

Schlemmer HOUSE



CATERING-SERVICE

2025/26

Foto: Fotolia_4727411 · Gestaltung: www.A-team-design.de

*Kann denn Essen Sünde sein?
Wir nennen es Genuss!*

CATERING-SERVICE

Nichts ist schöner als ein gelungenes Fest!

Und wir schaffen für Ihr Fest den bestmöglichen Rahmen mit unserem leistungsstarken Catering- und Partyservice ! So können Sie sich auf das Wesentliche konzentrieren: Ihre Gäste. Wir erledigen den Rest für Sie.

Als Spezialisten für Festlichkeiten aller Art bieten wir Ihnen:

- kompetenten, freundlichen Service auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt
- frische Zutaten - frisch gekocht
- angemessenes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Buffets schon ab 10 Personen (Infos auf Seite 14)*
- auch **Firmen-/Event-Catering und Seminarverpflegung**



Schlemmer HOUSE



Egal wieviel Gäste: Wir sind für alle Fälle bestens gerüstet. Ob Canapés, kalte oder warme Buffets oder komplette Menüs, deren Spezialitäten Feinschmeckerherzen höher schlagen lassen.

Und zur Abrundung - alles was zu einem Fest dazugehört können Sie sich bei uns selbstverständlich leihen: Geschirr, Besteck, Gläser usw.

Auch bei der Suche einer passenden Location unterstützen wir Sie gerne.

Neugierig geworden? Sie möchten mehr von uns sehen? Dann besuchen Sie uns doch direkt oder schauen Sie vorab im Internet was wir Ihnen zu bieten haben. In [facebook](#) oder auf www.schlemmerhouse.de

Gerne können wir einen gemeinsamen Termin vereinbaren.

Rufen Sie uns gerne an oder senden uns eine E-Mail.

Ihr Service -Team Schlemmer House

Wir freuen uns auf Sie!



"Unser schönster Tag"

Menue*

Roastbeef rosa gebraten
mit Pfeffersauce
zart geschmorte Lammschulter
mit Rosmarin-Jus
Wiener Kalbsgeschnetzeltes
mit Waldpilzsauce
Gebratener Seeteufel
mit Estragon-Senfsauce

Rosmarin-Kartöffelchen
Kartoffel-Lauch-Gratin
Dinkelkornrisotto
Spinat-Tomaten-Bandnudeln
frisches Marktgemüse

bunte Blattsalate der Saison
mit Joghurt- &
Balsamico-Dressing
Möhren-Orangensalat,
Chinakohl-Apfelsalat,
Sahnegurkensalat
pro Person 44,90 Euro

ab 30 Personen

Gerne unterstützen wir Sie bei der Ausrichtung eines Sektempfanges nach der Trauung oder beim Empfang der Gäste ... mit kleinen Häppchen wie Canapés oder Finger-Food im Gläschen, ...

Unser Rundum-Service erleichtert Ihnen die Planung Ihres Festes: die Organisation von guten Servicekräften oder die Empfehlung einer passenden Location und Vieles mehr.

Sprechen Sie uns gerne an!

ab 20 Personen

Mein Lieblings-Brunch*

als Vorschlag pro Person

25,90

 = vegetarisch

TIPP

auch als leichtes Sommer Menü mit einer kalten Suppe für die lockere Stehparty

Suppe in der Kaffeetasse serviert:

Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Nüssen 

oder

Rindfleischsüppchen „Borschtsch“ mit extra Schmand und Dill

Canapés verschieden belegt, reich garniert
Kartoffelsalat im Gläschen mit Räucherlachs, Ei und rotem Kaviar garniert 

Orientalischer Bulgursalat 

mit Hackbällchen (100 % Rind) im Gläschen
Chicken Fingers mit Sweet-Chili-Sauce im Gläschen

Anti Pasti 

Vitello tonnato von der Pute

Nudelsalat mit Rucola und Pesto Dressing 

kl. Schnitzel mit Käse-Kräuterkruste

Rosmarinkartöffelchen mit Kräuterquark oder Frankfurter grüner Sauce 

gemischter Brotkorb mit Butter oder Kräuterbutter



Lauch-Hackfleischsuppe

Weißwurst mit süßem Senf
Nürnberger Bratwürstchen

Fleischkäse oder
Kalbfleischpflanzerln

Kartoffel-Radieschen-Salat
Bayerischer Krautsalat

Laugenbrezel
orig. bayerischer Obatzter
Bergkäsewürfel
mit Weintrauben

ab 20 Personen

Bayerischer Brunch*

als Vorschlag pro Person

22,90

Als Extras zu bestellen:

gemischte Käseplatte
reich garniert
frische verschiedene
Früchte als Obstplatte
Dessert nach Wahl



