

Herzlich Willkommen

Diese Bankettmappe ist zur Veranschaulichung und Information um die Vorbereitung Ihrer Veranstaltung zu vereinfachen.

Durch die hochwertige Verarbeitung günstiger Produkte ist es uns möglich, Ihre Feier zu fairen Preisen auszustatten.

Unser Leistungsspektrum können Sie in unseren Räumlichkeiten oder an individuellen Orten nach Ihren Wünschen in Anspruch nehmen.

Sollten Ihnen während des Lesens Fragen aufkommen, zögern Sie nicht mit uns in Kontakt zu treten.

Wir Beraten Sie gerne.

Was können wir für Sie tun?

Inhaltsverzeichnis

<i>Willkommen</i>	<i>Seite 1</i>
<i>Fingerfood</i>	<i>Seite 3-5</i>
<i>Buffetauswahl</i>	<i>Seite 6-12</i>
<i>Einzelbestandteile Buffet</i>	<i>Seite 13-18</i>
<i>Kaffee und Kuchen</i>	<i>Seite 19</i>
<i>Optionale Ergänzung (Getränke)</i>	<i>Seite 20</i>
<i>Getränke Einzelpreise</i>	<i>Seite 20-22</i>
<i>Sonstiges / Bankettausrüstung / Mietabteil</i>	<i>Seite 23-24</i>
<i>Schlusswort</i>	<i>Seite 25</i>

**EVENT &
Catering**
Heiße Ware on Tour

Fingerfood, zum Empfang passend dazu: Aperitifempfang

(Preise pro Person)

*3 Teile/Sorten pro Person = 5,50 € (4,62 € netto)**

*5 Teile/Sorten pro Person = 9,50 € (7,98 € netto)***

*4 Teile/Sorten pro Person + Suppe = 11,50 € (9,66 € netto)****

1 Dessert pro Person = 2,20 € (1,85 € netto)

2x kalt / 1x warm, **3x kalt / 2x warm, *3x kalt / 1x warm / 1x Suppe*

Angebot

kalt auf einen kleinen Teller oder im Gläschen:

Salat mit Babymozzarella, Kirschtomaten & Basilikumpesto

Gefüllte Teigmuschel mit lieblichem Geflügelsalat

Geflügelcocktail mit Weinbrandsauce

Matjescocktail auf Dill-Eisbergchiffonade

Fliegenpilz aus gekochtem Ei und Tomate



*Lachsroschen auf grünem Blattsalat mit Kirschtomaten und
karamellisierten Walnüssen*

Gefüllte Tomate mit hausgemachtem Frischkäse

Eihälften mit Kaviar oder Senfcreme

*Gurkentaler mit Graved Lachsfüllung
Tomate Mozzarella, gespießt mit frischem Basilikum*



Kanapees: *(je mit Salat und Deko)*

Baguettescheibe belegt mit:

Goudakäse

Brie

Tomate / Mozzarella

Landrauchsalami

Kronenschinken, hauchzart geschnitten

Hähnchenbrust

Graved Lachs

Nussschinken

Hackepeter

Bruschetta

Suppen:

Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons

Sächsisches Kartoffelsüppchen mit Wiener

Waldpilzcremesüppchen



Warm:

*Datteln und Backpflaume mit Speck ummantelt
Baguettescheibe mit Bacon und Ziegenkäse überbacken
Schweinemedallions auf frischer Ruccolachiffonade
Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich überbacken
Gefüllte Championköpfe mit Bacon und Käse überbacken*



Dessert:

*Kleine Spieße mit Früchten der Saison
Mouse àu chocolate auf Beerengrütze
Tiramisu
Himbeertraum*

Weitere Wünsche werden gern berücksichtigt.



Unsere Buffets

Unsere Buffets werden stets aus frischen Zutaten bei uns im Haus gefertigt.

Bei der Beachtung regionaler und vor allem saisonaler Produkte besprechen wir gern Ihr individuelles Buffet mit Ihnen.

Für den Fall, dass Sie sich nicht entscheiden können, haben wir für Sie aus unseren Klassikern ein paar Buffets zusammengestellt und bereits kalkuliert.

Je Buffet ist es erforderlich eine Mindestanzahl von 20 Gästen einzuhalten.

Für kleinere Gruppen bieten wir auch Menüs und kleinere Buffets an.

Gern beraten wir Sie auch, falls etwas unklar sein sollte.

