

SCHMAUSEGLÜCK

WOLF CATERING

IHR BESONDERER MENÜKATALOG



BEWUSST · BESONDERS · ECHT



Menü
 Vorspeisenspezialitäten
 ERBKERLÖSCHENSOPFER MIT SCHWAMMGOLLE
 ITALIENISCHE ANTIPIASTI
 RUCCOLASALAT
 Dessert
 RHEINLÄNDISCHE MIT FRÜCHTLICHEN
 SCHOKOLADENCRÈME
 APPLE CRUMBLE MIT VANILLEIS

INHALTSVERZEICHNIS

Lieber Gastgeber,

wir laden Sie ein zu Ihrem Fest mit reibungslosem Ablauf.

- Geburtstag
- Taufe, Kommunion oder Konfirmation
- Hochzeit, Silberne oder Goldene Hochzeit
- Firmenjubiläen
- Weihnachtsfeiern
- und weitere Festlichkeiten

Ihre persönlichen Wünsche, kombiniert mit unserer langjährigen Erfahrung, ergeben Ihr perfektes Menü. Sie können Ihr Gericht abholen oder liefern lassen.

Ansprechpartner in unserem Haus ist Susanne Wolf mit ihrem Team. Sie erreichen uns unter

09353 9899030

info@schmauseglueck.de

schmauseglueck.de



Suppen	07
Weitere Vorspeisen-Empfehlungen	08
Schwein	10
Kalb, Lamm und Wild	13
Rind	14
Hähnchen	14
Fisch	16
Nudelgerichte und Vegetarisches	17
Soßen	18
Beilagen	19
Gemüse	20
Beilagensalate und Saisonsalate	22
Weitere Salatvariationen	23
Dessert	24
Fingerfood	26
Kalte Platten	29
Menüvorschläge für Ihre Feier	32
Unsere Philosophie	44
Buffet- und Tafelgeschirr	46
Liefer- und Zahlungsbedingungen	47
Impressum	47

SUPPEN

GANZJAHRESKLASSIKER

Leberklößchensuppe in Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Schwimmerli

Grießklößchensuppe
mit hausgemachter Fleischbrühe

Herzhafte Gulaschsuppe

SUPPEN DER SAISON

Milde Spargelcremesuppe

Fruchtige Tomatencremesuppe

Feine Kürbiscremesuppe

Eußenheimer Silvanersüppchen
mit Zimtcroustons



WEITERE VORSPEISEN-EMPFEHLUNGEN

Melonenschiffchen (2 Stück pro Person)
mit Schinken oder Käse

Gebratenes Gemüse*

Paprika, frische Champignons, Auberginen,
Zwiebeln und Zucchini
in feiner Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette

Tomate-Mozzarella-Platte
garniert mit Balsamico-Creme

Rucolasalat

mit Parmesanspänen, Parmaschinken, Feigen und
Mozzarellakugeln an milder Balsamicocreme

Bunter Vorspeisensalat

an feinem Joghurdressing, Croutons, gerösteten
Sonnenblumenkernen

*Zum gebratenen Gemüse empfehlen wir
hausgemachtes Hummus
(orientalische Paste aus Kichererbsen) vegan

TIPP



IN OLIVENÖL GEBRATENES GEMÜSE

RUCCOLASALAT



FEINES VOM SCHWEIN

Saftiger Schweinebraten vom Kamm
bayrisch gewürzt

Spießbraten natur

Zarter Schweinelachsbraten mager

Vollmundiger Schweinekammbraten
mit Paprika und Zwiebeln gefüllt

Würziger Jägerkammbraten
mit Champignons und Schinken

Pikanter Pizzakammbraten
mit Salami, Käse und Champignon

Schweinerücken „Holländer Art“
mit Käse und Schinken gefüllt

Rauchiges Kassler durchwachsen

Rauchiges Kassler mager

Hausgemachtes Pulled Pork
im eigenen Räucherschrank geräuchert

Zarte Lende natur

Pikante Schweizer Lende
im Bratwurstmantel

Schweinelendenmedaillons „Saltim bocca“
aromatisch mit Schinken und Salbei

Vollmundige Schweinelendenmedaillons im
Speckmantel
mit Tomaten-Käse-Mandelkruste



