



Feinkost

Michael Schmid



Partyservice

Handbuch



Inhaber-Familien Schmid sen. & Schmid jun.

„Alles, was richtig gut schmeckt.“

Das könnte eine treffende Antwort auf die Frage sein, was unser Produktsortiment umfasst. Tatsächlich haben wir eine Vielfalt, die jeden Genießer und qualitätsbewussten Kunden zufrieden stellen dürfte. Im Zentrum stehen natürlich unsere hausgemachten Produkte wie die vielfach preisgekrönten Fleisch- und Wurstwaren. Dazu kommen feine Schinken- & Salamispezialitäten aus dem In- und Ausland, Käse aller Art, frischer Frisch, Geflügel, Feinkostsalate, Weine und Spirituosen aus aller Herren Länder, gesundes Obst & Gemüse mit saisonalen Schwerpunkten, ofenfrische Backwaren und leckerer Kuchen und viele Köstlichkeiten mehr.

„Ihr Genuss liegt uns am Herzen.“

Inhalt



Allgemeine Hinweise	Seite 4
Belegte Canapés/Brötchen u. Kipferl	Seite 5 – 6
Schmid's Schmankerl	Seite 7
Platten von Schmid	Seite 8
Kalte Platten	Seite 9 – 10
Buffet's von Schmid	Seite 11 – 14
Fingerfood	Seite 15
Feinkost Salate / frische Salate	Seite 16
Suppen	Seite 17
Süßspeisen	Seite 18
Eintöpfe / Aufläufe	Seite 19
Vorspeisen / Beilagen	Seite 20
Brotspezialitäten	Seite 21
Getränke	Seite 22
Präsente	Seite 23
Hinweise zur Serviceleistungen	Seite 24
Checkliste	Seite 25
Qualitätssicherung	Seite 26
Homey	Seite 27

Das Partyservice-Handbuch sowie unsere AGB's
können Sie auf unserer Homepage
www.feinkost-schmid.de
ansehen und downloaden.

Allgemeine Hinweise



Diese Broschüre haben wir für Sie als Auswahlhilfe zusammengestellt.

Sie stellt einen großen Teil unserer Produkte und Leistungen dar.

Im Partyservice ist jedoch jeder Auftrag sehr individuell, so daß wir Ihre persönliche Wünsche gerne erfüllen.

Zur Beratung und Bestellannahme steht Ihnen unser Partyserviceteam gerne unter folgenden Kontaktdaten zur Verfügung:

Michael Schmid GmbH
Theodor-Storm-Strasse 7

93051 Regensburg

Tel.: 0941/95504

Fax.: 0941/96282

E-mail: partyservice@feinkost-schmid.de

Ansprechpartner
Frau Schmid Hella
Frau Schmid Alexandra

Gültig ab 01.01.2016



Canapés



Weißbrot, Vollkornbrot oder Schwarzbrot,
belegt mit köstlichen Spezialitäten

Art.Nr.

5101 Lachsschinken		2,20 €/Stück
5102 Kaiserfleisch		2,20 €/Stück
5103 Kalter Schweinerückenbraten		2,20 €/Stück
5104 Putenschinken		2,20 €/Stück
5105 Verschiedene Käsesorten		2,20 €/Stück
5106 Camembert		2,20 €/Stück
5107 Bavaria blue		2,20 €/Stück
5108 Emmentaler		2,20 €/Stück
5109 Tete de Moine		2,20 €/Stück
5110 Mailänder Salami		2,20 €/Stück
5111 Parma Schinken		2,20 €/Stück
5112 Ungarische Salami		2,20 €/Stück
5113 Trüffelleberpastete		2,20 €/Stück
5114 Roastbeef		2,20 €/Stück
5115 Bündner Fleisch/Bresaola		2,20 €/Stück
5116 Kalbsbraten		2,20 €/Stück
5117 Graved Lachs		2,80 €/Stück
5118 Räucherlachs		2,80 €/Stück
5119 geräuchertes Forellenfilet		2,80 €/Stück
5120 Gambas in Dillsahne		2,80 €/Stück

1/2 Brötchen und Kipferl



Art.Nr

5130 Edel Salami	2,20 €/Stück
5131 Kalter Schweinerückenbraten	2,20 €/Stück
5132 Schwarzwälder Schinken	2,20 €/Stück
5133 Honigkrustenschinken	2,20 €/Stück
5134 Lachsschinken	2,20 €/Stück
5135 Kaiserfleisch	2,20 €/Stück
5136 Südtiroler Bauernschinken	2,20 €/Stück
5137 Italienische Mortadella	2,20 €/Stück
5138 Verschiedene Käsesorten	2,50 €/Stück
5139 Camembert	2,50 €/Stück
5140 Emmentaler	2,50 €/Stück
5141 Forellenfilet geräuchert	2,80 €/Stück
5142 Räucherlachs	2,80 €/Stück



Schmid's Schmankerl



Art.Nr.

