STEUDEL CATERING GMBH ®

1990

Freude am Genuß

www.steudel-catering.de

ZUR WEBSITE

Warum unser Catering perfekt für Sie ist!

Entdecken Sie die Magie eines Buffets, das nicht nur köstlich ist, sondern auch Ihre Gäste verzaubert. Tauchen Sie ein in eine Welt von Geschmack, Vielfalt und sorgfältig ausgewählten Zutaten.

Buffets by Steudel
unsere Klassiker
ab 20 Personen

Edition
unsere Highlights
ab 30 Personen

Formula Lunch
Snackplatte, Sandwiches
& Canapéselektion

#Fingerfood

ab 25 Personen á 38 €

Fingerfood Salate

Auswahl von toskanischen Feldfrüchten mit gehobeltem Parmesan

provenzalischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Kapern & Kalamata Oliven

griechischer Salat

mediterraner Nudelsalat

mariniertes Huhn mit Zitronengras & schwarzem Sesam

Salat von Orecchiette mit gebratenen Scampi, Staudensellerie, Kirschtomaten & Safrandressing

Eiersalat mit schwarzen Oliven

Pflaumen & Aprikosen im Speckmantel

Fingerfood Breads

Mini-Tramezzini mit gehacktem Ei, Chili-Frischkäse, Rucola & Tomate

Mini-Wraps mit Schafskäse, gebrannten Walnüssen, Gurke & Oliventapenade

Dip-Balls mit Serranoschinken, Frischkäse & Raukepesto

mediterrane Mini-Baguettes belegt mit Chorizo Herradura Piccante, Strauchtomate & Parmesanspäne

Mini-Baguettes belegt mit Salsiccia Piccante, Apfel-Meerrettich-Creme & Essiggurke

Tatar vom frischen Wildlachs auf Pumpernickeltaler

Dessert

Mousse au Chocolat

Blaubeertiramisu „Steudel Edition“ mit Oreo-Crumble

Kirschgrütze mit Vanillesauce

#Das Warme

ab 20 Personen á 38 €

Warmanteil

saftiger Schweinenacken in Rahmsauce

Sauerkohl

Schweineschnitzel

Rostbrätel in Zwiebelsauce

Kräuterhähnchenbrustinnenfilets mit Pesto Verde

Sahnegeschnetzeltes „Züricher Art“

Rinderrostbraten

Butterbratgemüse

Kartoffelgratin

Butterspätzle

Salate

Tomatensalat mit Zwiebeln & Lauch

Gurkensalat in Dill-Vinaigrette

klassischer Nudelsalat

griechischer Salat mit Feta & Oliven

Baguetteauswahl

Dessert

Kirschgrütze mit Vanillesauce

Sahne-Vanille-Quark mit Himbeermark

#Das Spanische

ab 40 Personen á 42 €

Vorspeisen & Salate

Auswahl von baskischen Feldfrüchten mit Pecorino

provenzalischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Kapern & schwarzen Oliven

Salat von Orecchiette mit gebratenen Scampi, Staudensellerie, Pfefferschoten & Safrandressing

Bio-Büffelmozzarella mit marinierter Mango & Pesto Rosso

mariniertes Huhn mit Zitronengras & schwarzem Sesam

Tomate-Mozzarella-Salat mit Pinienpesto

Baguetteauswahl mit Rahmbutter

Dips

rote & grüne Mojosauce

Aioli

Hauptspeisen

marinierte Lachsfilets im Buchenspan

Pinchos morunos – maurische Fleischspieße

geschnittener Iberico-Schweinenackenbraten

Albondigas – spanische Hackfleischbällchen in Tomaten-Paprika-Sauce

Hähnchenkeulen in mallorquinischer Marinade

Chorizo-Kartoffelstampf

gebackene Tomaten & Zucchini mit Basilikum-Kapern-Ei-Salsa

Kartoffelspalten

Bratgemüse

Dessert

Crema Catalana

spanischer Käsekuchen mit Fruchtmark

#Das Bayrische

ab 20 Personen á 36 €

Vorspeisen & Fingerfood

Laugenstangen mit Hähnchenbrust, Lebercreme & Gürkchen

diverse Canapés mit Kassler, Schweinerücken & Grünländer Käse

Schmankerl in Keramik, Schale & WECK

Wurstsalat mit Perlzwiebeln, Essiggurke & Blattpetersilie

Radisalat & Rettich

Kartoffelspecksalat

Fett

Süßer Senf

Obazda

Brot & Laugenbretzeln

Butterlocken

Warmanteil

Weißwürste

Nürnberger Würstel

Rinderrostbraten

Leberkäs

Rostbrätel mit Zwiebelsauce

Sauerkraut

Rotkraut

Vegetarisch

Kartoffelstampf

Semmelknödel

Dessert

Bayrische Creme

Obstsalat mit Vanillesauce

#Das Feine

ab 20 Personen á 36 €

Canapés

diverse Canapés mit Kassler, Schweinerücken, Serranoschinken, Salami „Milano“, gefülltem Hinterkochschinken & Grünländer Käse

