

SCHUSTER

Metzgerei & Catering



seit 1950



Herzlich willkommen bei Schuster

Schön, dass Sie Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung mit uns planen. Als Familienbetrieb verbinden wir das Handwerk unserer Metzgerei mit einer vielseitigen Cateringküche.

Ob Frühstück, Brunch, Meeting oder große Veranstaltung, ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag oder ein anderer Anlass zum Feiern – wir unterstützen Sie gerne und stellen Ihnen eine Auswahl zusammen, die zu Ihnen und Ihren Gästen passt.

Unsere Auswahl lässt sich nach Ihren Wünschen abändern und frei kombinieren. Schreiben Sie uns gerne, was Sie sich vorstellen. Auch glutenfreie und laktosefreie Wünsche berücksichtigen wir nach Absprache, soweit es für uns möglich ist.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Jenny Schuster · Inhaberin

Linus Keßler · Koch und Metzgereimeister

Gitta und Josef Schuster · Die guten Seelen des Hauses
und das Schuster-Team

Inhaltsverzeichnis

Von kleinen Köstlichkeiten bis zum großen Fest

KAPITEL	SEITE	KAPITEL	SEITE
01 Frühstück, Brote & Brunch	4	16 Beilagen	39
02 Fit in den Tag	12	17 Gemüsebeilagen	41
03 Meetingpaket	14	18 Italienisches Büffet	43
04 Fingerfood & Tapas	15	19 Pfälzer Büffet	45
05 Vorspeisen	20	20 Grillbüffet zum Selbstgrillen	47
06 Platten	23	21 Sommerbüffet	49
07 Salate & Dressings	25	22 Herbstbüffet	51
08 Suppen	29	23 Winterbüffet	53
09 Hauptgerichte	31	24 Vegetarisches Büffet	55
10 Schweinefleisch	32	25 Veganes Büffet	57
11 Rindfleisch	34	26 Healthy-Büffet	59
12 Kalbfleisch	35	27 Desserts	61
13 Lamm & Wild	36	28 Getränke, Service & Extras	64
14 Geflügel	37	29 Planung & Service	67
15 Fisch & Meeresfrüchte	38	30 Kontakt & Anfrage	70

Alle Preise auf Anfrage. Unsere AGB finden Sie separat auf der Homepage.

