

SCHWAREITER'S
CATERING

Sortiments
Katalog

Entdecke Vielfalt für
jeden Anlass

Inhaltsverzeichnis

Gefüllte Baguette	S. 3 - 6
• Rustikale Klassiker	S. 4
• Mediterrane Spezialitäten	S. 5
• Vegetarische Varianten	S. 6
Belegte Brötchen	S. 7 - 9
• Rustikal Premium Herzhaft & Deftig	S. 8
• Vegetarisch Vegan	S. 9
Essen im Glas	S. 10 - 11
• Rustikal Premium Vegetarisch Vegan	S. 11
Antipasti - Schälchen	S. 12 - 13
• Käse Rustikal Mediterran	S. 13
Dessert im Glas	S. 14 - 15
• Fruchtig & Frisch Schokoladig & Cremig Klassiker & Fein	S. 15
Warmes Catering	S. 16 - 19
• Hendl & Geflügel Schwein	S. 17
• Rind Knödel & Hausmannskost	S. 18
• Vegetarische Vegan	S. 19
(Mitternachts-) Snacks	S. 20 - 21
• Klassiker Herzhaft Mediterran	S. 21
Kaltes Buffet	S. 22 - 24
• Basis zusätzliche Bausteine	S. 23
• Vegetarisch Vegan	S. 24
Mediterranes Buffet	S. 25 - 26
• Basis zusätzliche Bausteine Mediterran	S. 26
Unsere Lieferanten	S. 27 - 29
Preise	S. 30 - 35

Gefüllte Baguette



- Perfekt als Fingerfood für ein lockeres Beisammensein
- Verschiedenste Sorten
- Von uns direkt in Häppchen geschnitten
- 1 Baguette reicht als volle Mahlzeit für ca. 2 - 3 Personen
- Auf Bestellung auch glutenfrei möglich

Baguette Variationen - Rustikale Klassiker



Bratl

Hausgemachtes Bratl - Baguette mit
feiner Würze & klassischen Begleitern

Speck

Rustikales Speck-Baguette mit
klassischen Begleitern und
cremiger Note



Schinken

Klassisch belegtes Schinkenbaguette
mit cremiger Note und
knackiger Frische

Baguette Variationen - Mediterrane Spezialitäten



Prosciutto

Mediterranes Prosciutto - Baguette
mit sonnengereiften Aromen &
feiner Kräuternote

Spianata Piccante (ital. würzige Salami)

Spianata Piccante - Baguette mit
mediterraner Würze & frischer Garnitur



Lachs

Frisches Lachs - Baguette mit feiner
Kräuterfrische & cremigem Genuss

Baguette Variationen - Vegetarische Varianten



Tomate - Mozzarella



VEGETARISCH

Tomate - Mozzarella - Baguette
mit mediterraner Frische &
feiner Kräuternote

Käse



VEGETARISCH

Käse - Baguette mit feiner Würze &
frischer Leichtigkeit



Gerne können auch andere Aufstriche und Sorten
besprochen werden.
Glutenfrei & Vegan ist auch möglich.



VEGAN

Belegte Brötchen



- Perfekt portioniert & einfach zu genießen
- Für Hochzeiten, Empfänge und geschäftliche & kulturelle Anlässe jeder Art
- Große Vielfalt - für jeden Geschmack
- Alle Brötchen fein garniert mit passendem Gemüse, Aufstrich und Deko
- Auf Bestellung auch glutenfrei möglich

Brötchen Variationen

Rustikale Klassiker

- Speck
- Bratl
- Schinken



Premium

- Lachs
- Mediterran (Prosciutto mit Oliven & getrockneten Tomaten)



Herzhaft & Deftig

- Verhacktes
- Spianata Piccante



Brötchen Variationen

Vegetarisch

- Erdäpfelkäse
- Topfenkäse
- Tomate - Mozzarella
- Käse



Vegan

- Hummus & Grillgemüse
- Veganer Frischkäse mit Karotten-Lachs



Gerne können auch andere Aufstriche und Sorten besprochen werden.
Glutenfrei ist auch möglich.

