



Food Affairs

Menü- und Buffetkreationen für Ihre FEIER-TAGE im Schindlerhof

Lieber Gast!

„Feier-Tage“ sind die schönsten Tage – ob privat oder geschäftlich!

Wir bieten Ihnen für diese Anlässe kulinarische Verführungen der besonderen Art.

Alles ist möglich – vom farbenprächtigen Menü über lustvolle Buffets bis hin zu verrückten Inszenierungen.

Wir gestalten unsere Kreationen sensibel je nach Jahreszeit. Frühling, Sommer, Herbst und Winter bestimmen somit unser regelmäßig wechselndes Angebot.

Um alles perfekt in Szene zu setzen, bitten wir Sie, bis ca. 4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung ein Menü oder Buffet zu wählen bzw. einen Besprechungstermin mit uns zu vereinbaren – so können wir am besten auf Ihre Wünsche eingehen.

Qualität wird bei uns großgeschrieben. Wir verarbeiten nur frische und hochwertige Rohprodukte. Außerdem legen wir besonderen Wert auf tier- und umweltgerechte Produktion.

Haben wir Ihre LUST auf FEIER-TAGE im Schindlerhof geweckt?
Dann freuen wir uns auf Sie und Ihre Gäste.

Mit *feierlichen* Grüßen

Ihr *Schindlerhof* - Team

Gültig von 01.01.2023 bis 31.12.2023

-Mit moderaten Preisänderungen je nach Inflation ist zu rechnen-

Für Ihr unvergessliches Erlebnis beachten Sie bitte:

Bis max. 10 Gäste wählen Sie auch gerne à la carte, unsere saisonale Speisekarte wechselt immer monatlich. Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, beraten wir Sie darüber hinaus liebevoll bei der Zusammenstellung eines Menüs für Ihre Gäste, vielfältige Buffets kreieren wir ab mind. 25 Personen Berechnungsgrundlage.

Vegetarier und Veganer sollen ebenfalls zu hohem Genuss kommen. Je nach Saison bietet die Natur wunderbare Köstlichkeiten, so dass wir empfehlen, hier vor Ort ausgefallene Kreationen anzubieten. Nahezu alle Gerichte können mit leichten Änderungen auch lactose- oder glutenfrei zubereitet werden. Alle Allergene weisen wir gesondert aus.

Unser Klassiker-Hochzeitsmenü

Carpaccio vom Rind
Kräutersalat mit Balsamico und Knusper-Kräutersegel



Hochzeitssuppe oder Saisonale Suppe mit passender Einlage



Rinderfilet unter einer Parmesankruste
mit saisonalem Gemüse, Kartoffelgratin und Madeira-Trüffelsauce

oder

Tranche von der Lachsforelle
auf mediterranem Kartoffelgemüse, Noilly Prat-Espuma, Erbsenkresse



Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit weißem Schokoladeneis und saisonalem Fruchtragout

Menüpreis € 72,54 netto (€ 78,00 brutto)

Unsere Frühlingskollektion

Frühlingsmenü 1

Kleines Beeftatar
mit Wachtelei, Senfcrème, Schalotte und Knoblauchbrot



Erbsensüppchen
mit Lachs-Akra



Tranche von der Lachsforelle
mit grünem Spargel, Kartoffelbiskuit und Noilly Prat-Espuma



Erdbeer-Mousse-Schnitte
mit Müsli, Erdbeeren und Erdbeersorbet

Menüpreis € 66,96 netto (€ 72,00 brutto)

Frühlingsmenü 2

Salat von Frühlingsgemüsen
mit confiertem Saibling und Sauerampfer-Dressing



Süppchen von Jungem Spinat
mit Kaninchenrücken-Praline



Rinderfilet unter der Kräuterkruste
Fingermöhren, gratinierte Fächerkartoffeln, Frühlingszwiebel und Pfeffersauce



Quarkmousse-Schnitte
mit Zitrusfruchtvariation

Menüpreis € 74,40 netto (€ 80,00 brutto)

Unsere Sommerkollektion

Sommermenü 1

Tomatensalat
mit Büffelmozzarella, Pesto, Balsamico und Ciabatta



Gazpacho „Klassisch“
mit gebratener Garnele



Tranche vom Stör
auf mediterranem Kartoffelsalat
mit Rucola und weißem Pfefferespuma



Pina-Colada Trifle
mit Limetten-Kokossorbet

Menüpreis € 72,54 netto (€ 78,00 brutto)