SCHUSTER

01 / FRÜHSTÜCK & BRUNCH

Brote, Brötchen & Canapés



Halbe belegte Brötchen

Stullen & mehr / Kaiser- oder Körnerbrötchen

Vegan

Avocado & Spitzpaprika

Hummus & Ofengemüse

Pflanzliche Käsealternative

Caprese mit pflanzlicher Mozzarella-Alternative

Pflanzliche Frischkäsealternative mit Gemüse & Kräutern

Vegetarisch

Käse oder Brie in verschiedenen Sorten

Caprese

Frischkäse in verschiedenen Sorten

Hüttenkäse & Gemüse

Mit Fleisch oder Fisch

Kochschinken oder roher Schinken in verschiedenen Sorten

Salami in verschiedenen Sorten

Braten in verschiedenen Sorten

Aufschnitt in verschiedenen Sorten

Fleischkäse in verschiedenen Sorten

Putenbrust

Rindersaftschinken

Räucherlachs & Meerrettich

Ganze belegte Brötchen

Stullen & mehr / Meenzer oder Körnerbrötchen

Vegan

Veganes Hacksteak

No-Schnitzel

Caprese mit pflanzlicher Mozzarella-Alternative

Hummus & Ofengemüse

Vegetarisch

Ei

Käse

Caprese

Panierter Feta

Mit Fleisch oder Fisch

Hähnchenbrust & Guacamole

Kochschinken & Ei

Putenbrust & Ei

Schnitzel vom Schwein oder Hähnchen

Fleischkäse

Frikadelle

Räucherlachs & Meerrettich

Thunfisch & Ei

Roggenbrote, Bagels & Laugengebäck

Stullen & mehr / Belegte Roggenbrote, Bagels, Laugenstangen oder Laugenzöpfe

Vegan

Röstbrot mit Hummus & Grillgemüse

Avocado & Spitzpaprika

Pflanzliche Frischkäsealternative mit Gemüse & Kräutern

Pflanzliche Käsealternative

Caprese mit pflanzlicher Mozzarella-Alternative

Margarine & Schnittlauch

Vegetarisch

Avocado, Ei & Kresse

Käse oder Brie in verschiedenen Sorten

Frischkäse in verschiedenen Sorten

Caprese

Butter & Schnittlauch

Hüttenkäse mit Tomate & Gurke

Laugenstangen mit Obazda

Roggenröstbrot mit Rote-Bete-Creme & Avocado
· auch vegan

Röstbrot mit Zucchini-Caprese · auch vegan

Mit Fleisch oder Fisch

Roastbeef, Remoulade, Röstzwiebeln & Gewürzgurke

Hähnchenbrust, Ei & Grüne-Sauce-Creme

Salami, roher Schinken oder Kochschinken in verschiedenen Sorten

Braten in verschiedenen Sorten

Lachs & Meerrettich

Sandwiches

Stullen & mehr

Vegan

Guacamole, Gemüse & Rucola

Caprese mit pflanzlicher Mozzarella-Alternative

Vegetarisch

Avocado & Käse

Süßkartoffel, Pilze, Käse & Rucola

Burrata, Tomate & Knoblauch

Burrata, Pesto & Rucola

Mit Fleisch oder Fisch

Club-Sandwich mit Hähnchenbrust & Bacon

Hähnchen, Tomate & Rucola

Mortadella & Burrata

Parmaschinken & Pesto

Lachs & Meerrettich

Thunfisch, Ei & Paprika

Canapés

Stullen & mehr

Vegan

Pflanzliche Frischkäsealternative & Kräuter

Guacamole & getrocknete Tomate

Rote-Bete-Creme & Avocado

Hummus & Ofengemüse

Vegetarisch

Caprese

Käse oder Brie in verschiedenen Sorten

Frischkäsecreme in verschiedenen Sorten

Weichkäsecreme, Zucchini & Tomate

Ziegenkäsecreme & Kürbis

Ziegenkäsecreme, Feige & Walnuss

Artischocken-Oliven-Tapenade auf Frischkäse

Mit Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten

Salami, roher Schinken oder Kochschinken in
verschiedenen Sorten

Roastbeef & Grüne-Sauce-Creme

Hähnchenbrust, Avocado & Tomate

Hackbraten & Sambal-Oelek-Creme

Räucherlachs & Meerrettich

Thunfischcreme, Ei & Paprika

Garnele, Avocado & Limette

SCHUSTER

01 / FRÜHSTÜCK & BRUNCH

Frühstück & Brunch



Brunch

Kalte & warme Auswahl, Backwaren und Süßes

Platten & kalte Auswahl

Wurst-, Käse- & Räucherlachsplatten

Antipasti

vegan

Caprese-Spieße

vegetarisch

Weichkäsecreme mit karamellisierten Zucchini &

Tomaten

vegetarisch

Hüttenkäse mit Rohkost

vegetarisch

Senfeier im Glas

vegetarisch

Butter & verschiedene Dips

vegetarisch

Warme Auswahl

Rührei, Bacon & kleine Würstchen

Gemüsequiche

vegetarisch

Karotten-Ingwer-Suppe

vegetarisch oder vegan

Pancakes mit Ahornsirup

vegetarisch

Porridge

vegetarisch oder vegan

Backwaren

Gemischter Brotkorb

vegan je nach Auswahl

Croissants

vegetarisch

Süße Blätterteigteilchen

vegetarisch

Süßes & Desserts

Gemischte Aufstriche

vegan je nach Auswahl

Zimtschneckenkuchen

Rüblischnitten

Joghurt mit frischen Früchten

Birchermüsli

Chia-Kokos-Pudding mit Papayasalat

vegan

Himbeertraum

Tiramisu

Obstplatte mit mundgerechten Früchten

vegan

Smoothies

„Gute Laune“ – grüner Smoothie

vegan

„Beeren Traum“ – roter Smoothie

vegan

„Sonnenschein“ – gelber Smoothie

vegan

SCHUSTER

02 / FIT IN DEN TAG

Fit in den Tag



Fit in den Tag

Vollkornbrote, frische Früchte, Bowls & Smoothies

Dinkelvollkornbrot

Käse & frisches Gemüse
vegetarisch

Putenbrust & frisches Gemüse

Bio-Roggenbrot

Hüttenkäse & frisches Gemüse
vegetarisch

Avocado, Spitzpaprika & frische Kräuter
vegan

Hummus, Ei & frisches Gemüse
vegetarisch

Frisches Obst

Obstplatte mit mundgerechten Früchten
vegan

Bowls & Skyr

Açaí-Bowl
vegetarisch; vegan je nach Rezeptur

Skyr mit Granola & frischen Beeren
vegetarisch

Smoothies

„Gute Laune“ – grüner Smoothie
vegan

„Beeren Traum“ – roter Smoothie
vegan

„Sonnenschein“ – gelber Smoothie
vegan

Für zwischendurch

Energieballs
vegetarisch

Meetingpaket

Herzhafte Kleinigkeiten, Backwaren & Süßes

Herzhafte Auswahl

Caprese-Spieße

vegetarisch

Börekröllchen

vegetarisch oder vegan

Antipasti-Spieße

vegan

Mini-Gemüsequiches

vegetarisch

Mini-Brioche-Burger

vegetarisch

Verschieden belegte Bagels

auch vegetarische & vegane Varianten

Verschieden gefüllte Wraps

auch vegetarische & vegane Varianten

Saté-Spieße

Gemüsesticks mit Dip

vegetarisch oder vegan

Salat im Glas

vegetarisch oder vegan je nach Auswahl

Nüsse in kleinen Gläschen

vegan

Brot- & Brötchenauswahl

vegan je nach Auswahl

Süße Auswahl

Süße Blätterteigteilchen

Kleine Blechkuchenstücke

Obstsalat im Glas

vegan

Energieballs

Kleine Desserts im Glas

Tiramisu

Panna Cotta mit Fruchtspiegel

Oreo-Cheesecake mit Frucht

SCHUSTER

04 / FINGERFOOD & TAPAS

Fingerfood & Tapas zum Teilen



Fingerfood & Tapas zum Teilen

Spieße & kleine Gläser

Spieße

Caprese-Spieße · *vegetarisch*

Falafel-Ziegenkäse-Spieße · *vegetarisch*

Saté-Spieße

Speck-Pflaumen-Spieße

Käse-Trauben-Spieße · *vegetarisch*

Zucchini-Schinkenröllchen mit Olive & Tomate
am Spieß

Zuchiniröllchen mit Olive & Tomate am Spieß ·
vegetarisch oder vegan

Im Glas & kleine Salate

Bowls im Glas · *vegetarisch oder vegan*

Salate im Glas

vegetarisch oder vegan je nach Auswahl

Caprese im Glas mit frischem Basilikum ·
vegetarisch

Ratatouille-Salat mit Roastbeef &
Kräutercroutons

Thunfisch-Schinken-Salat mit Avocado & Tomate

Asia-Glasnudelsalat mit gebratener Garnele

Asia-Kraut mit Frühlingsrolle · *vegan*

Rote-Bete-Salat mit Ziegenfrischkäse & Nuss ·
vegetarisch

Fingerfood & Tapas zum Teilen

Teig, Backwaren & kleine Gerichte

Teig & Backwaren

Mini-Brioche-Burger · *vegetarisch*

Mini-Brioche-Burger mit Pulled Beef

Roggenburger mit Pulled Gemüse · *vegan*

Mini-Burger No Chicken · *vegetarisch oder vegan*

Börekrollchen · *vegetarisch oder vegan*

Bruschetta mit frischer Tomate, Avocado &
Tomate oder Oliventapenade · *vegan*

Crostini mit Avocado, Ei & Bacon

Blätterteigschnecken

vegetarisch je nach Füllung

Mini-Pizza

vegetarisch je nach Belag

Pinsa mit Rucola & Tomate · *vegetarisch*

Pinsa mit Rucola, Tomate & Parmaschinken oder
italienischer Salami

Laugenburger mit Weißwurst, Krautsalat &
süßem Senf

Mini-Quiches

Gemüse · *vegetarisch*

Lachs & Spinat

Spinat & Käse · *vegetarisch*

Lorraine

Frühlingszwiebeln & Schmand · *vegetarisch*

Kleine Gerichte zum Teilen

Hummus mit Ofengemüse · *vegan*

Antipasti-Variation · *vegan*

Rösti mit Gemüsetatar · *vegan*

Rösti mit Lachstatar

Hausgemachte Arancini auf Tomatensauce &
Rucola · *vegetarisch*

Schinken & Melone

Dreierlei Spundekäse mit Laugengebäck ·
vegetarisch oder vegan

Vitello tonnato

Ofenpaprika tonnato

Datteln im Speckmantel

Hackbällchen in verschiedenen Varianten

Falafel & Gemüsesticks mit Dip

vegetarisch oder vegan

Ziegenfrischkäse auf Balsamico-Trauben ·
vegetarisch

Brezelknödel-Carpaccio mit Pilzragout · *vegetarisch*

Datteln mit Hackfüllung & Honig-Chili-Marinade

Baba Ganoush · *vegan*

Knoblauch-Paprika-Labneh · *vegetarisch oder vegan*

Kichererbsen-Fetacreme · *vegetarisch*

Tapas-Variation klein

Unsere Tapas als fertige Auswahl

Ab 4 Personen · auf Vorbestellung und nach Terminverfügbarkeit. Einfach vorbestellen und in unserer Metzgerei abholen oder liefern lassen.

Preise ausschließlich auf Anfrage

Herzhafte Tapas

Börekröllchen

Mini-Brioche-Burger mit Pulled Beef

Rösti mit Lachstatar

Hummus mit Ofengemüse

Saté-Spieße

Caprese-Spieße

Weitere Köstlichkeiten

Speck-Pflaumen-Aprikosen-Spieße

Vitello tonnato

Arancini

Hackbällchen in Tomatensauce

Frisches Baguette

Dessert

Tiramisu

Panna cotta mit Himbeere

Pistazien-Trifle mit Schokolade

Tapas-Variation groß

Unsere Tapas als fertige Auswahl

Auf Vorbestellung und nach Terminverfügbarkeit. Abholung in unserer Metzgerei oder Lieferung nach Vereinbarung.

