



Saisonal, frisch & genial



Immer frisch, dekorativ und lecker – und meisterhaft organisiert!
Wir sind Ihr kompetenter Partner für Catering im Raum Trier.



Aus Liebe zum Genuss



Immer frisch, dekorativ und lecker – und meisterhaft organisiert!

Wir sind Ihr kompetenter Partner für Catering im Raum Trier. Ob geschäftliche oder private Anlässe, für Firmenfeste, Geschäftsjubiläen und Straßenfeste, Richtfeste, Taufe und Kommunion, für Partys, Hochzeiten, Familienfeste, Geburtstage und Grillfeste.

Von der Planung bis zur Durchführung Ihrer Veranstaltung beraten und unterstützen wir Sie individuell und professionell: ob Menü, Buffet, Fingerfood, Location, Servicepersonal, heiße oder kalte Getränke – auf uns können Sie sich verlassen und einfach nur genießen!

Die nachfolgend aufgeführten Produkte stellen lediglich einen Auszug unserer Angebotsvielfalt dar. Kreieren Sie Ihren Menüwunsch selbst, oder teilen Sie uns Ihre eigenen Vorstellungen mit. Wir unterbreiten Ihnen dann ein Angebot, das auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt ist.

Fingerfood & flying Buffet



Vorspeisen-Komponenten

Sechs Komponenten zur Auswahl

Wraps gefüllt:

- | | |
|--|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> mit Lachs | <input type="checkbox"/> Mexikanisch |
| <input type="checkbox"/> mit Hähnchen und Ananas | <input type="checkbox"/> Vegetarisch |

Im Glas serviert:

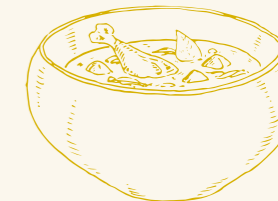
- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Roastbeefröllchen | <input type="checkbox"/> Melonensalat mit Prosciutto |
| <input type="checkbox"/> Riesengarnelen auf Meeresalgensalat (2) | <input type="checkbox"/> Antipasti mit Feta |
| <input type="checkbox"/> Riesengarnelenspieße (2) | <input type="checkbox"/> Tomate-Mozzarella |
| <input type="checkbox"/> Rote Beete Salat mit Birnen und Ziegenkäse | |



Suppen-Komponenten

Eine Komponente zur Auswahl

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Rotes Curryschaumsüppchen | <input type="checkbox"/> Suppe vom Frühlingslauch |
| <input type="checkbox"/> Kürbiscremesüppchen | <input type="checkbox"/> Gemüse-Kokossuppe |



Fingerfood & flying Buffet

Warmer Zwischengang

Eine Komponente zur Auswahl

- Heiß geräucherter Lachs auf Linsencurry
- Empanadas gefüllt mit jungem Spinat an Tomaten-Concassé
- Tafelspitz auf warmem Wurzelgemüse



Hauptspeise

Zwei Komponenten zur Auswahl

- Supreme von der Maispoularde an Süßkartoffelstampf, Portweinjus, frittierter Ruccola
- Rosa gebratenes Rumpsteak an lauwarmem, mediterranem Salat und Polenta (2)
- Gebratenes Rotbarschfilet, Dillschaum an Rote Beete Risotto
- Schweinefilet mit Dijon-Senfsauce an Lyoner Kartoffeln und Bohnengemüse
- Gebratene Lammmedaillons, Jus und Couscous (4)



(1) + 0,50 € p.P. (2) + 1,00 € p.P. (3) + 1,50 € p.P. (4) + 2,00 € p.P. (5) + 2,50 € p.P. (6) + 3,00 € p.P. (7) + 3,50 € p.P.

Fingerfood & flying Buffet

Dessert

Zwei Komponenten zur Auswahl

- Rieslingcrème
- Crème Brûlée
- Obstsalat
- Mini-Muffins
- Mousse au chocolat auf Beerenkompott
- Apfelstreusel
- Joghurtcreme, Mango, Erdbeer
- Zwetschgenstreusel
- Tiramisu
- Käseauswahl
- Panna Cotta
- Kirsch-Mascarponecreme



32,- Euro pro Person
Zzgl. Köche



(1) + 0,50 € p.P. (2) + 1,00 € p.P. (3) + 1,50 € p.P. (4) + 2,00 € p.P. (5) + 2,50 € p.P. (6) + 3,00 € p.P. (7) + 3,50 € p.P.

