

Stellen Sie sich aus der folgenden Auswahl Ihr individuelles Buffet zusammen. Tragen Sie bitte Ihre persönlichen Daten in das dafür vorgesehene Feld am Ende des Formulars ein. Wir übermitteln Ihnen dann ein Angebot per Mail, Fax oder Brief. Gern stehen wir Ihnen auch direkt vor Ort beratend zur Verfügung.

SUPPEN

Unsere Suppen erhalten Sie ab 2 Liter pro Sorte inklusive frischen Bäckerbrot.

Als Vorsuppe empfehlen wir 200 ml/Portion.

Als Mahlzeit empfehlen wir 500 ml/Person.

- Festtagsuppe (Kräuterbrühe mit Fleischbällchen, feinen Nudeln, Spargel und Eierflocken)
- Tomatencremesuppe *vegetarisch*
- Zucchini-cremesuppe *vegetarisch*
- Möhren-Currycremesuppe *vegetarisch*
- Spargelcremesuppe - nach Saison *vegetarisch*
- Kürbiscremesuppe - nach Saison *vegetarisch*
- Soljanka
- Gulaschsuppe
- bunter Kesselgulasch
- Käse- Lauchsuppe mit Hackfleisch
- Käse-Lauchsuppe *vegetarisch*
- kalte Kräuter -Joghurtsuppe *vegetarisch*

WARMER HÄPPCHEN / VORSPEISEN

Unsere warmen Häppchen erhalten Sie ab 10 Stück pro Sorte.

- Tomaten gefüllt mit Couscoussalat *vegan*
- Hirtenkäse im Baconmantel
- halbe Crepes mit Blattspinat-Käsefüllung *vegetarisch*
- Crepes mit Nougatfüllung *vegetarisch*
- Schinken-Spargelröllchen
- Champignonköpfe mit Hackfleischfüllung
- Rosmarin-Putenspieß (15 cm)
- Spieß Schweinelendchen im Baconmantel (15 cm)
- Tortellini- Tomatenspieß 15 cm *vegetarisch*
- Hackbällchen
- Putenschnitzelchen
- Schnitzelchen von der Schweinelende
- Hähnchenkeulchen
- Nürnberger Würstchen
- Spieß aus 3 Knoblauch-Kräutergarnelen
- Falafel mit Dip *vegan*

KALTE HÄPPCHEN / VORSPEISEN

Unsere kalten Häppchen erhalten Sie ab 10 Stück pro Sorte.

- halbe gefüllte Eier *vegetarisch*
- halbe Kaviareier
- Käse-Olivenspießchen *vegetarisch*
- Melonen-Schinkenschiffchen

-
- Tomate-Mozzarellaspieße (15 cm) *vegetarisch*
 - halbe gefüllte Kiwi *vegetarisch*
 - Obstspieße (15 cm) *vegan*
 - Hackbällchen
 - Putenschnitzelchen
 - Schnitzelchen von der Schweinelende
 - Hähnchenkeulchen
 - kleine Handgläser mit frischem Gemüse und Dressing *vegetarisch*
 - kleine Handgläser Käse-Obstsalat *vegetarisch*
 - kleine Handgläser Hirtensalat *vegetarisch*
 - kleine Handgläser Geflügelsalat
 - Canapè mit Räucherlachs
 - Canapè mit Schinken
 - Canapè mit Salami
 - Canapè mit Tomate und Mozzarella *vegetarisch*
 - Canapè mit Weichkäse *vegetarisch*

WARMER HAUPTSPESIEN

Jede Hauptspeise hat ihre individuelle Mindestabnahmemenge.
Lassen Sie sich dazu von uns beraten.

GEMISCHTE PLATTEN

- Bratenplatte (Kasslerbraten, Schnitzelchen, Rinderzunge, Brokkoli, Spargel)
- Geflügelplatte (Hähnchenkeulchen, Putenschnitzelchen, Hähnchensteak, Buttermais, Möhren)
- Spießeplatte (Schweinelendchen im Baconmantel, Rosmarin-Putenspieß, buntes Pfannengemüse)
- Grillplatte (Schweinesteak, Rosmarin-Putensteak, Nürnberger Würstchen, buntes Pfannengemüse)
- überbackene Steakplatte (kleine Putensteaks überbacken mit dreierlei Gemüse und dreierlei Käse)
- Schnitzelplatte (Schnitzelchen von der Schweinelende klassisch paniert, Putenschnitzelchen in Sesampanade)

FLEISCHPFANNEN

- Sahnelendchen-Champignonpfanne überbacken mit Käse und Röstzwiebeln
- Hähnchen- Tomatenpfanne
- Curryhuhn
- Pfannengyros mit Tzaziki
- Putengeschnetzeltes mit Rahmchampignons

VEGETARISCHE/VEGANE PFANNEN/AUFLÄUFE

- gebackener Fetakäse mit Peperoncini, Olive, Chili und Mozzarella *vegetarisch*
- gebackener Tofu mit Peperoncini, Olive, Chili *vegan*
- Kartoffelauflauf mit Zucchini und Paprika *vegetarisch*
- Spinat-Lasagne *vegetarisch*
- bunter Gemüseauflauf *vegetarisch*
- Gnocchi-Spinatauflauf mit Parmesan *vegetarisch*

