

JS Catering

Eine Marke der Fleischerei Schmidt

ab Februar 2018



JS Catering

Aus der Tradition entstanden - mit Perfektion als Anspruch

bereitet

Unser Catering Team freut sich darauf Ihre Festivität erfolgreich umzusetzen

Ihnen

Wir begleiten Sie persönlich und kompetent bei allen Vorbereitungen

perfekten

Unser Bestreben ist es Ihre Wünsche und Vorstellungen perfekt umzusetzen

Genuss

Unsere Speisen und Spezialitäten bescheren Ihnen höchsten Genuss

Hier finden Sie uns

JS Catering

Fleischerei Schmidt
GmbH & Co. KG
Am Bocklerbaum 22
45307 Essen

Kontakt

Rufen Sie einfach an
unter 0201 / 85919-0
oder nutzen Sie unser
Kontaktformular unter
jscatering.de

Herzlich Willkommen

“Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck den er hinterlässt, ist bleibend.“

Es gibt im Leben immer wieder besondere Anlässe, die gebührend gefeiert werden wollen.

Ob im privaten oder im geschäftlichen Bereich, ob zünftig oder exquisit, ob in kleinem Kreis oder in großer Gesellschaft.
Ein gelungenes Fest braucht den richtigen Rahmen.

Es ist unser Bestreben, Ihnen genau diesen Rahmen für Ihre Festivität zu bieten.

Die Vorbereitung eines Festes bedeutet für Sie eine Menge Arbeit, Planung und Organisation. Schon in dieser Phase beraten und unterstützen wir Sie sehr gerne. Wir stehen Ihnen mit unserem erfahrenen Catering-Team zur Verfügung und helfen Ihnen bei der Umsetzung Ihres Festes durch qualifizierte und kompetente Beratung.

Unser Catering Prospekt gibt Ihnen einen ersten Überblick über unsere Arrangements und unseren Service.
Natürlich ist es kein Problem aus den dort aufgeführten Gerichten und Menüs einzelne Komponenten auszuwählen und miteinander zu kombinieren.

Es ist uns ein Bedürfnis Ihren persönlichen Geschmack und Ihre individuelle Vorstellung von einem gelungenen Büffet umzusetzen und Ihr Fest ganz nach Ihren Wünschen zu gestalten. Das ist unsere Stärke.

Sprechen Sie uns an. Sie erreichen uns per Telefon unter der Rufnummer 0201 / 85919-0, über das Kontaktformular auf unserer Homepage jscatering.de oder per Email unter info@fleischerei-schmidt.de.



Ihre
Julia Schmidt & das JS Catering Team

Vorspeisen

"Der Weise aber entscheidet sich bei der Wahl der Speisen nicht für die größere Masse, sondern für den Wohlgeschmack"



Fisch (ab 5 Portionen)

Matjesfilet mit Preiselbeeren auf Apfelscheibe	3,90 € / Stück
Geräuchertes Forellenfilet auf Ei, garniert	3,80 € / Stück
Räucherlachs mit Dill-Senfsauce	5,20 € / Portion
Gambas in Aioli <u>oder</u> Gambas in Bärlauch-Aioli	5,80 € / Portion
Räucheraalfilet auf Ei, garniert	7,90 € / Stück

Antipasti (ab 10 Portionen)

Jumbo Oliven mariniert mit frischen Kräutern	2,50 € / Portion
Pikante Früchte „Peppadews“ gefüllt mit Frischkäse	3,90 € / Portion
Tomatenscheiben mit Büffel - Mozzarella und Basilikum	5,50 € / Portion
Büffel – Mozzarella mit Bresaola und Balsamicocreme	6,90 € / Portion
Vitello Tonnato, Kalbfleisch mit Thunfischsauce & Kapern	8,50 € / Portion



Feine und deftige Süsspchen (ab 10 Portionen)

