

## **Buffet – Auswahl**

### **SALATAUSWAHL**

#### ***Gemischter Salat***

mit Tomaten, Gurken, Radieschen und Paprika

#### ***Griechischer Bauernsalat***

mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Pfefferroni und Fetakäse

#### ***Sächsischer Kartoffelsalat***

#### ***Kartoffelsalat – mediterraner Art***

aus Rosmarinkartoffeln mit gegrillter Zucchini, Oliven, Feta, Rucola und Kirschtomaten, verfeinert mit roten Zwiebeln in einer Essig – Öl – Marinade

#### ***Sächsischer Nudelsalat***

#### ***Nudelsalat – mediterraner Art***

mit gegrillte Zucchini, frischen roten, gelben und grünen Paprika und Kirschtomaten, verfeinert mit roten Zwiebeln und Feta in einer Essig – Öl – Marinade

#### ***Thunfischsalat***

mit roten Charlotten und weißen Riesenbohnen

#### ***Gurken – Bohnen – Salat***

#### ***Tzaziki***

*Weitere Salate auf Anfrage!*

### **BROTAUSWAHL**

**Bäckerei & Kontitorei Krauße aus Riesa  
&  
Bäckerei Jähnig aus Strehla**

#### ***Ciabattabrot***

mit Tomate, Oliven oder natur

#### ***Französisches Baguette***

mit Kräutern, Knoblauch, Zwiebel oder natur

#### ***Partybrötchen***

#### ***Verschiedene Brotvariationen***

(Misch-, Zwiebel-, Kümmel-, Vollkorn- und Kartoffelbrot)

## **HERZHAFT KALTE PLATTE**

### ***Anti-Pasti-Platte „Grillgemüse“***

mit Zucchini, Paprika, Champignon und Pfefferroni  
garniert mit Oliven und Kirschtomaten

### ***Honigmelone mit Schinken***

### ***Anti-Pasti-Platte "Wurst"***

mit verschiedenen italienischen Sorten von Schinken und Salami

### ***Forellenfilets***

mit Cherrytomaten auf einem Bett von Raddichiosalat

### ***Tomaten-Mozzarella-Platte***

### ***Tomaten-Schafskäse-Platte***

### ***Parmaschinkenröllchen***

gefüllt mit Büffelmozzarella und getrockneten Tomaten auf einem Salatbett

### ***Auswahl an verschiedenen Schnitt- und Frischkäsesorten***

angerichtet auf einer Platte, mit Trauben garniert

## **HERZHAFT WARMER VORSPEISEN**

### ***Zucchini oder Aubergine***

(gegrillte oder in Tomatensoße mit Schafskäse)

### ***Überbackene Champignons***

gefüllt mit Hackfleisch

### ***Gegrillter Schafskäse in Alufolie***

(gefüllt mit Zwiebeln, Pfefferroni und Tomate)

### ***Mit Parmesan überbackene Tomaten***

### ***Weißer Riesenbohnen in Tomatensauce mit Schafskäse***

### ***Roter Paprika***

(gegrillt und mit Schafskäse gefüllt)

### ***Gegrillte Pfefferronis mit Knoblauch - Olivenöl***

## **SUPPEN**

### ***Tomatensuppe***

### ***Brokkolicremesuppe***

### ***Soljanka***

### ***Chili con Carne***

### ***Kesselgulasch***

## **NUDEL - GERICHTE**

***Spaghetti, Rigatoni oder Tortellini***

mit

***Tomatensauce***

(auch mit Knoblauch)

***Tomatenkräutersauce***

***Bolognesesauce***

## **HERZHAFT WARMER HAUPTSPESIEN**

### **Aus der Pfanne und vom Grill**

***Gyrosplatte naturell oder mit Metaxasauce überbacken***

***Putengeschnetzeltes „Florenz“***

mit Zucchini, Kirschtomaten und Charlotten

***Hähnchenbrustgeschnetzeltes***

mit Paprikastreifen oder Rahmchampignons

***Filetstreifen von Schwein, Pute oder Hähnchen in***

***Metaxa – Sauce oder Tomatensauce***

mit oder ohne Knoblauch

***Hackbällchen***

in Tomaten – Sauce

***Steaks von Schwein, Pute oder Hähnchen***

***Schnitzel von Schwein, Pute oder Hähnchen***

***Gordon Bleu***

gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler Käse

***Gefüllte Steaks***

mit Senf, Zwiebeln und Schinken oder mit Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln und Pfefferroni

***„Bifteki“***

Griechisches Hacksteak gefüllt mit Schafskäse

***„Bifteki“ - Spezial***

mit Metaxasauce überbacken

***Gebackene Hähnchenschenkel mediterran***

***Steak Kurfürsten-Art***

überbacken mit Schinkenwürfeln, Zwiebeln, Ei und Crème fraîche

***Überbackene Steaks von Schwein, Pute oder Hähnchenbrust***

(Hawaii oder Tomate-Mozzarella)

***Zunge***

(vom Rind oder Schwein)

## **Aus dem Backofen**

Für Gesellschaften ab 20 Personen

***Spanferkel gefüllt mit Hackepeter und Kasslerlachs***

***Gebackene Schweinskeule***

### **Weitere Angebote aus dem Backofen**

***Lammkeule nach griechischer Art***

***Spanferkelkeule oder -rollbraten***

***Sizilianisches Zitronenhähnchen***

auf einem Bett aus Zucchini, Charlotten und Rosmarinkartoffeln

***Schinken – Krustenbraten***

***Krustenbraten „Mediterraner Art“***

mit Rosmarin und Kräutern der Provence

### **Leckere Aufläufe aus dem Backofen**

***Nudelauf mit Schinken und Mischgemüse in Sahnesauce***

***„Moussaka“***

Griechischer Auflauf mit Kartoffeln, Hackfleisch, Zucchini oder Aubergine und Schafskäse in Sahnesauce