Mediterranes Buffet



Vorspeisen-Komponenten

Drei Komponenten zur Auswahl

- Antipasti
- Honigmelone mit Prosciutto
- Vitello Tonnato
- Frittierte Sardinen
- Tomate Mozzarella
- Carpaccio vom Lachs (2)
- Carpaccio von Roter Beete



Salat

Drei Komponenten zur Auswahl

- Insalata Mista
- Tortellini Salat
- Italienischer Brotsalat
- Mediterraner Gurken-Tomatensalat
- Griechischer Bauernsalat
- Ruccola mit Parmesanspänen
- Dressing: Essig-Öl, Joghurt



(1) + 0,50 € p.P. (2) + 1,00 € p.P. (3) + 1,50 € p.P. (4) + 2,00 € p.P. (5) + 2,50 € p.P. (6) + 3,00 € p.P. (7) + 3,50 € p.P.

Mediterranes Buffet



Hauptspeise

Drei Komponenten zur Auswahl

- Piccata Milanese vom Schweinerücken
- Geschmorte Hähnchenbrust auf spanische Art
- Saltimbocca (3)
- Nudeln aus dem Parmesanrad (zzgl. Köche)
- Gefüllte Maispouardenbrust
- Mediterrane Seeteufelspieße (6)
- Gebratenes Doradenfilet
- Paella (3) (zzgl. Köche)

Beilagen

Drei Komponenten zur Auswahl

- Polenta
- Risotto
- Tagliatelle
- Thymiankartoffeln
- Buntes Schmorgemüse
- Gefüllte Zucchini



(1) + 0,50 € p.P. (2) + 1,00 € p.P. (3) + 1,50 € p.P. (4) + 2,00 € p.P. (5) + 2,50 € p.P. (6) + 3,00 € p.P. (7) + 3,50 € p.P.

Mediterranes Buffet

Dessert

Drei Komponenten zur Auswahl

Tiramisu

Panna Cotta mit:

Erdbeer

Espresso

Himbeer

Mediterraner Brotkorb

Mediterrane Käseauswahl



30,- Euro pro Person

(1) + 0,50 € p.P. (2) + 1,00 € p.P. (3) + 1,50 € p.P. (4) + 2,00 € p.P. (5) + 2,50 € p.P. (6) + 3,00 € p.P. (7) + 3,50 € p.P.

„Gutes aus der Region“ Buffet



Vorspeisen-Komponenten

Drei Komponenten zur Auswahl

Sauer eingelegte Moselfische (6)

Geräuchertes Forellenfilet mit
Sahnemeerrettich

Rote Beetecarpaccio mit Ziegenkäse
Regionalmarke Eifel

Apfelsalat mit Walnüssen und Landschinken

Rustikale Platte:
Schwartenmagen, Rohesser, Blut und Leberwurst
Roastbeefröllchen gefüllt mit Selleriesalat

Regionale Schinkenplatte:
Schinkenröllchen, Landschinken mit
Weißwein-Birne

Suppen-Komponenten

Eine Komponente zur Auswahl

Moselländische-Zwiebelsuppe

Bärlauchsuppe

Deftige Kartoffelsuppe mit
Röstzwiebeln

(1) + 0,50 € p.P. (2) + 1,00 € p.P. (3) + 1,50 € p.P. (4) + 2,00 € p.P. (5) + 2,50 € p.P. (6) + 3,00 € p.P. (7) + 3,50 € p.P.

„Gutes aus der Region“ Buffet

Salate

Drei Komponenten zur Auswahl

- Rotkohlsalat
- Rettichsalat
- Rindfleischsalat
- Karotten-Selleriesalat
- Brechbohnsensalat
- Kartoffelsalat



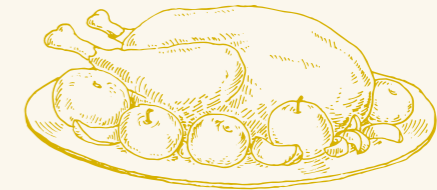
(1) + 0,50 € p.P. (2) + 1,00 € p.P. (3) + 1,50 € p.P. (4) + 2,00 € p.P. (5) + 2,50 € p.P. (6) + 3,00 € p.P. (7) + 3,50 € p.P.

