



UNSER

Buffet Angebot

Firmenkodex



Hinter dem Namen Steudel steht das Verantwortungsbewusstsein für Qualität und Reinheit unserer Produkte, dass ein Genießen ohne Gewissensbisse unter Einhaltung der Nachverfolgbarkeit Ihrer Herkunft möglich macht. Treu dieser Qualitätsphilosophie war es die Aufgabe, unseren eigenen Anspruch zu definieren.

In unseren Unternehmungen arbeiten wir nach einheitlichen Standards, die durch unser Qualitätsmanagement geschaffen wurden und die Anforderungen an unsere Produkte und Lieferanten in konkreten Richtlinien definieren. Das

Steudel Qualitätsmanagement ist eine Definition, in dem Regeln und Standards für alle Lieferanten und Mitarbeiter festgelegt sind.

Code of Conduct der Steudel Firmengruppe Die Firmengruppe Steudel will als integraler Bestandteil der nationalen Gesellschaft und Volkswirtschaft wahrgenommen werden. Dieser Kodex der Firmengruppe Steudel stellt in der Geschäftspolitik eine große Herausforderung für die tägliche Praxis dar und wurde in den Grundsätzen des Code of Conduct für die Lieferanten der Firmengruppe Steudel berücksichtigt.

Die Inhalte des Code of Conduct der Steudel-Firmengruppe sind:

- Einhaltung der Gesetze
- Verbot von Korruption und Bestechung
- Achtung der Grundrechte der Mitarbeiter
- Verbot von Kinderarbeit
- Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter
- Umweltschutz und Verwendung von nachwachsenden Rohstoffen
- Fairer Anbau, Ernte und Handel von Rohstoffen
- Keine Verwendung von synthetisch produzierten Aromen
- Keine chemischen Zusätze und Geschmacksverstärker in Lebensmitteln

- Ablehnung von gentechnisch veränderten Organismen
- Unterstützung der artgerechten Tierhaltung

Dies sind auch die festgeschriebenen Grundvoraussetzungen und Ansprüche für Partnerschaften mit Lieferanten.

Liebe Kunden, Sie können sicher sein und sich darauf verlassen, dass wir, das Team der Steudel Catering GmbH, für diese Richtlinien und dessen Einhaltung einstehen und garantieren, dass unsere Mitarbeiter und Lieferanten das Selbige tun.

Team der Steudel Catering GmbH



INHALT

6	Buffet Steak Buffet Feinschmecker
7	Buffet Country Buffet warmes Spezial
8	Buffet Das Feine
9	Buffet Sommer
10–11	Buffet Gala
12–13	Buffet Ars Vivendi
14–15	Buffet Nizza
16–17	Buffet Fingerfood Buffet O sole mio
18	Buffet Edition № 14
19	Buffet Edition № 15
20	Buffet Edition № 16
21	Buffet Edition № 17
22	Buffet Edition № 18
23	Buffet Edition № 19
24–25	Buffet Gourmet
26–27	Buffet Live Style

BUFFET STEAK

ab 20 Personen

VORSPEISEN

Antipasti Misti
Tomate Mozzarella
gemischte Baguette

WARMANTEIL

Schweinefiletmedaillons
Kasslernackensteak
Putenbrustmedaillons
Schweinenacken

BEILAGEN

Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Rahmchampignons
Buttermais

DESSERT

Kirschgrütze mit Vanillesoße



BUFFET FEINSCHMECKER

ab 20 Personen

VORSPEISEN

Antipasti Misti
Tomate Mozzarella
gemischte Baguette

WARMANTEIL

ausgelöste Hähnchenkeulen pikant gewürzt
gefüllte Putenbrustrollchen im Baconmantel in Bratensoße
Schweineroulade im Schweinenetz
Frikadelle vom Schwein mit Wachtelei gefüllt

BEILAGEN

Spätzle
Salzkartoffeln

DESSERT

Kirschgrütze mit Vanillesoße

BUFFET COUNTRY

ab 20 Personen

KALTANTEIL

Chicken-Sandwiches
Porky-BBQ-Sandwiches
Ei-Bacon-Sandwiches
Cheese-Tomato-Sandwiches
Truthahn-Sandwiches
Kartoffelsalat
Nudel-Käsesalat
Calf Slaw
Caeser-Salad
Tomate-Mozzarella
Obstsalat
Muffins und Donuts
Baguetteauswahl

