Einladen • Feiern • Genießen

@schneidergastronomie

@ Schneider BBQ

Schneider
Gastronomie & Catering GmbH

Rudolf-Diesel-Str. 2
32339 Espelkamp
05743 933 74 0
www.schneider-gc.de
info@schneider-gc.de

Fingerfood

Ob zum Meeting, Jubiläum oder Stehempfang. Unser Fingerfood ist stets die richtige Wahl, um Ihren Gästen einen kleinen Imbiss oder eine Kleinigkeit anzubieten...

Im Weckgläschen...

	Preis pro Portion
• Malocherglas Ein Spieß mit Hähnchenschnitzel & Geflügelfrikadelle mit Kartoffelsalat und Chili-Senf-Pipette im Weckglas serviert	5,00 €
• Hähnchen-Saté-Spieß mit Couscous Salat im Weckglas	4,50 €
• Tomate-Mozzarella Leicht marinierte Kirschtomaten mit kleinen Mozzarella-Kugeln auf Rucola	3,90 €
• Falafelbällchen auf Bulgur mit Kräuter Joghurt Dip	3,90 €
• Toskanisches Hackbällchen auf pikanter Salsa-Sauce	2,80 €
• Gebratener Champignonkopf auf cremigem Aioli Dip	2,80 €

„Canapés und Häppchen“

	Preis pro Stück
● Lachs - Blini Räucherlachs auf einem kleinen Blini mit Sahne Merrettich	5,00 €
● Tortilla Flammkuchen - Teigröllchen mit Speck, Zwiebeln und Schmand gefüllt - Teigröllchen mit Tomaten, Basilikum und Schmand gefüllt	2,50 €
● Dattel im Speckmantel	1,80 €
● Pumpernickeltaler mit Kräuter-Frischkäsecreme	1,80 €
● Mini Wrap	
- Asia Veggie	2,40 €
- Oriental Chicken	2,40 €
● Canapé vom Metzger mit...	
- Westfälischem Knochenschinken	2,40 €
- Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef	2,90 €
● Canapé von der Angel mit...	
- gebeiztem Zitronen - Pfefferlachs	3,60 €
- Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich	2,90 €
● Vegetarische Canapés mit...	
- Camembert und einem Klecks Fruchtmarmelade	2,40 €
- italienischem Bruschetta	2,40 €
● 4 Canapés mit Räucherlachs, Knochenschinken, Camembert und Roastbeef	10,70 €

Suppen

Eine heiße Suppe passt zu vielen Anlässen...

	Preis pro Portion (0,5l)
• Ungarische Gulaschsuppe mit viel Fleisch, Paprika und Zwiebeln	6,20 €
• Vegetarische Kartoffelsuppe Cremige Kartoffelsuppe mit Lauch	5,00 €
• Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhack, Schmelzkäse und viel Porree	5,60 €
• Gyrossuppe würzige Suppe mit Gyrosfleisch, Zwiebeln und Rahm	6,20 €
• Chili sin Carne (vegan) Feurig-pikante Tomatensuppe mit Bohnen und Mais	5,00 €
• Hühnersuppe/Hochzeitssuppe Klare Hühnerbrühe mit Eierstich, Blumenkohl und Gemüse	5,00 €

... serviert mit frischem Stangenweißbrot

Hauptgerichte aus dem Ofen

	Preis pro Portion (300 gr.)
Gerichte vom Rind...	
• Rinderbraten in eigener Sauce	11,20 €
• Rinderroulade „Hausfrauen Art“	11,20 €
• Rinderschmorsteaks mit Rotwein-Balsamico-Zwiebeln	11,20 €
• Beef Fajita - gebratene Rinderfiletstreifen mit Zwiebeln, Paprika und Knoblauch	10,80 €
Gerichte vom Schwein...	
• Schweinegeschnetzeltes in Champignon - Rahmsauce	10,70 €
• Schweinelenden im Bacon-Mantel mit Pfeffersauce	12,30 €
• Schweineschnitzel (oder Hähnchenschnitzel) mit Pilzrahmsauce	10,70 €
• BBQ Spare Ribs oder zartes Pulled Pork	11,80 €
Gerichte vom Geflügel...	
• Putenmedaillons in indischer Curry-Frucht-Sauce	11,80 €
• Hähnchenbrustfilet auf Blattspinat mit Käsesauce	11,80 €
• gebratene Hähnchenbrust mit Tomate Mozzarella überbacken	11,80 €
• Schneider’s heiße Schenkel (pikant marinierte Hähnchenschenkel)	10,70 €
Gerichte vom Fisch...	
• Omas Backfisch mit hausgemachter Remoulade	12,30 €
• Gebratenes Lachsfilet in Rieslingsauce	17,30 €
Vegetarische Hauptgerichte	
• Paprikaschote mit mediterranem Couscous gefüllt in pikanter Sauce	10,00 €
• veganes grünes Gemüsecurry	10,00 €
• Vegetarische Lasagne mit Gemüse	10,00 €

