

Schimion
CATERING AND EVENT SERVICES

Familienfeiern



gültig ab 01.2025

Liebe Genussfreunde,

lassen Sie sich verwöhnen und genießen Ihren Tag in vollen Zügen - wir sorgen dafür, dass Ihr besonderer Tag kulinarisch unvergesslich wird und Sie nicht Ihre wertvolle Zeit in der Küche verbringen.

Wir bieten Ihnen einen vollumfassenden Service, der keine Wünsche offen lässt.

Von einem individuell abgestimmtem Menü, über stilvolles Equipment wie Geschirr, Gläser und Möbel, bis hin zum perfekten Servicepersonal - wir kümmern uns um jedes Detail.

So können Sie sich ganz auf Ihre Gäste und die schönsten Augenblicke Ihrer Feier konzentrieren.

Wir freuen uns darauf, Sie persönlich zu beraten.



Fingerfood Kombinationen

Kleine Häppchen - großer Genuss!
Mit Liebe gemacht.

Zwei Pötte und alle Hände voll zu tun

Acht Teilchen Fingerfood aus unserer Fingerfood Manufaktur und zwei Partysuppen nach Wahl dazu ein Brotkorb aus unserer Hausbäckerei, abgerundet mit zwei leckeren Dips und kleinen Dessertvariationen

pro Person 34,50 €
(ab 20 Personen)

Currywurst trifft Fingerfood

Currywurst "to go" mit verschiedenen Zutaten zum Toppen, dazu sieben Teilchen Fingerfood nach Wahl aus unserer Fingerfood Manufaktur und eine leckere Brotauswahl

pro Person 29,90 €



Fingerfood Kombinationen

Kleine Häppchen - großer Genuss!
Mit Liebe gemacht.

Überraschungspaket Fingerfood

Sie schenken uns Ihr Vertrauen und wir stellen Ihnen ein leckeres Fingerfood Paket, bestehend aus insgesamt sechs vegetarischen und fleischhaltigen Teilchen, zusammen

pro Person 19,90 €



Family Hits

Hausgemacht, frisch und mit Liebe zubereitet !

Schnitzelvariationen

Putenschnitzel an Curry Frucht Sauce
Schweineschnitzel à la Flammkuchen
Hähnchen Knusper Schnitzel mit Champignons überbacken
dazu geschmorte Drillinge und Kartoffel Dippers
sowie eine bunte Salatplatte mit zweierlei Dressings

pro Person 19,90 €

Family Hits

Hausgemacht, frisch und mit Liebe zubereitet !

Hellas

Paprika Gyros Geschnetzeltes von der Pute
Goldbraun gebackene Schweineschnitzel
an einer Champignon Rahm Sauce
Gratinierte Lasagne aus mediterranem Gemüse
dazu geschmorte Drillinge und Penne
sowie eine bunte Salatplatte an zweierlei Dressings
pro Person 19,90 €

Hier & Jetzt

Schweinemedallions an einer Champignon Rahm Sauce
Hähnchen Knusper Schnitzel mit Brokkoli gratiniert
Käse Tortellini in einer Schinken Sahne Sauce
Gnocchi Pfanne mit mediterranem Gemüse tomatisiert
dazu geschmorte Bratkartoffeln
und gratinierte Kartoffelscheiben
sowie eine bunte Salatauswahl mit zweierlei Dressings
pro Person 24,90 €



Family Hits

Hausgemacht, frisch und mit Liebe zubereitet !

Tischlein deck dich

Herzhafter Schaschliktopf vom Schwein und Rind
Hähnchen Knusper Schnitzel an Curry Frucht-
und Champignon Rahm Sauce
Eine bunte Lasagne aus Linsenbolognese
dazu geschmorte Drillinge und frische Kräuter Bandnudeln
sowie eine bunte Salatplatte mit zweierlei Dressings
frische Brotauswahl
an Dattel Curry- und Auberginen Ricotta Dip
und eine Käseplatte mit Obst

pro Person 27,50 €
mit Dessert nach Wahl 29,50 €



Family Hits

Hausgemacht, frisch und mit Liebe zubereitet !