Preise ausschließlich auf Anfrage

Herzhafte Vielfalt

Caprese-Spieße

Schinken & Melone

Antipasti-Variation mit eingelegten Oliven

Hummus mit Ofengemüse

Mini-Brioche-Burger

Börekrollchen · vegetarisch

Rösti mit Lachstatar

Crostini mit Avocado, Ei & Specktopping

Vitello tonnato

Bruschetta mit frischer Tomate

Zum Teilen & Genießen

Arancini in Tomatensauce

Saté-Spieße

Falafel-Ziegenkäse-Spieße mit Gemüse der Saison

Speck-Pflaumen-Spieße

Hackbällchen

Dreierlei Spundekäse mit Laugengebäck

Kartoffelsalat im Glas

Brot- & Brötchenauswahl

Dessert

Tiramisu

Zitronen-Käsekuchencreme mit Granola

Mousse au Chocolat mit Birne · vegetarisch

Oreo-Trifle mit Mango

SCHUSTER

05 / VORSPEISEN

Vorspeisen



Vorspeisen

Gemüse, Antipasti, Frucht & Käse

Gemüse & Antipasti

Rote-Bete-Carpaccio mit Pistaziensalsa

vegan

Sesammöhren auf Zitronenhummus

vegan

Ofengemüse auf Hummus

vegan

Auberginenspalten mit Kapern & Tomate,
mariniert mit Sesamdressing

vegan

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse, Rucola,
karamellisierten Kernen & Nüssen

vegetarisch

Antipasti-Variation mit Grillgemüse, gefüllten

Peperoni, Oliven & verschiedenen Cremes

vegetarisch oder vegan

Gefüllte Auberginen- & Zucchinirollchen

vegetarisch oder vegan

Frucht, Käse & Ei

Wassermelonen-Carpaccio mit Burrata &

Pistazien-Chili-Vinaigrette

vegetarisch

Avocado-Tomaten-Capreseplatte

vegetarisch

Kohlrabi-Carpaccio mit Kiwi-Salsa, Olive &

Burrata

vegetarisch

Ofenpflaumen mit Feta, Honig & Nuss

vegetarisch

Capreseplatte

vegetarisch

Mango-Mozzarella mit Minze

vegetarisch

Gefüllte Eier

vegetarisch

Mango mit Burrata, Feige & Rucola

vegetarisch

Vorspeisen

Fleisch, feine Röllchen & Vorspeisenplatten

Fleisch & gefüllte Röllchen

Melonenspalten mit rohem Schinken

Geräucherte Entenbrust mit Trüffel & Orangen

Schinkenröllchen mit Waldorfsalat,
Zucchini-creme, Kürbis-creme (saisonal) oder
frischem Spargel & Kräuter-creme (saisonal)

Putenbrüströllchen mit Zucchini-creme oder
Kürbis-creme (saisonal)

Roastbeefröllchen mit Pilz-creme

Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Sauce

Carpaccio & Klassiker

Blutwurst-Carpaccio mit Apfelvinaigrette

Fleischmagen-Carpaccio mit gehobeltem
Bergkäse & Dijon-Senf-Vinaigrette

Vitello tonnato – Kalbfleisch in Thunfischsauce
mit Kapern

Carpaccio von gegrillter Paprika mit Salsa
tonnato

Vorspeisenplatten

Mediterrane Vorspeisenplatte
Vitello, Schinken-Melone, Serrano-Ziegenkäse-
Nuss, Speck-Pflaumen, Caprese, Salami,
Mortadella, Antipasti, Oliven, getrocknete
Tomaten, verschiedene Dips & Ciabatta

Fingerfood-Starterplatte
Kleinigkeiten im Glas, im Schälchen, am Spieß
& im Teigmantel

SCHUSTER

06 / PLATTEN

Platten



Platten

Wurst, Schinken, Braten, Fisch & Käse

Wurst, Schinken & Braten

Bunt gemischte Bratenplatte

Schinken-Salami-Platte

Schinken-Braten-Platte mit Salami

Aufschnittplatte

Hausmacher Wurstplatte mit Schweinemett

Mettigel

Fisch

Räucherfischvariation mit Shrimp-Cocktail & Sahnemeerrettich

Schnitzel, Hackbällchen & Spieße

Platte mit kleinen Schnitzeln in verschiedenen Panierungen, Hackbällchen, Hähnchen-Panko-Sticks & einer Auswahl an Spießen: Saté, Gyros, Schnitzel und Speck-Pflaume

Käse

Bunt gemischte Käseplatte

SCHUSTER

07 / SALATE & DRESSINGS

Salate & Dressings



Salate & Dressings

Frische Kombinationen & beliebte Klassiker

Besondere Kombinationen

Linsensalat mit karamellisierten Feigen,
Polenta & Rucola

vegetarisch

Ofenrosenkohlsalat mit Mandeln &
Sesamdressing

vegetarisch

Tofu-Reisnudelsalat

vegan

Mango-Avocado-Salat mit Garnele

Rohkostsalat „Antioxidantien“

vegan

Mangosalat mit Gurke & Granatapfel

vegan

Grüner Bohnensalat mit Feta, Kichererbsen,
Cocktailtomaten & frischen Kräutern

vegetarisch

Blumenkohlsalat mit Sesamdressing &
Kichererbsen

vegan

Crispy-Reis-Salat

vegan

Klassiker & weitere Varianten

Kartoffelsalat in verschiedenen Variationen

vegetarisch und vegan möglich

Cole Slaw

vegetarisch

Avocado-Eiersalat mit Bacon

Tafelspitzsalat mit frischem Gemüse

Nudelsalat in verschiedenen Varianten

vegetarisch und vegan möglich

Tortellinisalat

vegetarisch

Gurkensalat mit Kräuterdressing

vegan

Spitzkohlsalat

vegan

Bauernsalat: vegan oder mit Schafskäse

mit Schafskäse vegetarisch

Karottensalat mit Apfel

vegan

Rote-Bete-Salat

vegan

Salate & Dressings

Getreide, Hülsenfrüchte & frische Kombinationen

Getreide & Hülsenfrüchte

Couscoussalat

vegan

Süßkartoffel-Quinoa-Salat mit Rucola

vegan

Griechischer Kritharaki-Salat

vegetarisch

Kichererbsensalat

vegan

Linsensalat

vegan

Asia-Inspirationen

Asia-Nudelsalat mit Chinakohl & Erdnüssen

vegan

Glasnudelsalat mit frischem Gemüse & Sesam

vegan

Gemüse & Frucht

Brokkolisalat

vegetarisch

BBQ-Bohnen-Maissalat

vegan

Melonen-Gurken-Salat mit Feta

vegetarisch

Salate & Dressings

Blattsalate der Saison & unsere Dressings

Blattsalate

Blattsalate der Saison · *vegan*

Feldsalat · *vegan*

Rucola · *vegan*

Wildkräutersalat · *vegan*

Dressings

Joghurt · *vegetarisch*

Cocktail · *vegetarisch*

Kräuter · *vegan*

Dijon-Senf · *vegan*

Balsamico · *vegan*

Himbeere · *vegan*

YUZU · *vegetarisch*

Mango · *vegan*

Kürbis · *vegan*

SCHUSTER

08 / SUPPEN

Suppen



Suppen

Cremesuppen, kräftige Klassiker & Eintöpfe

Cremesuppen & Gemüse

Curry-Kokossuppe

vegan

Kürbiscremesuppe

vegetarisch oder vegan

Tomatencremesuppe

vegetarisch oder vegan

Karotten-Ingwer-Suppe

vegetarisch oder vegan
vegetarisch oder vegan

Maronencremesuppe

vegetarisch

Kräutercremesuppe

vegetarisch oder vegan

Kartoffelsuppe

vegetarisch oder vegan

Kartoffel-Kichererbseneintopf mit frischem
Gemüse

vegan

Linsensuppe

vegetarisch oder vegan

Kräftige Klassiker

Lauch-Hackfleischsuppe

Rinderkraftbrühe

Einlagen: Grießklößchen, Flädle, Nudeln oder
Markklößchen

Gulaschsuppe vom Rind

Chili con Carne

Chili sin Carne

vegan

Dazu empfehlen wir

Auf Wunsch: Würstchen vom Rind oder Schwein zu den Suppen.

