

Partyservice/ Catering

Partyservice/Catering

- Individuell zusammenstellbare warme und kalte Buffets
- Ausstattung (Geschirr etc./Dekoration) lieferbar
- Auf Wunsch kompletter Vor-Ort-Service



Räumlichkeiten



- Geeignet für Hochzeiten, Betriebsfeiern, Geburtstage, Jubiläen und viele weitere Anlässe, die eine Feier erfordern

Lieferzeiten

- Montag bis Freitag individuell zu vereinbaren
- Samstag/Sonntag individuell zu vereinbaren



Restaurant Summa cum Laude - SCL Gastro GmbH

Tel.: 0234 9789100

Querenburger Höhe 267

44801 Bochum

www.summacumlaude-bochum.de

Mail: N.Hellebrandt@t-online.de

Mobil: 0173 2133111

Inhalt

	Seite
<i>Vorspeisen</i>	3
<i>Hauptspeisen</i>	
- Schwein	4
- Rind	4
- Geflügel	5
- Fisch	5
- Wild	5
- Lamm	6
- Riesenpfanne	6
- Schnitzelvariationen	6
- Suppentopf	6
- Sonstiges	6
<i>Beilagen</i>	7
<i>Dessert/Süßes</i>	9
<i>Kalte Platten</i>	10
<i>Kleine Extras</i>	11
<i>Buffet-Variationen</i>	
- Summa cum Laude „Klassisch“	12
- Summa cum Laude „Rustikal“	13
- Summa cum Laude „Spezial“	14
- Summa cum Laude „Universal“	15
- Summa cum Laude „Förster“	16
- Summa cum Laude „Mediterran“	17

Vorspeisen

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage	Portion 3,50 €	Hühnersuppe mit Einlage	Portion 3,70 €
Mitternachtssuppe mit Einlage	3,50 €	Kartoffelcremesuppe mit Einlage	3,70 €
Broccolicremesuppe	3,70 €	Lachscremesuppe	4,50 €
Spargelcremesuppe	3,70 €	Tomatencremesuppe	3,80 €
Französische Zwiebelsuppe	3,50 €	Lauchcremesuppe	4,00 €

Kalte Vorspeisen

Honigmelone mit Parmaschinken	Portion 4,50 €	Eingelegte Peperoni, Oliven, Auberginen, Artischocken	Portion 6,50 €
Meeresfrüchtesalat	6,50 €	Fisch-/Wild-/Geflügelterrinen	8,90 €
Tomaten + Mozzarella	3,50 €	Krabbencocktail	6,50 €

Hauptspeisen

Braten vom Schwein

Grillschinken mit Senfkruste	Portion 8,90 €	Französischer Zwiebelbraten	Portion 8,90 €
Pragerschinken mit Kräuterkruste	8,90 €	Zigeunerbraten gefüllt mit Tomaten, Zwiebeln u. Paprika	8,90 €
Spießbraten gefüllt mit Mett, Speck und Zwiebeln	8,90 €	Burgunderschinken	8,90 €
Jägerbraten	8,90 €	Bayerischer Leberkäse	6,50 €
Kasseler Braten mit/ohne Ananas	8,90 €	Kotelettkrone ab 30 Portionen	9,50 €
Schweinefilettopf	13,50 €	Große Grillhaxen	6,50 €
Schweinefilet natur mit Pfeffer-/Champignonsauce	13,50 €	Spanferkel ca. 20 - 25 kg	Stück: 299,00 €

Alles vom Rind

Rheinischer Sauerbraten	Portion 11,50 €	Rindergulasch	Portion 11,50 €
Rouladen mit Sauce	11,50 €	Ochsenroastbeef „medium“	16,50 €
Rinderfilet natur mit Pfeffer-/Champignonsauce	19,90 €	Rinderbraten „Hausmacher Art“ mit Sauce	11,50 €
Kalbsrücken natur in Sahnesauce	16,50 €		

