



Liebe Kunden,

Gestatten Sie uns, Sie zunächst auf einige Informationen und Hinweise zum Ablauf / Buchung unseres Cateringservice hinzuweisen.

Preise

Die angegebenen Preise sind Richtpreise. Sie kalkulieren sich bei Ihrer Anfrage nach den aktuellen Einkaufspreisen und ihrer angefragten Personenzahl. Bitte teilen Sie uns mit, ob Ihr Auftrag ggfs. Privat oder Firmenkunden betrifft.

Wunschtermin

Ihren Wunschtermin reservieren wir Ihnen bei Anfrage 7 Tage. Eine verbindliche Buchung kommt erst nach einer schriftlichen Auftragsbestätigung zustande.

Stornierung besonders in der Episode „C“

Damit Sie sich auf uns verlassen können benötigen wir Planungssicherheit, vor allem bei dem Thema Personal. Weitere Informationen finden Sie in unseren übersichtlichen [Geschäftsbedingungen](#), auf der Homepage.

Servicepersonal

Gern stellen wir Ihnen professionellen Service für Ihr Event zur Verfügung. Buchen Sie bei Zeiten, wir können auf Grund der neuen Situation nicht garantieren, dass ausreichend Personal verfügbar ist.

Warme Gerichte / Hauptgänge

Wir kochen Hauptgerichte pro Gericht, ab 10 Personen. Wählen Sie bitte entsprechend Ihrer geplanten Personenzahl aus unseren Angeboten aus! Beispiel: 30 Personen = 3 Hauptgerichte.

Live-Cooking

Sie wünschen sich Live Cooking bei Ihrer Feierlichkeit z.B. frisch aufgeschnittene Schinkenspezialitäten, am Büffet frisch gekocht oder einen Grilleur/in für Ihr Barbecue. Dann buchen Sie einen Showkoch dazu.

Mindestmengen

Um wirtschaftlich zuarbeiten, beachten Sie bitte folgende Mindestmengen:

Kalte Platten ab 6 Personen

Menüs ab 10 Personen

Büffets und Fingerfood ab 20 Personen

Logistik

Bitte stellen Sie sicher, dass wir ebenerdig und möglichst direkt anfahren können. Evtl. anfallende Parkgebühren übernimmt der Auftraggeber. Lieferungen in der Leipziger City nach 11 Uhr sind sehr schwierig. Lassen Sie uns vorher darüber sprechen.

Anlieferung: ab 75,00 €

Aufbau: ab 50,00 €

Abholung: ab 75,00 €

Reinigung des Anrichtegeschirr: 100,00 €

Rückbau bei großen Events: ab 150,00 €

Änderungen auf Grund von Zutatenbeschaffung möglich! Irrtümer vorbehalten.



Menü -Beispiele ab 10 Personen. Auf Wunsch vor Ort gekocht und serviert.

Frühling

Amuse gueule „Gaumenfreude“ mit Apfel-Curry Butter, Tomatenbutter, Bärlauch-Creme, Brotkonfekt

Vorspeise: Spargel- Quiche Lorraine mit Wildkräutersalat, Hausdressing

Hauptgang: Maishähnchen umwickelt mit frischem Salbei und Serrano-Schinken

Zitronen-Anis-Sauce, Blattspinat, gebratene Kartoffelwürfel

Vegetarisch: Gefüllte Muschelnudeln mit Ricotta, Spinat, Tomatenwürfel

Dessert: Schichtcreme mit Kirschen, Eierlikör und gebrannten Mandeln

Preis pro Person: ab 59,00 €

Sommer

Amuse gueule „Gaumenfreude“ mit Apfel-Curry Butter, Tomatenbutter, Kräutercreme, Brotkonfekt

Vorspeise: Frische Blattsalate, Avocado, Sprossen, Kirschtomaten, Erdbeeren, gegrillter Zucchini, rote Zwiebeln, Schnittlauch, bestes Olivenöl

Hauptgang Fleisch: Saltimbocca „alla Romana“ vom Kalb, Salbei und Parmaschinken, Kartoffeln mit rotem Pesto

Vegetarisch: Spätzle mit Pilzen und frischen Blattspinat in Rahm mit geschmolzenen Zwiebeln

Dessert: Erdbeerragout mit Hugo-Zabaione

Preis pro Person: ab 59,00 €

Herbst

Amuse gueule „Gaumenfreude“ mit Apfel-Curry Butter, Tomatenbutter, Trüffelcreme, Brotkonfekt

Vorspeise: Salat „Nicoise“ mit Frisée, Kartoffeln, Bohnen, Ei, Thunfisch, Zwiebeln, Sardellen, Oliven, Artischocken

Hauptgang Fleisch: Rinderfilet mit Steinpilzrisotto

Vegetarisch: Gefüllte Riesengnocchi in Steinpilzsoße mit viel frischer Blattpetersilie, Kräutermeersalz und unserer Hauspfeffermischung

Dessert: Creme-brûlée mit Lavendelzucker und roten Johannisbeeren

Preis pro Person: ab 59,00 €

Winter

10

Vorspeise: Feldsalat mit einem Senfdressing, dazu gebratene Apfelscheiben mit Ziegenfrischkäse und gebackenen Pancetta

Hauptgang Fleisch: Lammfilet in Rotweinsauce, Kartoffel-Kürbis-Gratin

Vegetarisch: Hausgemachte Kasenocken, Schlutzkrapfen, Spinatknödel mit brauner Butter und Käsesauce, Parmesan, Schnittlauchröllchen

Dessert: Halbflüssige Schoko-Küchlein mit Kumquat Ragout an Vanillesahne

Preis pro Person: ab 59,00 €



Kalte Platten Preise sind ohne Brot kalkuliert, ab 6 Personen.

Nr.1 Antipasti

Antipasti mit eingelegtem und gegrilltem Gemüse, Oliven

Preis pro Person: 9,90 € ab 6 Personen

Nr.2 Wurstspezialitäten

Erlesene mediterrane Wurst- und Schinken Spezialitäten, bunt dekoriert

Preis pro Person: 9,90 € ab 6 Personen

Nr.3 Käse- und Wurstspezialitäten

Erlesene mediterrane Wurst- und Schinken Spezialitäten

Internationale Käsevariation mit Senfrüchten, garniert mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 12,90 € ab 6 Personen

Nr.4 Antipasti, Käse- und Wurstspezialitäten

Antipasti mit eingelegtem und gegrilltem Gemüse, Oliven

Erlesene mediterrane Wurst- und Schinken Spezialitäten

Internationale Käsevariation mit Senfrüchten, bunt garniert, Früchte der Saison

Preis pro Person: 14,90 € ab 6 Personen

Nr.5 Mediterran

Antipasti mit eingelegtem und gegrilltem Gemüse, Oliven

Erlesene mediterrane Wurst- und Schinken Spezialitäten

Internationale Käsevariation mit Senfrüchten, bunt garniert, Früchte der Saison

Gefüllter Mozzarella mit Pesto, Rucola, luftgetrockneten Schinken, mariniert mit Zitronenolivenöl, Balsamico, Kräutersalz, Pfeffer aus der Mühle

