

Buffets

Ganz
nach
Ihrem
Geschmack
und für
jeden Anlass.



Ihr erfahrener Partner in Gastronomie & Hotellerie

Seit mittlerweile 24 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 24 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. 14 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 über 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 Kita Baumgeister 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 Scharfe / Leiter Veranstaltungen unter:

Tel: (0351) 485 99 00

Mobil: (0172) 353 29 68

Fax: (0351) 485 99 01

Mail: t.scharfe@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 Fruchtpüree
Saisonaler Obstsalat
Brot, Baguette und Butter

Preis pro Person ab 25,30 €

(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

3 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 ab 32,80 €

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

Buffetvorschlag 3

Suppe

Pikante Rindergulaschsuppe 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 ab 27,00 €

(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 verschiedenem Hart- & Weichkäse und frischem
Obst garniert

Brotkorb mit Brot, Brötchen und Baguette

Buttertraube

Preis pro Person ab 23,90 €

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

Buffetvorschlag 5

Vorspeisen im Glas:

Asiatisch marinierte Enterbrust Glasnudelsalat | Sojasprossen | Chili
Ziegenkäsecrumble Rote-Bete-Confit, Pinienkerne, Rucola
Geflügel Cocktail Classico (Lauch, Apfel)
Ceasar Salad mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Croutons
Frischer Gurkensalat

Zweierlei gefüllte Mini- Wrap´s – Avocadocreame, Grüner Spargel

Salatbar

Lollo Rosso, Feldsalat, Eisbergmix
Cherrytomaten, Salatgurke, Oliven, Croûtons, Parmesan
Balsamico, Vinaigrette

Gemischter Brotkorb

Ciabatta, Roggenmischbrot, Sonnenblumenbrot, Roggen-Vollkornschrot

gesalzene Fassbutter, Humus, Oliven-Tapenade

Warme Speisen:

Kalbsgeschnetzeltes
Kräuterchampignons, Grüner Spargel, Mandelreis

Gebratene Poulardenbrust
mediterranes Gemüse, Tomaten-Olivensugo, Rosmarinkartoffeln

Zander auf der Haut gebraten
Gemüsejulienne, Sojasprossen, Gewürzreis

Pasta mit Tomatensauce, Basilikumpesto, Aglio Olio

Desserts:

Brownie & Nussecken
Kirschragout mit Vanillesauce

Crème Brulée im Glas
Tiramisu im Glas
Zitronen- & Schokoladencreme im Glas

Preis pro Person ab 32,20 €

(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 ab 30,60 €

(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-Buffer (z.B. nach der Trauung)

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

Dessertvariation:
Tiramisu
Schokoladenmousse
Panna Cotta mit Erdbeere und Kiwi

Preis pro Person ab 9,20 €

(Die Menge haben wir so kalkuliert, dass jeder Gast ca. 4 Häppchen erhalten würde)

Fingerfood-Buffer (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. 4 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	16,50 Euro pro Flasche
Orangensaft 1,0l	6,50 Euro pro Flasche
Mineralwasser Medium 1,0l	2,90 Euro pro Flasche

Buffetauswahl zur Schuleinführung

Suppe:

Buchstabensuppe

Kalte Vorspeisen

Salatplatte „do it yourself“ bestehend aus:
Salatblättern, grüner Gurke, Paprika, Zwiebel, Mais, Tomate,
Joghurt-, Essig-Öl- und Kräuterdressing
Caprese – Tomate mit Mozzarella
Hausgemachter Kartoffel- und Nudelsalat

Mariniertes Grillgemüse:

Zucchini, Paprika,
Kirschtomaten und Pilze

Kleine Hackbällchen und Miniwiener
Edle Salami und Schinkenvariation

Hauptgang

Hähnchenroulade Florentin auf geschwenkten Zucchinischeiben
Medaillons vom Schweinefilet in leichter Zwiebel-Sahnesoße
Lachsfilet auf Gemüsestreifen

Hähnchennuggets in der Knusperpanade
Fischstäbchen, Minischnitzel vom Schweinefilet

Vegetarisch gefüllte Kartoffelschiffchen, gratiniert mit Käse

Frisches Marktgemüse, Champignonpfanne,
Kartoffelpüree, Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle, Reis

Wahlweise Tomatensoße und Reibekäse

Dessert

Schokoladenmousse
Panna Cotta mit Fruchtpüree
Rote Grütze mit Vanilleschaum
Quarkkeulchen mit Apfelmus
Mundgerechte Obstplatte
Käseauswahl von verschiedenem Hart- & Weichkäse mit frischem Obst garniert
Brotkorb mit Brot, Brötchen und Baguette
Buttertraube

Bitte stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zur Schuleinführung zusammen. Wir unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.

