

*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.

