





# ABHOLEN, ERHITZEN, GENIEßEN

Hygienisch versiegelt, keine Mindestbestellmenge, Lieferung möglich

## HAUPTSPEISEN, BEILAGEN UND DESSERTS

Alle Gerichte werden kalt in Einwegschälchen zum Selbsterhitzen ausgeliefert oder von Ihnen abgeholt.

PRODUKT	PREIS PRO PORTION
Schnitzel –unpaniert- mit grünem Spargel, Lauchzwiebeln, Schinkenwürfel und Sauce Hollandaise überbacken g	10,90 €
Butter-Hähnchen-Ragout in Tomaten-Kokos-Sauce mit Spitzpaprika und Karotten a,i,g	7,90 €
Hauseigene Rinderroulade mit Speck und Zwiebeln nach Mama's Rezept an typischer Sauce a,i	10,90 €
Ochsenbäckchen in kräftiger Rotwein-Sauce a,i,j,11	13,90 €
Zarte Schweinefiletmedaillons auf Blattspinat mit Sauce Bernaise gratiniert a,g	10,90 €
Helle Tagliatelle mit Kräutern und Cherry-Tomaten dazu eine Zitronen-Mascarpone-Sauce a,c,g  vegetarisch	8,90 €
Kartoffelklöße  vegan	1,20 € / Stk.
Rosmarinkartoffeln  vegan	2,90 €
Kartoffelgratin a,g  vegetarisch	3,50 €
Rotkohl mit Apfelstücken	2,50 €
Ofengemüse aus Pastinaken und Roter Beete mit Minz-Dip	4,50 €
Mousse au Chocolat a,c,g	2,90 €
Eierlikör-Creme 11,a,c,g	3,50 €

# ABHOLEN, ERHITZEN, GENIEßEN

Hygienisch versiegelt, keine Mindestbestellmenge, Lieferung möglich

## SO LÄUFT ES AB

- Vorbestellung bis einschließlich 29.03.2021
- Keine Mindestbestellmenge
- Wir kochen frisch, sofort verzehrfertig nach Erhitzen
- Hygienisch verpackt und versiegelt in Einwegschaalen
- Gekühlt haltbar für 3 Tage
- Zu jeder Bestellung erhalten Sie eine Erhitzungsempfehlung
- Sie holen Ihre bestellten Boxen am Samstag, den 03.04.2021 zwischen 14 Uhr und 16 Uhr bei uns in der Herzogstraße 28 ab oder wir liefern, im selben Zeitraum, gegen Aufpreis

## IN KÜRZE

**Vorbestellung:** bis 29.03.2021 unter 0209/4084003 oder [catering@schweissguth.de](mailto:catering@schweissguth.de)

**Wann:** Ostersonntag von 14 Uhr bis 16 Uhr  
**Wo :** Schweißguth Catering GmbH  
Herzogstraße 28  
45881 Gelsenkirchen

## LIEFERUNG & PREISE

Die Anlieferung der Boxen berechnen wir wie folgt:

- Entfernung bis 5 km: 5,00 EUR
- Entfernung bis 10 km: 10,00 EUR
- Entfernung bis 15 km: 15,00 EUR
- Entfernung bis 20 km: 20,00 EUR
- Weitere Entfernungen auf Anfrage.




## QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT



Unsere Speisen, sind frei von Konservierungsstoffen und stets aus frischen Produkten zubereitet - Sie schmecken den Unterschied.