Geflügel-Spezialitäten

Hähnchenbrustfilet in Curryrahmsauce	Portion 9,90 €	Hähnchenbrustfilet in Früchte-Curry-Sauce	Portion 9,90 €
Putenbrust mit Braten- oder Curryrahmsauce	10,90 €	Entenkeule oder ½ Flugente in Orangensauce	11,90 €
Gänsekeule	Stück: 10,90 €	Ganze Gans	Stück: 69,00 €
Flugentenbrust	10,50 €	Hähnchenkeulen	Stück: 3,90 €
Halbes Hähnchen	6,50 €	Ganzes Hähnchen	Stück: 9,90 €

Fisch, Fisch, Fisch

Lachs auf Bandnudeln mit Blattspinat	Portion 14,50 €	Wildlachs auf Saisongemüse	Portion 13,90 €
Lachssteak in Krabbensauce	17,90 €	Thunfischsteak in Zitronensauce	12,90 €
Lachssteak natur	10,90 €	Thunfischsteak natur	11,90 €
Haifischsteak natur	10,90 €	Forelle „Müllerin“/„blau“	10,50 €
Krebsfleisch geschwenkt in Knoblauch/Kräuter Marinade	7,50 €		

Wild-Spezialitäten

Rehkeule mit Burgundersauce	Portion 18,00 €	Wildschweinkeule mit Waldpilzsauce	Portion 16,90 €
Hirschkeule in Preiselbeersauce	16,50 €	Hirschrücken in Pfifferlingrahmsauce	17,90 €
Wildgulasch	14,50 €	Hasenrücken	16,50 €

Lammfleisch

Lammkeule in Knoblauchsauce	Portion 11,90 €	Mariniertes Lammfilet in Cognacsauce	Portion 17,90 €
--------------------------------	--------------------	---	--------------------

Aus der Riesenpfanne

Züricher Kalbsgeschnetzeltes	Portion 12,50 €	Schweinegeschnetzeltes	Portion 9,90 €
Pfannengyros	8,00 €	Champignonpfanne	8,90 €
Putengeschnetzeltes in Sahnesauce	9,90 €	Rinderfilet „Boeuf Stroganoff“	15,90 €

Schnitzelvariationen

Schnitzel „Wiener Art“	Stück 6,50 €	Schnitzel „Hawaii“	Stück 8,50 €
Schnitzel „Zigeuner Art“	8,50 €	Schnitzel „Jäger Art“	8,50 €
Schnitzel „Madagaskar“	8,50 €	Schnitzel „Prinzess“	8,50 €
Schnitzel „Berner Art“	8,50 €	Rahmschnitzel	8,50 €

Aus dem Suppentopf

Erbsen-/Linsen-/Bohnensuppe	Portion 4,00 €	Gemüsesuppe	Portion 3,00 €
Möhreneintopf	3,50 €	Gulaschsuppe	4,00 €

Sonstiges

3 Reibekuchen mit Apfelmus	Portion 5,50 €	Toast „Hawaii“	Portion 5,80 €
----------------------------	-------------------	----------------	-------------------

Beilagen

Kartoffeln & Reis

Kartoffelgratin	Portion 3,00 €	Kroketten	Portion 2,50 €
Kartoffelrösti	3,00 €	Rösti-Taler	2,50 €
Speckbratkartoffeln	3,00 €	Warmer Kartoffelsalat	3,00 €
Kartoffelpüree	2,50 €	Kartoffelklöße	2,50 €
Semmelknödel	2,50 €	Salzkartoffeln	2,00 €
Folienkartoffel	3,90 €	Butterreis	2,50 €
Gemüsereis	3,50 €	Wildreis	3,50 €

Gemüse

Bunte Gemüseplatte	Portion 4,50 €	Schmor-Sauerkraut	Portion 3,00 €
Ananas-Sauerkraut	3,50 €	Broccoli/Blumenkohl mit Hollandaise	4,00 €
Erbsen & Möhren	3,50 €	Speckböhnchen	3,50 €
Gefüllte Riesenchampignons mit Kräuterbutter	5,50 €	Feine Brechbohnen im Speckmantel	4,80 €
Überbackener Blumenkohl	4,00 €	Geschmorte Champignons	4,80 €
Geschmorte Pfifferlinge	a. A.	Geschmorte Waldpilze	5,90 €
Gemüseauflauf	4,50 €	Frischer Spargel	a. A.
Rosenkohl	3,00 €	Broccoli-Champignon-Gratin	4,90 €
Blattspinat	4,00 €		