Sommermenü 2

„Sommernacht“
Variation von Garnele, Papaya, Thunfisch, Avocado und Paprika



Burrata auf lauwarmem Alblinsen-Salat
mit Tomatensud



Gegrilltes Rinderfilet
mit Auberginen Kartoffelschnitte, Caponata und Salsa Verde



Limetten-Mousse-Schnitte
mit Beeren und Sauerrahmeis

Menüpreis € 82,77 netto (€ 89,00 brutto)

Unsere Frühlings-/Sommerkollektion

| Vorspeisen | <u>Bruttopreise</u> |
|--|---------------------|
| • Bunter Blattsalat mit Himbeerdressing /Balsamico Dressing | € 10,00 |
| dazu wahlweise | |
| Gebratene Garnelen 3 Stück | € 12,00 |
| Büffelmozzarella und Parmaschinken | € 9,50 |
| Gebratenes Gemüse | € 5,50 |
| • Gebeizter Saibling, Sellerie-Apfel-püree, grüne Spargelspitzen, Kresse und Saiblings-Kaviar | € 17,00 |
| • Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen | € 17,00 |
| • Ceasar Salat mit Parmesan, Croutons und Wahlweise | € 10,50 |
| Gebratene Garnelen 3 Stück | € 12,00 |
| Gebratene Hähnchenbrust (Jamaikanisch mariniert) | € 9,50 |
| | |
| Suppen/Zwischengerichte | |
| • Bärlauchsuppe mit Croutons | € 10,50 |
| • Spargelsuppe mit Croutons | € 10,50 |
| • Gazpacho mit gebratener Garnele | € 11,50 |
| • Erbsensüppchen mit Minzöl | € 10,50 |
| • Trüffel Gnocchi mit Blattspinat, Kirschtomaten, Trüffelspäne | |
| Zwischengang | € 19,00 |
| Hauptgericht | € 28,00 |
| • Tagliatelle mit Trüffel | |
| Zwischengang | € 19,00 |
| Hauptgericht | € 28,00 |

Hauptgerichte

Bruttopreise

- Gebratener Saibling auf Erbsenpüree mit confiertem Frühlingslauch und Noilly Prat Schaum € 31,00
- Gebratene Maishähnchenbrust mit saisonaler Füllung auf Fregola Sarda mit Tomaten und Bohnen € 29,00
- Rinderfilet unter einer Parmesan-Kruste mit Kartoffelgratin und gebratenem Gemüse € 38,00
- Rinderrücken-Steak auf pikanter Caponata mit Rosmarinkartoffeln € 34,00
- Brasato(geschmorter Rinderbraten) mit Kartoffelpüree und glaciertem Gemüse € 28,00
- Gebratener Zander auf Karotten-Ingwercreme mit Sesamkartoffel-Krapfen, Erbsenkresse mit Miso Majo mariniert € 29,00
- Spinat Serviettenknödel mit Dreierlei von der Karotte und veganer Demi glace € 24,00
- Massaman-Curry mit Basmatireis und Kokosschaum € 23,00
- Vegane Moussaka, Tomaten-Kokos-Sauce und Kräutersalat € 24,00

Desserts

- Quarkmousse auf marinierten Beeren mit Baiser und Biskuit € 12,50
- Erdbeer-Mousse-Törtchen mit marinierten Erdbeeren, Erdbeergel und Müsli-Crumble € 13,00
- Dreierlei Sorbets, Limetten- Secco Süppchen und frischen Früchten € 10,50
- Trifle von gegrillter Ananas, Frischkäse und Schokolade € 12,50
- Schindlerhof's Dessertvariation- verschiedene Süße Überraschungen im Gläschen € 15,50

(Nettopreise -7%)

Unsere Herbst/-Winterkollektion

Herbst/-Wintermenü 1

Gemüse Variation
mit eingelegtem Gemüse, Pilzen und Kräutern



Maronencrèmesuppe
mit Thymian-Croûtons und Speck



Tranche vom Zander unter der Senfhaube
auf Gemüse-Cassoulet mit Kartoffelkrapfen



Mohn-Marzipan-Mousse-Schnitte
mit eingelegten Kirschen und Kirschsorbet

Menüpreis € 68,82 netto (€ 74,00 brutto)

Herbst/-Wintermenü 2

Gebeizter Rinderrücken
mit Pilz, Kartoffel und Portwein



Wachtel-Lolly
auf Sellerie „Leaf to Root“ mit Schiefertrüffel



Duett von Rinderfilet und geschmorter Blattschulter
mit Pastinake, Romanesco und Trüffelsauce