Business Christmas

Workshop

Bouillon von frischem Wintergemüse mit Käse-Croutons
Blattsalatvariation mit Löwenzahn,
Rapunzel und Feldsalat
Ruccola mit Schmand-Schalottendressing
Antipasti, gegrillte Auberginen, Zucchini,
Paprika und Champignons
Haugebeizter Lachs mit Sternanis und Dijonsenf-Dressing

Meeting Point

Ofenfrische Gänsebrust mit Maronen (Änderungen vorbehalten), Rotkohl
und Kartoffelklößen

Welsfilet unter der Kartoffelkruste auf Blattspinat,
dazu Naturreis

Hirschedelgulasch in Preiselbeersöße,
dazu Kartoffelgratin

After sale

Auswahl diverser Hart- und Weichkäsesorten,
garniert mit Früchten und Feigensenf
Lebkuchenmousse
Dresdner Christstollen
Gefüllter Marzipanapfel
Verschiedene Brotsorten, Ciabatta
und kleine Brötchen
Buttervariation

Preis pro Person ab 29,60 €

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

Weihnachten „Casino Royal“

Suppe

Maronensuppe

Agentenfingerfood

bestehend aus:

Gemischte Canapeès,
Feuerballspieße mit Beilagenbar und
zweierlei Dressing

San Daniele Schinken an Honigmelonenschiffchen

Casino Royal

Filet vom Lachs in schäumender Butter gebraten,
dazu Kartoffelgratin mit Trüffelöl
und Schwarzwurzelgemüse

Ein Quantum Trost...
Spitzen vom Schweinefilet mit mediterranem Gemüse
und frischen Rosmarinkartoffeln

Skyfall -ein himmlischer Abschluss

Käsinoplatte,
garniert mit Trauben und Oliven
Martinicreme – ohne Olive - nur gerührt nicht geschüttelt
Rafaello Crème à la James Bond
Lebkuchen Tiramisu
Verschiedene Brotsorten, Ciabatta und kleine Brötchen
Buttervariation

Preis pro Person ab 26,80 €

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

Mittelalter Weihnacht

Für Mägde und Knechte

Mittelalterliche Brotsuppe
Gäneschmalztöpfchen mit Röstzwiebeln
Rohkost aus dem Burggarten mit Tunke
Geräucherter Fisch aus dem Schlossteich
Hausgemachte Schweinekopfsülze

Tafeley aus dem Palas

Keulen vom Federvieh

Saurücken mit Wanstschwarte
und Soße vom Gerstensaft

Geröstete Erdäpfel
und Knödel

Gemüse aus dem Umland, saures Kraut
und roter Kohl

Süßes Spectaculum

Lebkuchen, Spekulatius
Birnenpudding
Apfelcreme
Gemischter Brotkorb aus dem Steinofen
Buttervariation

Preis pro Person ab 25,20 €

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

***Weihnachten -sächsisch traditionell-
...auserlesen durch „August den Starken“...***

Gaumenschmauß

Sächsische Abersuppe mit verschiedenen Einlagen
Pikanter Heringssalat „Eberhardine“ an Ruccola
Geflügelsalat mit Mandarinen und Nüssen garniert
Rohkostsalate und winterliche Blattsalate (3 Stück) mit zweierlei Dressing
Moritzburger Räucherfischplatte

August's Leibgerichte

Geschmorte Gänsekeule auf Esskastanien (Änderungen vorbehalten),
dazu Kartoffelklöße

Kurfürstlich sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl
und Salzkartoffeln

Verführerisches

Käsebrett, garniert mit frischen Früchten
Stollen und Weihnachtsleckerei
aus der Stallhofbäckerei
Sächsische Quarkkeulchen à la „Gräfin Cosel“,
eingebettet in Zucker & Zimt, dazu Apfelkompott
Lebkuchenmousse
Verschiedene Brotsorten und kleine Brötchen
Buttervariation