Vorspeisen & Salate

geräucherter schottischer Lachs mit rosa Pfeffer & Honig-Senf-Sauce

Rucolasalat mit Geflügelstreifen & Parmesan

mediterraner Nudelsalat mit Grillgemüse

Mozzarella mit Tomaten & Basilikum

Antipasti „Misti“ mit gehobeltem Parmesan

Eiersalat mit schwarzen Oliven

fruchtiger Geflügelsalat

Butter

Baguetteauswahl

Käseauswahl

edler französischer Camembert, Weichkäse, Schnittkäse & Brie mit Obstarrangement

Hauptspeisen

Wildgulasch in Wacholderrahm

Schweinefiletmedaillons mit Rahmchampignons

Hähnchenbrustinnenfilets in Kräutermarinade

kleine Schweinelachsschnitzel

Hähnchen-Drum-Sticks

Kassler mit Weinsauerkohl

Vegetarisch

Spinatnudeln mit Gorgonzolarahm

Rosmarindrillinge

Dessert

Kirschgrütze mit Vanillesauce

Birnencreme mit Schokoladensauce

#Das Italienische

ab 30 Personen á 45 €

Fingerfood Breads

Crêpes gefüllt mit rosa Kalbsfleischscheiben, Pinienkernen & Kräutertopfen

Thunfisch-Rucola-Tramezzini mit Ricotta

Lachscreme auf Sauerrahmbrot

Vorspeisen & Salate

Vitello Tonnato

Rucolasalat mit Pinienkernen & Parmesanspänen

Antipasti „Misti“

Grillscampi in Tomatensugo

Salat von Penne mit Thunfisch, Rucola, schwarzen Oliven & getrockneten Tomaten

Carpaccio vom Lachs an Zitronen-Basilikum-Dressing

Tomate-Mozzarella an Pesto Rosso

gegrillte Hähnchenbrustfilets auf Couscous-Salat mit Petersilie

Meeresfrüchtesalat mit Orange, Estragon & Oliven

Kirschtomaten & Pesto Genovese

Auswahl an mediterranen Baguettes & dazu Fassbutter

Käse

mediterrane Käseauswahl mit Oliven & getrockneten Tomaten

Pasta, Fisch & Fleisch

Saltimbocca – römische Kalbsschnitzel mit Salbei & Parmaschinken

Hähnchenbrustfilets „Milanese“ in Parmesan-Ei-Hülle

Spinat-Gorgonzola-Gratin

Spanferkelkeule mit Honig-Rosmarin-Kruste

geschmorte Lammhaxen auf Ratatouille

Drillingskartoffeln

Wolfsbarschfilets auf Kräuterbett

frische Pasta in Zitronenbutter & geriebene Parmesanspäne

Dessert

Tiramisu „Steudel Edition“

Panna Cotta mit Erdbeerpüree

Orangen-Crème-Brûlée

Alle Caterings in diesem Katalog sind nicht nur ein kulinarisches Erlebnis, sondern auch eine sorgfältig geplante Inszenierung.

Wählen Sie Ihr Catering passend zum Event.

Ideenreiche Rezepturen und Zubereitungen:

In den Steudel Küchen, Grills und Öfen wird meisterlich gekocht und auch kreiert. Mit Liebe zum Detail und einer Leidenschaft für innovative Kombination von Aromen überraschen wir Ihre Gäste mit geschmacklichen Höhepunkten, die in Erinnerung bleiben.

Beeindruckende Präsentation:

Die überraschende Präsentation ist für uns genauso wichtig wie der Geschmack. Jedes Buffet wird kunstvoll arrangiert und im Kontext des Anlasses präsentiert.

Verlässlicher Service:

Verlassen Sie sich auf uns, wenn es um pünktliche Lieferungen, professionelles Personal und reibungslose Abläufe geht. Unser Team ist darauf bedacht, Ihre Erwartungen zu erfüllen und Ihnen einen zuverlässigen Service zu bieten.

