SCHMAUSEGLÜCK

WOLF CATERING

IHR BESONDERER MENÜKATALOG

BEWUSST · BESONDERS · ECHT

Menü
Vorspeisenspezialitäten
LEBERKLÖRCHENSUPPE MIT SCHWIMMERLI
ITALIENISCHE ANTIPASTI
RUCOLASALAT
Dessert
JOGHURTCREME MIT FRÜCHTEN
SCHOCOLADENCREME
APPLE CRUMBLE MIT VANILLEEIS

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

Ihre Irmgard und Susanne Wolf

INHALTSVERZEICHNIS

Suppen	07
Weitere Vorspeisen-Empfehlungen	08
Schwein	10
Rind	14
Kalb, Lamm und Wild	15
Hähnchen	16
Fisch	16
Soßen	18
Beilagen	19
Nudelgerichte und Vegetarisches	20
Vegane Gerichte	21
Gemüse	22
Beilagensalate und Saisonsalate	24
Grillfeier	26
Dessert	28
Fingerfood	30
Kalte Platten	32
Menüvorschläge für Ihre Feier	36
Unsere Philosophie	48
Buffet- und Tafelgeschirr	50
Liefer- und Zahlungsbedingungen	51
Impressum	

SUPPEN

GANZJAHRESKLASSIKER

Leberklößchensuppe in Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Schwimmerli

Grießklößchensuppe
mit hausgemachter Fleischbrühe

Fränkische Kartoffelsuppe

Eußenheimer Silvanersüppchen
mit Zimtcroutons

SUPPEN DER SAISON

Spargelcremesuppe

Tomatencremesuppe

Kürbiscremesuppe

Selleriesuppe mit feiner Vanillenote

WEITERE VORSPEISEN-EMPFEHLUNGEN

Melonenschiffchen (2 Stück pro Person)
mit Schinken oder Käse

Neu: Franken-Carpaccio
Carpaccio vom gekochten Rind
mit Senf-Dill-Sauce nappiert

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

Tomate-Mozzarella-Platte
mit Balsamico-Creme

Mediterraner Rucolasalat
mit Parmesanspänen, Parmaschinken und Feigen
an milder Balsamico-Vinaigrette

IN OLIVENÖL GEBRATENES GEMÜSE

RUCCOLASALAT

FEINES VOM SCHWEIN

Schweinebraten bayrisch vom Kamm
bayerisch gewürzt

Spießbraten natur

Zarter Schweinerückenbraten 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

Zarte Lende natur

Pikante Schweizer Lende
im Bratwurstmandel

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

Schäufele
Spezialität des Hauses

Rösch-saftiges Spanferkel

Hausgemachtes Pulled Pork
im eigenen Räucherschrank geräuchert

bestellbar ab 20 Personen

WEITERE KÖSTLICHKEITEN

Fleischkäse
aus der familieneigenen Metzgerei

Zarter Schaschlik Stück

Saftige Frikadellen

Schweineschnitzel
goldgelb ausgebacken, 2 Stück pro Person

Schaschliktopf
mit Schweinefleisch, Zwiebel, Speck, Paprika

Würzig-pikantes Gyros

Mildes Rahmgeschnetzeltes

RIND VOM EIGENEN HOF

Klassischer Rinderbraten natur

Fränkisches gekochtes Rindfleisch

Zarter Sauerbraten
nach hauseigenem Rezept

Charaktervoller Burgunderbraten
in Rotwein

Hausgemachte Rinderroulade
klassisch gefüllt

Zartes Roastbeef
vor Ort aufgeschnitten

Neu:
Hausgemachtes Rindergeschnetzeltes

HEIMISCHES WILD

Neu: Herzhafter Wildschweinbraten

Neu: Feiner Rehbraten

Neu: Zarter Rehrücken

Neu: Leckeres Wildragout

KALB UND LAMM

Auf Anfrage

HÄHNCHEN

Pikante Hähnchenschlegel

½ gegrilltes Hähnchen

Zartes Hähnchenbrustschnitzel paniert

Hähnchenbrustfilet fränkisch
gefüllt mit Wirsing und Speck

Hähnchenbrustfilet Florenz
gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella

