



FRANK SCHWARZ

G A S T R O G R O U P G M B H

Seit über 20 Jahren
für jeden etwas dabei!



EventCatering



PartyService



MesseCatering

NRW
kulinarisch



NRW Kulinarisch



SchiffsCatering



Zollhaus

www.fsgg.de



Neues vom **Großmarkt**





Die Frank Schwarz Unternehmensgruppe

Die Frank Schwarz Gastro Group GmbH ist ein inhabergeführter Party-Service mit mehr als zwanzig Jahren Erfahrung und vielen erstklassigen Referenzen.

Vom Stammsitz auf dem Duisburger Großmarkt in Duisburg-Kaßlerfeld bedient das Unternehmen alle Arten von Veranstaltungen jedweder Größenordnung.

Gleich, welcher Anlass besteht, der Party- und Cateringservice der Frank Schwarz Gastro Group GmbH liefert alles pünktlich und zuverlässig direkt ins Haus. Ob Sektempfang, Grillfest oder Geburtstagsbuffet – wir sorgen für das kulinarische Wohl. Von rustikalen Snacks über geschmackvolle Buffets, köstliche Menüs bis hin zum exklusiven Fingerfood wird jeder gastronomische Wunsch erfüllt. Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch gerne modernes und passendes Leihgeschirr sowie ausgebildetes Fachpersonal zu Verfügung.

Mit Unterstützung der Frank Schwarz Gastro Group GmbH wird aus Ihrer Festlichkeit ein unvergessliches Erlebnis, an das sich die Gäste gern erinnern werden!

Oder besuchen Sie uns doch einmal im Restaurant Zollhaus im Freihafen! Hier bieten wir Ihnen den perfekten Mix zwischen Fastfood und gehobener Abend-Gastronomie in einer in Duisburg und Umgebung einzigartigen Location.

Wir sind für Sie da!

Ihr
Frank Schwarz

Inhaltsverzeichnis

Buffets

Unsere Klassiker	Seite 4
Unsere Regionalen	Seite 5
Unsere Internationalen	Seite 6
Unsere Saisonalen	Seite 7
Kalte Platten & Frühstück	Seite 8
Grillbuffet	Seite 9

Feines Fingerfood

Canapés, Brötchen, Baguettes & Sandwiches	Seite 10
Fingerfood & süße Naschereien	Seite 11
Unsere Fingerfood-Arrangements & Highlights	Seite 12

Kombinieren Sie selbst

Kalte Spezialitäten und Salate	Seite 13
Suppen, Eintöpfe & Hauptgerichte	Seite 14
Warme Beilagen & Desserts	Seite 15

Extras für Ihre Feier

Geschirr, Transport	Seite 16
---------------------	----------

Geschäftsbedingungen

	Seite 17
--	----------

Wegbeschreibung

	Seite 18
--	----------

Kochschule & Partyküche

	Seite 19
--	----------



Unsere Buffets

Unsere Klassiker ab 10 Personen

K 1 – Buffet-Klassiker I

Kalte Speisen

Frikobällchen und Spargelröllchen
Bunte Markt- und Rohkostsalate mit Joghurt-Dressing
Geflügelsalat „Hawaii“

Warme Speisen

Schweinegeschnetzeltes in Champignon-Sahnesauce
Putenbrustfilet in Kräuterrahm
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
Butterreis
Salzkartoffeln

Dessert und Käse

Herrencreme
Käseauswahl
Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Preis pro Person

13,75 €

K 2 – Buffet-Klassiker II

Kalte Speisen

Fischplatte mit Makrelen, Matjes und Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich
Schweinerücken gegrillt auf Gemüsesalat
Spargelröllchen
Bunte Markt- und Rohkostsalate mit
Joghurt-Dressing

Warme Speisen

Schweinefilet kurz gebraten mit gerösteten Zwiebeln,
Kochschinken und Käse überbacken
mit Pilzrahmsauce
Kartoffelgratin
Hähnchenbrust „Peperonata“
mit italienischem Gemüse
Butterreis und Blattspinatauflauf

Dessert und Käse

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
Käseauswahl
Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Preis pro Person

18,90 €

K 3 – Buffet-Klassiker III

Kalte Speisen

Bunte Markt- und Rohkostsalate mit Joghurt-Dressing
Reissalat mit Mango und Hähnchenfleisch
Partyschnitzel mit Senf
Frikobällchen mit Teufelsdipp

Warme Speisen

Hähnchenfilet „Hawaii“
überbacken mit Ananas und Schinkenstreifen
Risi-Bisi
Westfälischer Zwiebelbraten (aus der Rindersteakhüfte)
Kartoffelgratin

Dessert und Käse

Joghurtcreme mit Waldfrüchten
Käseauswahl
Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Preis pro Person

16,40 €

K 4 – Buffet-Klassiker IV

Kalte Speisen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Graved Lachs mit Senf-Dillsauce
Italienischer Rindfleischsalat
Bunter Farfallesalat
Tomate-Mozzarella mit Pesto

Warme Speisen

„Schinken-Sahneschnitzel“ – zartes Lummerschnitzel
mit Kochschinken in leichter Sahnesauce
Pouardenfilet „Florentiner Art“
belegt mit Blattspinat und frischem Gouda überbacken
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
Butterspätzle
Schupfnudeln

Dessert und Käse

Vanille-Frucht-Quark
Käseauswahl
Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Preis pro Person

18,90 €



Unsere Buffets

Unsere Regionalen ab 10 Personen

SP 1 – Buffet „München“

Kalte Speisen

Partyschnitzel mit Dipp
Hähnchenkeulen
Käse-Wurstsalat mit Vinaigrette
Weißkrautsalat
Bunter Nudelsalat

Warme Speisen

Kasseler Braten auf Sauerkraut vom Fass
Bratkartoffeln
Warmer bayerischer Leberkäse mit süßem Senf
Warmer Speck-Kartoffelsalat

Dessert und Käse

Bayerischcreme mit Himbeermark
Käseauswahl
Partybrotkorb, Laugenbrezel mit Land- und Kräuterbutter

Preis pro Person

19,20 €

SP 2 – Buffet „Hoher Norden“

Kalte Speisen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Forellenfilet
Krabbensalat
Tomate-Mozzarella mit Balsamicodressing
Roastbeef auf Tomaten-Paprika-Vinaigrette
Bunte Markt- und Rohkostsalate mit Joghurt-Dressing