KNUSPRIGES VOM SCHWEIN

Knusprig gegrillter Bauch

Deftige Haxen gegrillt

Grillschinken
mit feiner Kruste

Fränkisches Schäufole
Spezialität des Hauses

Rösch-saftiges Spanferkel

WEITERE KÖSTLICHKEITEN

Fleischkäse
aus der familieneigenen Metzgerei

Zarter Schaschlik
Stück

Saftige Frikadellen

Schweineschnitzel
goldgelb ausgebacken

Schaschliktopf

Würzig-pikantes Gyros

Mildes Rahmgeschnetzeltes

KALB, LAMM UND WILD

Auf Anfrage
mit heimischem Wildfleisch



SPEZIALITÄT DES HAUSES

SCHÄUFELE

RIND VOM EIGENEN HOF

Klassischer Rinderbraten natur

Fränkisches gekochtes Rindfleisch

Zarter Sauerbraten
nach hauseigenem Rezept

Charaktervoller Burgunderbraten
in Rotwein

Hausgemachte Rinderroulade
klassisch gefüllt

HÄHNCHEN VOM EIGENEN HOF

Pikante Hähnchenschlegel

½ gegrilltes Hähnchen

Zartes Hähnchenbrustschnitzel paniert

Hähnchenbrustfilet fränkisch
gefüllt mit Wirsing und Speck

Hähnchenbrustfilet Florenz
gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella

Neu: Hähnchenbrustfilet
gefüllt mit milder Waldpilzfarcie

Hähnchenbruststeak Mozzarella
überbacken mit Tomaten und Mozzarella



FRÄNKISCHES GEKOCHTES RINDFLEISCH



HÄHNCHENBRUSTFILET FLORENZ



LACHSFILET MIT FEINER
ZITRONENSOÙE

FISCH

Pangasius auf Gemüsebett
Saftiger Pangasius mit Gemüse

Lachslasagne mit Blattspinat

Gegrilltes Lachsfilet
Wahlweise mit feiner Zitronensoùe

Lachsnudeln an feiner Sahnesoùe

NUDELGERICHTE UND VEGETARISCHES*

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Käsespätzle mit Röstzwiebel

Feiner Gemüse-Kartoffelgratin

Nudel-Gemüse-Pfanne
verfeinert mit Kokosmilch

Hausgemachte ServiettenklöÙe mit Waldpilzragout

Gemüselasagne
mit Gemüse nach Wahl

Pesto-Pasta-Pfanne
Bandnudeln mit Garnelen, Cocktailtomaten,
Rucola und Parmesanspänen

***vegane Gerichte auf Seite 20**



PESTO-PASTA-PFANNE

SOßEN

Bratensoße zum Schwein oder Rind
mit ausgemachter Jus

Pikante Barbecuesoße zum Pulled Pork

Abgerundete Rahmsoße

Pilzrahmsoße

Charaktervolle Burgundersoße

Herzhafte Sauerbratensoße

Sauce Hollandaise

Feine Zitronensoße

Fruchtige Tomatensoße

**Die Soßen zum Fleisch werden mit unserer
hausgemachten Jus zubereitet**



BEILAGEN

Nudeln

Salzkartoffeln

Spätzle

Klöße (2 Stück pro Person)

Gnocchi

Rosmarinkartoffeln

Rösti

Kümmel-Rahmkartoffeln

Milder Kartoffelgratin

Semmelklöße (2 Stück pro Person)

Würzige Bratkartoffeln
mit Zwiebeln und Speck



VEGANE GERICHTE

Perlgraupen mit Gemüse leicht scharf gewürzt
und verschiedenen Toppings

Gemüsecurry an Reis

Hausgemachte Gemüsebratlinge mit Gemüse
aus der Saison wie Kürbis, Süßkartoffeln, Sellerie

Süßkartoffelschnitzel paniert

Süßkartoffelstampf mit Pfannengemüse

Zu den Gemüseplatten empfehlen wir
Sauce Hollandaise.

