



Einladen • Feiern • Genießen



@schneidergastronomie



@ Schneider Catering

S 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... - Mindestabnahme, 10 Stk.

Im Weckgläschen...

	Preis pro Portion
● Malocherglas Ein Spieß mit Hähnchenschnitzel & Geflügelfrikadelle mit Kartoffelsalat und Chili-Senf im Weckglas serviert	5,00 €
● Hähnchen-Saté-Spieß mit 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 €
● Gebratener Champignonkopf auf cremigem Aioli Dip	2,80 €
● Guacamole mit Garnelensalat	5,60 €
● Mozzarellamousse mit Mango-Aprikosen-Chutney mit Leinensamen-Mandel-Topping und Basilikumnocke	5,10 €

(Die ausgewählten Speisen liefern wir Ihnen gerne ab einer Personenzahl von 40, oder nach Absprache)





Fingerfood

	Preis pro Stück
● Frischkäsemix Bruschetta-Topping, Karottenmousse und Gurkenmousse	3,80 €
● Couscous - Salat mit Berberitzen und Mandeln mit körnigem Paprikafrischkäse und Kirschtomaten	4,10 €
● Harissa-Sesam-Creme mit Blumenkohl und Couscous	4,20 €
● Grillgemüse mit Honig - Ziegenfischkäse	4,80 €
● Tomatenkompott und Mozzarella mit grünem Pesto und Pinienkernen	3,90 €
● Ziegenkäsecreme mit Mango-Aprikosen-Chutney und Kornblumenblüten-Haselnuss-Topping	4,30 €
● Noodle Stick Sweet and Sour (vegan)	1,90 €
● Antipasti-Spieß	1,80 €
● Stremellachs Fingerfood Spieß	2,80 €

„Canapés und Häppchen“



- Tortilla Flammkuchen - Röllchen , 3 Stk. 3,20 €
 - Teigröllchen mit Speck, Zwiebeln und Schmand gefüllt
- Dattel im Speckmantel , 2 Stk. 1,80 €
- Feta im Speckmantel , 2 Stk. 2,00 €
- Mini Wrap 2,90 €
 - Asia Veggie
 - Oriental Chicken
- Canapé vom Metzger mit...
 - Westfälischem Knochenschinken 2,40 €
 - Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef 2,90 €
- Canapé von der Angel mit...
 - Räucherlachs 3,60 €
 - Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich 2,90 €
- Vegetarische Canapés mit...
 - Camembert und einem Klecks Fruchtmarmelade 2,40 €
 - italienischem Bruschetta 2,40 €
- 4 Canapés 10,70 €
 - mit Räucherlachs, Knochenschinken, Camembert und Roastbeef

Suppen

Eine heiße Suppe passt zu vielen Anlässen...

- **Ungarische Gulaschsuppe**
mit viel Fleisch, Paprika und Zwiebeln
- **Vegetarische Kartoffelsuppe**
Cremige Kartoffelsuppe mit Lauch
- **Käse-Lauch-Suppe**
mit Rinderhack, Schmelzkäse und viel Porree
- **Gyrossuppe**
würzige Suppe mit Gyrosfleisch, Zwiebeln und Rahm
- **Chili sin Carne (vegan)**
Feurig-pikante Tomatensuppe mit Bohnen und Mais
- **Hühnersuppe/Hochzeitssuppe**
Klare Hühnerbrühe mit Eierstich, Blumenkohl und Gemüse
- **Curry-Zitronengrassuppe (200g)**
verfeinert mit Kokosmilch, Ingwer, Koriander und Chili
... serviert mit frischem Stangenweißbrot

Preis pro Portion (0,5l)

6,20 €

5,00 €

5,60 €

6,20 €

5,00 €

5,00 €

6,20€





Hauptgerichte aus dem Ofen

Preis pro Portion (300 gr.) - Mindestabnahmemenge 10 Portionen

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 mit Pfeffersauce 12,30 €
- Schweineschnitzel (oder Hähnchenschnitzel) mit Pilzrahmsauce 10,70 €
- BBQ Spare Ribs oder zartes Pulled Pork 11,80 €

Gerichte vom Geflügel...