Komplette Dienstleistung von Raum bis Personal:

Von der sorgfältigen Beratung und Planung im Vorfeld über die Beratung im Bezug auf die Location bis hin zur Betreuung durch unser erfahrenes Personal – wir bieten Ihnen eine umfassende Dienstleistung, die alle Aspekte Ihres Events abdeckt.

Vielfältige Veranstaltungsgrößen und -arten:

Ob ungezwungenes Feiern, festliches Bankett, Catering für Outdoor-Events, sachliche Produktpräsentationen oder Kongresse – wir passen uns flexibel an unterschiedliche Veranstaltungsgrößen und -arten an.

Das Steudel Catering ist Teil Ihrer Agenda oder Höhepunkt. In jedem Fall hoch professionell.

CHEF DE CUISINE

#Country

ab 20 Personen á 36 €

Sandwich-Baguettes

Chicken mit Curry-Apfel-Mayonnaise & Salatgurke

Porky-BBQ mit Vanillesteakpfeffer & Zwiebeln

Ei-Bacon mit Honig-Senf-Frischkäse

Cheese-Tomato mit Pinienpesto & Mistura

Kichererbsencreme mit gebratener Antipasti

Salate & Kaltanteil

Kartoffel-Gurkensalat

Nudel-Käsesalat

Coleslaw

Caesar-Salad

Tomate-Mozzarella

Baguetteauswahl

Warmanteil

Texas-Western-Zwiebel-Braten

Country Potatoes (Drillinge) mit Sour-Cream

saftige Maiskörner in Knoblauch-Kräuter-Butter

Hähnchen-Western-Pfanne mit Ananasrahm

Chicken Wings mit smoked BBQ-Sauce

Hot Ribs „feurig pikant“

Chili con Carne

Gemüsereis

Original Nevada Pulled-Pork-Burger mit Zwiebeln & Coleslaw

Sweets

Obstsalat

Muffins

Donuts

#Das Griechische

ab 40 Personen á 42 €

Fingerfood

Carrée-Brot mit gebratenem Landschinken, Trüffelmayonnaise & Grillpaprika

frisches Weißbrot mit Oliventapenaden-Frischkäse & Tomate

Peperonifrischkäsehappen auf Grillbrot

Canapés Rustika mit mariniertem Gemüse

Vorspeisen & Salate

gegrillte Peperoni

Olivenpotpourri mit Zitronenspalten & frischem Thymian

griechischer Salat mit Schafskäse

Gurkensalat in Dill-Vinaigrette

Tomatensalat mit roten Zwiebeln & Lauch

gefüllte Weinblätter

Hirten- & Hartkäse mit Zwiebeln & Oliven in Olivenöl eingelegt

Weißkrautsalat

frische Pita-Brötchen & Weißbrot mit Original „Christos“ Tzatziki

Hauptspeisen

gegrillte Lammkoteletts

gegrillte Fleischspieße mit Zucchini, Paprika & Roten Zwiebeln

Leber mit Schmorzwiebeln

Tomatenreis

Kartoffelauflauf mit Aubergine, Paprika & Zucchini

gebackener Schafskäse mit Tomaten, Zwiebeln & feinem Kräuteröl

Bifteki mit Schafskäse gefüllt

Gyros in Metaxasauce mit Käse überbacken

Dicke Bohnen in Tomatensauce

Dessert

Griechischer Joghurt mit Honig & Nüssen

Tiramisu nach griechischer Art mit Datteln & Feigen

Buffet #Grill DIY Classic

ab 20 Personen á 28 €

Vorspeisen & Salate

Kartoffelsalat mit sauren Gurken, Senf & Zwiebeln

Tomatensalat mit Lauch

mediterraner Nudelsalat mit gegrilltem Gemüse

Baguettesauswahl

Grillanteil

Rostbratwürste

Schweinenackensteaks

Hähnchenbrust

Grillmozzarella

Dips

Ketchup

BBQ-Sauce

Senf

Dessert

Kirschgrütze mit Vanillesauce

Buffet #Grill DIY Supreme

ab 20 Personen á 40 €

Fingerfood Breads

Buttertramezzini mit Räucherlachs & Honig-Frischkäse

Wraprölchen mit Serranoschinken, Trüffel-Frischkäse & Wasabirauke

Mini-Dip-Balls mit Tomate-Mozzarella & frischem Pesto

BBQ-Chicken-Wraps mit Mais, Paprika & Frischkäse

Vorspeisen Salate

Antipasti-Grillsalat mit Garnelen, frischem Knoblauch & mildem Chili

mediterraner Kartoffelsalat mit Raukepesto

Krautsalat „Steudel Edition“