Wir würden uns auch freuen, Sie in unserer Gaststätte von der Qualität und Frische unserer Speisen überzeugen zu können.

Rustikales Buffet

kleines Salatbuffet mit frischen Blatt- und Rohkostsalaten

Joghurt-Kräuter-Dressing, Essig-Öl-Vinaigrette, Feiner

Wurstsalat aus Fleischwurst und Salami

Lieblicher Käsesalat



Schwein aus Hackepeter mit sauren Gurken und Zwiebeln

Auswahl verschiedener Räucherfische

Schafskäsecreme mit frischem Knoblauch

Rustikale Brotvariation

Butter / Kräuterbutter



*Landschweinbraten mit Butterrosenkohl, Rosmarinkartoffeln
und Schwarzbiersoße*

*Gepökelte Rinderzunge mit Gemüseallerlei, Herzoginkartoffeln
an zerlassener Butter*

Kl. Schnitzel mit Zitronenecken



Himbeertraum mit erfrischender Quarkdecke

Preis pro Person: 25,50 €

Mediterranes Buffet

Bunter mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten,

Oliven und Basilikumpesto

Anti-Pasti-Auswahl



Brotkorb

Butter

Auswahl verschiedener Räucherfische

Grissini-Stangen mit Landschinken

Käsebrett mit Schnittkäsen am Stück



Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Gemüse, dazu

Rosmarinkartoffeln

Naturell-Tilapiafilet auf frischem Blattspinat mit Wildreis

Schweinefiletmedaillons im Champignonrahm, dazu Kroketten



Tomaten-Basilikumsüppchen mit Kräutercroutons



Schokoladenmousse auf einer Beerengrütze mit Sahnehäubchen

Preis pro Person: 31,50 €

Buffet zu Meer und Land

Auswahl von Anti-Pasti-Gemüse

*kleines Salatbuffet mit frischen Blatt- und Rohkostsalaten
Joghurt-Kräuter-Dressing, Essig-Öl-Vinaigrette, Matjescocktail
auf einer Dill-Eisbergchiffonade*

Lieblicher Käsesalat mit Mandarinentranchen



Melone mit Schwarzwaldschinken

Auswahl verschiedener Räucherfische

Brotkorb

Knoblauchbutter



Saftiger Rinderschmorbraten in eigenem Fond mit geschwenkten

Speckbohnen und Herzoginkartoffeln

Gedünstetes Lachsfilet im Ruccolabett, dazu Wildreis

Hähnchenbrustfilets auf mediterranem Gemüse, dazu

Rosmarinkartoffeln



Vanillemousse auf einem Himbeerragout

Preis pro Person: 32,00 €

Buffet typisch Sächsisch

Pellkartoffelsalat, hausgemacht
kleines Salatbuffet mit frischen Blatt- und Rohkostsalaten
Joghurt-Kräuter-Dressing, Essig-Öl-Vinaigrette, lieblicher
Geflügelsalat



Hausmacher Soljanka



Rustikale Brotvariation

Butter / Kräuterbutter

Auswahl verschiedener Käsesorten

Platte mit Tomate und Mozzarella, dazu frischer Basilikum
Schwein aus Hackepeter mit sauren Gurken und Zwiebeln



Gepökelter Kasseler auf mildem Weinsauerkraut,
dazu Petersilienkartoffeln

Landschweinbraten mit Mandelbrokkoli, Kartoffelkroketten
und Schwarzbiersoße

Kf. Schnitzel vom Schweinelachs, Zitronenecken,
Champignonrahm und frischen Bratkartoffeln



Himbeertraum mit erfrischender Quarkdecke

Preis pro Person: 27,50 €

Buffet „Gala 1“

*Verschiedener Blattsalat mit Kirschtomaten und
karamellisierten Wallnüssen*

Weißkrautsalat



Rote-Bete-Süppchen



Brotkorb

Butter

*Käsebrettvariation aus verschiedenem Stückkäse
Hackepeterschwein mit sauren Gurken und Zwiebeln
Gefüllte Eihälften mit Lachscreme und Kaviarersatz
Tomate – Mozzarella am Spieß, mit frischem Basilikum und
Crema dé Balsamico*



*Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahm
und Kartoffelkroketten*

*Hähnchenspieße mit Kirschtomaten und Zwiebel, mit grüner
Pesto mariniert, dazu Rosmarinkartoffeln*

*Kf. Schnitzel vom Schweinerücken mit Zitronenecken,
Gemüseallerlei und Bratkartoffeln*