Warme Speisen

Norweger Lachssteak in rosa Pfeffersauce
Wild-Patna-Reis
Bandnudeln mit frischen Champignons in Sahnesauce
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel auf Marsalasauce
Kartoffelgratin
Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Dessert und Käse

Hausgemachte Mousse au chocolat
Obstsalat mit Vanillesauce
Käseauswahl
Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Preis pro Person

29,50 €

SP 3 – Buffet „Niederrhein“

Kalte Speisen

Salat von fangfrischem Hering mit Rote Bete Streifen
Räucherlachsrollchen mit Preiselbeer-Meerrettich
Makrelen- und Matjeshappen
Gemischter Schrebergartensalat mit Rucola, Apfelspalten
und Kartoffeldressing
Wurstsalat mit Zwiebelchen, Petersilie, Radieschen
und Essig & Öl
Erdäpfelsalat mit Gürkchen und Ei

Suppe

Linensenrahmsüppchen mit gebratenen Flönzwürfeln

Warme Speisen

Schweinefiletmedaillons mit Backpflaumen
und Rübenkrautsauce
Drillingskartoffeln in der Schale mit Speck und Zwiebeln
Rheinischer Sauerbraten vom Rind
mit Rosinen und Mandeln
Endiviensalat mit gebratener Blut- und Fleischwurst
in der Sesamkruste
Marktfrisches Gemüse mit Petersilienbutter und
geschmolzenen Tomaten

Dessert und Käse

Apfelkrautcreme mit karamellisiertem Pumpernickel
Süßer Milchreis mit Sauerkirschen und Zimt und Zucker
Limburger, Harzer und Butterkäse vom Brett
Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Preis pro Person

26,00 €



Unsere Buffets

Unsere Internationalen ab 20 Personen

LB 1 – Buffet „Bella Italia“

Kalte Speisen

Oliven, getrocknete Tomaten,
marinierte Champignons und Auberginen
Eingelegte Meeresfrüchte, Honigmelone mit Parmaschinken
Tomate-Mozzarella mit Pesto
Markt- und Rohkostsalate mit Vinaigrette
Rucolasalat mit Balsamico und gehobeltem Parmesan
Farfallesalat „Italienne“
Vitello Tonnato vom Schweinerücken mit frischen Kapern

Warme Speisen

Hähnchenbrust „Caprese“ mit
Tomate und Mozzarella überbacken und Farfalle
Schweinefilet-Involtini gefüllt
mit Parmaschinken und Rucola
Rosmarinkartoffeln
Spinat mit Pinienkernen
Mediterranes Goldbrassenfilet in Limettenbutter
Oliven-Tomaten-Paprika-Ratatouille

Dessert und Käse

Mascarponecreme mit Beerenfrüchten
Hausgemachtes Tiramisu
Italienische Käseauswahl
Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Preis pro Person

26,00 €

LB 2 – „Amerika“

Kalte Speisen

Salatauswahl mit American-Dressing
Putenbrust mit Cranberry-Frischkäsedipp
Cole-Slaw – Krautsalat mit Möhren
Tortilla Chips mit Salsa

Warme Speisen

Chicken wings - Hähnchenflügel
Spare Ribs mit Barbecuesauce
Folienkartoffeln mit Sour Cream
Taco Beef – scharf gewürztes Hackfleisch
Butterreis und kleine Maiskolben mit Kräuterbutter

Dessert und Käse

Obstsalat mit Vanillecreme
Mini-Muffins und Brownies
Käseauswahl
Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Preis pro Person

19,00 €

LB 3 – „Viva Espana“

Kalte Speisen

Honigmelone mit Serranoschinken
Bohnensalat mit roten Zwiebeln und Chorizo
Meeresfrüchtesalat
Gefüllte marinierte Champignons
Andalusischer Peperonisalat
Grüne und schwarze Oliven
Bunte Markt- und Rohkostsalate mit Vinaigrette

Suppe

In den Sommermonaten:

Gazpacho – Kalte Tomaten-Gemüsesuppe

In den Wintermonaten:

Spanische Knoblauchsuppe mit Croûtons

Warme Speisen

Scampis in Olivenöl gebraten mit Aioli
Paella „Valencia“
Spanferkelbraten in Sherrysauce
Geschmorte Drillinge mit roter Mojosauce
Spanische Gemüsepfanne

Dessert und Käse

Crema Catalana im Weckglas, Melonensalat
Manchego-, Ziegen- und Schafskäse
Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Preis pro Person

29,50 €

LB 4 – „Asia“

Kalte Speisen

Glasnudelsalat mit Tiefseegarnelen
Entenbrustsalat mit Mango und Grapefruitfilets
Filet vom Salm asiatisch gewürzt mit Wasabi
Samosas mit Asia-Chilidipp

Suppe

Curry-Kokossuppe mit Koriandercroûtons

Warme Speisen

Streifen von der Rinderhüfte mit Knoblauchsauce
Hähnchen süß-sauer mit Ananas auf Asia-Wokgemüse
Mahi-Mahifilet in Sesamkruste auf Chinakohl-gemüse
Basmati-Duftreis
Mie-Nudeln mit Sojasprossen

Dessert

Exotische Früchtevariationen in Ingwerhonig
Gebratene Banane in Kokosmilch
Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Preis pro Person

26,00 €



Unsere Buffets

Unsere Saisonalen ab 20 Personen

JZB 1 – „Frühling“

– nur erhältlich in den Monaten April und Mai –

Kalte Speisen

Spargelsalat mit Limettenvinaigrette
Marinierter Matjes mit Orangenfilets
Bunte Markt- und Rohkostsalate mit Joghurtdressing
Tomate-Mozzarella mit Minz-Basilikum-Marinade
Hähnchenbrustrolade mit Kräuterfrischkäse auf Rucola
Roher westfälischer und gekochter Schinken

Warme Speisen

Schweinefiletmedaillons auf Rahmsauce
Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
Neue Kartoffeln
Gedünstete Schollenfilets in Rieslingsauce
Butterreis

Dessert und Käse

Frische Erdbeeren mit Schlagsahne
Joghurt-Limetten-Tiramisu
Käseauswahl
Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Preis pro Person

29,00 €

JZB 2 – „Sommer“

– nur erhältlich in den Monaten Juni bis August –

Kalte Speisen

Blumenkohlsalat mit glacierten Tiefseeshrimps
in Kresse-Dressing
Salat von geröstetem Bauernbrot mit Zwiebeln,
Pinienkernen und Streifen von der Maispouardenbrust
Lachsschinken an Feldsalat mit Balsamico und Olivenöl
mit Parmesanspänen
Carpaccio vom Bresaola mit Kapernvinaigrette