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Mettwurstscheiben	4,90 € / pro Portion
Steirische Kürbiscremesuppe mit gehackten Maronen	4,90 € / pro Portion
Karotten-Ingwer-Kokossüsspchen mit Shrimps	5,50 € / pro Portion
Schmidts Rindfleischsuppe mit Nudeln und hausgemachten Markklößchen	5,50 € / pro Portion
Ungarische Gulaschsuppe mit Partybrötchen	6,00 € / pro Portion

Warme Gerichte

"Kochen ist eine Sache der Ernährungswissenschaft, aber auch Kunst, Abenteuer und Vergnügen"



Fleischgerichte (ab 10 Portionen)

Schweinerahmgeschnetztes mit Kroketten und Mandelbrokkoli	17,60 € / pro Portion
Putenrahmgeschnetztes mit Butternudeln und Gurkensalat	17,50 € / pro Portion
Rotes Thaicurry von der Pute mit Basmatireis und buntem Salat mit Dressing	17,90 € / pro Portion

Zwiebelgulasch mit Salzkartoffeln und Rosenkohl 15,60 € / pro Portion

Wiener Sahnegulasch mit Butterspätzle und Schwarzwurzeln 16,50 € / pro Portion

Kesselgulasch mit Butternudeln und Blumenkohl 16,90 € / pro Portion

Ungarischer Gulasch mit Salzkartoffeln und Speckböhnchen 16,90 € / pro Portion

Rindergeschnetztes "Düsseldorfer Art" mit Bratkartoffeln und Buttergemüse 18,60 € / pro Portion

Zürcher Kalbsgeschnetztes mit Röstitalern und Prinzessböhnchen 20,80 € / pro Portion

Boeuf Stroganoff von der Steakhüfte mit Reis und Bohnensalat 20,90 € / pro Portion



Spießbraten mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Krautsalat „Spezial“ 16,90 € / pro Portion

Kutscherbraten gefüllt mit Mett, Paprika und Pilzen mit Zwiebelbratensauce, Kroketten und Erbsen & Möhren 17,50 € / pro Portion

Zwiebelrollbraten mit Sauce, Kartoffelpüree und geschmortem Sauerkraut 16,40 € / pro Portion

Warme Gerichte

"Versuchungen sollte man nachgeben. Wer weiß ob sie wieder kommen."

Schweinefiletmedaillons
in Champignon-Zwiebelsahne,
mit Butterspätzle

19,90 € / pro Portion

Panierte Putenmedaillons
mit Jägersauce,
Butternudeln und Mandelbrokkoli

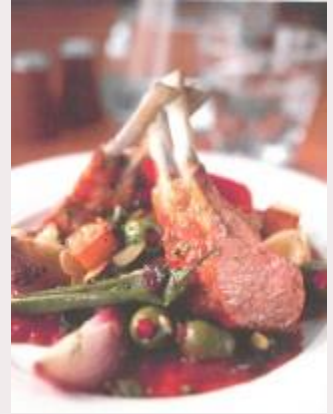
18,70 € / pro Portion

Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce,
Salzkartoffeln und Blumenkohl

19,50 € / pro Portion

Sauerbraten nach Rheinischer Art
mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

18,90 € / pro Portion



Rosa gebratenes Roastbeef
kalt aufgeschnitten,
mit Bratkartoffeln
und Sauce Remoulade

22,90 € / pro Portion

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef
mit Kartoffelgratin und Rahmwirsing

26,00 € / pro Portion

Kalbsschmorbraten
mit Rahmsauce, Rosmarinkartoffeln
und Buttergemüse

24,50 € / pro Portion

Deftige Gerichte (ab 10 Portionen)

Grünkohleintopf mit Mettwurst und Senf 8,90 € / pro Portion

Stielmuseintopf mit Mettwurst und Senf 9,50 € / pro Portion

Mettwurst zusätzlich 2,50 € / Stück

Hausgemachte Lasagne
aus dem Backofen 9,50 € / pro Portion

Hausgemachte Gemüselasagne 9,50 € / pro Portion



Chili con Carne
mit Reis und Gurkensalat

13,50 € / pro Portion

Knusprige Schweinshaxe
mit Speckkartoffelsalat

14,90 € / pro Portion

Currywurst in Currysauce
mit Brötchen
(Currywurst ab 20 Portionen)

5,00 € / pro Portion

Kalte Fleischplatten

"Beim Essen ist die Musik ein guter Prüfstein: denn ist das Essen gut, so hört man die Musik nicht."