Preis pro Person: 19,90 € ab 10 Personen

Nr.6 Exklusiv

Antipasti mit eingelegtem und gegrilltem Gemüse, Oliven

Erlesene mediterrane Wurst- und Schinken Spezialitäten

Internationale Käsevariation mit Senfrüchten, bunt garniert, Früchte der Saison

Gefüllter Mozzarella mit Pesto, Rucola, luftgetrockneter Schinken, mariniert mit Balsamico, Zitronenolivenöl, Kräutersalz, Pfeffer

Luftgetrocknetes Rindfleisch mit einer Vinaigrette aus bestem Olivenöl, 12 Jahre altem Balsamico, rosa Pfeffer, dazu fruchtige, halbtrocknete Tomaten auf Rucola und Parmesanspalten

Preis pro Person: 29,90 € ab 10 Personen

Nr.7 Luxus für Gourmets

Austern - 6 Stück pro Person

Fisch-Carpaccio mit Trüffel

Kaviar - stilecht serviert auf Eis mit Perlmutterlöffel, dazu selbstgemachten Blinis, kleine Buchweizenpfannkuchen mit Sauerrahm

Preis auf Anfrage! ab 6 Personen

<https://eddaschmidt.de/kalte-platten-catering/>

Kaffee & Kuchen

Kaffee 2,50 € / Espresso 1,90 € / Espresso Macchiato 1,90 € / Cappuccino 2,50 €

Latte Macchiato 2,90 € (Preise verstehen sich pro Tasse)

Kaffeeschüssel, verschiedene kleine süße Teilchen, 20 Teile 35,00 € / 30 Teile 42,00 € / 40 Teile 49,00 €,

Petit four, pro Stück 1,95 €, Französische Patisserie als Fingerfood, Preis pro Stück 1,25 €

Verschiedene Blechkuchen Preis pro Stück 3,50 €, Apfel, Kirsch, Mohn, Zupfkuchen, Beeren-Schmand,

Eierschecke, Quark-Kokos uvm. Torten Schoko-Sahne Preis pro Stück 3,90 €

Himbeer-Limette 16 Stück, Preis pro Stück 3,90 € Weitere Sorten auf Anfrage!

<https://eddaschmidt.de/kaffee-und-kuchen/>



Hochwertiges Schickes Kaltes & Warmes Fingerfood

• Brotaufstriche • Schnittchen • Häppchen • Salate • Suppen • Spieße • Täschli • Süßes

Sollen Ihre Gäste vom Fingerfood „satt werden“? Dann empfehlen wir **8-10 Stück pro Person**.

Individueller Service für Ihr Event: 27,50 € pro Stunde

Mindestmenge pro Sorte 20 Stück.

Mini Fingerfood kleiner, **herzhafter** kalter Snack.

Ohne Besteck und Geschirr, dazu kleine Fingerfood Serviette

Preis pro Stück **1,90 €**

Mini Laugengebäck bestrichen mit gesalzener Butter und frischen Kräutern

Focaccia mit getrockneten Tomaten, frischem Rosmarin und Thymian, Meersalz, Olivenöl

Blätterteigteilchen mit Lauch, Frischkäse und Schinken

Bayrischer Laugenburger-Snack, mit Fleischkäse, Senf und Krautsalat

Mini Brötchenkonfekt, mit hochwertigen Zutaten gefüllt

Wrap-Häppchen mit Tomatenfrischkäse, Gurken, Möhren, Paprikas, Putenbrust, Käsestifte

Vollkornwrap-Häppchen mit Simply-Kräutercreme, Kürbis, Rotkohl, geröstete Kürbiskerne / vegan

Gebackener Blätterteig mit Rosmarin, Thymian, frische Birnenspalten, Schafskäse

Gebackener Blätterteig mit Rosmarin, Thymian, frische Birnenspalten, Simply / vegan

Crostini geröstete Weiss- oder Vollkornbrot scheiben mit

- Kürbis und gerösteten Kürbiskernen, frische Kresse
- Ricotta und Tomaten
- Hühnerleber-Paté
- Avocado-creme, Kirschtomaten / vegan
- Simply (veganer Quark mit wertvollem Mandelprotein, ohne Soja oder Palmöl) Tomaten, Basilikum

Mindestmenge 56 Stück, gemischt

Gefüllte Mini-Carrée-Brote mit Pesto, Rucola, Salami, Käse, Gurke, Paprika

Gefüllte Mini-Carrée-Brote mit Pesto, Rucola, Pecorino, Tomatenmarmelade / vegetarisch

Gefüllte Mini-Carrée-Brote mit Humus, Rucola, gegrillte Zucchini und Paprika / vegan

Mini Fingerfood kleiner, **süßer** Snack.

Ohne Besteck und Geschirr, dazu kleine Fingerfood Serviette

Preis pro Stück **1,90 €**

Feine französische Patisserie, bunt gemischt

Mini Schoko Muffin

Mini Heidelbeer-Muffin

[Link zur Homepage Thema Fingerfood](#)



HAUSGEMACHTE BROTAUFSTRICHE auf verschiedenen Brotsorten
Preis pro Stück, inkl. Anrichten auf Platten **1,90 €**

Artischocken-Creme, vegan
Champignon-Trüffel
Feta-Tomate
Geräuchertes Forellenmus, rosa Pfeffer
Lachsfrischkäse, Dill
Tomaten-Pesto
Schinken-Schnittlauch
Humus, vegan

[Link zur Homepage Thema FF Brotaufstriche](#)

KÄSE

Preis pro Schale **1,70 €**

Parmesan mit Birnen-Mostarda (Senfrüchte)
Käsewürfel mit Apfel-Mostarda (Senfrüchte)
Pecorino Sardo mit Trüffelhonig
Pecorino Chilli mit Tomatenmarmelade

VEGETARISCH | VEGAN

Preis pro Schale **3,90 €**

Blumenkohl in cremiger Wasabisauce
Brokkolie-Rohkost mit Äpfeln und gerösteten Cashewkernen
Bunter Tomatensalat mit Mozzarellabällchen, frisches Basilikum, Pesto
Grüne Salate, Avocado-Würfel, Erdbeerscheiben, Sanddorn-Dressing
Spitzkohl-Schmand, Limettensaft, gesalzene und geröstete Erdnüsse
Quinoa mit Avocado, grüne Gurke, Tomaten, frische Kresse, Orangenolivenöl

Rote Bete Tatar mit frischem Meerrettich, Blattpetersilie
Herzhafter Avocado- Mango-Paprikatatar, Chilli-Vanillesalz, Schalotten, Limettensaft
Linsensalat, Balsamico, Staudensellerie, Karotten, geräucherter Torfu, Walnussöl
Arabischer Petersiliensalat, Zitrone, Kirschtomaten, Pinienkernen, Kreuzkümmelgewürz

Italienischer bunter Pasta-Salat, getrocknete Tomaten, Artischocken, Oliven, Mais, roter Paprika, Zitronenolivenöl, Petersilie

Asiatischer Wildreis Salat, Reis-Trio, Rotkohl, Möhre, Weintrauben, Erbsen, Cashewkerne, Sojasoße, Agavendicksaft, Limettensaft, Rapsöl, Knoblauch, Koriander, Sprossen, Chili, Salz, Gemüsebrühe

TÄSCHLIS Blätterteigtaschen gefüllt

Preis pro Stück, angerichtet auf Platten **1,95 €**

„Asia“ mit gehackten Schweinefleisch, Koriander und Ingwer
Champignons mit Thymian
Cervelat, Sbrinz, Quark und Senf
Lachs-Frischkäse-Creme
Möhren-Sesam