Variation von dreierlei Original Beans Schokolade
mit Vanille, Kaffee und Zitrus

Menüpreis € 79,98 netto (€ 86,00 brutto)

Unsere Herbst- /Winterkollektion

| Vorspeisen | <u>Bruttopreise</u> |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Saisonale Blattsalate mit Balsamico Dressing wahlweise mit Gebratenen Pilzen mit Honig gratiniertem Ziegenkäse | <ul style="list-style-type: none"> € 10,00 € 6,00 € 7,00 |
| <ul style="list-style-type: none"> Geräucherte Lachsforelle mit Sellerie und Pilz | € 16,00 |
| <ul style="list-style-type: none"> Rinder-Carpaccio mit Walnuss Pesto, Feldsalat und Parmesan | € 17,00 |
| Suppen/ Zwischengerichte | |
| <ul style="list-style-type: none"> Maronenrahmsuppe mit Speck und Croutons | € 10,50 |
| <ul style="list-style-type: none"> Sellerierahmsuppe mit Apfel-Zimt Knusperstange | € 10,50 |
| <ul style="list-style-type: none"> Tagliatelle mit Marone, geräucherter Tofu und Wirsing in cremiger Sauce | € 18,00 |
| Hauptgerichte | |
| <ul style="list-style-type: none"> Schweinefilet im Speckmantel, Rahmwirsing und Spätzle | € 31,00 |
| <ul style="list-style-type: none"> Geschmorte Rehkeule, Rotkraut und Haselnuss-Schupfnudeln | € 31,00 |
| <ul style="list-style-type: none"> Rinderrückensteak, Schalotten-Portwein Sauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse | € 34,00 |
| <ul style="list-style-type: none"> Rinderfilet unter einer Nusskruste auf Selleriepüree, geschmorte Winterspargel und Sauce von schwarzen Nüssen | € 38,00 |
| <ul style="list-style-type: none"> Gebratener Zander auf Wintergemüse Cassoulet mit Kartoffel-Speckwölkchen | € 29,00 |
| <ul style="list-style-type: none"> Vegane Moussaka, Tomaten-Kokos-Sauce, Kräutersalat | € 24,00 |
| <ul style="list-style-type: none"> Selleriesteak mit gratiniertem Kartoffel-Blumenkohl-Ragout | € 24,00 |
| Desserts | |
| <ul style="list-style-type: none"> Topfenknödel mit Mohnschmelze auf Preiselbeer-Creme | € 12,50 |
| <ul style="list-style-type: none"> Bratapfel Parfait mit Preiselbeer und Gewürz Crumble | € 12,50 |
| <ul style="list-style-type: none"> Trifle vom Nürnberger Lebkuchen mit Zitrusfrucht und Zimteis | € 12,50 |
| <ul style="list-style-type: none"> Dreierlei von der Dunkel Schokolade mit Mango, Vanille und Rum | € 13,50 |

(Nettopreise -7%)

Vegane Kollektion

Veganes Menü 1

Variation von der Tomate
mit Balsamico und Basilikum



Gazpacho „Klassisch“
mit gebackenem Falafel



Törtchen von Saisongemüse
mit Kartoffel, geräuchertem Tomatensud und Kräutersalat



Pfirsich auf Kokos-Panna-Cotta
mit Grapefruitsud

Menüpreis € 59,52 netto (€ 64,00 brutto)

Veganes Menü 2

Bunte Gemüse-Variation
mit saisonalem Gemüse



Karotten-Ingwersüppchen
mit Kokosschaum



Variation vom Kräuterseitling
mit Sellerie und veganer Jus



Pina-Colada Trifle
mit Limetten-Kokossorbet

Menüpreis € 59,52 netto (€ 64,00 brutto)

UnvergESSliche Buffetkreationen

Schindlerhofbuffet

Suppe (serviert)

- Eine saisonale Suppe Ihrer Wahl:
Festtagssuppe, Kürbissuppe, Maronensuppe, Spargelsuppe etc.