Warme Speisen

Filet vom Bressehuhn mit Gemüsestreifen und Rahmsauce
vom arabischen Mocca
Kartoffel-Cheddar-Auflauf mit geschmorten Champignons
Filet vom Flusslachs in Korianderbutter gebraten
auf feiner Krebsauce und Basmati-Hochlandreis

Dessert und Käse

Mousse von frischen Pfirsichen
Kabinett pudding mit Bourbon-Vanillesauce
Käseauswahl
Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Preis pro Person

29,00 €

JZB 3 – „Herbst“

– nur erhältlich in den Monaten September und Oktober –

Kalte Speisen

Geräucherte Butterfischfilets auf Rote-Linsensalat in
Kartoffeldressing mit weißem Aceto und Röstschinkenchips
Röllchen von der rosa gebratene Steakhüfte
mit Cranberry-Meerrettich gefüllt
Apfel-Lauchsalat mit Kochschinkenstreifen und Gouda
Scheiben vom marinierten Jungschweinerückenbraten
mit Thunfischpesto
Wurzelgemüsesalat in Mascarpone dressing mit Birne

Suppe

Süppchen vom Muskatkürbis mit Nusscroûtons

Warme Speisen

Streifen von der Hirschkeule in Waldhonigsauce
Teltower Rübchen und Walnuss-Spätzle
Perlhuhnbrustfilet auf Sauce von frischem Spitzkohl
Schwarzwurzeln in milder Senfsauce mit geröstetem Sesam
Kartoffelklöße

Dessert und Käse

Mascarponecreme mit Beerenfrüchten
Holunderbeeren-Mousse und Obstsalat mit Sanddorn
Käseauswahl
Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Preis pro Person

29,00 €

JZB 4 – „Winter“

– nur erhältlich in den Monaten November und Dezember –

Kalte Speisen

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Makrele,
Räucherhappen, Matjes mit Zwiebeln und Krabbencocktail
Honigmelone mit Serranoschinken
Feldsalat mit geräucherten Entenbrusttranchen
und Himbeerdressing

Suppe

Maronensüppchen mit Rübenkraut-Croûtons

Warme Speisen

Wildschweinbraten mit Backpflaumen
Gänsebrust mit Maronensauce
Serviettenklöße
Apfelrotkohl und gebutterter Rosenkohl
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing mit Drillingen

Dessert und Käse

Zimt-Honigmousse und Mousse au chocolat
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Käseauswahl
Partybrotkorb mit Schmalz, Land- und Kräuterbutter

Preis pro Person

29,00 €



Unsere Buffets

Kalte Buffets ab 10 Personen

KB 1 – Edelfischplatte

Als Vorspeise oder als Beilage zur Buffetergänzung

Stremellachs
Filet von der Bachforelle
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Hausgebeizter Graved Lachs mit Senf-Dillsauce

Preis pro Person

8,90 €

KB 2 – Kaltes Buffet Großmarkt

Schnitzel vom Jungschweinerücken
Kleine Frikadellenbällchen
Schweinefiletmedaillons mit Champignons
Westfälischer Rauchschinken
Wiener Hähnchenbrust mit Mandelpanade
Spargel im Kochschinkenwickel
Knusprig gebratene Hähnchenkeule
Weißkrautsalat mit Paprika
Bunter Nudelsalat
Hausgemachter Kartoffelsalat
Auswahl vom heimischen Käse
Partybrotkorb mit Land- und Kräuterbutter

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person

14,30 €

Frühstück ab 10 Personen

FR 1 – Großes Frühstücksbuffet

Kalte Speisen

Konfitüre, Honig & Nutella
Frisch- und Dauerwurst und Kasseler im Aufschnitt
Saftiger Metzger-Kochschinken
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Graved Lachs mit Senf-Dillsauce
Käseauswahl
Tomaten- und Gurkenscheiben
Frische Kräuter
Partybrotkorb und Mini-Croissants
Land- und Kräuterbutter

Warme Speisen

Rührei & Grillspeck (Bacon)
Nürnberger Rostbratwürstchen

Dessert

Frischer Obstsalat mit Joghurtcreme

Preis pro Person

12,50 €



Unsere Buffets

Unser Grillbuffet ab 20 Personen

Verlassen Sie Ihr Wohnzimmer, um die Terrasse und den heimischen Garten zum kulinarischen Treffpunkt zu machen.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein maßgeschneidertes Angebot für ein Grillbuffet (Anlieferung von Frischfleisch und Fischwaren, bratfertig gewürzt)

Mögliche Grillbuffet-Komponenten:

Kräuter-Nackensteaks
Thymianbauch
Puszta-Grillrippchen
Grillmettwurstchen
Cevapcici
Lammspieße „Provencale“
Schweinefiletmedaillons
Geflügelmedaillons
Marinierte Streifen vom Roastbeef mit Senf-Zwiebelfüllung
Scampi-Spieße
Lachssteaks
Gemüsespieße

Zu allen Grillgerichten eignen sich:

Buntes Salatbuffet mit diversen Dressings
Antipasti, Tomate-Mozzarella
Krautsalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat
Würzige Saucen und Dips, Aioli, Senf und Ketchup
Grillkartoffeln
Schafskäse
Mixed Pickles

Käsespezialitäten,
Partybrotkorb mit Land-, Kräuter- und Knoblauchbutter

pro Person ab 14,00 € bis 25,00 €

+ + + +

Koch am Grill, pro Stunde 27,00 €



FeinesFingerfood

Canapés, Brötchen und Schnittchen

**Canapé vom Weißbrot- oder Pumpernickeltaler
oder halbes belegtes Brötchen
oder herzhaftes Bauernbrot-Schnittchen, dekorativ angerichtet**

Wählen Sie aus unseren Belägen:

	Canapé (Weißbrot/Pumpernickel)	Brötchen/Bauernbrot
zart geräuchertes Kasseler	2,30 €	1,80 €
saftiger Knochenschinken	2,30 €	1,80 €
gekochter Schinken	2,30 €	1,80 €
kalter Schweinebraten	2,30 €	1,80 €
italienische Edelsalami	2,30 €	1,80 €
Geflügelscheiben und Ananas „Hawaii“	2,30 €	1,80 €
frisch angemachtes Zwiebelmett	2,30 €	1,80 €
zartes Roastbeef, rosa gebraten	2,30 €	2,10 €
Räucheraal	2,80 €	3,00 €
feinster Räucherlachs	2,80 €	3,00 €
geräuchertes Forellenfilet	2,80 €	3,00 €
Nordseekrabben	3,50 €	4,00 €
gepfeffertes Wildlachstatar	3,50 €	4,00 €
edle Käsespezialitäten	2,30 €	1,80 €
Tomate und Ei	2,30 €	1,80 €
Tomate, Mozzarella und Pesto	2,30 €	1,80 €
gegrilltes Antipastigemüse	2,30 €	1,80 €

Baguettes und Sandwiches

**Belegte Mini-Kornspitzbaguettes und Mini-Vinschgerls
oder belegte ViVenteria-Sandwiches mit Sandwichcreme**

alle Sandwiches werden mit Tomate, Gurke und Salat angeboten.