## OSTERBUFFET 1

### KALTES BUFFET

- Mediterraner Nudelsalat mit Zucchini und getrockneter Tomate a  vegetarisch
- Osterbrotkorb a,k,f mit Cashew-Pesto-Dip

### WARMES BUFFET

- Schnitzel -unpaniert- mit grünem Spargel, Lauchzwiebeln, Schinkenwürfel und Sauce Hollandaise überbacken g
- Bunter Kartoffelmix (süß, schwarz & hell)  vegan
- Butter-Hähnchen-Ragout in Tomaten-Kokos-Sauce mit Spitzpaprika und Karotten a,i,g
- Reis mit gebratenen Frühlingszwiebeln  vegan

## PREISE

ab 10 Personen, p. P. 17,90 €



ab 6 Personen, p. P. 19,90 €

## OSTERBUFFET 2

### KALTES BUFFET

- Gebratener Römersalat mit Räucher-Paprika-Aioli und Tandoori-Hähnchen-Streifen

### WARMES BUFFET

- Hauseigene Rinderroulade mit Speck und Zwiebeln nach Mama's Rezept an typischer Sauce a,i
- Zarte Schweinefiletmedaillons auf Blattspinat mit Sauce Bernaise gratiniert a,g
- Kartoffelklöße  vegan
- Rosmarinkartoffeln  vegan
- Rotkohl mit Apfelstücken a

## PREISE

ab 10 Personen, p. P. 21,90 €

ab 6 Personen, p. P. 24,90 €




## OSTERBRUNCH KLASSISCH

### KALTES BUFFET

- Räucherlachs mit Honig-Senf-Dip ,g,j & Sahne-Meerrettich g
- Aufschnitt-Platte mit Salami, Schwarzwälder Schinken, Frischwurst, dazu eine Auswahl an geschnittenem Käse 1,2,4,9,13,g,j
- Hausgemachte Erdbeer-Marmelade  vegan
- Butter g und Kräuterfrischkäse g  vegetarisch
- Bunte Ostereier  vegetarisch
- Frühstücks-Brötchen und Bauernbrot a,k,f  vegetarisch

### WARMES BUFFET

- Rührei mit Schnittlauch  vegetarisch
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Champignon-Rahm-Sauce a,i,g
- Kaiser-Spätzle c  vegetarisch

## PREISE

ab 10 Personen, p. P. 21,90 €

ab 6 Personen, p. P. 24,90 €

## OSTERSONNTAG-SPEZIAL

### SO LÄUFT ES AB

- Vorbestellung bis einschließlich 29.03.2021
- Wir liefern an Ostersonntag, den 04.04.2021 zu Ihrem Wunschzeitpunkt zwischen 09:30 und 15 Uhr in typischer Buffetform

## ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoffe
- 2 mit Konservierungsstoff (konserviert)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel(n)
- 10 koffeinhaltig
- 11 Alkohol
- 12 Formfleisch
- 13 mit Milchprodukt zubereitet
- 14 mit Nitritpökelsalz
- 15 mit Nitrat
- 16 enthält eine Phenylalaninquelle
- 17 chininhaltig
- 18 mit Azofarbstoff(en)

## ALLERGENE

- a enthält Gluten
- b enthält Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c enthält Eier und Eierzeugnisse
- d enthält Fisch und Fischerzeugnisse
- e enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f enthält Soja und Sojaerzeugnisse
- g enthält Milch und Milcherzeugnisse
- h enthält Schalenfrüchte
- i enthält Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j enthält Senf und Senferzeugnisse
- k enthält Sesam und Sesamerzeugnisse
- l enthält Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg,l
- m enthält Lupinen und Lupinerzeugnisse
- n enthält Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen, in all unseren Produkten auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, enthalten sein.

