

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>



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 áu 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

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

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

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

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



Himbeertraum mit erfrischender Quarkdecke

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

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

*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*

**EVENT &
Catering**
Heiße Ware on Tour

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*

**EVENT &
Catering**
Heiße Ware on Tour

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:

Hausgebackener Kuchen mit Filterkaffee

Snackplatten

Franzosenbrotkorb

Verschiedene Dipp

(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.*

Auswahl:

(Auszug – Teilen Sie uns gern Ihre Wunschküchen 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

Schwedische Apfeltorte

Himbeer-Joghurttorte

Schokoladen-Sahne-Torte

u. v. m.

Gern servieren wir die Torten auch als indiv. Geburtstagstorte.

Heißgetränke zum Kuchen:

FilterKaffee + Tee SATT (2 Stunden) =

Optionale Ergänzung:

Sektempfang

Begrüßungscocktail Sekt

(Rotkäppchen Sekt mit Grenadine-Sirup und Würfelzucker)

Begrüßungscocktail Hugo

(Prosecco mit Holunderblütensirup Limettensaft, Soda und frische Minze)

Begrüßungscocktail Aperol Spritz

(Prosecco, Aperol, Soda, frische Orangenscheibe)

Glühweinempfang

Getränke

Bad Liebenwerda Gourmet 0,25 l

naturell/medium/spritzig 0,75 l

Bad Liebenwerda Bittergetränke

Tonic Water, Ginger Ale 0,25l

Säfte 0,20 l

Apfel, Kirsch, Orange, Banane, Tomate 0,40l

Coca Cola Softdrinks 0,20l

Cola, Cola, , Fanta, Sprite, Spezi 0,40l

Feldschlößchen Brauerei 0,30l

Feldschlößchen Pilsner, Schwarzer Steiger 0,50 l

Erdinger Weißbier 0,50l

Hell, dunkel, alkoholfrei

Feldschlösschen alkoholfrei 0,33l

Kaffee und –spezialitäten

Piacetto Röstkaffee

Milchkaffee

Cappuccino

Latte Macchiato

Kaffee entkoffeinert

Espresso

Espresso doppelt

Tchibo Pumpkaffee (2Liter = 20 Tassen)

Heißgetränke

heiße Schokolade

heiße Schokolade mit Sahne

Espressoschokolade

Grog

heiße Zitrone

Pure Tee

Früchte, Rooibos Orange, Pfefferminz, Kamille, Kräuter, Grün, Darjeeling

Cocktails / Longdrinks

Campari – Orange

Campari – Soda

Gin – Tonic

Wodka – Cola/Kirsch/Orange

Grüne Wiese

Aperol Spritz

Caipirinha

Jägerinha

Weine

0,2 l

Hauswein rot und weiß

Dornfelder, Q.b.A. halbtrocken, Rheinhessen

Spätburgunder, Q.b.A. trocken, Rheinhessen

Riesling, Q.b.A. trocken, Mosel-Saar-Ruwer

Silvaner, lieblich, Rheinhessen

Dornfelder Q.b.A. rose, halbtrocken,

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

Spirituosen

*Radeberger Bitter, Wilthener Gebirgskräuter, Jägermeister, Baileys, Chantré, Asbach Uralt,
Smirnoff Vodka, Nordhäuser Doppelkorn, Williams Christ, Malteser, Linie Aquavit, Gin,*

Jhonny Walker, Bushmilles Single

2cl

4cl

*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)

Alleinunterhalter

Zauberer

Stehtische / Tag

Stehtischhülle / Tag inkl. Reinigung

Tischdecke

Buffetausrüstung kompl.

Im Buffetpreis enthalten

Spülboy, komplett

Geschirr, Dekor Ambiente:

Kaffeegedeck, inkl. Unter-/Obertasse

Mittelteller

Menüteller

Englisch-Teller

Messer + Gabel

Großer Löffel

Kaffeelöffel

Kuchengabel

Weinglas (rot oder weiß)

Bierglas „Feldschlößchen“ (Tulpe oder Humpen)

Weizenglas

Wasserglas (Stielglas)

Tumbler (groß/klein)

Schnapsglas „Jägermeister“ (2cl/4cl)

Individuelle Angebote werden auf Anfrage gern erstellt.

Servicepersonal pro Stunde und Kraft

Küchenpersonal pro Stunde und Kraft

Weitere Leistungen und Mietmobiliar gern auf Anfrage.

 EVENT &
Catering
Heiße Ware on Tour

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