WARMANTEIL

Texas-Western-Zwiebelbraten
Country Potatoes (Drillinge) mit Sour-Cream
Corn on the Cob
(Maiskolben in Knoblauchkräuterbutter)
Hähnchen-Western-Pfanne
(gekochte Hähnchenbruststücke in Curry-Ananas-Soße)
Chicken Wings mit Honig-Knoblauch-Soße
Hot Ribs „feurig pikant“
BBQ-Burger
Chili con Carne mit Sour-Knoblauch-Cream
Grillkäseburger

BUFFET WARMES SPEZIAL

ab 20 Personen

KALTANTEIL

Baguetteauswahl
Tomatensalat
Gurkensalat
Nudelsalat
Bauernsalat
griechischer Salat

WARMANTEIL

saftiger Schweinenacken in Bratensoße
Sauerkohl
Schweineschnitzel
Rostbrätl in Zwiebelsoße
Kräuterhähnchenbrustinnenfilets mit Pesto Verde
Sahnegeschnetzeltes Züricher Art
Rinderrostbraten
Butterbratgemüse
Kartoffelgratin
Butterspätzle

DESSERT

Kirschgrütze mit Vanillesoße
Sahne-Vanillequark mit Himbeermark



BUFFET DAS FEINE

ab 20 Personen

KALTANTEIL

Mozzarella mit Tomate und Basilikum

Thunfischtomaten

Bellavista-Eier

gefüllte Pfirsiche

Butter

Baguetteauswahl

SALATE

Rucolasalat mit Geflügelstreifen und Parmesan

Frutti di Mare auf marinierten Fadennudeln

exotischer Geflügelsalat

CANAPÉS

diverse Canapés mit Kassler- und Schweinerücken

Serranoschinken, Salami „Milano“, gefülltem Hinterkochschinken

Hähnchenbrustpastete an gespritzter Geflügelebercreme

KÄSEAUWAHL

Käserolle aus eigener Herstellung

edler französischer Camembert

Weichkäse, Schnittkäse und Brie angerichtet auf weißer Keramik mit Obstarrangement