griechischer Bauernsalat mit Feta

mediterraner Nudelsalat mit Antipasti-Grillgemüse

Baguetteauswahl

Grillanteil

Grillmozzarella

Hähnchenbrustinnenfilets

trocken marinierte Rostbeef-Steaks vom Weiderind

Thüringer Rostbratwürste

marinierter Lachs im Buchenspan

Grillgemüseschalen

Dips

Ketchup

BBQ-Sauce

Senf

Sour Cream

Dessert

Blaubeertiramisu „Steudel Edition“ mit Oreo-Crumble

Kirschgrütze mit Vanillesauce

#Sommer

ab 20 Personen á 38 €

Canapés

diverse Canapés mit norwegischem Räucherlachs, Käserolle (aus eigener Herstellung, vegetarisch), ungarischer Salami, gegrillte Antipasti, Paprika-frischkäse & Serranoschinken

Salate & Vorspeisen

Tomatensalat mit Lauch & Zwiebeln

Nudelsalat mit Antipasti-Grillgemüse

Gurkensalat in Zwiebel-Dill-Vinaigrette

Mozzarella mit Tomate & Basilikum

Zucchinisalat mit Oliventapenade & Feta

mariniertes Ingwerhuhn

Antipasti „Misti“

mediterrane Baguetteauswahl

Dips

Aioli

BBQ-Sauce

Senf

Warmanteil

gratinierte Grilltomaten

gefüllte Zucchini mit Rinderhack & Feta

Penne Italiano mit geriebenem Mozzarella

Hähnchenpfanne mit milder Paprika & Zwiebeln

Filets von gebuttertem Wildlachs

kleine Schweinelachsschnitzel

hausgemachte Frikadellen

Rosmarindrillinge

Dessert

Sommerbeerengrütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

Edition #15

ab 40 Personen á 45 €

Fingerfood

kleine Rindersteaks mit getrockneten Tomaten & Trüffelmayonnaise im Kaiserbrötchen

Pulled Pork im Sesamburger mit Coleslaw & Röstzwiebeln

Mini-Brötchen mit Tomate-Mozzarella & Pinienpesto

Buttertramezzini mit Räucherlachs & Honig-Frischkäse

Wrapröllchen mit Serranoschinken, Trüffel-Frischkäse & Wasabirauke

Baguetteauswahl

Vorspeisen & Salate

scharfe Penne mit Flußkrebsen, Mango & Limonenöl

Rigatonisalat mit mariniertem Grillgemüse & Rucola

gebratene Austernpilze & Champignons in Kräutermarinade

Karotten in Orangenchili mit gerösteten Kürbiskernen

Belugalinsensalat & Würfel von kandierten, halbgetrockneten Tomaten

Rote-Bete-Würfel mit Schafskäse

Salat von Scampi mit gegrillter Antipasti

gebratene Fleischbällchen mit Kartoffel-Gurkensalat

Asia-Ente auf Sojasprossensalat

Hähnchenstreifen „Arrabiata“ mit Farfalle

norwegischer Lachs mit Rote-Bete-Meerrettich

Warmanteil

Maishähnchenbrust Supreme mit Thymian-Jus & Rahmwirsing

Fischfilets Müllerin mit Honig-Dijon-Senf-Sauce & Blattspinat

Mager-Bäckchen vom Schwein mit Trüffel-Bratgemüse in Süßholzsud, im Pergamentsäckchen

geschmorte Rindermedaillons von der Unterschale in Schalotten-Merlot-Jus

Vegetarisch & Vegan

Gemüsereispfanne

Kartoffel-Birnen-Gratin

gebratene Kräuter-Sauerkohl-Schupfnudeln

Dessert

Limonenflammerie mit Balsamicokirschen & Nougat

Mousse au Chocolat mit Beerenragout

Grapefruit-Panna-Cotta mit marinierten Mangostückchen

geflammte Creme von der Tonkabohne mit marinierten Zitrusfrüchten

Edition #Weltenbummler

ab 60 Personen á 50 €

Fingerfood Breads

Filoröllchen „BBQ“ mit gebratenem Hühnchen, Mais, Paprika & Vanille-Steak-Pfeffer

Mini-Wraps „Hot Dog Style“ mit kleinen Würstchen, Röstzwiebeln, Kraut & körniger Senfcreme

handgeformte Mini-Brötchen mit Mozzarella, marinierter Mango & Pesto Rosso

Carréeviertel mit Tomatensalsa, gegrilltem steirischen Speck & Frühlingslauch

Kürbispaninis gefüllt mit gehobeltem Parmesan, Antipasti „Misti“ & frischer Kräutercreme

