

Sehr geehrte Interessenten, liebe Kunden,

Sie planen **Familienfeiern, Geburtstage, Schulanfang, Hochzeiten, Jubiläen, Firmenfeiern, Geschäftseröffnungen, Weihnachtsfeiern, Neujahrsempfänge, Konfirmation oder eine Jugendweihefeier?** Wir stehen Ihnen als Ihr **Erlebnis-Catering Partner** in allen Fragen sehr gern zur Verfügung. Dabei bereiten wir Ihnen eine **absolute Frisch- Küche** mit Kräutern, besten Olivenölen, Meersalzen und Gewürzvariationen. Fertiggerichte oder Tiefkühlwaren mit Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen werden Sie bei uns nicht finden.

Mit unserer langjährigen Gastronomie-Erfahrung beraten wir Sie vor Ort kompetent und finden auch die passende **Location**. Ob Villa, Loft, Bootshaus, Partyraum, Club oder Schloss-alles ist möglich.

Stressfrei feiern, den Abend von einem Profi moderieren lassen und dazu eine Erinnerung in Form eines Videos für Ihren YouTube Kanal. Diese Party bleibt für Sie und Ihre Gäste noch lange im Gedächtnis. Schauen Sie selbst unter **anders-drehen.de** und **mogul-entertainment.de**. Wichtig, buchen Sie gleich eine **professionelle Servicekraft** dazu. Sie wollen es ganz exklusiv? Dann engagieren Sie den First Class **Butlerservice Alexander Bruch**. Das sind unsere vertrauten Partner, damit Ihre Feier wirklich perfekt wird.

Wenn Sie **zu Hause feiern** möchten, weil Sie sich in Ihrem eigenen Wänden am wohlsten fühlen, dann kommen wir gerne zu Ihnen. Geschirr, Gläser, Tische, Zelt ect. bringen wir auf Wunsch alles mit.

Mit unserer **mobilen Küche** kommen wir praktisch überall hin und kochen frisch vor den Augen Ihrer Gäste. Die passenden **Weine & Getränke** können Sie unkompliziert zu fairen Preisen auf Kommission mit bestellen.

Wie wäre es mit einer **kulinarisch-literarischen Weinprobe**? Wir haben dafür eine Weinprobe mit sechs Weinen und den passenden kleinen Gaumenfreuden entwickelt.

Koch was mit mir...! ist die Idee zum gemeinsamen Kochen, ob im Team oder mit Freunden. Unsere Veranstaltungsreihen wie **> Topf sucht Deckel< | >After Work Cooking< | <Dinner for 10<** werden Sie begeistern. Wir bereiten alles für Sie vor; von jahreszeitlich angepassten Menüs bis zu begleitenden Weinen.

Für **musikalische Umrahmung** Ihrer Feierlichkeiten, empfehlen wir Ihnen unsere Sänger, Pianisten und DJ.

Nachfolgend finden Sie eine **Auswahl an Buffet-Ideen**. Verstehen Sie diese bitte nur als Vorschläge, wir können über alles sprechen. Sagen Sie uns Ihre Wünsche und wir werden Sie nach Möglichkeit vorzüglich erfüllen.

Wir freuen uns, wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und verbleiben zunächst

mit kulinarischen Grüßen
Ihre

Buffet 1 | Klassiker

Vorspeisen

Antipasti mit Wurst- und Schinkenspezialitäten | gegrilltes Gemüse & Oliven

Gefüllter Mozzarella mit Pesto | Rucola | luftgetrockneter Schinken | mariniert mit weißem Balsamico
Kräutermeersalz | Olivenöl Extra Vergine | frischer Kubebenpfeffer

Pastasalat „Bella Italia“

getrocknete Tomaten | Artischockenherzen | schwarze Oliven | Kapern | Mais | frische rote
Paprikaschote | Zitronenolivenöl | Blattpetersilie

Schwarze Beluga Linsen | Aceto Balsamico | Schinkenwürfel | Kirschtomaten

Dazu reichen wir Ihnen mediterrane Brotvariationen vom Backhaus Hennig.

Warmes

Putenbrust alla Nonna in einer cremig leichten Kräutersoße | butterzart | Ofenkartoffeln

Bunter Fischtopf dreierlei Fischfilets | Kartoffeln | Gemüsezwiebeln | frische Tomaten
und Kräuter | geräucherter Paprika

Vegetarisch

Curryspätzle | Spitzkohl | frischer Koriander

Dessert

Mangomousse | Cantuccini

Basilikum-Zitronencreme | frische Himbeeren

Genusspreis pro Person für Geschäftskunden | ab **29,00 €** zzgl. 19 % Umsatzsteuer

Genusspreis pro Person für Privatkunden | ab **34,51 €** inkl. 19 % Umsatzsteuer

Buffets bereiten wir ab 20 Personen zu. Änderungen durch Zutatenbeschaffung möglich.

Buffet 2 | Feines

Vorspeisen

Knackig aromatischer Schichtsalat

Eisberg | Kohlrabi | Orangen oder Melonenscheiben | Sandorn oder Preiselbeer-Dressing

Bresaola | luftgetrocknetes Rindfleisch auf Rucola | Trüffelcreme

Grüner Herzsalatsalat | rote Linsen | Staudensellerie | frischer Fenchel | gebratene Salsiccia

Scampisalat | Orangencreme

Spitzkohl-Speck-Strudel

Dazu reichen wir Ihnen mediterrane Brotvariationen vom Backhaus Hennig.