TIPP

GEMÜSE

Fein würziges Apfelrotkraut

Meerrettichgemüse leicht scharf

Klassisches Kaisergemüse

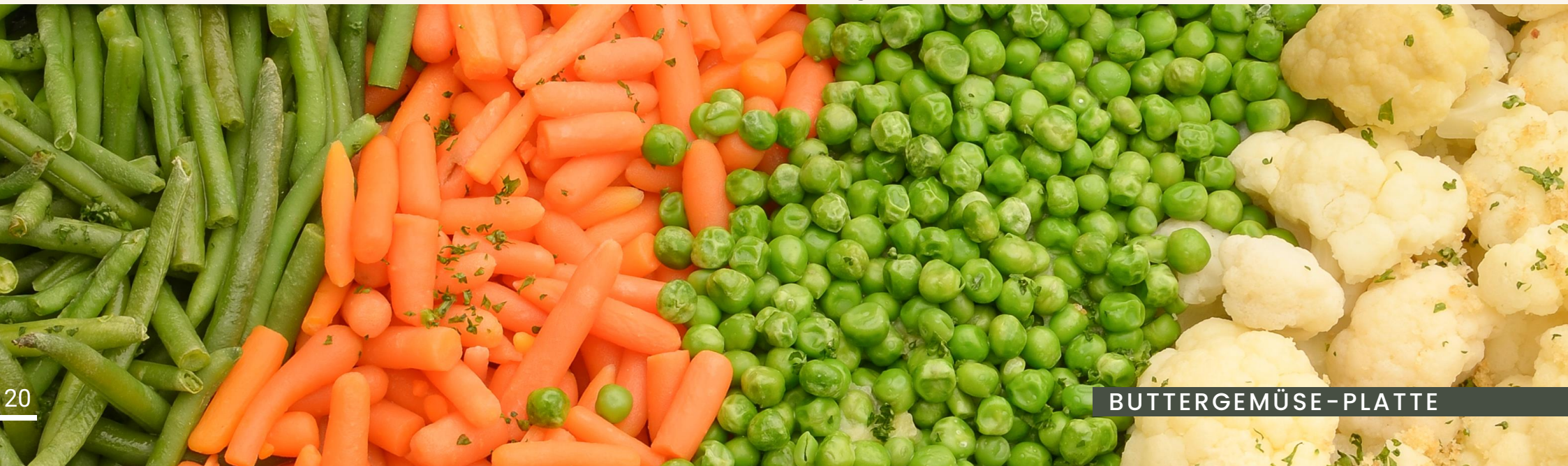
Buttergemüse-Platte

Bayerisch Kraut oder Sauerkraut

Bohnen im Speckmantel

Fränkisches Wirsinggemüse

Gemüse italienische Art
gebratenes Gemüse in einer leichten Tomatensoße



BUTTERGEMÜSE-PLATTE

BEILAGENSALATE

Gemischter grüner Salat
an Essig-Öl Dressing

Hausgemachter Krautsalat

Karottensalat an Rahmdressing

Gurkensalat an Rahmdressing

Tomatensalat an Essig-Öl-Dressing

Verschiedene Blattsalate
wahlweise mit: Gurken, Tomaten,
Paprika, Karotten, Weißkraut

SAISONSALATE

Italienischer Sommersalat

Endiviensalat

Feldsalat mit Pilzen

Winterlicher Salat (ab 30 Personen)
mit Pilzen, Karotten, Eisbergsalat, Weißkraut, Gurken,
Radicchio, Chinakohl, Endivien, Feldsalat und Rucola



Zusätzliches Dressing
z. B. Joghurt, French, Paprika-Tomaten,
veganes Fruchtdressing

WEITERE SALATVARIATIONEN

Hausgemachter Kartoffelsalat

Farmersalat / Coleslaw

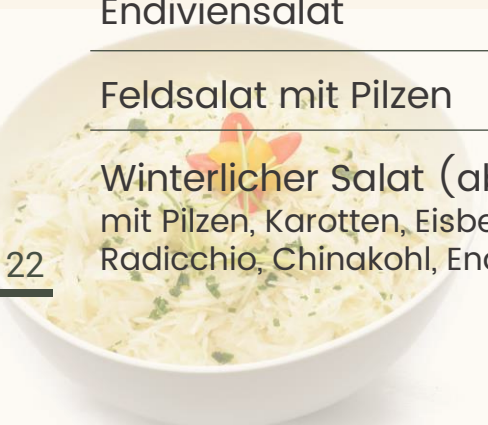
Nudelsalat klassisch oder italienische Art