Canapés traditionell mit Roastbeef, Meerrettich & Spreewälder Gürkchen

Vorspeisen & Salate auf Keramik, in Schüsseln & Fingerfood

Tomaten mit Bio-Büffelmozzarella & Pesto Verde

Rucolasalat mit Hühnchen, Parmesan & Balsamico-Vinaigrette

Schopskasalat mit geriebenem Hirtenkäse

Gurkensalat in Dill-Vinaigrette

Gnocchetti sardi (Nudeln) mit gebratener Peperoni, Speck, Kirschtomaten & leichter Kapernaioli

afrikanischer Kartoffelsalat mit Tomaten, getrockneten Aprikosen, Lauch, Rooibos & Ingwer

mariniertes Gemüse mit Garnelen

Tafelspitzsalat vom Rind mit Perlzwiebeln, Gürkchen & frischen Kräutern

Green-Curry-Saté-Spieße auf Mungobohnensprossensalat

kleine Lasagne vom gegrillten Gemüse & Röstitalern mit Basilikumpesto

Paprikasugo mit Chili & gerösteter Ananas

Baguetteauswahl

Eintopf

Bigos – polnischer Eintopf mit Kraut

Hauptspeisen

Cape thai Steak Curry – in Buttermilch eingelegte Rindersteakstreifen mit Ingwer, Chili, Rotweinessig, Kreuzkümmel, Kurkuma, Zwiebeln & Knoblauch

gebratene Churrasco Misto – Fleischspieße mit Hühnchen, Chorizowurst, Knoblauch, Minze, Zwiebeln, Majoran & Pfeffer

Makrelenfilets in Petersilienbutter

Bobotie – südafrikanischer Hackfleischauflauf mit Mandeln, Aprikosenchutney, Lorbeer, Zwiebel & Kartoffeln

Kasslerbraten in deftiger Sauce

Albondigas – Fleischbällchen in Tomatensauce geschmort

Beilagen

Arroz valenciana – im Ofen gebackener Reis mit Kichererbsen, Tomaten, Karotten, Lauch & Kidneybohnen

gebratene Gemüse-Risoni

Schwenkkartoffeln

Sauerkraut

Kartoffelgratin mit Aubergine & Paprika

Spinatnudeln in Gorgonzolarahm

Dessert

Mini-Brownies im Glas mit Karamell & Mascarponecreme

Mousse von kandierten Ingwerstückchen auf Zitronenkristallboden

Rhabarberkompott auf Vanillequark & Baiser

warme Kirschlasagne mit Vanillesauce & Bröseln überbacken

Mangotiramisu „Steudel Edition“ durchzogen mit Schokoladensauce & gerösteten Haselnüssen

Edition #17

ab 50 Personen á 47 €

Fingerfood

Mini-Paninis mit feiner Lachscreme, Spreewälder Gürkchen & Flusskrebs-schwänzen

BBQ-Wraprölchen mit saftigem Hühnchen, Mais, Grillpaprika & BBQ-Frischkäse

Mini-Wraps mit Honig, Schafskäse, Gurke & gebrannten Walnüssen

Vollkornhüttenscheibe mit Matjestatar auf Kichererbsencreme

Tramezzini mit gebratenem Landschinken, Rucola, gehobeltem Parmesan & Aprikosen-Senf-Frischkäse

Mini-Brioches mit gehacktem Ei, Chili-Frischkäse, Rucola & Tomaten

Mini-Kaiserbrötchen mit Tomaten-Concassée, Mozzarella-Perlen, leichtem Balsamicoessig & Cashew-Pesto-Verde