Zu unseren Suppen empfehlen wir einen Brotkorb.

SCHUSTER

09 / HAUPTGERICHTE

Hauptgerichte

Fleisch & Fisch



Schweinefleisch

Braten, Geschnetzeltes & feine Filetvarianten

Braten & Schinken

Spießbraten

Jägerbraten mit frischen Champignons

Rollbraten mit Kräuterfüllung, gebraten im Rosmarin-Thymianbett

Rollbraten „Popei“ mit Spinat, Bergkäse & Ei gefüllt

Zwiebelrostbraten vom Schweinekammstück

Iberico-Schweinerücken in Kräuterjus

Backschinken

Honigschinken

Geschnetzeltes

Järgeschnetzeltes mit frischen Champignons

Gyrosgeschnetzeltes mit frischer Paprika & Zwiebeln

Kräuterrahmgeschnetzeltes

Medaillons & Filet

Medaillons in Champignonrahmsauce

Medaillons in Rieslingsauce

Medaillons in Pfifferlingrahmsauce

Baconrolle mit Schweinefilet & frischen Kräutern in Rahmsauce

Schweinefleisch

Schnitzel, Spanferkel & Hausmacher Spezialitäten

Schnitzel & Cordon bleu

Schweineschnitzel Wiener Art

Schweineschnitzel in Pankopanade

Cordon bleu vom Schwein

Unsere Saucenempfehlung

Zu den Schnitzeln empfehlen wir verschiedene Saucen:

Champignonrahmsauce

Zwiebelsauce

Rahmsauce

Pusztasauce

Aus dem Steinbackofen

Spanferkel aus dem Steinbackofen

Hackbraten & Hacksteaks

Hackbraten mit Zwiebeln

Hackbraten mit Ei

Hackbraten mediterran

Hacksteak mit gebratenen Zwiebelringen

Hacksteak mit Schafskäse

Würstchen & Fleischkäse

Hausmacher Bauernbratwürstchen

Rostbratwürstchen

Fleischkäse in verschiedenen Sorten: klassisch, Zwiebel, Peperoni, Pizza & Käse sowie Leberkäse

Rindfleisch

Kräftige Braten, feine Steaks & beliebte Klassiker

Braten & Rouladen

Rinderbraten in Rotweinsauce

Rinderbraten in Rotwein-Schalottensauce

Rinderrouladen Hausfrauenart

Sauerbraten in Rotwein-Schokosauce

Rindergulasch in kräftiger Sauce

Filet & Steak

Rinderfiletmedaillons mit Trüffeljus

Rumpsteak in Pfefferrahmsauce

Schonend gegarte Spezialitäten

Tafelspitz im Gemüsesud, dazu
Meerrettichsauce

Rinderbrust mit grobem Senf eingerieben, bei
niedriger Temperatur über Nacht gegart

Kalbfleisch

Zarte Braten, feine Röllchen & cremige Klassiker

Braten & Rücken

Kalbsbraten in Marsalasauce

Kalbsrückensteak in Trüffeljus

Kalbsnierenbraten in kräftiger Sauce

Bäckchen, Röllchen & Geschnetzeltes

Kalbsbäckchen in kräftiger Gewürzsauce

Saltimboccaröllchen in kräftiger Marsalasauce

Zürcher Geschnetzeltes

Lamm & Wild

Mediterrane Aromen & kräftige Wildspezialitäten

Lamm

Lammkeule in Rosmarinsauce

Lammragout mediterran mit frischem
Knoblauch

Reh

Rehbraten aus der Keule in Wildrahmsauce,
auf Wunsch mit gebratenen Pilzen der Saison

Rehgulasch mit Rotwein-Schokosauce

Hirsch

Hirschbraten aus der Keule in Rotweinsauce

Hirschgulasch mit kräftiger
Rotwein-Preiselbeersauce

Wildschwein

Wildschweineragout in Gewürzsauce mit
Preiselbeeren

Geflügel

Hähnchen, knusprige Schnitzel & gefüllte Putenbraten

Hähnchenbrust

Hähnchenbrust in Rahmsauce

Hähnchenbrust in Champignonrahmsauce

Hähnchenbrust in Zitronen-Kräutersauce

Hähnchenbrust mit Zucchinifüllung in
Kräutersauce

Hähnchenschnitzel

Hähnchenschnitzel, paniert: klassisch, Mandel,
Sesam oder Panko

Dazu eine Sauce nach Wahl

Hähnchengeschnetzeltes

Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Kokossauce
mit frischem Gemüse

Hähnchengeschnetzeltes in
Champignonrahmsauce

Hähnchengeschnetzeltes in Kräutersahnesauce

Gefüllte Putenrollbraten

Putenrollbraten mit Brokkoli-Käsefüllung in
Sahnesauce

Putenrollbraten mit Kräuter-Frischkäsefüllung
in Frischkäserahmsauce

Fisch & Meeresfrüchte

Feine Filets, Garnelen & aromatische Fischgerichte

Fischfilets & Saucen

Fischfilet nach Verfügbarkeit, z. B. Lachs, Rotbarsch oder Zander, in einer Sauce nach Wahl:

Safransauce

Limettensauce

Currysauce

Weißweinsauce

Honig-Senfsauce

Garnelen

Garnelen mit Kräutern & frischem Knoblauch

Fischgerichte

Frische Nudeln in Spinatrahm mit gebratenen Garnelen & karamellisierten Tomaten

Frische Nudeln mit Weißweinrahmsauce, frischem Lachs & Ofenfenchel

Lachs auf Polentacreme mit gebratenem Gemüse

Garnelencurry mit frischem Gemüse

SCHUSTER

16 / BEILAGEN

Beilagen



Beilagen

Kartoffeln, Pasta, Reis & feine Begleiter

Kartoffeln & Pürees

Kartoffelgratin mit Käse gratiniert

vegetarisch

Kartoffelknödel

vegetarisch; vegan je nach Rezeptur

Kleine Butterkartoffeln

vegetarisch

Salzkartoffeln mit frischer Petersilie

vegan

Rosmarinkartoffeln

vegan

Kartoffelpüree: klassisch, mit Pastinake, Kürbis oder Trüffel

vegetarisch; vegan je nach Rezeptur

Süßkartoffelstampf

vegetarisch; vegan je nach Rezeptur

Schupfnudeln

vegetarisch

Gnocchi in einer Sauce nach Wahl

vegetarisch; vegan je nach Rezeptur

Nudeln & Reis

Bandnudeln, Trofie, Penne oder Spaghetti

vegetarisch; vegan je nach Nudelsorte

Tortellini mit Käse- oder Spinatfüllung

vegetarisch

Tortellini mit Fleischfüllung

Spätzle oder Käsespätzle

vegetarisch

Reis: klassisch oder Basmati

vegan

Knödel & Polenta

Semmelknödel oder Spinatknödel

vegetarisch

Kaspressknödel oder Rote-Bete-Knödel

vegetarisch

Polentacreme

vegetarisch; vegan je nach Rezeptur

SCHUSTER

17 / GEMÜSEBEILAGEN

Gemüsebeilagen



Gemüsebeilagen

Frisches Gemüse & feine Ofenspezialitäten

Aus Garten & Ofen

Gedämpfte Gemüseplatte der Saison mit
Sauce Hollandaise

vegetarisch

Gemüsepfanne der Saison mit Rahm &
frischen Kräutern

vegetarisch

Grillgemüse aus dem Ofen

vegan

Ofengemüse mariniert

vegan

Kürbis aus dem Ofen

vegan

Blumenkohl aus dem Ofen mit Sesammarinade

vegan

Kleine Ofenkartoffeln mit Bohnen &
karamellisierten Zwiebeln

vegan

Klassiker

Apfelrotkohl

vegan bei Zubereitung ohne Schmalz

Sauerkraut

vegan bei Zubereitung ohne Schmalz

Fein & herzhaft

Karamellisierte Karotten mit Sesamöl &
geröstetem Sesam

vegan

Mandelbrokkoli

vegetarisch; vegan je nach Rezeptur

Rosenkohl mit Rahm & gebratenem Speck

Bohnen im Speckmantel

Ofenpflaumen mit Feta, Honig & Nuss

vegetarisch

Recette provençale: geschichtete Aubergine,
Tomate, Zucchini & Zwiebel mit Knoblauch,
mit Käse gratiniert

vegetarisch

Auberginenröllchen mit Ricottafüllung auf
Tomatensauce

vegetarisch

Cremiger Parmesan-Spitzkohl

vegetarische Käsevariante

SCHUSTER

18 / ITALIENISCHES BÜFFET

Italienisches Büffet



Italienisches Büffet

Preise ausschließlich auf Anfrage · Auswahl nach Absprache

Vorspeisen & Brot

Caprese

vegetarisch

Schinken & Melone

Vitello tonnato

Antipasti-Variation

vegetarisch oder vegan

Bruschetta mit dreierlei Toppings

vegan

Arancini auf Tomatensauce & Rucola

vegetarisch möglich

Rote-Bete-Cappuccino mit Pistaziensalsa

vegan

Brot- & Brötchenauswahl

vegetarisch oder vegan

Warme Auswahl

Hähnchenbrust in Zitronen-Kräutersauce

Dazu Pasta mit karamellisierten Kirschtomaten & gerösteten Pinienkernen (vegetarisch oder vegan).

Salsiccia-Hackbällchen in Tomatensauce mit Spaghetti

Vegetarische oder vegane Alternative möglich.

Alternativ: hausgemachte Lasagne mit frischem Basilikum, auch vegetarisch.

Schweinefilet in Gorgonzolasauce

Dazu Gnocchi mit Spinat & frischen Pilzen (vegetarisch).

Ossobuco-Ragout in Marsalasauce

Dazu Kartoffel-Zucchini gratin (vegetarisch).

Gebratener Lachs in Safransauce auf Polentacreme mit gebratenem Fenchel

Dessert

Tiramisu

Panna cotta mit Frucht- und Püree

Stracciatellamousse mit Passionsfrucht

Cantuccini-Cappuccino-Trifle mit Kirschen

SCHUSTER

19 / PFÄLZER BÜFFET

Pfälzer Büffet



Pfälzer Büffet

Preise ausschließlich auf Anfrage · Auswahl nach Absprache

Kalte Auswahl & Brot

Fleischmagen-Carpaccio mit gehobeltem
Bergkäse & Dijon-Senf-Vinaigrette

Blutwurstsalat im Glas mit Apfel & roter
Zwiebel

Kleiner Handkäse mit Musik im Weckglas
vegetarisch

Hackbällchen

Leberwurst-Potpourri

Mettigel

Dreierlei Spundekäse mit Laugenbrezel
vegetarisch

Schmalzbröte

Blattsalat mit Kräutervinaigrette
vegetarisch

Fleischwurstquiche

Frühlingszwiebel-Schmand-Quiche
vegetarisch

Wurstsalat

Krautsalat mit Speck oder als vegetarische
Variante

Brot- & Brötchenauswahl

Butterteller
vegetarisch

Warme Auswahl

Saumagen, kleine Bratwürstchen &
Spießbraten

Leberknödel
Dazu Sauerkraut (vegan zubereitet).

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln oder als
vegetarische Variante

Kartoffelpüree
vegetarisch

Speckbohnen

Karottengemüse
vegetarisch

Dessert

Weincreme mit Trauben

Apfel-Streusel-Trifle

Fruchtspieße mit Schokolade
vegetarisch

Rüblischnitten

SCHUSTER

20 / GRILLBÜFFET ZUM SELBSTGRILLEN

Grillbuffet zum Selbstgrillen



Grillbüffet zum Selbstgrillen

Preise ausschließlich auf Anfrage · Auswahl nach Absprache

Vorspeisen, Salate & Dips

Capreseplatte

vegetarisch

Antipasti-Variation mit Cremes, Oliven & getrockneten Tomaten

vegetarisch oder vegan

Wassermelonen-Carpaccio mit Burrata & Pistazien-Chili-Vinaigrette

vegetarisch

Kartoffelsalat, mediterraner Nudelsalat & Couscoussalat

vegan

Bauernsalat mit Weichkäse oder als vegane Variante

Spitzkohlsalat

vegan

Grüner Bohnensalat mit Feta, Kichererbsen, Cocktailtomaten & frischen Kräutern

vegetarisch

Blattsalate der Saison

vegan

Dazu Joghurtdressing (vegetarisch) & Kräutervinaigrette (vegan).

Verschiedene Grillsaucen

vegetarisch oder vegan

Grillbutter in verschiedenen Sorten

vegetarisch; vegan möglich

Gemischter Brotkorb

vegetarisch oder vegan

Für Ihren Grill

Verschieden marinierte Grillsteaks vom Schwein, Hähnchen, Rind & Lamm

Grillwürstchen in verschiedenen Sorten, auch als vegane Alternative

Gemischte Spieße, auch vegetarisch oder vegan

Lachsfilet mit Gemüse in Alufolie

Bereits gegart fürs Büffet

Schafskäse mit Oliven & Tomaten

vegetarisch

Folienkartoffeln

vegan

Dazu Sauerrahmdip (vegetarisch; vegan möglich).