Fleischplatte "Exquisit" (ab 6 Portionen)

- Tranchen vom rosa gebratene Kalbsrücken
 - kross gebratenes Entenbrustfilet
 - rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind
 - paniertes Schweinefiletmedaillon
- dazu reichen wir Partybrötchen, Sauce Remoulade und eine feine Senf-Orangensauce

31,00 € / pro Portion

Fleischplatte „Klassik“ (ab 6 Portionen)

- paniertes Schweinefiletmedaillon
 - Hähnchenbrustfilet mariniert und gegrillt
 - Putenbruströllchen gefüllt mit Waldorfsalat
 - magerer Kasseler Braten
 - rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind
 - Kochschinkenröllchen gefüllt mit Spargel
 - Partyfrikadelle
 - luftgetrockneter Parmaschinken
- dazu reichen wir Partybrötchen und unser Haus-Sößchen



25,00 € / pro Portion



Fleischplatte „Bianco“ (ab 6 Portionen)

- kross gebratenes Entenbrustfilet
 - paniertes Putenmedaillon
 - Hähnchenbrustfilet mariniert und gegrillt
 - Putenbruströllchen gefüllt mit Waldorfsalat
 - luftgetrockneter Serrano Schinken
 - Partyfrikadelle
- dazu reichen wir Partybrötchen, unser Haus-Sößchen und eine feine Senf-Orangensauce

23,00 EUR / pro Portion

Unsere „Partyplatte“ (ab 10 Portion)

- kleines Schweineschnitzel
- Partyfrikadelle
- Bierknacker
- Rheinische Blutwurst
- Wienerli
- Mettigel
- Partybrötchen
- Butterblumen
- Senf

10,00 € / pro Portion



Fingerfood

"Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks."



Feine Spießchen und delikate Gläschen/Schälchen

Caprese-Spießchen mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	2,70 € / Stück
Antipasti-Spießchen mit Serrano Schinken	3,60 € / Stück
Antipasti-Spießchen mit Brikäse	3,60 € / Stück
Insalata Caprese im Glas	3,90 € / Stück
Tortellini-Spießchen mit Basilikum-Pesto	4,30 € / Stück
Flusskrebs Cocktail im Glas	5,00 € / Stück
Shrimps Cocktail im Glas	5,40 € / Stück

Zum „Schnippen“ und Dippen

Parmaschinken-Säckchen gefüllt mit Melonenbällchen	3,00 € / Stück
Taler vom Schweinefilet „Hawaii“	3,00 € / Stück
Parmesantaler mit Serrano Schinken	3,10 € / Stück
Mini-Wraps mit Pute und Paprika	3,80 € / Stück
„Tramezzini“ italienische Mini-Sandwiches	3,80 € / Stück
Herzhafte Hackbällchen mit Avocado Dip	4,70 € / Stück
Räucherlachs auf Röstitaler mit Crème Dijon	4,80 € / Stück
Gamba im Speckmantel Knoblauch-Creme-Dip	8,50 € / Stück



Fingerfood für „Herzhafte“

Leberwurst-Praline in Pistazienhülle	2,50 € / Stück
Frittierte Zucchini- Hackfleischringe	2,50 € / Stück
Mini Bayern-Burger	2,80 € / Stück
Mini-Frikadelle mit Pesto-Quark	3,30 € / Stück
Mini Quiche Lorraine	3,50 € / Stück

Kanapees

"Essen ist ein Bedürfnis. Genießen ist eine Kunst."