Mitternachtssuppen

NEU! original ungarische

Gulaschsuppe (100% Rindfleisch)	400 ml/Portion	8,90
Hunsrücker Gulascheintopf	400 ml/Portion	7,90
Feuriges Chili con Carne	400 ml/Portion	7,90
Lauch-Hackfleischsuppe	400 ml/Portion	7,90
Allgäuer Kartoffelsuppe	400 ml/Portion	7,90
Rindfleischsuppe mit Markklößchen	280 ml/Portion	5,50

Vorspeisen

Kräuterbutter hausgemacht im Glas	pro Glas	5,90
Verschiedene Antipasti Zucchini, Auberginen, Champignons, Paprika	pro Person	8,90
Tomaten-Mozzarella-Platte	"	7,90
Honigmelone mit Schinken	"	8,90
Krabbencocktail	"	10,90
Vitello tonnato von der Putenbrust mit Thunfischsauce	"	8,90
Roastbeef, rosa gebraten mit hausgemachter Remouladensauce	"	10,90
gemischte Fischplatte (ab 15 Pers.) reich garniert mit geräucherter Forelle, Räucherlachs, Krabben + Meeresfrüchtesalat	"	10,90
gemischter Brotkorb mit Party-Brötchen, Baguette, Bauernbrot wahlweise mit Butter oder Kräuterbutter	"	3,50



Saisonale Suppen

Spargelcremesuppe	280 ml	5,50
Kürbisc cremesuppe	280 ml	5,50
Möhren-Ingwer-Suppe	280 ml	5,50
Rindfleischsuppe	280 ml	5,50
борщ „Borschtsch“		

tolle Suppe, das Besondere für Ihr Fest.

... sollte soviel Gemüse enthalten, dass der Löffel darin stehen bleibt...



NEU!

Und nur zur Saison:
Rindfleisch-Spargelsalat
mit heimischem Spargel
Als feine Vorspeise
oder nur so...
pro kg 29,90



Party-Salate

*Alle Salate sind hausgemacht
und frisch zubereitet. Ab 2 kg
in der Schüssel oder garniert auf Platten*

Geflügelsalat mit Äpfeln in Curry	pro kg	22,90
Orientalischer Bulgursalat	pro kg	22,90
Nudelsalat mit Rucola & Pestodressing	pro kg	19,90
Tortellinisalat mit Schinken	pro kg	19,90
Bauernsalat mit Schafskäse	pro kg	19,90
Kartoffelsalat „Omas Art“	pro kg	18,90
Kartoffelsalat mit Essig & Öl	pro kg	16,90
Bunter Nudelsalat	pro kg	16,90
Kraut-, Rettich- oder Möhrensalat	pro kg	13,90
Gurkensalat	pro kg	13,90
große Schüssel mit bunten Blattsalaten Dressing nach Wahl	pro kg	13,90



Der Klassiker

**Curry-Wurst
im Weckglas**

pro Glas 3,60



Menue 1*
*als Vorschlag
pro Person*
18,90

Gau - Algesheimer Senfrahmbraten
vom saftigen Schweinenacken

Puten- Geschnitzeltes "Zürcher Art"
mit frischen Champignons

kleine Schweineschnitzel paniert

Chicken Fingers

Semmelknödel hausgemacht

Kartoffelgratin

Bohngengemüse

Erbsen und Möhrengemüse

Knackiger Eisbergsalat
mit Joghurt- und Essig-Öl-Dressing



Menue 2*
*als Vorschlag
pro Person*
20,90

Pfefferrahmsteaks
vom Schweinerücken auf
Zwiebelbett mit grünen Pfefferkörnern

kl. gefülltes Rinderhacksteak
mit Grill-Paprika und Schafskäse

Geflügel-Pfanne „Toscana“
mit mediterranem Gemüse

Schweinekrustenbraten
mit kräftiger Altbier-Sauce

Kartoffelpüree hausgemacht

Kroketten oder Kartoffelspalten

frischer Rahmwirsing

Zucchini-gemüse

Knackiger Eisbergsalat
mit Joghurt- und Essig-Öl-Dressing

Menue 3*
*als Vorschlag
pro Person*
21,90

Thai-Pfanne mit Putenbruststreifen
mit knackigem Wokgemüse in cremiger Kokos-Sauce
> **auch lecker als vegetarische Variante
mit bunten Hülsenfrüchten**

gebratenes Seelachsfilet „Provencial“
mit Tomaten, Paprika, Creme Fraiche,
überbacken mit Käse