2403	Warmer Backleberkäs	12,50 €/kg
4052	Warme Weißwürste	2,50 €/Paar
4051	Warme Pfälzer	3,00 €/Paar
4050	Warme Wiener	2,50 €/Paar
4053	Warme Debreciner	2,80 €/Paar
4001	Schinkentorte	30,00 €/Stück
4002	Zwiebelkuchen	19,80 €/Stück
4003	Lauchkuchen	19,80 €/Stück
4019	Gemüsekekuchen (Saison)	25,00 €/Stück
4059	Schweinshaxe gebraten	9,80 €/kg
3018	Honigbackschinken	22,00 €/kg
5005	Spanferkel gebacken im ganzen oder zerteilt	19,80 €/kg
5006	Jungschweinerücken mit rescher Kruste	19,80 €/kg
5007	Kassler in Blätterteig	20,00 €/kg
5008	Kassler in Brotteig	20,00 €/kg
5009	Schweinefilet in Blätterteig	24,80 €/kg
5010	Putenfilet mit Broccoli- farce in Blätterteig	23,00 €/kg
5012	Ente gebraten	Tagespreis
5013	Heißer Beinschinken	22,00 €/kg
5014	Schweinefilet mariniert mit Tomaten, Creme fraiche und Käse überbacken	23,00 €/kg

Natürlich alles hausgemacht!

Kalt serviert, von Ihren Gästen heiß geliebt.

Welcher Gast erfreut sich nicht gerne an dekorativ aufgebauten kalten Platten? Sie können dabei ganz auf den Anlass des Festes eingehen und mit unseren Platten das Motto des Abends gestalten.

Mit unserer reichhaltigen Auswahl brennen Sie ein sprichwörtliches kulinarisches Feuerwerk ab.

Umfang, Art und Dekoration legen wir zusammen fest und Sie feiern mit Ihren Gästen oder im Familienkreis unbeschwerte Stunden.



Aufschnittplatte

Art. 5190

Delikatess Bierschinken, Haussalami,
Kaiserjagdwurst
gefüllter Schweinebauch, gekochter Schinken,
hausgeräucherter Schinken usw.

Preis/Person 9,80 €



Käseplatte

Art.Nr. 5191

Oberpfälzer Käsespezialitäten, Gorgonzola,
Fol Epi, Appenzeller, Mirabo, Chaumes,
Frischkäsespezialitäten
reichhaltige Obstgarnitur

Preis/Person 13,80 €



Fischplatte

Art.Nr.5192

Preis pro Person 19,80 €

feiner Räucherlachs
Forellenfilet geräuchert
Garnelen in Dillsahne
Geräucherter Heilbutt
Geräuchertes Makrelenfilet
Dillhappen
Sahnemeerrettich



Schinkenplatte

Art.Nr. 5193

Preis pro Person 11,80 €

Honigkrustenschinken
Südtiroler Speck, Domschinken,
Hausgeräucherter Schinkenspeck,
Senfschinken, Hallertauer Bauernschinken,
Geriebener Meerrettich, Gurke, Tomaten,
Maiskölbchen, Brot und Butter

Brotzeiteller

Art.Nr. 5194

Preis pro Person 8,50 €

Gegrillter Schweinebauch
Hausgeräucherter Schinkenspeck,
Speckwurst, Pfälzer Leberwurst,
Regensburger Knacker, Preßsack



Buffets von Schmid



Schon die Vorspeisen lassen erahnen, mit welcher Liebe und Raffinesse die Buffets gestaltet werden.

Das Hauptgericht wird zum Höhepunkt Ihrer Veranstaltung oder Ihrer ganz privaten Feier.

Der Nachtisch rundet das Buffet mit einer eleganten Note ab.

Für den Durst fühlen wir uns natürlich auch zuständig und bieten Ihnen von Mineralwasser bis Champagner die ganze Palette erlesener Getränke an. Bier liefern wir in allen Fassgrößen.