Warmes

Mediterranes Zitronenhuhn mit Salbei, Orangethymian | Rosmarinkartoffeln | im Ofen geschmort

Piccata „Milanese“ Schweinefilet rosa in einer Parmesan-Ei-Hülle | gefüllte Riesen-Gnocchi in Steinpilzsoße

Cannelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat | überbacken mit tomatisierter Parmesan-Soße

Dessert

Feine Schichtcreme mit Beerenfrüchten | Eierlikör | gebrannte Mandeln

Ricotta-Pistazien-Creme | caramelisierte Früchte der Saison

Genusspreis pro Person für Geschäftskunden | ab **39,00 €** zzgl. 19 % Umsatzsteuer

Genusspreis pro Person für Privatkunden | ab **46,41 €** inkl. 19 % Umsatzsteuer

Buffets bereiten wir ab 20 Personen zu. Änderungen durch Zutatenbeschaffung möglich!

No.2

Buffet 3 | International

Vorspeisen

Fenchelcarpaccio mit mediterranem Flair Schwarze Oliven | getrocknete Tomaten | frischer Thymian | Basilikum | Orangenolivenöl Kräutermeersalz | frischer Kubebenpfeffer | mit Blütenmix dekoriert

Gefüllter Mozzarella mit Pesto | Rucola | luftgetrockneter Schinken
Mariniert mit weißem Balsamico | Kräutermeersalz | Olivenöl extra Vergine | frischer Kubebenpfeffer

Spanische Tortilla mit Gemüse | frische Kräuter
Ziegenkäse-Panna Cotta | Rucola Pesto
Schweinefilet auf Rucola | Thunfischsoße
Französische Quich Lorraine

Dazu reichen wir Ihnen mediterrane Brotvariationen des Backhaus Hennig.

Warmes Wählen Sie bitte 2-3 Gerichte aus!



Kartoffelauflauf mit Chorizo | schwarze Oliven | Artischockenherzen



Piccata vom Schweinefilet in einer Parmesan-Ei-Hülle | Tomatennudeln



Coq au Vin-Hähnchen in Rotwein | kleine Champignons | Perlzwiebeln
weiß-schwarz-rote Reiskomposition



Schweizer Älpermakronen | geröstete Zwiebeln | Emmentaler Käse



Portugiesischer Fischtopf mit dreierlei Fischfilets | Kartoffeln | Gemüsezwiebeln | Tomaten
frische Kräuter | geräucherter Paprika



Blumenkohl in indischem Gewürzteig | mal ganz pikant



Tailändisches Curry | Basmatireis

Dessert

Himbeer-Kardamom-Schichtcreme
Karamel-Panna-Cotta | Himbeeren gefüllt mit gekochtem Traubenmost
Philadelphia Creme | Waldfrüchte | Bananen | Birnen

Genusspreis pro Person für Geschäftskunden | ab **39,00 €** zzgl. 19 % Umsatzsteuer

Genusspreis pro Person für Privatkunden | ab **46,41 €** inkl. 19 % Umsatzsteuer

Buffets bereiten wir ab 20 Personen zu. Änderungen durch Zutatenbeschaffung möglich!

No.2

Buffet 4 | Lifecooking

Vorspeisen

Lachs-Carpaccio | Zitrussäfte | Kräutersalz | rosa Pfeffer | frischer Dill

Bresaola luftgetrocknetes Rindfleisch auf Rucola | Limettensaft | Orangenolivenöl

Wildkräutersalat | Ofentomaten | Hausdressing nach Saison

Räucherfisch-Mousse

Gemüse Quich Lorraine

Dazu reichen wir Ihnen mediterrane Brotvariationen des Backhaus Hennig.

Front-Cooking Wählen Sie bitte 2-3 Gerichte aus!

Fisch Saltimbocca | Weißwein-Limonen-Soße | tomatierter Reis mit Ingwer

Fleisch Lammfilet in Trüffelsoße | Kartoffel-Lauchgratin

Vegetarisch-Vegan Curry-Spätzle mit Spitzkohl | Frühlingszwiebeln | Kräuterpesto | Gemüsefond

Pasta de Luxe Orangennudeln | Brathähnchen | Staudensellerie | Perlzwiebeln | Mini-Paprika aus Südafrika | geröstete Casewkerne | Parmesan | geräuchertes Meersalz | Kubebenpfeffer

Käse

Käsespezialitäten | Früchte | Mostarda | Trüffelhonig

Dessert

Sauerkirsch-Crumble mit warmer Weinschaumcreme | Zabaione

Limoncello-Panna-Cotta mit Obst-Salsa

Genusspreis pro Person für Geschäftskunden | ab **45,00 €** zzgl. 19 % Umsatzsteuer

Genusspreis pro Person für Privatkunden | ab **53,55 €** inkl. 19 % Umsatzsteuer

Front-Cooking ab **150 €** zzgl. 19 % Umsatzsteuer

Buffets bereiten wir ab 20 Personen zu. Änderungen durch Zutatenbeschaffung möglich!