Himbeerpanacotta

Schokoladenmousse mit Schokostückchen auf einer Kirschgrütze

Preis pro Person: 32,50 €

Buffet „Gala 2“

Schopskasalat (Schafskäse Extra)

Olivenscheiben

Rindfleischcocktail



Waldpilzcremésüppchen



Brotkorb

Butter / Kräuterbutter

Saure Gurken und Zwiebel

Räucherfischauswahl

Rustikales Käsebrett

Eihälften gefüllt mit Kaviarersatz und Senfcremé



Ganze Lachsseiten mit einer Sesamkruste

auf frischem Wokgemüse, dazu grüne Bandnudeln

kleine Schweinerückensteaks „au four“,

dazu Mandelbrokkoli und Kartoffelkroketten

Hähnchenbrustfilets auf mediterranem Gemüse,

dazu Rosmarinkartoffeln



Vanillemousse auf einem Himbeerragout

Preis pro Person: 33,50 €

*Einzelbestandteile des Buffets:
Stellen Sie Ihr Buffet nach Ihren eigenen
Wünschen zusammen*

Salate

- *Pellkartoffelsalat, hausgemacht*
- *Bunter mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten,
Oliven und Basilikumpesto*
 - *Lieblicher Käsesalat mit Mandarinentranchen*
 - *Lieblicher Geflügelsalat*
- *Feiner Wurstsalat aus Fleischwurst und Salami*
 - *Frischer Bohnensalat*
 - *Gurkensalat mit Essig-Öl-Dill-Vinaigrette*
 - *Shrimpsalat*
- *Matjescocktail auf einer Dill-Eisbergchiffonade*
 - *Geflügelcocktail mit Weinbrandsauce*
 - *Rindfleischcocktail*
- *kleines Salatbuffet mit frischen Blatt- und Rohkostsalaten
Joghurt-Kräuter-Dressing, Essig-Öl-Vinaigrette,*

Brot und Aufstrich

- *Rustikale Brotvariation*
- *Butter / Kräuterbutter / Knoblauchbutter/Zitronenbutter
/ Tomatenbutter*
 - *Tomate – Basilikum - Dip*
 - *Schafskäsecreme mit Knoblauch*
 - *Paprikaaufstrich aus Schafskäse*
 - *Aioli*
 - *Gemischte Olivenpaste*



Kalte Platten

- *Schlachtauswahl von Landschinken, Bauernsülze, Leberwurst, Blutwurst, Salami und Hähnchenbrust*
 - *Anti-Pasti-Auswahl*
 - *Auswahl verschiedener Räucherfische*
 - *Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten*
- *Schweinchen aus Hackepeter mit sauren Gurken und Zwiebeln*
- *Spieße mit Tomate und Mozzarella, dazu frischer Basilikum*
- *Tomate-Mozzarella-Platte mit Crema dé Balsamico und frischem Basilikum*

Suppen

- *Tomaten- Basilikumcremesuppe mit Kräutercroutons*
 - *Hausmacher Soljanka*
 - *Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen*
- *Boullion aus Geflügel, Gemüse oder Rind, mit Gemüse Julienne*
 - *Knoblauchrahmsuppe mit Röstzwiebeln*
 - *Rote-Bete-Süppchen*

Warm Anteil

- *Landschweinbraten* mit Butterrosenkohl, Rosmarinkartoffeln und Schwarzbiersoße
- *kleine Schweinerückensteaks* „au four“, dazu Mandelbrokkoli und Kartoffelkroketten
- *Schweinefiletmedaillons* mit Champignonrahm, dazu Kroketten
- *Kl. Schnitzel* mit Zitronenecken
- *Gepökelter Kasseler* auf mildem Weinsauerkraut, dazu Petersilienkartoffeln
- *Hähnchenebrustfilet* auf mediterranem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln
- *Hähnchenbrüstchen* im Zwiebel-Sahne-Fond, dazu Curryreis
- *Gedünstete Hähnchenspieße* mit Paprika und Zwiebel, dazu Langkornreis
- *Hähnchenspieße* mit Kirschtomaten und Zwiebel, mit grüner Pesto mariniert, dazu Rosmarinkartoffeln
- *Naturell-Tilapiafilet* auf frischem Blattspinat mit Wildreis
- *Ganze Lachsseiten* mit einer Sesamkruste auf frischem Wokgemüse, dazu grüne Bandnudeln
- *Gedünstetes Lachsfilet* im Ruccolabett, dazu Wildreis

