



sKreuz
Catering



sKreuz Steinheim

Hauptstraße 26 D-89555 Steinheim

Telefon: +49 7329 96150

Fax: +49 7329 961555

E-Mail: info@skreuz.de

www.skreuz.de



Liebe Gäste,

was gibt es Schöneres, als Ihnen die Freude des Genießens im wahrsten Sinne des Wortes näher zu bringen.

Gemeinsam mit unserem professionellen Catering-Team verwöhnen wir Sie mit kleinen und großen Köstlichkeiten – bei Ihnen zuhause oder in ihrer Lieblingslocation.

Wir gestalten Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis.
Gerne möchten wir Ihnen mit unseren Menü- und Buffetvorschlägen einen kleinen Einblick in die verschiedenen Möglichkeiten geben.

Von der Anlieferung der Speisen bis zum kompletten Serviceteam.
Lassen Sie sich von uns fachlich und nach Ihren Wünschen beraten.

Frau Melanie Maier und Frau Rose Pfaff
nehmen sich gerne Zeit für ein persönliches Gespräch.



Flying Buffet - Warme und kalte Snacks (4 zur Wahl)

Im Glas mit Baguette

- Fleischküchle auf Kartoffelsalat
- Tomate-Mozzarella -Würfel mit Pesto
- Ananas-Mango-Chutney mit Chicken Wings / Veg. mit Chili Poppers
- Ostalb-Lammküchle auf Kartoffel-Gurkensalat
- Avocado-Shrimps-Cocktail mit Cocktailsauce
- Käse-Früchte-Salat mit Nüssen und Grissini
- Mousse vom Ziegenfrischkäse auf Apfel-Ingwer-Ragout mit Pinienkernstreusel
- Couscous-Walnuss-Salat mit Entenbrust
- Lachs-Creme auf Gurken mit Kräuter-Sauerrahm
- Tatar Apfel-Staudensellerie-Mettettich
- Waldpilzsalat mit Granatapfel & Mozarellasticks

Auf Löffel/Tellerchen mit Baguette

- Lachspralinen mit Sauce
- Gebackene Butterfly-Garnelen
- Gebackene Champignons mit Grillgemüse
- Räucherforellenfilet auf Röstitaler
- Frühlingsrollen mit Dip
- Ratatouille mit Roastbeef

Auf Serviertablett

- Quiche Lorraine (Speck-Lauch / Vegetarisch)
- Mini-Hamburger im Laugenweckle
- Blätterteighäppchen (Würstchen im Blätterteig / Vegetarisch)

Die Bestellung ist ab 10 Personen möglich und wird mit 16 € pro Person berechnet.





Suppen - Klein oder Groß

Immer Lecker

- Tomatensuppe mit frischen Gartenkräutern und Croutons
- Rinderkraftbrühe
 - mit Gemüsestreifen und Flädle
 - mit Klößchen (Mutschelmehl & Grieß)
 - mit Maultäschle und Flädle
- Klare Gemüsebrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen
- Brokkoli-Cremesuppe mit Mandelsplitter
- Pilzcremesuppe mit Kräuter und Sahnehaube
- Sauerampfer-Cremesuppe

Deftig

- Kartoffelsuppe mit Lauch & Speck
- würzige Gulaschsuppe
- Linsensuppe mit Brotchips

Extravagant

- Klare Tomatensuppe mit gefülltem Basilikumfädle
- Hummercremesuppe mit Lachsklößchen
- Curry-Ingwer-Cremesuppe mit Krebsfleisch
- Ochsenwarzsuppe mit trockenem Sherry und Käsestangen
- Orientalische Orangen-Karotten-Kokossuppe
- Steinpilzcremesuppe mit/ohne geräucherte Entenbrust
- Meerrettichsuppe mit Rote-Bete-Chips
- Rucola-Cremesuppe mit Balsamico-Kirschtomaten

Cremesuppen nach Saison

- Spargelsuppe
- Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbisöl
- Gänsekraftbrühe mit Gänseklein
- Maronencremesuppe
- Pfifferlingsuppe