Dessert

Kokos-Panna-cotta mit Mango

vegan

Oreo-Trifle mit Himbeere oder Erdbeere

Tiramisu

Frischer Obstsalat

vegan

SCHUSTER

21 / SOMMERBÜFFET

Sommerbüffet



Sommerbüffet

Preise ausschließlich auf Anfrage · Auswahl nach Absprache

Vorspeisen & Brot

Antipasti-Variation

vegetarisch oder vegan

Avocado-Capreseplatte

vegetarisch

Wassermelonen-Carpaccio mit Burrata &
Pistazien-Chili-Vinaigrette

vegetarisch

Ofenaprikosen mit Feta, karamellisierten
Kernen & Nüssen

vegetarisch

Carpaccio von gegrillter Paprika mit Salsa
tonnato

Putenröllchen mit Zucchinicreme an Rucola
mit gerösteten Pinienkernen

Dazu Balsamico-Dressing (vegan).

Brot- & Brötchenauswahl

vegetarisch oder vegan

Warme Auswahl

Baconrolle mit frischen Kräutern &

Schweinefilet in Rosmarinjus

Dazu Knoblauch-Kräuterkartoffeln & Grillgemüse
aus dem Ofen (beides vegan).

Hähnchenbrust mit Zucchinifüllung im
Parmaschinkenmantel

Dazu Zucchinigratin mit Mandeln (vegetarisch).

Gebratenes Lachsfilet mit frischen Kräutern &
Cocktailtomaten in Sahnesauce auf Trofie

Dessert

Mousse au Chocolat mit Frucht der Saison

vegetarisch

Mangomousse-Trifle

Oreo-Cheesecake mit Blaubeeren im Glas

Frischer Obstsalat der Saison

vegan

SCHUSTER

22 / HERBSTBÜFFET

Herbstbüffet



Herbstbüffet

Preise ausschließlich auf Anfrage · Auswahl nach Absprache

Vorspeisen & Brot

Räucherfischvariation mit Sahnemeerrettich,
Shrimp-Cocktail, Flusskrebscocktail &
Meeresfrüchten

Putenröllchen mit Kürbiscreme an Marktsalat,
gerösteten Kürbiskernen &
Orangen-Kürbis-Dressing

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse &
karamellisierten Nüssen
vegetarisch

Mini-Quiche mit Herbstgemüse
vegetarisch

Brot- & Brötchenauswahl

Warme Auswahl

Järgerschnitzel mit frischen Champignons
Dazu Kräuterspätzle (vegetarisch) & saisonale
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise (vegetarisch;
vegane Variante möglich).

Rinderbraten mit Rotweinschalotten
Dazu Semmelknödel (vegetarisch) & Apfelrotkohl
(vegan).

Hähnchenbrust in Rahmsauce
Dazu Trüffelpüree (vegetarisch) & karamellierte
Karotten (vegan).

Lachs in Honig-Senfsauce
Dazu frische Nudeln (vegetarisch; vegan je nach
Nudelsorte).

Dessert & Käse

Brombeer-Trifle

Mousse au Chocolat mit Birne
vegetarisch

Pflaumen mit Mascarpone & Streusel

Käseplatte mit Senfsauce, Kernen, Nüssen &
kleiner Brotauswahl

SCHUSTER

23 / WINTERBÜFFET

Winterbüffet



Winterbüffet

Preise ausschließlich auf Anfrage · Auswahl nach Absprache

Vorspeisen & Brot

Leberpastetenauswahl mit hausgemachtem Chutney

Festtagsschmalz auf Bauernbrot

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Heißgeräucherte Entenbrust mit Feldsalat
Dazu Orangendressing (vegan).

Roastbeefplatte mit Sauce Cumberland & hausgemachter Remoulade

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse & karamellisierten Walnüssen
vegetarisch

Semmelknödel-Carpaccio mit Pilzsalat
vegetarisch

Brot- & Brötchenauswahl

Warme Auswahl

Schweinefiletmedaillons in Pfifferlingrahmsauce
Dazu Walnussspätzle (vegetarisch).

Rehgulasch mit Pflaumensauce
Dazu Semmelknödel (vegetarisch) & Apfelrotkohl (vegan).

Rinderroulade
Dazu Kartoffel-Steinpilz-Gratin & Rosenkohl mit Zwiebelschmelz (beides vegetarisch).

Hähnchenbrust in Maronenrahmsauce
Dazu kleine Kartoffeln mit Bohnen & karamellisierten Zwiebeln.

Dessert & Käse

Mascarponecreme mit Zimtpflaumen

Mohn-Marzipanmousse mit Spekulatius & Orangengelee

Hausgemachte Schokobrownies mit Walnuss

Käsevariation mit Senfsauce & kleiner Brotauswahl

SCHUSTER

24 / VEGETARISCHES BÜFFET

Vegetarisches Büffet



Vegetarisches Büffet

Preise ausschließlich auf Anfrage · Auswahl nach Absprache

Desserts ohne Gelatine; Käse in vegetarisch geeigneter Variante.

Vorspeisen, Salat & Brot

Antipasti-Variation

vegetarisch oder vegan

Auberginenspalten mit Kapern & Tomaten,
mariniert mit Sesamdressing

vegan

Avocado-Capreseplatte

vegetarisch

Kohlrabi-Carpaccio mit Kiwi-Salsa, Oliven &
Burrata

vegetarisch

Gemüsequiche

vegetarisch

Linsensalat mit karamellisierten Feigen, Rucola
& Polenta

vegetarisch

Brot- & Brötchenkorb

Warme Auswahl

Gemüselasagne

vegetarisch

Ofenfeta mit Cocktailtomaten, kleinen
Kartoffeln, Bohnen & karamellisierten
Zwiebeln

vegetarisch

Gemüse-Curry mit Kokos & Basmatireis

vegan

Dessert

Blaubeer-Cheesecake im Glas

Mousse au Chocolat

vegetarisch

Oreo-Trifle mit Mango

Frischer Obstsalat

vegan

SCHUSTER

25 / VEGANES BÜFFET

Veganes Büffet



Veganes Büffet

Preise ausschließlich auf Anfrage · Auswahl nach Absprache

Alle Speisen dieses Vorschlags werden vegan zubereitet.

Vorspeisen, Salate & Brot

Rote-Bete-Carpaccio mit Pistaziensalsa

Sesammöhren auf Zitrushummus

Auberginenspalten mit Kapern & Tomaten,
mariniert mit Sesamdressing

Bruschetta mit dreierlei Toppings

Ofenrosenkohlsalat mit Mandeln

Bowls im Glas

Brotkorb

Warme Auswahl

Pflanzliches Gyros mit frischem Gemüse,
Ofenkartoffeln, Spitzkohlsalat & veganem
Sauerrahmdip

Chili sin Carne mit Reis

Süßkartoffel-Curry

Nudeln in Pilzsauce mit Ofengemüse

Dessert

Veganes Tiramisu

Vegane Zitronen-Käsekuchencreme mit
Granola

Avocado-Schokomousse

SCHUSTER

26 / HEALTHY-BÜFFET

Healthy-Büffet



Healthy-Büffet

Preise ausschließlich auf Anfrage · Auswahl nach Absprache

Vorspeisen, Salate & Brot

Rote-Bete-Carpaccio mit Pistaziensalsa

vegan

Ofengemüse auf Hummus

vegan

Auberginenspalten mit Kapern & Tomaten,
mariniert mit Sesamdressing

vegan

Marinierte Mango & Avocado mit Garnele im
Glas

Linsensalat mit karamellisierten Feigen,
Polenta & Rucola

vegetarisch

Gerösteter Brokkoli mit
Tahini-Zitronendressing, Granatapfel &
gerösteten Mandeln

vegan

Quinoa-Wildkräutersalat mit Avocado, Gurke,
Granatapfel, gerösteten Kernen &
Zitronen-Yuzu-Dressing

vegetarisch

Rohkostsalat „Antioxidantien“

vegan

Brotkorb

vegetarisch oder vegan

Warme Auswahl

Lachsfilet auf Ofengemüse mit kleinen
Kartoffeln

Zucchini-Involtini mit Ricottafüllung &
cremigem Parmesan-Spitzkohl

vegetarische Käsevariante

Hähnchenbrust mit Kräutersauce

Dazu Basmatireis & Ofenblumenkohl mit
Kräutermarinade.

