

Sie feiern ein Fest, wir machen den Rest ...

- erfrischend anders
- regional, saisonal, international, crossover
- meisterliche Handwerkskunst – kreative Leidenschaft
- alles aus einer Hand – Organisation, Service, Catering, Equipment

Wenn wir von feiner Esskultur außer Haus sprechen, dann sehen wir uns als Dienstleister des guten Geschmacks. Das heißt, dass wir Ihnen gerne unser breitgefächertes Fachwissen und praktische Erfahrung anbieten.

Was Sie davon nutzen, entscheiden Sie. Das kann bedeuten, dass wir Ihre Veranstaltung vom Sektglas bis zur mehrstöckigen Torte, vom Eventkünstler über Festzelte bis zu Showmusikern organisieren, oder einfach „nur“ ein innovatives Buffet liefern.

**Sinnlicher Marktplatz der Genüsse ...**

Ob Hochzeiten, Geburtstage, Firmenjubiläen, Events, Empfänge oder Präsentationen – Schultz Schlemmer Service ist eine der ersten Cateringadressen der Region. Gerne richten wir auch Ihre Festivität aus und machen Ihre Feierlichkeit zu einem unvergessenen Erlebnis im Umkreis von 100 km. Wir machen das gerne für Sie!

Schlemmer Markt – das frische Kocherlebnis

Es gibt Schlemmereien, die kann man nur live vor Ort fertigen. Bei diesem Küchenspektakel zelebrieren und fertigen speziell geschulte Köche direkt vor Ihren Augen mit viel Spaß und Professionalität trendige Speisen zu. Diese Module sind einzeln oder in Kombination ab 60 Personen buchbar.

„Pasta Mia“ – meine Pasta

Ob Pasta aus dem Parmesanlaib, trendige Pastagerichte aus dem Wok oder pffiffig gefüllte Teigtaschen aus aller Welt – Nudeln machen glücklich. Gerne fertigen wir nach Ihren Wünschen, mit unserem Fachwissen, Ihre eigene Pastakollektion! Ob türkische Mantis mit gewürztem Lammfleisch, asiatische Dim Sums, italienische Tortellini, Ravioli, Tagliatelle oder neu interpretierte Maultaschen mit innovativen Füllungen, ob vegetarisch, mit Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten – Pasta, einfach und genial.

**„Weissglut BBQ“ – die Auftragsgriller**

Mit den BBQ-Team „Weissglut“ sind Sie und Ihre Gäste sicher Feuer und Flamme, ganz gleich wofür Sie sich entscheiden: Flammlachs, Roastbeef in der Wildkräuter-Salzkruste aus dem Smoker, Tortilla-Gemüse-Törtchen mit Käse überbacken, gezupfte Schweinenacken aus dem glühenden Schubkarren, oder „Schwarzbiersteaks“ mit hausgemachter BBQ-Sauce.

**„Fischers Fritz“ – gut aufgefischt**

Erleben Sie Feinschmeckerkino der besonderen Art: Fische, Muscheln und andere Meeresfrüchte werden in modernen und klassischen Garmethoden zubereitet. Ganze Fische in der Salzkruste, in Olivenöl sanft geschmorte Muscheln oder Fischfilets, auf den Punkt gegarte Krustentiere serviert mit frisch aufgeschlagenen Saucen und raffinierten Beilagen.

Sushi „S“

Sushi – das steht nicht nur für einen modernen Lifestyle sondern auch für eine vielfältige Japanische Speisetradition mit hohem Qualitätsanspruch. Natürlich, kunstvoll, in unterschiedlichen Geschmacksvariationen präsentieren wir Ihnen klassische, innovative oder hessische Sushi Kompositionen die anstatt mit Reis mit geriebenen Kartoffeln zubereitet werden. Eine Besonderheit sind auch unsere Dessert Sushi die auf Basis von Vanillereis mit Limonengras im Mango- oder Himbeergelee ummantelt werden. Diverse Früchte-Panna-Cottas bilden einen köstlichen Kern, abgerundet mit feinem Ingwerschokoladen Dipp sowie grüner Tee Tunke mit Yuzu Zitronen. Das ist frischer und natürlicher Genuss für unvergessliche Lebensenergie. Itadakimasu – guten Appetit!

Pâtisseriegeflüster oder Käsefestival

Wie wäre es mit einem warmen Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Barlokirschen und hausgemachtem zartschmelzendem Vanilleeis oder vielleicht doch Crêpe direkt vom der heißen Platte? Oder flambierte Bananen dazu frisches Ananaskompott im Kokossud mit Schokoladen-Ingwer Torf. Apfelstrudel, Soufflés, süße Pizza mit Vanillecreme und frischen Früchten.

Erleben Sie ein Käsefestival der besonderen Art! Käsemeister aus der Region unterbreiten Ihnen und Ihren Gästen eine Käseauswahl der besonderen Art. Ob regional, national oder international – wir bieten eine breitgefächerte Auswahl von Käse flankierend mit ofenfrischem Backwerk und erlesenem Fruchtsenf, Früchten oder trendigen Zusammenstellungen und natürlich den passenden Weinen. Haben wir Sie neugierig gemacht?

