürstchen mit süßem Senf*

*Angemachter Käse*

*Schweizer Käseplatte*

*Obatzter*

*Laugenbrezel*

*Schmalztöpfchen und Butter*

### *Hauptgerichte*

*Panierte Kalbsschnitzel*

*Gegrillte Schweinehaxen*

*Fleischkäse*

### *Beilagen*

*Speck-Kartoffelsalat*

*Bayrischer Krautsalat*

### *Dessert*

*Bayrisch-Creme*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*





## *„Schützenhochzeit“*

*Festliches Buffet*

### *Vorspeisen*

*Festtagsplatte mit Schinken-Spargel-Röllchen  
Bratenplatte*

*Fischplatte mit Räucherlachs, Graved Lachs und geräucherten  
Forellenfilets  
Ochsenchwanzsuppe*

### *Hauptgerichte*

*Lendenmedaillons  
Rinderbraten*

### *Beilagen*

*Kartoffelgratin  
Kroketten  
Gemüseplatte*

*Blattsalate mit verschiedenen Dressings*

### *Dessert*

*Vanille-Mousse  
Rotweincreme  
Frisches Obst*





## *„Partyzeit im Schützenhaus“*

*Buntes Buffet für lockere Stunden*

### *Vorspeisen*

*Wurst- und Schinkenplatte*

*Gemischte Käseplatte*

*Gefüllte Eier*

*Gefüllte Tomaten*

*Canapees*

### *Hauptgerichte*

*Krustenbraten*

*Lauchcremesuppe*

### *Beilagen*

*Rheinischer Kartoffelsalat*

*Nudelsalat*

### *Dessert*

*Mousse au chocolate*

*Obstsalat*





## *Ihr individuelles Buffet*

*Stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet zusammen!*

### *Fleischgerichte*

*Lendenmedaillons*

*Gefüllte Schweinelende*

*Kasseler*

*Gefüllte Putenbrust*

*Roastbeef*

*Hähnchenschenkel*

*Geflügelroulade (gefüllt mit Broccoli)*

*Panierte Schweineschnitzel*

*Panierte Kalbsschnitzel*

*Panierte Putenschnitzel*

*Gyrospfanne*

*Hubertuspfanne mit Champignons*

*Spanferkel (ab 20 Personen)*

*Gegrillte Schweinehaxen*

*Fleischkäse (verschiedene Sorten)*

*Frikadellen*

*Schaschlikspieße*

*Fleischspieße*

*Rouladenspieße*

*Chilli con Carne*

*Lasagne*



## *Bratenspezialitäten*

*Spießbraten (Schweine-Kamm)*

*Krustenbraten (Schlegel)*

*Kasseler Braten*

*Kamm oder Stiel (gepökelt)*

*Schinkenbraten (Schlegel, gepökelt, mit Knochen)*

*Rinderbraten*

*Kalbsbraten*

*Kalbsnierenbraten*

*Jägerbraten (gefüllt mit Hackfleisch und Champignons)*

*Schweizer Braten (gefüllt mit gekochtem Schinken, Käse)*

*Gemüsebraten (gefüllt mit Broccoli und Möhren)*

*Zigeunerbraten (gefüllt mit Zwiebeln, ger. Bauch, Paprika)*

*Pizzabraten*

*Gebratene Putenbrust*





### *Besondere Spezialitäten*

*Medaillons vom Schwein oder Rind, garniert*

*Hähnchen- Keule garniert*

*Hähnchenfilet garniert*

*Schinkenröllchen*

*Roastbeefröllchen*

*Geflügelcocktail*

*Melonenschiffchen mit Parmaschinken*

*Krabbenscocktail*

*Lachs auf Reibekuchen*

### *Aus unserem Suppentopf*

*Erbsensuppe mit Würstcheneinlage*

*Linsensuppe mit Würstcheneinlage*

*Bohnensuppe*

*Kartoffelsuppe mit Mettwurstscheiben*

*Kartoffelsuppe mit Lachs und Krabben*

*Gulaschsuppe*

*Lauchcremesuppe*

*Ochsenschwanzsuppe*

*Champignoncremesuppe*

*Rindfleischsuppe mit Einlage*

*Hühnersuppe mit Einlage*

*Tomatencremesuppe*





### *Salatspezialitäten*

*Rheinischer Kartoffelsalat*

*Nudelsalat*

*Speck-Kartoffelsalat*

*Bayerischer Krautsalat*

*Heringsalat*

*Broccoli Schinkensalat*

*Geflügelsalat*

*Gartensalat, vital*

*Sahne Heringsfilet*

### *Canapees mit...*

*Gemischtem Braten*

*Käsevariationen*

*Lachs oder Forellen*

*Schweinefilet*

*Hähnchenbrustfilet*

*Krabben*





## *Kalte Platten*

*Festtagsplatte mit Schinken-Spargel-Röllchen*

*Wurst- und Schinkenplatte*

*Hausmacher Wurstplatte*

*Rohe Schinkenplatte*

*Bratenplatte*

*Gemischte Käseplatte*

*Schweizer Käseplatte*

*Angemachter Käse*

*Fischplatte mit Räucherlachs, Graved Lachs und ger. Forellenfilets*

