



Cateringangebot 2022

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 3,50 €
- internationale Käsevariation mit Feigensenf und Früchten der Saison 2,90 €
- Rohschinkenauswahl mit Oliven, Meerrettich und Maiskölbchen 3,50 €
- Hackepeterbällchen mit Gurken-Zwiebel-Confit 1,70 €
- Hackepetertorte mit Mixed Pickles Torte 1500g: 28,00 €
- Tomaten-Mozzarella Platte mit Basilikum und Crema di Balsamico 1,80 €
- Honigmelone mit Coppa di Parma 2,10 €
- verschiedene hausgemachte Gemüse-Anti-Pasti mit Chorizzo 1,90 €
- mediterraner Nudelsalat mit Mozzarellabällchen 2,10 €
- sächsischer Kartoffelsalat 2,10 €
- Kürbiskern-Kartoffelsalat mit Gurken und Radieschen 2,30 €
- verschiedene Blattsalate mit zweierlei Saisonalen Dressings 1,90 €
- Schichtsalat mit Joghurtdressing und Fetakäse 2,20 €
- Rollmops und Bratheringsplatte mit roten Zwiebeln und Remouladensoße 2,20 €
- Hallbacher Räucherfischauswahl mit Meerrettich-Schmand 3,80 €
- Räucherlachs mit Wasabigurken und Dill-Senf-Creme 2,40 €

Desserts und hausgemachtes Eis

Süße Sünden im Glas serviert

- dunkles Schokoladenmousse mit Tonkabohnenkirschen 2,50 €
- Joghurt-Limetten-Mousse mit Mangogeelee 2,10 €
- Waldbeerengrütze mit hausgemachter Vanille-Minzsoße 1,40 €
- weißes Espressomousse mit Amarettini 2,50 €
- Vanille-Quark-Creme mit Erdbeerkompott 1,70 €

verschiedene Obstplatten

- Melonenplatte mit Zitronenmelisse 1,60 €
- 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:** **14,50 €**
Kalbschnitzel, Saltimbocca und Züricher Geschnetzeltes
- **Dreierlei vom Schwein:** **12,20 €**
Rostbrät'l mit Schmorzwiebeln, Schnitzel Wiener Art und Hackbällchen im Cornflakesmantel
- **Dreierlei vom Huhn:** **13,70 €**
Hähnchenhaxen in BBQ-Marinade, Hähnchenspieße mit Sesam und Backhändl vom sächsischen Landhuhn
- **Dreierlei aus Fluss und Meer:** **14,70 €**
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 5,40 €

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln,		1,90 €
Wildkräutersemmelknödel		1,80 €
Gewürzbulgur		1,50 €
Kartoffel-Schinken-Gratin	klein	12,70 € (ca. 8-10 P)
	groß	19,90 € (ca. 15 P)
Mediterraner Nudelauflauf	klein	12,70 € (ca. 8-10 P)
	groß	19,90 € (ca. 15 P)
Tomaten-Rucola-Penne		1,90 €
Kartoffelspalten mit Sour Creme		2,60 €

Allerlei Gemüse:

Bunte Gemüseplatte der Saison		3,30 €
Preiselbeeren-Rotkohl		1,20 €
Speckbohnenbündchen		1,90 €
cremiges Kohlrabigemüse		1,50 €
Tomaten Schwarzwurzelgemüse		2,10 €
Tortilla vom Sommergemüse		13,70 € (ca. 8-10 P)
gebratene Waldpilzmischung		2,90 €
gebackene Blumenkohlröschen		3,30 €

Soßen:

(ab 5 Portionen buchbar)	Bratensoße 200ml	1,80 €
	Champignonsrahmsoße 200 ml	1,60 €
	Kräutersoße 200 ml	1,60 €
	Knoblauchsoße 200 ml	1,60 €
	Tomatensoße 200 ml	1,60 €
	Sauce Hollandaise 200 ml	2,80 €

Brunch Büffet



Kalte Gerichte

- hausgemachte Konfitüre, Honig und Schokobrotaufstrich
- verschiedene sächsische Schnitt- und Weichkäse
- Schinken- und Wurstausswahl vom regionalen Landfleischer
- Dresdner Häckerle vom Kräutermatjes
- Eiersalat mit Spargelstückchen
- Butter, Brot- und Brötchenauswahl

Warme Gerichte

- Rinderkaftbrühe „Celestine“ oder Gemüsecremesuppe
- Putengeschnetzeltes in Champignons Rahmsoupe
- frisch gebratenes Lichtenberger Forellenfilet
- Buntes Gemüse der Saison
- Rosmarinkartoffeln, pikante Quarkkälchen

Dessert und Getränke

- Waldbeergrütze mit Minz-Panna-Cotta
- saisonale Früchtekomposition
- Fruchtsaft (z.B.: Orangensaft oder Apfelsaft naturtrüb)
- frisch gebrühter Filterkaffee und Teeauswahl

aktuelle Preise auf Anfrage

Festliches Büffet

Kalte Gerichte

- verschiedene sächsische Schnitt- und Weichkäse, mit schwarzen Nüssen
- ausgewählte Rohschinken und Salami der Region mit Meerrettich und Anti Pasti
- Hallbacher Räucherfischvariation mit Dill Senf Creme
- gefüllte Eier mit Kräutern der Saison
- Vitalsalatecke der Saison mit zweierlei Dressings
- Butter, Brot- und Brötchenauswahl

Warmanteil

- Suppe nach Ihrer Wahl (z.B.: Festtagssuppe, Sellerie-Pastinaken-Suppe oder Tomatensuppe)
- Schweinebäckchen in Wurzelgemüse-Portweinjus mit Süßkartoffelpüree
- Wildbraten der Region in kräftiger Wacholdersauce mit Rotkohl und Kartoffelkrapfen
- frisch gebratenes Lichtenberger Saiblingsfilet mit Tomaten-Lauchgemüse und Gewürzbulgur

Dessert

- Dunkles Schokoladenmousse mit Tonkabohnen-Kirschen
- Creme Brûlée vom Freiburger Espresso
- saisonale Früchtekomposition

aktuelle Preise auf Anfrage

Mediterranes Büffet „Bella Italia“



Kaltanteil

- gebeizter Anis-Lachs mit Wasabi-Gurken
- Mozzarella und Tomatenscheiben mit Balsamico und frischem Basilikum
- Honigmelone mit Coppa di Parma
- hausgemachte Anti-Pasti mit frischen Kräutern und Chili-Knoblauch-Käsecreme
- Bruschetta mit frischem Tomaten-Knoblauch-Salat und Chorizzo
- Buttervariation, Brot und Olivenbaguette

Warmanteil

- Suppe nach Ihrer Wahl (z.B. Tomaten-Basilikumsuppe, Minestrone oder cremige Knoblauchsuppe)
- Hallbacher Regenbogenforelle mit Limettensauce
- Picatta vom Strohschwein in der Parmesanhülle
- Saltimbocca vom Marbacher Land-Hähnchen
- Tomaten-Rucola-Penne, Ricotta-Kartoffelkrapfen
- Balsamicochampignons, Mandelbroccoli,

Dessert

- sizilianischer Mandelkuchen mit Vanillecreme
- hausgemachte Tiramisu mit Himbeeren
- Basilikum-Panna-Cotta mit Melonensalsa

aktuelle Preise auf Anfrage