Wählen Sie aus unseren Belägen:

	Mini-Kornspitz/Mini-Vinschgerl	Viventeria-Sandwiches
Putenbrust	2,40 €	3,90 €
Baguettesalami	2,40 €	3,90 €
Curryhähnchen	2,40 €	3,90 €
Kochschinken	2,40 €	3,90 €
kalter Schweinebraten	2,40 €	3,90 €
roher Schinken	2,40 €	3,90 €
Fleischwurst	2,40 €	3,90 €
Thunfisch	2,70 €	4,50 €
Brie	2,40 €	3,90 €
Gouda	2,40 €	3,90 €
Emmentaler	2,40 €	3,90 €
Tomate, Mozzarella und Pesto	2,40 €	3,90 €



FeinesFingerfood

Leckereien auf die Hand

Mini Flammküchle mit Speck und Zwiebeln	Stück	1,30 €	Mozzarella-Kirschtomatenspieß mit Basilikum	Stück	2,00 €
Pizza-Häppchen mit Schinken	Stück	1,30 €	Lachs-Crêpe-Roulade	Stück	2,00 €
Pizza-Häppchen mit Salami	Stück	1,30 €	Tomatentarte mit Ziegenkäse und Rucola	Stück	2,00 €
Pizza-Häppchen mit Käse + Spinat	Stück	1,30 €	Hähnchen-Lauch-Tarte mit Apfel und Cheddar Käse	Stück	2,20 €
Blätterteigsnacks mit Lachsfüllung	Stück	1,30 €	Pumpernickel-Türmchen mit Lebermousse und Rübengrün	Stück	2,20 €
Quicheviertel mit Tomate, Mozzarella und Lauch garniert	Stück	1,30 €	Pumpernickel-Türmchen mit zweierlei Käsecremes	Stück	2,00 €
Laugenkonfekt mit Zwiebelmett	Stück	1,50 €	Rindfleischbällchen auf Hüttenkäsetaler	Stück	1,50 €
Laugenkonfekt mit Serranoschinken	Stück	1,50 €	„Rheinisches Sushi“ Blanchierte Kohlblätter, pikant gefüllt mit feiner Sahne-Leberwurst und Trüffeln	Stück	1,90 €
Laugenkonfekt mit Obatzda	Stück	1,50 €	Blanchierte Kohlblätter, pikant gefüllt mit grober Mettwurst, roten Zwiebeln und Petersilie	Stück	1,90 €
Laugenkonfekt mit Leberkäse und süßem Senf	Stück	1,50 €	Feigenviertel mit Ziegenkäsecreme	Stück	2,20 €
Käse-Trauben-Spieß	Stück	1,50 €	Butterfischwürfel in Sesamkruste am Zitronengrasspieß	Stück	3,00 €
Tomaten-Fetakäse-Spieß	Stück	1,50 €	Seeteufelmedaillon mit Limetten-Senf-Chutney	Stück	3,80 €
Mini-Feigenspieß mit Parmaschinken und Parmesan	Stück	1,90 €			
Mini-Spieß mit Parmaschinken, Melone und Olive	Stück	1,90 €			
Mini-Spieß mit Salami, Mozzarella und getrockneter Tomate	Stück	1,90 €			
Pflaume im Speckmantel	Stück	2,00 €			
Parmesanplätzchen mit Ziegenkäse und Pesto	Stück	2,00 €			
Mini-Wrap mit Parmaschinken, Rucola + getrockneter Tomate	Stück	2,00 €			
Mini-Wrap mit Bavaria Blue-Käse, und scharfer Himbeermarmelade	Stück	2,00 €			
Mini-Wrap mit Curryhähnchen und Früchten	Stück	2,00 €			
Mini-Wrap mit gegrilltem Antipastigemüse	Stück	2,00 €			
Mini-Wrap mit Forellenfilet und Preiselbeerfrischkäse	Stück	2,00 €			
Gefüllte Weinblätter mit Feta	Stück	2,00 €			
Pikante Heringsröllchen auf Schwarzbrot	Stück	2,00 €			
Crostini mit Tomaten und Schafskäse überbacken	Stück	2,00 €			
Bruschetta mit Tomaten, Zwiebeln und Basilikum	Stück	2,00 €			
Matjes-Bruschetta mit Zwiebel-Chutney	Stück	2,00 €			

Süße Naschereien

Mini-Butterrosinenschnecke	Stück	1,00 €
Mini-Butterapfeltasche	Stück	1,00 €
Mini-Plunderteilchen mit Schoko- o. Vanillefüllung	Stück	1,00 €
Mini-Fruchtspieß	Stück	1,50 €
Mini-Windbeutel	Stück	1,00 €
Mini-Muffins	Stück	1,00 €
Mini-Buttercroissants	Stück	1,00 €
Mini-Croissants, süß	Stück	1,00 €
Mini-Quarkbällchen	Stück	1,00 €
Sahnetorte	Stück	3,00 €
Obstboden	Stück	1,80 €
Obsttörtchen	Stück	2,60 €
Sahneschnitte	Stück	2,30 €
Blechkuchen	Stück	1,60 €
Frische Schlagsahne	Portion	0,50 €