Preis pro Person ab 26,30 €

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

Swinging Christmas

Mit Schirm, Charme und Melone

Klare Rinder-Consommè
mit Flädle & Gemüsestreifen-Markklößchen Einlage

Gaumenfreuden & Salate

Bündnerfleisch auf Salat vom Spitzkohl
Fetakäse im Zucchini-mantel an Kirschtomaten-Spießen
Walldorfsalat von Sellerie, Melonenspalten und Walnüssen
Teufelssalat-Rindfleischsalat mit Reis, Ei & Paprikastreifen an pikantem Tomaten-Dressing
Würziger Tomatensalat mit frischem Basilikum und mittelaltem Gouda

Charleston im Smoking & Cocktailkleid

Wildgulasch an Waldpilz-Preiselbeersauce
Poulardenbrust auf Winterlichem Gemüse,
gebettet in Pflaumen-Speck-Sauce
Zanderfilet in der Nusskruste auf Blattspinat und Tomaten-Concassée an Limetten
Hollandaise

Beilagen...

Schwarz-weißer Reis
Rosmarinkartoffeln
Bandnudeln

Mit Federboa & Zigarettenspitze

Schokoladen-Eierlikörmousse
Grießflammerie mit Waldfrüchten
Milchreis an Pflaumenragout
Bayrisch Crème mit Spekulatius
Brot & Butter

Preis pro Person ab 28,90 €

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

Tropical Christmas

Pick Nick am Strand

Tropische Kürbissuppe mit Mango und Kokosmilch
Karibischer Geflügelsalat mit frischer Ananas
Vitaminreicher Tomaten Papaya Salat
Buntes Gemüse mit einer Brise Meersalz in Kokosmarinade
Avocado-Rindfleischsalat mit Honig-Chili-Dressing
Fischplatte aus der versteckten Lagune

Kubanisch heiß

„Sabo“ Schweinefleisch auf karibische Art,
zubereitet mit grünen Chilischoten, dazu Bandnudeln

Gänsebrust alla „Exotica“ mit Chinakohl und Ananas, dazu Duftreis

Orangenlachs aus dem Ofen,
dazu Fenchelgemüse und Süßkartoffeln

Südseeträume

Fruchtige Limettencreme
Karibisches Kokosmousse
Schokoladenbrunnen
(mit tropischen Früchten)
Brot und Brötchen
Buttervariation

Preis pro Person ab 30,90 €

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

Buffetauswahl Vegan / Vegetarisch

Vorspeisen Vegetarisch:

Bruschetta Italiana
Variation von Tomate und Mozzarella,
verfeinert mit Balsamico
Knackige grüne Blattsalate mit Cesars Dressing und Parmesan
Französisches Käsebrett
Zweierlei gefüllte Mini- Wrap´s/ Crepes - Avocadocreme | Grüner Spargel
Ziegenkäsecrumble Rote-Bete-Confit | Pinienkerne | Rucola
Gefüllte Gemüse-Kartoffel Bällchen mit Frischkäse und Schnittlauch
Farfalle Tricolore | getrocknete Tomaten | Olivenöl | Hartkäse und Ruccola
Belegte Baguetteschnittchen | Guacamole | Eischeiben | Kresse

Vorspeisen Vegan:

Salat von Cous Cous an Minz-Vinaigrette und Tomatenwürfeln
Romanasalat mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen, dazu Balsamicodressing
Antipasti Variation von:
Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons
Falafelbällchen mit Ofengemüse und Veganem Dip
Gemüse-Tofu-Päckchen
Tomatencremesuppe mit grünem Pesto und Knoblauchcroûtons
Belegte Baguettschnittchen, Guacamole / Hummus, Sprossenmix

Hauptspeisen Vegetarisch:

Brokkoli-Blumenkohl-Käse-Gratin
Gratiniert und gefüllte Röstischiffchen an Sc. Bernaise
Gebackene Schafskäseecken
Bandnudeln mit Walnuss-Petersilienpesto, dazu gebratener Ziegenkäse
Paniertes Karottenknusperschnitzel mit Sesam
Polenta Spinat Taschen kross ausgebacken
Beilagen: Pfannen/Grillgemüse, Gemüsebündchen, Waldpilzpfanne, Karottenbündel
Hausgemachte Semmelknödel, Parmesankartoffeln,
Duftreis, Tagliatelle, Klöße, dreierlei Gnocchi

