



Catering Angebot: Hochzeitsfeier 1

Kaffeeangebot

- 1 Tasse Kaffee komplett
- 1 Tasse Tee komplett
- Schlagsahne pro Portion
- Kuchen wird mitgebracht

Kaffee und Tee werden nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet und anschließend in Rechnung gestellt.

Kalt - warmes Buffet für 20 Personen

Warm:

- Feurige Gulaschsuppe
- Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Tomatenconcassé und Mozzarella überbacken
- Gebratenes Wildlachsfilet auf Blattspinat
- Partyschweineschnitzel a 60g, Partybouletten a 60g
- Kartoffelgratin mit Frühlingslauch und Käse überbacken
- Kroketten
- Petersilienkartoffeln (kleine Menge)
- Langkornreis (kleine Menge)
- Gemüseplatte mit Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Spargelstangen
- Soße Hollandaise extra

Kalt:

- 1 Snackplatte je 20 Stück
Gefüllte Kirschtomaten, Schinkentütchen mit Käsesalat, Aprikosen mit Geflügelsalat, Hackfleischbällchen im Schinkenmantel, gefüllte Eier
- 1 kleine Käseplatte
- Griechischer Bauernsalat
- Baguette
- Rote Grütze mit Vanillesauce, Schwarzwälder Schokoladenmousse
- 1 exotische Obstplatte

Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet und anschließend mit in Rechnung gestellt.

Preise auf Anfrage





Catering Angebot: Hochzeitsfeier 2

Kaffeeangebot

- 1 Tasse Kaffee komplett
- 1 Tasse Tee komplett
- Schlagsahne pro Portion
- Kuchen wird mitgebracht

Kaffee und Tee werden nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet und anschließend in Rechnung gestellt.

Kalt - warmes Buffet für 20 Personen

Warm:

- Krustenbraten auf Sauerkraut
- Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter
- Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons
- Partyschweineschnitzel a 60g,
Partybouletten a 60g und knusprige
Hähnchenunterkeulen
- Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
- Blumenkohl
- Pommes Frites

Kalt:

- Gefüllte Eier mit
Kaviarkrone
- Gehacktes
- Brot und
Brötchenvariationen
- 1 kleine Butterrose
- 1 Schüssel Gurkensalat
- 1 Schüssel Tomatensalat

Getränkeangebot:

Mineralwasser mit Sprudel	a 1 l
Mineralwasser ohne Sprudel	a 1 l
Radeberger Pils	a 0,5 l
Diabetiker Bier	a 0,5 l
Alkoholfreies Pils	a 0,5 l
Rotkäppchensekt halbtrocken	a 0,75 l
Eierlikör mit Waffelbecher	a 0,75 l

Coca Cola	a 1 l
Sprite	a 1 l
Fanta	a 1 l
Apfelsaft	a 1 l
Orangensaft	a 1 l

Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet und
Anschließend mit in Rechnung gestellt.

Preise auf Anfrage





Catering Angebot: Hochzeitsfeier 3

Kaffeeangebot

- 1 Tasse Kaffee komplett
- 1 Tasse Tee komplett
- Schlagsahne pro Portion

Kaffee und Tee werden nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet und anschließend in Rechnung gestellt.

Kalt - warmes Buffet für 20 Personen

Warm:

- Altmärkische Hochzeitssuppe
- Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat
- Kasselerkamm und Krustenbraten auf Sauerkraut
- Hähnchengeschnetzeltes mit Champignon
- Partyschweineschnitzel a 60g, Partybouletten a 60g und knusprige Hähnchenunterkeulen
- Kartoffelgratin mit Frühlingslauch und Käse überbacken
- Backofenkroketten
- Pommes Frites
- Parisiennenkartoffeln (kleine Kartoffeln in Butter geschwenkt)
- Gemüseplatte mit Blumenkohl, Broccoli, Möhren, Stangenspargel und Erbsen
- Sauce Hollandaise extra

Kalt:

- Gurkensalat
- Tomatensalat
- Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse
- Rote Grütze mit Vanillesauce, Schwarzwälder Schokoladenmousse
Im Dessertglas angerichtet



Getränkeangebot:

Mineralwasser mit Sprudel	a 1 l	Coca Cola	a 1 l
Mineralwasser ohne Sprudel	a 1 l	Sprite	a 1 l
Radeberger Pils	a 0,5 l	Fanta	a 1 l
Diabetiker Bier	a 0,5 l	Apfelsaft	a 1 l
Alkoholfreies Pils	a 0,5 l	Orangensaft	a 1 l

Rotkäppchen Sekt trocken, halbtrocken, mild	a 0,75 l
Rotwein lieblich oder trocken	a 0,70 l
Weißwein lieblich oder trocken	a 0,70 l

Salzstangen je Tüte	Erdnüsse je Tüte
Kartoffelchips je Tüte	

Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet und anschließend mit in Rechnung gestellt.

Preise auf Anfrage





Catering Angebot: Hochzeitsfeier

Kaffeeangebot

- 1 Tasse Kaffee komplett
- 1 Tasse Tee komplett
- Schlagsahne pro Portion

Kaffee und Tee werden nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet und anschließend in Rechnung gestellt.