Zum Empfang in Cappuccino-Tassen € 4,5
oder

Serviert in Suppen-Tassen mit Stangenbrot € 6,8
oder

Am Buffet mit Stangenbrot € 6,5

sKreuz Steinheim

Hauptstraße 26 D-89555 Steinheim
Telefon: +49 7329 96150 Fax: +49 7329 961555 E-Mail: info@skreuz.de
www.skreuz.de



Schwäbische Buffet

Vorspeisen- & Salat-Buffet

Schwaben-Happen: Panierte Blutwurstscheiben mit Lachs
Rädles-Salat - sauer angemacht
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich
Linsensalat mit Gemüsestreifen
Kartoffelsalat, 5 angemachte Salate, Blattsalate und Dressings
mit Stangenbrot

Hauptgerichte vom Buffet (2 Speisen zur Auswahl)

Spanferkelbraten an Dunkelbiersauce
Ostalb-Lammragout/Curry
Sauerbraten vom Rind an Lembergersauce
Schweinebraten an Hausbiersauce
Hähnchenbrust auf Wurzelgemüse
Rehraougt an Wacholdersauce
Tafelspitz an Meerrettichsauce
Lachsfilet auf Blattspinat
Überbackene hausgemachte Maultaschen
Käsespätzle mit Röstzwiebeln / Wirsingspätzle

dazu reichen wir Spätzle
Kreuzknöpfe/Schupfnudeln/Serviettenknödel

1 Dessertglas pro Person

Mousse au chocolat mit Vanille
Himbeermousse mit karamellisierten Nüssen

Preis pro Person € 28,0
ohne Dessert € 24,0



Buffet - Kreuzliche Genüsse

Vorspeisen & Salate

Melone mit Parmaschinken, Avocado mit Krabben gefüllt Graved Lachs, Variation von Räucherfischfilets/pralinen, leckere Fisch & Fleischterrinen, Campiginon-Vitello Tonnato, Bresaola mit Rucola und Parmesan, eingelegtes Anti Pasti, Matjessalate, Meeresfrüchtesalat mit Saucen: Dill-Senfauce, Preiselbeersahne, Apfel-Sahne-Meerrettich

Tortellini - Karotten – Lauchzwiebel – Radieschen – Kartoffel - Gurke – Kraut – Paprika - Tomaten mit Mozzarella, Blattsalate & Joghurtdressing Balsamicovinaigrette hausgemachter Kräuterquark und Brotkorb

Hauptgerichte vom Buffet (2/3 Speisen zur Auswahl)

Schweinelendchen in Morchelrahmsauce
Ostalb-Lammbraten in Knoblauch-Kräuterjus
Rehkeule an Wacholdersauce mit Preiselbeeren
Truthahnbrust am Stück gebraten oder Gefüllter Alb-Gockel
Roastbeef am Stück gebraten an Steinpilzsauce
Kalbsrahmbraten an Kräuterchampignons
Gefüllte Kalbsbrust an Pfeffer-Cognocsauce
Lachsforellenfilet oder Zanderfilet auf Blattspinat

dazu empfehlen wir

Blumenkohl mit Semmelbrösel, Tomaten-Zucchini graten und glacierte Karotten als Beilage: Kreuzknöpfe, Spätzle und gratinierte Kartoffeln

Dessert in kleinen Weckgläsern

z.B. 3-4 verschiedene
Mousse au chocolat, Creme Brûlée, Bayrische Creme mit Kirschen, Himbeermousse, Rote-Beeren-Smoothie & Obst im Glas

Preis pro Person € 45,0

Preis pro Person ohne Vorspeisen € 31,0



Schmeck den Süden - Grill

Vorspeisen & Salate

Bresaola mit Rucola und Parmesan
Parmaschinken mit Melone und Oliven
Lachs mit Dill-Senfsauce
Meeresfrüchtesalat Tomate-Mozzarella mit Pesto
viele verschiedenes eingelegtes Antipasti
klassischer Nudelsalat
Spaghettisalat mit Pesto
sommerliche Blattsalat mit gerösteten Kernen
angemachte Salate wie Kartoffel, Karotte, Gurke, Kraut
Kräuterquark, Dressing & Stangenbrot