Hüttenzauber

Kleine Gourmet Haxen an leckerer Malzbier Sauce
Hausgemachte Käseknödel
auf Rahmsauerkraut mit Kasselerwürfel
Kleine Schweineschnitzel in Brezel Knusper Panade
an Champignon Rahm Sauce
dazu frische Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln verfeinert
und cremige Käsespätzle mit Schmorzwiebeln
sowie eine saisonale Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
Laugenkonfekt mit Obazda und Frischkäse Kräuter Dip
Käseauswahl und Pfefferbeißer
Bayrisch Creme mit hausgemachter
Grütze aus roten Beeren

pro Person 29,90 €

ohne Dessert 27,90 €



Frisch aufgetischt

Mini Pita Brote mit
Geflügel Gyros Streifen und Salat
Bruschetta aus sonnengereiften Tomaten
Vegetarische Wrap Happen mit
Kräuter Frischkäse Creme und Rohkostsalat
Blätterteigtaschen mit Spinat und Feta

Chickenburger zum Selberbauen
mit Crunchy Hähnchen Filets
Chimichurri Mayo und hausgemachte Burgersauce
sowie Salat Variationen zum Toppen
Schweine Gyros Geschnetzeltes mit Paprikastreifen
Tortellini in fruchtiger Tomaten Sahne Sauce
mit Goudawürfeln gratiniert

dazu frische Kartoffel Dippers mit Sour Cream
und gratinierte Smashed Potatoes

Couscoussalat mit Granatapfelkernen verfeinert
hausgemachter Cole Slaw mit Walnüssen
und einen frischen Bauernsalat mit Feta

Raffaello Creme mit frischen Erdbeeren
und Mousse au Chocolat aus
zweierlei Schokoladen

pro Person 35,90 €
ohne Dessert 33,90 €



Herzhaft & Fein

Herzhaft leichte Wrap Variationen
vegetarisch & mit Geflügel

Kulinarische Tomaten Mozzarella Spieße mit Basilikum

Hähnchen Variationen am Spieß serviert an
Mango Chili Chutney

Mini Cevapcici an erfrischendem Bulgursalat
mit Minz Dip im Gläschen serviert

Vegetarische Mini Pita Taschen
mit Salat und Feta

Frisches Baguette an
hausgemachtem Dattel Curry Dip

Hähnchen Knusper Schnitzel
goldgelb gebacken
mit Champignons und Brokkoli gratiniert

Schweinefilet im Schinkenmantel
an Kräuter Sahne Sauce mit Senf verfeinert

Gnocchi an Tomaten Sahne Sauce
mit mediterranem Gemüse verfeinert

Frische Eierspätzle in Butter geschmort
Gebratene Drillinge

Saisonale Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Mousse au Chocolat an feinem Crumble
Pfirsich Melba an Mascarpone Vanille Creme

pro Person 36,90 €
ohne Dessert 34,90 €

Lieblingessen

Herzhaft leichte Wrap Variationen
vegetarisch & mit Geflügel

Hähnchen Finger Sticks an Mango Chili Chutney

Tomaten Mozzarella Spieße mit Basilikum verfeinert

Blätterteigschnecken Flammkuchen Art

Mini Burger Variationen

Hähnchen Knusper Schnitzel

an Curry Frucht- und Champignon Rahm Sauce

Schweine Gyros Auflauf

mit Paprika verfeinert und Feta überbacken

Mediterrane Gemüselasagne

Kartoffel Dippers und gebratene Drillinge

sowie eine bunte Salatauswahl

mit zweierlei Dressings

Mousse au Chocolat

Hausgemachte Panna Cotta

aus weißer Schokolade

mit Himbeermousse

pro Person 36,90 €

ohne Dessert 34,90 €



Landgenuss

Gebackene Antipasti Variationen mit Oliven,
Parmaschinken, Salami und Knoblauch Dip

Tomaten Mozzarella Spieße mit Basilikum

Mini Reibekuchen mit Räucherlachstranchen
vom Fischhof Baumüller

Kleine Hackbällchen im Gläschen
auf frischem Lauch Kartoffelsalat serviert

Datteln im Speckmantel

Koteletts vom Iberico Schwein
an Portwein Schalotten Sauce

Putenmedaillons à la Bruschetta mit Mozzarella
überbacken an feiner Toscana Sauce

Lachs mit Kräuterkruste auf saisonalem Gemüsebett
an leichter Weißweinsauce mit Parmesan verfeinert

Gefüllte Spitzpaprika mit Polenta "vegan"

Feine Bandnudeln mit Kräutern verfeinert

Gratinierte Kartoffelscheiben
und geschmorte Rosmarinkartoffeln

sowie eine saisonale Gemüseplatte

mit Sauce Hollandaise

und einen gemischten Blattsalat

an Balsamico Dressing

Espresso Creme mit Mokka-Bohnen Crunch
& Himbeertraum aus dem Glas

pro Person 39,90 €

ohne Dessert 37,90 €



Rustikal trifft modern

Kleine Hackbällchen im Gläschen
auf frischem Lauch Kartoffelsalat serviert
Spargelspieße im Kochschinkenmantel mit Kresse Creme
Geflügelschnitzel Spieße an zweierlei Dip
Tomaten Mozzarella Spieße mit Basilikum verfeinert
Herzhafte leichte Tortilla Wrap Happen
mit Frischkäse Creme und Rohkost



