



BAUERNSCHENKE
FIDELIUS

Menü-Vorschläge



Katharina Schwehr

info@ferienhof-schwehr.de | 07554 9416

Ich freue mich sehr,
dass Sie uns als Ihren Caterer gewählt haben.

Im Folgenden finden Sie einige Menüvorschläge,
die als Inspiration für Ihre Veranstaltung dienen können.

Haben Sie eigene Ideen oder besondere Wünsche?
Sehr gerne setzen wir diese für Sie um.

Bitte denken Sie auch daran, uns frühzeitig über eventuelle
Allergien oder Unverträglichkeiten Ihrer Gäste zu informieren,
damit wir darauf Rücksicht nehmen können.

In unserer Küche legen wir grossen Wert auf Regionalität und
Saisonalität. Unser Anspruch ist es, für Sie so frisch und
authentisch wie möglich zu kochen – selbstverständlich ohne
künstliche Geschmacksverstärker.

Nun wünsche ich Ihnen viel Freude beim Lesen, Planen und
Inspirieren lassen.

Ihre

A stylized, handwritten signature in black ink that reads "Katharina". The signature is fluid and elegant, with a long, sweeping underline that extends to the left.

Katharina Schwehr
info@ferienhof-schwehr.de | 07554 9416

Inhalt

- Zum Empfang | Vorspeisen
- Menüvorschläge für kleine Veranstaltungen
- Menüoptionen: Fleisch & Beilagen
- Menüoptionen: Dessert

Auswahl für besondere Anlässe

- Vorspeisen Fingerfood
- Vorspeisen im Glas | im Schiffele
- Vorspeisen Salate | Suppe
- Hauptgang Rind | Kalb | Schwein
- Hauptgang Geflügel | Wild | Fisch
- Hauptgang Beilagen
- Sossen und Dips
- Dessert

Firmenevent



Katharina Schwehr
info@ferienhof-schwehr.de | 07554 9416

Das Fest beginnt mit dem richtigen Empfang

zum Empfang

- Glas Sekt
- mit Sirup (Holunderblüte oder Kirschpflaume)
- Alkoholfreie Option: Orangensaft oder Sirup-Schorle
- Dinneleschnecke als Appetizer

Vorspeise serviert

- Gemüsesuppe nach Jahreszeit oder Flädlesuppe
- kleiner Salatteller

Vorspeise vom Buffet

- Feiner Blattsalat, hausgemachter Kartoffelsalat, Nudelsalat, Nussiger Karottensalat mit Ananas, gefüllte Eier, Lachsrollchen, Antipasti Platte mit Paprika, Zucchini, Pilzen und Oliven, Gemüsesticks mit Dips, Bauernbrot und Brötchen
- Salatbuffet mit 6 verschiedenen Salaten
- Salatbuffet mit 4 verschiedenen Salaten



Katharina Schwehr

info@ferienhof-schwehr.de | 07554 9416

Einfach gut - unkompliziert genießen

Genuss der passt – ideal für “kleine” Veranstaltungen

- Zweierlei Lasagne:
Feine Hackfleischlasagne mit Tomaten, Lauch, Zwiebeln, Paprika und Gemüselasagne oder Spinatlasagne
- Unsere Dinnele als Hauptgericht „Dinnele Satt“
5 verschiedene Sorten
- „Dinnele Satt“ 5 verschiedene Sorten
+ Apfeldinnele zum Dessert mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne
- Bauernbüffet mit Dinnele
selbstgemachtem Bauernbrot und Brötchen, Wurst-, Speck-, Schinken-, Käseplatten, alles reichlich garniert, gefüllte Eier, Obatzder nach Art des Hauses, feiner Wurstsalat aus der Bauernküche sowie 2 weitere Salate nach Saison
- Suppe mit Wienerle und Brot



Katharina Schwehr
info@ferienhof-schwehr.de | 07554 9416

Möchten Sie Ihr Buffet selbst zusammen stellen?

Fleischoptionen

- Kassler im Brotteig
- Currygeschnetzeltes von der Pute
- Gulasch vom Weiderind
- Zweierlei: Gemischter Braten vom Rind und Schwein
- Zweierlei: Schweinehalsbraten und gebratenen Hähnchenbrust mit gerösteten Mandelblättchen
- Zweierlei: gefüllter Saumagen auf schwäbische Art und feines Kassler
- Zweierlei: Schweinelendchen mit Champignonrahmsosse und Minischnitzel
- Zweierlei: Rinderrouladen mit Bratensosse und Schweinelendchen mit Champignonrahmsosse

Beilagen

- hausgemachte Butterspätzle
- Landnudeln vom Bauernhof Leuter
- Kartoffelgratin
- 3-erlei Gemüse (Gelbe Rüben, Bohnen, Blumenkohl, Brokkoli, Kohlrabi)
- Reis gekocht in hausgemachter Gemüsebrühe
- Gemüsereis
- Hausgemachte Semmelknödel
- Würzige Kartoffelwedges