Pfifferling-Spätzle-Salat

Rote-Linsen-Salat mit Feta-Käse

Rote-Beete-Salat mit Walnüssen und Feta-Käse

Couscous-Salat



DESSERT

Sanfte Bayerische Creme

Leichte Schokoladencreme
im Glas

Cremiges Tiramisu

Fischer Obstsalat

Erfrischende Joghurtcreme mit Früchten
Wahlweise im Glas

Harmonisches Kokos-Panna-Cotta mit Mango
Wahlweise im Glas

Warmer Applecrumble
Wahlweise mit Vanillesoße oder Eis

VEGANES DESSERT

Beerenmousse
mit Avocado und Cashew-Kerne

Feine Vanillecreme



FINGERFOOD

Datteln im Speckmantel

Garnelen im Teigmantel

Hackfleischspieße
reich garniert

Salami Rucola Crissini

Aromatische Bärlauchgipferl

Mozzarella-Tomaten-Basilikum-Spießchen

Forellen-Pfannkuchenröllchen
mit Bärlauch

Foccacia
mit Tomaten und Käse an italienischen Kräutern

Foccacia
mit Oliven, Olivenöl an italienischen Kräutern

Canapés mit

- Graved Lachs
 - geräucherter Forelle
 - rohem Schinken
 - gekochtem Schinken
 - Winzercreme
 - fränkischem Gerupften
 - Bergblumen- und Allgäuzeller Almkäse
-

Pizza-Crostini

mit Artischockenherzen, schwarzen Oliven
und Zwiebelringen

Pizza-Crostini

mit Tomaten, Auberginen, Zucchini,
Paprika, Sardellen und Käse

Gemüsespieße

in Olivenöl angebraten





AUFSCHNITTPLATTE

KALTE PLATTEN

Hausmacher Wurstplatte
reich garniert

Aufschnittplatte
reich garniert

Salamiplatte
reich garniert

Schinkenplatte
roh und gekocht

Käseplatte vom Schönegger Käse
reich garniert mit Früchten

Platte mit kaltem Braten
reich garniert

Fischplatte
reich garniert, mit Sahnemeerrettich

Rinderschinkenplatte
reich garniert

Bunter Brotkorb
Partybrötchen, Winzerbrot, Weißbrot



SCHINKENPLATTE



KÄSEPLATTE



FISCHPLATTE



IDEEN FÜR IHRE FEIER

Verschiedene Menüvorschläge

Menü

Vorspeisenspezialitäten

LEBERKLÖBCHENSUPPE MIT SCHWIMMERLI
ITALIENISCHE ANTIPASTI
RUCOLASALAT

Dessert

JOGHURTCREME MIT FRÜCHTEN
SCHOKOLADENCREME
APPLE CRUMBLE MIT VANILLEEIS

DER KLASSIKER

Traditionelle Leberklößchensuppe
mit Schwimmerli

Zarter Rinderbraten
vom hofeigenen Rind

Herzhafter Schweinekammbraten
bayrisch nach unserem Hausrezept

oder delikate Schweinelende
zart, auf dem Punkt gegart

Echte Natursoße
Milde Pilzrahmsoße

Kartoffelklöße mit Croutons
Butterspätzle

Bunte Buttergemüseplatte
oder Salat der Saison

ECHT BAYERISCH

Grießnockerl
in feiner Rinderkraftbrühe

Knuspriges Schäufele
Spezialität des Hauses

Herzhafte Schweinehaxen

Köstliche Hähnchenschlegel
vom hofeigenen Geflügel

Hausgemachte Schweinebratensoße
Kräftige Dunkelbiersoße

Kartoffel- oder Semmelklöße
Hausgemachter Kartoffelsalat
Bayerisch Kraut
Mild-würziges Apfelrotkraut

Sanfte Bayerisch Creme

Käsetraum von der Schöneegger Alm
Deftiges Wurstbrett mit Hausmacher
und Schinken vom Bauernhof

ECHT FRÄNKISCH WIE ZU OMAS ZEITEN

Traditionelle Leberklößchensuppe
mit Schwimmerli

Fränkisches Hochzeitsessen
zartes Rindfleisch, sämiges Meerrettichgemüse und
hausgemachte Bandnudeln

Knuspriges Schäufele oder
klassischer Schweinekammbraten
Spezialitäten des Hauses
mit Klößen und Blaukraut

Salat der Saison, z. B.
Frühlingsalat mit Radieschen
Sommergemüsesalate
Tomaten – Gurken – Blattsalate
Herbstlicher Feldsalat, Krautsalat, Möhrensalat,
Endiviensalat, Apfel-Lauch-Salat
und vieles mehr ...