No.2

Buffet 5 | Gesund durch Genuss

Vorspeisen

Olivenöl- Bar mit verschiedenen Meersalzen

Hausgemachte Brotaufstriche lactosefrei | Avocadocreme | Forellenmoussé | Paprikaaufstrich

Linsen-Birnen- Salat mit Avocado | Brot-Chips

Lachs-Carpaccio | Zitrussäfte | Kräutersalz | Rucola

Pikanter Bulgursalat | Kirschtomaten | frische Gurke | gerösteten Sonnenblumenkerne
gebratene Hähnchenbruststreifen | aromatische Minze

Fenchel-Quich Lorraine nach Hildegard von Bingen

Suppe

Petersilienwurzelsuppe mit Punch Phoron gewürzt | Blattpetersilie

Hauptgang

Gefüllte Hähnchenbrust mit Pesto | getrocknete Tomaten | Ingwerreis mit Chili- Vanillesalz

Südtiroler Radicchio geschmort | gebratenes weißes Fischfilet | Zitronenolivenöl | Minikartoffeln

Dinkelnudeln | frischer Spinat | Kirschtomaten | Käsesoße

Dessert

Limetten-Joghurtcreme | Erdbeer- Agavensirup

Kokos -Panna Cotta | caramelisierte rosa Grapefruit

Genusspreis pro Person für Geschäftskunden | ab **39,00 €** zzgl. 19 % Umsatzsteuer

Genusspreis pro Person für Privatkunden | ab **46,41 €** inkl. 19 % Umsatzsteuer

Buffets bereiten wir ab 20 Personen zu. Änderungen durch Zutatenbeschaffung möglich!

No.2

Buffet 7 | schnabulieren ab 100 Personen.

Bitte wählen Sie 7 verschiedene Sorten je nach Personenzahl aus!

Hausgemachte Brotaufstriche | frische Brotvariationen ☞ ohne Geschirr

Hausgemachte Brotaufstriche | frische Brotvariationen und Kartoffeln ☞ mit Geschirr

Avocado-creme | Kirschtomatenwürfel

Bayrischer Obatzter | Schnittlauch

Fettbemme | Spreewälder Gurkenscheiben

Geräuchertes Forellenmus

Hausgemachte Wurst-Spezialitäten vom Metzger | dazu frisches Brot

Herzhafte Snackspieße mit Knacker | Wiener | buntes Gemüse

Hähnchen- Brotaufstrich mit gekochten Eiern | Curry | Radieschen

Käsespieße | Senfrüchte

Lachscreme mit frischem Dill

Mediterrane Hackfleischspießchen mit Oliven | Schafskäse

Olivenöle mit verschiedenen Meersalz-Spezialitäten

Schinken-Frischkäse-Aufstrich

Ungarische scharfe Paprikabutter

Türkischer Brotaufstrich | Schafskäse | Paprikamus

Leistungen:

Buffet mit mediterraner Dekoration und persönlicher Büffetbetreuung!

Genusspreis pro Person für Geschäftskunden | ab **15,00 €** zzgl. 19 % Umsatzsteuer

Genusspreis pro Person für Privatkunden | ab **17,85 €** inkl. 19 % Umsatzsteuer

Änderungen durch Zutatenbeschaffung möglich!

No.2

Buffet 8 | Barbecue | Gourmet-Grill

Bitte stellen Sie sich Ihr Büffet nach Ihrem Geschmack zusammen!

Olivenölschälchen auf den Tischen eingesetzt mit frischem Weißbrot zum Dippen

Vorspeisen & Salate

Antipasti gegrillte Gemüse & Oliven

Zucchini mit Kräuterolivenöl | gegrillte Ingwer Möhren mit frischer Minze | Champignons in Balsamico
Gegrillte Zwiebeln | Bratpaprika | eingelegte Tomaten | Kapernfrüchte | Oliven

Crostini | Bruschetta vom Grill

Pastasalat „Bella Italia“ getrocknete Tomaten | Artischocken | Schwarze Oliven | Kapern | Mais
rote Paprikawürfel | Zitronenolivenöl | Blattpetersilie

Schwarzer Linsensalat | Aceto Balsamico | Kirschtomaten | Schnittlauchröllchen **vegan**

Toskanischer Brotsalat Knackiger Eisbergsalat | bunte Tomaten | Frühlingszwiebeln | geröstete Brotwürfel
Rucoladressing **vegan**

Pikanter arabischer Bulgursalat Kirschtomaten | Gurken | gerösteten Sonnenblumenkerne | Punch Phoron |
Aglia Olio Peperoncino | frische Minze **vegan**

Bunter Salat aus dreierlei Kartoffeln | Zitronenolivenöl | Oliven | gegrillte Zucchini | Kapern | Rucola **vegan**

Frisch gebackene **Zucchini-Paprika-Törtchen** | Kräuterdipp **vegetarisch**

Caesar Salat mit Romanasalat | Croutons | Parmesan | gekochte Eier | halbgetrocknete Tomaten

Knackiger Schichtsalat Eisberg Salat | Kohlrabi | Orangen oder Melonenscheiben | Preiselbeerdressing

Kichererbsen-Salat | Passionsfrucht-Vinaigrette | Staudensellerie | Radieschen

Kaltes Tomaten-Melonen-Paprika Süppchen | für heiße Tage, zum Trinken im Glas serviert.

Brokkolie Rohkost | Äpfel | geröstete Casewkerne **vegan**

Fenchel-Carpaccio mit mediterranem Flair

mit schwarzen Oliven | getrocknete Tomaten | frischer Thymian | Basilikum | Orangenöl | Blütenmix

Gefüllter Mozzarella mit Pesto | Rucola | luftgetrockneter Schinken | mariniert mit weißem Balsamico und
Zitronenolivenöl

Fleisch & Co dazu Olivenöle mit Rosmarin | Chilli | Kräuter | Zitrone

- Hähnchenschenkel mariniert
- **Schweinslende** im Ganzen rosa gegrillt mit Kräutern der Provence
- Gefüllte Schweinslende mit Pesto, im Ganzen gebraten
- **Rindslende** im Ganzen gegrillt, eingerieben mit altem Balsamico und frischen Kräutern
- **Hackfleischbällchen mit Schafskäse und Oliven**
- **Tandori-Hähnchen-Spieße**
- **Lammfilet** mariniert mit Zitronenthymian, Rosmarin und Minze
- Metzger Bratwurst
- Gemüse gegrillt
- Gegrillte frische Ananas mit Panchetta
- Gebackene Süßkartoffeln in Folie | dazu Sour Cream mit Thymian
- Spieße mit Minikartoffeln | Frühstücksspeck | Bananenschalotten
- **Kartoffeln** im Bacon Speck Salbei Mantel
- **Schafskäse** in Folie mit Kirschtomaten | Kräutern | Zwiebeln und Zitronenolivenöl