Katharina Schwehr

info@ferienhof-schwehr.de | 07554 9416

der süße Abschluss

Dessert serviert

- Vanille Eis (2 Kugeln) auf Beerentraum und Sahnetupfer
- Feiner Apfelaufbau mit Vanillesosse und 1 Kugel Eis
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesosse und hausgemachtem Walnusseis

Dessert vom Buffet

- Überraschungs-Büffet mit 3 verschiedenen Desserts
- Überraschungs-Büffet mit 6 verschiedenen Desserts
- Auswahl von erlesenen Käsespezialitäten dazu hausgemachtes Brot

Dessert | Kuchen selbst mitbringen

- Gedeck wird berechnet



Katharina Schwehr
info@ferienhof-schwehr.de | 07554 9416

Vorspeisen für besondere Anlässe

Fingerfood

vom Buffet

- Dinneleschnecken
- Kräuterbisquit mit Räuchersaiblingscreme
- Kräuterbisquit mit Räuchersaiblingscreme
- Pikante Mini-Frikadellen
- Mini-Schnitzel
- Käse-Trauben Igel
- Tomate-Mozzarella Spiesse
- Gefüllte Kirschtomaten
- Hähnchenspiesse mit Erdnusscreme
- Datteln im Speckmantel
- Verschiedenes Blätterteiggebäck (mit Speck, Schinken, vegetarisch)
- Mini-Quiche mit Lauch, Zwiebeln und Speck
- Russische Eier
- Geschnittener Rohschinken mit Obst nach Saison
- Hausgeräucherter Rohschinken mit Grissini-Sticks
- rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensosse
- Vitello Tonnato
- Antipasti Platte mit Paprika, Zucchini, Pilzen und Oliven
- Gemüsesticks mit Dips
- Bauernbrot und Brötchen



Katharina Schwehr

info@ferienhof-schwehr.de | 07554 9416

im Glas/Schiffle

vom Buffet

- Weiswurstsalat
- Wurstsalat / Schweizer-Wurstsalat
- Rindfleischsalat
- Scharfer Rindfleischsalat
- Ochsenmaulsalat
- Scharfer Ochsenmaulsalat
- Vitello Tonnato mit Thunfischcreme
- Nudelsalat (klassisch / mediterran)
- Marinierte Wassermelone mit Basilikumschaum
- Hausgeräucherter Rohschinken mit Kirschfrischkäse auf Polentaschnitte
- Wraps mit Fleisch und vegetarisch
- Eingelegtes Gemüse mit 2erlei Dip
- Antipastischiffle mit Paprika, Oliven, Zucchini und Pilzen
- Sülze mit Meerrettichschaum
- Gemüsesülze mit Meerrettichschaum
- Karamelisierte Ziegenfrischkäse auf Tomatensalsa
- Mediteraner Nudelasalat mit oliven und Feta
- Bulgursalat
- Bunter Linsensalat
- Gemischter Salat im Glas (5 verschiedene Salate)
- Antipasti Vorspeiseschiffle (Paprika, Zucchini, Pilze, Tomaten, Mozzarella, rosa Roastbeef mit Remouladensoße)
- Couscoussalat im Glas mit Vitello Tonnato



Katharina Schwehr

info@ferienhof-schwehr.de | 07554 9416

Salate

- Feiner Blattsalat
- hausgemachter Kartoffelsalat
- Nudelsalat | Mediterran mit getrockneten Tomaten & Oliven
- Nussiger Karottensalat mit Äpfeln
- Rote Beete Salat mit Feta und karamellisierten Nüssen
- Krautsalat
- klassischer Karottensalat
- bunter Linsensalat
- bunter Bulgursalat
- Tomate-Mozzarellasalat
- Gurkensalat

Suppen ganzjährig

- Hochzeitssuppe
- Flädlesuppe
- Kartoffelsuppe
- Karotten-Ingwer-Suppe
- Tomatencrèmesuppe mit Basilikumöl

Suppen saisonal

- Spargelsuppe
- Bärlauchcremesuppe
- Kürbissuppe



Katharina Schwehr
info@ferienhof-schwehr.de | 07554 9416

Hauptgang für besondere Anlässe

Rind

- Rinderbraten am Stück
- Medium gegarte Hüfte, Rücken oder Filet am Stück
- Geschmorte Rinderbäckle
- Boeuf Bourguignon
- Boeuf Stroganoff
- Tafelspitz mit Meerrettichsosse
- Rinder-Rouladen
- Filet Wellington

Kalb

- Kalbshaxenragout
- Rücken am Stück
- Kalbsrahmbraten
- Geschnetzeltes in Kräuter- oder Pilzrahmsauce
- Geschmorte Kalbsbäckle
- Zürichergeschnetzeltes