Hähnchenbruststeak Mozzarella
überbacken mit Tomaten und Mozzarella

HÄHNCHENBRUSTFILET FLORENZ

FISCH

Pangasius auf Gemüsebett
Saftiger Pangasius mit Gemüse

Lachslasagne mit Blattspinat

Lachsnudeln an feiner Sahnesoße

Gegrilltes Lachsfilet
auf der Haut gebraten

Neu: Filet von der Dorade
dazu empfehlen wir eine Rieslingsoße

LACHSFILET MIT

FEINER ZITRONENSOßE

SOßEN

Bratensoße zum Schwein oder Rind
mit ausgemachter Jus

Pikante Barbecuesoße zum Pulled Pork

Abgerundete Rahmsoße

Pilzrahmsoße

Charaktervolle Burgundersoße

Herzhafte Sauerbratensoße

Neu: Feine Rieslingsoße

Sauce Hollandaise

Feine Zitronensoße

Fruchtige Tomatensoße

Unsere Soßen zum Fleisch werden mit unserer hausgemachten Jus zubereitet – wie bei Oma

BEILAGEN

Nudeln

Salzkartoffeln

Spätzle

Klöße (2 Stück pro Person)

Gnocchi

Rosmarinkartoffeln

Rösti

Fränkische Kartoffeln
Kartoffeln in einer leichten Rahmsoße mit Kümmel

Mildes Kartoffelgratin

Semmelklöße (2 Stück pro Person)

Würzige Bratkartoffeln
mit Zwiebeln und Speck

NUDELGERICHTE UND VEGETARISCHES

Folienkartoffeln mit Kräuterquark

Käsespätzle mit Röstzwiebel

Gemüse-Kartoffelgratin

Nudel-Gemüse-Pfanne
verfeinert mit Kokosmilch

Serviettenklöße mit Waldpilzragout

Gemüselasagne
mit Gemüse nach Wahl

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

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

Neu: Feine Weinnudeln
Bandnudeln in Weißweinsoße mit Spargelstückchen

VEGANE GERICHTE

Perlgraupen mit Gemüse
leicht scharf gewürzt und verschiedenen Toppings

Gemüsecurry an Reis

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

Süßkartoffelschnitzel paniert

Süßkartoffelstampf mit Pfannengemüse

GEMÜSE

Fein würziges Apfelrotkraut

Klassisches Kaisergemüse

Meerrettichgemüse leicht scharf

Buttergemüse-Platte

Bayerisch Kraut oder Sauerkraut

Bohnen im Speckmantel

Fränkisches Wirsinggemüse

Gemüse italienische Art
gebratenes Gemüse in einer leichten Tomatensoße

Bohnen pur
mit etwas Bohnenkraut

Zu den Gemüseplatten empfehlen wir Sauce Hollandaise.

TIPP

BUTTERGEMÜSE-PLATTE

BEILAGENSALATE

Gemischter grüner Salat
an Essig-Öl Dressing

Hausgemachter Krautsalat

Neu: Leckerer Rotkrautsalat

Karottensalat an Rahmdressing

Gurkensalat an Rahmdressing

Tomatensalat an Essig-Öl-Dressing

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

SAISONSALATE

Italienischer Sommersalat
Blattsalat mit Rucola, Paprika, Tomaten, Mozzarellakugeln,
Parmesan an Balsamico-Dressing

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

FEINE GARNELEN

VIELSEITIGE GRILLSPIEßE

KNACKIGES GRILLGEMÜSE

Bilderquelle: Freepik

GRILLFEIER

Preise auf Anfrage

Variation aus Grillfleisch

Rindersteaks
Schweinesteaks mit hauseigenem Gewürz
Hähnchengrilladen
Bratwürste
heimisches Wildfleisch

mit Rind- und Hähnchenfleisch vom familieneigenen Betrieb

Feiner Fisch

Gewürzter Grillkäse

Frisches Gemüse

Paprika, Zwiebel, Zucchini, Champignons und Aubergine

Gegrillte Maiskolben

Abgestimmte Dips

BBQ-Dip
Sour Cream
Curry-Dip
Cocktailsoße

Wir beraten Sie zu Beilagen und Salate sowie Equipment und Service

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 Kokos und Cashew-Kerne

Feine Vanillecreme

JOGHURTCREME MIT FRÜCHTEN

OBSTSALAT

APPLECRUMBLE MIT
VANILLEEIS

SCHOKOLADENMOUSSE

FINGERFOOD

Datteln im Speckmantel

Garnelen im Teigmantel

Garnierte Hackfleischspieße

Bärlauchgipferl

Mozzarella-Tomaten-Basilikum-Spießchen

Forellen-Pfannkuchenröllchen

Neu: Foccacia
mit Tomaten und Käse an italienischen Kräutern

Neu: Foccacia
mit Oliven, Olivenöl an italienischen Kräutern

Neu: Belegtes Baguette
mit Salat, Schinken und Käse
mit Pesto, Tomate, Mozzarella, Rucola
mit Hummus, Grillgemüse und Rucola vegan