Essen im Glas



- Perfekte Portionsgröße - kein Anrichten notwendig
- Große Auswahl: Fleisch | Vegetarisch | Vegan
- Optische Aufwertung eines jeden Buffets
- Kein Anstellen - einfach zugreifen
- Nachhaltig - wiederverwendbare Gläser

Essen im Glas

Rustikale Klassiker

- BBQ-Pulled Pork-Cole Slow
- Erdäpfelsalat - Faschierte Laibchen
- Wurstsalat
- Nudelsalat



Premium

- Saures Rindfleisch - Käferbohnen
- Beef Tatare
- Mediterraner Nudelsalat

Vegetarisch & Vegan

- Couscous Salat mit getrockneten Tomaten
- Griechischer Salat mit Feta
- Asia Tofu Tatare
- Hummus - Grillgemüse - Falafel



Antipasti - Schälchen



- Ideal für Stehempfang, Feiern & Catering
- Serviert im praktischen Karton - Schiffchen
- Optische Aufwertung eines jeden Buffets
- Herzhaft & abwechslungsreich belegt
- Sofort genussbereit – kein Besteck notwendig

Antipsti - Schälchen



Käse - Variationen



VEGETARISCH

Feine Käsevariationen, harmonisch kombiniert mit fruchtigen und nussigen Akzenten

Rustikale Variationen

Kräftiger Speck und würziger Bergkäse mit einem charaktervollen Geschmack



Mediterrane Spezialitäten

Original San Daniele Prosciutto trifft auf sonnengereiften, getrockneten Tomaten und aromatische Oliven

Dessert im Glas



- Perfekt für Catering & Feiern aller Art
- Hausgemacht
- Im praktischen Glas serviert
- Portionsgerecht & stilvoll
- Ideal als süßer Abschluss

Süße Schmankerl im Glas



Fruchtig & Frisch

- Topfencreme mit Früchten der Saison
- Amalfi Zitronen Creme
- Bananensplit
- Apfel Zimt Dessert

Schokoladig & Cremig

- Mousse au Chocolat
- Schwarzwälder Kirsche
- Eierlikörcreme
- Oreo oder Giotto im Glas



Klassiker & Fein

- Tiramisu
- Kaffeecreme
- Crème Brûlée

Hausgemacht, frisch geschichtet & der perfekte süße Abschluss für Ihr Catering.

Unsere Desserts im Glas sind auch mit einem Kuchen- und Tortenbuffet kombinierbar.

Warmes Catering



- Ideal für Feiern & größere Gruppen
- Frisch zubereitete Hauptspeisen
- Beilagen & Saucen inklusive
- Saisonal & regional abgestimmt
- Individuell zusammenstellbar

Warme Speisen



Hendl & Geflügel

- Backhendl
mit Erdäpfelsalat oder Reis
- Chickenwings
mit Haselback-Erdäpfel & Reis
- Hendlhaxerl
auf mediterranem Gemüse
mit Rosmarinerdäpfel
- Halbes Grillhendl
mit Reis, Saft & Salat
- Putenrollbraten
mit Blaukraut & Semmelknödel

Schwein

- Brat'l
mit Semmelknödel, Salzerdäpfel &
warmen Speckkrautsalat
- Schweinefilet in feiner Speckrahmsauce
mit Butterreis
- Puten- oder Schweinsschnitzel
mit Reis & Petersilienerdäpfel



Bei unseren warmen Buffets können wir, auf Wunsch, ein frisches, saisonales und vielfältiges Salatbuffet anbieten.