Über Nacht gegarte Rinderbrust mit Senf

Dazu Ofenrotkohl & Rote Bete auf Bohnencreme

Dessert

Marinierte Papaya auf Limetten-Kokoscreme
mit Minze & Ahornsirup

vegan möglich

Avocado-Schokomousse

vegan

Creamy Berry Chia-Pudding

vegan

Pistazien-Bars mit Dattel & Mandel

vegan möglich

Desserts



Desserts

Cremes, Schichtdesserts & fruchtige Klassiker

Tiramisu & Trifle

Tiramisu: klassisch, Erdbeere (saisonal) oder Bratapfel

Tiramisu-Cheesecake

vegan möglich

Lotus-Tiramisu

vegan möglich

Lotus-Trifle mit Pistazie

vegan möglich

Pistazien-Trifle mit Engelshaar & Schokolade

Oreo-Trifle oder Brombeer-Trifle

Pflaumenröster-Trifle mit Streusel &

Zimtcreme

Birnen-Trifle mit Tonkacreme & Streusel

Käsekuchen & Creme

New-York-Cheesecake mit Blaubeere im Glas

Zitronen-Käsekuchencreme mit Granola

Himbeertraum

Mousse-Variationen

Mousse au Chocolat klassisch

vegetarisch

Avocado-Schokomousse

vegan

Beerenmousse mit Fruchtsauce

vegan möglich

Himbeermousse mit Joghurt-Limetten-Sauce

vegan möglich

Passionsfruchtmousse

vegan möglich

Panna cotta & Fruchtcremes

Panna cotta mit Frucht der Saison

vegan möglich

Kokos-Panna-cotta mit Mango

vegan

Marinierte Papaya auf Limetten-Kokoscreme mit Minze & Ahornsirup

vegan möglich

Rote Grütze mit Vanillesauce

Grütze vegan; Vanillesauce vegan möglich

Frisches Obst

Fruchtspieße mit Schokolade

vegetarisch; vegan je nach Schokolade

Fruchtsalat, mundgerechte Obstplatte oder Obstkorb

vegan

Kuchen & süße Kleinigkeiten

Feine Backwaren, kleine Stücke & Süßes zum Naschen

Kuchenklassiker

Zitronenkuchen

vegan möglich

Rüblikuchen

vegan

Zimtschneckenkuchen

vegan möglich

Apfelkuchen

vegan möglich

Rahmkuchen mit Mandeln

Streuselkuchen mit Kirsche oder Apfel

Schoko-Birnenkuchen

Käsekuchen: klassisch oder mit Mandarinen

Russischer Zupfkuchen

Muffins & Cookies

Muffins mit Bratapfel oder Pfirsich

Muffins mit Blaubeere oder Rübli

vegan

Cookies: Erdnussbutter, M&M, Matcha, Kürbis oder Schokolade

Brownies & Tartes

Brownies: hausgemacht mit Walnuss, Peanut Butter Chocolate oder Biscoff

Schoko-Karamell-Tarte

Millionärs-Shortbread

Kleine Naschereien

Pistazien-Bars mit Dattel & Mandel

vegan je nach Rezeptur

Kichererbsen-Himbeer-Balls mit Schokolade

vegan je nach Rezeptur

Geröstete Schokomandeln oder gebrannte Mandeln

vegan

Lebkuchenbällchen mit Haferflocken, Walnuss & Ahornsirup

vegan

Getränke, Service & Extras



Getränke & Equipment

Passend zu Ihrer Veranstaltung

Getränke

Getränkepauschalen nach Auswahl · Preise auf Anfrage

Getränke nach Verbrauch und Auswahl · Preise auf Anfrage

Kaffee / Tee mit Milch, Hafermilch, Zucker & Süßstoff · Preis auf Anfrage

Getränke-Refill · Umfang nach Vereinbarung, Preis auf Anfrage

Geschirr & Equipment

Große oder kleine Teller, Suppenteller & Suppenschalen · Preis auf Anfrage

Messer, Gabel, Löffel, Löffelchen & Gäbelchen · Preis auf Anfrage

Tassen & Untertassen · Preis auf Anfrage

Wassergläser · Preis auf Anfrage

Ihre Auswahl

Getränke, Geschirr und Equipment sind nach Verfügbarkeit buchbar. Bitte teilen Sie uns Ihre Wünsche bereits bei der ersten Anfrage mit.

Preishinweis

Alle Preise erhalten Sie ausschließlich auf Anfrage. Ihr individuelles Angebot berücksichtigt Auswahl, Menge und Aufwand und nennt den verbindlichen Gesamtpreis einschließlich der zutreffenden Umsatzsteuer.

Service & besondere Extras

Damit Sie Ihr Fest entspannt genießen können

Personal & Grill-Catering

Servicepersonal und Grillmeister · Preise auf Anfrage. Einsatzdauer, Leistungsumfang und verbindlicher Endpreis werden im Angebot vereinbart. Buchung nach freien Personalkontingenten.

Lieferung, Abholung & weitere Leistungen

Lieferung und Abholung nach Entfernung und Aufwand; Reinigung, Aufbau und Dekoration nach Aufwand. Preise ausschließlich auf Anfrage. Teilen Sie uns auch individuelle Wünsche gerne mit.

Ihr Event aus einer besonderen Perspektive

Buchen Sie einen Drohnenflug, um Ihr Event besonders in Erinnerung zu halten. Ein eigener Mitarbeiter übernimmt den Flug. Die Aufnahmen werden für die vereinbarte Dokumentation Ihres Events erstellt.

Nach gesonderter Absprache können Aufnahmen auch für Werbung, unsere Homepage oder Social Media verwendet werden. Dafür sind die vereinbarten Nutzungsrechte und die erforderlichen gesonderten Einwilligungen der erkennbar abgebildeten Personen notwendig. Ohne diese Freigaben erfolgt keine Werbenutzung.

Preis auf Anfrage · Termine nach Verfügbarkeit. Wetter, örtliche Flugbedingungen und die sichere, rechtlich zulässige Durchführung werden vorab geprüft.

Preise & Verfügbarkeit

Alle Preise ausschließlich auf Anfrage. Maßgeblich ist Ihr individuelles Angebot. Bitte fragen Sie Extras möglichst frühzeitig mit an.

Planung & Buchung

Die wichtigsten Fragen vor Ihrem Fest

Wie laufen Anfrage und Abstimmung ab?

Bitte fragen Sie möglichst per E-Mail an. Telefonische Anfragen sind aufgrund unserer Termin- und Tagesplanung nur eingeschränkt möglich. Die weitere Abstimmung dokumentieren wir vorzugsweise per E-Mail; individuelle Vereinbarungen und gesetzlich zulässige Erklärungen bleiben unberührt.

