



Cateringangebot 2019

Alle Gerichte sind buchbar ab 10 Portionen, die Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. und sind **Portionspreise**.

Kalte Gerichte:

- regionale Käseauswahl mit Trauben und schwarzen Nüssen garniert 2,70 €
- internationale Käsevariation mit Feigensenf und Früchten der Saison 3,10 €
- Rohschinkenauswahl mit Oliven, Meerrettich und Maiskölbchen 3,40 €
- Hackepeterbällchen mit Gurken-Zwiebel-Confit 1,20 €
- Hackepetertorte mit Mixed Pickles Torte 1500g: 28,00 €
- Tomaten-Mozzarella Platte mit Basilikum und Crema di Balsamico 1,50 €
- Honigmelone mit Coppa di Parma 1,80 €
- verschiedene hausgemachte Gemüse-Anti-Pasti mit Chorizzo 1,90 €
- mediterraner Nudelsalat mit Mozzarellabällchen 1,70 €
- sächsischer Kartoffelsalat 2,10 €
- Kürbiskern-Kartoffelsalat mit Gurken und Radieschen 2,20 €
- verschiedene Blattsalate mit zweierlei Saisonalen Dressings 1,50 €
- Schichtsalat mit Joghurtdressing und Fetakäse 1,80 €
- Rollmops und Bratheringsplatte mit roten Zwiebeln und Remouladensoße 2,20 €
- Hallbacher Räucherfischauswahl mit Meerrettich-Schmand 3,10 €
- Räucherlachs mit Wasabigurken und Dill-Senf-Creme 2,60 €

Desserts und hausgemachtes Eis

Süße Sünden im Glas serviert

- dunkles Schokoladenmousse mit Tonkabohnenkirschen 2,40 €
- Joghurt-Limetten-Mousse mit Mangogeelee 2,10 €
- Waldbeerengrütze mit hausgemachter Vanille-Minzsoße 2,20 €
- weißes Espressomousse mit Amarettini 2,40 €
- Vanille-Quark-Creme mit Erdbeerkompott 2,20 €

verschiedene Obstplatten

- Melonenplatte mit Zitronenmelisse 2,20 €
- Bunte Fruchtkomposition mit Gartenminze 2,80 €

Eiskreationen aus eigener Herstellung

- Eistorten in verschiedenen Geschmacksrichtungen ab 38,00 € (ca. 20 P)
- Eisbomben in verschiedenen Geschmacksrichtungen ab 27,00 € (ca. 15 P)
- Kugeleis-Torten Bunt Dekoriert ab 25,00 € (ca. 15 P)



Warme Gerichte:

- **Dreierlei vom Kalb:** **12,30 €**
Kalbschnitzel, Saltimbocca und Züricher Geschnetzeltes
- **Dreierlei vom Schwein:** **10,20 €**
Rostbrät'l mit Schmorzwiebeln, Schnitzel Wiener Art und Hackbällchen im Cornflakesmantel
- **Dreierlei vom Huhn:** **11,70 €**
Hähnchenhaxen in BBQ-Marinade, Hähnchenspieße mit Sesam und Coq au vin vom sächsischen Landhuhn
- **Dreierlei aus Fluss und Meer:** **13,70 €**
Saltimbocca vom Buntbarsch, Zitronengras-Garnelenspieße und gebratenes Lichtenberger Forellenfilet

geschmorrte Gerichte aus dem Bratenrohr

- geschmorrte Schweinebäckchen in Wurzelgemüsejus 6,50 €
- Wildschweinbraten in deftiger Wacholdersoße 7,20 €
- Putenrollbraten mit Zitronen-Thymiansoße 5,60 €

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln,		1,70 €
Wildkräutersemmelknödel		1,50 €
Gewürzbulgur		1,70 €
Kartoffel-Schinken-Gratin	klein	10,70 € (ca. 8-10 P)
	groß	17,90 € (ca. 15 P)
Mediterraner Nudelauflauf	klein	10,70 € (ca. 8-10 P)
	groß	17,90 € (ca. 15 P)
Tomaten-Rucola-Penne		1,90 €
Kartoffelspalten mit Sour Creme		2,60 €

Allerlei Gemüse:

Bunte Gemüseplatte der Saison		3,50 €
Speckbohnenbündchen		1,70 €
cremiges Kohlrabigemüse		1,50 €
Tomaten Schwarzwurzelgemüse		1,80 €
Tortilla vom Sommergemüse	klein	13,70 € (ca. 8-10 P)
	groß	21,60 € (ca. 15 P)
gebratene Zuchtpilzmischung		2,70 €
gebackene Blumenkohlröschen		2,80 €

Soßen:

(ab 5 Portionen buchbar)	Bratensoße 100ml	1,50 €
	Champignonsrahmsoße 100 ml	1,90 €
	Kräutersoße 100 ml	1,70 €
	Knoblauchsoße 100 ml	1,70 €
	Tomatensoße 100 ml	1,90 €
	Sauce Hollandaise 100 ml	2,30 €