FISCH

geräucherter schottischer Lachs mit rosa Pfeffer und Honig-Senf-Soße

WARMANTEIL

heiße Hähnchenbrustinnenfilets auf Curryrahm

Spinatnudeln mit Gorgonzolarahm

Rosmarindrillinge

Wildgulasch in Wachholderrahm

Schweinefiletmedaillons mit Rahmchampignons

kleine Schweinelachsschnitzel

Hähnchen Drum Sticks

Kassler mit Weinsauerkohl

DESSERT

Kirschgrütze mit Vanillesoße

Birnencreme mit Schokoladensoße



BUFFET SOMMER

ab 20 Personen

CANAPÉS

diverse Canapés belegt

mit norwegischem Räucherlachs

Käserolle aus eigener Herstellung

Parmaschinken

ungarischer Salami

gegrillte Antipasti

Paprikafrischkäse

Serranoschinken

SALATE

Zucchinsalat mit Feta

Tomatensalat

Nudelsalat

Wildreissalat

Gurkensalat

Mozzarella mit Tomate und Basilikum

mariniertes Ingwerhuhn

in Kräuteröl und weißem Balsamico eingelegtes Gemüse

kleine Kartoffelchen

mediterrane Baguetteauswahl

DIP

Aioli

BBQ-Soße

Senf

WARMANTEIL

gratinierte Grilltomaten

gefüllte Zucchini mit Gehacktem & Feta

Penne „All Arrabiata“

Hähnchenpfanne feurig pikant

Filets von gebutterten Wildlachs

kleine Schweinelachsschnitzel

hausgemachte Frikadellen

DESSERT

Mousse au Chocolat

hausgemachte Sommerbeerengrütze mit Vanillesoße

Sahnequark mit Erdbeercoulis



BUFFET GALA

ab 20 Personen

VORSPEISEN

Caprese

mariniertes Gemüse

Carpaccio

Rucolasalat mit Geflügelstreifen und Parmesan

exotischer Geflügelsalat

Matjessalat „Sylter Art“

mariniertes Sesamhuhn

Baguetteauswahl

CANAPÉS

diverse Canapés mit Kassler- und Schweinerücken

Serranoschinken

Parmaschinken

gefülltem Hinterkochschinken

Salami „Milano“

ungarischer Salami

Hähnchenbrustpastete an gespritzter Geflügellebercreme

Käserolle aus eigener Herstellung

FISCH

geräucherter schottischer Lachs mit rosa Pfeffer
und Honig-Senf-Soße

Frutti di Mare auf marinierten italienischen Fadennudeln

WARMANTEIL

Wildgulasch mit Waldpilzen in Wacholderrahm

heiße Hähnchenbrustinnenfilets auf Curryrahm

Züricher Sahnegeschnetzeltes

Steinpilzragout mit frischer Penne

Gemüselasagne

DESSERT

Sahne-Vanille-Quark mit Himbeeren

geflamnte Creme von der Tonkabohne





BUFFET ARS VIVENDI

ab 40 Personen

VORSPEISEN

weißer Bohnensalat mit Thunfisch und gebackenen Zwiebeln

geschmorte Zwiebeln mit Zitrone und Honig

Carpaccio vom Lachs an Zitronen-Basilikumdressing

geräucherter Heilbutt mit Senf-Dillsoße

Tomate-Mozzarella an Pesto Rosso

Rigatonisalat mit Grillgemüse

rosa gebratenes Roastbeef mit Cranberrymarmelade und frischem Meerrettich

Cesar's Salad mit krossem Bacon

Crêpe gefüllt mit rosa Kalbsfleischscheiben, Pinienkernen und Kräutertopfen

Thunfisch-Rucola-Tramezzini mit Ricotta

Auswahl an Steinofen- und Walnussbaguette, dazu Fassbutter

SUPPE

sizilianische Tomatensuppe mit Rosmarincroûtons

Karotten-Ingwersuppe mit frischen Kräutern

HAUPTGERICHTE

Lachs-Spinat-Lasagne

Spanferkelkeule mit Honig-Chilikruste

Penne mit Lachsstreifen in einer Kräutersoße

Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße mit Kartoffelgratin

Risotto vom Ebly Zartweizen mit Waldpilzen in einer Basilikumschaumsoße und Parmesan

Schweinemedallions vom Grill mit Pfeffersoße

DESSERT

Mandelsulz mit marinierten Orangenfilets

Buttermilch-Himbeercreme

marinierte Ananas mit Granatapfelkernen und Vanillesoße



BUFFET NIZZA

ab 40 Personen

VORSPEISEN

Fenchel-Orangen-Salat mit schwarzen Oliven und nativem Olivenöl

gegrillte Hähnchenbrustfilets auf Couscous-Salat mit Petersilie

Rote Beete Salat mit Schafskäse und Dill

Meeresfrüchtesalat mit Orange, Estragon und Oliven

Lachscreme auf Sauerrahmbrot

Feigen mit Walnüssen und Ziegenkäse

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

Bohnensalat mit weißen und grünen Bohnen, Kirschtomaten und Pesto Genovese

süß-sauer marinierte Sardinen mit roter und gelber Paprika „Escabeche“

Auswahl an Steinofen und Walnussbaguette, dazu Fassbutter

SUPPE

Provenzalische Fischsuppe mit Aioli

HAUPTGERICHTE

geschmorte Lammhaxe auf Rataouille, dazu Rosmarinkartoffeln

Coq au Vin de Bourgogne

Loup de Mer auf Polentapüree und Salsa Verde

DESSERT

Orangen-Crème Brûlée

Profiteroles



BUFFET FINGERFOOD

ab 25 Personen

FINGERFOOD SALATE

Auswahl von toskanischen
Feldfrüchten mit gehobeltem
Parmesan

provenzalischer Kartoffelsalat mit
getrockneten Tomaten, Kapern und
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 und
Tomaten

Mini Wraps mit Schafskäse
gebrannten Wallnüssen, Gurke
und Oliventapenade

Dippball mit Serranoschinken,
Frischkäse & Raukepesto
mediterrane Minibaguette belegt
mit Chorizo Heradura Picante,
Strauchtomate und
Parmesanspäne

Minibaguette belegt mit Salsiccia
Piccante, Apfel-Meerrettich-Creme &
Essiggurke

Tatar vom frischen Wildlachs auf
Pumpnickeltaler

DESSERT

Mousse au Chocolat

Blaubeertiramisu mit
Oreo Crumple

Kirschgrütze mit Vanillesoße

BUFFET O SOLE MIO

ab 40 Personen

VORSPEISEN

Vitello Tonnato

Bellavista-Eier

Tomatensalat mit Mozzarella

Rucolasalat mit Pinienkernen und
Parmesanspänen

Antipasti „Misti“ (mit Frischkäse
gefüllte Pilze, gefüllte Peperoni,
gefüllte Cherrytomaten und Oliven)

gegrillte Pilze und Zucchini

marinierte Auberginen

Grilltomaten

Zitronenoliven

SALATE

Insalata di Mare, Blattsalate mit
Knoblauchöl

Scampi „italienisch“

CANAPÉS

diverse Canapés mit Salami „Milano“,
Parmaschinken, luftgetrocknetem
Gebirgsschinken, Käse