Jetzt bleibt Ihnen eigentlich nur noch die schöne Aufgabe, das geeignete Buffet zu wählen. Aber keine Bange, mit unserer Erfahrung helfen wir Ihnen gerne dabei.



Regensburger Buffet



Art.Nr. 5195

Kaltes Buffet ab 15 Personen

Geräucherte Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Kleine gebackene Filetschnitzel

Original Regensburger Knacker

Hausgemachte Leberwurst

Roher Oberpfälzer Schinken, Beinschinken,

gegrilltes Spanferkel, gegrilltes Wammerl

Mini-Pfefferbeißer

Griebenschmalz wahlweise garniert mit

Rettich, Radieschen, Tomaten und Ei

Kartoffelsalat mit Speck

Tomatensalat

Krautsalat mit Speck

Käsebrett mit hausgemachten Käseaufstrich,

Emmentaler, Bavaria blue, Butterkäse,

Frischkäse, Buttertöpfchen

Gemischter Brotkorb

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person 19,80 €

Feinschmecker Buffet



Art.Nr. 5196

Kaltes Buffet ab 15 Personen

Garnelen in Cocktailsauce

Roastbeef

Garnierte Schweinefilet-Medaillons

Kalbsrückenbraten

Schweinerücken gegrillt

Parmaschinken, Lachsschinken, Steirischer
Edelschinken,
Prager Schinken, Allgäuer Edelrohschinken

Dazu:

Remoulade, Sauce Bombay

American Dressing

New Yorkersalat

Geflügelsalat in Currysauce

Schinkenbroccolisalat

Käsespezialitäten vom Brett

Butterkugeln

hausgemachter Obstalat

gemischter Brotkorb

Preis pro Person 24,80 €

Fürstliches Buffet



Art.Nr. 5197

Kaltes Buffet ab 15 Personen

BIO-Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich

Schweinefilet in Blätterteig,
Rinderfiletschnitten garniert,
Putenfilet mit Broccolifarce in Blätterteig,
Kalbsrücken rosa gebraten,
Barbarie-Entenbrustfilet mit Honigkruste,

Bündnerfleisch,
Parmaschinken mit Melone,
Luftgetrockneter Südtiroler Schinken,
Heublumenschinken,
Edelkochschinken mit Spargel,

Käsespezialitäten vom Brett,
Butterrosen,

Tiramisu

Auwahl feinster Brotsorten

Preis pro Person 29,80 €

Fingerfood



- 
- | | | |
|------|--|--------------|
| 5150 | Mini-Leberkäse gebacken | 3,00 €/Stück |
| 4006 | Schinken-Blätterteighörnchen | 1,40 €/Stück |
| 4007 | Salami-Blätterteighörnchen | 1,40 €/Stück |
| 4008 | Gemüse-Blätterteighörnchen | 1,40 €/Stück |
| 5151 | Mini Croissant gefüllt mit Parmaschinken | 2,20 €/Stück |
| 5152 | Mini Croissant gefüllt mit Frischkäse | 1,80 €/Stück |
| 5153 | Canapee mit hausgemachten Käseaufstrich | 2,00 €/Stück |
| 5154 | Schwarzbrotcanapee mit hausger.
Schinken | 2,20 €/Stück |
| 5155 | Mini-Fleischpflanzerl mit würzigem Dip | 1,90 €/Stück |
| 5156 | Leberkäsewürfel mit Cornichons | 1,40 €/Stück |
| 5157 | Backpflaumen im Speckmantel | 1,60 €/Stück |
| 5158 | Roastbeefröllchen gefüllt mit New
Yorkersalat | 2,80 €/Stück |
| 5159 | Cocktailtomaten gefüllt mit Frischkäse | 1,50 €/Stück |
| 5160 | Mini-Bratwürste auf Laugencanapee | 1,50 €/Stück |
| 5161 | Lachsduett in Blätterteig | 1,80 €/Stück |
| 5162 | Mini-Croissant pikant gefüllt | 1,40 €/Stück |
| 5163 | Gemischter Obstteller | nach Aufwand |
| 5164 | Mini-Quiche-Schiffchen | 1,60 €/Stück |
| 5165 | Mini-Zwiebelkuchen-Schiffchen | 1,60 €/Stück |
| 5166 | garniertes Ei | 1,50 €/Stück |
| 5167 | garniertes Schweinefilet Medaillon | 3,00 €/Stück |
| 5168 | Mini-Filetschnitzelchen m. Kartoffelsalat | 2,50 €/Stück |
| 5169 | Melonenspieß mit Parmaschinken | 2,20 €/Stück |
| 5170 | Garniertes Rinderfilet Medaillon | 7,50 €/Stück |
| 5171 | Drum Sticks gegrillt | 2,80 €/Stück |
| 5172 | Mozzarellaspieß mit Tomate und Basilikum | 1,60 €/Stück |
| 5173 | Bresaolaröllchen mit Ricottafüllung | 2,20 €/Stück |
- 