Warme Speisen



Rind

- Rindsrouladen in feiner Sauce mit Blaukraut & hausgemachten Spätzle
- Geschmorte Rindsbackerl in kräftiger Sauce mit Selleriepüree oder Spätzle mit glacierte Karotten
- Rindsgulasch mit Spätzle oder Semmelknödel

Knödel & Hausmannskost

- Gebackene Speckknödel mit Petersilienerdäpfel mit warmen Speckkrautsalat
- Knödelbuffet (Speck-, Haschee- & Grammelknödel) mit Sauerkraut & Gulaschsaft
- Leberschädel mit Petersilienerdäpfel & Rahmgemüse



Bei unseren warmen Buffets können wir, auf Wunsch, ein frisches, saisonales und vielfältiges Salatbuffet anbieten.

Warme Speisen



Vegetarisch



- Gemüselasagne mit grünem Salat
- Gemüsequiche mit grünem Salat
- Überbackene Erdäpfelnudeln mit grünem Salat
- Würzige Käsespätzle mit grünem Salat
- Kürbisstrudel (oder je nach Saison) mit Haselback-Erdäpfel & Kräuter-Rahm Dip
- Spinat - Cremespätzle mit Rote Rüben Salat

Vegan



- Linsengemüse Curry mit Reis
- Vegane Shakshuka mit Grillbaguette
- Vegan gefüllte Paprika in Tomatensauce und Petersilienerdäpfel



Bei unseren warmen Buffets können wir, auf Wunsch, ein frisches, saisonales und vielfältiges Salatbuffet anbieten.

(Mitternachts-) Snacks



- Warm oder kalt möglich
- Perfekt für die späte Stunde
- Ideal für Hochzeiten & Feiern
- Frisch aus der Küche

(Mitternachts-) Snacks



Klassiker für jeden Anlass

- Käsekrainer & Berner im Pizzateig
- Warmer Leberkäse mit Semmerl
- Frankfurter & Debreziner mit Semmerl

Alles inkl. Ketchup & Mayonnaise

Herzhaft & Deftig

- Pulled Turkey in feiner Barbecue Sauce mit Coleslaw, Rucola & Sandwiches
- Rindsgulasch mit Semmerl



Leicht & Mediterran

- Mediterraner Nudelsalat (auch als vegetarische Alternative)



- inkl. Gulaschkessel zum Warmhalten 20€
- optional mit Leberkäseofen 40€

Kaltes Buffet



- Perfekt vorbereitet für stressfreie Events
- Große Auswahl von hausgemachten Spezialitäten
- Regionale Spezialitäten & frisch zubereitete Aufstriche
- Fleisch, vegetarisch & auf Wunsch vegan
- Individuell erweiterbar mit Zusatzbausteinen

Kulinarische Vielfalt (kalt serviert)

Immer mit dabei

- Erdäpfel- & Topfenkäse
- Verhacktes
- Hummus (auf Wunsch)
- Speckvariationen aus dem Hause Schwareiter
- Kaltes Bratl (Schopf & Bauch)
- Käse-, Wurst- & Schinkenspezialitäten
- Auswahl aus unserem italienischen Sortiment
- Eier aus mobiler Freilandhaltung
- Eingelegtes & saisonales Gemüse
- Hausgemachtes Bauernbrot & Baguette (auf Wunsch)



Gerne auch als gemischte Jausenplatte ab 4 Personen erhältlich!

Zusätzliche Bausteine bei größeren Buffets



Herzhaft & Deftig

- Kalte Mini - Schnitzel
- Kalte faschierte Laibchen
- Kalte Ripperl
- Würstl im Pizzateig

Vegetarische & Vegane Ergänzungen (kalt serviert)

Vegetarisch



- Rote Rüben Carpaccio mit Feta
- Tomate - Mozzarella mit Olivenöl und Balsamico
- Mediterraner Nudelsalat
- Kalte Kaspressknödel
- Veggie gefüllte Palatschinken
- Grillgemüse gefüllt mit Frischkäse auf Salatbeet
- Russische Eier (gespritzte Eier)
- Mini Gemüsequiche



Vegan

- Hausgemachter Hummus
- Asiatisches Tofu Tartare
- Falafel auf Gemüsebeet
- Sweet Peppers gefüllt mit Hummus

Unser kaltes Buffet bildet die Basis – flexibel erweiterbar mit vegetarischen, veganen sowie herzhaft-deftigen Spezialitäten.