***Tortellini – Auflauf mit Hähnchenbrust, Spinat und Erbsen  
in Parmesan – Sahnesauce mit Knoblauch***

***Pastizio***

Nudelauf mit Hackfleisch, Schafskäse und Zucchini in Parmesan – Sahnesauce

### **Vegetarische Gerichte aus dem Backofen und Pfanne**

***Brokkoli- oder Blumenkohlauf mit Sauce Hollandaise***

***Mediterrane Kartoffelpfanne***

mit Paprikamix, Zucchini und roten Zwiebeln in Olivenöl geschwenkt,  
garniert mit Kirschtomaten und Oliven  
(auch zusätzlich mit Schafskäse möglich)

***Vegetarische Moussaka***

mit Kartoffeln, Kaisergemüse, Zucchini und Schafskäse in Gratinsauce

## **BEILAGENAUSWAHL**

*Apfelrotkraut, Sauerkraut, Brokkoli, Blumenkohl,  
Pilzbohnen, Spargel mit Sauce Hollandaise, Buttermischgemüse,  
Rahmchampignons, Kräuter-Knoblauch-Champignons  
Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln,  
Kroketten, Salzkartoffeln, Schwenkkartoffeln  
Butterreis, Tomatenreis oder Gemüsereis*

## **FISCH**

*Filet von Wildlachs, Lachs oder Rotbarsch*

auf einem Spinatbett mit Zitronenbuttersauce  
oder  
auf Grillgemüsemix aus Zucchini, Paprika, Kirschtomaten und Zwiebeln

*Lachs naturell oder in Alufolie*

## **DESSERT**

angerichtet in Gläser

*Panna Cotta*

mit einer Erdbeer- oder Himbeerdecke

*Klassisches Tiramisu*

*Erdbeer – Tiramisu*

*Mango – Erdbeer – Mousse*

*Erdbeer – Rhabarber – Mousse*

*Mascarponecremé mit Espressolikör*

*Eierlikörcreme*

*Mousse*

von Schoko, Vanille oder Stracciatella

*Naturjoghurt mit pürierten Früchten*

(verschiedene Sorten)

## **OBSTAUSWAHL**

*Obstkorb oder Platte*

## **FINGERFOOD – ANGEBOT**

Sie planen einen kleinen Empfang oder Imbiss im Stehen? Dann finden Sie hier eine kleine Auswahl an Snacks auf die Hand.

### ***Canapées***

belegt mit

Salami, gekochtem oder rohem Schinken,  
Hähnchenbrust, verschiedene Käsesorten  
Geräuchertem Fisch  
(Lachs, Forelle)

### ***Gefüllte Eierhälften***

#### ***Minihackbällchen***

#### ***Minischnitzel***

#### ***Chicken Wings***

#### ***Chicken Nuggets***

#### ***Hähnchenspieße „Hawaii“***

#### ***Hähnchenspieße „Pusta“***

#### ***Gemüsespieße***

***Ausgewählte Salate und Dessert richten wir bei Fingerfoodbuffets  
in Gläser an.***

# **Spargel – Rhabarber – Zeit**

bis 24. Juni

## **„Frischer deutscher Spargel“**

*Spargelsalat*

\* \* \*

*Spargelcremesuppe*

\* \* \*

*Schnitzel von Kalb, Pute, Schwein, Hähnchenbrust*

*Spargelschinkenröllchen*

*Zunge von Schwein oder Rind*

*Gefülltes Schnitzel „Cordon Bleu“ mit Schinken und Käse*

*Medaillons vom Schweinefilet*

*dazu*

*Kartoffeln, Sauce Hollandaise, Butter oder Zitronenbuttersauce*

\* \* \*

*Leckere Dessert verfeinert mit Rhabarber*

*Panna Cotta*

*Mascarponecreme*

*Joghurtcreme*

*Streuselkuchen*

## Miete von Mobiliar und Geschirr

	<b><u>JA</u></b> (Größe bzw. Anzahl)	<b><u>NEIN</u></b>
<u>Spießgrill</u> (mit Kraftstromanschluß 16A)		
<u>Gastrogasgrill</u>		
<u>Gastrogaspfanne</u>		
<u>Pagoden, Zelt</u> (Größe variabel)		
<u>Biertzeltgarnituren</u>		
<u>Hussen für Bierzeltgarnituren</u> (gepolstert in bordeaux-rot )		
<u>Musikalische Unterhaltung (DJ)</u>		
<u>Stehtische</u>		
<u>Hussen für Stehtische</u> (in weiß oder bordeaux-rot)		
<u>Getränkewagen</u>		
<u>Mittelteller und Menüteller</u>		
<u>Besteck</u>		

## ORGANISATIONSDetails

<u>Datum der Veranstaltung:</u>		
<u>Bedienung gewünscht?:</u>	ja	nein
<u>Ansprechpartner:</u>		
<u>Telefon:</u>		
<u>Ort der Veranstaltung:</u>		
<u>Personenanzahl (Kinder?):</u>		
<u>Anlieferung – Uhrzeit:</u>		
<u>Preis pro Person:</u>		