- *Zitronengras-Garnelenspieße mit Limettenbutter und gesalzenen Drillingen*
- *Saftiger Rinderschmorbraten in eigenem Fond mit geschwenkten Speckbohnen und Herzoginkartoffeln*
 - *Gepökelte Rinderzunge mit Gemüseallerlei, Herzoginkartoffeln an zerlassener Butter*
- *gefüllte Rinderrouladen mit Senf, Zwiebel und Speck, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklößen*



Dessert

Tiramisu ohne Alkohol

Himbeerpanacotta

Schokoladenmousse mit Schokostückchen auf einer Kirschgrütze

Vanillemousse auf einem Himbeerragout

Kokostiramisu mit Alkohol

Himbeertraum im Stielglas

*Götterspeise, bunt mit Vanillesoße
hausgebackenen Kuchen*

Zu Später Stunde:

Eisbombe garniert mit Schlagsahne und frischen Früchten

Pro Person: 3,20 €

Hausgebackener Kuchen mit Filterkaffee

Snackplatten

Franzosenbrotkorb

Verschiedene Dipps

(Preise errechnen sich aus der einzelnen Auswahl)



Aus unserer Hausbäckerei

Unsere Kuchen sind stets rund gebacken.

*Aus einem Kuchen entstehen bei normaler Teilung 12 Stück,
Als Mitternachtssnack oder Snack zu später Stunde lassen sich
einige Kuchen auch in 24 Stück teilen.*

Preis je Kuchen = 29,50 €

Auswahl:

(Auszug – Teilen Sie uns gern Ihre Wunsch Kuchen mit)

Eierschecke ohne Boden

Zupfkuchen

Obsttorte mit Gelee (Obst nach Wahl / Saison)

Haselnusskranzkuchen

Kokoskuchen

Streuselkuchen mit Obstfüllung nach Wahl

Butter-Streuselkuchen

Käsekuchen

Käsekuchen mit Mandarinen

Käsekuchen mit Sauerkirschen

Torten:

Schwarzwälder Kirsch 40,00 €

Schwedische Apfeltorte 35,50 €

Himbeer-Joghurttorte 35,50 €

Schokoladen-Sahne-Torte 35,50 €

u. v. m.

Gern servieren wir die Torten auch als indiv. Geburtstagstorte.

Heißgetränke zum Kuchen:

FilterKaffee + Tee SATT (2 Stunden) = 12,00 € p.P.

Optionale Ergänzung:

Sekttempfang = 2,50 € pro Glas (2,10 € netto)

Begrüßungscocktail Sekt = 4,20 € pro Glas (3,53 € netto)
(Rotkäppchen Sekt mit Grenadine-Sirup und Würfelzucker)

Begrüßungscocktail Hugo = 5,50 € pro Glas (4,21 € netto)
(Prosecco mit Holunderblütensirup Limettensaft, Soda und frische Minze)

Begrüßungscocktail Aperol Spritz =
5,50 € pro Glas (4,21 € netto)
(Prosecco, Aperol, Soda, frische Orangenscheibe)

Glühweinpfang = 3,00 € pro Person (2,43 € netto)

Getränkeeinzelpreise

Bad Liebenwerda Gourmet	0,25 l	1,90 €
<i>naturell/medium/spritzig</i>	0,70 l	4,10 €
Bad Liebenwerda Bittergetränke		
<i>Tonic Water, Ginger Ale</i>	0,25l	2,00 €
Säfte	0,20 l	2,30 €
<i>Apfel, Kirsch, Orange, Banane, Tomate</i>	0,40l	4,30 €
Coca Cola Softdrinks	0,20l	2,20 €
<i>Cola, Cola, , Fanta, Sprite, Spezi</i>	0,40l	3,90 €