Neu: Belegtes Baguette
mit Pesto, Tomate, Mozzarella, Parmaschinken,
Grillgemüse, Rucola

Canapés mit

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

Pizza-Crostini
mit Artischokenherzen, schwarzen Oliven
und Zwiebelringen

Pizza-Crostini
mit Tomaten, Auberginen, Zucchini,
Paprika, Sardellen und Käse

Gemüsespieße
in Olivenöl angebraten

AUFSCHNITTPLATTE

SCHINKENPLATTE

KÄSEPLATTE

FISCHPLATTE

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

IDEEN FÜR IHRE FEIER

Verschiedene Menüvorschläge

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

Hausgemachte Schweinebratensoße
Deftige Dunkelbiersoße

Kartoffel- oder Semmelklöße
Hausgemachter Kartoffelsalat
Bayerisch Kraut
Mildes Apfelrotkraut

Bayerisch Creme

Käsetraum von der Schönegger 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.
Frühlingssalat 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 Schönegger Alm
Deftiges Wurstbrett mit Hausmacher
und Schinken vom Bauernhof

FRÜHLUNGSMENÜ

Delikate Spargelcremesuppe
Bärlauchgipferl

Zartes Hähnchenbrustfilet ‚Florenz"
gefüllt mit Blattspinat und Mozzarella

Lachsfilet

Zarte Schweinelende
natur

Milde Rahmsoße
Zitronensoße

Aromatische Rosmarinkartoffeln
Nudeln
Spätzle

Grüner Salat mit Radieschen,
Schnittlauch und Croutons

Frische Joghurtcreme
mit Früchten
Lockere Vanillecreme
mit Erdbeeren

ITALIENISCHES SOMMERMENÜ

Italienischer Sommersalat
mit Mozzarellakugeln und frisch gebackenem Ciabatta

Rucolasalat
an feinem Orangendressing 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
Rosmarinkartoffeln
Feine Rahmsoße

Italienisches Gemüse

Kokos-Panna-Cotta mit Mangospiegel
Cremiges Tiramisu

HERBSTMENÜ

Feine Kürbiscremesuppe
mit Sahnetupfen und Kürbiskernen
oder herzhafte Lauchcremesuppe

Aromatischer Wildbraten
Deftiges Schweineschäufele
bayrisch gewürzt

Soße zum Wild
Natursoße

Kartoffelgratin
Kartoffelklöße

Feine Semmelklöße
an Waldpilzragout

Endiviensalat oder Feldsalat
Milder Krautsalat
Gelbe-Rüben-Salat

Feine Schokoladencreme
Fruchtiger Obstsalat

WEIHNACHTSBUFFET

Hausgemachte fränkische Mostsuppe

Herzhafter Schweinebraten natur
vom Schweinekamm

an hausgemachter Bratensoße und
Kartoffelklößen

Apfelrotkraut oder Krautsalat

Charaktervoller Burgunderbraten
mit Soße Butterspätzle und
Kaisergemüse

Gefüllte Hähnchenbrust mit Wirsing und Speck
an Rahmsoße und Kartoffelgratin

Vegetarische Spätzli-Pfifferlingpfanne

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
Schinken-Spargelröllchen
Griebenschmalz

Brotkorb

Partybrötchen
Baguette
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 Erzeugungs-prozess nach bestem Wissen und Gewissen nach-haltig gestaltet. Bewusst empfehlen wir unseren Kunden vorranging 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	1,30 €
ungespült	2,60 €

Chafing Dish inklusive Einsätze

gespült	0,00 €
ungespült	10,00 €

Bei ungespülter Rückgabe von Vorlegebesteck und weiterem Geschirr wird zum Reinigen ein Stundensatz von netto 38,00 € 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 38,00 € pro geleisteter Arbeitsstunde gebucht werden.

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

Impressum

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

Bearbeitungsstand: 23.10.2025 (Ausgabe 2,2)

Mit der Herausgabe dieses Katalogs (Ausgabe 2,2) werden alle Vorgänger ungültig.