BRATEN

- Schweinelendchenbraten, Soße
- Krustenbraten vom Schwein, Sauerkraut, Soße
- Mini-Grillhaxen mit Sauerkraut
- Kassler-Kaiserkrone mit Sauerkraut und Rosenkohl, Soße

- Kasslerbraten mit Sauerkraut, Soße
- Spanferkel mit Sauerkraut, Soße
- Sächsischer Winzerbraten vom Rind, Soße
- Sächsischer Sauerbraten, Soße
- Rinderrouladen, Soße
- Rinderzunge mit Spargel und Erbsen
- Lammrücken mit grünen Bohnen
- Honiglamm mit Rosinen und Mandeln, Soße
- Rehbraten, Soße

FISCH

- frischer Lachs auf Blattspinat
- Garnelenspieße

BEILAGEN

- Petersilienkartoffeln *vegan*
- Rosmarinkartoffeln *vegan*
- Bratkartoffel
- Kroketten *vegetarisch*
- Kartoffelklöße *vegetarisch*
- Spätzle *vegetarisch*
- Bandnudeln *vegetarisch*
- Reis *vegan*

GEMÜSE *vegetarisch*

- Möhren
- Erbsen
- Rahmchampignons
- grüne Bohnen
- Rosenkohl
- Spargel
- Brokkoli
- Sauerkraut
- Rotkohl
- buntes Pfannengemüse (Paprika, Champignons, Zucchini, Zwiebel)

SALATE

Die folgenden Salate erhalten Sie ab 1 kg pro Sorte.

- Käse-Obstsalat *vegetarisch*
- Eissalat *vegetarisch*
- Hirtensalat *vegetarisch*
- Geflügelsalat
- Matjessalat
- Rote Bohnen- Schafkäse- Salat *vegetarisch*
- bunter Gemüsesalat mit Dressing *vegan*
- Blattsalat mit Honig-Senfdressing und gerösteten Sonnenblumenkernen *vegan*
- gemischte Gemüse- Antipasti in würziger Marinade *vegan*

Die folgenden Salate erhalten Sie ab 2 kg pro Sorte.

- Sächsischer Kartoffelsalat
- Kräuter-Kartoffelsalat *vegan*
- Nudelsalat mit Joghurtdressing
- Nudelsalat mit Rucola und Hirtenkäse *vegetarisch*
- Couscous- Salat *vegan*
- Schichtsalat *vegetarisch*

KALTE PLATTEN

- Schinken-Bratenplatte
- Schinken-Melonenplatte
- bunte mediterrane Platte (Landschinken mit Honigmelone, Mortadella, Italienische Salami, Italienischer Räucherkäse, Französischer Weichkäse, Tomate-Mozzarella-Spießchen, Oliven, Weinbeeren)
- hausschlachtene Platte
- gemischte Käseplatte *vegetarisch*
- Käse-Obstplatte *vegetarisch*
- Käse- und Obsthäppchen *vegetarisch*
- Norwegische Räucherlachsplatte
- gemischte Räucherfischplatte
- Hackepeter-Igel
- Gemüsesticks mit Dip *vegetarisch*
- Obstplatte *vegan*

BROT & BUTTER

- weißes Franzosenbrot
- Roggenfranzosenbrot
- Roggenfranzose mit Körner
- buntes Ciabattakörbchen
- Mini-Ciabattabrötchen
- Partykranz 15-teilig
- Laugenbrezel mit Butterfüllung
- Butterförmchen
- Tomatenbutter
- Kräuterbutter

DESSERT

Unsere Desserts erhalten Sie ab 10 kleinen Portionen pro Sorte.

- Vanillespeise mit roter Beerengrütze
- Vanillespeise mit Schattenmorellen und Schokolade
- Zitronenmousse
- Schokoladenmousse
- Panna cotta
- Honig- Zimtjoghurt

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in den Speisen wenden Sie sich bitte an uns.

ANFRAGEFORMULAR – bitte füllen Sie dieses Formular vollständig aus

Name / Firma

.....

Straße

.....

Postleitzahl

Ort

.....

Telefonnummer

.....

E-Mail Adresse

.....

Datum der Veranstaltung

Uhrzeit der Lieferung

.....

Personenzahl

.....

Abweichende Lieferadresse

Straße

.....

Postleitzahl

Ort

.....

Ansprechpartner vor Ort

.....

Wünschen Sie:

- Anlieferung
- Buffetaufbau
- Warmhaltegeräte
- Buffetbeschriftung
- Leergutabholung (Platten, Warmhaltegeräte ...)

Benötigen Sie:

- Geschirr / Besteck / Gläser
- Stehtische / Biertischgarnituren / Tische für das Buffet
- Tischdecken 1,30 m x 1,30 m / Tischdecken 2,80 m x 1,30 m / Servietten

Ihr ganz persönlicher Wunsch, den Sie leider nicht in der Liste gefunden haben

.....

.....

.....

Dieses Formular ist eine unverbindliche Anfrage und dient uns zur Erstellung eines Angebotes.
Sie gehen damit keinerlei Bestellungen oder Verpflichtungen ein.