Fisch

- Riesengarnelen in Orangenöl mit frischem Koriander
- Black Tiger Garnelen-Spieße
- Saltimbocca vom Rotbarsch
- Heilbutt-Kotelett in Kräutermarinade
- Marinierter Lachs in Teriyaki- Soße | fernöstliche Würzsoße

Beilagen

- Verschiedene Brotvariationen
- Ratatouille Gemüse
- Gefüllte Kartoffeltaschen

Grillsaucen und Dips

- Barbecue-Sauce
- Hausgemachte Paprika-Knoblauch Majo
- Apfel-Curry-Butter
- Kräutercreme
- Früchte-Chutney mit Ingwer
- Senfsorten aus Frankreich
- Tzaziki | Das Original aus Joghurt mit Dill und Gurken , Zitronensaft, Knoblauch und Olivenöl

Internationale Käse Spezialitäten

Früchte | Trüffelhonig | Mostarda | italienische Senffrüchte

Dessert

Birnenpüree | Schokoladencreme | Eierlikör
Basilikum-Schmand-Zitronencreme | frische Himbeeren
Frische Erdbeeren | Weißer Schokobrunnen
Kokos-Panna Cotta | marinierte Erdbeeren | rosa Pfefferbeeren
Showkochen | Flambierte Früchte mit Vanilleeis

Als Entrée > La dolce Vita > mit mobiler italienischer Schneidemaschine

Frisch vor den Augen Ihrer Gäste aufgeschnitten...

Parma & Rosmarinschinken | Coppa | Bresaola | Fenchelsalami | Panchetta usw.

Show-Cooking

Pennette aus dem Parmesanlaib

Geräucherter Spaghetti mit Knoblauch und Peperoni

Genusspreis pro Person für Geschäftskunden | ab **39,00 €** zzgl. 19 % Umsatzsteuer

Genusspreis pro Person für Privatkunden | ab **46,41 €** inkl. 19 % Umsatzsteuer

Nespresso-Bar Espresso Macchiato Cappuccino	Tasse	1 €
Hauspezialität Espresso Eierlikör geschäumte Milch im Glas serviert		2 €

Dienstleistungen

Die besondere Atmosphäre für Ihre Gäste-Barkeeper	Preis nach Aufwand	
Bartresen beleuchtet mit Kühlflächen auf Eis Gourmetage		150 €
Offene Feuerschale		100 €
Außergewöhnliche Feuerschale mit Fingerfood-Grill		100 €
+ Holzverbrauch		

Kultur zu Ihrem Event

DJ inkl. Licht und Technik

Livemusik 20er Jahre | Musical | Operette | Klassik (auf Wunsch mit Pianist)

Sächsisches Programm ab 350 €

Leistungen je nach Größe Ihres Events

Vorbereitungen, Anlieferung, Nacharbeiten, Logistik ab 150 €

Servicekräfte | Std. 20 €

Projektorganisation | Koordinierung ab 200 €

Front | Cooking | Grill ab 150 €

Mobile Show | Küche

Preis auf Anfrage

Buffets bereiten wir ab 20 Personen zu. Änderungen durch Zutatenbeschaffung möglich!

No.2

Buffet 9 | Exklusiv

Zur Begrüßung mit Sekt

Gegrillte frische Ananas mit Panchetta | Forellenmoussè mit rosa Beeren auf Steinofenbaquette
Rilette auf Vollkornbrot

Vorspeisen

Olivenöl- Bar mit verschiedenen Meersalzen

Leicht geräuchertes Thunfisch-Carpaccio oder frisch aufgeschnittenes Lachs-Carpaccio

Ziegenkäse-Panna Cotta mit Rucola Pesto

Eisberg-und Radicchiosalat mit Streifen von frischer Mango | Avocado | geräucherter Lachs
Zitronengras-Sesamdressing und bunten Kartoffelchips

Rosa gebratenes Schweinefilet | Thunfischsoße | Kapernäpfeln | Rucolasalat

Avocado mit Fleur de sel, Streifen vom Roastbeef in Pfefferkruste, frische Kirschtomaten und Kresse

Dazu reichen wir Ihnen Brotvariationen des Backhaus Hennig!

Suppe

Bärlauch-oder Kürbissuppe mit Ingwer- Garnelen

Warmes

Ofenhähnchen mit Blutorange | Kartoffeln & Süßkartoffeln | Möhren und Frühlingszwiebeln

Lammfilet in Rotweinsoße | Perlzwiebeln | Steinpilze | Kartoffel-Kürbis-Gratin

Spätzle mit frischen Pilzen | Blattspinat in Rahm | geschmolzene Zwiebeln **Vegetarisch**

Käse

Internationale Käsevariation | Mostarda

Dessert

Kokos - Panna Cotta | caramelisierter rosa Grapefruit

Crumble mit Früchten der Saison | warme Zabayone

Genusspreis pro Person für Geschäftskunden | ab **69,00 €** zzgl. 19 % Umsatzsteuer

Genusspreis pro Person für Privatkunden | ab **82,11 €** inkl. 19 % Umsatzsteuer

Buffets bereiten wir **ab 20 Personen** zu. Änderungen vorbehalten!