Vorspeisen & Salate auf Keramik, in Schüsseln & Fingerfood

roter Quinoa mit Schafskäse, Cranberrys & Grillgemüse

Drillingskartoffel-Gurkensalat mit Paprika, roten Zwiebeln & gebackenem Bacon

Maccheroncini Tricolore mit Oliven, getrockneten Tomaten & Grillgemüse

Saté-Spieße von der Hühnerbrust mit Sweet-Chili-Sauce

pikanter Mango-Krautsalat

Tomate-Mozzarella-Salat mit Pinienpesto

Antipasti „Misti“ mit gehobeltem Parmesan

Kartoffel-Kräuter-Plätzchen mit mariniertem Hühnchen & Mandel-Aioli

geeiste Suppe von der grünen Erbse mit Kürbiskernöl

Baguetteauswahl

Hauptspeisen

Stufato aus der Rinderkeule in Schalotten-Trüffel-Sauce

Bambus-Geschnetzeltes von der Pute in leichter Kokossauce

Wildragout mit Steinpilzen in Wacholderrahm

Lachsfilets im Buchenspan mit Kerbelbutter

Frikassee vom Schweinerücken mit Artischocken, Kapern & grünem Spargel

Beilagen, Vegetarisch & Vegan

Schupfnudelpfanne mit Champagner-kraut, Lauch & Buttermöhrchen

Kartoffel-Lauch-Gratin

Polenta-Auflauf mit Grillgemüse & Chili-Kokos-Sauce

Süßkartoffelpüree

Mangold-Gemüse in leichtem Gorgonzolarahm

Rotkohl

Gemüsewildreis

Rosmarinkartoffeln

Desserts

Granatäpfel in Vanille-Mohn-Schaum

Kirschtiramisu „Steudel Edition“ mit Cookie-Crumble

Aprikosen-Panna-Cotta

Zitronengrascreme mit Nougat & Kiwi-Sauce

Edition #18

ab 50 Personen á 48 €

Fingerfood

Carréebrote mit gebratenem Landschinken, Trüffelmayonnaise & Grillpaprika

Mini-Wraps mit Feigen-Senf-Frischkäse, Hähnchenbrust & Rauke

Mini-Wraprölchen mit Flugmango, Schafskäse & Oliventapenade

Mini-Brioche Burger mit kleinem Rindersteak, BBQ-Mayonnaise & Jalapeños

Cheeseballs mit Tomate-Mozzarella & Walnusspesto

Tramezzini mit Räucherlachs & Dill-Honig-Frischkäse

Baguetteauswahl

Vorspeisen & Salate

Mango-Oliven-Salat mit Schafskäse & Limonenöl

thailändischer Nudelsalat mit Flusskrebsfleisch, Chili & Lauch

Spinat-Dinkel-Plätzchen mit Tomaten-Basilikum-Creme

Teriyaki-Stick auf Ananas-Karotten-Salat mit Tonka-Dip

Rote-Linsen-Salat

Antipastisalat mit Grillgarnelen

Kichererbsensalat mit Erdnussöl & Paprika

Drillingskartoffelsalat mit Speck & Zwiebeln

Hähnchensalat mit Orangen

Hauptspeisen

Zwiebelbraten aus der Rinderbrust in kräftiger Bordeauxsauce

Lachsfilets im Buchenspan mit Kerbelbutter

Kalbsragout mit Waldpilzen, Kapern & Honigschalotten

saftiges Hähnchenbrustinnenfilets in roter Curry-Kokos-Sauce

Saltimbocca vom Schweinerücken in Salbeijus

Beilagen

Drillingszitronenspalten

Romanesco-Blumenkohl-Gemüse

gebratene Champignons mit Lauch

Gemüsewildreis

Vegetarisch

gratinierte Schupfnudelpfanne

Dessert

Vanillemilchreis mit Cranberrytopping

Pistazienmousse mit marinierter Ananas & Contreau

Mousse au Chocolat mit Brombeermark & karamellisierten Walnüssen

Tiramisu Black Cherry „Steudel Edition“

Edition #19

ab 80 Personen á 48 €

Fingerfood

Filolachsröllchen mit Dillfrischkäse & feinem Blattspinat

Laugenkonfekt mit gebratener Antipasti, Kräutercreme & Salzkürbiskernen

Mini-Käsekrusti mit saftigem Roastbeef, Essiggurke & Sahnemeerrettich

Canapés Rustica mit Fetapesto & frischen Kirschtomaten

Mini-Crêperöllchen Vitello Tonnato

Carrée-Ecken mit Grillzucchini, Paprika-Honig-Schmand & Chorizo

Mini-Thuna-Wraps mit Curryapfelmayonnaise, Gurke & gebratenen Zwiebeln

Vorspeisen & Salate

geeiste Suppe von der grünen Erbse mit Wasabi & Kürbiskernöl

Zucchini- & Roastbeefröllchen mit Kräuterfrischkäse

Mango-Hühnchen-Salat mit gerösteten Pinienkernen

Rindfleischsalat mit Bohnen, Zwiebeln, Speck & smoked BBQ-Sauce

Linguini mit Thunfisch, Rucola, Kirschtomaten, Knoblauch & Chili