Feinkost Salate

Art.Nr.	Preise/100 gr.
4102 New Yorkersalat (Waldorfsalat)	1,65 €
4105 Fleischsalat	1,10 €
4107 Nudelsalat	1,20 €
4110 Krabbensalat süß	2,88 €
4112 Ochsenmaulsalat	1,48 €
4117 Farmersalat	1,28 €
4118 Griechischer Hirtensalat	1,80 €
4126 Heringssalat in Dillsahne	1,88 €
4134 Pilzsalat	1,98 €
4136 Thunfischsalat	2,30 €
4137 Eiersalat	1,48 €
4139 Geflügelsalat in Currysauce	2,45 €
4109 Bulgur-Weizensalat	1,78 €
4129 Tiroler Käsesalat	1,98 €

Frische Salate

4115 Kartoffelsalat	0,85 €
4114 Krautsalat	0,85 €
4120 Tomatensalat	0,85 €
4121 Gurkensalat	0,85 €
4178 Bohnensalat	0,85 €
4162 Gemischter Blattsalat Portion	3,20 €
4179 Karottensalat	0,85 €

Unsere hausgem. Dips

4166 American Dressing	1,40 €
4103 Remoulade hausgemacht	1,50 €
4167 Sauce Bombay	1,80 €
4124 Frankfurter grüne Kräutersauce	1,40 €
4168 Tzatziki	1,40 €

Suppen

Art.Nr.	Preis/Portion
5020 Gulaschsuppe	3,80 €
5021 Leberknödelsuppe	3,20 €
5022 Kürbiscremesuppe (Saison)	3,20 €
5023 Kartoffelsuppe	3,20 €
5024 Erbsensuppe mit Würstl	3,80 €
5025 Bratnockerlsuppe	3,20 €
5026 Zucchini cremesuppe	3,20 €
5027 Broccolicremesuppe	3,20 €
5028 Minestrone	4,20 €
5029 Grießnockerlsuppe	3,20 €
5030 Pfannkuchensuppe	3,20 €



Diese Suppen werden nach alten Hausrezepten von uns hergestellt.



Süßspeisen

Art. Nr.

5040 Apfelstrudel mit Vanillesauce	2,80 €
5041 Bunter Obstsalat nach Saison	2,80 €
5042 Bayrisch Creme	3,50 €
9169 Guglhupf	2,00 €
9167 Gedeckter Apfelkuchen	2,20 €
9172 Zwetschgendatschi (Saison)	2,50 €
9173 Käsekuchen	2,00 €
9168 Karottenkuchen	2,80 €

Weitere Torten, Kuchen und andere Leckereien
bestellen wir gerne für Sie bei
führenden Konditoreien
in Regensburg

hausgemachte Eintöpfe

Art.Nr	Preis/Portion
5050 Erbseneintopf	3,80 €
5051 Pichelsteinereintopf	5,80 €
5052 Linseneintopf mit Wammerl	5,00 €
5053 Bohneneintopf mit Lamm	5,80 €
5054 Gemüseintopf (vegetarisch)	5,00 €



hausgemachte Aufläufe

5060 Fleischlasagne	5,80 €
5061 Gemüseauflauf	5,00 €
5062 Nudelaufwurf	5,00 €
5063 Kartoffelgratin	3,80 €

Vorspeisen

Art.Nr		Preis/Portion
5070	Parmaschinken mit Melone	3,80 €
5071	Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	6,80 €
5072	Forellenfilet geräuchert mit Sahnemeerrettich	3,80 €
5073	Vitello tonnato	Tagespreis 3,50 €
5074	Anti Pasti gemischt	



Beilagen

ab 10 Portionen od. Stück

4018	Reiberdatschi	0,80 €/Stück
4026	Reis gekocht	1,20 €/Port.
4055	Fingernudeln	1,50 €/Port.
4057	Paprikagemüse	2,20 €/Port.
4062	Semmelknödel	1,50 €/Stück
4069	Gekochte Kartoffeln	1,20 €/Port.
4070	Nudeln	1,50 €/Port.
4086	Sauerkraut	1,20 €/Port.
4089	Reiberknödel	1,50 €/Port.
4097	Kartoffelgratin	2,80 €/Port.
4065	Spätzle hausgemacht	3,20 €/Port.
4066	Rösti	1,00 €/Stück
4067	Bayrisch Kraut	2,00 €/Port.
4039	Blaukraut	1,50 €/Port.