Auswahl an mediterranem Käse

SUPPE

Minestrone

FISCH, PASTA UND FLEISCH

Lachs „Tessiner Art“

Saltimbocca (Römische
Kalbsschnitzel mit Salbei und
Parmaschinken)

gegrillte Scampi

Hähnchenbrustfilet auf Ratatouille

frische Pasta „All Arrabbiata“

Spinat-Gorgonzola-Gratin

DESSERT

Aprikosencreme

Tiramisu

Panna Cotta mit Erdbeerpüree



BUFFET EDITION № 14

ab 40 Personen

SALATE

karibischer Gurkensalat mit Kokosmilch, Koriander & Limette
Tortellini-Salat in frischem Rauke-Pesto mariniert
aromatische Kokos-Safran-Garnelen
Flusskrebsfleisch mit Honig-Chili-Dip
mediterraner Kartoffelsalat mit knackig grünen Böhnchen & Basilikum-Pesto
Glasnudelsalat mit Teriyaki-Sesam-Lachswürfel
Tomate-Mozzarella an Pesto Rosso
gegrillte Hähnchenbrust mit Oliven und getrockneten Tomaten
Meeresfrüchtesalat mit Orange, Estragon und Oliven
Salat von Penne mit Thunfisch, Rucola, schwarzen Oliven und getrockneten Tomaten
Auswahl an Steinofen und Walnussbaguette dazu Fassbutter

FINGERFOOD

Mini-Bagel belegt mit Räucherlachs und Safrancreme

Mini-Weizen-Tomatenbrötchen mit gebratenem steirischem Land-Speck
Honig-Senf-Frischkäse und frisch gehobeltem italienischen Parmesan
Mini-Burger mit Hähnchenbrust Hickory Smoke, Currymayonnaise, halbtrockneten Tomaten und Röstzwiebeln

Mini-Weizen-Olivenbrötchen mit Serranoschinken, Tomate & Mozzarella
Crêpes gefüllt mit Wasabi, Grünspargel, Honigmöhren & Wakame

Wrapröllchen mit Schafskäse, Paprika, Oliventapenade, Gurke und Strauchtomate

HAUPTGERICHTE

Geschnetzeltes von der Kalbsleber, dazu Kartoffel-Sellerie-Püree und Zwiebelkonfitüre

Ossobuco vom Magerbäckchen mit Kartoffelgratin

gefülltes Edelfischröllchen in Zitronenbuttersoße und Buttereis

Brasato Rinderbraten, geschmort in würzig-eleganter Rotweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln

Lachsfilet "Tessiner Art"

Zucchini Carbonara mit frischem Salbei und würzigen Cheddar

DESSERT

Kokosmilchreis mit Püree von flambierter Flugananas
Panna Cotta mit Himbeermark
Mousse au Chocolat

BUFFET EDITION № 15

ab 30 Personen

VORSPEISEN SALATE

scharfe Penne mit Mango, Shrimps und Limonenöl

Rigatonisalat mit mariniertem Grillgemüse, Mailänder Salami und Rucola

gebratene Austernpilze und Champignons in Kräutermarinade

Karotten in Orangenchili mit gerösteten Kürbiskernen
marinierte Flusskrebse mit Beluga-Linsensalat und Würfel von kandierten, halbtrockneten Tomaten

Pollo Tonnato mit Thunfischsauce
Rote Bete Würfel mit Ziegenkäse
Salat von Scampi mit gegrillter Antipasti

gebratene Fleischbällchen mit Kartoffel-Gurkensalat

Asia Ente auf Soja-Sprossensalat
Mangowürfel & Mozzarellaabällchen mit Honig-Senf-Vinaigrette und Baconstreifen

Hähnchenstreifen "arrabiata" mit Farfallenudeln

Norwegischer Lachs mit Rote-Bete-Meerrettich

FINGERFOOD

kleine Rindersteaks mit getrockneten Tomaten & Trüffelmayonnaise im Kaiserbrötchen