Käseauswahl mit Obst
Baguette mit hausgemachter
Kräuter- und Knoblauchbutter

Rouladen Geschnetzeltes vom Weiderind
mit frischen Champignons
Schweinemedallions in Pfeffer Rahm Sauce
Hähnchenmedallions mit Tomaten Füllung
in fruchtiger Tomaten Sahne Sauce serviert
Kichererbsencurry mit feiner Kokosnote
dazu gratinierte Kartoffelscheiben
geschmorte Drillinge und Langkorn Gemüse Reis
sowie eine saisonale Gemüseplatte
mit Sauce Hollandaise

Klassische Mascarpone Creme
mit Erdbeeren &
Maracuja Häubchen an Vanillecreme

pro Person 41,90 €
ohne Dessert 39,90 €



Heimatküche

Hähnchen Stick Variationen an Mango Chili Chutney
Mini Reibekuchen mit Räucherlachstranchen
vom Fischhof Baumüller

Tomaten Mozzarella Spieße mit Basilikum verfeinert
Rote Beete Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen,
Ziegenkäse, Rucola und Honig Balsamico Vinaigrette

Klassisch geschmorter Braten vom Weiderind
Feine Schweine Medaillons im Schinkenmantel
an einer Champignon Rahm Sauce
Lasagne aus frischem Lachs mit Blattspinat verfeinert
dazu geschmorte Drillinge und frische Knöpfele in Butter
sowie eine saisonale Gemüseplatte
mit Sauce Hollandaise

gemischte Brotauswahl, abgerundet mit
Kräuter Knoblauch Dip & Tomaten Feta Butter
und einer Käseauswahl mit Obst

Espresso Creme
mit Sahnehaube &
Mascarpone Creme
mit Apple Crumble

pro Person 41,90 €
ohne Dessert 39,90 €





Genussmomente

Mini Burger Variationen
als Cheese- und Veggie Burger

Hähnchen Spitzen in Katsu Panade
an Mango Chili Chutney

Couscoussalat mit Granatapfelkernen
Mini Mozzarella Bällchen in Pesto Vinaigrette
mit frischen Tomaten verfeinert
im Glas serviert

Blätterteigtaschen gefüllt mit Spinat und Feta
Ziegenkäse in Parmaschinken an Dattel Konfit

Feine Streifen vom Rind à la Stroganoff serviert
Putenröllchen mit Spinat gefüllt und in Schinken ummantelt
an Basilikum Sahne Sauce

Zanderfilet an Weißweinsauce mit Zitrone verfeinert
Vegetarische Zucchini-Schiffchen mit mediterranem Gemüse
an Tomaten Sauce gratiniert

dazu kräftiger Wildreis, Spätzle in Butter geschmort
und gebratene Drillinge mit frischen Kräutern und Zwiebeln

eine saisonale Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
sowie eine Salatauswahl mit zweierlei Dressings

Ausgewählte Käsesorten mit Laugenkonfekt
an hausgemachten Dips

Erdbeer Tiramisu mit gerösteten Mandelblättchen
Mousse au Chocolat mit Crumble
und hausgemachte Panna Cotta
aus weißer Schokolade mit Himbeermousse

pro Person 43,90 €
ohne Dessert 41,90 €



Bella Vita

Bruschetta aus sonnengereiften Tomaten

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Gebackene Antipasti mit Oliven und Käse Sticks
an Knoblauch Dip