Beilagen

Gemüse & Co.	Preis pro Portion (250 gr.)
● Saisongemüse mit Sc. Hollandaise: Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Kohlrabi, grüne Bohnen, Brokkoli, Rosenkohl	5,00 €
● Grüne Bohnen mit Speckwürfeln	4,50 €
● In Olivenöl gebratenes mediterranes Pfannengemüse	4,50 €
● Bayrisch Kraut - Spitzkohl mit Zwiebeln und Kümmel in Sauce	3,90 €
● Rahmwirsing mit geräuchertem Speck	3,90 €
● Kürbis-Dattel-Gemüse mit frischem Blattspinat	4,50 €
● Caesar Salat mit Kirschtomaten, Croutons und Parmesan	3,90 €
● Hirtensalat mit Gurke, Tomate und Schafskäse	3,90 €
● Kalte Antipasti Platte mit Olivenöl und Knoblauch	4,50 €

Kartoffeln, Nudeln & Co.	Preis pro Portion (300 gr.)
● Kartoffelgratin	3,90 €
● Bratkartoffeln, mit oder ohne Speck	3,90 €
● Gebratene Gnocchi	3,90 €
● Knöpfle oder Spätzle	3,50 €
● Knusprige Rosmarinkartoffeln im Erdmantel mit Meersalz und Knoblauch	3,90 €
● Kartoffelstampf mit Schnittlauch	3,50 €
● Petersilienkartoffeln mit geklärter Butter	3,50 €
● Kartoffel- und Semmelknödel	3,50 €
● Penne Nudeln oder Reis	3,50 €
● Champignon - Risotto mit Weißwein und Parmesan	6,10 €

Dessert

Mindestens 10 Portionen...

	Preis pro Portion
● Milchreis mit Kirschen	4,50 €
● Mascarpone Creme mit Aprikosenragout	3,50 €
● Tiramisu mit Löffelbiskuit	4,50 €
● Zartbitter Schokoladen-Mousse mit Obstgarnitur	3,90 €
● Panna Cotta mit Fruchtmark	3,50 €
● Frische Erdbeeren mit Bourbon Vanillecreme	4,00 €
● Frischer Obstsalat mit Vanillesauce	3,50 €
● Schokoladenpudding mit Vanillesauce	3,50 €
● Sliwowitz-Pflaumen mit Zimtcreme	3,90 €
● Weißes Schokoladen-Mousse mit Spekulatius-Crunch	3,90 €
● Straciatella Joghurt	3,50 €
● Mini - Schokoladenbrownies	4,50 €
● New York Cheesecake Creme	3,90 €

Feiern in Schneider‘s Eventlocations

Wir haben die passende Location für Ihre Veranstaltung.

Ob im Bürgerhaus Espelkamp, im Festsaal am Kanal oder im Centralhotel Wagenfeld - wir haben die passende Location für 50 - 500 Personen.

Familienfeier, Hochzeitsfeier, Geburtstag, Konfirmation oder Firmenfeiern – gerne planen wir mit Ihnen zusammen Ihre Veranstaltung.

Wir beraten Sie gerne bei der Getränke- und Speisenauswahl und z. B. bei der musikalischen Unterhaltung für Ihre Feier.

Catering für Ihr Event

Sie haben für Ihre Veranstaltung eine schöne Location aber keinen passenden Caterer?

Die Feier im eigenen Garten oder das Firmenjubiläum in einer festlichen Location, mit Fingerfood und Buffet oder mit lockerem Grill BBQ.

Wir bieten zu jedem Anlass das passende Catering und Ambiente.

Lassen Sie Ihr Event zu einem unvergesslichen Tag werden.

Getränkepauschalen

Pauschale „Classico“
Bier, alkoholfreies Bier, Hauswein und Softgetränke — 34,50 € p.P.

Pauschale „Premium“
Sektempfang, Bier, Hauswein, Softgetränke, 2 x Digestiv — 36,50 € p.P.