Hauptspeisen Vegan:

Vegane Frikadellen auf Grillgemüse
Veganes Sojacurry „Bombay“ mit Kokosmilch
Gefüllte Paprikaschote mit Cous Cous
Vegane Frikadellen auf Grillgemüse
Vegane Rot/ Weißkohlrouladen das Schmorkraut
Chili Sin Carne, dazu ofenfrisches Brot
Beilagen: Pfannen/Grillgemüse, Gemüsebündchen, Waldpilzpfanne, Karottenbündel
Gemüseketten ,Rosmarinkartoffeln,
Duftreis, Vegane Pasta, Klöße, dreierlei Gnocchi

Dessert Vegetarisch:

Panna Cotta mit Himbeermark
Dunkel Schokoladen-Mouse mit hellen Schokoflocken
Cheese-Cake mit Mango-Haube und Maracuja-Soße
Große Obstplatte, mundgerecht aufgeschnitten

Dessert Vegan:

Heidelbeer – Limetten Kuchen
Veganer Eierkuchen mit Schokoladencremefüllung | Apfelmus
Apfelcreme
Saisonaler Obstsalat

Wir stellen Ihnen Ihr individuelles vegetarisches oder veganes Buffet zusammen. Gern nehmen wir Ihre Wünsche auf.

Fingerfood Buffet für Ihre Veranstaltung

	inkl. MwSt.		
Kalte Gazpacho / Gemüsesuppe im Glas	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Kalte Gurken-Avocado Suppe im Glas	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Kalte Rote-Beete Suppe mit Kefir im Glas	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Belegtes Canapé m. Salami, Schinken, Käse	1,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Belegtes Canapé mit Lachs, Hackepeter	1,70 €	<input type="checkbox"/>	_____
Baguetteschnittchen mit Guacamole und Garnele	1,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Bruschetta Italiana	1,70 €	<input type="checkbox"/>	_____
Vollkorntaler mit Forellenmousse u. Karpennäpfel	1,70 €	<input type="checkbox"/>	_____
Spieß von Tomate-Mozzarella m. Basilikumpesto	1,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Hackbällchen-Cornichon-Spieß	1,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Käse-Traube oder Käse-Oliven-Spieß	1,70 €	<input type="checkbox"/>	_____
Hähnchensate-Spieß auf fruchtigem Chutney	2,30 €	<input type="checkbox"/>	_____
Garnelenspieß auf Glasnudelsalat	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Asiatisch marinierte Enterbrust Glasnudelsalat, Sojasprossen,Chili	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Gefüllte Mini-Crêpes/Wraps mit Räucherlachs u. Kräuterfrischkäse	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Zucchini-Ziegenkäsepäckchen auf Pumpernickel	1,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Gebratener Ziegenkäse mit Ahornsirup	1,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Ziegenkäsecrumble Rote-Bete-Confit, Pinienkerne, Rucola	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Filetschnitzelchen mit Parmesan auf Brot	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Gerollter Parmaschinken mit Crissini	1,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Mango-Avocado-Mozzarella Salat im Glas	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Cocktail von Avocado, Pampelmuse u. Himbeere	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Avocado-Lachs-Tartar im Glas	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Räucherlachstramezzini	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Hausgemachte Antipasti im Glas	1,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Schleifen vom Roastbeef an gehobeltem Meerrettich	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Violetter Kartoffelsalat mit Roastbeef und Meerrettich	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Pulled Pork mit Rotkohl, Weißkohl, Karotten im Glas	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Schichtsalat im kleinen Glas	1,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Geflügel Cocktail Classico (Lauch und Apfel)	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Cesar Salad mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Croutons	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Frischer Gurkensalat	1,90 €	<input type="checkbox"/>	_____

Panna Cotta Erdbeer/Kiwi im Glas	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Verführerischer Schokoladenmousse im Glas	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Saisonaler Obstsalat im Glas	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Karamelisierte Creme Brûlée	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Feine Käsekuchen Creme im Glas	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Rote Grütze mit Vanillehaube	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____

Wir empfehlen Ihnen eine Menge von 10 Stück pro Person. Die Mindestabnahmemenge pro Sorte besprechen wir individuell mit Ihnen.