Schinken-Lauch
Speck-Datteln
Spargel und Rohschinken
Zucchini mit Pinienkernen
Sauerkraut und Frischkäse
Lachs, Kapern und Wasabi Paste
Paprikaschoten mit Fetakäse-Füllung

[Link zur Homepage Thema Täschlis](#)

SPIESSE

Preis pro Stück **2,90 €**

Käsewürfel, Salami, Olive
Gegrillte Ananas mit Pancetta
Hackfleisch auf Tomaten-Salsa
Cantaloupe Melonenwürfel, Schinken, Minze
Wassermelone, Minze, Schafskäse, Crema Balsamico
Toskanischer Landschinken, getrocknete Tomate, Basilikumblatt, Mozzarellabällchen
Terjyaki Hühnchen-Spieß auf Mango-Chilli-Salsa, warm

[Link zur Homepage Thema FF Spieße](#)

CANAPEÈ & HÄPPCHEN wunderbar dekoriert

Preis pro Stück **3,90 €**

Luftgetrockneter Schinken, Paprika-Salsa
Fenchelsalami, getrocknete Tomaten
Pastrami, würziges Rindfleisch im Kräutermantel, Kapernfrucht
Spianata Calabria, scharfe Salami und Olive
Bresaola-luftgetrocknetes Rindfleisch, Zitronenöl, Rucola, Trüffelcreme
Käse, selbstgekochtes Chutney
Graved-Lachs, Senfsoße, frischer Dill und Kirschtomaten
Gegrillte Zucchini, gegrillte Möhre mit frischen Kräutern
Pesto-Frischkäse, Radieschen

Sandwich gefüllt mit Avocado-Dip, Hähnchenbrust, Cheddar, frischer Koriander
Sandwich gefüllt mit Zitronen-Dip, Rucola, Thunfisch, roten Zwiebeln, Kapern
Focaccia gefüllt mit Pesto, Endiviensalat, Hähnchenbrust, marinierter Paprika, Oliven
Fladenbrot gefüllt mit Frischkäse, Eisbergsalat, Schinken, Tomaten, Gurke

[Link zur Homepage Thema FF Häppchen& Canapé](#)

FLEISCH

Preis pro Schale **3,50 €**

Schweinefilet rosa mit Thunfischcreme
Roastbeef rosa, feine Remoulade mit kleinen, sauren Gurken und Zwiebeln
Lammfilet rosa gebraten mit Thymian und Orangen-Zwiebel-Confit
Luftgetrocknetes Rindfleisch „Bresaola“ mit hausgemachtem Chutney
Toskanischer Landschinken auf Knusperbrot

[Link zur Homepage Thema FF Fleisch](#)



FISCH

Preis pro Schale **3,50 €**

Thunfisch-Carpaccio mit Limettensaft, Orangenolivenöl, Urwaldpfeffer, frische Kresse
Schwertfisch-Carpaccio mit Zitronensaft, Olivenöl, rosa Pfeffer, Blattpetersilie
Frische Gurkenscheibe, Kräutercreme, Lachs, Dill
Scampi in Orangencreme, frischer Schnittlauch
Edel-Fischsülze, Kräuterdip
Matjesfilet mit Apfel-Mostarda (Senffrüchte)

[Link zur Homepage Thema FF Fisch](#)

KALT | SALATE hausgemacht

Preis pro Schale **3,90 €**

Apfelsinensalat mit roten Zwiebeln, Radicchio, Rosinen, gerösteten Pinienkernen
Blumenkohl in cremiger Wasabisauce
Bunter Tomatensalat mit Mozzarellabällchen, frisches Basilikum, Pesto
Grüne Salate, Avocado-Würfel, Erdbeerscheiben, Sanddorn dressing
Bunter Reissalat mit Hühnchenbrust, Kirschtomaten, geröstete Erdnüsse, Petersilie
Rucola, frische Flugmango, Hüttenkäse, rote Zwiebeln, bestes Olivenöl, rosa Pfeffer
Herzhafter Avocado- Mango-Paprika-Tatar, Chilli-Vanillesalz, Schalotten, Limettensaft
Kartoffelsalat lila, gelb, weiß – Zitronencreme, Stremel-Lachs, Kresse
Rote Beete, Apfel, Meerrettich
Linsensalat, Balsamico, Staudensellerie, Karotten, geräucherter Tofu, Walnussöl
Arabischer Petersiliensalat, Zitrone, Kirschtomaten, Pinienkernen, Kreuzkümmelgewürz
Italienischer Pasta-Salat, getrocknete Tomaten, Artischocken, Oliven, Mais, Paprika, Zitronenolivenöl, Petersilie
Kartoffel-Kürbis Salat mit echt steirischem Kürbiskernöl, dazu mediterraner Hackfleischspieß
Sizilianischer Bulgur-Salat, Kirschtomaten, Gurken, gerösteten Sonnenblumenkerne, gebratene
Hähnchenbruststreifen, Gewürz Punch Phoron, Minze

KALT | SALATE Feinkost

Preis pro Schale **3,50 €**

Athener Salat nach Gyros-Art mit Weißkraut, Gewürzen und Kräutern im würzigen Dressing
Alpenland Käsesalat sorgfältig gereifter Emmentaler Käse in Würfeln, kombiniert mit Paprika
Bulgursalat in scharfem Tomaten-Sugo, sizilianischer Blattpetersilie
Couscous-Salat „Oriental“ mit Paprika, Karotten und typisch orientalischen Gewürzen
Eiersalat „Italia“ mit Tomaten, Senfgurken, Schnittlauch, cremigen Dressing
Tiroler Herzhafter Wurst-Käse-Salat
Pikanter Salat von dreierlei Linsen
Coleslaw herzhaftes Weißkraut, Karotten, grünem Paprika, in Rahmsoße, dazu kleine Beefis
Zucchini-Tomaten-Salat, grüne und gelbe Zucchini, halbgetrocknete Tomaten, Kürbiskerne, würziges Dressing
mit Balsamico und Thymian

KALT | SALATE | FISCH

Preis pro Schale **3,90 €**

Saftiger Frischlachs, sauer mariniert mit Zwiebeln und rosa Pfeffer
Schwarzer Reissalat asiatisch süß & scharf mit Scampi, frischer Koriander
Lachstatar mit Apfel, Zwiebeln, Ei, rosa Pfeffer, frischer Dill
Tatar vom Matjes mit Kartoffelwürfeln



WARMES FINGERFOOD

Preis pro Stück **3,90 €**

Bunte Mini Burger mit Pulled Beef, Gurke, Käse, milde Zwiebel
Pizza PALA mit Pesto und Rotkraut
Gemüse-Muffin mit Kräutercreme
Laugen-Hot-Dog mit Senf, Ketchup, saurer Gurke und gerösteten Zwiebeln
Panini mit Sesam, Pflücksalate, Schinken, Paprika, Mozzarella
Currywurst mit selbstgekochter Currysoße, dazu herzhaftes Brot

Quiche Lorraine, französische Tarte aus Mürbeteig, die herzhaft gefüllt wird.