Vom großen Grill/Feuerschale

z.B. Rinderhüftsteak
Schweinenackensteak
Putensteaks, Garnelenspieße oder Lachsfilet
Würstle, Fetakäse vom Grill/Selleriesteak
mit verschiedenen Dips & Salzen, Kräuterbutter
Maiskolben, Grillgemüse, Westernkartoffeln in der Schale

Dessert im Glas/Schälchen

Tiramisu mit Mango
Erdbeeren-Mascarpone-Creme
Weißes schokoladen Mousse mit Kirschen
Schokoladenecke
Fruchtspieße & Obst

Preis pro Person ab € 46,0

Preis pro Person ohne Vorspeisen € 32,0



Grillstation:

Wir grillen vor Ort am großen Feuerschalen-Grill, Buffetstation, Küchenteam
wird vor Ort aufgebaut Grillpauschale ab € 480,-

sKreuz Steinheim

Hauptstraße 26 D-89555 Steinheim

Telefon: +49 7329 96150 Fax: +49 7329 961555 E-Mail: info@skreuz.de

www.skreuz.de



Hochzeitsparty in Ihrer Wunschlokation Arranement "Herzklopfen"

Beginn an der Lokation 15.30/16 Uhr

Kaffee - Kuchen - Tafel; Kaffeegedeck sowie alle Getränke inkl.
(Filterkaffee, Tee, Kakao, Kaltgetränke)

Kuchen und Torten werden von Ihnen / Ihren Gäste mitgeliefert wir bereiten Kuchenbuffet vor

Hochzeitsmenü am Abend gegen 18.30 Uhr

Schwäbische Hochzeitssuppe dazu servieren wir Baguette & hausgemachter Kräuterquark

sommerliche Blattsalate an Himbeer-Honig-Dressing mit Radieschen-Karotten-Raspeln
und gerösten Kernen

Hauptgangbuffet - Ihre Gäste werden am Buffet von unseren Köchen bedient

Hochzeitsbraten vom Kalb und Schwein an zweierlei Sauce

Lachsfilet an Safransauce auf Blattspinat

3-erlei Gemüseauswahl, Spätzle, Kreuzknöpfe & vegetarische Pasta

Flying-Dessert in kleinen Weckgläsern

z.B. 3-5 verschiedene

Mousse au chocolat, Creme Brûlée, Bayrische Creme mit Kirschen,
Himbeermousse, Rote-Beeren-Smoothie & Obst im Glas

Getränkepauschale von 16.00 Uhr bis 1.00 Uhr

inkl. KREUZ-Hausbier, KREUZ-Pils, alkoholfreies Bier, 3 verschiedene Winzer-Flaschenweine (weiß,
rose und rot nach Absprache und Probe), Saftschorlen, Softdrinks,
Mineralwasser, Kaffeespezialitäten

Preis pro Person ab € 89



sKreuz Steinheim

Hauptstraße 26 D-89555 Steinheim

Telefon: +49 7329 96150 Fax: +49 7329 961555 E-Mail: info@skreuz.de

www.skreuz.de



Hochzeitsparty in Ihrer Wunschlokation Arrangement "All you need is LOVE"

Beginn an der Lokation 16/ 16.30 Uhr
Begüßungsdrink (alle Getränke werden von Ihnen gestellt - wir servieren)
dazu reichen wir herzhaftes Fingerfood im Weckglas und auf die Hand

Hochzeitsmenü am Abend
Vorspeisenplatten für 4 Personen auf die Tische eingestellt mit Ihrer Lieblings-Anti-Pasti
dazu Baguette & hausgemachter Kräuterquark

Medaillons vom Rind & Schwein an Steinpilzsauce auf gebratenem Gemüse
dazu reichen wir Spätzle und Rosmarinkartoffeln

Flying-Dessert in Gläsern 4 verschiedene;
z.B. Mousse au chocolate, Bayrische Creme mit Erdbeeren, Himbeermousse,
Roter-Beeren-Smoothie sowie Hochzeitstorte von Ihnen