Schwein

- Schweinebraten vom Hals
- Gefüllter Schweinebraten vom Rücken
- Schweinefilet am Stück gebraten oder Medaillons
- Kassler vom Hals
- Kassler vom Rücken
- Krustenbraten aus der Schulter
- Geschnetzeltes Züricher Art
- Schweinehaxe



Katharina Schwehr

info@ferienhof-schwehr.de | 07554 9416

Geflügel

- Putenbrustbraten
- Hähnchenbrust
- Hähnchenkeule
- Pollo Fino
- Entenbrust
- Gänse, Ente am Stück
- Putenrahmgeschnetzeltes
- Putencurrygeschnetzeltes

Wild

- Rehragout
- Rehbraten
- Wildschweingulasch
- Wildgulasch
- Hirschrücken

Fisch

- Saibling
- Forelle
- Spezialitäten aus dem Bodensee



Katharina Schwehr
info@ferienhof-schwehr.de | 07554 9416

Beilagen

- Hausgemachte Butterspätzle
- Kartoffelgratin
- Semmelknödel
- Buttriger Gemüse Reis
- Bandnudeln
- Rosmarin Kartoffeln
- Kartoffel Wedges
- Salzkartoffeln
- Polenta Schnitten
- Kartoffelpüree
- Kartoffelküchle
- Schupfnudeln

Gemüse

- Bunttes Marktgemüse
- 3 erlei Gemüse nach Saison
- Gemüse Couscous
- Grüne Bohnen im Speckmantel
- Glasierte Zuckerschoten mit Cocktailtomaten

nach Saison

- Spargel
- Zucchini-Tomatengemüse
- Apfelrotkraut
- Sauerkraut
- Rosenkohl mit Speck
- Rahmwirsing
- Bärlauchspätzle



Katharina Schwehr

info@ferienhof-schwehr.de | 07554 9416

Sossen

- Pfefferrahmsosse
- Pilzrahmsosse
- Rahmsosse
- Portweinsosse
- Balsamico-Kirsch-Sosse
- Preiselbeersosse

Sosse saisonal

- Schwarzbiersosse
- Bärlauchsosse
- Morchelrahmsosse
- Pfifferlingrahmsosse
- Steinpilzrahmsosse
- Orangensosse

Dips | Eingemachtes | Pesto

- Kräuter-Dip
- Tomaten-Frischkäse-Dip
- Curry-Dattel-Dip
- Bärlauchpesto
- Zucchini süß-sauer
- Kürbis süß-sauer



Katharina Schwehr
info@ferienhof-schwehr.de | 07554 9416

Desserts für besondere Anlässe

Dessert vom Buffet oder im Glas

- Schokoladenmouse
- Tiramisu
- Geeiste Himbeeren
- Zitronentartlet mit Baiserhaube
- Schokoladen Brownies
- Windbeutel mit Vanille-/ Schokoladencreme
- Karottenkuchen
- Schwarzwälder
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Creme brülée
- Käsekuchen im Glas
- Mascarponecreme mit marinierten Beeren



Warm

- Apfelaufbau mit Vanillesosse
- Apfelstrudel mit Vanillesosse

nach Saison

- Erdbeerschnitte
- Kirsch-Pflaumenschnitte
- Zwetschkuchen
- Zwetschgenrumble
- Pfirsichmousse
- Rhabarber-Erdbeerstrudel mit Vanillesosse



verschiedene Kuchen



Katharina Schwehr

info@ferienhof-schwehr.de | 07554 9416

Firmen Event

Geniesser-Frühstück

Ein Frühstück, das all Ihre Wünsche erfüllt!

An drei Stationen finden Sie für jeden Geschmack das Passende, sei es:

- **Herzhafte Köstlichkeiten** mit Wurst-, Käse- und Fischplatten, frischem Gemüse und verschiedenen Dips
- **Süsse Leckereien** wie Joghurt, Obstsalat, Birchermüsli und feinem Gebäck
- **Warme Speisen:** Hier heizen wir unseren Grill für Sie an und bereiten frisch gebratenen Speck, Spiegeleier, Rührei sowie Pfannkuchen zu.

Grill-Buffer

Ein stimmungsvoller Abend im Freien - wir grillen für Sie!

- vom Buffet gibt es verschiedene Salate, Dips und Sossen, Grillgemüse, Kartoffelwedges ...
- frisch für Sie vom Grill Fleisch, Spiesse, Grillkäse Würstle

Dinnele-Abend

Typisch Schwäbisch - Dinnele satt

- Gerne bringen wir unseren Steinbackofen zu Ihnen in die Firma/ auf das Gelände und backen feine Handdinnele zu - diese sind kompakt und gut aus der Hand zu essen - so kann von den verschiedenen Sorten auch jede probiert werden.



Katharina Schwehr

info@ferienhof-schwehr.de | 07554 9416