Brotspezialitäten



- 9117 Lupburger Bauernbrot
- 9141 Holzhacker Ofenbrot
- 9257 Verschiedene Vollkornbrote
- 9210 Mauracher Biobrote
- 9111 Schwarzer Kipferl
- 9114 Brezen
- 9114 Brezenstangen
- 9114 Brezensemmeln
- 9127 Stangenweißbrot
- 9254 Bauernbaguette
- 9252 Vollkornbaguette
- 9280 Schwarzbrotbaguette
- 9112 Semmeln
- 9183 Party Brötchen gamsicht
- 9125 Fränkisches Steinofenbrot



Getränke



Art.Nr.

6513 Bier vom Fass

6512 Bier in der Flasche

6613 Mineralwasser

6611 Fanta

6610 Coca Cola

6510 Weißbier in der Flasche
(Schneider, Spital, Erdinger)

6618 Apfelschorle Nagler

6619 Orangen-, Apfel-, Trauben-, Multivitamin
Saft Nagler

6523 Champagner

6524 Prosecco

6526 Sekt

6511 Kneitinger Pils

6520 Wein



... und vieles mehr!

Preise & Flaschengrößen
auf Anfrage !



Kulinarische Präsente



Wir fertigen für Sie
gerne Präsente
nach Ihren Wünschen
- in allen Preislagen.



Hinweise zu
Serviceleistungen



Für Lieferungen,

Auf- und Abbau,

Beleihung von
Tischen, Tischwäsche,
Geschirr und Dekoration,

werden Preise
nach Umfang und Leistung
berechnet.

Gerne erstellen wir Ihnen
ein persönliches Angebot.

Checkliste für Ihre Veranstaltung



Ort: _____

Datum: _____

Uhrzeit: _____

Personenzahl: _____

Speisen:

Getränke:

Geschirr:

Sonstiges:

Einladungen - Blumen - Deko - Begrüßung - Foto/
Film- Ehrengäste - Musik - Tischkarten - Reden -
Presse - Fahrgelegenheiten- Übernachtung?

Qualitätssicherung



Unsere Qualitätssicherung ist aufwendig,
aber die Mühe lohnt sich.

Seit Jahrzehnten erhalten wir
regelmäßig Prämierungen für die gleichbleibend
hervorragende Qualität
unserer Produkte

und zählen nach dem Urteil des renommierten
Feinschmecker Magazins zu den
besten Metzgereien Deutschlands.

Dies wurde auch 2015 mit dem
bayerischen Staatsehrenpreis gewürdigt.



Wohin mit meinen Gästen?



Als Übernachtungsmöglichkeit für Ihre Gäste empfehlen wir Ihnen das

Homey!
HOTEL

Unterwegs sein und sich dabei wie zu Hause fühlen. – Das Homey! Hotel im Süden Regensburgs freut sich darauf, Ihren Aufenthalt so entspannt und erholsam wie möglich zu gestalten.

Neben unseren modern eingerichteten und mit jeglichem technischen Komfort ausgestatteten Zimmern, bieten wir Ihnen einen erstklassigen, persönlichen Service und viele Extras, mit denen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche eingehen.

Und die Lage? – Einfach prima!

Bestens erreichbar von den Autobahnen A3 & A93
In nur 10 Minuten im Herzen der Regensburger Altstadt, nur 5 Minuten zu Klinikum & Universität Regensburg, nur 5 Minuten zur neuen Continental Arena & zum Continental Communication Center.

Homey! Hotel

Hohengebrachinger Strasse 29

93080 Pentling/Regensburg

Internet: homey-hotel.de

E-Mail: reservations@homey-hotel.de





Genuss trifft Kompetenz

Gerne begrüßen wir Sie bei uns im Hauptgeschäft
zu Ihrer persönlichen Beratung.



Ihr Weg zu uns.



Autobahnausfahrt A93 Kumpfmühl
- 2 Ampel links - ca. 50 Meter auf der
rechten Seite od. Stadtbuslinie 2 Haltestelle
Theodor-Sturm-Straße

*„ Es gibt keine aufrichtigere Liebe,
als die zum Essen “*

George Bernard Shaw