- Schinken & Lauch
- Spinat & Lachs
- Schafskäse & Kirschtomaten
- Kürbis & Ziegenkäse
- Spargel und Schinken
- Sauerkraut

Gefüllte Piadina, unsere **Hauspezialität** aus Italien mit Tomatenfrischkäse, Rucola und

- Schinken
- Fenchelsalami
- Hackfleisch, Schafskäse, Zwiebeln
- Lachs
- gegrilltes Gemüse / vegetarisch

Asiatische Teigtaschen mit

- Rindfleisch und Gemüse, dazu ein Dip
- Geflügel und Gemüse, dazu ein Dip

Piroggen, Teigtaschen gefüllt, dazu Skyr mit Kräutermeersalz, Kubeben-Pfeffer und Kurkuma

- Fleisch
- Weißkohl & Pilzen
- Kartoffeln & Quark

Hinweis I bei „nur Anlieferung“ präsentieren wir Ihnen das warme Fingerfood zur Selbstbedienung in Wärmebehältern >Chafing Dish< mit Brennpaste

Buchen Sie unseren Service dazu, richten wir vor Ort das Fingerfood in Schälchen an und servieren Ihnen ein Flying Büffet.

Bruschetta frisch aus unserem mobilen Ofen

Live- Cooking ab 50 Personen, frisch aus dem Bruschetta Ofen.

Große Bruschetta Scheiben auf Holzbrettern angerichtet, verschieden belegt...

- mit Cremes, Tomatensauce, Käse, Schinken, Salami, frisches Gemüse

[Link zur Homepage Thema Fingerfood](#)



SUPPEN

Preis pro Schale **5,00 €**

Mediterrane, herzhafte Gulaschsuppe

Kürbis, Kokosmilch, Curry, Chilli, Apfel / vegan

Pikante, fruchtige Tomaten-Orangensuppe / vegan

Französische Zwiebelsuppe mit Buttercroutons

Petersilienwurzelsüppchen mit Gemüsechips

Lintensuppe aus roten Linsen mit Tomaten und orientalischen Gewürzen / vegan

Im Sommer: Kaltes Tomaten-Melone-Paprika Süppchen, Grissini

[Link zur Homepage Thema FF Suppe](#)

SÜSSES

Preis pro Glas **3,90 €**

Himbeertraum, Joghurt, Holunderblütensirup, geröstete Mandeln, Baiser

Basilikum- Zitronencreme, frische Himbeere

Heidelbeer-Mascarpone-Creme mit gerösteten Cashewnüssen

Kokos-Panna Cotta mit Ananaspüree

Caramel-Panna Cotta, Früchte der Saison

Ricotta- Honigcreme mit Pistazien

Sanddorn- Schmand mit Agavendicksaft, Amaretti und Physalis

Feinste Schokocreme mit Sauerkirschen

Apfel,-Kirsch,-Pflaumen Crumble mit Tonkabohne, auf Wunsch dazu warme Weinschaumcreme

Obstplatte als Fingerfood mit Spießern

SÜSSES VEGAN

Preis pro Glas **3,90 €**

„Simply“ veganer Quark mit wertvollem Mandelprotein, ohne Soja oder Palmöl
mit Himbeeren, Mandelmus, Datteln, Banane

Granola aus Haferflocken und Nüssen

Apfel,-Kirsch,-Pflaumen Crumble mit Tonkabohne

Sanddorn- „Simply“ Creme mit Agavendicksaft, Amaretti und Physalis

[Link zur Homepage Thema FF Dessert](#)



EXKLUSIVES EDLES FINGERFOOD

Preis pro Schale **9,90 €**

kaltes

Kalte Kartoffel-Lauch Suppe "Vichyssoise" Bayonneschinkenchip, Schnittlauch
Gelierte Gazpacho Süppchen mit Tomate, Staudensellerie, Gurke und Feta

Ziegenkäse Bällchen im Pistazienmantel, Feigen-Portwein Confit, Pistazienhippe
Hokkaidocrème im Filouteig mit karamellisierter Zwiebel
Rote und gelbe Bete Tatar Honig, Walnuss, Gorgonzolacreme
Erbsen-Minz Panna Cotta Zitrone, Crème fraîche, hausgebeizter Lachs und Saiblingskaviar
Lachstatar Gurke, Zitrone, Dill & Crème fraîche
Thunfischtatar Limette, Koriander, Sesam, Soja & Limettenmayonnaise
Ceviche vom Kabeljau Thai Mango-Papaya Salat, Koriander, Erdnuss und Chili
Gougères (Käse Windbeutel) gebeizter Lachs, Honigsenf-Frischkäse, Dill
Serranoschinken auf Cantaloupe-Melonensalat, Aprikose, Staudensellerie, Manchegohippe
Beef-Tatar Kapern, confierte Kirschtomate, Wachtelei, Rösti, Sauerrahm

warmes

Risotto der Saison>Spargel, Bärlauch, Tomate, Waldpilze, Kürbis, Parmesan, Wildkräuter, Pinienkerne
Gnocchi mit Trüffelcrème, Parmesan und Rucola – Auch frischer Trüffel mit Aufpreis
Thunfischtataki Glasnudeln, Paprika, Karotte, Gurke, Kokos & Cashewkerne
Hähnchen Teriyaki Spieße, Mango, Paprika, Edamame, Erdnuss
Mini Involtinis mit Scarmorza und Salbei, buntes Tomatenconfit, Basilikum, Portweinjus
Lammfilet auf Couscous Rosinen, Pinienkerne, Petersilie & Minzjoghurt
Flanksteak, Süßkartoffelcrème, wilder Brokkoli und Jus

dessert

Passionsfruchtmousse Mango, Minze und Mandel
New York Cheesecake im Glas Himbeere, Butterkekscrunch
Weißes Schokoladenmousse Erdbeer, Estragon, Blätterteig Millefeuille
Apfeltarte aus der Normandie Calvados, Walnuss, Vanille
Cake Pops

mitternachtssnacks

Currywurst Deluxe
Bayrische Mini Hotdogs, Laugenkonfekt
Nürnberger Würstchen, Spitzkrautsalat & süßer Senf
Mini Burger Angus Beef Brioche Buns, Tomatenchutney, Gurke, rote Zwiebeln, Babyleaf, Cheddarcreme



Büffet „Klassisch“

Vorspeisen

Antipasti gegrillte Gemüse & Oliven

Gefüllter Mozzarella mit Pesto, Rucola, Parmaschinken...
mariniert mit weißem Balsamico, Meersalz, Olivenöl, frischer Pfeffer

Bunter mediterraner Ebly-Salat

Baguette

Warmes

Saftige Putenbrust alla „Nonna“ mit frischem Gemüse und Kartoffeln aus dem Ofen, mit besten Olivenöl

Vegetarisch

Mangold-Kohlrabi Lasagne, gebacken mit Béchamel-Sauce und einem Hauch Gorgonzola

Dessert

Weißer „Profiterol“ feine gefüllte italienische Windbeutel, mit Obst der Saison dekoriert

Preis pro Person: ab 28,50 €

Büffet „Mediterran“

Vorspeisen

Frischer Salat mit Eisberg, Römersalat, Kohlrabi, Melone oder Orange, dazu hausgemachtes
Preiselbeer-Balsamico-Dressing

Rucola, saftige Ofentomaten, Parmesan, Balsamico, Kräutermeersalz, Olivenöl

Unsere Haus-Spezialität: Gefüllte Piadina mit Tomatenfrischkäse, Rucola, Fenchelsalami / warm