Asia Wok & Roll

Wir lassen den Wok kulinarisch für Sie tanzen: Knusprige Entenbrust, eingebettet in einem Sud von frischem Limonensaft, Mangostreifen, verführerischen Gewürzen verfeinert mit Chili und Korianderblättern. Oder marinierte Garnelen vom Tepanyaki Grill die mit einer leichten schmelzenden Currysauce verfeinert und mit duftendem Limonengras und Kokosmilch offeriert werden ...



SchultzSCHLEMMERService

Esskultur außer Haus



Gastronomiepreis Hessen
1. Platz „Deutsche Küche kreativ“

Fest der Sinne ...

Es gibt Momente, die uns sehr berühren. Wenn Emotionen und Zufriedenheit zu einer Einheit zusammen schmelzen – wenn alles perfekt in Szene gesetzt wird, wenn wir Sie und Ihre Gäste kulinarisch beeindruckt haben, das ist dieser Moment in dem sich Ihre Vision und unsere Mission erfüllen.

Die stetige, kreative Umsetzung vom besonderen Catering- und Erlebniskochen außer Haus seit mehreren Jahrzehnten ist Passion und Ansporn zugleich. Dabei geht es uns nicht darum, das Unmögliche möglich zu machen, sondern das Einfache besonders gut.

Wir konzentrieren uns auf das Beste. Ihre Veranstaltung!
Damit sich Ihre Gäste an einen ganz besonderen Moment erinnern.



Wir haben verstanden ...

„Wenn nichts Gutes rein kommt, dann kann auch nichts gutes raus kommen“ – Eine Redewendung aus der hiesigen Region die wir genauso sehen. Geschmackliche Wahrnehmung fängt schon beim sensiblen Einkauf an. Ausgesuchte und ehrliche Grundzutaten sowie das respektvolle Verarbeiten der Produkte bestimmen nachhaltig das Ergebnis.

Für uns ist es Selbstverständlichkeit und Grundsatz zu gleich:

- kein genmanipuliertes Gemüse
- kein hormonell behandeltes Fleisch
- keine Farbstoffe

Darüber hinaus orientieren wir uns an den Jahreszeiten und setzen überwiegend regionale Produkte ein.

Mobiles Gastronomiekonzept ...

... mehr als nur ein Imbisswagen. Ideal für den Einsatz bei Polterabenden, Hochzeiten, Hof & Weinfesten, Geburtstagen und Veranstaltungen.

Der modern gestaltete Erlebnisanhänger ist äußerst flexibel einsetzbar, ob mit Rostwurstspezialitäten aus dem Vogelsberg, Steaks & Salaten, Backfisch & Co, Landhaus-Schnitzel mit traditionellen Saucen und Pommes, oder doch vielleicht mit fernköstlichen Spezialitäten aus dem Wok und der Pfanne, als Kuchen- oder Crêpes Station.

Wir bestücken den Wagen mit dem speziellen Equipment und auch - wenn gewünscht - mit den passenden Lebensmitteln und dem entsprechenden Personal. Ganz gleich für welchen Außeneinsatz Sie den Schlemmer Himmel buchen möchten, es ist immer die bessere Wahl.

Wir sind stolz, Sie begeistert zu haben

- Komplettorganisation der Eröffnungsfeier des Keltenmuseums am Glauberg (500 Pers., Auftraggeber: Hessisches Kultusministerium)
- 625 Jahr Feier der Stadt Gedern (450 Pers.)
- Bundesgartenschau Butzbach mit Ministerpräsident R. Koch (280 Pers.)
- Messecatering Rover Deutschland
- zahlreiche Spezialereignisse für Deutsche Bank, Volksbank, Sparkasse, diverse Versicherungen, Mercedes Benz, OVAG Energie
- über 1000 individual Bankette, Cateringeinsätze und Kochshows
- Hochzeitscatering für internationales Publikum in besonderen Locations – individuell ausgesucht

... Wir machen das!

„Kreativität ist der Versuch, anders zu denken, anders zu fühlen, anders zu leben. Der Versuch, das Neue zu entdecken und zu verwirklichen. Der kreative Mensch glaubt nicht an Routine.“

Frederick Mayer

Das können wir für Sie tun – Erfolg ist planbar ...

- individuelle und ideenreiche Beratung
- aus einer Hand – Sie feiern ein Fest, wir machen den Rest!
- speziell ausgebildetes Küchen- und Serviceteam
- maßgeschneiderter außer Haus Service von 5 bis 500 Personen
- traditionell meisterliches Handwerk mit frischen und pffiffigen Ideen

Für uns und die Natur ...

Wir haben uns die Natur zu unserem Lieferanten gemacht, weil man besser isst, und weil es besser ist. Wir wissen: Nichts ist durch die Natur zu erstzen! Daran glauben wir – Eurotoques steht dafür.



Feine Esskultur außer Haus ...

Kulinarische Kompetenz gepaart mit Leidenschaft und Begeisterung garantieren Ihnen Geschmackserlebnisse: außergewöhnlich, nachhaltig, erlebnisreich, beeindruckend.

... Wir machen das gerne!

www.schlosshotel-gedern.de