Buffet 10 | Trend-Küche

Vegetarisch, Vegan & ein bisschen gutes Fleisch

Stellen Sie sich Ihr Büffet ganz individuell zusammen!

Auf Wunsch zur Begrüßung

Hausgebackenes Superfoodbrot mit Quinoa & Amaranth, dazu rote Linsen-Aufstrich

Vorspeisen

Eisberg- und Radicchiosalat mit Streifen von frischer Mango, Avocado, geräuchertem Lachs dazu Zitronengras-Sesam-Dressing und bunte Kartoffelchips

Fenchel-Carpaccio mit mediterranem Flair

Schwarze Oliven, getrockneten Tomaten, frischer Zitronenthymian, Basilikum, bestes Olivenöl, mit Essblüten dekoriert **Vegan**

Apfelsinensalat mit roten Zwiebeln und Radicchio, Rosinen und gerösteten Pinienkernen **Vegan**

Wildreis-Gemüse-Salat

Reis-Trio, Rotkohl, Möhre, Weintrauben, Erbsen, Cashewkerne, Sojasoße, Agavendicksaft, Limettensaft, Rapsöl, Knoblauch, Koriander, Sprossen, Chili, Salz, Gemüsebrühe **Vegan**

Asia-Wasabi-Salat

Knollensellerie, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Stangensellerie, Erbsen, Shitake-Pilze, Avocado, Mandelmilch, Limettensaft, Salz, Wasabi, Pfeffer, schwarzer Sesam, Xylit-Zuckerersatz **Vegan**

Ziegenkäse-Pannacotta mit Rucola-Pesto **Vegetarisch**

Brokkoli-Rohkost mit gerösteten Cashewkernen und Balsamico **Vegan**

Zweierlei Quinoa mit Avocados, Gurke und Tomaten **Vegan**

Original Steirischer Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl

Lachs-Carpaccio mit Zitronenolivenöl, rosa Pfefferbeeren und frischem Dill

Crostini mit Avocado-creme & spanischer Chorizo

Warme Fenchel-Quiche Lorraine nach Hildegard von Bingen **Vegetarisch**

Dazu reichen wir Ihnen mediterrane Brotvariationen des Backhaus Hennig.

Suppen

Minestrone alla Ticinese „Tessin“ **Vegan**

Karotten, Porree, Wirsing, Bohnen, Staudensellerie, Petersilie, Gemüsebrühe Vegeta, Olivenöl Extra Vergine

Topinambur-Süppchen mit Rote-Bete-Chips

Asiatische Brokkoli-Kokos-Suppe

Fein exotisch durch Limettenblätter, Ingwer und Thai-Basilikum

Warme Gerichte | Life-Cooking

Soja-Spaghetti Aglio-Olio-Peperoncino

Hanfnudeln Asia mit Pak Choi, Ingwer, Koriander, Zitronengras, Räuchertofu gebraten

Schwarze Bohnennudeln mit grünem Gemüse wie Brokkoli, Staudensellerie, Bohnen, Paprika, Tomaten

Hausgemachte Kastaniengnocchi in Salbeibutter

Sommerliche Buchweizen-Pfanne Karotten, Petersilienwurzel, Rote Bete, Kirschtomaten, Kerbel, Estragon

Wirsing-Wrap | Pilze | Reis | Kräutern

Gemüsecurry mit Tempeh | auch geräuchert

Beilagen

Süßkartoffel-Wasabi-Püree

Bunte Hülsenfrüchte

Polenta-Schnitten

Hausgemachte Kastaniengnocchi

Bio- Ofenkartoffeln mit bestem Olivenöl

Fisch

Im Ofen gegartes, mariniertes Fischfilet mit frischen Kräutern

Gefülltes Forellenschnitzel mit Schinken und Zwiebeln in Parmesanpanade

Fleischgerichte

Kartoffel-Kürbis-Hühnchen-Pfanne

Thymian, rote Zwiebeln, helle Trauben und Bio-Kartoffel Sorte Sieglinde

Gefüllte Maispoularde mit Trüffel

Schweinemedallions in feiner Gorgonzolasoße mit Steinpilzen

Dessert in Gläschen angerichtet

Ricotta-Pistazien-Creme | karamellisierten Früchten der Saison

Limetten-Joghurt-Creme | Erdbeer-Agaven-Sirup

Aprikosen-Kirsch-Crisp | Streusel mit Vollkorn-Haferflocken | warme Zabayone

Wir verwenden u. a. folgende Zutaten für unsere vegane Küche. Vegane Zutaten sind bis zu 4 x teurer als konventionelle Lebensmittel. XYLIT Zucker Herkunftsland Finnland/ Holz aus nachhaltiger Waldwirtschaft

Trägt zum Erhalt der Zahnmineralisierung bei, sehr niedriger glykämischer Index (7-13), grobkörnig und gut löslich. Konserviert wie Zucker. Weitere: Vegane Sahne, Sojamilch, Mandelmilch, Kochsahne aus Spja, Agavendicksaft, Reissirup, weisses Mandelmus, Cashewcreme, Sesamcreme, Gemüsebrühe Vegata

Der Preis richtet sich nach Ihrer Auswahl und Anzahl von Gerichten. Wir kochen aus Qualitätsgründen 1 Gericht ab 10 Personen.

Genusspreis pro Person für Geschäftskunden | ab **59,00 €** zzgl. 19% Umsatzsteuer

Genusspreis pro Person für Privatkunden | ab **70,21 €** inkl. 19% Umsatzsteuer

Buffets bereiten wir **ab 20 Personen** zu. Änderungen vorbehalten!