- Hähnchenmedaillons 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

Preis pro Portion (250 gr.) - Mindestabnahmemenge 10 Portionen

Gemüse & Co.

- Saisongemüse mit Sc. Hollandaise: 5,00 €
Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Kohlrabi, grüne Bohnen, Brokkoli, Rosenkohl
- Grüne Bohnen mit Speckwürfeln 4,50 €
- In Olivenöl gebratenes mediterranes Pfannengemüse 4,50 €
- Rahmwirsing mit geräuchertem Speck 3,90 €
- Caesar Salat mit Kirschtomaten, Croutons und Parmesan 3,90 €
- Hirtensalat mit Gurke, Tomate und Schafskäse 3,90 €
- Kalte Antipasti Platte mit Paprika, Zucchini, Aubergine und Pilzen, mariniert mit Olivenöl und Knoblauch 4,50 €
- Bunte Salatwiese, Auswahl an frischen Blattsalaten und Rohkost dazu zweierlei Dressing 3,90 €

Kartoffeln, Nudeln & Co.

- 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 €

Preis pro Portion (300 gr.)





Dessert

Preis pro Portion - Mindestabnahmemenge 10 Portionen

- Vanille Kardamom Traum - Vanille-Kardamomcreme auf Biskuitboden 5,10 €
- Bienenstich „Schneider Style“
Honig-Vanillecreme auf Biskuitboden mit karamelisierten Nüssen 6,40 €
- Käsekuchen im Glas - Käsekuchencreme mit Limonengel und Streuβeln 4,50 €
- Schoko Vanillecreme 3,70 €
- Stracciatellacreme mit Erdbeer-Rhabarber
verfeinert mit Pistazie und Schokoraspel 3,80 €
- Frische Erdbeeren mit Bourbon Vanillecreme 4,00 €
- Erdbeer Vanilletraum - Vanillemousse mit Erdbeercoulis 4,80 €
- Schokoladenmousse 3,90 €
- Schokoladenpudding mit Vanillesauce 3,50 €
- Vanillecreme mit Brombeeren (vegan) 4,10 €
- Kokos Panna Cotta mit Himbeersauce (vegan) 4,50 €
- Tiramisu im Glas 5,60 €
- Mini - Schokoladenbrownies 4,50 €
- New York Cheesecake Creme 3,90 €

(Die ausgewählten Speisen liefern wir Ihnen gerne ab einer Personenzahl von 40, oder nach Absprache)

Feiern in Schneider's Eventlocations

Wir haben die passende Location für Ihre Veranstaltung.

Ob im Bürgerhaus Espelkamp, im „Lütke Hus“ in Rahden, 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 „Basis“

24,90 € p.P.

Prosecco und Orangensaft zum Empfang (steht den ganzen Tag über zur Verfügung)

Auburg Quelle Classic oder naturelle

Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero und Apfelschorle

Barre Pils vom Fass (wahlweise auch helle Freude oder Keller)

Barre Pils alkoholfrei, Barre Weizen und Weizen alkoholfrei

Rot- und Weißwein vom Winzer

Erweiterungen

- mit Aperol Spritz und Wildberry Lillet + 3,90 €
- mit drei Sorten Longdrinks nach Wahl + 5,90 €
- mit zwei Sorten Degestiv nach Wahl + 4,50 €

- Café Spezialitätenmaschine

490,00 € pauschal

- Filterkaffee

9,50 € pro Kanne

Cocktailbar Pauschale 100

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

Jeder weitere Cocktail

6,00 €

Dienstleistungspauschale

Die Dienstleistungspauschale beinhaltet das Service und Bar-Personal, Gläser und Endreinigung und gilt für eine Veranstaltungsdauer von max. 10 Std.

20,00€ p.P.

Jede weitere Std. berechnen wir pauschal mit 300,00€.

zzgl. Logistik -Kosten für Auf- und Abbau

Eine Getränkepauschale kann nur in Kombination mit der Dienstleistungspauschale gebucht werden.



Buffetvorschlag für Ihre Feier ab 60 Personen

Empfang

mit Prosecco, Orangensaft und gemischt

Vorspeisen am Buffet...