Brotvariationen

Warmes

Feines, pikantes Fischragout mit geschälten Tomaten, dazu Gewürz-Bulgur und Kressevariation
Mediterranes Zitronenhuhn mit Champignons, Gemüsezwiebeln, Salbei, Thymian und Kurkumakartoffeln

Vegetarisch

Gefüllte Riesen-Gnocchi in Steinpilzsoße mit viel frischer Blatt Petersilie

Dessert

Feines, eisgekühltes Tiramisu-Eis
Luftiger Mango-Schaum, Amaretti

Preis pro Person: ab 35,00 €

[Link zur Homepage Thema Büffets](#)



Büffet „Live-Cooking“

Vorspeisen

Gefüllte Piadina mit Tomatenfrischkäse, Rucola, Fenchelsalami, geräucherter Lachs, auch vegetarisch
Bresaola- luftgetrocknetes Rindfleisch, Limettensaft, bestes Olivenöl
Fisch-Carpaccio, Zitrus säfte, Kräutersalz, Rucola, rosa Pfeffer und Dill
Birnen-Ziegenkäse Quiche Lorraine
Rucola-Salat mit Ofentomaten, Balsamico, Parmesanspalten, Kräutermeersalz, Olivenöl

Dazu reichen wir Ihnen mediterrane Brotvariationen des Backhaus Hennig.

Optional: Bruschetta Ofen ab 50 Personen

Bruschetta, frisch und lecker belegt, im Ofen vor Ihren Augen gebacken

Warmes

Pasta mit Lammwürstchen, Perlzwiebeln, Tomatenfrischkäsesoße / Live
Fisch-Saltimbocca, Weißwein-Limone-Soße, bunter Ingwerreis mit frischer Kresse / Live
Involtini vom Kalb mit Pilzen

Vegetarisch

Curry- Spätzle mit Spitzkohl, Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Gemüsefond / vegan
Cannelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat, überbacken mit tomatisierter Käsesoße

Dessert

Pflaumen-Crumble mit warmer Zabayone / Live
Limoncello-Panna-Cotta mit Obst-Salsa

Preis pro Person: ab 59,00 €

[Link zur Homepage Thema Büffet „Live-Cooking“](#)

Büffet „Schnabulieren“ ab 80 Personen Bitte wählen Sie aus!

Hausgemachte Brotaufstriche und frische Brotvariationen ☞ ohne Geschirr
Hausgemachte Brotaufstriche, frische Brotvariationen und Kartoffeln ☞ mit Geschirr
Hausgemachte Wurst-Spezialitäten vom Metzger, dazu frisches Brot
Mediterrane Hackfleischspießchen mit Oliven, Schafskäse
Herzhafte Snackspieße mit Knacker, Wiener, saures Gemüse

Cremes & Aufstriche

Avocadocreme, Kirschtomatenwürfel
Bayrischer Obatzter
Dattel-Curry-Aufstrich mit Chili
Fettbemme, Spreewälder Gurkenscheiben
Olivenöle mit verschiedenen Meersalz-Spezialitäten und Baguette
Käsespieße, Senfrüchte
Geräuchertes Forellenmuss
Lachscreme mit frischem Dill
Türkischer Brotaufstrich, Schafskäse, Paprika-Mus
Schinken-Frischkäse-Aufstrich
Hähnchen- Brotaufstrich mit gekochten Eiern, Curry, Radieschen

Preis pro Person: ab 19,00 €

[Link zur Homepage Thema Büffet „schnabulieren“](#)



Büffet „Barbecue“

Vorspeisen & Salate

Antipasti gegrillte Gemüse & Oliven

Pastasalat „Bella Italia“ getrocknete Tomaten, Artischocken, schwarze Oliven, Mais, rote Paprikawürfel, Zitronenolivenöl, Blatt Petersilie

Crostini - Bruschetta vom Grill

Linsensalat, Aceto Balsamico, Kirschtomaten, Schnittlauchröllchen *vegan*

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

Brokkolie Rohkost, Äpfel, geröstete Cashewkerne *vegan*

Toskanischer Brotsalat mit Eisbergsalat, bunte Tomaten, Frühlingszwiebeln, geröstete Brotwürfel

Rucoladressing

Pikanter arabischer Bulgursalat Kirschtomaten, Gurken, gerösteten Sonnenblumenkerne, Gewürz Punch

Phoron, Aglio Olio Peperoncino, frische Minze

Fenchel-Carpaccio mit mediterranem Flair mit schwarzen Oliven, getrocknete Tomaten, frischer Thymian, Basilikum, Orangenöl, Blütenmix

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

Knackiger Schichtsalat Eisberg Salat, Kohlrabi, Orangen oder Melonenscheiben, Preiselbeer-Dressing

Kichererbsen-Salat, Passionsfrucht-Vinaigrette, Staudensellerie, Radieschen

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

Kartoffelsalate - Wie immer, nur anders.

Mediterraner Kartoffelsalat mit Zitronenolivenöl, mariniertes roter Paprika, getrocknete Tomaten, Oliven, frische grüne Gurke, Frühlingszwiebeln, Rucola

Asia-Kartoffelsalat mit Ingwer, Zitronengras und Reissessig, Spinat und grünem Spargel

Orient- Kartoffelsalat mit Minze, Kreuzkümmel, Sesam, Tomaten, Gurke und Joghurt Schmand

Steirischer Kartoffel- Kürbissalat mit Hokkaidokürbis, geröstete Kürbiskerne und Kürbiskernöl

Kartoffel-Linsen-Salat mit Puy-Linsen, Feldsalat und Apfelstücken

Fleisch & Co.

- Burger
- Dünne Metzger Bratwurstvariationen
- Tandoori-Hähnchen mit Erdnusssoße
- Hähnchenschenkel mariniert
- Schweinlende im Speckmantel, rosa gegrillt
- Flank-Steaks, 24 Stunden mit frischen Kräutern mariniert und rosa gegrillt, in Streifen aufgeschnitten
- Rindslende im Ganzen gegrillt, eingelegt mit frischen Kräutern
- Hackfleischtaler mit Senf, Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern
- Lammfilet mariniert mit Zitronenthymian, Rosmarin und Minze
- Spare Ribs, in kleinen Stücken

- Gegrillter Halloumi
- Gegrillte frische Ananas mit Pancetta
- Gemüse vom Grill oder aus dem Wok
- Gebackene Süßkartoffeln in Folie, dazu Sour Cream mit Thymian
- Halbe, frische Tomaten mit Pesto und Parmesan überbacken
- Kartoffeln im Speck-Salbei Mantel
- Gefüllte Kartoffeltaschen
- Schafskäse in Folie mit Kirschtomaten, Kräutern, Zwiebeln

Fisch

- Riesengarnelen in Orangenöl mit frischem Koriander
- Mariniertes Lachs in Teriyaki- Soße, fernöstliche Würzsoße



Grillsaucen und Dips

- Barbecue-Sauce
 - Apfel-Curry-Butter
 - Kräutercreme
 - Chutney mit Ingwer
 - Feinste Senfsorten aus Frankreich
 - Tzatziki- aus Joghurt mit Dill und Gurken, Zitronensaft, Knoblauch und Olivenöl
- Verschiedene Brotvariationen