Pauschale „Schneider Deluxe“
Sektempfang, Bier, Hauswein, Softgetränke,
2 x Spirituosen (z.B. Smirnoff Vodka (inkl. Energy), Jack Daniels, Havana,
Bombay Sapphire Gin, Aperol, Lillet, Jägermeister, Obstler) — 48,50 € p.P.

Pauschale „All inclusive“
Sektempfang, Bier, Hauswein, Softgetränke,
4 x Spirituosen (z.B. Smirnoff Vodka (inkl. Energy), Jack Daniels, Havana,
Bombay Sapphire Gin, Aperol, Lillet, Jägermeister, Obstler), Kaffee — 51,50 € p.P.

Cocktailbar Pauschale 100
- 100 Cocktails aus einer vorher abgesprochenen Auswahl — 620,00 €

Jeder weitere Cocktail — 6,00 €

Die Preise beinhalten das Bar-Personal, Gläser und Endreinigung und gelten für eine Veranstaltungsdauer von max. 8 Std. Jede weitere Std. berechnen wir mit 3,00 € pro angegebene Personenzahl.
zzgl. Logistik -Kosten für Auf- und Abbau — 28,00 € / Std./ Kraft

Buffetvorschlag für Ihre Feier ab 60 Personen

Empfang
mit Sekt, Orangensaft und gemischt

Hochzeitssuppe mit Eierstich und Gemüseeinlage

Am Buffet...
- Frische Rohkostplatte mit Blattsalaten und zweierlei Dressing
- Italienische Antipasti Platte mit Knoblauch und Olivenöl
- Hirtensalat mit Tomate, Gurke und Fetakäse

- Großer Brotkorb mit Butter & Aioli

Hauptspeisen:
- Kross paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignons in Rahm
- Gegrillte Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella gratiniert
- Seelachs auf Blattspinat in Rahm

- Cremiges Kartoffelgratin mit Käse
- Spätzle mit feinem Butteraroma
- Geröstete Drillinge mit Rosmarin und Meersalz
- Gedämpftes Gemüse der Saison mit Sc. Hollandaise
- Mediterranes Grillgemüse

Dessert:
- Mousse von Zartbitterschokolade, garniert mit frischen Beeren
- Italienisches Panna Cotta mit Erdbeer Püree

Getränkepauschale:
- Barre Bier und Hefeweizen vom Fass
- Alkoholfreie Getränke
- Tischwein (Rot- und Weißwein)
- Mackenstedter Vodka, Jim Beam, Gordons Gin
- Berliner Luft, Marille Hausschnaps

95,90 € p.P.

inkl. Servicepersonal

Der Preis gilt für eine Veranstaltungsdauer von 10 Std.
Jede weitere Std. wird mit 3,- € pro angegebene Personenzahl berechnet.

Buffet „Schneider Deluxe“ ab 60 Personen...

Empfang
mit Prosecco, Aperol und O-saft

Hochzeitssuppe mit Eierstich und Gemüseeinlage

Vorspeisen:
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und gerösteten Pinienkernen
- Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce
- Vitello Tonnato
- Mediterraner Couscous Salat
- Italienische Antipasti mit Schafskäse
- Marktfrische Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Hauptspeisen:

- Gegrillte Hähnchenbrust mit Ricotta und Tomate überbacken
  mit mediterranem Schwenkgemüse und Kartoffelgratin

- Tranchen vom Maredo Roastbeef
  mit Rotwein-Schalottensauce und gebratenen Rosmarinkartoffeln

- In Butter gebratenes Kabeljaufilet auf zartem Blattspinat
  mit einer leichten Parmesansauce mit Penne

Dessert:
- Tiramisu mit Kaffeelikör im Portionsglas
- Mandelcreme mit Amarettini und Kirschen im Portionsglas

Getränkepauschale:
- Barre Bier vom Fass
- Alkoholfreie Getränke (Wasser, Cola, Cola light, Fanta, Sprite, A-Schorle, alkf. Bier)
- Tischwein (Rot- und Weißwein)
- Aperol Spritz
- Bombay Gin, Smirnoff Vodka, Havana
- Marille Hausschnaps, Berliner Luft

Mitternachtsbuffet

105,90 € p.P.

inkl. Servicepersonal

Der Preis gilt für eine Veranstaltungsdauer von 10 Std.
Jede weitere Std. wird mit 3,- € pro angegebene Personenzahl berechnet.