Kuchenangebot für 20 Personen

- Thüringer Streuselkuchen (Blech)
- Stachelbeer-Baiser-Torte
- 2 Tassen Kaffee pro Person inklusive Kaffeesahne und Zucker
- Pflaumenkuchen
- Quarktorte mit Mandarinen

Preis für das Kuchenangebot auf Anfrage

Kalt - warmes Buffet für 20 Personen

Warm:

- Spargelcremesuppe von grünem und weißem Spargel
- Hähnchengeschnetzeltes mit Mango und Kokos
- Geschmorte Lammhüfte in Portwein, verfeinert mit Rosmarin, Koriander, Thymian und Honig
- Kleine Schweinerouladen gefüllt mit Ruccola und Parmaschinken
- Partyschweineschnitzel in Parmesanhülle
- Gratinierte Lachscanneloni
- Kartoffelgratin mit Frühlingslauch und Käse überbacken
- Gemüse Couscous
- Gebutterter Wildreis
- Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
- Erbsen und Blumenkohl
- gebratene Champignonköpfe mit Zwiebel,- und Schinkenwürfel

Kalt:

- Griechischer Bauernsalat
- 1 kleine Schinkenplatte
- 1 buntes Käsearrangement mit Trauben und Walnüssen
- 1 Snackplatte
Mit gefüllte, gebackene Champignons, gefüllte Kirschtomaten, Schinkentütchen mit Käsesalat,
- Brot und Brötchen
- 1 Butterrose
- 1 exotische Obstplatte



Aprikosen mit Geflügelsalat, Hackfleischbällchen im Schinkenmantel

- ➔ Rote Grütze mit Vanillesauce, Schwarzwälder Schokoladenmousse und Sunrise Paradiscreme

Preise auf Anfrage

Getränkeangebot:

Mineralwasser mit Sprudel	3 Kästen	Coca Cola	1 Kasten
Mineralwasser ohne Sprudel	3 Kästen	Sprite	1 Kasten
Krombacher Pils	6 Kästen	Birnensaft	1 Kasten
Krombacher Weizen alkoholfrei	2 Kästen	Apfelsaft	1 Kasten
Krombacher Hefeweizen	2 Kästen		
Mönchshofer Naturtrüb alkoholfrei	2 Kästen		

Eiswürfel

Salzstangen	5 Tüten	Erdnüsse	5 Tüten
Brezeln	5 Tüten		

Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet und anschließend mit in Rechnung gestellt.





Catering Angebot: Hochzeitsfeier 5

Kaffeeangebot

- 1 Tasse Kaffee komplett
- 1 Tasse Tee komplett
- Schlagsahne pro Portion

Kaffee und Tee werden nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet und anschließend in Rechnung gestellt.

Kuchenangebot für 30 Personen

- Quark-Baiser-Torte
- Himbeer-Sahne-Torte
- Mohn torte
- Donauwelle
- Gefüllter Bienenstich
- 2 Tassen Kaffee pro Person inklusive Kaffeessahne und Zucker

Preis für das Kuchenangebot auf Anfrage

Kalt - warmes Buffet für 30 Personen

Warm:

- Altmärkische Hochzeitssuppe
- Kasselerbraten im Kräutermantel
- Schweinebraten und Rinderbraten in Soße
- Putengechnetzeltes mit Champignons
- Partyschweineschnitzel a 60g, Partybouletten a 60g und knusprige Hähnchenunterkeulen
- Lachs auf Blattspinat
- Backofenkeroketten
- Petersilienkartoffeln
- Gebutterter Langkornreis
- Gemüseplatte mit Blumenkohl, Broccoli, Möhren, Stangenspargel und Erbsen
- Sauce Hollandaise extra

Kalt:

- Gurkensalat
- Brot und Brötchen
- Tomatensalat
- 1 Butterrose
- 1 kleine Fischplatte
- 1 exotische Obstplatte
- 1 kleine Käseplatte
- Rote Grütze mit Vanillesauce, Schwarzwälder Schokoladenmousse im Dessertglas angerichtet



Getränkeangebot:

Mineralwasser mit Sprudel	a 1 l	Coca Cola	a 1 l
Mineralwasser ohne Sprudel	a 1 l	Sprite	a 1 l
Krombacher Pils	a 0,5 l	Fanta	a 1 l
Diabetiker Bier	a 0,5 l	Apfelsaft	a 1 l
Alkoholfreies Pils	a 0,5 l	Orangensaft	a 1 l

Rotkäppchen Sekt trocken, halbtrocken, mild	a 0,75 l
Rotwein lieblich oder trocken	a 0,70 l
Weißwein lieblich oder trocken	a 0,70 l

Salzstangen je Tüte	Erdnüsse je Tüte
Kartoffelchips je Tüte	

Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet und anschließend mit in Rechnung gestellt.

Preise auf Anfrage





Catering Angebot: Hochzeitsfeier

Kalt - warmes Buffet ab 18 Uhr für 50 Personen

Warm:

- Gepökelte Spanferkelkeule auf Sauerkraut
- Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat
- Schweinemedallions mit Ananas und Käse überbacken
- Partyschweineschnitzel a 60g, Partybouletten a 60g, Hähnchenunterschenkel und Hähnchennuggets
- Nudeln mit Tomatensauce und Jagdwurstwürfel (für die Kinder)
- Kartoffelgratin mit Frühlingslauch und Käse überbacken
- Petersilienkartoffeln (kleine Menge)
- Langkornreis (kleine Menge)
- Gemüseplatte mit Blumenkohl, Broccoli, Fingermöhren, Erbsen und Sauce Hollandaise

Kalt:

- Griechischer Bauernsalat
- 1 Snackplatte
Gefüllte Eier mit Kaviarkrone, Aprikosen mit Geflügelsalat, bunte Käsespieße und Hackfleischbällchen im Schinkenmantel
- Bunter Eiersalat
- 1 exotische Obstplatte
- Rote Grütze mit Vanillesauce, Schwarzwälder Schokoladenmousse und Zitronencreme im Dessertglas

Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch abgerechnet und anschließend mit in Rechnung gestellt.

Preise auf Anfrage