Dessert

Mango-Schaum, Cantuccini
Kokos-Panna Cotta, marinierte Erdbeeren, rosa Pfefferbeeren
Basilikum-Ricotta-Zitronencreme, frische Himbeeren
Frische Erdbeeren mit Schokobrunnen (weiße oder dunkle Schokolade)

Preis pro Person: ab 49,50 €

Grilleur / in vor Ort: ab 250,00 €

[Link zur Homepage Thema Barbecue](#)

Büffet „Brunch“

Smoothie serviert in Gläschen mit Strohalm, auf Tablett mit Eiswürfeln

Kiwi und Granny Smith
Rote Beete, Apfel
Mango-Joghurt-Trink

Kaltes

Fassbutter, Marmeladen
Hausgemachte Brotaufstriche mit Schinken, Lachs-Frischkäsecreme mit Dill
Bunte Gemüsesticks, hausgemachte Kräutercreme
Spanische Tortilla mit Ei, Kartoffeln und Gemüse
Brokkolie Rohkost, geröstete Cashewkerne, Äpfel
Schweinefilet rosa im Kräutermantel, Thunfischsauce, Kapern
Tomaten-Orangensuppe, frisches Basilikum

Brotvariationen, Brotkonfekt vom Backhaus Hennig

Warmes

Rindfleischburger mit einem feurigen Kürbis-Linsenragout
Gebratene Schupfnudeln mit frischem Spreewälder Sauerkraut, italienische Salsiccia und spanische Chorizo

Vegetarisch

Mangold-Kohlrabi Lasagne
Gefüllte Ravioli in einer cremige Kräuter-Tomaten-Käse-Soße

Dessert

Passionsfruchtpüree, Joghurt-Schmand-Creme, Amaretti
Frischer Blechkuchen

Preis pro Person: ab 39,50 €

[Link zur Homepage Thema Brunch](#)



Büffet „Frühstück“ Exklusiv

Brot & Brötchen

Bunter Mix frisch vom Backhaus Hennig, Buttervariationen

Smoothies

Ananas-Kokos-Buttermilch-Trink oder Apfel-Kiwi-Smoothie oder Rote Beete-Apfel-Smoothie

Hausgemachte Brotaufstriche

Sahniger Kräuterquark

Tomatenfrischkäse

Schinken-Schnittlauch

Lachs-Creme mit Dill

Avocado-Dip

Salate

Frisches Mett

Käse-Wurstsalat

Eiersalat mit Schnittlauch

Gemügesticks dazu Kräuterdipp

Rindfleischsalat mit echt steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Brokkolie Rohkost, Äpfel, geröstete Cashewkerne

Frische bunte Tomaten, Mozzarellakugeln, rotes Pesto

Warmes

Mini-Wiener

Hackfleischbällchen

Bunte Gemüse- Muffin

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und buntem Gemüse

Süßes

Marmeladen

Marmorkuchen

Mini-Muffin mit Früchten

Obstplatte als Fingerfood

Live Cooking

Frisches Rührei- oder Spiegelei

Frisches Rührei- oder Spiegelei mit Schinken, Tomaten, Pilze

Ayurvedische Frühstückswaffeln mit Ghee, Haferflocken, Kurkuma, Zucker, Zimt, Ahornsirup

Preis pro Person: ab 29,00 €

[Link zur Homepage Thema Frühstück](#)



Büffet „Gesund durch Genuss“

Vorspeisen

Lachs-Carpaccio mit Rucola, Zitrone, Kräutersalz, Olivenöl
Bunte Tomaten-Quiche Lorraine
Linsen-Birnen-Salat mit Avocado, dazu dunkle Brot-Chips
Pikanter, sizilianischer Bulgur-Salat, Kirschtomaten, Gurken, geröstete Sonnenblumenkerne
gebratene Hähnchenbruststreifen, frische Minze

Suppe

Thailändische Curry-Hühnersuppe mit Kokosmilch, Champignons, Fenchel, Limettenblätter, Ingwer, Zitronengras, Koriander

Hauptgang

Gefüllte Hähnchenbrust mit Pesto, getrocknete Tomaten, dazu Kartoffel-Tomatengratin
Gebratenes Fischfilet, dazu mediterraner Kartoffelstampf mit Kurkumafenchel

Vegetarisch

Dinkelnudeln mit frischem Spinat, Grana Padano
Curry-Spätzle mit Spitzkohl, Frühlingzwiebeln, Koriander, Gemüsefond

Dessert

Basilikum- Limettencreme, frische Himbeeren
Apfel-Crumble mit Zimtstreuseln

Preis pro Person: ab 49,00 €

[Link zur Homepage Thema Büffet „Gesund durch Genuss“](#)

Büffet „Vegetarisch & Vegan“

Vorspeisen

Fenchel-Carpaccio mit mediterranem Flair: Schwarze Oliven, getrockneten Tomaten, frischer Zitronenthymian, Basilikum, bestes Olivenöl, mit Essblüten dekoriert
Apfelsinensalat mit roten Zwiebeln und Radicchio, Rosinen, gerösteten Pinienkernen

Brokkoli-Rohkost mit gerösteten Cashewkernen und Balsamico
Zweierlei Quinoa mit Avocados, Gurke und Tomaten

Asiatischer Wildreis Salat: Reis-Trio, Rotkohl, Möhre, Weintrauben, Erbsen, Cashewkerne, Sojasauce, Agavendicksaft, Limettensaft, Rapsöl, Knoblauch, Koriander, Sprossen, Chili, Salz, Gemüsebrühe
Mr. Wasabi Salat: mit Knollensellerie, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Stangensellerie, Erbsen, Shiitake Pilze, Avocado, Mandelmilch, Limettensaft, Salz, Wasabi, Pfeffer, schwarzer Sesam, Xylit (Zuckerersatz)

Hauptgang

Asia-Nudeln, Pak Choi, Ingwer, Koriander, Zitronengras, Räuchertofu gebraten
Mit Safranreis gefüllte Auberginen
Kartoffel-Spitzkohl- Auflauf
Gratinierte Möhren und Frühlingzwiebeln mit Kerbel-Mandelöl

Dessert

Apfel-Crumble mit Buchweizenmehl, Butter aus Sonnenblumenöl
„Baked Oatmeal“ mit Blaubeeren, Haferflocken und Leinsamen, Kokosblütensirup, Zimt, Hafermilch

Preis pro Person: 59,00 €

[Link zur Homepage Thema Büffet „vegetarisch und vegan“](#)



Büffet „Exklusiv“

Zur Begrüßung

Gegrillte, frische Ananas mit Pancetta
Forellenmousse mit rosa Beeren auf Steinofenbaguette
Französisches „Rillettes“- französischer Brotaufstrich aus im eigenen Saft und Fett gekochtem und konserviertem Fleisch, auf Vollkornbrot

Vorspeisen

Olivenöl- Bar mit verschiedenen Meersalzen, Brotvariationen

Leicht geräuchertes Thunfisch-Carpaccio oder frisch aufgeschnittenes Lachs-Carpaccio
Ziegenkäse-Panna Cotta mit Rucola Pesto
Eisberg- und Radicchio-Salat mit Streifen von frischer Mango, Avocado, geräucherter Lachs
Zitronengras-Sesamdressing und bunten Kartoffelchips
Rosa gebratenes Schweinefilet, Thunfischsoße, Kapernäpfeln, Rucola
Avocado mit Fleur de Sel, Streifen vom Roastbeef in Pfefferkruste, frische Kirschtomaten und Kresse

Dazu reichen wir Ihnen Brotvariationen des Backhaus Hennig

Suppe

Bärlauch- Tomaten oder Kürbissuppe mit Ingwer- Garnelen / saisonal

Warmes

Tafelspitz dazu Meerrettichsoße oder Brühe mit Gemüse-Julienne, Petersilienkartoffel
Lamm in Rotweinsauce, Perlwiebeln, Kartoffel-Kürbis-Gratin

Vegetarisch

Orangennudeln mit viel frischem, grünen Gemüse in Rahm, Parmesan

Käse

Internationale Käsevariation, Mostarda und Früchte der Saison

Dessert

Limoncello-Panna Cotta, feine Kekse
Crumble aus Früchten der Saison, warme Zabayone

Preis pro Person: ab 79,00 €

[Link zur Homepage Thema Büffet Exklusiv](#)



Büffet „Hochzeit“

Bitte wählen Sie selbst aus, der Preis richtet sich nach der Vielzahl der Speisen!