Feldschlößchen Brauerei	0,30l	2,20 €
<i>Feldschlößchen Pilsner, Schwarzer Steiger</i>	0,50 l	3,30 €
Erdinger Weißbier	0,50l	3,70 €
<i>Hell, dunkel, alkoholfrei</i>		
Feldschlösschen alkoholfrei	0,33l	2,30 €
Kaffee und –spezialitäten		
<i>Piacetto Röstkaffee</i>		2,00 €
<i>Milchkaffee</i>		2,90 €
<i>Cappuccino</i>		2,60 €
<i>Latte Macchiato</i>		3,30 €
<i>Kaffee entkoffeinert</i>		1,90 €
<i>Espresso</i>		1,80 €
<i>Espresso doppelt</i>		3,40 €
<i>Tchibo Pumpkaffee (2Liter = 20 Tassen)</i>		30,00 €
Heißgetränke		
<i>heiße Schokolade</i>		2,80 €
<i>heiße Schokolade mit Sahne</i>		3,20 €
<i>Espressoschokolade</i>		3,70 €
<i>Grog</i>		4,20 €
<i>heiße Zitrone</i>		2,30 €
Pure Tee		2,10 €
<i>Früchte, Rooibos Orange, Pfefferminz, Kamille, Kräuter, Grün, Darjeeling</i>		
Cocktails / Longdrinks		
<i>Campari – Orange</i>		5,50 €
<i>Campari – Soda</i>		5,50 €
<i>Gin – Tonic</i>		5,50 €
<i>Wodka – Cola/Kirsch/Orange</i>		5,50 €
<i>Grüne Wiese</i>		5,50 €

Aperol Spritz	5,50 €
Caipirinha	6,80 €
Jägerintha	6,80 €
Caipiroska	6,80 €
und weitere...	
Weine	0,2 l
Hauswein rot und weiß	ab 3,90 €
Dornfelder, Q.b.A. halbtrocken, Rheinhessen	ab 4,70 €
Spätburgunder, Q.b.A. trocken, Rheinhessen	ab 4,90 €
Riesling, Q.b.A. trocken, Mosel-Saar-Ruwer	ab 4,70 €
Silvaner, lieblich, Rheinhessen	ab 5,30 €
Dornfelder Q.b.A. rose, halbtrocken,	ab 4,70 €

Weitere Bankettweine auf Anfrage. Gern schenken wir Ihren Wunschwein aus.

Sprituosen

Radeberger Bitter, Wilthener Gebirgskräuter, Jägermeister, Baileys, Chantré, Asbach Uralt, Smirnoff Vodka, Nordhäuser Doppelkorn, Williams Christ, Malteser, Linie Aquavit, Gin, Jhonny Walker, Bushmilles Single	2cl	ab 1,90 €
	4cl	ab 3,80 €

Sollten Sie spezielle Getränkewünsche haben, sprechen Sie uns gerne an.

Wir werden Ihren Wünschen nach Möglichkeit nachkommen.

Sonstiges / Mietposten

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Unterhaltungsmusiker für Tanzmusik (DJ)	ab 300,00 €
Alleinunterhalter	ab 350,00 €
Zauberer	ab 300,00 €
Stehische / Tag	7,00 €
Stehischhuse / Tag inkl. Reinigung	4,50 €
Tischdecke	ab 2,00 €
Buffetausrüstung kompl.	Im Buffetpreis enthalten
Spülboy, komplett	15,00 €
Geschirr, Dekor Ambiente:	
Kaffeegedeck, inkl. Unter-/Obertasse	0,45 €
Mittelteller	0,40 €
Menüteller	0,45 €
Englisch-Teller	0,55 €
Messer + Gabel	0,35 €
Großer Löffel	0,25 €
Kaffeelöffel	0,20 €
Kuchengabel	0,20 €
Weinglas (rot oder weiß)	0,40 €

Bierglas „Feldschlößchen“ (Tulpe oder Humpen)	0,25 €
Weizenglas	0,40 €
Wasserglas (Stielglas)	0,35 €
Tumbler (groß/klein)	0,30 €
Schnapsglas „Jägermeister“ (2cl/4cl)	0,15 €

Individuelle Angebote werden auf Anfrage gern erstellt.

Servicepersonal	pro Stunde und Kraft	24,50 €
Küchenpersonal	pro Stunde und Kraft	24,50 €

Weitere Leistungen und Mietmobiliar gern auf Anfrage.



Schlusswort

Wir hoffen Sie mit dieser Bankettmappe Ihr Vertrauen gewonnen zu haben und würden uns übereinen persönlichen Absprachetermin mit Ihnen freuen.

Haben Sie weitere Wünsche, welche hier nicht aufgeführt sind, sprechen Sie mit uns darüber. Wir machen's möglich.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Catering und Bankettservice Dresden

Restaurant Lindenholz

Theodorstraße 2

01279 Dresden

0351/28718730

info@gastro-lindenholz.de

Ihr Ansprechpartner:

Maria Gentsch