Pulled Pork im Sesamburger mit Cole Slaw und Röstzwiebeln

Crêpes gefüllt mit Safranmayonnaise, Eisbergsalat, Grapefruittrange & Thunfisch

Buttertramezzini mit Räucherlachs & Honig-Frischkäse

Wrapröllchen mit Serranoschinken, Trüffel-Frischkäse, und Wasabirauke

WARMANTEIL

Maishähnchenbrust Supreme mit Thymian-Jus und Rahmwirsing

Fisch-Zucchinirollchen mit Honig-Dijon-Senfsoße, Butterreis und Blattspinat

Mager-Bäckchen mit Süßholzsud in Trüffel-Bratgemüse im Pergamentsäckchen

geschmorte Rindermedaillons von der Unterschale in Schalotten-Merlot-Jus

VEGETARISCH

Tortiglioni mit Kürbis-Chilisauce und gebratenen Tofuwürfeln

Kartoffel-Birnengratin

gebratene Kräuter-Sauerkohl-Schupfnudeln

DESSERT

Limonenflammerie mit Balsamicokirschen & Nougat

Mousse au Chocolat mit Beerenragout

Grapefruit-Panna-Cotta mit marinierten saisonalen Früchten

Profiteroles im Schokoladenmantel
geflamte Creme von der Tonkabohne mit marinierten Zitrusfrüchten

BUFFET EDITION № 16

ab 40 Personen

VORSPEISEN VON GROSSEN PLATTEN UND SCHALEN GEREICHT

Auswahl von toskanischen
Feldfrüchten mit Pecorino
provenzalischer Kartoffelsalat mit
getrockneten Tomaten, Kapern und
Kalamata Oliven

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

Büffelmozzarella mit geschälter
Strauchtomate mit Basilikumpesto

Romana-Rucola-Salat mit
Chili-Kürbiskernen und Pflirsich-
Vinaigrette

Casareccia mit Staudensellerie,
marinierten Flusskrebse und
Orangenfilets in Currymarinade

Carpaccio vom Bresaola mit
Zwergorangen-Salsa und Trüffelöl

dazu Auswahl an mediterranen
Brot (Olive, Tomate, Mehrkorn)
mit gesalzener Rahmbutter

VORSPEISEN IM WECKGLAS

spicy Salat vom Tandoorihähnchen
mit Mango und Paprika

Teriyaki Entenbrust auf
Puy-Linsen-Salat mit Wasabi

Salat von Curry Risoni mit
Piri-Piri-Dip und gebratenen
Garnelen

HAUPTGÄNGE

Scaloppini vom Kalbsfilet in
Barolojus mit spicy Paprikagemüse
und Salbeignocchi

geschmortes Amalfi Zitronenhuhn
mit Manchego-Polenta

in Rioja geschmortes Ibericoschwein
mit saisonalem Gemüse und
Chorizo-Kartoffelstampf

Zanderfilet mit Vanille-Kirschen
und wildem Reis

DESSERTS IM FINGERFOOD

Vanille-Quarksahnecreme mit
Citrusalat

Valrhona Mousse au Chocolat auf
Beerenkompott und Mandelkrokant

Brownie mit Marshmallow-Fluff
Apfel Panna Cotta mit Weinbeeren

BUFFET EDITION № 17

ab 50 Personen

FINGERFOOD

Walnüssen Vollkornhüttscheibe
mit Matjestatar auf
Kichererbsencreme

Mini Panini mit feiner Lachscreme,
Spreewälder Gürkchen und
Flusskrebsschwänzen

BBQ Wrapröllchen mit saftigem
Hähnchen, Mais, Grillpaprika und
BBQ-Frischkäse

Mini Wrap mit Honig, Schafskäse,
Gurken und gebrannten

Tramezzini mit gebratenem
Landschinken, Rucola,
Parmesanobel und
Aprikosen-Senf-Frischkäse

Mini Brioche mit gehacktem Ei,
Chili-Frischkäse, Rucola und
Tomaten

Mini Kaiserbrötchen mit Tomaten-
Concassée, Mozzarella-Perlen,
leichtem Balsamessig und
Cashew-Pesto-Verde