„Gutes aus der Region“ Buffet

Hauptspeisen

Drei Komponenten zur Auswahl

- Grillschinken
- Eifler Spießbraten (Lende oder Nacken) mit Zwiebelsauce
- Braumeister Schnitzel mit Speckzwiebelsauce
- Schweinekrustenbraten mit Malzbiersauce
- Gepökelter Krustenbraten
- Hähnchenrollbraten (Regionalmarke Eifel) mit Rahmsauce (2)
- Regionalmarke Eifel Roastbeef am Stück vor Ort aufgeschnitten (7) zzgl. Köche
- Geschmorte Ochsenbäckchen (3)
- Gebratenes Saiblingsfilet Riesling-Schaum
- mit Mett gefüllte Kartoffelklöße an Lauchsauce
- Vegetarische Krautwickel
- Vegetarisch gefüllte Ofen-Kartoffeln
- Dippelappes (Vegetarisch)



(1) + 0,50 € p.P. (2) + 1,00 € p.P. (3) + 1,50 € p.P. (4) + 2,00 € p.P. (5) + 2,50 € p.P. (6) + 3,00 € p.P. (7) + 3,50 € p.P.

„Gutes aus der Region“ Buffet

Beilagen

Drei Komponenten zur Auswahl

- Lauwarmer Kartoffelsalat mit Speck
- Wirsinggemüse
- Kappes Teertisch
- Kartoffelpüree
- Sauerkraut
- Weinkraut
- Spätzle
- Mehlklöße mit Speck, Zwiebeln dazu Apfelmus



Dessert

Drei Komponenten zur Auswahl

- Vanillecreme mit Erdbeeren (Saisonbedingt)
- Rieslingcrème
- Apfelstreusel
- Zwetschgenstreusel
- Viezpudding
- Vanillepudding auf Rhabarber-Kompott (Saisonbedingt)
- Regionale Käseauswahl
- Regionaler Brotkorb mit Flit, Bauernbrot, Steinofenbrot
- Griebenschmalz, Kräuterbutter

27,- Euro pro Person
(zzgl. Köche)



Bitte wählen Sie



Bei den nachfolgenden Speiseangeboten können Sie nach Herzenslust Ihr eigenes Lieblings-Bufferet zusammenstellen. Kreuzen Sie die gewünschten Komponenten an, und wir erstellen Ihnen ein passgenaues Angebot:

Vorspeisen

- Hähnchendrums
- Roastbeefröllchen
- Hackfleischbällchen
- Schinkenröllchen mit Spargel
- Schinken mit Melone
- Fischvariationen (hausgeräucherter Lachs, geräucherte Forelle und selbst gebeizter Lachs)
- Scampi
- Knoblauchgarnelen
- Antipasti
- Tomaten-Mozzarella

Suppen

- Rinderkraftbrühe mit Einlage
- Cremesuppe vom Frühlingslauch
- Orangen-Karotten-Süppchen
- Pikantes Kürbissüppchen
- Weiße Tomatensuppe mit Basilikum-Klößchen
- Kartoffelsuppe mit Krabben
- Ungarische Gulaschsuppe
- Hackfleisch-Käse-Lauch-Suppe
- Pikantes, rotes Currysüppchen



Salate

- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Spaghettisalat
- Geflügelsalat
- Rindfleischsalat (pikant)
- Tacosalat
- Pikanter Eiersalat
- Rucola mit Parmesanspänen

- Blattsalat mit div. Dressings
- Krautsalat
- Möhrensalat
- Tomaten-Mozzarella-Salat
- Schichtsalat
- Waldorfsalat
- Bunter Bohnensalat

Hauptgerichte

- Kleine Schnitzel
- Knusprige Spanferkelkeule
- Schweinehaxe
- Grillschinken
- Paprika-Rahmgulasch
- Züricher Geschnetzeltes
- Eifeler Spießbraten
- Burgunderbraten