Vorspeisen & Salate

- Variation von geräucherten und gebeizten Fischen mit Sahnemeerrettich und eingelegtem Gemüse
- Gemüsetatar mit Kerbel-Schmand
- Fränkisches Carpaccio (kalte Braten) mit frischem Meerrettich und Wurzelgemüse
- Salatbuffet mit Rohkost- und Blattsalaten, verschiedenen Dressings, Brot und Baguette

Hauptgerichte

- Knuspriger Schweinekrustenbraten mit Weißbiersauce
- Medaillons vom deutschen Roastbeef
- Gebratenes Filet von der Lachsforelle
- Fränkische Kraut-Schupfnudeln (Veggie)
- Kartoffelkloß, Kartoffelgratin, Gemüsereis, saisonales Gemüse der Saison, Rahmkarotten

Desserts

- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Schokoladenmousse im Glas
- Quarkmousse mit Früchten

Buffetpreis pro Person

€ 60,45 netto (€ 65,00 brutto)

Mediterranes Buffet

Suppe

- Tomatensuppe mit Basilikum-Espuma (serviert)

Vorspeisen & Salate

- Italienischer Landschinken mit Melonensalat
- Caprese-Salat im Glas
- Carpaccio mit Rucola und Parmesan
- Hausgemachte eingelegte Gemüse mit mediterraner Wurst und Käsevariation
- Verschiedene Blattsalate und Dressings
- Hausgebackenes Brot, Baguette und Ciabatta

Hauptgerichte

- Saltimbocca vom Kalb mit Schinken und Salbei
- Brasato di Manzano
- Mit Thymian und Knoblauch gebratenes Doradenfilet
- Gnocchi in Tomaten-Melanzani-Sugo mit Basilikum (Veggie)
- Mini-Backkartoffeln, Fusilli mit Kirschtomaten-Oliven Ragout, bunte Bohnenpfanne, gebratenes mediterranes Gemüse

Desserts

- Panna-Cotta mit Fruchtspiegel
- Joghurtmousse mit Zitrusfrüchten und Mandelkrokant
- Mille feuille von der Pistazie
- Tiramisu de la Casa

Buffetpreis pro Person

€ 63,24 netto (€ 68,00 brutto)

Kleine Leckereien zum Aperitif

pro Stück

| | <u>Bruttopreise</u> |
|--|---------------------|
| • Pikante Mini Blätterteighäppchen | € 1,70 |
| • Nürnberger Bratwürste im Schlafrock | € 2,50 |
| • Grissini mit Parmaschinken | € 2,50 |
| • Tempura-Garnele mit Dip | € 5,00 |
| • Snacklöffel mit Saiblings- oder Beef-Tatar | € 5,50 |
| • Gurkenfrischkäsecreme mit Brotchip | € 2,90 |
| • Gebackener Feta auf Peperonata | € 3,50 |
| • Verschieden belegte Canapés | € 6,50 |
| • Datteln im Speckmantel je 2 Stück | € 2,50 |

Mitternachtssnacks

pro Person

| | |
|--|---------|
| • Kleine Burger „klassisch“ pro Burger | € 7,50 |
| • Currywurst in feuriger Sauce mit Baguette | € 6,50 |
| • Chili con/-sin Carne mit Baguette | € 6,50 |
| • Fränkische Vesperplatte, Mettigel, Obazda mit Brot und Baguette | € 16,90 |
| • Internationale Käseauswahl mit Feigensenf, Holzofenbrot und Baguette | € 16,90 |

(Nettopreise -7%)

„GRILLmalANDERS im Sommer...“ (ab 30 Personen von Juni-August)

Verschiedene Weber Profi-Grills, knisternde Holzkohle, kühle Getränke, leckere Speisen & ein herzliches Serviceteam erwarten Sie und Ihre Gäste.

Genießen Sie ein BBQ–Buffet vom Feinsten

Gazpacho mit gebratener Garnele (serviert)



Sommerliches Salatbuffet mit verschiedenen Toppings und dreierlei Dressings (Caesar, Limette, Balsamico)
Auswahl an angemachten Salaten, Coleslaw, Tomaten-Gurke-Feta Salat, Kartoffelsalat, Mediterraner Nudelsalat, mexikanischer Bohnensalat, Karotten- Orangen Salat

Hauptgänge

Rinder Brisket aus dem Smoker
Spare Ribs leicht geräuchert mit Karibischer BBQ Sauce mariniert
Fischfilet (nach Saison) en papillote
Maishähnchenbrust
Fränkische Bratwurst
Halloumi-Käse

Paprika-Mais-Gemüse, Ofenkartoffeln mit Sour Cream, Süßkartoffel-Wedges

BBQ Sauce, Tomaten Relish, Fruchtige Curry Sauce, Ketchup, Senf, Mayonaise



Dessertbuffet

Karamellierte Ananas, Obstsalat, Kokos-Karamellsauce,
Eisbox mit Vanilleeis und Limetten-Kokossorbet

Buffetpreis pro Person

€ 64,17 netto (€ 69,00 brutto)