- geratener Ziegenkäse auf Feldsalat mit Honig und Granatapfelkernen
- mediterrane Antipasti: gebratene Paprika, marinierte Pilze, Oliven & Schafskäse
- Bruschetta auf knusprigem Ciabattbrot
- Bunte Salatwiese mit hausgemachten Dip
- Großer Brotkorb mit Butter & Aioli

vom Grill...

- Flammlachs vom Feurring mit Honig-Senf-Dip
- Scampis a la Plancha mit Knobi-Dip
- gegrillte Hüftsteaks mit Peppery Salt
- hausgemachte grobe Spicy Bratwurst

dazu servieren wir...

- geröstete Drillinge
- mediterranes Grillgemüse
- Auswahl an Pak Choi in asiatischer Marinade, junge Karotten mit Honig

Dessert:

- frische Erdbeeren mit Vanillecreme
- klassisches Schokoladenmousse

Getränkepauschale:

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

107,20 €

inkl. Servicepersonal

zzgl. Geschirr, Besteck und Anfahrtkosten

Der Preis gilt für eine Veranstaltungsdauer von 10 Std.
Jede weitere Std. wird pauschal mit 300,00€ berechnet.



Buffet „Schneider Deluxe“ ab 60 Personen...

Empfang

mit Prosecco, Aperol und O-saft

Hochzeitsuppe mit Eierstich und Gemüseeinlage

Vorspeisen:

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

Hauptspeisen:

- Gebrillte Hähnchenbrust mit Ricotta und Tomate überbacken mit mediterranem Schwenkgemüse und Kartoffelgratin
- Tranchen vom Mareo 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

zzgl. Geschirr, Besteck und Anfahrtkosten

Der Preis gilt für eine Veranstaltungsdauer von 10 Std.
Jede weitere Std. wird pauschal mit 300,00€ 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

Beef Brisket

gesmoktes Spice-Hähnchen

gesmokte hausgemachte BBQ Sausages

dazu reichen wir hausgemachte BBQ-Sauce,
Aioli, Chimichurri

Beilagen

Kartoffelgratin, Mac`n` Cheese,

Grillgemüse, Coleslaw, Tex-Mex Bohnensalat

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, Mac`n` Cheese,

Maiskolben, 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-Buffer Beispiel:

Gegrillte Hüftsteaks mit aromatischem Pfeffer, hausgemachte BBQ Sausages, Hähnchenbrustfilets in Kräutermarinade

Von der Platte...

Gegrillte Drillinge mit frischem Rosmarin und grobem Meersalz & knackiges Grillgemüse, sowie gegrillte Pimentos

Kalte Beilagen...

Orzo Salat, Pastasalat „Al Dente“ mit Rucola und Kirschtomaten, Curry Kraut 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 Flammflachs, gebratenen Steaks und Gemüsevariationen verwöhnen.

BBQ-Buffer Beispiel:

Gegrillte Rumpsteaks, Flammflachs, 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



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

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



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...

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



Preise auf Anfrage.

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.



Aus unserem BBQ-Bandit erwarten dich frisch zubereitete, hausgemachte Burger vom Grill.

Unsere Burger-Klassiker
Homestyle- & Mediterraner Burger
Chilli Cheese Burger
Pulled Pork Burger

Die perfekten Begleiter
Süßkartoffelpommes
Fry 'n` Dip Steak House Pommes
Curly Fries

Softiges Fleisch, frische Zutaten und ehrlicher BBQ-Geschmack.

Handgemacht.

Heiß gegrillt.

Unvergesslich gut.

auf Anfrage erwarten euch weitere Leckere Streefood Angebote



pimp up your Catering

Unser Catering-Angebot liefert Vielfalt und Qualität für jeden Anlass.
Mit „pimp up your Catering“ verleihen wir deinem Event zusätzlichen Geschmack.

- Pasta aus dem Parmesanlaib
- frisch vor Ort gebackene Pinsa
- Taco - Bar
- Flying-Buffet zum Sektempfang
- Brezel - Bar mit verschiedenen Dips

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 klassische 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



AM MUSEUMSHOF

Biergarten • BBQ • Restaurant • Festsaal

Lemförder Str. 43 • 32369 Rahden

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



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



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



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



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



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!