Soft Eis Maschine

Zubuchbar zum Fullservice Catering...

einfache Abrechnung nach Verbrauch
und kinderleichte Bedienung...

- Schokolade
- Vanille
- Yoghurt
- Erdbeer
- Mango

Preise auf Anfrage

XXL BBQ-Smoker

Der Fleisch-Himmel auf Rädern...

Für Firmen-Events oder private Feiern ab 100 Personen
liefern wir Ihnen ein perfektes Smoker Buffet...

Hauptgerichte

Pulled Pork
Long Ribs (einzeln leicht zu essen)
gesmoktes Spice-Hähnchen
gesmoktes BBQ Sausages
***
dazu reichen wir hausgemachte BBQ-Sauce,
Aioli, Chimichurri und Alabama White Sauce

Beilagen

Kartoffelgratin, Ofenkartoffel,
Creamed Corn, Grillgemüse, Coleslaw,
Jalapenos, Peperoni und frisches Brot
***

Preise auf Anfrage

Hauptgerichte

Pulled Pork & Long Ribs (einzeln leicht zu essen)
gesmoktes Spice-Hähnchen
Lachs von der Zedernholzplanke
Smoky Sausages
***
dazu reichen wir hausgemachte BBQ-Sauce,
Aioli, Chimichurri und Alabama White Sauce

Beilagen

Kartoffelgratin, Ofenkartoffel,
Creamed Corn, Grillgemüse, Coleslaw,
Jalapenos, Peperoni und frisches Brot

Dessert

New York Cheesecake Cream
Chocolate Brownies
***

Preise auf Anfrage

Monolith Keramik Grills

Ein BBQ-Abend mit Blick ins Grüne – Genießen Sie einen entspannten Abend mit Freunden, Geschäftspartner oder der Familie. Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit Köstlichkeiten, wie eingelegtem Fleisch, frischem Fisch und Gemüsevariationen. Dazu gibt es verschiedene hausgemachte Salate, Beilagen und Saucen.

BBQ-Buffet Beispiel:
Gegrillte Hüftsteaks mit aromatischem Pfeffer, frische grobe Bratwurst, Hähnchenbrustfilets in fruchtiger Currymarinade

Von der Platte...
Gegrillte Drillinge mit frischem Rosmarin und grobem Meersalz & knackiges Grillgemüse

Kalte Beilagen...
Mediterraner Couscous Salat, Pastasalat „Al Dente“ mit Rucola und Kirschtomaten, klarer Kartoffelsalat mit Lauch und Radieschen, großer Brotkorb serviert mit Butter & Aioli

Dips...
Sour Cream, BBQ Dip, Curry-Mango Dip, Ketchup und Senf

Preise auf Anfrage
Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot.

OFYR - Feuerringe

Ein lauer Sommerabend und die OFYR Feuerringe im Mittelpunkt Ihres Gartens.
Mit offenem Feuer und einzigartiger Rostoptik passen diese Zwei auf jede Feier.
Lassen Sie sich von unserem Küchenteam mit Köstlichkeiten wie Flammlachs, gebratenen Steaks und Gemüsevariationen verwöhnen.

BBQ-Buffet Beispiel:
Gegrillte Rumpsteaks, Flammlachs, zarte Hähnchenbrust, gegrillte Maiskolben

Beilagen:
Gegrillte Drillinge, knackiges Grillgemüse, frischer Rucolasalat mit Kirschtomaten, Coleslaw nach amerikanischer Art, Toskanischer Brotsalat und ein großer Brotkorb mit Butter & Aioli

Dips:
Chili Mayo, Honig-Senf Dip, Curry-Mango Dip, Chimichurri und Sour Cream

Preise auf Anfrage

Spanferkel & Gyros

Die Attraktion auf jeder Party...

Spanferkel vom Drehspieß

Wir liefern Ihnen ein fertig gebratenes Spanferkel am Drehspieß

Als Beilage empfehlen wir Malzbiersauce, Chilisenf, bayrisch Kraut
und Krautsalat sowie kleine Rosmarinkartoffeln
und ofenfrisches Baguette

Preise auf Anfrage

Gyros Foodtruck

hausgemachtes Gyros vom Drehspieß

Als Beilage empfehlen wir frische rote Zwiebelringe,
milde Peperoni, hausgemachten Krautsalat und Tzatziki.
Dazu kleine Rosmarinkartoffeln und ofenfrisches Fladenbrot

Preise auf Anfrage

BBQ-Bandit

Unser BBQ-Bandit ist bei jeder Veranstaltung
ein echtes Highlight.