Wir berechnen eine Lieferpauschale in Höhe von 10% des Gesamtpreises.

Ein Auszug aus den Bewertungen

„...Vielen Dank nochmals für den guten Service und das hervorragende Catering, sehr gern kommen wir wieder auf Sie zurück.

Mit freundlichen Grüßen

Matthias Grahl
Vorsitzender
CDU-Fraktion im Kreistag Bautzen“

„...wir möchten uns bei Ihnen herzlichst bedanken. Alle waren sehr überrascht, wie Sie die Tafel in dem gesonderten Raum gestaltet haben. Das Essen an beiden Abenden war vorzüglich, qualitativ und geschmacklich. Ein Lob für die Köche, diese hat beide Menüs hervorragend komponiert. ...“

Hallo Herr Schneider,

ich wollte mich heute nochmal persönlich an Sie wenden.

Am Sonntag fand ja Dresdens 1. Ladies Day statt und Herr Reichelt kam pünktlich auf die Minute zum Aufbau des Kuchen – und Dessertbuffets.

Als wir 14 Uhr die ersten Gäste erwarteten, war die Freude über das sehr schön gestaltete und hergerichtete Buffet groß. Kuchen, Desserts, Obst- und Käsespieße waren ein Traum. Auch die Gäste schwärmten davon, wie ich beiläufig mitbekam. Natürlich haben wir als Aussteller auch probiert und waren mehr als begeistert.

Deshalb möchte ich mich im Namen aller Aussteller und Gäste des Ladies Days bei Ihnen und Ihrem Team herzlich bedanken und Ihnen sagen, dass alles super lecker geschmeckt hat und wir sogar schon nach Rezepten der kleinen Desserts im Glas gefragt wurden.

Wir werden Sie gern weiterempfehlen!

Liebe Grüße
Wiedemann

Mit freundlichen Grüßen

Sara Wiedemann
Schmuckberaterin

Sehr geehrter Herr Schneider,

wir möchten Ihnen noch auf diesem Weg ein großes Lob für Ihre Arbeit, Mühe und natürlich auch für das Essen ausrichten! Danke, dass Sie noch so kurzfristig alles gegeben haben, dass das Essen eher kommt und natürlich auch danke, dass es so wunderbar geschmeckt hat! Wir haben auch gestern noch durchweg positives Feedback von unseren Gästen erhalten und wir selbst sind auch sehr zufrieden! Geschmacklich, qualitativ und quantitativ hat alles wunderbar gepasst und wir können Ihr Catering getrost weiter empfehlen! Ihnen noch alles Gute für die Zukunft und natürlich auch einen schönen Start in die neue Woche!

Freundliche Grüße, Daria Seifert

„Sehr geehrter Herr Schneider,
ich möchte mich ganz herzlich für den gestrigen Abend in Ihrem Hause bedanken. Es war alles wunderbar vorbereitet und hat alles prima geklappt. Alle haben sich wohl gefühlt, die Stimmung hat es gezeigt. „

Hallo Herr Schneider,
wir möchten uns bedanken, dass zur Feier alles reibungslos geklappt hat!
Optisch hatte das Buffet einiges zu bieten und uns und den Gästen hat es sehr gut geschmeckt!
Wir empfehlen Sie gerne weiter!

Freundliche Grüße Anne Mauersberger

Guten Morgen Herr Schneider,
ein ganz großes Dankeschön an Sie & ihre Kollegen, dass Catering war hervorragend, sehr lecker und sehr reichlich. Meinen Gästen hat es sehr gemundet.
Ich komme sehr gern wieder auf Sie zu, wenn wieder mal ein Catering benötigt wird.
Ich werde Sie & ihre Kollegen auf jeden Fall weiterempfehlen.