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

geeiste Suppe von der grünen Erbse
mit Kürbiskernöl

SALATE

roter Quinoa mit Schafskäse, Cranberrys
und Grillgemüse

Drillingskartoffel-Gurkensalat mit Paprika,
roten Zwiebeln und gebackenem Bacon

Maccheroni Tricolore mit Oliven,
getrockneten Tomaten und Grillgemüse

Saté-Spieße von der Hühnerbrust mit
Sweet-Chillisoße

Honey Spareribs auf pikantem Mango-
Krautsalat

Tomate-Mozzarella-Salat mit
Pinienpesto

Antipasti Misti mit gehobeltem
Parmesan

WARMANTEIL

Stufato aus der Rinderkeule in
Schalotten-Trüffel-Soße

Bambus-Geschnetzeltes von der Pute
in leichter Kokossoße

Wildragout mit Steinpilzen in
Wacholderrahm

Lachsfilet im Buchenspan
mit Kerbel-Butter

Frikassee vom Schweinerücken mit
Artischocken, Kapern und grünem
Spargel

mediterrane Hähnchensteaks

VEGETARISCH

geschmolzene Gnocchi-
Gemüsepfanne

Schupfnudelpfanne mit
Champagnerkraut, Lauch und
Buttermöhrrchen

Kartoffel-Lauch-Gratin

BEILAGEN

Süßkartoffelpüree

Mangold-Gemüse in leichtem
Gorgonzolarahm

Gemüsewildreis

Spätzle

Rosmarinkartoffeln

VEGAN

Polenta-Auflauf mit Grillgemüse
und Chili-Kokos Soße

DESSERT

Granatäpfel in Vanille-Mohnschaum

Kirschtiramisu mit Cookie
Crumble

Aprikosen Panna Cotta

Zitronengrascreme mit Nougat und
Kiwi-Soße



BUFFET EDITION N° 18

ab 50 Personen

FINGERFOOD

Carrèebrot mit gebratenem Landschinken, Trüffelmayonnaise & Grillpaprika
Mini Wrap mit Feigen-Senf-Frischkäse, Hähnchenbrust & Rauke
Mini Wrapröllchen mit Flugmango, Schafskäse & Oliventapenade
Mini Brioche Burger mit kleinem Rindersteak, BBQ-Mayonnaise & Jalapenos
Cheeseballs mit Tomate-Mozzarella & Walnusspesto
Tramezzini mit Räucherlachs & Dill-Honig-Frischkäse

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-Karottensalat mit Tonka-Dip
Rote Linsen Salat
Antipastisalat mit Grillgarnelen
Kichererbsensalat mit Erdnussöl & Paprika
Drillingskartoffelsalat mit Speck & Zwiebeln
Hähnchensalat mit Orangen

WARMANTEIL

Zwiebelbraten aus der Rinderbrust in kräftiger Bordeauxsoße
Lachsfilet im Buchenspan mit Kärbelbutter Kalbsragout mit Waldpilzen, Kapern & Honigschalotten
saftiges Hähnchenbrustinnenfilet in roter Curry-Kokossoße
Saltimboca vom Schweinerücken in Salbeijus



WARMER BEILAGEN

Drillingszitronepalten
Romanesco-Blumenkohlgemüse
gebratene Champignons mit Lauch
Gemüsewildeis

VEGETARISCH

gratinierte Schupfnudelpfanne

DESSERT

Vanillemilchreis mit Cranberryyopping
Pistazienmousse mit mariniertem Ananas & Contreaux
Mousse au Chocolat mit Brombeermark & karamellisierten Walnüssen
Steudel Tiramisu Black Cherry aus eigener Patisserie

BUFFET EDITION N° 19

ab 100 Personen

FINGERFOOD

Mini-Crêperöllchen Vitello Tonnato
Filot-Lachsrollchen mit Dillfrischkäse und feinem Blattspinat
Laugenkonfekt mit gebratener Antipasti, Kräutercreme und Salzkürbiskernen
Mini-Käsekrusti mit saftigem Roastbeef, Essiggurke und Sahnemeerrettich
Canapé Rustica mit Fetapesto und frischen Kirschtomaten
Carreecke mit Grillzucchini, Paprikahonig-Schmand und Chorizo
Mini-Thuna-Wrap mit Curryapfelmayonnaise, Gurke und gebratenen Zwiebeln

VORSPEISEN & SALATE

geeiste Suppe von der grünen Erbse mit Wasabi und Kürbiskernöl
Zucchini- und Roastbeefröllchen mit Kräuterfrischkäse
Mango-Hühnchen-Salat mit gerösteten Pinienkernen
Rindfleischsalat mit Bohnen, Zwiebeln, Speck und Smoked BBQ Sauce
Linguini mit Thunfisch, Rucola, Kirschtomaten, Knoblauch und Chili
gerösteter Blumenkohlsalat
Antipastigrillsalat mit Garnelen
Spreewälder Kartoffelsalat
gefüllte Oliven und Tomaten
griechischer Bauernsalat mit roten Zwiebeln und Schafskäse
Curryrisoni mit Kichererbsen, Paprika und gerösteten Wallnüssen
Baguetteauswahl