gerösteter Blumenkohlsalat

Antipasti-Grillsalat mit Garnelen

Spreewälder Kartoffelsalat

griechischer Bauernsalat mit roten Zwiebeln & Schafskäse

Curry-Risoni mit Kichererbsen, Paprika & gerösteten Walnüssen

Baguetteauswahl

Warmanteil

saftige Scheiben vom Kalbsbraten mit glasiertem Wurzelgemüse in Portjus

Hähnchensteaks Romana gefüllt mit Schinken & Salbei

geschmorte Magerbäckchen in kräftiger Trüffelbuttersauce

Lachsfilets mit Focaccia in BBQ-Marinade

Wildgulasch in Wacholderrahm

Schafskäse gebacken mit Tomaten, Zwiebeln & feinem Knoblauch-Kräuter-Öl

frische Fusilli in roter Currysauce mit Flusskrebsfleisch & Lauch

Vegetarisch & Vegan

Kichererbsenrisotto mit Waldpilzen

Gemüse von gebratenen Belugalinsen, Zucchiniwürfeln & Porree

warme Beilagen

Rahmblattspinat

Rotkohl

Speckbohnen

gebratene Schupfnudeln

Drillingskartoffeln

Ratatouillegemüse

Dessert

Kokos-Panna-Cotta mit marinierter Ananas

Waldbeerencreme mit Butterstreuseln

Mousse au Chocolate „Steudel traditionell“

Blaubeertiramisu „Steudel Edition“ mit Oreo-Crumble

Edition #Green

ab 30 Personen á 38 €

Fingerfood Breads

Filoröllchen mit mit Seegras, grünem Spargel, Honigmöhrchen & Wasabi

Laugenkonfekt mit gebratener Antipasti, Kräutercreme & Salzkürbiskernen

Canapés Rustica mit Kichererbsencreme & frischen Kirschtomaten

Carrée-Ecken mit Grillzucchini, Paprika-Honig-Schmand

Vorspeisen & Salate

geeiste Suppe von der grünen Erbse mit Wasabi & Kürbiskernöl

Dreierlei von der Bohne mit Zwiebeln & smoked BBQ-Sauce

Linguini mit Rucola, Kirschtomaten, Knoblauch & Chili

gerösteter Blumenkohlsalat

Spreewälder Kartoffelsalat

Bauernsalat mit roten Zwiebeln

Curry-Risoni mit Kichererbsen, Paprika & gerösteten Walnüssen

Baguetteauswahl

Vegetarisch

Schafskäse gebacken mit Tomaten, Zwiebeln & feinem Knoblauch-Kräuter-Öl

frische Fusilli in roter Currysauce & Lauch

gebratene Schupfnudelpfanne mit Gemüsejulienne & Sauerkraut

Kartoffel-Birnen-Gratin

Vegan

Kichererbsenrisotto mit Waldpilzen

Ratatouillegemüse

Gemüse von gebratenen Belugalinsen, Zucchiniwürfeln & Porree

Polentaauflauf mit Grillgemüse

Dessert

Kokos-Panna-Cotta mit marinierter Ananas

Waldbeerencreme mit Butterstreuseln

Blaubeertiramisu „Steudel Edition“ mit Oreo-Crumble

Formula Lunch 2024

Suppen | ab 10 Portionen, ca. 350 g

Karotten-Ingwer-Suppe mit Bauernbaguette	5,80 €
Weiße Tomatensuppe mit Bärlauch-Rauke-Pesto & Mini-Brötchen	5,80 €
Kesselgulasch mit Brötchen	6,30 €
Soljanka mit Brötchen	5,90 €
Sizilianische Tomatensuppe mit Bauernbaguette	4,80 €

Brötchenselektion | 30 halbe belegte Brötchen 60 €

Brötchen in gemischter Sortierung – belegt mit Lachsschinken, Kochschinken, Käserolle (aus eigener Herstellung, vegetarisch), gekochtem Ei, Salami „Milano“ & Räucherlachs

Canapéselektion | 25 Canapés 75 €

Canapés in gemischter Sortierung – belegt mit Lachsschinken, Kochschinken-Spargel-Röllchen, Käserolle (aus eigener Herstellung, vegetarisch), Salami „Milano“ & Räucherlachs

Gemischte Snackplatte „Classic“ 155 €

12 Räucherlachs-Crêpes mit Honig-Senf-Topping & Dillsahne

12 Serranoschinken-Frischkäse-Röllchen mit Raukepesto im Wrapteig

10 Thuna-Tramezzini

10 Laugenstangen mit Lebercreme, Truthahnbrust & Spreewälder Gürkchen

10 marinierte Hähnchenbrustinnenfilets im Baconmantel auf Steinofenbaguette

6 Kartoffelröstis mit Räucherforellenfilets & Honig-Senf-Topping

Gemischte Snackplatte „vegetarisch“ | je 5 Stück 95 €

Tramezzini mit gehacktem Ei, Mais, Parmesan & geräucherter Paprika

Mini-Baguettes mit gegrilltem Spargel, Fenchel, Krautsalat, Jalapeño & Mayonnaise