Tomaten Mozzarella Salat mit Pesto und Balsamico verfeinert

Garnelenspieße an Tomaten Knoblauch Dip

Datteln im Speckmantel

Mini Ciabatta an Auberginen Ricotta Dip

und Tomaten Feta Butter

Koteletts vom Iberico Schwein

an Portwein Schalotten Sauce

und geschmorten Rosmarinkartoffeln

Putenmedaillons an Toscana Sauce

mit Tomate und Mozzarella gratiniert

dazu eine vegetarische Gnocchi Gemüse Pfanne

Lachs Sahne Sauce mit Spinat

an frischen Bandnudeln

Eine saisonale Gemüseauswahl

mit Sauce Hollandaise

Hausgemachtes Panna Cotta aus weißer Schokolade

mit beschwipsten Beeren

Leichte Basilikum Limetten Creme

pro Person 43,90 €

ohne Dessert 41,90 €



Herzhafter Morgenmuffel

Frische Tomaten Mozzarella Platte
mit Gurkenscheiben verfeinert

Schinken Melonen Schiffchen

Lachsauswahl vom Fischhof Baumüller
mit Meerrettich und Zwiebeln

Frishwurstaufschnitt
und ausgewählte Käsesorten mit Obst

Frisches Zwiebelmett

Partyfrikadellen und Mini Schnitzel von der Pute
mit verschiedenen Dips

Garnierte Eierhälften

Frisches Rührei mit Baconscheiben (extra)
und frischem Schnittlauch

Quark, Marmelade & Nougatcreme
Butter und Margarine

Brötchenvariationen
und Mini Croissants

pro Person 21,90 €

Genussvolle Ergänzungen

Obstsalat pro Gläschen 3,50 €

Bircher Müsli im Gläschen 3,50 €

Porridge mit Vanillecreme und frischem Obst
im Weckglas pro Stück 4,90 €

kleiner Obstkorb 2,50 € pro Person



süße Leckereien

Süße Versuchungen - mit Liebe zum Detail.

Unsere Empfehlung:

Zwei Gläschen Dessert pro Person für 4,95 €

Ein Gläschen Dessert pro Person für 2,95 €
(Mindestbestellmenge pro Sorte 15 Stück)

Unsere Kreationen zum Abschluss

Himbeertraum - Mascarpone Vanille Creme mit Himbeeren

Erdbeer Tiramisu mit gerösteten Mandelblättchen

Maracujahäubchen mit Vanillecreme

Hausgemachte Panna Cotta aus weißer Schokolade
mit Himbeermousse/Waldbeeren oder Erdbeeren

Basilikum Limetten Creme an frischen Erdbeeren

Raffaellotraum mit Erdbeeren

Cheesecake Dessert mit frischen Früchten

Obstsalat mit oder ohne Vanillesauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

Baileys Creme mit Sauerkirschen

Schokomousse mit frischem Crumble

Klassisches Tiramisu

After Eight Traum

Espresso Creme mit Schoko Crumble



Harmonische Begleiter

Süßes

Gemischte Mini Plunder Teilchen
mit Himbeer, Nuss, Pudding,
Zimt und Apfel pro Stück 2,20 €

Gemischte Blechkuchenhappen pro Stück 3,30 €

Gemischte Blechkuchenstücke pro Stück 4,20 €

Herzhaftes

Gemischte Antipasti Platte
mit Oliven, Parmaschinken und
Käse Sticks dazu Knoblauchcreme
pro Person 9,90 €

Fischplatte vom Fischhof Baumüller
mit Garnelencocktail, Lachs, Forelle,
Aal, Zwiebeln und Meerrettich Creme
pro Person 15,90 €

Käseplatte mit ausgewählten Sorten
und Obst
pro Person 4,90 €

Pfefferbeißer 50g (ab 10 Stück)
pro Stück 2,30 €

Partyfrikadellen mit Dip
pro Stück 2,50 €

Gemischter Brotkorb mit feinen Mini
Croissants, herzhaften Snackstangen
und gemischten Partybrötchen
pro Person 3,50 €

Unsere Dips (2 Sorten pro Person)
pro Person 2,60 €

Kräuter-/Knoblauchbutter,
Dattel Curry Dip, Schafskäse Knoblauch Butter,
Kräuter Knoblauch Dip, Paprika Peperoni Dip,
Tomaten Feta Butter und mediterraner Tomatendip (vegan)



Kleine Besonderheiten

Fingerfood zum Empfang

Camembert Crostini mit Dattel im Speckmantel
& vegetarisch mit Preiselbeeren, Mini Salattaschen,
Tomaten Mozzarella Spieße und kleine Blätterteig Variationen

3 Teilchen pro Person 8,90 €

süße Leckereien für zwischendurch

Blechkuchenhappen gemischt,
Herzwaffeln am Stiel &
verschieden gefüllte Crêpe Variationen

3 Teilchen pro Person 7,90 €

Currywurst zur Mitternacht

Currywurst (1 pro Person) "to go"
mit verschiedenen Zutaten zum Toppen,
Kichererbsencurry (als vegane Alternative), dazu Brotsticks
und kultige Becher mit Pickern

pro Person 7,90 €

Unser Full Service Angebot



Equipment



Service



Dekoration

Sind noch Fragen offen?

Melden Sie sich gern bei uns.

Die Menüs sollen als Ideengeber dienen und können individuell nach Ihren Wünschen abgeändert und angepasst werden.

Schreiben Sie uns gern eine Mail mit Ihrem Wunschmenü und wir erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot.

info@catering-schimion.de