Vorspeisen üppig auf den Tischen eingedeckt, lädt Ihre Gäste zum Schlemmen ein.

Hochzeitssuppe gekocht aus Geflügel oder Rindermarkknochen mit viel frischem Gemüse, als Einlage Herzen-Nudeln, frische sizilianische Blattpetersilie, Koriander, Schnittlauch

Salatherzen frische Mango, Avocado, Lachsstreifen, geröstetes Brot als Herzen ausgestochen
ausgemachtes rotes Hochzeitsdressing aus Himbeeren, Marmelade, bestes BIO- Olivenöl, Haus-Pfeffermischung, Meersalz

Fenchel-Carpaccio mit mediterranem Flair, Oliven, getrockneten Tomaten, frischem Thymian und Basilikum-schön bunt mit Blütenmix dekoriert

Gefüllter Mozzarella mit Pesto, Rucola, Parmaschinken mariniert mit Balsamico, Zitronenolivenöl
Schweinefilet rosa im Kräutermantel, Thunfischsauce, Mini-Salzkapern, Kubeben-Pfeffer

Bresaola, luftgetrocknetes Rindfleisch auf Rucola, Trüffeldressing

Fischdelikatessen leicht geräucherter Thunfisch, Edelfischsülze, frischer Lachs dünn aufgeschnitten
mariniert mit Limettensaft, Olivenölen, Hibiskus-Salz aus Ibiza, rosa Pfefferbeeren

Asiatischer Reis-Scampisalat, Staudensellerie, Koriander

Spargel-Quiche Lorraine

Warmes am Buffet frisch vor Ihren Augen zubereitet.

Piccata Milanese in einer Parmesan-Ei-Hülle, dazu Kartoffel-Tomaten-Gratin

Saltimbocca vom Rotbarschfilet mit Salbei und Parmaschinken, dazu Minikartoffeln

Pikante „Rotelle“ Wagenräder mit Schinken, Spitzkohl, Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch

Zitronenpasta, Riesen-Garnelen, Rucola, Kirschtomaten

Vegetarisch

Orangennudeln mit viel frischem, grünem Gemüse in Rahm, Parmesan

Käse-Spezialitäten

aus Deutschland, Italien, Spanien, Frankreich- dazu feinste Dips wie Senfrüchte und Trüffelhonig

Dessert-Bar

Kokos Panna Cotta, marinierte Erdbeeren

Mangoschaum, Cantuccini

New York Cheesecake Minzsauce, frische Himbeere

Bunte Pop Cakes

Preis pro Person: ab 69,00 €

[Link zur Homepage Thema Hochzeit](#)



Büffet „Aus aller Welt“

Vorspeisen

Fenchel-Carpaccio mit mediterranem Flair, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, frischer Thymian, Basilikum, Orangenolivenöl, Kräutermeersalz, frischer Kubeben-Pfeffer mit Blütenmix dekoriert
Gefüllter Mozzarella mit Pesto, Rucola, luftgetrockneter Schinken, mariniert mit weißem Balsamico, Kräutermeersalz, Olivenöl extra vergine, frischer Pfeffer aus der Mühle
Spanische Tortilla mit Gemüse, frische Kräuter
Ziegenkäse- Panna Cotta garniert mit Pesto
Schweinefilet auf Rucola mit Thunfischsoße
Französische Quiche Lorraine mit Speck, Zwiebel und Käse-Ei-Sahne im Ofen gebacken

Warmes

Kartoffelaufbau mit Chorizo, schwarze Oliven, Artischockenherzen
Piccata vom Schweinefilet in einer Parmesan-Ei-Hülle, Tomatennudeln
„Coq au Vin“ Hähnchen in Rotwein, kleine Champignons, Perlwiebeln, bunte Reiskomposition
Portugiesischer Fischtopf mit dreierlei Fischfilets, Kartoffeln, Gemüsezwiebeln, Tomaten, frische Kräuter, geräucherter Paprika

Vegetarisch

Blumenkohl pikant, in indischem Gewürzteig
Tailändisches Gemüse-Curry, Basmatireis
Schweizer Älplermagronen, geröstete Zwiebeln, Emmentaler Käse, frische Petersilie

Dessert

Schokoladen-Traum mit Cantuccini
Philadelphia Creme mit Waldfrüchten, Bananen, Birnen

Preis pro Person: ab 49,00 €

[Link zur Homepage Thema Büffet „Aus aller Welt“](#)

Büffet „Sachsen“

Eingedeckt auf die Tische mit frischem Brotsorten

Hausgemachte Brotaufstriche...Kochkäse, Schinkencreme, Griebenschmalz

Kaltes

Sächsischer Kartoffelsalat mit hausgemachter Mayonnaise, Schnittlauch und Ei, Beefsteak mit Kräutern
Selleriesalat mit Zwiebeln, Grüner Bohnensalat mit Gurkenscheiben, Sauer eingelegter Harzer Käse mit Essig und Öl

Warmes, wählen Sie selbst aus!

Kartoffelsuppe mit frischem Majoran, Wiener Würstchen / Zwiebelsuppe mit Schwarzbrotwürfeln
Sächsischer Speck-Zwiebel-Kuchen / Metzger Sülze mit hausgemachter Remoulade, Bratkartoffeln mit Speck
Kalbsbrust in Pilzsauce, sächsische Kartoffelklöße
Schweinebraten in Schwarzbiersoße, sächsische Kartoffelklöße
Schnitzelchen von der Schweinslende, mariniert mit Senf, dazu Kohlgemüse
Gebratenes Karpfenfilet, Kartoffeln, rote und gelbe Beete aus dem Ofen/ Marinierter Hering mit Salzkartoffeln

Dessert

Quarkkeulchen mit Apfelmuss und Zimtsahne
Schokoladencreme mit Birnenpüree

Preis pro Person: ab 49,00 €

[Link zur Homepage Thema Büffet „Sächsisch“](#)



Büffet „Alpenland“

Eingedeckt auf die Tische....

Bretzeln auf Ständern

Hausgemachte Brotaufstriche wie Obatzter, Kochkäse, Schinkencreme, Griebenschmalz

Kaltes

Tiroler Speck, Fleischkäse, Salami

Vinschgauer belegt mit gegrillten Zucchini und Paprika, Salat, Kren- 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, wählen Sie selbst aus!

