

schuhs Catering-Kühltransporter

In schuhs Kühltransporter kommt alles frisch zu Ihnen – bei jeder Temperatur. Ob Buffets, Menüs oder Fingerfood ... wir liefern zu Ihnen:

- Büro
- Werkstatt
- Firma
- Baustelle
- Nach Hause
- Auf die grüne Wiese

DER
Feierspezialist
in Ihrer Region!



Frische Zutaten sind unser Rezept!

Gönnen Sie sich die ganze Raffinesse der regionalen und frischen Küche. Wir, schuhs hotel & restaurant in Karlsruhe-Knielingen, bringen die Events – an Ihren Tisch nach Hause, in die Firma oder auf Ihre Baustelle.

Unser junges und dynamisches Unternehmen hat sich auf maßgeschneiderte Catering-Angebote spezialisiert. Unsere Leistungen richten sich sowohl an Privatpersonen als auch an Unternehmen und Firmen. Vertrauen Sie uns die Organisation Ihres Festes oder Events an:

Egal ob Sie sich ein edles Abendessen zu Hause oder die Durchführung eines großen Anlasses in einer Villa wünschen, ob es um ein Bankett für Ihr Unternehmen oder das tägliche Mittag- oder Abendessen im Büro geht – wir haben eine breite Palette an individuell gestaltbaren Angeboten zu bieten. Gemeinsam machen wir aus Ihrem Event ein unvergessliches Erlebnis: Wir bieten Ihnen köstliche Highlights, die Ihre Gäste begeistern werden.

Von Menüs über Fingerfoodempfänge bis hin zum Buffet liefern wir Ihnen ab 13 Personen bis 350 Personen alles.

Zusätzlich organisieren wir auf Wunsch das komplette Equipment wie Festtische, Stühle, Geschirr, Besteck, Gläser, Heizungen, eine transportable Cocktailbar, Küchen- und Servicemitarbeiter und vieles mehr.

Menü für jeden Anlass

schuhs Firmen-Menü – Beispiel:

Karotten-Ingwer-Suppe

Gebratene Schwäbisch-Hällische Schweinefiletmedaillons an Vichykarotten und Spätzle

Vanille Creme Brûlée mit Ananasragout und Nougateis

37 € pro Person

schuhs Firmen-Buffer

• Badische Kartoffelcremesuppe

• Blattsalate mit 2erlei Dressing

• Gemüse-Rahmkuchen

• Carpaccio vom Tafelspitz an Kräuterrahmsauce, Kräutervinaigrette

• Strudel von Blut und Leberwurst

• Törtchen von der geräucherten Forelle

• gegrillte Gemüseauswahl

• gebackene Camembertecken

• Reichhaltige Brotauswahl

• Putengeschnetzeltes an Waldpilzrahmsauce, Gemüseauswahl, Kartoffelgratin

Im Glas serviert

• Schokoladenmousse mit Kirschen

• Weißes Schokoladenmousse mit Ananas

• Fruchtsalat

37 € pro Person

Hochzeits-Feier

schuhs Hochzeits-Menü – Beispiel:

Vorspeisen-Variation:

• Vitello Tonnato, Schnittlauchsuppchen

• rosa gebratene Scheiben vom Rumpsteak

• Tatar vom hausgebeizten Lachs an Kräutersalat

Minz-Sorbet mit Sekt aufgegossen

rosa gebratene Kalbsrückensteaks an Kräuterjus, geschmortem Paprikagemüse und hausgemachten Serviettenknödel

schuhs Kleine Nascherei:

Zartbitterschokoladenmousse im Schokoladenring, Vanille Creme Brûlée, Ananasragout und hausgemachtem Himbeereis

53 € pro Person

schuhs Hochzeits-Buffer

• Karotten-Ingwersuppe

• Vitello Tonnato

• Dörrobst im Speckmantel

• Meeresfrüchtgrissini mit Kräuterdip

• mediterraner Rahmkuchen

• Rosa gebratene Roastbeefscheiben

• Tomate mit Büffelmozzarella

• rosa gebratene Kalbsrückensteaks an Rotweinsauce, glasierter Gemüseauswahl und hausgemachten Spätzle

• Variation von Fischfilets auf Oliven-Püree und Tomatensugo

• Ofenschlupfer an Vanillesauce

• weißes Schokoladenmousse

• Zartbitterschokoladenmousse mit eingelegten Kirschen, Fruchtsalat, Cassismousse

53 € pro Person



Kulinarischer
12. 2018
bis 06. 2019
Kalender



Dezember

Montag, Heilig Abend, 24.12.2018 geschlossen

Weihnachtsfeiertag!