- Gekochtes Rindfleisch mit Remouladensoße
- Zwiebelrostbraten
- Schweinefilet im Speckmantel
- Piccata Milanese
- Schweinefiletmedaillons
- Kalbsnuss mit Kräuterkruste
- Rosa gebratenes Roastbeef
- Hähnchenpfanne „Spanische Art“

Hauptgerichte

- Hähnchenbrüstchen in der Erdnusskruste
- Putenspieß
- Putengeschnetzeltes
- Hähnchenschnitzel
- Wildgerichte der Saison
- Lammragout
- Geschmorte Lammkeule
- Zanderfilet in Eihülle
- Scampispieß
- Lachsmedaillons mit Pestokruste
- Knoblauchgarnelen
- Lasagne
- Lachslasagne
- Paella



Beilagen

- Buntes Saisongemüse
- Mediterranes Schmorgemüse
- „Teertisch“
- Schwenkkartoffeln
- Thymiankartoffeln
- Ofenkartoffeln
- Kartoffelgratin
- kleine runde Bratkartoffeln
- Verschiedene Nudelsorten
- Schupfnudeln
- Butterspätzle
- Polentagratin
- Halbwilder Reis
- Pilaw-Reis
- Cous Cous

Buttermischungen & Soßen

- Kräuterbutter
- Bärlauchbutter
- Sesambutter
- Chilibutter
- Tomatenbutter
- Sahnemeerrettich
- Cocktailsoße
- Aioli
- Remouladensoße
- Dill-Senfmayonnaise
- Sauce Cumberland
- Burgundersoße
- Pfeffer-Orangen-Jus
- Sauce Hollandaise
- Ingwer-Zitronengras-Jus
- Champignons à la Crème
- Pfifferlingssoße
- Pernod-Safranschaum
- Tomatensoße

Desserts

- Rieslingcreme
- Verschiedene Mousses
- Joghurtterrine mit Himbeersoße
- Eistorte
- Rote Grütze
- Orangencreme
- Tiramisu
- Kirsch-Mascarponecreme
- Obstsalat
- Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten nach Wahl
- Mediterraner Brotkorb
- Regionaler Brotkorb
- Regionales Käsebrett





Rat & Tat



Service & Ausstattung



Jedes Fest sollte etwas Besonderes sein, das Ihre Gäste noch lange in schöner Erinnerung behalten. Um dieses Ziel Wirklichkeit werden zu lassen, bedarf es einer Vielzahl an Vorbereitungen. Hier sind wir Ihr erfahrener und kompetenter Partner. Wir besuchen Sie vor Ort und besprechen mit Ihnen alle Details.

Unser Party-Service Angebot bietet mehr als nur die Zubereitung und Anlieferung von Speisen. In Kombination mit unseren Kochkünsten helfen wir Ihnen auch bei der Organisation Ihrer Festlichkeit und liefern alles, was Sie zur Durchführung brauchen. Angefangen mit der Bereitstellung von attraktiven Räumlichkeiten, der Lieferung von Tischen und Stühlen, bis hin zur Beschaffung von Porzellan, Besteck, Gläsern, Blumenschmuck, Dekoration und der Bereitstellung von geschultem Service-Personal.



Alle Speisevorschläge stellen natürlich nur einen Auszug aus unserem vielfältigen Angebot dar. Weitere Wünsche und Vorstellungen Ihrerseits können wir in einem persönlichen Gespräch gerne aufgreifen und umsetzen.

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne kostenlos und unverbindlich!



GEORG WALLIG
Bereichsleitung Partyservice/Catering
oder STEPHAN KASTER
stellvertretende Küchenleitung
GSHD Niederweiler Hof
Schulstraße 49 - 51 | 54311 Trierweiler

Tel.: 0 651 / 82 43 300
Fax: 0 651 / 82 43 304

Wallig@gshd.de



GSHD-Catering Niederweiler Hof
Schulstraße 49 - 51 - 54311 Trierweiler
Tel.: 0 651 . 82 43-300 - Fax: 0651 . 82 43-304
www.gshd-catering.de
wallig@gshd.de