Frittatensuppe, frisch gekochte Rinderbrühe aus Markknochen mit Eierkuchenstreifen, Schnittlauch

Original Münchner Weißwurst, süßer Senf

Leberkäse vom Stück

Tafelspitz mit Gemüse, Kartoffeln, frischer Meerrettich

Schnitzelchen von der Schweinslende, mariniert mit Senf und Kräutersalz

Ochsenbraten in Rotweinsöße

Maultaschen, auch vegetarisch gefüllt, braune Butter

Beilagen

Bretzeln auf Ständern

Laugengebäck

Vinschgauer

Zwiebelbrot

Schwarzbrot

Radieschen, Rettich, Senfgurken aus dem Fass

Dessert

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren und Apfelmus, Puderzucker, auf Wunsch mit Rosinen

Bayrisch Creme

Preis pro Person: ab 49,00 €

Auf Wunsch vor Ort-frisch aufgeschnitten

Kaiserschmarrn, frisch aus der Pfanne

Live-Cooking: ab 250 €

[Link zur Homepage Thema Büffet „Alpenland“](#)



Baukasten | Weitere Speisen

Stellen Sie sich Ihr Menü- oder Büffet ganz individuell selbst zusammen.

Vorspeisen

Toskanischer Brotsalat mit Tomate, Frühlingszwiebeln, Rucola und gerösteten Brotwürfel, Dressing
Romanasalat mit Mango, Schafskäsewürfel, rote Johannisbeeren, gebratene Zwiebel
Feldsalat mit Cranberry-Dressing, gebratene magere Speckwürfel, Nüsse, feine Brotcroustons

Salat von Chicorée, Avocado, Sprossen, Kirschtomaten, gegrillter Zucchini, rote Zwiebeln, Schnittlauch, super Olivenöl, Pfeffer aus der Mühle

Im Glas- Salat von Kohlrabi und Birne mit Löwenzahn. Der Clou sind die Gewürzbrösel aus Schüttelbrot und Haselnüssen sowie der knusprige Pancetta-Chip

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Kapern

Brathähnchensalat mit Paprika, Staudensellerie, Radieschen, Rucola und Joghurtdressing

Caesar Salat mit Romanasalat, Croutons, Parmesan, gekochte Eier, halbtrocknete Tomaten, Dressing

Apfel-Tarte mit Ziegenfrischkäse, harmonisch abgerundet mit Rosmarin, Honig und Pinienkernen

Spitzkohl-Speck-Strudel mit Feldsalat, dazu einem schwarzen Johannisbeersenf- Tomatendressing

Suppen heiß

Minestrone alla „Tissin“ mit Karotten, Porree, Wirsing, Bohnen, Staudensellerie, Petersilie, Gemüsebrühe
Olivenöl extra vergine

Linsen-Tomaten-Suppe mit Curry

Französische Zwiebelsuppe mit überbackenen Käsecroustons

Selleriecremesuppe mit Koriandersahne und scharfen Kartoffelwürfeln

Süßkartoffelsuppe mit Minze und roten Linsen, gebratene Lammwürstchenscheiben

Ungarischer Kesselgulasch

Suppen kalt- perfekt für heiße Sommertage

Melone-Tomaten-Paprika Suppe mit Chilli

Kalte Melonensuppe mit Peperoni und Ingwer

Gazpacho - Kalte mediterrane Gemüsesuppe

Feurige Avocado-Gurken-Kaltschale

Avocado-Kaltschale mit knackigen Mais-Topping

Pasta

Linguine, Hähnchenbrust, Staudensellerie, Perlzwiebeln, Kirsch-Mini-Paprika, geröstete Erdnüsse Parmesan, Kräutermeersalz, Kubeben-Pfeffer

Zitronenpasta mit 3erlei Fischfilet, Scampi, Rucola, Kirschtomaten

Pikante Pasta „Rotelle“ Wagenräder mit Schinken, Spitzkohl, Kirschtomaten, Zwiebeln, Knoblauch

Pasta mit Spargelragout, Frühlingszwiebeln, Sahne, Schnittlauch und Kresse, Pesto, frischer Parmesan

Rigatoni mit Rinderfiletspitzen, knackig frisch gebratenen Wirsing und flüssigem Curry

Conchiglioni große Muschelnudeln, gefüllt mit Lamm und Rinderhack und frischem Lauch

Conchiglioni gefüllt mit frischem, pikanten Gemüseragout und Parmesan überbacken

Conchiglioni gefüllt mit Ricotta, Spinat, Tomatenwürfel auf Béchamelsauce



Hauptgänge Fleisch

Kalbshaxenscheiben „Ossobuco“ geschmort mit Gemüse, dazu Gremolata und Safranrisotto

Saftiges Putenragout in Rotwein mit Metzgerzwiebeln, frischer Salbei, Thymian und Rosmarin, dazu Miniknödel

Hähnchen im Knuspermantel mit Pankow, geröstete Kürbiskerne, Wasabi-Nüsse, schwarzer Sesam

Saltimbocca „alla Romana“ vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken, dazu Kartoffeln mit rotem Pesto
Ofenhähnchen mit Apfelsinen, Kartoffeln & Süßkartoffeln, Möhren und Frühlingszwiebeln,

Kalbsröllchen gefüllt mit Meerrettich, Pancetta und grüne Bohnen in Marsalasoße, dazu Ofen-Kartoffelgemüse

Coq au Vin-Riesling - Hähnchenteile in Weißwein mit Perlzwiebeln, Steinpilzen und Kürbis und frischen Kräutern, gebratene Gnocchi

Kaninchen mit Honig Estragon-Würze, fein ergänzt mit Oliven, Pinienkernen und Möhren

Lamm- und Rinderhackfleisch auf fruchtig, scharfem Linsengemüse mit Rosinen und Kerbel

Hauptgänge Fisch

Gebratene Fischfilets auf Limetten-Koriander-Kartoffelpüree, mit viel guter Butter

Gefüllte Saibling-Schnitzel in Parmesanpanade, dazu frischer Gurkensalat

Saltimbocca vom weißen Fischfilet in einer Weißwein-Limonen-Soße, dazu tomatierter Reis mit Ingwer

Marinierter Lachs auf geschmorten Curry-Gurken und Wasabi-Süßkartoffelstampf

Eine köstlich-exotische Teriyaki-Sauce mit Ingwer, Sesamöl und Mirin (süßer Reiswein) würzt den Fisch.

Vegetarisch / Vegan

Indische Blumenkohl-Pfanne

Sellerieschnitzel, Knoblauchdipp

Gebackene Kürbisschnitten mit Tomaten

Gefüllte Auberginenscheiben mit Ajvar, gegrillter Paprika und Käse in Parmesankruste

Desserts

Rhabarber-Tiramisu

Grießsoufflé mit Nougat, dazu Kirschoße

Sauerkirsch-Traum mit Frischkäse-Schmand Creme, Haselnuss in Honig

Weißes Schokoladen-Erdbeer-Mousse mit rosa Beeren und Erdbeerstücken

Kürbiskernöl-Honig-Parfait mit marinierten Aprikosen

Birnen-Tarte mit Schoko-Chili-Mousse

In einem französischen Café gäbe es sie nicht besser. Edel: Die Früchte werden vorher in einem Safran-Sud pochiert.

Preise auf Anfrage.