Mitternachtsimbiss, "DEFTIG" Leckere Käsewürfel mit Trauben, Nüssen, Obazda mit Zwiebeln,
pikant-geräucherte Würsten & Brotkorb

Unser Servicepersonal serviert Ihre vorbereiteten Getränke
Preis pro Person ab € 65



sKreuz Steinheim

Hauptstraße 26 D-89555 Steinheim

Telefon: +49 7329 96150 Fax: +49 7329 961555 E-Mail: info@skreuz.de

www.skreuz.de



Spar-Kassen-Buffer

Hauptgerichte vom Buffet (2 Speisen zur Auswahl)

Schweinebraten an Hausbiersauce
Provenzalisches Gulasch vom Weiderind
Panierte Schnitzel
Hacksteaks an Pfeffersauce
Hähnchenbrust an Rieslingsrahmsauce
Ostalb-Lammcurry mit Früchten
Wiringspätzle
Gemüselasagne

dazu reichen wir Krautsalat, Kartoffelsalat, Frühlingssalat,
gemischte Blattsalate und Dressing

2 Beilagen stehen zur Wahl:

Spätzle, Serviettenknödel, gratinierte Kartoffeln, unsere Kreuzknöpfe
Rosmarinkartoffeln, Reis

1 Dessertglas pro Person

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce
Panna Cotta mit Beerengrütze
Himbeermousse mit karamellisierten Nüssen

Preis pro Person € 22,0

Preis pro Person ohne Dessert € 17,0



Leih-Equipment & Personal

- Stehtisch
- Stehtisch mit Husse
- Runde Tische
- Mundservietten aus Stoff gefaltet
- Mundservietten aus festem Papier gefaltet
- Tischdecken

Geschirr/Gläser/Porzellan inkl. Bereitstellung & Reinigung

- Stilglas Wasser (Firma Riedel Glas)
- Stilglas Wein (Firma Riedel Glas)
- Bierglas/Krug
- Saftglas

Besteck-Gedeck bestehen aus

- 2 Messer, 2 Gabeln
- 2 Messer, 2 Gabeln, Dessertlöffel
- 2 Messer, 2 Gabeln, Suppenlöffel, Dessertlöffel
- 3 Teller (2 kleine + 1 großer) / 4 Teller (2 kleine + 2 große) + Suppentasse jedes weitere Porzellanteil
- Franke-Kaffee-Spezialitätenmaschine warme Getränke werden nach Verbrauch berechnet
- Gastro-Kaffee-Filtermaschine Berechnung Kaffee nach Verbrauch
- Kühlwagen
- Durchlaufkühler für Bierausschank

Preise auf Anfrage!



Personal

Gut geschultes Personal immer mit verantwortlichen vor Ort.

- Koch / Buffetpersonal pro Std. ab € 49,0
- Servicefachkraft pro Std. ab 49,0
- ab 24 Uhr pro Std. € 89,-

Dies hängt auch vom Umfang der Catering-Leistung ab.

Aufbau / Anlieferung

- An- und Ablieferung, sowie das Einrichten des Arbeitsbereiches in der Location wird pauschal abgerechnet je nach Entfernung und Anzahl der Fahrten.
- Das Eindecken der Lokation sowie sonstige Arbeitsstunden außerhalb der Pauschale z.B. Hilfe bei Dekoration, Extra Anfahrt für Tischdecken auflegen, Bestuhlen usw. wird pro Stunde/Mitarbeiter mit € 35,00 verrechnet.
- Kinderpreise auf Anfrage 2 bis 14 Jahre!

Dekoration

- Auf Anfrage erhältlich nach Jahreszeiten oder Motto-Partys
- Blumen, Vasen/Gläser, Tücher/Spiegel, Kerzenständer/Kerzen

- Wir verlassen unsere Arbeitsflächen sauber und ordentlich.
- Die Endreinigung der Location wird von Ihnen übernommen.

- Dies ist ein Auszug unsere Catering-Angebote. Weitere Menüvorschläge und einzelne Gerichte können Sie gerne auch unseren Menüvorschlägen entnehmen.

*Wir freuen uns
auf Ihre Anfrage und erstellen Ihnen Ihr persönliches Angebot!*