WARMANTEIL

saftiger Scheiben vom Kalbsbraten mit glasiertem Wurzelgemüse in Portjus
Hähnchensteaks Romana, gefüllt mit Schinken und Salbei
geschmorte Magerbäckchen in kräftiger Trüffelbittersauce
Lachsfilet mit Focaccia, BBQ-Marinade
Wildgulasch in Wacholderrahm
Schafskäse gebacken mit Tomaten, Zwiebeln und feinem Knoblauch-Krauteröl
Ratatouillegemüse
frische Fusilli in roter Currysauce mit Flusskrebsfleisch und Lauch

VEGETARISCH

Gemüse von gebratenen Belugalinsen, Zucchiniwürfeln und Porree

WARMER BEILAGEN

Rahmblattspinat
Rotkohl
gebratene Schupfnudeln
Drillingskartoffeln
Speckbohnen
Kichererbsenrisotto mit Waldpilzen

DESSERT

Kokos-Panna-Cotta mit mariniertem Ananas
Waldbeerencreme mit Butterstreuseln
bunte Apfel-Quark-Törtchen
Mousse au Chocolate
Steudel traditionell
Blaubeertiramisu mit Oreo Crumble
Steudel Edition 2019



BUFFET GOURMET

ab 30 Personen

VORSPEISEN

Scampi im Tomatensugo

Grillgarnelen

Biobüffelmozzarella mit Tomaten
und Basilikum

mariniertes Huhn mit Zitronengras
und schwarzem Sesam

Carpaccio von der Jakobsmuschel
mit gerösteten Kakaobohnensplittern

Auswahl an Antipasti Misti

Salat von der dicken Bohne mit
Thunfisch

Melonensalat mit Walnüssen und
Fetakäse

Rucolasalat unter
Feigensendressing mit
Serranoschinken und
Manchego-Käse-
Gazpacho im Weckglas

Tatar vom Wildlachs im Ei

Serranoschinken-Frischkäseröllchen
mit Raukesalat

Melonenschiffchen mit
Parmaschinken

Walnuss- und Steinofenbaguette

WARMANTEIL

rosa gebratene Entenbrust in
Orangen-Ingwer-Soße, dazu
Salbeignocchi

Schweinemedallions unter Kräuter-
krustenaufgabe, dazu Kartoffelgratin

Wachtelbrüstchen in Spargel-
Schwarzwurzelrahm, dazu
Butterspätzle

Loup de Mer in der Salzkruste vom
Himalayasalz

frische hausgemachte Pappardelle
in Weißwein-Sommertrüffelsoße,
dazu Pesto Rosso und
Parmesanspäne

DESSERT

Crème Brûlée

Tiramisu aus der eigenen Patisserie
Profiteroles

Variationen an aufgeschnittenem,
exotischem Obst



BUFFET LIVE STYLE

Cross Over Buffet mit kulinarischen Genüssen im Global Feeling

ab 100 Personen

VORSPEISEN FINGERFOOD

Mini Panini mit feiner Lachscreme, Spreewälder Gürkchen und Flusskrebsschwänzen

BBQ Wrapröllchen mit saftigem Hähnchen, Mais, Grillpaprika und BBQ-Frischkäse

Mini Wrap mit Honig, Schafskäse, Gurken und gebrannten Walnüssen

Tramezzini mit gebratenem Landschinken, Rucola, Parmesan-Hobel und Aprikosen-Senf-Frischkäse

Mini-Brioche mit gehacktem Ei, Chili-Frischkäse, Rucola und Tomaten

VORSPEISEN IM WECKGLAS

& PAPER BAG

Tomate-Mozzarella-Salat mit Pinienpesto

provenzalischer Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten, Kapern und Kalamata-Oliven

VORSPEISEN SALATE IN SCHÜSSEL

& WEISSER KERAMIK

Auswahl von toskanischen Feldfrüchten mit Pecorino

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

Tomatensalat mit roten Zwiebeln & Lauch

Gurkensalat in Dillrahm

Bio-Büffel-Mozzarella mit mariniertes Thaimango & Pesto Rossi

mariniertes Huhn mit Zitronengras und schwarzem Sesam

Honey Sparerips auf pikantem Mango-Krautsalat

dazu Auswahl an mediterranen Broten (Olive, Tomate, Mehrkorn) mit gesalzener Rahmbutter

HAUPTGÄNGE

3er Blanco Livestyle

Cooking Station

live vor Ort rosa tranchiertes Irish Steer Roastbeef auf Marsalajus mit Honig-Schalotten und Kartoffelstampf