Peperonibrötchen mit Brie, Rosmarin-Feigen-Marmelade & kandierten Walnüssen

Ciabatta mit gebratenem Halloumi, Mais, Eisbergsalat & Zitrus-Mayonnaise

mediterrane Mini-Baguettes mit gebratenem Kürbis, Ziegenkäse, Rucola & Dukkah

Steudel Rolls „Classic“ | je 12 Stück 95 €

Crêpes gefüllt mit Seegras, grünem Spargel, Honigmöhrchen & Wasabi

Crêpes gefüllt mit Räucherlachs & Honig-Frischkäse

Wrapröllchen mit Serranoschinken, Frischkäse, Pinienkernen & Raukesalat

Wrapröllchen mit Schafskäse, Paprika, Oliventapenade, Gurke & Tomate

Steudel Rolls „Edition“ | je 12 Stück 100 €

Wrapröllchen mit Flugmango, Oliventapenade, Kräuterfrischkäse & Feigen-Senf-Sauce

Wrapröllchen mit saftigem Hühnchen, Mais & Paprika-BBQ-Frischkäse

Mini-Wraps mit Honig, Schafskäse, Gurke & gebrannten Walnüssen

Crêpes gefüllt mit Thunfisch, Eisbergsalat, Grapefruittranchen & Safran-Mayonnaise

Mini-Gourmet-Sandwiches „Steudel Edition“ | je 5 Stück 95 €

Mini-Bagels mit Räucherlachs, Zitronenfrischkäse & Safrancreme

Mini-Tomatenbrötchen mit gebratenem steirischem Landspeck, Honig-Senf-Frischkäse & frisch gehobeltem italienischem Parmesan

Mini-Burger mit Hähnchenbrust „Hickory Smoke“, Currymayonnaise, halbgetrockneten Tomaten & Röstzwiebeln

Mini-Weizen-Oliven-Brötchen mit Serranoschinken, Tomate & Mozzarella auf frischem Lollo Rosso

Mini-Baguettes mit Hähnchenbrustinnenfilet, Caesar Sauce, Kapernäpfel & Tomate

Mini-Gourmet-Sandwiches „Edition Mediterrano“ | je 5 Stück 105 €

mediterrane Mini-Baguettes belegt mit Chorizo Herradura Picante, Strauchtomate, Parmesanspäne

mediterrane Mini-Baguettes belegt mit Langustino, Zitronenaioli & marinierter Paprika

Kartoffelbrötchen mit Bresaola, Parmesan, Grillzucchini & Rucolapesto

Buttertramezzini mit Lachstatar & Rote-Bete-Pesto

Mini-Baguettes belegt mit Salsiccia Piccante, Apfel-Meerrettich-Creme & Essiggurke

Steudel Weck „one“ | je 5 Gläser, ca. 150 g 65 €

Rigatonisalat mit Grillgemüse, Mailänder Salami & Rucola

Drillingskartoffelsalat mit Speck, roten Zwiebeln & frischen Kräutern

Mango-Mozzarella-Salat mit gebackenem Hähnchen

Steudel Weck „fish“ | je 5 Gläser, ca. 150 g 75 €

thailändischer Nudelsalat mit Flusskrebsfleisch, Chili & Lauch

toskanischer Feldfrüchtesalat mit Grillgarnelen

Thunfischsalat mit dicken weißen Bohnen & Schmorzwiebeln

Steudel Weck „vegetarisch“ | je 5 Gläser, ca. 150 g 65 €

Tomatensalat mit roten Zwiebeln & Lauch

Kirchererbsensalat mit roter Paprika, Erdnussöl & Koriander

Schafskäsesalat mit frischen Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln & Oliven

Sweetselektion | je 12 Stück — 45 €

Mini-Brownies | á 14 g
Mini-Vanilla-Donuts | á 19 g
Black Donut | á 19 g
Triple Chokolate Cookies | á 20 g

Dessert „Steudel Edition“ | je 9 Jenaer Gläser — 150 €

Black Cherry Tiramisu
Mousse au Chocolat
Brownies mit Marshmallow-Fluff
Panna Cotta mit Vanilleblaubeeren

ZUR WEBSITE

Sie wollen feiern,
rufen Sie uns an!

Service-Telefon 03493-55456

www.steudel-catering.de

Wir freuen uns, Ihr Event zu bewirten.