NO. 2

Buffet 11 | Brunch

Grüne und rote Smoothie Serviert in Gläschen mit Strohalm, auf Tablett mit Eiswürfeln

Kiwi & Granny Smith
Rote Beete & Apfel
Mango-Joghurt-Trink

Kaltes

Hausgemachte Brotaufstriche mit Schinken | Lachs-Frischkäsecreme mit Dill
Wurst- und Schinkenspezialitäten
Kirschtomaten-Mozzarella-Basilikum-Spieße
Bunte Gemügesticks | hausgemachte Kräutercreme im Gläschen serviert
Spanische Tortilla mit Ei | Kartoffeln und Gemüse
Brokkolie Rohkost | geröstete Casewkernen | Äpfel
Fassbutter | Marmeladen

Schweinefilet rosa im Kräutermantel | Thunfischsoße | Kapern

Tomaten-Orangensuppe | frisches Basilikum

Brotvariationen | Brotkonfekt | vom Backhaus Hennig

Warmes

Putenbrust alla Nonna mit Ofenkartoffeln in einer cremig, leichten Kräutersoße, butterzart.
Oder
Ofenhähnchen mit Apfelsinen, Kartoffeln & Süßkartoffeln, Möhren und Frühlingszwiebeln

Dessert

Hausdessert Mangomousse | Cantuccini
Joghurt-Buttermilch | frisches Obst im Gläschen serviert
Frischer Kuchen

Genusspreis pro Person für Geschäftskunden | ab **29,00 €** zzgl. 19 % Umsatzsteuer

Genusspreis pro Person für Privatkunden | ab **34,51 €** inkl. 19 % Umsatzsteuer

Buffets bereiten wir **ab 20 Personen** zu. Änderungen vorbehalten!

No.2

Butler No.12 | Frühstück

Exklusiv mit Brotkorb | Bioqualität

Grüne und rote Smoothie Kiwi+ Granny Smith | Rote Beete+ Apfel | Mango-Joghurt-Trink

Fass-Butter aus Kuhrohmilch

Fleure de Sal | Ibiza

Marmeladen aus Mügeln | Aronia | Maibeere | Vogelbeere

Honig Leipziger Linde

Crema Gianduia Piemonte | Haselnuscreme

Fasanterrine mit Sauerkirsch

Rilette im Weckglas, Wurst | Käsespezialitäten

Lachs nach Auswahl | Indianer | Pastrami | Caipi | Thai Pfefferlachs

Egg Coddler | Farmer Ei mit Zwiebeln, Speckstreifen, Champignons, Käse

Frisches Obst nach der Saison | Ahornsirup

Getränke

Cremant de Loire Weiss | Rose

Orangen-und Zitronenlimonade | Rieme Boissons Frankreich

Stilles Ingwerwasser mit Minze | Limette

Tee Gourmétagé Finest Selection, Mango & Minze | Finest English Breakfast | Earl Grey

Kandiszucker braun Ronnefeld

Kaffee Klassik Gourmetage

Süßes

Trinkschokolade Dolfen

Englisches Gebäck Chocolate & Orange

Bunte Minimakronen

Genusspreis pro Person bei 4 Personen | 150 €

Genusspreis pro Person bei 6 Personen | 100 €

Genusspreis pro Person bei 10 Personen | 85 €

First-Class

Grüne und rote Smoothie Kiwi+ Granny Smith | Rote Beete+ Apfel | Mango-Joghurt-Trink

Fass-Butter aus Kuhrohmilch

Fleure de Sal | Ibiza

Marmeladen aus Mügeln | Gelbe Knete | Kornelle | Mispel

Honig Leipziger Linde | Imkerei Laubinger

Crema Gianduia Piemonte | Haselnuscreme

Gesalzene Butterkaramellcreme

Fasanterrine mit Sauerkirsch

Wildscheinterrine

Rilette | Brühwurst im Weckglas, Wurst | Käsespezialitäten

Entenleber in Scheiben

Strausenei mit Trüffel

Selection Oscietre Kaviar | auf Wunsch mit hausgemachten Blini, | Schmand

Frisches Obst nach der Saison | Ahornsirup

Getränke

Champagner Deutz Classic

Orangen-und Zitronenlimonade | Rieme Boissons Frankreich

Stilles Ingwerwasser mit Minze und Limette

Tee Gourmétagé Finest Selection Mango & Minze | Finest English Breakfast | Earl Grey

Kandiszucker braun Ronnefeld

Kaffee Klassik Gourmetage

Süßes

Trinkschokolade Dolfen

Englisches Gebäck Chocolate & Orange

Bunte Minimakronen

Schoko Ilten Florentiner Zartbitter | Feine handgemachte Köstlichkeit

Genusspreis pro Person bei 4 Personen | 195 €

Brotkorb | Bioqualität

Genusspreis pro Person bei 6 Personen | 160 €

Genusspreis pro Person bei 10 Personen | 145 €

Änderungen durch Zutatenbeschaffung möglich!

