

Buffet - Auswahl

BROTAUSWAHL

Bäckerei & Konditorei Krauße aus Riesa

Ciabattabrot

mit Tomate, Oliven oder natur

Französisches Baguette

mit Kräutern, Knoblauch, Zwiebel oder natur

Partybrötchen

Laugenbrezeln und -brötchen

Verschiedene Brotvariationen

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

HERZHAFT KALTE PLATTE

Tomaten-Mozzarella-Platte

auf einem Salatbett

Regionale Hausmacher Wurstspezialitäten vom

Frisch-Fleisch Forberge GmbH

garniert mit Mixed Pickles

Auswahl an verschiedenen Schnitt- und Frischkäsesorten

angerichtet auf einer Platte, garniert mit Obst

SUPPEN

Sächsische Kartoffelsuppe

mit Kartoffelstückchen und Gemüse, gewürzt mit Thüringer Majoran

Soljanka

Kesselgulasch

HERZHAFT WARMER HAUPTGEBÄCKE

Aus der Pfanne und vom Grill

Gyrospfanne naturell oder mit Metaxasauce überbacken

Putengeschnetzeltes „Florenz“

mit Zucchini, Kirschtomaten und Charlotten

Hähnchenbrustgeschnetzeltes

mit Rahmchampignons

Hackbällchen

Schnitzel von Schwein oder Geflügelbrust

„Bifteki“

Griechisches Hacksteak gefüllt mit Schafskäse

Steak „Roastbrätl“

mit geschmorten Zwiebeln

Aus dem Backofen

Für Gesellschaften ab 20 Personen

Spanferkel gefüllt mit Hackepeter und Kasslerlachs

Gebackene Schweinskeule

Gebackene Pute

mit einer Weißweinkräutersauce

Spare Rips

mariniert nach Art des Hauses

NEU!!!

Gyros-Spießgrill

auf Wunsch gespießt mit
Schweinefleisch, Hähnchen oder Putenfleisch
verschieden mariniert

Spießgrill

für Spanferkel, Pute, Lamm

Weitere Angebote aus dem Backofen

Weißer Riesenbohnen in Tomatensauce mit Schafskäse

Gebackene Knoblauchhähnchenschenkel

Wildbraten oder Wildgulasch in einer kräftigen Rotweinsauce

(Hirsch oder Wildschwein)

Kasslerlachsbraten im Brotteig

Klassische Rinderrouladen

Rindergulasch

Lammkeule nach griechischer Art

Spanferkelkeule oder –rollbraten

Schweinemedallions im Speckmantel

in einer Weißweinsauce

„Bifteki“ - Spezial

mit Metaxasauce überbacken

Überbackene Steaks von Schwein oder Geflügelbrust

(Hawaii, Tomate-Mozzarella oder Würzfleisch)

Leckere Aufläufe aus dem Backofen

„Moussaka“

Griechischer Auflauf mit Kartoffeln, Hackfleisch, Zucchini und Schafskäse
in Sahnesauce mit Mozzarella überbacken

Lasagne a la Bolognese

Pastizio

Nudelauf mit Hackfleisch, Schafskäse und Zucchini
in Parmesan – Sahnesauce mit Mozzarella überbacken

Vegetarische Gerichte aus dem Backofen,

Brokkoli- oder Blumenkohlauf mit Sauce Hollandaise

Vegetarische Moussaka

mit Kartoffeln, Kaisergemüse, Zucchini und Schafskäse
in Gratinsauce mit Mozzarella überbacken

BEILAGENAUSWAHL

Apfelrotkraut, Sauerkraut, Brokkoli, Blumenkohl, Rosenkohl,

Pilzbohnen, Kaiserbuttergemüse, Rahmchampignons, Rosmarinkartoffeln,

Schwenkkartoffeln aus dem Backofen, Salzkartoffeln,

Mini-Klöße, Butterreis oder Gemüsereis

FISCH

Filet von Lachs

auf einem Spinatbett mit Zitronenbuttersauce
oder

auf Grillgemüsemix aus Zucchini, Kirschtomaten und Zwiebeln

DESSERT

angerichtet in Gläser

Panna Cotta

mit einer Erdbeer- oder Mangodecke

Klassisches Tiramisu

Haselnuss- oder Eierlikörcreme

**Ihre Auswahl können Sie gern auch unter der folgenden Email –
Adresse uns zusenden:**

info.gcg.service@googlemail.com

Homepage: www.gebauer-catering.de

Telefon: 0173/8141561

ACHTUNG:

Dieses Angebot ist für eine Buffetauswahl, welche nach eigenen Wünschen und Vorstellungen zusammengestellt werden kann. Der Verkauf erfolgt nicht online!