*Gefüllte Eier*

*Gefüllte Tomaten*

*Tomaten Mozzarella*

*Vitello Tonnato*

*Antipastiplatte*





## *Desserts*

*Mousse au chocolate*

*Vanille-Mousse*

*Cappuccino-Mousse*

*Erdbeer-Mousse*

*Tiramisu*

*Ananascreme*

*Bayrisch-Creme*

*Rotweincreme*

*Zitronencreme*

*Obstsalat*

*Rote Grütze mit Vanillesauce*

*Frisches Obst*

*Panna Cotta mit Himbeermark*

*Eis (verschiedene Sorten)*





- *Menüvorschläge* -





## *„Menü 1“*

### *Menü 1*

*Kartoffelsuppe mit Mettenden*

*Burgunderbraten in Rotweinsauce*

*Kartoffelgratin*

*Gemüse oder Salate der Saison*

*Früchtequark mit Sahne*

## *„Menü 2“*

### *Menü 2*

*Rindfleischsuppe mit Markklößen*

*Schweine-Medaillons mit Waldpilzsauce*

*Prinzesskartoffeln*

*Speckbohnen oder Salate der Saison*

*Tiramisu*





## ***Guten Appetit!***

*Bei allen angegebenen Buffets/ Menüs handelt es sich um Vorschläge.*

*Sehr gerne stellen wir Ihnen ein ganz individuelles Angebot zusammen und lernen uns bei einem persönlichen Gespräch kennen. Selbstverständlich dürfen Sie die Angebotsvorschläge miteinander kombinieren, Komponenten mit dazu nehmen oder streichen umso Ihren persönlichen Geschmack und Ihre Ideen einzubringen.*

*Beim Ergänzen oder austauschen von Komponenten können sich die angegebenen Preise ändern.*





### **Leistungen**

*Das Team vom Schützenhaus verpflichtet sich, bei der Ausführung des Auftrages in sorgfältiger Weise vorzugehen. Es verpflichtet sich einen Anlass zeitgerecht und in mängelfreiem Zustand durchzuführen.*

### **Auftragsannahme**

*Für die Durchführung Ihrer Veranstaltung benötigen wir eine schriftliche Auftragsbestätigung von Ihnen. Bis zur Auftragsannahme sind alle Angebote freibleibend.*

### **Reklamation**

*Offensichtliche Mängel können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich nach Erhalt der Ware erfolgt.*

*Der Umtausch von vom Auftraggeber falsch bestellter Waren ist bei Lebens- und Genussmitteln nicht möglich. Verdeckte Mängel angelieferter Waren (verderbliche Lebensmittel) müssen uns unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 2 Tagen nach Entdeckung mitgeteilt werden. Für unsachgemäße Lagerung durch den Auftraggeber übernehmen wir keine Haftung.*

*Verlust oder Beschädigung von Mietgegenständen: Alle Gegenstände, die im Zusammenhang mit dem Catering-Service bereitgestellt werden, sind lediglich geliehen. Diese sind unmittelbar nach der Veranstaltung an uns zurückzugeben. Bei Beschädigung oder Verlust von Equipment, welches im Zusammenhang mit Ihrer Veranstaltung steht, werden die Kosten der Wiederbeschaffung beziehungsweise der Reparatur in Rechnung gestellt.*

### **Teilnehmerzahl**

*Der Auftraggeber verpflichtet sich, dem Schützenhaus, die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definierte Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung, wenn möglich schriftlich, mitzuteilen.*





*Die Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt. Darüberhinausgehende Bestellungen von Speisen und Getränken oder zusätzlichen Leistungen und Material sowie Materialaufwand können gesondert abgerechnet werden.*

### **Stornierung**

*Der Vertrag ist nur aus wichtigem Grund kündbar. Wird ein Vertrag dennoch innerhalb von 14 Tagen vor Veranstaltungsbeginn abgesagt, stellen wir unsere bereits entstandenen Kosten in Rechnung.*

### **Zahlung**

*Der fällige Betrag ist ohne jeden Abzug innerhalb von 8 Tagen ab Erhalt der Endabrechnung fällig. Bei allen Aufträgen behält sich das Schützenhaus das Eigentumsrecht an gelieferten Waren bis zur Vollständigen Bezahlung des Kaufpreises vor.*

