

Schimion
CATERING AND EVENT SERVICES

Hochzeiten



gültig ab 01.2025

Liebes Brautpaar,

eine Hochzeit ist ein einzigartiger Moment im Leben und wir sorgen dafür, dass Ihr großer Tag kulinarisch unvergesslich wird!

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

Von einem individuell abgestimmten Hochzeitsmenü, 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.

Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Traumhochzeit gestalten!

Wir freuen uns darauf, Sie persönlich zu beraten und Ihre Hochzeit zu einem Fest der Sinne zu machen.



Der schönste Tag

Hähnchen Spitzen in Katsu Panade an Mango Chili Chutney

vegane Kartoffel Antipasti Spieße an mediterraner Creme

Marinierte Mini Mozzarella Bällchen
an Tomatenvariationen mit Basilikum verfeinert

Mini Reibekuchen mit Räucherlachs und Merrettichcreme verfeinert

Balkan Bällchen an Bulgursalat im Glas arrangiert

leckere Blätterteigvariationen

Brotauswahl unserer Hausbäckerei
mit selbstgemachten Dips

Zanderfilet an cremiger Mandelsauce mit Zitrone verfeinert

Piri Piri Hähnchenfilets an Basilikum Sahne Sauce

Rinderfiletstreifen in einer feinen Sherry Schalotten Sauce
abgerundet mit frischen Champignons

veganes Kichererbsencurry mit feiner Kokosnote abgeschmeckt

dazu frische Bandnudeln, gratinierte Kartoffelscheiben
und Kräuterreis

Saisonale Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
Sommerliche Salatauswahl mit zweierlei Dressings angerichtet

ausgewählte Käsesorten

Erdbeer Tiramisu mit gerösteten Mandeln

geschichtetes Mousse aus geschmolzener Schokolade

Mangohäubchen mit leichter Vanille Joghurt Creme

pro Person 41,90 €



Einmal im Leben

Marinierte Antipasti Variationen verfeinert,
mit sonnengereiften Oliven und italienischen
Käsevariationen sowie hausgemachten Dips und
frischem Brot von unserer Hausbäckerei
frische Fischauswahl vom Fischhof Baumüller
Mini Salattaschen vegetarisch, abgerundet mit Feta
marinierte Hähnchenspieß Variationen
an hausgemachtem Mango Chili Chutney
Tomaten Mozzarella Spieße & Datteln im Speckmantel
bunter Couscoussalat mit Granatapfelkernen &
frischer Melonen Feta Salat, abgerundet mit Basilikum,
im Gläschen serviert

Koteletts vom Iberico Schwein
an Portwein Schalotten Sauce

Putenmedaillons a la Bruschetta
mit Mozzarella gratiniert

Lachstranchen an sautierten Tomaten
und Spargelspitzen mit Zitronenbutter verfeinert

gefüllte Spitzpaprika mit Gemüsepolenta
auf mediterranem Gemüsebett

dazu geschmorte Rosmarinkartoffeln,
kräftiger Wildreis und Bandnudeln mit Kräuterpesto
eine saisonale Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

hausgemachte Panna Cotta
aus weißer Schokolade mit Mango Topping
Mousse au Chocolat mit leckerem Crumble
Pfirsich Melba an Mascarpone Quark Creme

pro Person 43,90 €



Happy Day

Hähnchen Stick Variationen an Mango Salsa

kleine Mini Burger Variationen vegetarisch & vom Rind
marinierte Antipasti, geschmort mit sonnengereiften Oliven
und Parmaschinken an Knoblauchcreme

Mini Pita Taschen vegetarisch gefüllt mit Feta

Datteln im Speckmantel & Tomaten Mozzarella Spieße

erfrischender Melonen Feta Salat mit Basilikum in Tomatenvinaigrette

große Brotauswahl mit hausgemachten Dip Variationen

Hähnchenbrustmedaillons mit einer Tomaten Feta Füllung
an einer fruchtigen Toscanasauce mit Sahne verfeinert

frische Schweinemedaillons an feiner Champignon Rahm Sauce

Lachs an Weißwein Parmesan Sauce mit Kräuterkruste gebacken

mediterrane Gemüselasagne "vegan oder vegetarisch"

dazu frische Bandnudeln mit Kräutern verfeinert,
geschmorte Drillinge und
gratinierte Kartoffelscheiben mit Käsekruste