Buffet 13 | Kalt-Warmes Flying Buffet

Fingerfood - oder alternativ Flying Buffet - heißt die neue, **hippe Bewirtungsform**. Ihre Gäste werden mit portionierten Speisen, meist Fingerfood, **im Sitzen oder auch Stehen bedient**. Unser **geschultes Personal serviert** Ihnen die vielen kleinen Köstlichkeiten auf Tablett. Wir kaufen alles frisch auf dem Markt für Sie ein und bereiten Ihr Flying-Buffer extra zu. Der logistische Aufwand ist dabei größer als beim klassischen Buffet. Servicepersonal und Geschirrtelle werden von daher extra berechnet. Damit Ihre Gäste auch beim Flying Buffet **satt werden**, wählen Sie **bitte 10 Sorten aus!**

Kaltes

Mediterraner Hackfleisch-Spieß | Gurke | Kirschtomaten | geröstetes Brot
Antipasti-Spieß | gegrillte Champignons | Zucchini | Möhren | Artischocken | Tomate
Vinschgauer mit Südtiroler Speck | Meerrettich | Senfgurke
Crepes Röllchen gefüllt mit Spinat | Gurke | Frischkäse | Dill | Lachs
Focaccia Fingerfood | Pesto | Salat | Salami | gegrillte Paprika | Olive
Südtiroler Schüttelbrottaler mit Schinken-Creme | Käsecreme | Walnussalami | Bergkäse

Brathähnchensalat mit Paprika | Staudensellerie | Radieschen | Rucola | Joghurtdressing
Steirischer Rindfleischsalat mit gerösteten Kürbiskernen | süße Zwiebeln | Kürbiskernöl
Schweinefilet rosa im Kräutermantel | Thunfischsoße | Minikapern
Apfelsinensalat | rote Zwiebeln | Radicchio | Rosinen | Pinienkernen
Herzhafter Avocado- Mango-Paprika-Tatar | Chili-Vanillesalz | Schalotten | Limettensaft
Brokkolierohkost mit gerösteten Casewkernen | Äpfel

Warmes

Rote Linsensuppe | Tomaten | Lauchzwiebel-Relish
Petersilienwurzelsuppe mit Punch Phoron gewürzt | frische sizilianische Blattpetersilie
Fruchtig pikante Tomaten-Orangensuppe

Frisch aus dem Sandwich-Maker | Vollkorntoast | Frischkäse | Rosmarinkochschinken | Rucola | Gurke | Chillikäse
Französische Quich Lorraine | Stremmelachs und Kirschtomaten

Hähnchenspieß im Sesammantel mit winterlichem Gemüse aus dem Ofen
Rindfleischburger mit einem feurigen Kürbis-Linsenragout | Baguette
Gebratene Schupfnudeln | Sauerkraut | italienische Salsiccia | spanische Chorizo

Dessert

Rotweibirne | Schmandcreme | Schokobrownies
Frisches Obst im Schokobecher mit Vanillejoghurt
Limoncello-Panna-Cotta mit Hibiskuscrema
Ricotta-Pistazien-Creme mit caramelisierter rosa Grapefruit

Änderungen durch Zutatenbeschaffung möglich!

Genusspreis pro Person für Geschäftskunden | ab **35,00 €** zzgl. 19 % Umsatzsteuer

Pro Fingerfoodschale inkl. Besteck Preis pro Person | **0,42 €** zzgl. 19 % Umsatzsteuer

Genusspreis pro Person für Privatkunden | ab **41,65 €** inkl. 19 % Umsatzsteuer

Pro Fingerfoodschale inkl. Besteck Preis pro Person | **0,50 €** inkl. 19 % Umsatzsteuer

Buffets bereiten wir **ab 20 Personen** zu. Änderungen vorbehalten!

Themen-Bufferet 14 | Alpenland Tische und Raum auf Wunsch im Alpenlandstyl geschmückt.

Eingedeckt auf die Tische mit Bretzeln auf Ständern

Hausgemachte Brotaufstriche | Obatzter | Kochkäse | Schinkencreme | Griebenschmalz

Kaltes

Live vor Ort-frisch aufgeschnitten | Tiroler Speck | Fleischkäse | Salami

Vinschgauer belegt mit gegrillter Zucchini und Paprika, Salat, Krehn **vegetarisch**

Bayrischer Kartoffelsalat mit Essig und Öl

Steirischer Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen

Rustikales Käsebrett mit Bayrischen und Österreichischen Spezialitäten

Sauer eingelegter Bergkäse mit Essig und Öl mariniert, rote Zwiebelringe, frische Kräuter

Warmes

Original Münchner Weißwurst | Leberkäse vom Stück | süßer Senf

Tafelspitz mit Gemüse | Kartoffeln | frischer Meerrettich

Schnitzelchen von der Schweinslende | mariniert mit Senf | Kräutersalz

Ochsenbraten in Rotweinsauce

Maultaschen vegetarisch gefüllt | mit brauner Butter

Frittatensuppe | frisch gekochte Rinderbrühe aus Markknochen | Eierkuchenstreifen | Schnittlauch

Beilagen

Brezeln auf Ständern

Laugengebäck

Vinschgauer

Zwiebelbrot

Schwarzbrot

Radieschen | Rettich | Gewürz und Senfgurken aus dem Fass

Dessert

Frisch zubereitet Kaiserschmarren | Puderzucker | auf Wunsch ohne Rosinen

Bayrisch Crémé | in Gläschen angerichtet

Genusspreis pro Person für Geschäftskunden | ab **35,00 €** zzgl. 19 % Umsatzsteuer

Genusspreis pro Person für Privatkunden | ab **41,65 €** inkl. 19 % Umsatzsteuer

Live-Cooking | **250 €**

Buffets bereiten wir ab 20 Personen zu. Änderungen durch Zutatenbeschaffung möglich!

