

unbedingt



vielleicht



nein



Variante 1 - Hausmannskost

Vorspeisen/ Salate

Rohkostvariationen (verschiedene Gemüse und Salate der Saison, verschiedene Dressings, auf Wunsch auch Käse- und Schinkenstreifen, Fetawürfel, Mozzarellascheiben, Oliven, Thunfisch oder Croutons)

Gefüllte Eier

Eiersalat

Rindfleischsalat

Geflügelsalat würzig oder süß

Käsesalat würzig oder süß

Zungensalat

Heringshäckerle

Schichtsalat

Schinkenröllchen mit Hack gefüllt, in Paprika-Tomatensoße gebacken

Schinkenröllchen mit Spargel und sauce hollandaise, gebacken (warm)

Würzfleisch (ganze oder halbe Portionen, in Schalen oder Blätterteigpasteten)

Suppen

Ukrainische Soljanka

Käsesuppe mit Hackfleisch und Lauch

Klare Hühnerbrühe mit Gemüseeinlage, Eierstich, Eierflocken oder Teigwaren

Kalte Platten

Gemischte Aufschnittplatte

Schlachteplatte (Hausmacher Blut- und Leberwurst, Sülze, Hackepeter)

Hackepeterigel

Hausmacher Sülze mit Remoulade

Gemischte Käseplatte (verschiedene Weich- und Schnittkäsesorten)

Gemischte Fischplatte (verschiedene Räucherfisch-Spezialitäten)

Warme Gerichte

Schnitzelvariationen (mit Spargel; überbackenes Käseschnitzel; mit Käse und Schinken gefüllt)

Steakvariationen (mit Zwiebeln; mit Würzfleisch überbacken; mit Obst überbacken; mit Champignons)

Gemischte Bratenplatte (Hähnchenkeulen, Hackfleischbällchen, Schaschlik)

Kassler im Brot- oder Blätterteig

Kasslerbraten mit Soße und Sauerkraut



_____ Backschwein mit Sauerkraut
_____ Zwiebelfleisch (Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Champignons,
Sahne und Zwiebeln)
_____ Putengeschnetzeltes mit Champignons oder Früchten
_____ Schweine- oder Rinderzunge mit Spargel und Sauce Hollandaise
_____ Putenspieße mit Früchten
_____ Gebackene Minihaxen
_____ Gebackene Chickenhaxen
_____ Verschiedene Gemüseaufläufe nach Ihrer Wahl

Beilagen

_____ Hausgemachter Kartoffelsalat
_____ Hausgemachter Nudelsalat
_____ Reis
_____ Bratkartoffeln
_____ Kroketten
_____ Minikartoffeltaschen mit Frischkäsegefüllt
_____ Röstinchen
_____ Frisch gebackenes Brot
_____ Minibrötchen
_____ Laugengebäck
_____ Butterigel; Butterrosen
_____ Bunte Gemüseplatte
_____ Rahmchampignons
_____ Waldpilze

Desserts

_____ Schichtpudding
_____ Obstsalat
_____ Rote Grütze mit Vanillesoße
_____ Weintraubenbecher mit Quarkcreme und karamellisierten Haferflocken
_____ Obstkorb

Variante 2 - Internationale und feine Küche

Vorspeisen/ Salate

_____ Griechischer Bauernsalat (Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Schafskäse)
_____ Caprese (Tomaten, Mozzarella, Basilikum)
_____ Serranoschinken mit Honigmelone
_____ Carpaccio (dünne Scheiben von rohem Rinderfilet, mariniert, mit Parmesan)
_____ Frisches Baguettebrot mit Pesto (kalte italienische Soße mit Kräutern und Knoblauch)
_____ Eingelegter Schafskäse



_____ Gebackener Schafskäse mit Knobi, Paprika, Tomaten und Zwiebeln
_____ Chili-Peppers (mit Frischkäse gefüllte Chilischoten, paniert und gebacken)