Weincreme
oder Vanillecreme

UNSER RUSTIKALES

Fränkische Kartoffelsuppe
mit Zwiebeln oder geröstetem Bauernspeck

Blaue Zipfel
mit Brot und Brötchen

Weißwürstchen
mit Brezeln und süßem Senf

Knuspriges Spanferkel
Zarter Knochenschinken
dazu hausgemachter Kartoffelsalat

Deftige Schweinehaxen
mit Klößen
an kräftiger Natursoße

Buntes Salatbuffet

Käsetraum von der Schöneegger Alm
Deftiges Wurstbrett mit Hausmacher
und Schinken vom Bauernhof

FRÜHLUNGSMENÜ

Delikate Spargelcremesuppe
Bärlauchgipferl

Zartes Hähnchenbrustfilet „Florenz“
gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella

Gegrillter Lachs

Zarte Schweinelende
natur

Milde Rahmsoße
Zitronensoße

Aromatische Rosmarinkartoffeln
Hausgemachte Nudeln
Eierspätzle

Grüner Salat mit Radieschen,
Schnittlauch und Croutons

Erfrischende Joghurtcreme
mit Früchten

Feine Schokoladencreme

ITALIENISCHES SOMMERMENÜ

Italienischer Sommersalat
mit Mozzarellakugeln und frisch gebackenem Ciabatta

Ruccolasalat
an feinem Balsamicodressing mit Parmaschinken,
Parmesanspänen und frischen Feigen

Zartes Hähnchenbruststeak
überbacken mit Tomatenwürfeln, Knoblauch und
Mozzarella

Pikante Schweinelendchen „Saltim bocca“
überbacken mit Schinken und Salbei

Pangasius auf Gemüsebett
mit Kartoffeln, Cocktailtomaten und Zucchini

Gnocchi
Tagliatelle
Aromatische Rosmarinkartoffeln

Feine Rahmsoße und Zitronensoße

Bunte Gemüseplatte
an feiner Käsesoße

Vanillecreme oder Vanilleeis
Cremiges Tiramisu

HERBSTMENÜ

Feine Kürbiscremesuppe
mit Sahnetupfen und Kürbiskernen
oder herzhaftes Lauchcremesuppe