No.2

Themen-Bufferet 15 | Sachsen

Eingedeckt auf die Tische mit frischem Brotsorten
Hausgemachte Brotaufstriche | Kochkäse | Schinkencreme | Griebenschmalz

Kaltes

Sächsischer Kartoffelsalat mit hausgemachter Mayonnaise, Schnittlauch und Ei
dazu Beefsteak vom Rind und Schwein mit Kräutern

Selleriesalat mit Zwiebeln

Grüner Bohnensalat mit Gurkenscheiben

Sauer eingelegter Harzer Käse mit Essig und Öl

Warmes

Kartoffelsuppe mit frischem Majoran | Wiener Würstchen

Zwiebelsuppe mit Schwarzbrotwürfeln

Sächsischer Speck-Zwiebel-Kuchen

Metzger Sülze mit hausgemachter Remolade | Bratkartoffeln mit Speck

Kalbsbrust in Pilzsoße | sächsische Kartoffelklösse

Schweinebraten in Schwarzbiersoße | sächsische Kartoffelklösse

Schnitzelchen von der Schweinslende | mariniert mit Senf | Kohlgemüse

Gebratenes Karpfenfilet, Kartoffeln mit roter und gelbe Beete aus dem Ofen

Marinierter Hering mit Salzkartoffeln

Dessert

Quarkkeulchen mit Apfelmuss und Zimtsahne

Schokoladencreme mit Birnenpüree

Genusspreis pro Person für Geschäftskunden | ab **35,00 €** zzgl. 19 % Umsatzsteuer

Genusspreis pro Person für Privatkunden | ab **41,65 €** inkl. 19 % Umsatzsteuer

Live-Cooking | **250 €**

Buffets bereiten wir ab 20 Personen zu. Änderungen durch Zutatenbeschaffung möglich!

No.2

Kalte Platten

Variante 1

Erlasene Wurst-und Schinken Spezialitäten
Ausgewählte Käsevariation
Antipasti- gegrillte Gemüse und Oliven

18 € pro Person

Variante 2

Erlasene Wurst-und Schinken Spezialitäten
Ausgewählte Käsevariation
Antipasti- gegrillte Gemüse und Oliven
Gefüllter Mozzarella
mit Pesto, Rucola, luftgetrockneter Schinken, mariniert mit Balsamico und Zitronenolivenöl

22 € pro Person

Variante 3

Erlasene Wurst-und Schinken Spezialitäten
Ausgewählte Käsevariation
Antipasti-gegrillte Gemüse und Oliven
Gefüllter Mozzarella mit Pesto,
Rucola und luftgetrockneter Schinken, mariniert mit Balsamico, Zitronenolivenöl
Verschiedene hausgemachte Brotaufstriche | dazu Stralli aus Italien

25 € pro Person

Die Preise verstehen sich **inklusive 19% Umsatzsteuer** und **exklusive Brot**.

Bestellungen nehmen wir gerne 3 Tage vorher unter 0177.4618573 oder catering@eddaschmidt.de an.
Sie können uns Ihre Platten und Geschirr vorher bringen. Wir richten die Speisen gern darauf an.

Was Sie wissen sollten...

Kosten für...

Logistik I Lieferung ab 50 €

Logistik I Rückbau ab 30 €

Live-Cooking ab 150 €

Logistik I Aufbau ab 30 €

Mitnahme I Müll I Entsorgung ab 30 €

Live-Cooking Edda Schmidt ab 250 €

Logistik I Abholung ab 50 €

Sie können sich Ihr Buffet auch gern in unserem Koch.Atelier abholen.

Sie finden uns nach Absprache in der Gottschallstrasse 11 I in Leipzig-Gohlis.

Beratung I Absprachen

Erstberatung vor Ort oder im Kochatelier I **kostenfrei**

Weitere Absprachen im Kochatelier I **kostenfrei**

Weitere Absprachen vor Ort I **30 € pro Stunde, exklusive Anfahrt**

Personalkosten

Service-Manager-Profi Organisation vor Ort I Team-Verantwortung I Buffetpflege I Ordnung

Für Geschäftskunden pro Stunde **25,00 €** I netto zzgl. 19 % Umsatzsteuer

Für Privatkunden pro Stunde **29,75 €** I netto inkl. 19 % Umsatzsteuer

Servicepersonal Service am Gast I Servieren von Getränken I Abräumen

Für Geschäftskunden pro Stunde **18,00 €** I netto zzgl. 19 % Umsatzsteuer

Für Privatkunden pro Stunde **21,42 €** I netto inkl. 19 % Umsatzsteuer

Anfahrt pro Mitarbeiter 15,00 €

Gutes Servicepersonal ist rar. Bitte buchen Sie rechtzeitig! Eine Garantie können wir bei Angebotsanfrage nicht geben.

Anrichtegeschirr.

Wir bitten um Rückgabe des Anrichte- Geschirr innerhalb von 3 Tagen im sauberen Zustand.

Sollte es Ihnen nicht möglich sein, berechnen wir ein Reinigungspauschale in Höhe von **100 €**.

Bruch berechnen wir zum Wiederbeschaffungspreis (siehe Übergabeliste)

Artikel	Menge	Preis
Porzellanplatten weiß groß	_____	35 €
Porzellanplatten weiß klein	_____	35 €
Melaninplatten beige und grün	_____	25 €
Melaninplatten grün	_____	25 €
Glasteller rund	_____	7 €
V & B Teller New Wave	_____	35 €
V & B Tassen New Wave	_____	20 €
Kahla-Platten weiß	_____	15 €
Fingerfood Schalen rot	_____	3 €
Fingerfood Schalen schwarz	_____	3 €
Fingerfood Schalen weiss eckig	_____	3 €
Fingerfood Glas hoch, klein	_____	3 €
Fingerfood Weckglas groß	_____	3 €
Fingerfood Weckglas klein	_____	3 €

Die Preise verstehen sich rein netto zzgl. 19% Umsatzsteuer. Änderungen vorbehalten.