FeinesFingerfood

Unsere Arrangements ab 10 Personen

FF 1 – Fingerfood-Arrangement „RUSTIKAL“

Blätterteigsnack mit Lachsfüllung
 Cabanos-Oliven-Picker
 Rheinisches Sushi-Kohlwickel mit Leberwurst
 Laugenkonfekt mit Leberkäse und süßem Senf
 Mini-Pizza-Taler
 Quiche-Viertel mit Tomate, Lauch und Mozzarella
 Schwarzbrottaler mit Käsecreme
 Rindfleischbällchen auf Hüttenkäsetaler
 Käsespieß mit Trauben
 Laugenkastanien mit Obatzda
 Rheinisches Sushi-Kohlwickel mit Mettwurst
 Tomaten-Fetakäse-Spieß

Wir kalkulieren 6 Teile Fingerfood pro Person

Preis pro Person 10,75 €

Wir kalkulieren 12 Teile Fingerfood pro Person

Preis pro Person 17,50 €

FF 2 – Fingerfood-Arrangement „MEDITERRAN“

Crostini mit Ziegenfrischkäse
 Melonenspieße mit Parmaschinken und Parmesan
 Bruschetta mit Tomate, Zwiebeln und Basilikum
 Mini-Wrap mit Parmaschinken und Rucola
 Mini-Spieß mit Salami, Mozzarella und getrockneter Tomate
 Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß mit Basilikum
 Mini-Wrap mit gegrilltem Antipastigemüse
 Pflaume im Speckmantel
 Feigenviertel mit Ziegenkäsecreme
 Schafskäse-Spieße mit Peperoni und schwarzer Olive
 Butterfischwürfel in Sesamkruste am Zitronengrasspieß
 Medaillon vom Seeteufel mit Limetten-Senf-Chutney

Wir kalkulieren 6 Teile Fingerfood pro Person

Preis pro Person 11,75 €

Wir kalkulieren 12 Teile Fingerfood pro Person

Preis pro Person 19,50 €

Highlights zur Ergänzung

Soll Ihr Fingerfood ganz besonders präsentiert werden?

*Wir peppen Ihr Fingerfood- oder Gabelbuffet auf.
 Diese Leistungen bieten wir Ihnen exklusiv mit einer Servicekraft
 und einem Koch unseres Hauses an.
 (Die Mitarbeiter sind im Catering separat zu buchen).*

Süppchen

präsentiert in **Mini-Bügelflaschen**

Tomatensüppchen
 Möhren-Orangensüppchen
 Erbsenschaumsüppchen
 Curry-Kokossüppchen
 Kürbis-Ingwersüppchen

oder in **Mini-Mokkatassen**

Ochschwanzessenz
 Klare Tomatenessenz
 Schaumsüppchen vom Flusskrebs mit Pernod parfümiert

Aufpreis pro Person

1,50 €

Trendige Salate

aus **Weckgläsern, Schälchen** oder von **Dekotellern**

Cous-Coussalat mit scharfem Vanille-Hühnchen
 Rapunzelsalat in Kürbiskernöl mit
 karamellisierten Walnüssen und Mango
 Ceasar's Salad mit Hähnchenstreifen und Parmesan
 Bulgursalat mit Kräutern, Kirschtomaten und Limetten
 Antipastisalat mit frittiertem Rucola und Pecorinospänen
 Spinatsalat mit Pinienkernen und gelben Cherrytomaten
 Glasnudelsalat mit asiatischer Currycreme und Scampi
 Chicorée-Apfelsalat mit Rosinen und Blutorangen
 Rote-Bete-Salat mit Kürbis, Ziegenkäse und Rauke
 Geröstete Balsamico-Champignons auf Frühlingzwiebsalat
 Salat von Belugalinsen mit Orangen-Lachsrose und Wasabi
 Papayasalat mit Feigensenfdressing und Tiefseeshrimps
 Grüner Spargelsalat mit Chili-Crème fraîche und in Nussbutter
 gebratener Jakobsmuschel
 Salami-Fenchelsalat mit Mangostreifen und Kresse

Aufpreis pro Person

3,50 €

Desserts

präsentiert in **Mini-Weckgläsern, Dekogläsern**
 und **Acryl-Schälchen**

Blutorangencreme
 Konfit von aromatischen Mangos mit Mohnsauce
 Tiramisucreme mit Espresso und Marsala
 Limettenmousse mit Ananas-Crossies
 Weiße Feigencreme mit luftigem Honigschaum
 Walnussmousse mit Ahornsirup

Aufpreis pro Person

2,50 €



Ihre Kombination

Kalte Spezialitäten

Kalte Vorspeisen

ab 5 Portionen

Schweinefiletmedaillons „Hawaii“ mit Ananas	Stück	2,50 €
Schweinefiletmedaillons „Formosa“ mit Champignons	Stück	2,50 €
Wiener Hähnchenbrustfilet in Mandelpanade mit Dipp	Portion	3,10 €
Schinkenröllchen mit Spargel	Stück	1,70 €
Roastbeefröllchen mit Fleischsalat	Stück	2,30 €
Hähnchenkeule	Stück	2,50 €
2 Scheiben Kasseler mit pochierten Äpfeln und Meerrettich	Portion	3,50 €
Honigmelone mit Parmaschinken	2 Stück	4,30 €
Putenbrust im Aufschnitt mit Pesto	Portion	3,50 €
Geräucherte Entenbrust mit Orangenfilets auf Waldorfsalat	Portion	4,30 €
Kleine Partyschnitzel	Stück	2,30 €
Rinderfrikadelle mit Senf	Stück	2,80 €
Kleine Partyfrikadellen-Bällchen mit Senf	Stück	0,70 €
Pfefferbeißer, Mettwurstchen	Stück	2,00 €
Tomate-Mozzarella	Portion	4,30 €
Brotkorb mit 3 frischen Partybrötchen und Butter	Portion	1,60 €
Rustikale Käseauswahl (Brie, Schweizer und Gouda)	Portion	6,00 €
Internationale Käseauswahl	Portion	8,90 €
Italienisches Antipastibuffet Honigmelone mit Parmaschinken Tomate-Mozzarella mit Pesto, marinierte Champignons und Auberginen, Zucchinihappen, Peperonie mit Frischkäsecreme getrocknete Tomaten, Oliven Meeresfrüchtesalat mit Ciabatta und Baguette	Portion	9,50 €