Suppen

_____ Spanische Gazpacho (kalte Gemüsesuppe mit Tomaten, Gurken, Paprika)
_____ Finnische Gemüsesuppe (Cremesuppe mit verschiedenem Gemüse
_____ und Shrimps)
_____ Italienische Minestrone (Gemüsesuppe mit Reis)

Warme Gerichte

_____ Saltimboca (dünne Schnitzel, natur, mit Parmaschinken und Salbei, kurzge-
_____ braten)
_____ Italienische Schnitzelpfanne (kleine Steaks in Tomaten-
_____ Sahne-Soße, mit Kochschinken, Tomaten und Mozzarella
_____ überbacken)
_____ Lasagne (Nudelteigplatten mit Hackfleisch gefüllt, überbacken)
_____ Mexikanisches Chili con carne (Scharfes Hackfleischgericht mit roten
_____ Bohnen und Mais)
_____ Hirtenrolle (gefüllt mit Feta und Knobi)
_____ Hausgemachte Hackbällchen mit Feta und Paprika
_____ Griechisches Pfannengyros mit Zaziki
_____ Dresdner Sauerbraten
_____ Rinderbraten
_____ Kalbsbraten
_____ Rehbraten
_____ Wildschweinbraten
_____ Hirschbraten
_____ Schweinelendenbraten in Rahmsoße

Fisch

_____ Fischvariation (verschiedenen gebratene und/oder gedünstete Fischspezial-
_____ itäten)
_____ Steinbeisserfilet mit gebutterten Pfirsichen und Mandelbrokkoli
_____ Lachsfilet mit Spinat und Käse überbacken
_____ Nudelpfanne mit Lachsfilet und Blattspinat überbacken

Desserts

_____ Dänischer Milchreis-Mandel-Pudding mit Sauerkirschsoße
_____ Italienisches Tiramisú (Löffelbiskuit mit Mascarponecreme)
_____ Indonesischer Ananasreis mit Cashewkernen
_____ Früchteplatte

Gerne übernehmen wir auch das Kuchenbacken für Sie. Sehr beliebt sind u.a. unsere Donauwelle, Schmandkuchen, Streuselkuchen, Mohn-Mandarinen-Kuchen oder auch Windbeutel. Oder hätten Sie lieber belegte Schnittchen, Canapés oder Brötchen? Auch kein Problem! Wir beraten Sie gern!

Natürlich können Gerichte auch miteinander kombiniert werden (z.B. Schnitzel-Steak-Platte; Käse-Wurst-Platte, gemischte Beilagen-Platte, Speisen von Variante 1 mit Gerichten von Variante 2). Wenn Sie Speisen wünschen, die nicht im Angebot aufgeführt sind, sprechen Sie uns bitte an! Soweit es uns möglich ist, werden wir diese gern für Sie zubereiten.

Sollten Sie zu Ihrem Büfett Warmhaltegeräte benötigen, stellen wir Ihnen diese gern kostenfrei zur Verfügung. Bitte bringen Sie das Cateringgeschirr gereinigt zurück. Sollte Ihnen das nicht möglich sein, bieten wir Ihnen unseren Reinigungsservice an. Hierfür berechnen wir pro Stunde 30,00€.

Außerdem können Sie auch gern unseren Leihservice für Besteck, Geschirr und Gläser nutzen (nur gegen Leihgebühr).

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir Ihnen den Gesamtpreis Ihres Büfetts erst nennen möchten, wenn wir dieses genau berechnet haben. Auf Wunsch schreiben wir Ihnen ein Angebot (Kostenvoranschlag), oder teilen Ihnen den Preis vorab telefonisch mit. Da es bei uns keine Pauschalpreise gibt, wird jedes Büfett individuell mit den aktuellen Einkaufspreisen berechnet. Lassen Sie sich von uns persönlich beraten und vereinbaren Sie, bitte spätestens 2 Wochen vor Ihrer Feier, einen Termin mit uns.

Wir würden uns freuen, wenn wir Sie bei Ihrer Festlichkeit unterstützen dürfen.

Herzlichst, Familie Börner und Familie Wiederholz,
sowie unser Team vom Gasthof Zschauitz