Mediterranes Buffet



- Perfekt vorbereitbar für stressfreie Events
- Große Auswahl von hausgemachten Spezialitäten
- Italienische Spezialitäten & frisch zubereitete Aufstriche
- Versetzt einen sofort in Urlaubsstimmung
- Individuell erweiterbar mit Zusatzbausteinen

Mediterrane Vielfalt (kalt serviert)

Immer mit dabei

- Mediterraner Topfen
- Frischkäse mit Basilikumpesto
- Prosciutto San Daniele
- Spianata Piccante (pikante Salami)
- Salami di Friuli und andere italienische Wurstspezialitäten
- Parmesan & Pecorino
- Verschiedene Käsevariationen
- Oliven, getrocknete Tomaten & Kapern
- Melone (nach Saison und Verfügbarkeit)
- Auf Wunsch mit weißem italienischen Baguettes



Gerne auch als gemischte Jausenplatte ab 4 Personen erhältlich!

Zusätzliche Bausteine bei größeren Buffets



Mediterran & Schmackhaft

- Mediterraner Nudelsalat
- Eingelegtes Gemüse gefüllt mit Frischkäse
- Nach Verfügbarkeit: Melone & Prosciutto
- Tomate Mozzarella mit Olivenöl & Balsamico
- Marinierte Pilze

Unsere Lieferanten



- Qualität aus der Region
- Handwerk & Tradition
- Beste Zutaten für besten Geschmack
- Mit starken Produzenten an unserer Seite
- Ausgewählte Partnerbetriebe

Unsere Lieferanten Regional & Hochwertig



Vom eigenen Hof "Schwareiter"

- Wurstwaren
- Eier
- Nudeln
- Hühner- & Putenfleisch

Gemüse

- Biohof Berner
Frisches Gemüse
- Pepi's Bio Gemüse Pflügelmeier
Eingelegtes Gemüse
- Hofkellerei Lackner
Kartoffeln



Käse & Milchprodukte

- Die Käsemacher aus Vitis
Käse & gefülltes, eingelegtes Gemüse
- Sennerei Schlins
Käse
- Biokäserei St. Leonhardt
Camembert

Unsere Lieferanten Regional & Hochwertig



Fleisch & Wurst

- Fleischerei Oziberger
Schweine- & Rindfleisch
Wurstwaren

Italienische Spezialitäten

- Convivia Italien Food Lovers
- Olio de Serra
- Bagatto



Brot und Gebäck

- Hausgemachtes Brot

Preise



Gefüllte Baguettes

Bratl, Speck, Schinken,
Käse, Spianata Piccante,
Tomate-Mozzarella € 21,90

Lachs, Prosciutto € 23,90

Belegte Brötchen

Erdäpfelkäse, Topfenkäse,
Verhacktes € 2,20

Schinken, Bratl, Speck,
Käse, Tomate-Mozzarella,
Vegan, Spianata Piccante € 2,90

Lachs, Mediterran € 3,90



Essen im Glas & Dessert im Glas

Die Preise für Essen im Glas richten sich nach Personenanzahl und Zusammenstellung (als Ergänzung zu einem Buffet oder als eigenständiges Angebot) und werden individuell kalkuliert

Dessert im Glas € 4,90



Anti Pasti Schälchen

Die Preise für Essen im Glas richten sich je nach der Personenanzahl und der Zusammenstellung (z.B. als Ergänzung zu einem Buffet oder als eigenständiges Angebot) und werden individuell kalkuliert.