Liebe Grüße Peggy Székely

Sehr geehrter Herr Schneider,
wir möchten uns auf diesem Weg für die tolle Ausrichtung der Feier anlässlich des 50. Geburtstages bei Ihnen bedanken. Optisch und kulinarisch echt ein Hit und die Servicekräfte haben sich durch ihre Freundlichkeit, der Übersicht und ihres Fleißes das extra Trinkgeld mehr als verdient. Den Betrag von 1457,70€ haben wir überwiesen. Wir können Sie nur wärmstens weiterempfehlen und hoffen auf die nächste Feier.
Mit freundlichen Grüßen Kerstin und Jan Dietrich

Hallo Herr Schneider,
nachdem wir bei Ihnen am 22. Oktober zu Gast waren, möchte ich mich noch einmal bei Ihnen melden.
Wir haben einen netten Abend verbracht und alle Gäste haben sich wohlgefühlt. Mit dem Essen und dem Service waren wir recht zufrieden.
Vielen Dank!
Mit freundlichen Grüßen Edgar Starck

Vielen Dank für Ihre Hilfe und die tolle Zusammenarbeit um die Hochzeit auszurichten. Das Essen war ausgezeichnet und genau so toll wie beim Probeessen. Bitte richten Sie auch Ihrem Küchenchef unsere besten Grüße und ein großes Kompliment - besonders für das gelungene Aji - aus. Unsere Gäste waren begeistert. Leider haben wir vergessen Behälter für das nicht verzehrte Essen mitzubringen, sonst wäre sicherlich nichts übrig geblieben. Meine Frau hat sich sehr über die Tamarillo Tomaten gefreut, die Ihr Küchenchef noch übrig hatte und ihr gegeben hat. Wir empfehlen Sie auf jeden Fall weiter und kommen bei anderen Festivitäten, bei denen wir einen Caterer benötigen gern wieder auf Sie zu! Vielen Dank noch einmal und herzliche Grüße

Carolina & Nico Schmidt

Ausstattungsliste: zzgl. Reinigungspauschale je nach Auftragsvolumen

Bezeichnung	Größe	Preis in € / Stück
Menüteller	27 cm Durchm.	0,35 €
Kuchenteller	20 cm Durchm.	0,35 €
Kaffeetasse	180 ml	0,20 €
Untertasse		0,20 €
Suppentasse	300 ml	0,35 €
Suppen-, Pastateller		0,35 €
Vorspeisen-, Dessertgläser		0,20 €
Menümesser	22 cm	0,20 €
Menügabeln	20 cm	0,20 €
Menüöffel	19,5 cm	0,20 €
Kaffeelöffel	14,5 cm	0,20 €
Kuchengabel	14,5 cm	0,20 €
Wasserglas	0,2 l	0,30 €
Bierglas	0,3 l	0,30 €
Weißweinglas	0,2 l	0,30 €
Rotweinglas	0,2 l	0,30 €
Sektglas	0,1 l	0,30 €
Stuhl		5,00 €
Buffettisch		10,00 €
Stehtisch	80 cm	8,50 €
Tafeltuch weiß	2,20 m x 1,30 m	5,20 €
Tischdecke weiß	1,30 m x 1,30 m	3,90 €
Decker weiß	0,80 m x 0,80 m	2,90 €
Stoffserviette weiß		2,50 €

Bezeichnung	Größe	Preis in € / Stück
Stehtischhuse weiß	80 cm	11,50 €
Zelt	4 m x 10 m	80,00 €
Zelt	3 m x 6 m	60,00 €
Faltpavillon Premium	3 m x 3 m	90,00 €
Faltpavillon Easy	3 m x 3 m	40,00 €
Biertischgarnitur		15,00 €
Schöfferhofer Liegestuhl		4,50 €
Gasgrill 3 flammig		30,00 €
Gasgrill 5 flammig		40,00 €
Riesenpfanne mit Steg		40,00 €
Induktionswagen		40,00 €
Wärmewagen		20,00 €
Chafing Dish		10,00 €
Kühlvitrine		15,00 €
Tischeistruhe		15,00 €
Thermoporten		10,00 €
Beleuchtung für Zelte	LED Schlauch	5,00 €
Suppentopf	Elektrisch	10,00 €
Flammkuchenofen/Pizzaofen	Schuko Stecker 16A	35,00 €
Kühlschrank		20,00 €
Beamer		70,00 €
Servicestunde pro Mitarbeiter		35,00 €
Lieferpauschale	10% vom Gesamtpreis	

Die für die Bereitstellung der Speisen des Buffets notwendige Ausstattung (Chafing Dish, Suppentopf etc.) ist bereits im Buffetpreis inklusive.