Charaktervoller Burgunderbraten
Deftiges Schweineschäufele

Rotweinsoupe
Bratensoupe

Kartoffelgratin
Kartoffelklöße

Feine Semmelklöße
Wahlweise an Pfifferlingrahmsoupe

Endiviensalat oder Feldsalat
Milder Krautsalat
Gelbe-Rüben-Salat

Apple Crumble an Vanillesoupe
Frischer Obstsalat

WEIHNACHTSBUFFET

Eußenheimer Silvanersüppchen
mit Zimtcroustons

Herzhafter Braten
vom Schweinekamm

an echter Natursoße mit Kartoffelklößen
und Apfelrotkraut oder Krautsalat

Hähnchenbrustgeschnetzertes
süßsauer oder pikant

mit Butterspätzle und
zartem Kaisergemüse

Vegetarische Spätzli-Pfifferling-Pfanne

Schokolebkuchencreme

Spekulatius Apple Crumble
mit Vanillesoße

ZU SPÄTER STUNDE

Variationen vom Fisch

Lachscremetorte
Geräuchertes Forellenfilet an Meerrettichsahne
Feines Lachsfilet

Käsetraum von der Schönegger Alm

Bergblumenkäse
Allgäuzeller
Angemachter Käse

Deftiges vom Bauernhof

Hausmacher Wurstplatten
Milder Bauernschinken
Roher Schinken
Griebenschmalz

Brotkorb

Partybrötchen
Laugengebäck
Winzerbrot
Vollkornbrot

SCHMAUSEGLÜCK

WOLF CATERING



UNSERE PHILOSOPHIE

BEWUSST

Eine gesunde Ernährung, ökologische Produktion sowie Spaß und Genuss beim Essen gewinnen an Bedeutung. Wir zeigen Verantwortung für unsere Umwelt, sei es die Natur, Kunden oder Mitarbeiter. Vom Futtermittelanbau, über die Tierhaltung hin zur Zubereitung Ihres Gerichts wird dieser Erzeugungsprozess nach bestem Wissen und Gewissen nachhaltig gestaltet. Bewusst empfehlen wir unseren Kunden vorrangig regionale und saisonale Zutaten.

BESONDERS

Jeder Gastgeber ist etwas Besonderes für uns. Beginnend mit der Beratung unter Berücksichtigung Ihrer individuellen Wünsche, über das anschließende Angebot, bis hin zum vollkommenen Service, ist Ihr kulinarisches Erlebnis unser Herzensanliegen.

ECHT

Der echte, natürliche Geschmack unserer Zutaten wird bei der Zubereitung ohne Geschmacksverstärker erhalten. Die Herstellung unserer Produkte basiert auf traditionellen Familienrezepten und Gewürzmischungen.

In unserem bodenständigen Familienbetrieb wird alles zusammengeführt, was die Lebensmittelindustrie aus-einander gerissen hat: die vier Stufen der Lebensmittel-erzeugung (Futteranbau, Tierhaltung, Lebensmittel-verarbeitung und Zubereitung der Gerichte). Wir besinnen uns zurück auf die ursprüngliche natürliche Erzeugung, und die gute fränkische und bayerische Hausmannskost ist unsere Spezialität und Leidenschaft.



VERLEIH VON GESCHIRR

Flacher Teller mit Tafelmesser und -gabel

gespült	1,00 €
ungespült	2,25 €

Suppenteller mit Suppenlöffel

gespült	0,80 €
ungespült	1,50 €

Suppenterrine

gespült	1,10 €
ungespült	2,20 €

Chafing dish inklusive Einsätze

gespült	0,00 €
ungespült	5,00 €

Bei ungespülter Rückgabe von Vorlegebesteck und weiterem Geschirr wird zum Reinigen ein Stundensatz von netto 32,50- € pro benötigte Arbeitsstunde berechnet.



LIEFER- UND ZAHLUNGSBEDINGUNGEN

Die angegebenen netto Preise verstehen sich pro Person (bei Fingerfood pro Stück), zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bei kurzfristigen Schwankungen der Einkaufspreise behalten wir uns eine Nachregulierung der Verkaufspreise vor. Soweit nicht anders vereinbart, wird die Bestellung beim Schmauseglück in Eußenheim abgeholt. Geschirr, Besteck und Textilien gehen im gereinigten Zustand zurück. Bei Rückgabe von ungespültem Geschirr wird die Reinigung entsprechend dem Zeitaufwand berechnet.

Änderungen Ihres Angebots oder die Absage der Veranstaltung müssen 14 Tage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden. Dementsprechend erfolgt die Rechnungsstellung. In diesem Fall kommen keine Kosten auf Sie zu. Wird die First nicht eingehalten, erheben wir einen prozentualen Anteil der Unkosten.

Bei einer Bestellung bis 30 Personen bitten wir Sie, sich auf zwei Hauptmenüs zu beschränken. Bei gewünschter Anlieferung fallen Lieferkosten an. Dies gilt auch bei Abholung des Geschirrs. Unser Service vor Ort kann mit netto 32,50,- € pro geleisteter Arbeitsstunde gebucht werden.

Gerne verköstigen wie Sie gluten- und lactosefrei. Preise auf Anfrage.

Impressum

Herausgeber: Schmauseglück GmbH & Co. KG
Untere Berggasse 2
97776 Eußenheim
09353 9899030

Bearbeitungsstand: 21.02.2024 (Ausgabe 1.1)

Mit der Herausgabe dieses Katalogs (Ausgabe 1.1) werden alle Vorgänger ungültig.