Produkt	Zubereitung in der Einwegschale	Zubereitungsempfehlung
<p>Schnitzel unpaniert mit grünem Spargel, Lauchzwiebeln, Schinkenwürfel und Sauce Hollandaise überbacken</p>	<p>Backofen vorheizen 120°C, Einweg Schale ohne Deckel auf Blech oder Rost auf mittlerer Höhe im Backofen platzieren, für ca. 45 Minuten erwärmen</p>	<p><b>Zubereitung im Backofen</b></p>
<p>Butter-Hähnchen-Ragout</p> <p>Hauseigene Rinderroulade in typischer Sauce</p> <p>Ochsenbäckchen in Rotwein-Sauce</p>	<p>Backofen vorheizen 120°C, Einweg Schale mit Deckel auf Blech oder Rost auf mittlerer Höhe im Backofen platzieren, für ca. 45-60 Minuten erwärmen</p> <p>Nach der Hälfte der Zeit den Deckel entfernen und dann in regelmäßigen Abständen umrühren</p>	<p>Das Produkt in einen Topf umfüllen, ca. 2-3 Esslöffel Wasser hinzufügen und bei kleiner bis mittlerer Hitze für ca. 20 - 30 Minuten erwärmen, in regelmäßigen Abständen umrühren</p>
<p>Schweinefilet-medallions auf Blattspinat</p>	<p>Einwegschale auf Blech oder Rost auf mittlerer Höhe im Backofen platzieren, 120°C einstellen für ca. 30 Minuten erwärmen, in regelmäßigen Abständen umrühren</p>	<p><b>Zubereitung im Backofen</b></p>



Produkt	Zubereitung in der Einwegschale	Zubereitungs-empfehlung
Kartoffelklöße	<b>Zubereitung in der Einwegschale nicht möglich</b> Topfgröße entsprechend der Anzahl an Klößen wählen (möglichst groß wählen), Wasser bis ca. 2/3 Topfhöhe einfüllen, leicht salzen und zum Kochen bringen. Herd auf kleine Flamme runter schalten, Wasser darf nicht mehr kochen nur ganz leicht simmern, Klöße vorsichtig ins Wasser legen und für ca. 20 Minuten ziehen lassen. Klöße sinken erst nach unten (um kleben zu vermeiden Topf ein wenig hin und her bewegen) Warten bis Sie oben schwimmen, dann noch eine 1. Minute warten und rausnehmen	
Rosmarinkartoffeln	Einwegschale auf Blech oder Rost auf mittlerer Höhe im Backofen platzieren, 120°C einstellen für ca. 45 Minuten erwärmen	
Kartoffelgratin	<b>Zubereitung in der Einwegschale nicht möglich</b> Backofen vorheizen 200°C, Gratin in eine Auflaufform umfüllen auf Blech oder Rost auf mittlerer Höhe im Backofen platzieren, für ca. 60 Minuten backen, sollte die Oberfläche nach Ablauf der Garzeit noch nicht die gewünschte Bräunung haben Ofen für ca. 5 min auf höchste Gradzahl einstellen	
Rotkohl mit Apfelstücken	Backofen vorheizen 120°C, Einwegschale mit Deckel auf Blech oder Rost auf mittlerer Höhe im Backofen platzieren, für ca. 90 Minuten erwärmen Nach der Hälfte der Zeit den Deckel entfernen und dann in regelmäßigen Abständen umrühren	<b>Zubereitung im Topf</b> Das Produkt in einen Topf umfüllen, ca. 2-3 Esslöffel Wasser hinzufügen und bei kleiner bis mittlerer Hitze für ca. 30 Minuten erwärmen, in regelmäßigen Abständen umrühren
Ofengemüse	Einwegschale auf Blech oder Rost auf mittlerer Höhe im Backofen platzieren, 120°C einstellen für ca. 35 Minuten ohne Deckel erwärmen	

**Wichtig:** Bitte beachten Sie, dass es sich bei allen Zubereitungshinweisen um Empfehlungen unsererseits handelt, die wir aufgrund unserer eigenen Erfahrungen und Testreihen erstellt haben. Differenzen bei den tatsächlich benötigten Zeiten können je nach zubereiteter Menge und den Leistungen Ihrer elektrischen Geräte vor Ort jedoch immer auftreten. Darum möchten wir Sie darauf hinweisen, insbesondere zum Ende der Zubereitung öfters den gewünschten Bräunungsgrad / die gewünschte Temperatur zu kontrollieren, um ihr individuelles, perfektes Ergebnis zu erreichen.