



**Schapers**  
**Wohlfühlmenüs & Angebote**  
**ab € 39 pro Person und Menü**

**Alles inklusive!** Vom Aperitif  
bis zum Espresso.  
Bei Ihnen Zuhause, in Ihren  
Geschäftsräumen oder der  
angemieteten Räumlichkeit - frisch  
zubereitet und serviert.

**3 Gänge-Menü-Auswahl € 39**

**4 Gänge-Menü-Auswahl € 46**

**5 Gänge-Menü-Auswahl € 52**

- ★ Jedes Wohlfühlmenü mit Aperitif- & Espresso-Service, Geschirr, Besteck, Gläser, Tischdecken, Stoffservietten und Servicepersonal.
- ★ Stellen Sie sich Ihr Menü aus unseren Vorschlägen individuell zusammen.
- ★ Alle Menüs auch als Buffet im Catering möglich.
- ★ Zur Menüabsprache beraten wir Sie gerne individuell.
- ★ Alle Preise gelten ab 10 Personen! Zuzüglich Getränke (die Sie auf Wunsch auch selbst stellen können), Anfahrt außerhalb der Stadt Freiburg und der gesetzlichen MwSt.

- ★ **Sie suchen noch eine RÄUMLICHKEIT?**  
Kein Problem wir verfügen über eine Datenbank mit vielen Räumlichkeiten, die wir Ihnen gerne vermitteln.
- ★ **Sie wollen MITKOCHEN?**  
Dann ist ein Koch-Kurs das Richtige für Sie! Kochen und mehr: Tipps & Tricks in angeregter Gesellschaft essen, lehrreich und vergnüglich zugleich. In einem Küchenstudio in Freiburg oder Bad Krozingen kochen wir mit Ihnen Ihr Festtags-Menü. Ab € 69 pro Person. Alles inklusive - vom Aperitif, Mineralwasser, Wein bis zum Espresso.
- ★ **Sie wollen ein BARBECUE?**  
Wir machen ein Feuer und grillen für Sie unter freiem Himmel oder mit Gasgrillgeräten in geschlossenen Räumen.
- ★ **Alles VIEL ZU VIEL?**  
Wie wäre es mit einem leckeren Buffet? Wir liefern, Sie genießen!
- ★ **Was ist DAS BESTE FÜR UNS UND WAS KOSTET DAS ALLES?**  
Sie rufen uns an – wir finden mit Ihnen die Lösung und Sie bekommen einen Kostenvoranschlag!

I.

Rauchlachs-Tatar mit Blinis

„Saltimbocca“

Kalbs-Spießchen mit Salbei und Parmaschinken  
Karotten im Gewürzrahm  
und Grieß-Mohn-Schnitte

Eis-Parfait mit warmen Früchten  
und Hippentafel

II. ★

Weißweinsuppe mit gerösteten Champignons

Wildschweinsmedaillons mit Holundersauce  
Saisongemüse und Quarkgnocchi

Parmesan „Reggiano“  
mit Balsamico-Früchten und Rosmarin

III. ★

Marinierte und gebratene Wallerfiletstücke  
mit Sambalbuttermilch im Briketeig

Schweinelendchen mit grüner Sauce  
frischem Schmorgemüse und Spätzle

Crème brûlée  
mit beschwipsten Früchten und Mandelhippe

IV. ★

Schwarzwälder Schinken  
mit Portweinmelone und Käsehobel

Puten-Spieß mit Erdnusskruste  
Apfel-Curry-Reis und Gemüse garnitur

Glacierte Feigen mit Gewürzquark

V. ★

Feldsalat mit Kräuter-Vinaigrette  
und Croûtons

Parmesanpolenta mit Gemüse ragout  
und Balsamico-Sauce

Panna cotta mit Winterobstsalat

VI. ★

gefüllte Sardinenröllchen  
„alla Puccini“ auf Romanasalat

Pasta mit Gorgonzola-Sauce und Birne  
dazu marinierte Rinderfiletscheiben

Marsala-Zabaione mit Creme-Eis

VII. ★

Meerrettichsuppe mit Rauchlachsstreifen

„Crêpinette“  
vom Schweinefilet mit Pils-Jus  
und Rote Betegemüse und Kartoffelkuchen

Apfel-Zimt-Krazete und Walnusseis

VIII. ★

„Poule Tonnato“  
Geflügelbrust mit Thunfischsauce  
Kapern und Oliven

Fischfilet mit Pommerysenf-Sauce  
Dämpfgemüse und grüne Nudeln

Mousse au chocolat  
mit karamellisierten Äpfeln

**SCHAPER**

Für Ihr Fest ohne Kompromisse.

Partyservice Mietkoch  
GmbH  
Bohrerstraße 14  
D-79289 Horben  
Telefon-Büro 07667 – 968772  
Telefon-Produktion 0761 - 8705907

Berührt. Bewegt. Begeistert.

Platz für Ihre Notizen

**SCHAPER**  


Für Ihr Fest ohne Kompromisse.