

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

Willkommen	Seite 1
Fingerfood	Seite 3
Buffetauswahl	Seite 3-9
Einzelbestandteile Buffet	Seite 10-15
Kaffee und Kuchen	Seite 16
Bilder von unseren Tafeln und Buffets	Seite 17-24
Sonstiges / Bankettausrüstung / Mietabteil	Seite 30-31
Schlusswort	Seite 32

EVENT &
Catering
Heiße Ware on Tour



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 Basilikum Pesto

Anti-Pasti-Auswahl



Brotkorb

Butter

Auswahl verschiedener Räucherfische

Melone mit Schwarzwaldschinken

Käsebrett mit Schnittkäsen am Stück



Hähnchenbrustfilet auf mediterranem Gemüse, dazu

Rosmarinkartoffeln

Lachsfilet auf frischem Blattspinat mit Wildreis

Schweinefiletmedaillons im Champignonrahm, dazu Krokette



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

hausgemachter Pellkartoffelsalat
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 Walnüssen*



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



Himbeerpanacotta

*Schokoladenmousse mit Schokostückchen auf einer
Kirschgrütze*

Buffet „Gala 2“

Schopskasalat (Schafskäse Extra)

Rindfleischcocktail



Waldpilzcremésüppchen



Brotkorb

Butter / Kräuterbutter

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
Dressing nach Wahl

Brot und Aufstrich

- Rustikale Brotvariation
- Butter / Kräuterbutter / Knoblauchbutter/
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**
- **Hähnchnebrustfilet 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
- **Lachsfilet** auf frischem Blattspinat mit Wildreis
- **Ganze Lachsseiten** mit einer Sesamkruste auf
frischem Wokgemüse, dazu grüne Bandnudeln
- **Gedünstetes Lachsfilet** im Ruccolabett, dazu
Wildreis
- **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
hausgebackener Kuchen*

Zu Später Stunde:

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.*

Auswahl:

(Auszug - Teilen Sie uns gern Ihre Wunschkuchen 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.







Catering













EVENT & Catering
Heiße Ware on Tour

**Auch Empfänge auf Fingerfood Basis sind kein
Problem für uns.**

Kanapees sind Klassiker beim Fingerfood. Schon lange Zeit, bevor Spieße, Wraps und Variationen im Glas das Fingerfood- Buffet eroberten, waren Kanapees außerordentlich beliebt. Unser Catering vom Restaurant Lindenhof empfiehlt diverse Varianten, damit für jeden Geschmack die passende Auswahl bereit steht. Sehen Sie sich die verschiedenen Produkte an, entdecken Sie herzhaftes Fingerfood und raffinierte Kanapees!

Die Vorteile von Kanapees für Ihre Gäste!

Wenn Sie Kanapee-Platten für ein Catering oder ein Buffet bestellen, decken Sie eine große Bandbreite ab. Sie können zwischen verschiedenen Varianten wählen oder mehrere Alternativen miteinander kombinieren. Kanapees sind handlich, perfekt zum Genießen ohne Kleckern! Eine Hand reicht zum bequemen Essen aus. Gern können Sie auch flache Teller bereitstellen, damit sich Ihre Gäste ungezwungen bedienen dürfen.

Die Grundlage von Kanapees sind mundgerecht zugeschnittene Brotscheiben. Es kann sich um Baguette, helles oder dunkles Brot, Vollkornbrot, Pumpernickel handeln.

Auf der Brotunterlage sorgt ein dünner Aufstrich für besseren Halt des Belags. Möglich sind Butter, auch als gewürzte Butter oder Kräuterbutter, sowie andere Aufstriche, etwa Remoulade, Frischkäse oder Mayonnaise. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt, wichtig ist nur, dass der Aufstrich mit dem weiteren Belag perfekt harmoniert. Darauf können Sie sich bei uns verlassen, denn hier gehen Erfahrung, Küchenkunst und Kreativität Hand in Hand!

Die dritte Schicht ist der eigentliche Belag. Bei traditionellen Kanapees besteht der Belag aus Käse, Speck, Schinken oder Wurst. Gekochtes oder gebratenes Fleisch, dünn aufgeschnitten, ist ebenfalls beliebt. Des Weiteren zählen verschiedene Fischarten dazu. Ein klassisches Kanapee besteht beispielsweise aus Weißbrot, einem dünnen Frischkäseaufstrich, Räucherlachs und einer passenden Dekoration, etwa einer schmalen Zitronenspalte. Zwischen Aufstrich und Belag kann ein passend zugeschnittenes Salatblatt integriert werden.

Die Dekoration spielt eine wichtige Rolle, denn das Auge isst mit. Viele verschiedene Zutaten bieten sich als Topping für ein Kanapee an: Cornichon Fächer, Weintrauben, Sprossen, getrocknete Tomaten, Oliven - die Liste ist unendlich, damit ein geschickter Caterer eine fantasievolle Auswahl zusammenstellen kann.