Hähnchenbruststreifen in fruchtiger Curry-Sauce

Hackfleischbällchen
mit Sweet-Chili-Sauce

Wildreismischung

Gelbe Bandnudeln

Kaisergemüse
Broccoli, Blumenkohl,
Möhren mit Sauce Hollandaise

glasierte Möhrenstreifen

Chinakohl-Eisberg-Salat
mit Äpfeln in Curry-Dressing



Rinderschmorbraten
„Esterhazy“
in dunkler Sauce mit Wurzelgemüse

Schweinefilet-Medaillons
mit frischen Champignons und Rahm-Sauce

Hähnchenbruststreifen
in Riesling-Sahne-Sauce
mit gebratenen Birnenspalten und Radicchio

Lachs-Lasagne
hausgemacht mit Blattspinat

Butterspätzle

Rosmarin- oder Schwenkkartoffeln

Gemüsemischung „Rustikal“
gelbe u. orange Karottenspalten, Blumenkohl
und Romanobohnen

Apfelrotkohl

Knackig Eisbergsalat
mit Joghurt- und Essig-Öl-Dressing

Menue 4*
*als Vorschlag
pro Person*
22,90

Feinschmecker- Menue 2*

**Zart geschmorte
Schweinebäckchen**
mit herzhafter dunkler Sauce
und frischem Kartoffelstampf

Gebratenes Lachsfilet
mit Limonen-Sauce,
frischen Spinatblättern,
getrockneten Tomaten und
Bandnudel Duett

Wiener Kalbsgeschnetzeltes
mit Zwiebel-Riesling-Sauce
und Kartoffelklößchen

Bunte Blattsalate mit
Joghurt- und Essig-Öl-Dressing
Gemüse nach Wahl

25,90 Euro

als Vorschlag pro Person

Feinschmecker- Menue 1*

Panierte Schweinelendchen
mit Käsekräuterkruste,
Gorgonzola- oder
Schlemmer-Sauce
und Bandnudel-Duett

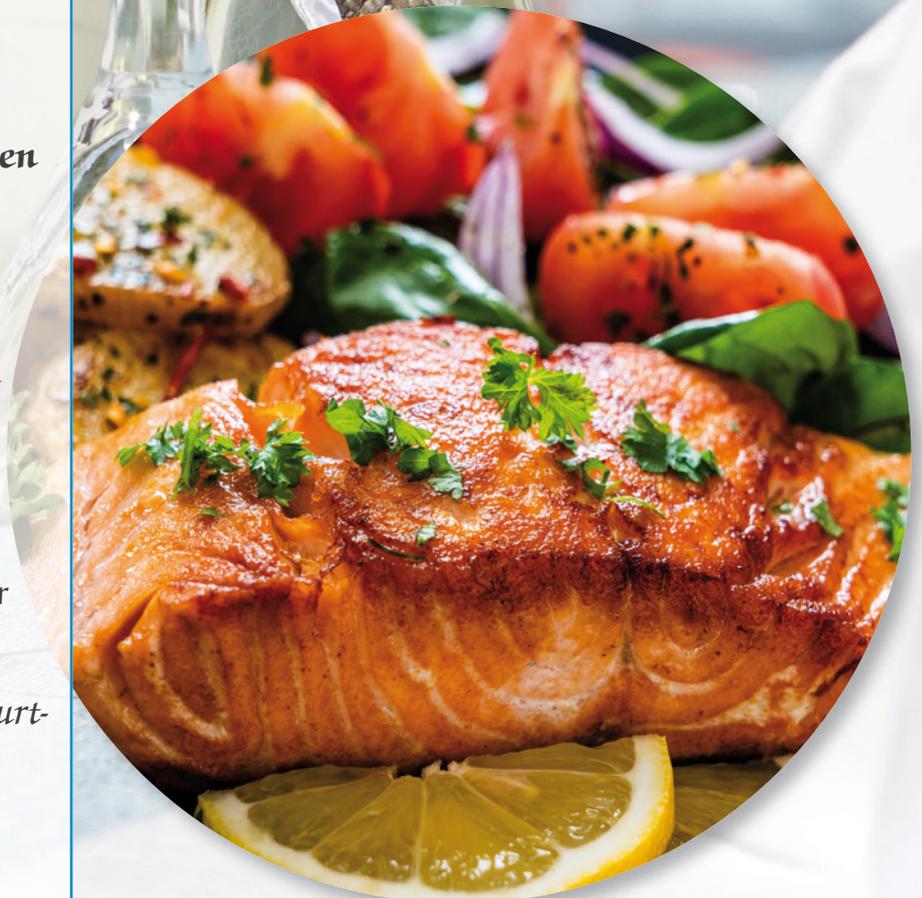
Hähnchenbruststreifen
mit Pfirsich-Pfeffer-Sauce
und Wildreis Mischung

