

Buffet - Auswahl

SALATAUSWAHL

Griechischer Bauernsalat

mit Tomate, Gurke, Paprika, Pfefferoni und Fetakäse

Hausgemachter Sächsischer Kartoffelsalat

Hausgemachter Sächsischer Nudelsalat

Eiersalat nach Art des Hauses

Gurken – Bohnen – Salat

Italienischer Brotsalat

Tzaziki

Weitere Salate auf Anfrage!

BROTAUSWAHL

**Bäckerei & Konditorei Krauß aus Riesa
&**

Bäckerei Jähmig aus Strehla

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

Honigmelone mit Schinken

Anti-Pasti-Platte "Wurst"

mit verschiedenen italienischen Sorten von Schinken und Salami

Räucherfisch-Platte von Forelle, Lachs und Makrele

mit Cherrytomaten auf einem Bett von Radicchiosalat

Tomaten-Mozzarella-Platte auf einem Salatbett

Tomaten-Schafskäse-Platte auf einem Salatbett

Parmaschinkenröllchen

gefüllt mit Büffelmozzarella und getrockneten Tomaten 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

HERZHAFT WARME VORSPEISEN

Gegrillte Zucchini, Champignons oder Paprika

Überbackene Champignons gefüllt mit Hackfleisch

Mit Parmesan überbackene Tomaten

Weißer Riesenbohnen in Tomatensauce mit Schafskäse

Gegrillte Pfefferoni mit Knoblauch - Olivenöl

SUPPEN

Sächsische Kartoffelsuppe mit Kartoffelstückchen und Gemüse, gewürzt mit Thüringer Majoran

Minestrone Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln oder Reis

Soljanka

Chili con Carne

Kesselgulasch

NUDEL - GERICHTE

Rigatoni oder Fusilli

mit
Tomatensauce
(auch mit Knoblauch)

Bolognesesauce

HERZHAFT WARME HAUPTSPEISEN

Aus der Pfanne und vom Grill

Gyrospfanne naturell oder mit Metaxasauce überbacken

Jägerpfanne mit Waldpilzen

Putengeschnetzeltes „Florenz“
mit Zucchini, Kirschtomaten und Charlotten

Hähnchenbrustgeschnetzeltes
mit Paprikastreifen oder Rahmchampignons

Hackbällchen

Steaks von Schwein, Pute oder Hähnchen

Schnitzel von Schwein, Pute oder Hähnchen

Parmesanschnitzel von Pute oder Hähnchen

Gordon Bleu

gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler Käse

„Bifteki“

Griechisches Hacksteak gefüllt mit Schafskäse

Steak „Roastbrätl“

mit geschmorten Zwiebeln

Zunge

(vom Rind oder Schwein)

Aus dem Backofen

Für Gesellschaften ab 20 Personen

Spanferkel gefüllt mit Hackepeter und Kasslerlachs

Gebackene Schweinskeule

Gebackene Pute

mit einer Weißweinkräutersauce

Weitere Angebote aus dem Backofen

Gänse-, Kaninchen- oder Entenkeulen

Gebackene Hähnchenschenkel mediterran

Wildbraten oder Wildgulasch in einer kräftigen Rotweinsauce
(Hirsch oder Wildschwein)

Kasslerlachsbraten im Brotteig

Klassische Rinderrouladen

Rindergulasch

Rinderbraten aus der Keule
in Rotwein-Meerrettich-Sauce

Lammkeule nach griechischer Art

Spanferkelkeule oder -rollbraten

Schweinemedallions im Speckmantel
in einer Weißwein-Senf-Sauce

Sizilianisches Zitronenhähnchen
auf einem Bett aus Zucchini, Charlotten und Rosmarinkartoffeln

Schinken – Krustenbraten

„Bifteki“ - Spezial
mit Metaxasauce überbacken

Steak Kurfürsten-Art
überbacken mit Schinkenwürfeln, Zwiebeln, Ei und Crème fraîche

Überbackene Steaks von Schwein, Pute oder Hähnchenbrust
(Hawaii oder Tomate-Mozzarella)

Grillhaxen

Krustenbraten „Mediterraner Art“
mit Rosmarin und Kräutern der Provence

Involtini di maiale – Gefüllte Schweinelachsrouladen

gefüllt mit

Italienischem rohen Schinken und Salbeiblatt

Gekochtem Schinken und Emmentaler Käse

Hackepeter, Zwiebeln und Feta

Getrockneten Tomaten, Feta und Pfefferoni

Leckere Aufläufe aus dem Backofen

„Moussaka“

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

Cannelloni – Auflauf

gefüllt mit Hackfleisch, Spinat, Frischkäse und Knoblauch
in Tomatensauce 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 und Pfanne

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, Buttermöhrrchen, Buttererbsen,
Rahmchampignons, Kräuter-Knoblauch-Champignons,
Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Kroketten,
Salzkartoffeln, Mini-Klöße oder Knödel,
Wildreis, Butterreis, Tomatenreis oder Gemüsereis***

FISCH

Filet von Wildlachs, Lachs oder Rotbarsch

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

DESSERT

angerichtet in Gläser

Panna Cotta

mit einer Erdbeer- oder Mangodecke

Klassisches Tiramisu

Mascarponecremé mit Espressolikör

Haselnuss- oder 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

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

Sie benötigen für Ihre Feier noch Getränke?

Die Auswahl der richtigen Getränke rundet den gastronomischen Teil Ihres Events ab. Deshalb sollte Ihren Gästen stets das zum jeweiligen Essen passende Getränk zur Verfügung stehen. Auch hier sind wir für Sie der richtige Ansprechpartner. Beziehen Sie alles aus einer Hand. Vom alkoholfreien Mineralwasser über ein kühles Blondes vom Fass und dem trockenen Wein bis zu edlen Spirituosen. Zu äußerst günstigen Konditionen. Insbesondere zu südländischen Buffets liefern wir auf Wunsch eine Auswahl exquisiter Weine. Fragen Sie nach. Wir beraten Sie gern.

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

Miete von Mobiliar und Geschirr

	<u>JA</u> (Größe bzw. Anzahl)	<u>NEIN</u>
<u>Spießgrill (mit Kraftstromanschluß 16A)</u>		
<u>Gastrogasgrill</u>		
<u>Gastrogaspfanne</u>		
<u>Pagoden, Zelt (Größe variabel)</u>		
<u>Bierteltgarnituren</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>		