Salate

pro Portion 300 g – ab 5 Portionen

Spaghettisalat mit getrockneten Tomaten und Rucola	Portion	2,30 €
Reis-Paprikasalat mit Thunfisch	Portion	3,10 €
Reis-Paprikasalat mit Putenstreifen	Portion	3,10 €
Bohnsensalat mit Thunfisch	Portion	2,60 €
Grüner Bohnensalat mit Mozzarella	Portion	3,10 €
Bunte Markt- und Rohkostsalate mit Joghurt-Dressing	Portion	2,30 €
Waldorfsalat	Portion	2,30 €
Schichtsalat	Portion	2,60 €
Krabbensalat / Cocktail	Portion	6,70 €
Porree-Apfelsalat	Portion	2,60 €
Krautsalat „natur“	Portion	2,30 €
Geflügelsalat „Hawaii“	Portion	2,60 €
Nudelsalat	Portion	2,30 €
Kartoffelsalat	Portion	2,30 €
Rindfleischsalat	Portion	3,10 €
Cous-Coussalat mit frischem Koriander und Cranberries	Portion	3,10 €
Mediterraner Tomaten-Brotsalat	Portion	3,10 €
Griechischer Bauernsalat mit Feta	Portion	3,10 €
Asiatischer Glasnudelsalat	Portion	3,10 €
Feldsalat mit Speckchips, Vollkorncroutons und Kürbiskernöl	Portion	3,10 €
Heringssalat mit Roter Bete	Portion	4,30 €
Meeresfrüchtesalat	Portion	6,70 €



Ihre Kombination

Suppen und Eintöpfe

Feinschmeckersuppen

ab 10 Portionen, Portion à 350 ml

Rindfleischsuppe	Portion	2,60 €
Hühnersuppe	Portion	2,60 €
Gemüsekraftbrühe mit Gemüseeinlage	Portion	2,60 €
Klare Oxtail	Portion	3,00 €
Ungarische Gulaschsuppe	Portion	2,60 €
Allgäuer Käsesuppe mit Hackfleisch	Portion	2,60 €
Tomatencremesuppe	Portion	2,60 €
Rheinische Kartoffelcremesuppe mit Speckwürfeln	Portion	2,60 €
Rahmsuppe von Waldpilzen	Portion	3,00 €
Minestrone mit Parmesan	Portion	3,00 €
Duisburger Kartoffelcremesuppe mit Shrimps und Lachsstreifen	Portion	4,50 €

Saisonale Suppen

ab 10 Portionen, Portion 350 ml

Spargelcremesuppe	Portion	3,90 €
Bärlauchcremesuppe	Portion	3,90 €
Kürbiscremesuppe mit Sauerrahm	Portion	3,90 €
Kastaniensüppchen mit karamellisierten Maronen	Portion	3,90 €
Pfifferlingscremesuppe	Portion	4,10 €

Kalte Suppe für heiße Sommertage:

Gazpacho	Portion	3,90 €
----------	---------	--------

Deftige Eintöpfe

ab 10 Portionen, Portion 500 ml

Erbseneintopf mit Kasselerwürfeln	Portion	4,50 €
Linseneintopf mit Wursteinlage	Portion	4,50 €
Kartoffel-Möhren „untereinander“ mit Mettwurst	Portion	4,50 €
Kartoffel-Endivien-Schlaat mit gebratener Blutwurst	Portion	4,50 €
Chili con Carne	Portion	4,50 €
Grünkohleintopf mit Mettwurst	Portion	5,50 €
Grünkohleintopf mit Mettwurst und Kasselerwürfeln	Portion	6,90 €

Warme Hauptgerichte

Fleischgerichte

ab 5 Portionen

Kasseler Braten auf Sauerkraut	Portion	6,10 €
Putenbraten in Kräutersauce	Portion	6,00 €
Rinderbraten in Sauce	Portion	6,40 €
Große Rinderroulade in Sauce	Portion	6,40 €
Putenbrust in Curryrahm mit Ananas	Portion	5,10 €
Senner Filettopf mit Champignons	Portion	6,90 €
Schweinefiletmedaillons „Schweizer Art“ mit Kochschinken, Röstzwiebeln und Käse überbacken	Portion	6,70 €
Poulardenbrust „Florentiner Art“ mit Blattspinat und Käse überbacken	Portion	6,70 €
Schweinegeschnetzeltes „Formosa“ mit frischen Champignons	Portion	6,50 €
Schweinegeschnetzeltes „Indisch“ in Currysauce mit Früchten	Portion	6,50 €
Lammbraten in Thymianjus	Portion	6,70 €
Bergischer Krustenbraten (am Stück)	Portion	4,60 €
Burgunder Braten (geschnitten) in Sauce	Portion	6,20 €
Sauerbraten von der Rinderhüfte	Portion	8,00 €
Schweinefilet-Involtinis gefüllt mit Mozzarella und Parmaschinken	Portion	8,00 €
Duisburger Zwiebelbraten (Rindfleisch)	Portion	7,20 €
Hüftgeschnetzeltes vom Rind „Stroganoff“	Portion	7,20 €
Putenbruststreifen „süß-sauer“ auf Asia-Wokgemüse	Portion	7,20 €

Fischgerichte

Lachssteak in rosa Pfeffersauce	Portion	9,90 €
Lachstranchen in Weißweinsauce	Portion	9,90 €
Zanderfilet auf Rahmwirsing	Portion	14,00 €
Atlantikzungenfilets auf Hummersauce	Portion	14,00 €
Gebratenes Pangasiusfilet in Limetten-Buttersauce	Portion	14,00 €
Seeteufelfilet in Chablis-Dijon-Senfesauce	Portion	18,00 €



Ihre Kombination

Lasagne

ab 5 Portionen

Lasagne Bolognese	Portion	5,30 €
Vegetarische Gemüselasagne	Portion	6,20 €
Lachslasagne	Portion	9,20 €

Warme Beilagen

Sättigungsbeilagen

ab 5 Portionen / pro Portion

Bratkartoffeln	Portion	2,80 €
Salzkartoffeln	Portion	2,80 €
Kartoffelgratin	Portion	3,00 €
Warmer Kartoffelsalat mit Speck	Portion	2,80 €
Schupfnudeln	Portion	2,80 €
Drillingskartoffeln in der Schale mit Meersalz und Rosmarin	Portion	2,80 €
Kartoffelklöße	Portion	2,80 €
Serviettenklöße (Scheiben)	Portion	2,80 €
Wild-Patna-Reis	Portion	2,80 €
Butterreis	Portion	2,00 €
Basmatireis	Portion	2,00 €
Butterspätzle	Portion	2,80 €
Bandnudeln weiß/grün	Portion	2,80 €