**Rindergeschnetzeltes
„Stroganoff“**
in raffiniert abgeschmeckter
Sauce

Bunte Blattsalate mit Joghurt-
und Essig-Öl-Dressing
Gemüse nach Wahl

24,90 Euro

als Vorschlag pro Person





Vege- tarische Menüs pro Person **21,90**

mit Salaten nach Wahl

Tortelloni mit Käsefüllung
in Gorgonzola-Sauce
mit gerösteten Nüssen

Gemüse-Lasagne
mit Blattspinat oder
mediterrane Gemüse

Thai-Pfanne
mit knackigem Wok-Gemüse und
bunten Hülsenfrüchten in cremiger
Kokos-Sauce

Kürbis-Lauch-Curry
mit roten Linsen



Tiramisu

Frischer Obstsalat
gemischte Früchteplatte

Lecker im Gläschen serviert:

Himbeer-Amarettini-Creme
Philadelphia-Waldfrucht-Creme
Mini-Cheesecake im Gläschen
Joghurt-Limetten-Creme
Mousse au Chocolate
Schwarzwälder Crème

Käseplatte ... reich garniert

(Preis nach Käseauswahl)

Dessert pro Person **5,50**





Fingerfood vom Feinsten

ob Canapés oder im Gläschen:

für Ihre Weihnachtsfeier, das Büro, die Werkstatt, Konfirmation, Kommunion, den Sektempfang oder zum Geburtstag und Jubiläum.



im Glas

ab 25 Stück von einer Sorte

- Bulgur-Salat mit Hackbällchen (100% Rindfleisch) **pro Glas 4,50**
- Kartoffelsalat mit Lachs, Ei & Kaviar
- Chicken-Fingers mit Sweet Chili Sauce

- Geflügelcocktail mit Äpfeln in Curry **pro Glas 4,90**
- Riesengarnele auf Eisbergsalat mit Dip
- Gau-Algesheimer „Bechercher“ Rindfleisch Salat mit Frankfurter Grüner Sauce

- Vegetarisch + lecker: Kräuterquark mit ofenfrischer Laugenbrezel **pro Portion 2,90**



Canapés

Ab 25 Stück - vom Baguette-Brot verschieden belegt und reich garniert
Brotauswahl: Weizen-, Roggen- & Mehrkornbaguette

- mit Gouda, Schinken, Paprika-Lyoner, Salami **pro Stück 3,10**
- mit Parmaschinken, Mortadella, Hähnchenbrust, Camembert, kaltem Braten, Tomate-Mozzarella **pro Stück 3,40**
- mit Räucherlachs, Forellenfilet, Roastbeef **pro Stück 3,70**

Sonntags-Klassiker wie bei Müttern - zum Abholen!



Festtags- Pute für 6-9 Pers.

Mit Hackfleischfüllung im Ofen knusprig gebraten. Dazu Apfelrotkohl, Kartoffelklöße oder Butterspätzle und ein kleines Dessert

ab 119,00

Auf Grund der großen Nachfrage bitte rechtzeitig für die Feiertage vorbestellen.