Dienstag, 25.12.2018 und Mittwoch, 26.12.2018 ist das Restaurant von 11.30 Uhr bis 14 Uhr und von 17.30 Uhr bis 22 Uhr geöffnet. Genießen Sie ausgesuchte, weihnachtliche Gerichte aus unserer für Sie kreierten Weihnachts-Speisenkarte.

Wegen der großen Nachfrage an den Weihnachtsfeiertagen nehmen wir ab sofort Reservierungen entgegen.

Bei der Reservierung erheben wir eine Anzahlung in Höhe von 20 € pro Person, für die Sie einen Gutschein erhalten den Sie am 25. Dezember 2018 oder 26. Dezember 2018 einlösen können.

Weihnachtsmann-Hotline: 0721 – 565 100

Silvester 2018!

Montag, 31.12.2018 ab 18 Uhr

Genießen Sie ein spektakuläres Menü in 7 Gängen inklusive funkelnem Feuerwerk zum Jahreswechsel!

- Rosa gebratenes Taubenbrüschchen, rote Beete mit Passionsfrucht-Orangen-Vinaigrette
- Rinderfilet Rossini neu interpretiert: Rindergelee, Carpaccio, gebratene Gänseleber, Praline von Gänseparfait mit Pistazien und schwarzen Nüssen
- Hummerflan im Glas, Hummersud angegossen, hausgemachtes Hummerravioli
- Geeste Bloody Mary
- Rosa gebratene Scheiben vom Rinderfilet, Trüffeljus, Kartoffel-Trüffelpüree und glasierter Romanesco
- Variation von der Williams-Birne
- oeuf cocotte – verlorenes Ei im Käse-Rahm

Pro Person 84 €

Feiern Sie mit uns: 0721 – 565 100

Wir wünschen Ihnen einen guten Rutsch in das Jahr 2019 und freuen uns, Sie auch weiterhin in unserem Haus als Gäste willkommen zu heißen!

Januar

Urlaub!

Ab Dienstag, 01. Januar 2019 bis einschließlich Mittwoch, 09. Januar 2019 ist das gesamte schuhs hotel & Restaurant Team im Urlaub.

Ab Donnerstag, 10. Januar 2019 um 17.30 Uhr sind wir frisch gestärkt wieder für Sie da!

Trüffel! Das unterirdische Genusserebnis!

Ab Freitag, 11. Januar 2019 bis Samstag, 26. Januar 2019 dürfen Sie Trüffel in kreativen Kombinationen genießen.

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:

- Feine hausgemachte Pasta an gehobeltem Parmesan und Trüffel 23 €
- Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Trüffeljus, Rahmwirsing und hausgemachten Trüffel-Schupfnudeln 29€
- Rosa gebratenes Rumpsteak mit Parmesan-Pommes Frites und Trüffel-Mayonnaise 35 €

Alexanders Schuh-RIZZO!

Hausgemachte Kalbsbratwurst mit Trüffel auf Kartoffelpüree, Trüffeljus und glasiertem Romanesco 24 €

... und vieles mehr aus unserer Speisekarte mit im Angebot.

schuhs Trüffel-Menü-Abend!

Samstag, 19. Januar 2019 ab 18.30 Uhr

Genießen Sie ein fein ausgewähltes 5-Gang-Menü rund um den Küchen-Diamanten und ein Glas Chardonnay-Sekt zur Begrüßung

- Rinderfiletcarpaccio mit gehobeltem Parmesan und schwarzem Trüffel an Trüffel-Vinaigrette und mariniertem Blattsalat
- Kalbsessenz mit Trüffelravioli
- hausgemachte Pasta an Trüffel-Sahnesoße mit Parmesan
- Rosa gebratenes Rumpsteak mit Trüffelkruste, Trüffelrahmsauce, Rahmwirsing und getrüffelten Pommes Dauphin
- Handgemachte Schokoladentrüffel auf Fruchtagout und hausgemachtem Schokoladensorbet

Pro Person 85 €

Reservieren Sie unter: 0721 – 565 100

Januar / Februar

Denken Sie daran!

Lösen Sie Ihren 2 für 1 Gutschein in der Zeit von Montag, 28. Januar 2019 bis Donnerstag, 28. Februar 2019 bei uns ein (ausgenommen Valentinstag, 14. Februar 2019, Freitags und Samstags).

Valentinstag!