Kanapees bilden den exklusiven Rahmen für ihren Sektempfang.
Wir stellen unsere Kanapees aus kleinen Scheiben von frisch gebackenem Baguette her.
Jedes einzelne Stück wird fein belegt und geschmackvoll aus garniert.
Die Mindestanzahl je Sorte Kanapees sind 5 Stück.



Kanapee mit Aalfilet	5,90 € / Stück
Kanapee mit Forellenfilet	3,40 € / Stück
Kanapee mit Räucherlachs	3,50 € / Stück
Kanapee mit Roastbeef	3,50 € / Stück
Kanapee mit Schweinefiletmedaillon	3,50 € / Stück
Kanapee mit Schweinebraten	3,00 € / Stück
Kanapee mit Kasseler Braten	3,00 € / Stück
Kanapee mit Putenbrustbraten	3,00 € / Stück

Kanapee mit Katenschinken	3,00 € / Stück
Kanapee mit Serrano Schinken	3,00 € / Stück
Kanapee mit Trüffelsalami	3,00 € / Stück
Kanapee mit Brikkäse	3,00 € / Stück
Kanapee mit Schnittkäse	2,90 € / Stück
Kanapee mit Butterkäse	2,90 € / Stück
Kanapee mit Schinkenmett	2,70 € / Stück
Kanapee mit Jägermett	2,70 € / Stück



Variation von 4 feinen Kanapees

mit Lachs, mit Pute,
mit Salami und mit Käse
12,00 € / Portion

Schnittchen

*„Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach.
Man nehme von allem nur das Beste.“*

Schnittchen sind die „handfeste, große“ Variante der Kanapees. Belegte Kaviar- und Roggenbrotscheiben bilden ihre Grundlage. Sie werden nicht einzeln ausgarniert, sondern auf einer schön dekorierten Platte serviert.

Schnittchen mit Räucherlachs	4,60 € / Stück
Schnittchen mit Roastbeef	4,10 € / Stück
Schnittchen mit Schweinebraten	3,60 € / Stück
Schnittchen mit Kochschinken	3,30 € / Stück
Schnittchen mit Putenbraten	3,30 € / Stück
Schnittchen mit Katenschinken	3,30 € / Stück



Schnittchen mit Parmaschinken	3,30 € / Stück
Schnittchen mit Trüffelsalami	3,30 € / Stück
Schnittchen mit Schnittkäse	3,00 € / Stück
Schnittchen mit Brikäse	3,30 € / Stück
Schnittchen mit Butterkäse	3,00 € / Stück
Schnittchen mit Schinkenmett	2,90 € / Stück
Schnittchen mit Jägermett	2,90 € / Stück

Salatbar

"Man soll nicht aufhören, bevor es am schönsten ist."



Krautsalat ganz klassisch mit Essig & Öl	1,60 € / 100g
Krautsalat Spezial mit unserem Haus-Sößchen	2,00 € / 100g
Deftiger Käse-Wurstsalat mit Paprika, Gurke & Vinaigrette	1,90 € / 100g
Pellkartoffelsalat ganz klassisch mit Ei & Gurke	1,90 € / 100g
Westfälischer Nudelsalat mit Fleischwurst und Erbsen	2,00 € / 100g
Waldorfsalat mit Selleriestreifen und Sahne	2,10 € / 100g

Badischer Pellkartoffelsalat ganz leicht mit Vinaigrette	2,10 € / 100g
Berliner Pellkartoffelsalat mit feinen Apfelstückchen	2,20 € / 100g
Gourmet Eiersalat, mit Speck, Schinken und Senfmayonnaise	2,30 € / 100g
Blattsalat mit Honigchampignons und Orange	2,50 € / 100g
Feiner Geflügelsalat mit Mandarinen und Ananas	2,50 € / 100g
Italienischer Nudelsalat mit Parmaschinken und Pinienkernen	2,80 € / 100g



Dessert

"Das Leben ist ungewiss. Essen wir den Nachtisch zuerst."