Für einen amerikanischen BBQ-Abend genau das Richtige.

Gegrillte Fleischspezialitäten aus unserem Bandit...

- Marinierte Schweinenackensteaks
- Hähnchenspieße
- frische grobe Bratwurst
- Rib Eye Steak
- Tomahawk Steak
- verschiedene Burger

Preise auf Anfrage.
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Imbisswagen

Unser schwarz lackierter Imbisswagen ist bei jeder
Veranstaltung ein echter Hingucker.

Ideal für Schützenfeste, Stadtfeste,
Fußball-Turniere u.v.m.

Gegrillte Spezialitäten aus unserem Imbisswagen...

- Marinierte Schweinenackensteaks
- Currywurst
- Rostbratwurst
- Pommes Frites
- Gyros Spezialitäten

Preise auf Anfrage.
Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Innovatives Grillen

Grillen 4.0 - Schneider G&C ist stets auf der Suche nach Innovationen und technischen Highlights. Probieren Sie Gerichte aus dem Beefer, vom Elag Glaskeramik Grill oder aus dem Grill o Max, der geruchloses Frittieren ermöglicht. Mit diesem Equipment sind auch Caterings für kleinere Personengruppen möglich oder als Ergänzung für größere Gruppen.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Studio 54 - Kühle Drinks auf Rädern

Bereits beim ersten Öffnen der riesigen Klappen wird klar, dass es sich hier um einen Wagen der neuesten Generation handelt. Mit modernen Lichtsystemen, wie man sie aus dem Bühnenbau kennt und einem Multimediasystem, das für Film und Tonvorführungen bestens geeignet ist, erinnert der STUDIO 54 im abgesenkten Zustand nicht mehr an ein Fahrzeug, sondern vielmehr an eine moderne Sportsbar. Mit diesem Fahrzeug steht man auf jeder Veranstaltung sicher im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Hot Pott - Kaffee auf Rädern

Unsere riesige Kaffee - Tasse auf 2 Rädern ist ein echter Eye Catcher...
Ausgestattet mit einer professionellen Siebträgermaschine und einer Kühlvitrine für Kuchenspezialitäten können wir Ihrer Veranstaltung ein echtes Highlight bieten.

Egal ob die klassiche Kaffeepause mit Café Creme, Cappuccino und Espresso oder eine extravagante Auswahl an Kaffeespezialitäten mit Sahnehaube, Schokosauce, Baileys oder Iced Coffee.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

WC - Wagen

Damenabteil: 3 Sitz-WC's mit Abtrennungen
Herrenabteil: 1 Sitz-WC und 4 Urinale
Pro Abteil: 1 Waschtisch mit 2 Becken, berührungslose Hähne, Papierhandtuchbehälter, LED Beleuchtung, Dachluke, Heizung

Maße: 5,60 x 2,20 x 2,15 m (L x B x H)
Gewicht: 2,5 t

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Leihequipment

Wir haben für jede Veranstaltung das passende Equipment...
Hier finden Sie eine kleine Auswahl.

Theke

Hochtische mit Barhockern

Ovale Bierzeltgarnitur

Pavillon

Geschirr und Besteck

Schneiders MUSEUMSHOF

Biergarten · BBQ · Restaurant · Festsaal

Lemförder Str. 43 • 32369 Rahden

05771 9187200 • www.schneiders-am-museumshof.de

...Lassen Sie sich von uns gastronomisch verwöhnen...

STEAK HOUSE

Wilhelm-Kern-Platz 13
32339 Espelkamp
Tel.: 05772/88 26
info@steakhouse-espelkamp.de
www.steakhouse-espelkamp.de

BRAUHAUS Espelkamp

General-Bishop-Str. 16
32339 Espelkamp
Tel.: 05772/93 93 93
info@brauhaus-espelkamp.de
www.brauhaus-espelkamp.de

Schneiders Am Brunnen

Breslauer Str. 27
32339 Espelkamp
Tel.: 05772/93 69 101
info@schneiders-am-brunnen.de
www.schneiders-am-brunnen.de

Schneiderei SPORTSBAR

Breslauer Str. 30
32339 Espelkamp
Tel.: 05772/93 69 71
info@schneider-gc.de
www.schneider-gc.de

Schneider

Gastronomie & Catering GmbH

Sämtliche bisher veröffentlichten Flyer verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.

Wir freuen uns auf Ihr Event!