Saisonale Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise
sommerliche Salatauswahl mit zweierlei Dressings

hausgemachte Panna Cotta aus weißer Schokolade
an Himbeer Basilikum Mousse

feine Espressocreme mit Crumble verfeinert

frische Obstspieße

pro Person 39,90 €



Wedding Time

Gebackene Antipastí Variationen
mit Knoblauchdip, Käsesticks und Parmaschinken

Tomaten Mozzarella Salat an getrockneten Tomaten mit
Balsamico Pesto und Rucola verfeinert

Mini Pita Taschen mit frischem Salat und Feta verfeinert

knackige Wrap Variationen mit Frischkäsecreme,
frischer Rohkost, vegetarisch & mit Pute

Datteln im Speckmantel & Hähnchen Fingers an
hausgemachtem Mango Chili Chutney

mit Blattspinat gefüllte Putenröllchen im Schinkenmantel
an einer frischen Kräuter Sahne Sauce mit Tomaten verfeinert

geschmorter Rinderbraten an einer klassischen Bratensauce

Lachs Blattspinat Lasagne

vegetarische Gnocchifanne mit mediterranem Gemüse
dazu frische Bandnudeln, gratinierte Kartoffelscheiben
und gebratene Drillinge

Saisonale Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

ausgewählte Käsesorten mit frischen Baguettevariationen
an hausgemachten Dips

Mousse au Chocolat an Crumble

Pfirsich Melba an Vanille Mascarpone Creme

Erdbeer Tiramisu mit gerösteten Mandeln

pro Person 36,90 €



Chic Wedding BBQ



Gebackene Antipasti Variationen
mit Knoblauch Dip, Käsesticks und Parmaschinken
Tomaten Mozzarella Salat an getrockneten Tomaten mit
Balsamico Pesto und Rucola verfeinert
italienischer Nudelsalat mit gerösteten Pinienkernen
an Balsamico Vinaigrette
frischer Couscoussalat mit Granatapfelkernen verfeinert
Kartoffelsalat klassisch mit Fleischwurst, Gurke und Ei
Rotkohlsalat mit Feta und Äpfeln verfeinert
Zaziki griechischer Art
Smashed Potatoes mit Käsehaube
und Sonnenblumenkernen

Dazu frisch vom Grill:

Lachsfilet Stücke in Kräutermarinade mit Grillgemüse
hausgemachte Balkanröllchen
marinierte Schweinesteak Variationen
Rinder Flank Steaks
Tandoori Hähnchenspieße
Variationen von der Wurst
vegetarische Grillgemüse Käse Spieße

ausgewählte Käsesorten mit frischen Brotvariationen
an hausgemachten Dips & Grillsaucen

Mousse au Chocolat an Crumble
Pfirsich Melba an Vanille Mascarpone Creme
Basilikum Limetten Creme an frischen Erdbeeren

pro Person 44,90 €
zzgl. Personal & Equipment



Vegan & Vegetarisch

Gebackene Antipastí Variationen "vegan"

Tomaten Mozzarella Salat an getrockneten Tomaten mit Balsamico Pesto und Rucola verfeinert

Mini Pita Taschen mit frischem Salat und Feta verfeinert

knackige Wrap Variationen mit Frischkäsecreme, frischer Rohkost & vegan mit Couscous und Babyspinat

vegane Kartoffel Paprika Zucchini Spieße an mediterraner Creme

vegetarische Medaillons a la Bruschetta mit Mozzarella überbacken an Toscanasauce dazu Rosmarinkartoffeln

veganes Kichererbsencurry aus buntem Gemüse mit feiner Kokosnussnote an Wildreis

vegetarische Reisbällchen an Asia Gemüsepfanne

vegane Gemüselasagne mit Spinat und Tomaten verfeinert

Bandnudeln an Tomaten Basilikum Pesto

ausgewählte Käsesorten mit frischen Baguettevariationen an hausgemachten Dips und mediterranem Tomatendip "vegan"

Mousse au Chocolat an Crumble
vegane Himbeer Vanille Creme
Erdbeer Tiramisu mit gerösteten Mandeln

pro Person 38,90 €



Kleine Besonderheiten

Fingertfood zum Empfang

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

3 Teilchen pro Person 8,90 €

Süße Leckereien für zwischendurch

Blechkuchenhappen gemischt,
Herzwaffeln am Stil &
verschieden gefüllte Crepevariationen

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 gerne bei uns.

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

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

info@catering-schimion.de