Unsere Desserts sind hausgemacht und immer frisch für Sie zubereitet. Das werden Sie Löffelchen für Löffelchen schmecken und genießen. Jede Süßspeise fertigen wir ab 10 Portionen und servieren sie in Gläschen oder einer großen Schale.



Bayrische Vanillecreme mit Erdbeerpüree	3,60 € / Portion
Schwarzwälder Kirsch-Becher mit geraspelter Schokolade	3,60 € / Portion
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße	3,80 € / Portion
Mousse au Chocolat mit Vanillesauce	3,80 € / Portion

Panna Cotta mit Erdbeerpüree	3,80 € / Portion
Tiramisu nach traditionellem Rezept	3,90 € / Portion
Joghurt-Bombe mit Beeren & Erdbeerpüree	3,90 € / Portion
Bunter Obstsalat auf Vanillejoghurt	3,90 € / Portion
Zitronengras-Panna Cotta mit Mangosauce	4,10 € / Portion



Käse

"Rotwein und Käse sind die passenden Dinge, für einen Abend mit guten Freunden und herzlichen Gesprächen."



Deftige Käsevariation

mit Camembert, Blauschimmel Briekäse, Schnittkäse und herzhaften Pumpernickel-Käsekugeln, dazu Partybrötchen und Butterblumen

8,50 € / Portion

Rustikale Käseplatte

mit Camembert, Blauschimmelkäse, Babybel, Paprikafrischkäse, Schnittkäse, Käsekugeln und Zebra Brot, dazu Partybrötchen und Butterblumen

9,50 € / Portion

Traditionelle Käseplatte

mit Camembert, Blauschimmelkäse, Rotgereifter Käse, Rumkranz, Schnittkäse und Girollekäse, dazu Partybrötchen und Butterblumen

9,80 € / Portion

Exklusive Käseplatte

mit marktfrisch ausgesuchten Weichkäsesorten, Edelschimmelkäse und Bergkäsescheiben aus Europa, dazu Partybrötchen und Butterblumen

11,50 € / Portion



Unsere AGBs

Die Preise beinhalten den Aufbau der bestellten Ware an dem vom Besteller gewünschten Ort, aus der Bestellung hervorgehende Leihgegenstände (z.B. Warmhaltegeräte, Platten, Schüsseln usw.), sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer. Gerne stellen wir Ihnen Geschirr, Gläser, Besteck, Tische und anderes Zubehör leihweise zur Verfügung. Die Preise hierfür teilen wir Ihnen auf Anfrage gerne mit.

Für die leihweise zur Verfügung gestellten Ausrüstungsgegenstände haftet bei Beschädigung oder Verlust der Besteller. Die Lieferung im Raum Essen erfolgt ab einem Auftragswert von 100,00 € kostenlos.

Bei einem Auftragswert unter 100,00 € berechnen wir für die Anfahrt 15,00 €.

Lieferungen und Leergutrückholung außerhalb von Essen werden mit 1,50 € / km berechnet.

Der Mindestauftragswert für Lieferungen außerhalb von Essen liegt bei 150,00 €.

An Sonn- und Feiertagen bieten wir Catering nur auf Anfrage.

An Wochenenden und Feiertagen berechnen wir einen pauschalen Zuschlag von 20,00 €.

An folgenden Festtagen bieten wir kein Catering an: Weihnachten, Silvester/Neujahr, Karfreitag/Ostern und Pfingsten.

An Heiligabend (Wochentags), Silvester (Wochentags) und Pfingstsamstag liefern wir bis 12.00 Uhr aus.

Die Zahlung erfolgt in bar bei Lieferung oder vorab in bar oder als Banküberweisung