Nudeln

Spätzle	Portion 2,00 €	Bandnudeln	Portion 2,00 €
Bunte Nudelvariation	2,90 €		

Salate

Kartoffelsalat	Portion 2,90 €	Nudelsalat	Portion 2,90 €
Krautsalat	2,90 €	Eiersalat	2,90 €
Gurkensalat	2,90 €	Tomatensalat	2,50 €
Farmersalat	3,20 €	Waldorfsalat	3,20 €
Broccolisalat	3,20 €	Geflügelsalat	4,50 €
Heringssalat - weiß oder rot -	3,90 €	Matjessalat	4,50 €
Krabbensalat	5,50 €	Thunfischsalat	4,50 €

Brotzeit

Brot- oder Brötchenkorb	Portion 2,20 €	Butter, Kräuterbutter, Schmalz	Portion 1,50 €
-------------------------	-------------------	--------------------------------	-------------------

Belegte halbe Brötchen oder Handschnittchen mit
rohem oder gekochtem Schinken, Braten, Dauerwurst,
Käse, Mett oder Schmalz

ab 5 Schnittchen: 8,50 €

„Später...

...etwas Süßes“

Tiramisu	Portion 5,50 €	Bayerische Creme	Portion 4,50 €
Herrencreme	4,50 €	Vanille-Zimt Creme	4,50 €
Amarena Creme	4,50 €	Amaretto Creme	4,50 €
Cappuccino Creme	4,50 €	Rotwein-/Weißwein Creme	4,50 €
Mousse Vanille	4,50 €	Mousse au Chocolate	4,50 €
Mousse Schoko-Trüffel	4,50 €	Mousse Walnuss	4,50 €
Schokoladen-/Vanillepudding	3,50 €	Fruchtquark	4,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce oder Sahne	4,50 €	Fruchtsalat mit saisonbedingten Früchten	5,00 €

Kalte Platten

<i>Käseplatte</i> verschiedene internationale Hart- und Weichkäsespezialitäten	Person 9,50 €	<i>Schlachtplatte</i> Hausmacher Wurstspezialitäten, Knochenschinken, Mettwurst	Person 9,00 €
<i>„Summa cum Laude“</i> Kleine Rumpsteaks, Hähnchen- brust-, Putenfilet- und Schweine- filet-Medallions, Roastbeef, Schinkenröllchen, gefüllte Eier	12,50 €	<i>„Exklusive“</i> Hähnchenschenkel, Party- schnittel, kleine Rumpsteaks, Schweinefilet-Medallions, Roast- beef, Mettenden	11,50 €
<i>„Rustikal“</i> Putenfilet-Medallions, Party- schnittel, Partyfrikadellen, Mettenden	9,90 €		
<i>„Atlantik“</i> Räucherlachs, Gravatlachs, Stremellachs, geräucherter Aal, Forellenfilets, Riesengarnelen	12,50 €	<i>„Nordsee“</i> Räucherlachs, Aal, Forelle, Pfeffer-/Zwiebelmakrele	10,50 €

„Kleine Extras...“

Mettigel 1.000 g	Stück 17,50 €	Mettigel 2.000 g	Stück 32,00 €
Partyschnitzel	2,20 €	Kleines Rumpsteak	4,90 €
Mettenden	1,90 €	Schweinefilet-Medallions	3,90 €
Hähnchenschenkel	2,90 €	Hahnchenunterschenkel	2,00 €
Partyfrikadelle	1,10 €	Frikadelle	1,70 €
Riesenfrikadelle	2,20 €	Schinkenröllchen	2,90 €

„Noch etwas Deftiges...“

Gebratene Schweineleber dazu Kartoffelpüree, Apfelmus und Röstzwiebeln	Person 9,90 €	Grünkohl mit Kasseler, Mettwurst, dazu Salz- oder Speckbratkartoffeln	Person 10,90 €
Eisbein mit Sauerkraut dazu Kartoffelpüree	10,90 €	Gefüllte Paprikaschote dazu Reis und Soße	9,90 €
Königsberger Klopse dazu Salzkartoffeln	9,90 €	Schweinegulasch dazu Butternudeln	10,90 €