Valentinstag, 14. Februar 2019

- Erleben Sie einen wunderbaren Abend und genießen Sie dabei das liebevoll gezauberte Menü.
- Rosa gebratenes Taubenbrüschchen auf rote Beete mit Passionsfrucht-Orangen-Vinaigrette
- ZuckererbSENSUPPE mit hausgemachten Hummer-Safran-Ravioli

und / oder

- hausgemachtes Cassisorbet mit Chardonnay-Sekt aufgegossen

und / oder

- Rosa gebratenes Kalbsrückensteak im Ciabatta-Mantel, an Kräuteraus, Speckbohnen und hausgemachten Spätzle
- Hausgemachtes Nougat-Rumparfait mit eingekochten Kirschen und Zartbitterschokoladen-Baumkuchenvwürfel

3 Gang-Menü pro Person 46 €: Vorspeise, Hauptgang, Dessert

4 Gang-Menü pro Person 51 €: Vorspeise, Sorbet, Hauptgang, Dessert

5 Gang-Menü pro Person 61 €: Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert

Sie möchten übernachten?

Gerne bieten wir Ihnen die Menüs inkl. Übernachtung im Doppelzimmer für einen Aufpreis von 39 € pro Person an.

VALENTINSTAG VORVERLEGT!

Auf Freitag, 8. Februar und Samstag, 9. Februar 2019!!

Unter der Woche haben Sie keine Zeit für ein romantisches Dinner mit Ihrem Liebblingsmenschen?

Kein Problem VALENTINSTAG VORVERLEGT!

Reservieren Sie schon heute: 0721 – 565 100

Februar / März

Schätze aus Omas Küche!

Leckere Gerichte, die man schon bei Oma gerne gegessen hat.

Mittwoch, 6. Februar 2019 bis Samstag, 2. März 2019

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:

- Erbsencremesuppe mit Kracherle 8 €
- Königinpastete mit Ragout Fin gefüllt 13 €
- Hausgemachte Königsbergerkloppe an Kapern-Weißweinsauce und Butterreis 18 €
- Geschmorte Kalbsbäckle, Rahmwirsing und hausgemachten Butternudeln 25 €

Alexanders Schuh-RIZZO!

Hausgemachte Rindsbratwurst auf Rahmwirsing und Kartoffelpüree 17 €

... und vieles mehr aus unserer Speisekarte mit im Angebot.

schuhs Essen wie bei Oma-Menü-Abend!

Mittwoch, 20. Februar 2019

Genießen Sie einen leckeren Abend mit feinen ausgewählten Gerichten wie bei Oma.

- Feiner Ackersalat mit ausgelassenem Speck und hausgemachten Kartoffel-Reibekuchen
- Rinderkraftbrühe mit Petersilien-Grießklößchen
- gebratenes Forellenfilet Müllerin auf hausgemachten Butternudeln
- geschmörter Sauerbraten an Rahm-Kohlrabi und hausgemachten Semmelknödel
- hausgemachter Apfelstrudel mit Schlagsahne und Vanilleeis

Pro Person 39 €

März

Harte Schale, weicher Kern!

Alles rund um die Muschel.

Mittwoch, 6. März bis Samstag, 30. März 2019

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:

- 3erlei von der Auster 14 €
- Pouardenbrust mit Muscheln gefüllt auf Erbsen-Kartoffelpüree mit Minze 28 €
- Surf & Turf- Rumpsteak mit verschiedenen Muscheln im Weißweinschaum mit Gemüsestreifen und Butternudeln 36 €

... und vieles mehr aus unserer Speisekarte mit im Angebot.

schuhs Muschel-Menü-Abend!

Mittwoch, 13. März 2019

Probieren Sie unser fein ausgewähltes Menü

rund um die Muschel

- 2erlei von der Auster
- auf Blattspinat gratinierte Jakobsmuschel in grüner Estragonsuppe
- Cannelloni mit Muscheln und Fisch gefüllt an Tomaten-Basilikumsgugo und Pinienkerne
- Vanille Creme Brûlée an Ananasragout und Tonkabohneneis

Pro Person 39 €

April

Tour de SPARGEL!

Wenn das Wetter mitspielt, beginnt bei uns die Spargelsaison unter dem Motto: Tour de SPARGEL!

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:

- Spargelcremesuppe mit Parmaschinkenchips 9 €
- Feine Bandnudeln mit grünem und weißem Spargel an Limonensauce mit gegrillten Lachswürfeln 22 €
- Karamellisierte Spargelstangen an Ingwer-Vinaigrette mit mariniertem Blattsalat und Croutons 14 €

Alexanders Schuh-RIZZO!

Hausgemachte Kalbsbratwurst auf gegrilltem grünen Spargel und gebratenen Kartoffelecken 20 €

... und vieles mehr aus unserer Speisekarte mit im Angebot.

schuhs Spargel-Menü-Abend!

Mittwoch, 17. April 2019

Spargel liebt doch jeder Mann und jede Frau. Kommen und genießen Sie unser feines Spargelmenü.

