

Buffets
nach
Ihrem
Geschmack



Ihr erfahrener Partner in Gastronomie & Hotellerie

Seit mittlerweile 20 Jahren ist die cityherberge am Dresdner Hotelmarkt etabliert. Unser Konzept, Hotel und Hostelzimmer in einem Haus unterzubringen, hat sich in Verbindung mit freundlichem Service und einem hohen Maß an Sauberkeit bewährt. Die günstige Lage mitten im Stadtzentrum und eine sehr hochwertige gastronomische Versorgung wissen Gäste aller color und Altersklassen seit vielen Jahren zu schätzen.

Die gastronomische Seite des Hotels haben wir in 20 Jahren professionell und qualitativ ausbauen können. Von Beginn an werden Familienfeiern, Tagungen, Caterings, Klassentreffen usw. vom Team der cityherberge auf hohem Niveau ausgerichtet.

Seit ca. 10 Jahren wird in den hoteleigenen Räumen ein öffentliches Mittagsrestaurant betrieben, in dem von Montag bis Freitag mind. 3 frisch zubereitete Gerichte (ca. 5 €) angeboten werden. Mittlerweile nutzen täglich ca. 200 anspruchsvolle Gäste unser Restaurant, um ihre Mittagspause genussvoll zu verbringen.

Ende 2014 kam eine Anfrage zur Versorgung einer Kindertagesstätte mit Mittag- und Vesperangebot. Seit Mitte 2015 beliefern wir nun Darbohnes Kinderwelt in Dresden. 180 Kinder erhalten seitdem täglich gesundes und frisch zubereitetes Essen aus unserem Haus. Seit Januar 2018 kam die zweite Kita mit ca. 90 Kinder dazu.

Ausgebildetes, kundenorientiertes Personal, ansprechende und niveauvolle Räumlichkeiten und Dekorationen in Verbindung mit einer erstklassigen Speisenzubereitung runden den Service ab. Egal ob Sie Ihre Gäste in die cityherberge einladen, bei Ihnen zu Hause feiern möchten oder eine Räumlichkeit gemietet haben, wir stimmen unser Angebot individuell auf Ihre Wünsche ab.

Nachfolgend erhalten Sie einige Buffet- und Menüvorschläge, die wir gern Ihren Vorstellungen entsprechend erweitern und anpassen. Weitere Vorschläge finden Sie unter www.cityherberge.de – Essen und Trinken – Catering – Catering Angebot.

Für Anfragen und Absprachen steht Ihnen Herr Thomas Schneider / Leiter Veranstaltungen unter:

Tel: (0351) 485 99 00

Mobil: (0172) 353 29 68

Fax: (0351) 485 99 01

Mail: t.schneider@cityherberge.de



gern zur Verfügung. Sie können sich auch gern von unserem Speisenangebot bei einem Mittagessen überzeugen. Den aktuellen Speiseplan finden Sie unter: <http://www.cityherberge.de/wp-content/uploads/speiseplan/speisenkarte.pdf>

Buffetvorschlag 1

Vorspeisen

Romanasalat mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen,
dazu Balsamicodressing

Römersalat mit Peccorino, Kapern und Artischocken an
Oliven-Himbeerdressing

Caprese – Tomate mit Mozzarella

Mariniertes Grillgemüse:
Zucchini, Paprika,
Kirschtomaten und Pilze

Salat von Cous Cous an Minz-Vinaigrette und
Tomatenwürfeln



Verschiedener Schinken, Salami und Braten an saurem Gemüse

Hauptgang

Medaillons vom Schweinefilet an Gorgonzolasoße
Gefüllte Hähnchenroulade
Pangasiusröllchen auf Blattspinat,
dazu reichen wir:

Marktgemüse, gebratene Pilze,
Tagliatelle und Parmesankartoffeln

Dessert

Kleine Käsespezialitäten
Verführerische Panna Cotta mit Fruchtピューree
Saisonaler Obstsalat
Brot, Baguette und Butter

Preis pro Person

Catering	ab 23,50 €
Buffet	ab 26,90 €

(basierend auf einer Personenzahl von 30 Gästen; zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

Buffetvorschlag 2

Vorspeisen

Klare Bouillon mit verschiedenen Einlagen

Variation vom hausgebeiztem Lachs und geräucherter Schwarzwaldforelle
Serranoschinken mit Honigmelone

Rosa gebratenes Roastbeef mit eingelegtem Gemüse

Verschiedene Salate der Saison

Variation von Tomate und Mozzarella mit Dressing aus grünem Tee, Limette und Balsamico

Französisches Käsebrett

Hauptgang

Kalbsmedaillons in feiner Schalottensoße,
dazu Bohnenbündchen und Kartoffelgratin

Seeteufel an mediterranen Gemüse,
dazu Ruccolapesto und Tagliatelle

Maispoulardenbrust mit gebratenen Pilzen,
dazu Duftreismischung

Dessert

Buttermilch und Mousse au Chocolat
Bunter Fruchtspiegel
Brot, Baguette und Butter

Preis pro Person

Catering ab 30,80 €
Buffet ab 34,40 €

(basierend auf einer Personenzahl von 30 Gästen; zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)



Kinderbuffet

Dschungel Gewürm (Spaghetti Bolognese)

Kleines Floß (Puten-Knusperschnitzel in Cornflakespanade mit
Mischgemüse und Kartoffeln)

Tiefseeschatz – Meeresfiguren mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree

Sumpf des Schlemmens – Schokoladenpudding

Schlumpfenquark - Blue Curacao – Quark mit Früchten

Preise auf Anfrage

Gern realisieren wir ein Kinderbuffet ab 10 Kindern

Flying-Bufferet (z.B. nach der Trauung)

Canapés, belegt mit
Käse, Edelsalami, Braten und Schinken
Obstspieße

Dessertvariation:
Tiramisu
Schokoladenmousse
Zitronenbaiser mit geriebener Zitronenschale
Vanille-Zabaione-Himbeerbiskuit

Preis pro Person

ab 9,20 €

(Die Menge haben wir so kalkuliert, dass jeder Gast ca. 5 Häppchen erhalten würde)

Fingerfood-Bufferet (z.B. nach der Trauung)

Canapés, belegt mit
Käse, Edelsalami, Braten und Schinken
Petit fours
Obstspieße

Preis pro Person

ab 9,20 €

(Die Menge haben wir so kalkuliert, dass jeder Gast ca. 5 Häppchen erhalten würde)



Getränke

Rotkäppchen Sekt trocken
Mineralwasser
Orangensaft

Die Anzahl der verzehrten Getränke würden wir nach dem Ende des Empfanges erfassen und diese Flaschenweise berechnen.

Rotkäppchen trocken 0,75l	15,50 Euro pro Flasche
Orangensaft (Granini) 1,0l	8,00 Euro pro Flasche
Mineralwasser Medium 1,0l	2,90 Euro pro Flasche

Buffetvorschlag 3

Suppe

Pikante Gulaschsuppe nach Art des Hauses

Vorspeisen

Dresdner Eiersalat
Geflügelsalat nach Art der Meißner Winzer
Verschiedener Schinken, Spreewaldgürkchen, Salamirondell mit schwarzen Oliven
Variation von Tomate und Mozzarella und Ruccola
Knackige grüne Blattsalate mit Cesars Dressing und Parmesan

Hauptgang

Kleine Hähnchennuggets und
Parmesanschnitzelchen von der Schweinelende

Zitronenhuhn mit Oliven
Gegrilltes Lachsfilet auf Orangen-Fenchel-Gemüse

dazu reichen wir...
Ratatouille, kleine Rosmarinkartoffeln, Wildreis
und Bandnudeln

Dessert

Bunter Obstsalat
Kokosmousse
Käsevariation, garniert mit Trauben
Brotkorb und Butter



Preis pro Person

Catering ab 27,00 €
Buffet ab 30,90 €

(basierend auf einer Personenzahl von 30 Gästen; zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

Buffetvorschlag 4

Vorspeisen

Salat von der Tomate, verfeinert mit Basilikum
Gurkensalat mit Joghurtdressing und frischem Dill
Feuriger Rindfleischsalat nach Art des Hauses

Ensemble von Edelsalami und Braten
Graved Lachs mit Honig-Senf-Dill Dip,
garniert mit Zitrone



Hauptgang

Hähnchenroulade Florentin auf geschwenkten Zucchinischeiben
Lachsfilet auf Gemüsestreifen

Rosmarinkartoffeln und Tagliatelle

Dessert

Fruchtige Waldbeerengrütze
Quarkkeulchen mit Apfelmus

Käsekomposition mit verschiedenen Hart- & Weichkäse und frischem
Obst garniert

Brotkorb mit Brot, Brötchen und Baguette

Buttertraube

Preis pro Person

Catering	ab 22,95 €
Buffet	ab 26,30 €

(basierend auf einer Personenzahl von 30 Gästen; zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

Buffetvorschlag 5

Suppe

Exotische Fischsuppe

Vorspeisen

Insalata Mista
Friseèsalat mit Blauschimmelkäse
Bohnensalat mediterran
Fruchtiger Käsesalat
Pastasalat mit Garnelen

Parmesanschnitzel, garniert mit Salbei
Abgehangene Salami und edler Schinken mit Oliven

Hauptgang

Medaillons vom Schweinefilet in Zwiebel-Sahne-Soße
Tranchen vom Burgunderbraten

Champignonpfanne Provence, Bohnenbündchen,
Rosmarinkartoffeln und Spätzle

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Kokosmousse aus dem Glas

Reichhaltige Käsevariation auf dem Brett,
garniert mit Trauben

Preis pro Person

Catering ab 25,10 €
Buffet ab 28,75 €

(basierend auf einer Personenzahl von 30 Gästen; zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

Buffetvorschlag 6 ...mediterran...

Vorspeisen

Bruschetta Italiana

Hausgemachte Antipastivariation bestehend aus:
Kirschtomaten, Zucchini, Paprika
und Champignons

Rindercarpaccio mit Ruccola und gehobelten Parmesan

Vitello Tonato vom Geflügel mit Thunfisch-Kapernsoße
Italienischer Brotsalat mit Thunfisch und Oliven

Variation von Tomate und Mozzarella,
verfeinert mit Balsamico
Geräuchertes vom Lachs und der Forelle

Hauptgang

Involtini vom Jungschweinrücken,
gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella

Zarte Lammsteaks mit Thymianpesto

dazu reichen wir...
Klöße, Rosmarinkartoffeln
Speckbohnen, Ratatouille und gebratene Pilze

Dessert

Crème Brûlée
Panna Cotta mit Erdbeerpüree
Käseensemble, garniert mit Trauben und Nüssen
Chiabattabrot und Butter

Preis pro Person

Catering	ab 28,60 €
Buffet	ab 31,90 €

(basierend auf einer Personenzahl von 30 Gästen; zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)