Buffet-Variationen

Summa cum Laude „Klassisch“

Warmer Teil	Grillschinken
Beilagen	Kartoffelgratin Sauerkraut oder Krautsalat
Kalter Teil	Gemischte Platte „Rustikal“ Käseplatte Brot und Brötchen mit Butter und/oder Schmalz
Nachspeise	Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 10 Personen

pro Person 21,50 €

Summa cum Laude „Rustikal“

Warmer Teil - Variante A	Spanferkel
Beilagen	Schmorkraut Speckbratkartoffeln Kartoffelgratin
Warmer Teil - Variante B	Ganze Pute mit Bratensauce
Beilagen	Kartoffelklöße Salzkartoffeln Rosenkohl und Apfelrotkohl
Kalter Teil zu Variante A + B	Gemischte Platte „Rustikal“ Käseplatte Krautsalat, Waldorfsalat, Geflügelsalat Gemischter Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter
Nachspeise	Dessert nach Wahl

ab 20 Personen

pro Person 25,50 €

Variante A ab 20 Personen, Variante B ab 40 Personen, Varianten A und B ab 60 Personen

Summa cum Laude "Spezial"

Warmer Teil	Senfschinken Altdeutscher Schweinebraten Rinderrouladen Entenbrust in Honig-Pfeffersauce
Beilagen	Kartoffelgratin Kroketten und Röstitaler Butterreis
Kalter Teil	Käseplatte Gemischte Platte „Exklusiv“ Fischplatte „Nordsee“ Farmersalat und Rohkostplatte Gemischter Brotkorb mit Butter, Kräuterbutter und Aioli
Nachspeise	Dessert nach Wahl

ab 40 Personen

pro Person 28,00 €

Summa cum Laude “Universal”

Warmer Teil	Westfälischer Grillschinken Schweizer Braten Hähnchenbrustfilet mit Blattspinat, überbacken mit Gorgonzola in Käsesahnesauce
Beilagen	Kartoffelgratin Schmorkraut Butterreis, Bandnudeln, Kroketten
Kalter Teil	Käseplatte Tomaten/Gurken/Mozarella-Platte Brot und Brötchen mit Butter, Kräuterbutter und Aioli
Nachspeise	Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 40 Personen

pro Person 23,50 €

Summa cum Laude “Förster”

Warmer Teil	Wildschweinkeule in Waldpilzsauce
	Hirschmedallions in Rotweinsauce
	Kaninchenkeule in Weißweinsauce
	Wildgulasch
Beilagen	Kartoffelklöße und Semmelknödel
	Eierspätzle und Kroketten
	Apfelrotkohl und Rosenkohl
	geschmorte Pfifferlinge
Kalter Teil	Große gemischte Käseplatte
	Brot und Brötchen mit Butter, Kräuterbutter und Schmalz
Nachspeise	Frischer Ostsalat (mit Früchten der Saison)

ab 40 Personen

pro Person 30,50 €

Summa cum Laude "Mediterran"

Warmer Teil	Tagliatelle mit Grogonzolasauce
	Rigatoni „Italiana“ mit Broccoli, Paprika, Champignons in Tomaten-Cognac-Sauce
	Hähnchenbrustfilet mit Spinat überbacken mit Gorgonzola in Käsesahnesauce
Beilagen	Gnocchi
	Butterreis
Kalter Teil	Tomaten/Gurken/Mozarella-Platte
	Lachsplatte
	Käseplatte
	Gemischter Brotkorb mit Butter und Kräuterbutter
Nachspeise	Frisches Obst (der Saison)

ab 30 Personen

pro Person 20,90 €

Geschirr und Besteck

Komplettes Gedeck

pro Person 2,90 €

Gerne nehmen wir uns Zeit, mit Ihnen Ihre Wünsche und Vorschläge zu weiteren Buffet-Variationen zu durchdenken. Gemeinsam werden wir sicher eine Lösung finden.