Gemüse

ab 5 Portionen / pro Portion

Sauerkraut nach Art des Hauses	Portion	2,00 €
Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise	Portion	3,00 €
Wirsinggemüse in Sahnesauce	Portion	3,00 €
Mandelbroccoli	Portion	3,00 €
Apfelrotkohl	Portion	3,00 €
Bohnenbündchen (3 Stück)	Portion	3,30 €
Auflauf vom Blattspinat mit Knoblauch und Käse gratiniert	Portion	3,00 €
Asia-Wokgemüse	Portion	3,00 €
Frischer Spargel (Saisonbedingt)	Portion	9,50 €

Desserts

ab 5 Portionen / pro Portion 150 g

Apfel-Zimt-Mousse	Portion	4,00 €
Erdbeercreme	Portion	2,80 €
Joghurt-Limettencreme mit Amarettinis	Portion	4,00 €
Pfirsich-Maracuja-Joghurtspeise	Portion	3,00 €
Mousse au chocolat	Portion	2,80 €
Cappuccino-Mousse mit Nougatsauce	Portion	3,00 €
Mascarponecreme mit Waldfrüchten	Portion	3,80 €
Frischer Obstsalat mit Früchten der Saison und Vanillesauce	Portion	4,40 €
Herrencreme	Portion	3,80 €
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	Portion	3,00 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	Portion	2,80 €
Stracciatellacreme	Portion	2,80 €
Hausgemachtes Tiramisu	Portion	4,40 €
Weinschaumcreme	Portion	2,80 €
Rotweincreme	Portion	2,80 €
After-Eight-Creme	Portion	3,80 €
Zitronencreme	Portion	2,80 €



Unsere Extras

Leihgeschirr und Transportkosten

Leihgeschirr

(Preise inklusive Spülen / nur außer Haus)

Paket I – Leihgeschirr für einen Hauptgang

(1 Speisenteller, 1 Messer, 1 Gabel)

pro Person 1,30 €

Paket II – Leihgeschirr für Vorspeise und Hauptgang

(1 Vorspeisenteller, 1 Speisenteller, 2 Messer, 2 Gabeln)

pro Person 2,30 €

Paket III – Leihgeschirr für Suppe

(1 Suppentasse, 1 Suppenuntertasse, 1 Suppenlöffel)

pro Person 1,20 €

Paket IV – Leihgeschirr für Dessert

(1 Dessertschale, 1 Dessertlöffel)

pro Person 1,00 €

Paket V – Leihgeschirr für Kaffee und Kuchen

(1 Kaffeetasse, 1 Kaffeeuntertasse, 1 Mittelteller, 1 Kaffeelöffel, 1 Kuchengabel)

pro Person 2,10 €

Paket VI – Leihgläser

(1 Rotweinglas, 1 Weißweinglas, 1 Wasserglas, 1 Bierglas, 1 Allzweckglas, 1 Sektglas)

pro Person 2,60 €

Anlieferung und Abholung

Speisanlieferung und Leergutabholung (gespült durch Kunde)

in Duisburg

Pauschal 20,00 €

Speisanlieferung und Leergutabholung (gespült durch Kunde)

im Großraum Düsseldorf, Moers, Mülheim

Pauschal 30,00 €

Spülen des Leergutes (Rechauds, Schüsseln, Platten, Vorlegebesteck, etc.)

Spülen des Leergutes (Rechauds)

pro Person 1,00 €

pro Rechaud 8,00 €

**Bequeme Abholung am
Duisburger Großmarkt möglich!**

*Fehl- und Bruchmengen werden nach Rückzahlung im Hause
der FRANK SCHWARZ GASTRO GROUP GMBH dem Veranstalter
zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.*



Unsere Zahlungsbedingungen

Geschäftsbedingungen

Zahlungsbedingungen

Alle bestellten Teilnehmerzahlen werden in Rechnung gestellt. Personenzahländerungen im Rahmen der angegebenen Teilnehmerzahlen werden bis 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn berücksichtigt.

Die angegebenen Preise für Speisen enthalten die gesetzliche MwSt von 7%. Aufgrund gültiger Steuergesetzgebung sind wir gezwungen, bei Lieferung von Speisen in Verbindung mit Equipment, Getränken und/oder Personal den Regelsteuersatz von 19% zu berechnen. Dadurch erhöhen sich die Listenpreise.

Bei einer Mehrwertsteuererhöhung behalten wir uns eine entsprechende Preiserhöhung vor.

Zahlung sofort nach Rechnungserhalt.

Bestellannahme

Telefonisch:	Montag – Freitag:	08.00 Uhr bis 17.00 Uhr
	Samstag:	11.00 Uhr bis 14.00 Uhr
Persönlich am Großmarkt:	Montag – Freitag:	09.00 Uhr bis 16.00 Uhr
	Samstag:	11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