Bei bestehenden Nahrungsmittelunverträglichkeiten oder Allergien bitten wir um Rückmeldung und weisen dann in einem persönlichen Gespräch nach der jeweiligen Buffetauswahl auf die verarbeitenden Zusatzstoffe darauf hin.

Aushang Allergene und Zusatzstoffe

A	Glutenhaltiges Getreide (oder Hybridstämme davon)	Weizen (A1), Roggen (A2), Gerste (A3), Hafer (A4), Dinkel (A5), Kamut® (A6, Khorasan-Weizen) sowie alle daraus hergestellten Erzeugnisse	Allergene
B	Krebstiere	Krebs, Shrimps, Krustentiere, Garnelen, Hummer, Langusten, Prawns, Scampis	Allergene
C	Eier und Eierzeugnisse		Allergene
D	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		Allergene
E	Schalenfrüchte (Nüsse)	Pistazien, Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Cashewnüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse	Allergene
H	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	Sasamöl, Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahini), Sesamkrokant, mit Sesam bestreute Backwaren	Allergene
I	Soja und Sojaerzeugnisse		Allergene
J	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milch, Buttermilch, Molke, Milchzucker, Milchpulver, Quark, Frischkäse, Kefir, Butter, Sahne, Joghurt, Crème fraîche, Kondensmilch	Allergene
K	Senf und Senferzeugnisse		Allergene
L	Weichtiere	Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Mollusken, Calamares, Oktopus, Abalone	Allergene
M	Lupinen und Lupinenerzeugnisse	Lupinensamen, Lupinensprossen, Lupinenmehl, Lupinenmilch	Allergene
N	Sellerie und Sellerieerzeugnisse		Allergene
S	enthält Schweinefleisch		Allergene
R	enthält Rindfleisch		Allergene
G	enthält Geflügel		Allergene
F	Fisch und Fischerzeugnisse		Allergene
1	mit Farbstoff		Zusatzstoffe
2	mit Konservierungsstoff		Zusatzstoffe
3	mit Antioxidationsmittel		Zusatzstoffe
4	mit Geschmacksverstärker		Zusatzstoffe
5	geschwefelt	Schwefeldioxid E220, Sulfite E221, E222, E223, E224, E226, E227, E228	Zusatzstoffe
6	geschwärzt		Zusatzstoffe
7	mit Phosphat		Zusatzstoffe
9	koffeinhaltig		Zusatzstoffe
10	chininhaltig		Zusatzstoffe
11	mit Süßungsmittel		Zusatzstoffe
12	enthält eine Phenylalaninquelle		Zusatzstoffe
13	gewachst		Zusatzstoffe
14	mit Taurin		Zusatzstoffe
15	mit Nitritpökelsalz		Zusatzstoffe
21	vegetarisch		Zusatzstoffe
23	mit Säuerungsmittel		Zusatzstoffe
24	mit Stabilisatoren		Zusatzstoffe

QM-EU-CL-14-11.14
Rev 3 – 11.15

Miete von Mobiliar und Geschirr

	<u>JA</u> (Größe bzw. Anzahl)	<u>NEIN</u>
<u>Spießgrill für Spanferkel, Pute, etc.</u>		
<u>Gyros-Spießgrill mit Gas</u>		
<u>Bierzeltgarnituren</u>		
<u>Stehtische</u>		
<u>Mobile Zapfanlage</u>		

ORGANISATIONSDetails

<u>Datum der Veranstaltung:</u>		
<u>Ansprechpartner:</u>		
<u>Telefon:</u>		
<u>Ort der Veranstaltung:</u>		
<u>Personenanzahl (Kinder?):</u>		
<u>Anlieferung – Uhrzeit:</u>		
<u>Transportpauschale für Anlieferung und Abholung ab 20 km:</u>	1,00 € pro km	
<u>Preis pro Person:</u>		