Unser Party-Tipp:

für 10 Personen
ofenfrischer Spießbraten
10 - 12 Scheiben auf
gebratenen Zwiebeln mit
hausgemachtem
Kartoffel- und Krautsalat
**pro Person
18,90**



Gekochtes Rindfleisch

(ab 10 Personen)

mit Meerrettich-Sauce oder Frankfurter grüner Sauce, Salzkartoffeln, frischem Rahmwirsing oder Leipziger Allerlei,

**pro Person
20,90**

Schnitzel- Parade

(für 10 Personen)

25 kl. Schweineschnitzel,
2 Saucen zur Wahl,
Kroketten oder Spätzle,
Gemüse oder Salatplatte oder
hausgemachter Kartoffelsalat

pro Person 18,90



Sehr geehrte Kunden:innen,

stellen Sie sich Ihr Lieblingsmenü * nach Ihren Wünschen zusammen.
Sie können gerne die Hauptgerichte aus allen Menüvorschlägen untereinander austauschen, ändern oder auch mit anderen Beilagen kombinieren.

Alle Menüvorschläge sind ab **30 Personen** mit **3 Hauptgerichten**, Beilagen, Gemüse und Salat kalkuliert.

Wir sind weniger als 30 Personen - was muss ich beachten?

Ab **10 Personen** wählen Sie **1 Hauptgericht** aus allen Menüvorschlägen.

(2 Hauptgerichte kosten einen Zuschlag von 10%)

Ab **20 Personen** wählen Sie **2 Hauptgerichte** aus allen Menüvorschlägen.

Wie viel kostet mein Wunschmenü?

Der Preis für das Hauptgericht aus dem teureren Menüvorschlag ist der Endpreis für das komplette Menü.
Eine kurzfristige Anpassung der Preise je nach aktueller Marktsituation ist möglich.

Leihgeschirr

Hier arbeiten wir mit der Firma **dishes and more in Gau-Algesheim** zusammen, die Ihnen auch die Rechnung stellt. Eine Geschirrbbox für 10 Personen enthält 10 gr. Teller, 10 kl. Teller, 10 Messer und 10 Gabeln **Leihgebühr inkl. der Reinigung** 18,00 Euro

SERVICE, ZAHLUNGS- UND LIEFERBEDINGUNGEN

Lieferung

Wir liefern im Umkreis von 8 km ab 350,00 Euro Auftragswert kostenlos.

Darunter erheben wir eine Lieferpauschale ab 25,00 Euro.

Für weitere Entfernungen berechnen wir einen zusätzlichen Unkostenbeitrag.

Pünktlichkeit ist uns wichtig. Planen Sie aber bitte beim gewünschten Liefertermin eine kleine Verzögerung bis zu 15 Minuten ein.

Änderungen des Menüs oder der Personenanzahl

Reduzierung der Personenanzahl oder Umbestellungen können nur bis 8 Tage vorher vorgenommen werden.

Vergrößerung der Personenanzahl ist bis 24 Stunden vorher möglich

Stornierung

Bis 10 Tage vor vereinbartem Liefertermin kostenlos, danach 50% des Auftragswertes.

Rückgabe der Warmhaltebehälter/Leihgeschirr:

Bitte bringen Sie unser Geschirr (Warmhaltebehälter, Einsätze, Schüsseln, usw.) sauber gespült innerhalb von 3 Tagen nach der Veranstaltung zurück.

Gerne können Sie hier unsere Dienstleistung in Anspruch nehmen: gegen Aufpreis (ab 2,- Euro pro Gast) holen wir auch das nicht gespülte Geschirr bei Ihnen ab.

Bezahlung

Der Rechnungsbetrag ist in Bar oder mit EC-Karte gegen Kassenbeleg bei Rückgabe des Leihgeschirrs im Schlemmer-HOUSE zu bezahlen. Wir behalten uns vor, eine Vorauszahlung von mindestens 50% der Gesamtsumme, zahlbar nach Vereinbarung, zu verlangen.

Alle Preisangaben in der Catering-Karte sind in Euro inkl. 7% Mehrwertsteuer.

Wir hoffen, dass Sie in unserem Angebot das für Sie Passende finden werden.
Offene Fragen und spezielle Wünsche werden wir gerne persönlich mit Ihnen besprechen.



**Gerne nehmen wir uns Zeit für eine
Beratung per E-Mail oder telefonisch:**

**Partyservice-Hotline 0160-6389946
oder catering@schlemmerhouse.de**

Ihr Schlemmer-House Catering-Team freut sich auf Ihren Kontakt.

Schlemmer

HOUSE

CATERING-SERVICE



Schlemmer

HOUSE



Marie-Curie-Straße 9 · 55435 Gau-Algesheim · 06725-2734
info@schlemmerhouse.de · www.schlemmerhouse.de

Partyservice-Hotline 0160-6389946 · catering@schlemmerhouse.de

oder besuchen Sie uns auf facebook