Wann ist mein Termin fest reserviert?

Eine Anfrage ist noch keine feste Reservierung. Bitte melden Sie sich nach Erhalt des Angebots schnellstmöglich zurück. Termine werden nach Verfügbarkeit vergeben und erst mit unserer ausdrücklichen Auftrags- beziehungsweise Terminbestätigung verbindlich reserviert. Eine Angebotsfrist wird nicht vorausgesetzt.

Bis wann benötigen Sie die finale Gästeanzahl?

Bitte nennen Sie die verbindliche Personenzahl spätestens 10 Tage vor dem Veranstaltungstermin. Danach sind Änderungen wegen der Einkaufs- und Personalplanung nur nach ausdrücklicher Vereinbarung möglich. Grundlage der Abrechnung ist die zuletzt verbindlich bestätigte Zahl.

Wie werden Kinder berechnet?

Kinder bis einschließlich 10 Jahre zahlen grundsätzlich den halben vereinbarten Speisenpreis. Ab dem 11. Geburtstag gilt grundsätzlich der Erwachsenenpreis. Je nach Auftrag und Büffetzusammenstellung kann die Regelung abweichen; die für Ihren Auftrag geltende Berechnung wird vor Vertragsschluss im Angebot vereinbart.

Welche Veranstaltungsdaten brauchen Sie?

Lieferadresse, Ansprechpartner, Zugangsbedingungen, gewünschte Lieferung und Essensbeginn benötigen wir möglichst früh. Änderungen bitte umgehend per E-Mail mitteilen.

Service & Büffet-Aufbau

So gelingt der Ablauf vor Ort

Getränke, Geschirr & Personal

Geschirr, Besteck, Getränke und Servicepersonal sind nach freien Kontingenten buchbar. Bitte alles direkt anfragen. Auf Wunsch vermitteln wir regionale Partner-Weingüter für die Getränkebewirtung; deren Leistungen und Vertragspartner werden vorher gesondert benannt.

Voraussetzungen für Grill-Catering

Für ein Grillbüffet mit Grillmeister müssen die örtlichen Voraussetzungen zum Grillen gegeben sein: ausreichend Platz, ein geeigneter sicherer Aufstellbereich und die Zustimmung der Veranstaltungsstätte. Brandschutz, Zugänge und gegebenenfalls benötigte Strom- oder Wasseranschlüsse stimmen wir abhängig vom eingesetzten Grill vorab ab.

Tische, Strom & Wärme

Für den Aufbau benötigen wir ausreichend stabile, geeignete Tische. Suppen und Eintöpfe erfordern betriebsbereite Steckdosen in Reichweite der elektrischen Warmhaltegeräte. Andere Chafing-Dishes nutzen Brennpaste; dafür sind ein sicherer Standort und die Erlaubnis der Veranstaltungsstätte erforderlich.

Vorlegebesteck & Beschriftung

Passende Zangen, Kellen und Servierlöffel liefern wir mit. Vorbereitete Speisenschilder platzieren wir beim Aufbau. Auf Wunsch bringen wir eine kleine Tischstaffelei mit gedruckter Menükarte mit - bitte bei der Buchung angeben.

Drohnenaufnahmen

Bitte nennen Sie Ort, Termin und gewünschte Motive bereits bei der Anfrage. Flugbereich, Information der Gäste und eine etwaige Werbenutzung stimmen wir gesondert ab. Die Zustimmung des Veranstalters ersetzt keine erforderliche Einwilligung aufgenommener Gäste.

Rückgabe & Abrechnung

Equipment, Reinigung und Bezahlung

Selbst zurückbringen oder abholen lassen?

Bei eigener Rückgabe können Sie Behälter und Platten im zuvor vereinbarten Abstellbereich hinter unserer Metzgerei abstellen. Einen Lageplan senden wir Ihnen gerne zu. Abholung durch uns bitte bereits bei der Buchung vereinbaren; Zeitpunkt und Kosten bestätigen wir im Angebot.

Gespült zurückgeben oder Reinigung buchen?

Sie können Equipment sauber gespült zurückgeben oder vorab unseren kostenpflichtigen Reinigungsservice buchen. Auch dabei müssen Behälter vollständig entleert sein. Außergewöhnlicher Reinigungsaufwand wird dokumentiert und nach der vorher vereinbarten Preisgrundlage berechnet.

Fehlende oder beschädigte Teile

Bitte prüfen Sie auch Deckel, Zangen und Vorlegebesteck. Wir informieren über dokumentierte Verluste oder Schäden. Ersatzforderungen richten sich nach den gesetzlichen Voraussetzungen und dem tatsächlichen Schaden; normale Abnutzung wird nicht berechnet.

Stornierung

Bis einschließlich 14 Tage vor dem Termin ist die Absage kostenfrei. Für spätere Absagen gelten die Regelungen unserer gesonderten AGB, insbesondere zur Anrechnung ersparter Aufwendungen. Diese finden Sie auf www.metzgerei-schuster.eu unter „AGB“. Bitte stornieren Sie in Textform, vorzugsweise per E-Mail.

Rechnung & Zahlung

Die Rechnung erhalten Sie per E-Mail grundsätzlich nach Rückgabe beziehungsweise Abholung des Equipments, ohne Leihe nach der Veranstaltung. Bitte überweisen Sie innerhalb des vereinbarten Zahlungsziels.

Kontakt & Anfrage

Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung

Metzgerei & Catering Schuster

Inhaberin: Jenny Schuster

Konrad-Adenauer-Straße 19 · 55129 Mainz

info@metzgerei-schuster.eu

Anfragen & persönliche Besprechung

Bitte nennen Sie per E-Mail Anlass, Termin, Gästeanzahl, Ort und gewünschte Auswahl. Telefonische Anfragen sind organisatorisch nur eingeschränkt möglich.

Besprechungen vor Ort werden nach ihrer Dauer berechnet. Preis und Abrechnungsgrundlage vereinbaren wir vor dem Termin. Bei Beauftragung des besprochenen Caterings wird das berechnete Besprechungshonorar vollständig auf den Auftrag angerechnet.

Saison & Verfügbarkeit

Sollten Speisen oder Artikel trotz ordnungsgemäßer Planung unerwartet nicht verfügbar oder lieferbar sein, informieren wir Sie schnellstmöglich. Zumutbare, unwesentliche Änderungen erfolgen nur mit gleichwertigem Ersatz unter Berücksichtigung Ihrer vereinbarten Anforderungen. Wesentliche Änderungen stimmen wir mit Ihnen ab; Ihre gesetzlichen Rechte bleiben bestehen.

Schreibfehler & Irrtümer

Offensichtliche Schreib-, Druck-, Darstellungs- und Rechenfehler bleiben vorbehalten und werden nach Bekanntwerden berichtigt. Verbindliche Vereinbarungen und gesetzliche Ansprüche bleiben unberührt. Ein pauschaler Ausschluss der Haftung ist damit nicht verbunden.

Unsere AGB

Die vollständigen AGB finden Sie als separates Dokument auf unserer Homepage www.metzgerei-schuster.eu unter „AGB“. Die für Ihren Auftrag geltende Fassung stellen wir Ihnen vor Vertragsschluss zur Verfügung. Alle Preise ausschließlich auf Anfrage.