Pasta 2er-Live Cooking Station mit Beistelltisch

frische Pappardelle aus dem Parmesanlaib mit Sommertrüffelsauce, karamellisierten Feigenspalten & Rucola

An der Blanco

Cook Live-Frontcooking Station

Zander „Marseille“ (kross auf der Haut gebratener Zander dazu Vanille-Balsamico-Kirschen, Bouillabaisse Soße und wilder Reis)

Frisch vom Assadito

Holzkohle Grill

Schweinenackensteaks Bonanza mit Chefs Gremolata (feinstes natives Olivenöl, Blatt Petersilie, Knoblauch, Vanille, Lauch & getrocknete Tomaten) Hähnchenbrustinnenfilets in Kräutermarinade Lachs im Buchenspan

Blanco Cook 3er

Warmhaltestation

The Original Nevada Pulled Pork im Brioche Bun, wahlweise mit Cole Slaw, BBQ-Soße & roten Zwiebeln Grillkäseburger mit Bratgemüse & Sour Cream

Murrikapfanne

frisch vor Ort gebratenes Butterbratgemüse & lauwarmer Brotsalat Steudel Edition

DESSERTS IM FINGERFOOD

Apfel-Panna-Cotta mit Vanille Blaubeeren

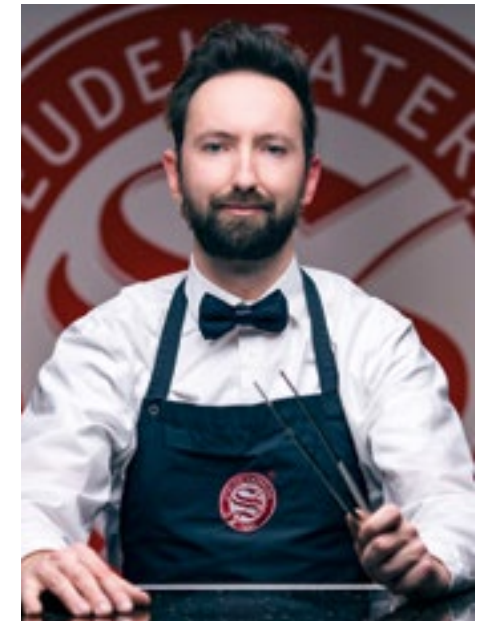
Original französische Crème Brûlée - klassisch serviert

Steudel Black Cherry Tiramisu mit Cookie Crumble

Mousse au Chocolat

SCHOKOBRUNNEN

In einem Brunnen mit vier Kaskaden und einer Gesamthöhe von 850 mm lassen wir feinste Valrhona Schokolade fließen und reichen dazu ein Potpourri an frischen Obst und Nachos



Früher wurde allgemein eine Aneinanderreihung von verschiedenen Speisen als Buffet empfunden und bezeichnet. Ein Event-Buffet sollte nicht nur wie eine kulinarische Entdeckungsreise aufgebaut sein, sondern auch als abwechslungsreich und ausgewogen von seinen Zutaten empfunden werden. Eine große Rolle spielt ebenso, die dem Anlass entsprechende Buffetdekoration.

Sehr beliebt ist auch das Integrieren unserer verschiedenen Live-Cooking-Module oder die Kombination von Buffet und Flying Buffet. Essen als Erlebnis bieten Ihnen unsere Live-Cooking-Konzepte. Hier werden die Speisen frisch vor den Augen Ihrer Gäste,

von geschultem und speziell ausgebildetem Personal vor Ort am Gast zubereitet und verzaubern Sie mit kulinarischen Genüssen.

Für Outdoor Buffets haben wir speziell angefertigte Argentinische Holzkohlegrills und Lavastein-grills. Bei beiden Generationen von Grills wurde auf den Verbrauch der Heizrohstoffe geachtet. Das schont nicht nur Ihr Budget, sondern auch unsere natürlichen Ressourcen.

Gerade bei einer hohen Gästezahl ist es ideal, verschiedene Module zu kombinieren und Ihre Gäste über einen Live-Cooking-Marktplatz wandeln zu lassen, der Sie auf eine kulinarische Entdeckungsreise einlädt.



UNSERE BERATUNG HOTLEINE 034 93 - 554 56



STEUDEL CATERING GMBH
Poucher Hauptstr. 15, 06774 Muldestausee OT Pouch

+49(0)3493-55456
info@steudel-catering.de
www.steudel-catering.de