- Spargelsalat- gebratener weißer Stangenspargel mit Spargel-Sauerrahm-Vinaigrette, Brunnenkresse und in Tempurategig gebackener grüner Spargel
- Süppchen vom Bruchsaler Spargel mit Parmaschinkenchips
- Gebratene Lammmedaillons an Rotweinsauce, Spargelragout und gebratene Polenta-Ecken
- Erdbeertörtchen mit Pistazien und weißer Schokolade

Pro Person 42 €

Karfreitag, 19. April 2019, geschlossen!

Ostersonntag, 21. April 2019

Genießen Sie ausgewählte Ostergerichte! Geöffnet von 11.30 Uhr bis 14 Uhr

Ostersonntagabend geschlossen!

Ostermontag, 22. April 2019, geschlossen!

Mai

Tour de Spargel!

und weiter geht der Spargel unter dem Motto: Tour de SPARGEL!

Tag der Arbeit, 1. Mai 2019, geschlossen!

Muttertag

Sonntag 12. Mai 2019 zaubert Alexander Schuh ein traumhaftes Menü für alle Mamas (und nicht Mamas) – weil jede Mama die Beste ist! Geöffnet von 11.30 Uhr bis 14 Uhr.

- Karamellisierte Ziegenfrischkäse mit gegrillter Wassermelone, mit Portwein und Minze mariniert und mariniertem Blattsalat

und / oder

- Fruchthige Thai-Suppe mit Kokosnussmilch und hausgemachten Flusskrebs-Maultaschen

und / oder

- Passionsfruchtsorbet mit Sekt aufgegossen

- Rosa gebratene Scheiben vom Roastbeef auf gegrilltem mediterranem Gemüse und hausgemachten Pommes Dauphin

- Erdbeertörtchen mit Pistazien und weißer Schokolade

3 Gang-Menü pro Person 40 €: Vorspeise, Hauptgang, Dessert

4 Gang-Menü pro Person 44 €: Vorspeise, Sorbet, Hauptgang, Dessert

5 Gang-Menü pro Person 54 €: Vorspeise, Suppe, Sorbet, Hauptgang, Dessert

Vatertag, Donnerstag, 30. Mai 2019 geschlossen!

Juni

Tabubruch! schuhs Catering im Restaurant!

Erleben Sie die schuhs Catering-Vielfalt bei einem stimmungsvollen Abend in schuhs restaurant, am Samstag mit Livemusik von Andy Falk an der Gitarre und am Sonntag mit DJ Roberto Goldfinger. Ein Abend zum genießen, entspannen, tanzen und feiern.

Hinterher werden Sie nicht mehr überlegen, wer Ihre erste Wahl für Ihr Catering sein wird ...

Samstag, 8. Juni und Pfingstsonntag, 9. Juni 2019, jeweils ab 18 Uhr! Weitere Infos auf unserer Webseite unter www.schuhs-hotel.de.

Pfingstmontag, 10. Juni 2019 geschlossen!

Alles hat ein Ende nur die WURST hat zwei!

Erleben Sie hausgemachte Wurstspezialitäten, die Sie schon kennen, aber auch exotisches und neues... ist aber auch WURST

Mittwoch, 19. Juni bis 20. Juni 2019

Hier ein kleiner Auszug aus unserem Angebot:

- Kalbsbratwurst mit Zitronengras und Curry auf glasierten Gemüsestreifen und feinen Butternudeln 17 €
 - Trüffel-Kalbswurst auf Rahm-Kohlrabigemüse und hausgemachten Schupfnudeln 25 €
 - Bratwurst mit Tomaten und Mozzarella gefüllt auf gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffel 17 €
- ... und vieles mehr aus unserer Speisekarte mit im Angebot.

Schuhs Klassiker-Menü-Abend!

Genießen Sie die Lieblingsgerichte und somit auch die Klassiker von Alexander Schuh. Mehr Alex geht nicht!

Montag, 24. Juni und Mittwoch, 26. Juni 2019

- Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet-Carpaccio an Trüffel-Vinaigrette und Parmesan, an mariniertem Blattsalat und gebackenem Kartoffelstroh
 - gegrillter Pulpo auf mediterranem Grillgemüse
 - Cordon Bleu von der Scholle mit würzigem Bergkäse und Schwarzwälder Schinken gefüllt auf Koriander-Rahmsauerkraut
 - Geschmorte Kalbsbäckle an Rotweinsauce und Schupfnudeln
 - Vanille Creme Brûlée mit Erdbeersalat und Erdbeersorbet
- Pro Person 46 €

Fronleichnam, Donnerstag, 20. Juni 2019 geschlossen.

Ab sofort halten wir den neuen kulinarischen Kalender Juli 2019 bis Januar 2019 für Sie bereit.