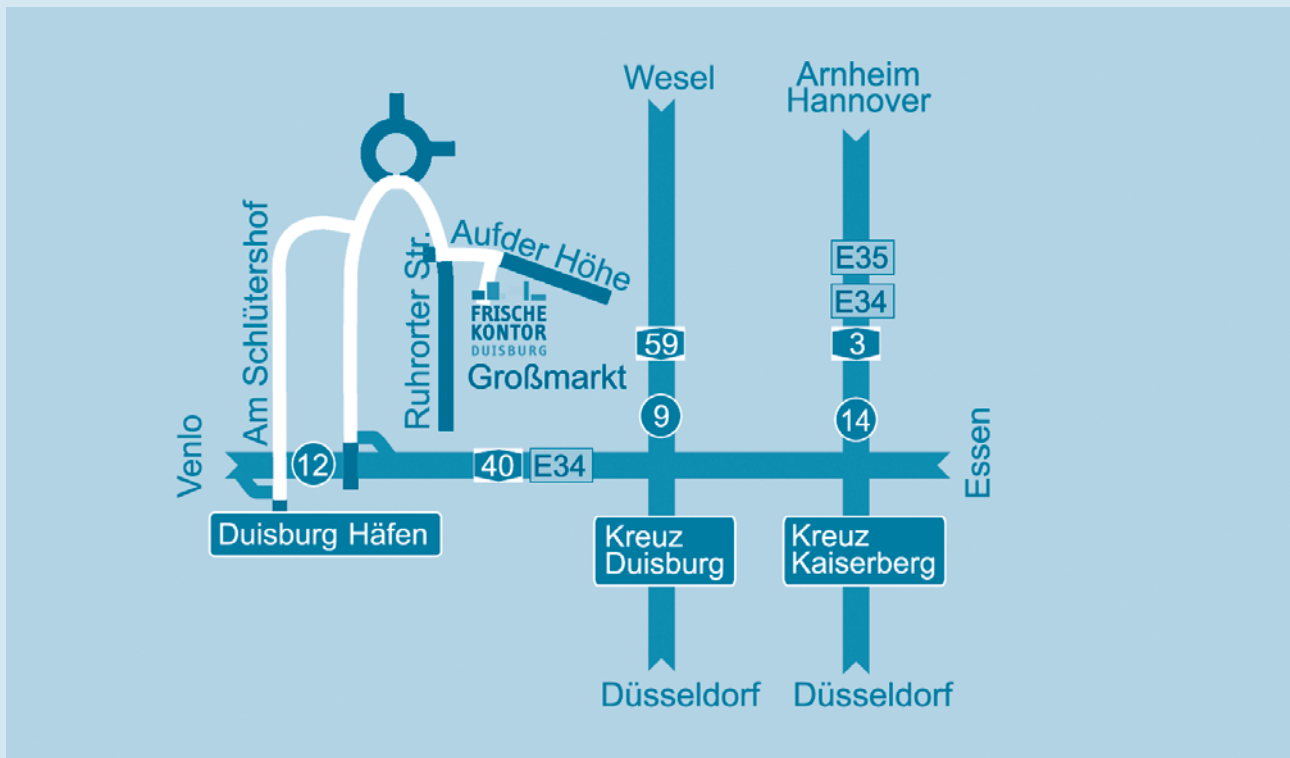
Auslieferungen an Feiertagen

Ostersonntag:	Auslieferungen bis 14.00 Uhr
Ostermontag:	Auslieferungen bis 14.00 Uhr
Heiligabend:	Auslieferungen bis 18.00 Uhr
1. Weihnachtstag:	Auslieferungen bis 14.00 Uhr
2. Weihnachtstag:	Auslieferungen bis 14.00 Uhr
Silvester:	Auslieferungen bis 21.00 Uhr



Hier finden Sie uns

Wegbeschreibung



Anreise zur Frank Schwarz Gastro Group (auf dem Duisburger Großmarkt)

Anreise mit dem Auto

Anreise über die Autobahn A42:

Bis AB-Kreuz Duisburg-Nord, danach A59 Richtung Duisburg, Ausfahrt Duisburg-Ruhrort/Obermeiderich (Herzzentrum), Richtung Ruhrort fahren bis zum Verteilerkreis, hier nach links in Richtung Duisburg Zentrum abbiegen, dem Straßenverlauf über die Brücke folgen, am Verteilerkreis Kaßlerfeld geradeaus in Richtung Duisburg Zentrum, an der nächsten Ampel rechts auf die Straße „Auf der Höhe“, nach 200 m kommt der Eingang des Duisburger Großmarktes, dort finden Sie uns.

Anreise über die Autobahn A40:

Ausfahrt Nr. 12, Duisburg-Häfen/Ruhrort, Richtung Ruhrort fahren, am Verteilerkreis rechts in Richtung Duisburg Zentrum abbiegen, an der nächsten Ampel links auf die Straße „Auf der Höhe“ abbiegen, nach ca. 200 m kommt auf der rechten Seite die Einfahrt des Duisburger Großmarktes, dort finden Sie uns.

Autobahnanbindung vom Flughafen Düsseldorf:

A44/A52 Richtung Essen bis AB-Kreuz Breitscheid. A3 Richtung Oberhausen bis AB-Kreuz Kaiserberg. Von dort aus auf die A40 Richtung Duisburg/Venlo, siehe Anreise über die Autobahn A40.

Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Ab Duisburg Hauptbahnhof mit der U-/Straßenbahnlinie 901 Richtung (Ober)marxloh bis Haltestelle „Kaßlerfelderstraße“ aussteigen, links auf die Straße „Auf der Höhe“, nach 200 m kommt auf der rechten Seite der Eingang des Duisburger Großmarktes, dort finden Sie uns.

Das Team der Frank Schwarz Gastro Group freut sich auf Ihren Besuch.



Unsere Kochschule

Kochschule & Partyküche

Erlebniskochkurs

Sie zaubern unter meisterlicher Anleitung am Herd ein 4-Gang-Menü und können sich nach getaner Arbeit an den erlesenen Speisen und Getränken erfreuen. Jeder Teilnehmer erhält Rezepte und Schulungsunterlagen zur Erinnerung an einen erlebnisreichen Kochabend.

Preis pro Person **89,00 €**

Kinderkochkurse: „Früh übt sich“

Warum nicht den Kleinen schon im jungen Alter die Freude am Kochen nahe bringen. Spielerisch bringen wir Ihren Kindern die ersten Handgriffe in der Küche bei. Was da alles Leckeres bei rum kommt ...

Preis pro Kind **35,00 €**

Backkurse

Unser hauseigener Konditor gibt Ihnen Tipps und Tricks, die Sie vielleicht noch nicht von Großmutter kennen. Frische neue Rezepte erwarten Sie, die auch zu Hause leicht nachzubacken sind.

Preis pro Person **59,00 €**

Exklusiv-Kochkurs: „Ein Stück Sterneküche für Sie zu Hause“

Küchenzauber mit den feinsten Lebensmitteln. Inklusive Wein- und Spirituosentasting.

Preis pro Person **129,00 €**

Fleisch- und Wurstherstellung

Kreieren Sie Ihre ganz eigene Frühstückswurst oder Ihre Bratwurst genau nach Ihrem Geschmack.

Preis pro Person **69,00 €**

Exklusive Küchenpartys ab 15–35 Personen

Live-Koch, Buffet, Getränke, Personal, Location.

All inklusiv Preis pro Person **89,00 €**

Genießen Sie auf dem Großmarkt in unserer neuen Showküche ein Koch-Event der Extraklasse!

Reservierung unter:

FRANK SCHWARZ GASTRO GROUP GmbH
Auf der Höhe 10, 47059 Duisburg
Telefon: 0203 - 45 03 90
Fax: 0203 - 45 50 19 15
Internet: www.fsgg.de





FRANK SCHWARZ
G A S T R O G R O U P G M B H

Großmarkt Duisburg · Auf der Höhe 10 · 47059 Duisburg

Catering/Partyservice

Telefon 0203 - 45 03 90 · Telefax 0203 - 4 50 39 15

E-Mail: info@fsgg.de · Internet: www.fsgg.de