Selbstverständlich muss bei aller Liebe zu kreativen, individuellen Kanapees auf die leichte Essbarkeit geachtet werden. Das Kanapee sollte nicht zu hoch aufgetürmt sein, damit Ihre Gäste komfortabel abbeißen können.

Ob für ein Meeting, einen Empfang oder eine Cocktailparty: Mit Kanapee-Platten sind Sie auf der sicheren Seite. Wir beraten Sie gern über die erforderliche Menge, entsprechend der Anzahl Ihrer Gäste. Eine ansprechende Präsentation gehört dazu: Kanapees werden übersichtlich und appetitlich auf großen Platten aus Silber, Glas oder Porzellan angerichtet. Ihre Kanapees werden absolut frisch zubereitet, die Lieferung erfolgt pünktlich zum vereinbarten Termin. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit delikaten, köstlichen Kanapees, die zum Zugreifen und Hineinbeißen einladen!

Kanapees :

- **Kochschinken**
- **Hähnchenbrust**
- **Salami**
- **Lachsschinken**
- **Serrano Schinken**
- **Krustenbraten**
- **Tilsiter Käse**
- **Gouda Käse**
- **Frischkäse Natur**
- **Frischkäse Kräuter**
- **Brie Käse**
- **Thunfisch Paste**
- **Tomate Basilikum Aufstrich mit Pinienkernen**
- **Getrocknete Tomaten Aufstrich**
- **Olivenpaste**
- **Tomate Mozzarella**
- **Räucherlachs**
- **Gebratenen Hähnchenbrust**
- **Schnitzel**

- **Käse Weintraube**
- **Käse Olive**
- **Melone und serrano**
- **Tomate Mozzarella**
- **Gebt. Hähnchen mit Ananas**
- **Hackbällchen mit Käse**
- **Olive mit Mini Salami**
- **Gem. Anti Pasti**
- **Obstspiese nach Saison**

**EVENT &
Catering**
Heiße Ware on Tour

Sonstiges / Mietposten

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

<i>Unterhaltungsmusiker für Tanzmusik (DJ)</i>	<i>ab 400,00 €</i>
<i>Alleinunterhalter</i>	<i>ab 350,00 €</i>
<i>Zauberer</i>	<i>ab 350,00 €</i>
<i>Stehtisch / Tag</i>	<i>8,00 €</i>
<i>Stehtischhuse / Tag inkl. Reinigung</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Zuckerwattenmaschine</i>	<i>60,00 €</i>
<i>Fritteuse inkl. Öl</i>	<i>50,00 €</i>
<i>Heizpilz Gas oder Elektro</i>	<i>50,00 €</i>
<i>Gühweinerwärmer</i>	<i>50,00 €</i>
<i>Schokoladenwarmhalter</i>	<i>60,00 €</i>
<i>Tischdecke</i>	<i>ab 4,00 €</i>
<i>Buffetausrüstung kompl. Im Buffetpreis enthalten</i>	
<i>Spülboy, komplett</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Geschirr, Dekor Ambiente:</i>	
<i>Kaffeegedeck, inkl. Unter-/Obertasse</i>	<i>0,50 €</i>
<i>Mittelteller (Durchmesser 25,5 cm)</i>	<i>0,45 €</i>
<i>Menüteller (Durchmesser 30 cm)</i>	<i>0,50 €</i>
<i>Englisch-Teller (Durchmesser 36 cm)</i>	<i>0,60 €</i>
<i>Messer + Gabel</i>	<i>0,45 €</i>
<i>Großer Löffel</i>	<i>0,30 €</i>
<i>Kaffeelöffel</i>	<i>0,25 €</i>
<i>Kuchengabel</i>	<i>0,25 €</i>

Weinglas (rot oder weiß)	0,50 €
Bierglas „Feldschlößchen) (Tulpe oder Humpen)	0,30 €
Weizenglas	0,45 €
Wasserglas (Stielglas)	0,40 €
Tumbler (groß/klein)	0,35 €
Schnapsglas „Jägermeister“ (2cl/4cl)	0,25 €

Individuelle Angebote werden auf Anfrage gern erstellt.

Servicepersonal pro Stunde und Kraft	28,50 €
Küchenpersonal pro Stunde und Kraft	30,00 €

Weitere Leistungen und Mietmobiliar gern auf Anfrage.

Schlusswort

Wir hoffen mit dieser Bankettmappe Ihr Vertrauen gewonnen zu haben und würden uns über einen 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 Lindenhof

Theodorstraße 2

01279 Dresden

0351/28718730

info@gastro-lindenhof.de

Ihr Ansprechpartner:

Maria Gentzsch

**EVENT &
Catering**
Heiße Ware on Tour...