Hendl & Geflügel

Backhendl	€ 21,90
Chicken Wings	€ 18,90
Hendlhaxerl	€ 21,90
Halbes Grillhendl	€ 19,90
Putenrollbraten	€ 23,90



Schwein

Bratl	€ 21,90
Schweinefilet	€ 23,90
Schnitzel	€ 21,90

Preise



Rind

Rindsrouladen	€ 26,90
Rindsbackerl	€ 26,90
Rindsgulasch	€ 24,90

Knödel & Hausmannskost

Gebackene Speckknödel	€ 19,90
Knödelbuffet	€ 19,90
Leberschädel	€ 17,90



Vegetarisch

Gemüselasagne	€ 18,90
Gemüsequiche	€ 19,90
Erdäpfelnudeln	€ 18,90
Käsespätzle	€ 18,90
Strudel je nach Saison	€ 21,90
Spinatspätzle	€ 18,90



Vegan & Salat

Linsencurry	€ 19,90
Shakshuka	€ 19,90
veg. gefüllte Paprika	€ 21,90
Salatbuffet	€ 5,90

Buffet

Alle warmen Speisen sind auch als Buffet kombinierbar. Der Buffetpreis ergibt sich als Mischkalkulation aus den ausgewählten Gerichten.

Speisenauswahl als Empfehlung:

ab 20 Personen: 2-3 Gerichte
ab 35 Personen: 3-4 Gerichte
ab 50 Personen: 4-5 Gerichte





(Mitternachts-) Snack

Würstl in Pizzateig	€ 4,00
Warmer Leberkäse 2 KG-Struzen mit je 2 Stück Semmerl für ca. 15 Personen	€ 40,00
Frankfurter & Debreziner ein Paar mit 2 Semmerl	€ 5,90
Pulled Turkey Sandwich	€ 6,90
Rindsgulasch mit Semmerl	€ 7,90
Nudelsalat mit Semmerl	€ 5,90

Kaltes Buffet

Kalte Platte pro Person

ohne Brot	€ 14,90
mit Brot & Baguette	€ 16,50



Preise



Mediterranes Buffet

Kalte Platte pro Person

ohne Brot
mit Baguette

€ 16,50
€ 17,90

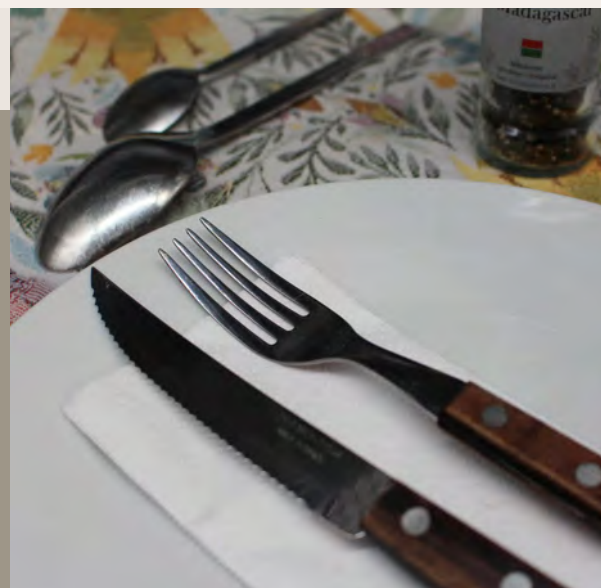
Geschirr

Teller und Besteckset € 2,40
inkl. Reinigung

Dessertteller, Kaffeeengeschirr, Kuchengabeln,
Bier-, Wein- und Saftgläser, ...

Biergarnituren, Stehtischen, Hussen, ...

Auf Anfrage senden wir gerne ein Angebot.



Gerne schicken wir unsere Produkt- und Preisliste für:

- Getränke auf Kommission (und auf Wunsch vorgekühlt)
- Equipment - Verleih