BANKETTANGEBOT

Speisen und Getränke für Tagung, Veranstaltung und mehr

Inhalt

Imbiss rustikal	4
Buffet rustikal	5
Imbiss Mittelklasse	6
Buffet Mittelklasse	8
Imbiss gehoben	9
Buffet gehoben	10
Getränke	10
Menü	11
Getränke	12
Informationen	13

WILLKOMMEN

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns, Speisen und Getränke für Ihre Tagung, Veranstaltung und andere Anlässe anbieten zu dürfen.

Unsere Leistungen umfassen vielfältige und wohlschmeckende Getränke und Speisen, liebevoll zusammengestellt und frisch zubereitet, regionalen Ursprungs und saisonal.

Informieren Sie sich auf den folgenden Seiten über die Möglichkeiten und senden Sie uns bei Interesse eine Mail an betriebsrestaurants@saxonia-catering.de.. Wir lassen Ihnen dann eine bepreiste Übersicht zukommen.

Gern stellen wir Ihnen auch Buffets zusammen, fordern Sie ein individuelles Angebot an! Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihr Team von Saxonia-Catering

IMBISS RUSTIKAL

Brötchenhälfte* vegetarisch

Gekochtes Ei mit Schnittlauch

Frisch- oder Hüttenkäse mit frischen Kräutern

Gouda, Edamer, Camembert mit Garnitur

Camembert mit Garnitur

Tomatenaufstrich mediterran mit Garnitur

Brötchenhälfte*

Hähnchenbrustaufschnitt mit Garnitur

Putenbrustaufschnitt mit Garnitur

Landschinken mit Garnitur

Ungarische Salami mit Garnitur

Kasslerbraten mit Garnitur

Koch- oder Bierschinken mit Garnitur

Lyoner oder Leberkäse mit Garnitur

Schmalz mit saurer Gurke

Mettbrötchen mit saurer Gurke

nur von Oktober bis April

Suppe

Soljanka mit Brötchen

Gulaschsuppe mit Brötchen

Kartoffelsuppe mit Bockwurst

Dessert

Obstsalat

Gebäckteller

Kuchenplatte, 18 Teile

Imbiss Rustikal Kombi

Frikadellen (auch vegetarisch),
Wiener Würstchen, Brötchen, zweierlei belegte Brötchen, Rohkostsalat, Senf, Ketchup
je Person unabhängig einer Personenanzahl

* Bitte wählen Sie die Brötchensorte: Weizen, Sesam, Roggen, Mehrkorn, Kürbiskern. Wahlweise verwenden wir Butter oder Halbfettmargarine als Grundlage. Selbstverständlich garnieren wir die Brötchen je nach Saison mit frischem Salat, Tomaten und Gurken.

Buffet rustikal 1

Große Brotauswahl mit Butter und Dips

Vorspeise

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Melonensalat mit Feta und Kräutern

Hauptgang

Hähnchenkeulen mit Marktgemüse

Kassler mit Specksauerkraut
und Petersilienkartoffeln

Weizenpasta Bolognese (Rindfleisch)
und Parmesan

Dessert

Kleinigkeiten aus der Bäckerei

Götterspeise mit Vanillesoße

Preis je Person auf Basis von mindestens 15 Personen

Buffet rustikal 2

Brot- und Brötchenauswahl mit zweierlei Butter und Dips

Vorspeise

Couscoussalat mit Rindfleisch,
Tomatensugo und Petersilie

Rucola mit Hirtenkäse,
Cocktailtomaten und Sonnenblumenkernen

Hauptgang

Mit Curry und Kokos mariniertes Fischfilet
auf Gemüsebeet und 7-Korn-Reismischung

Szegediner Gulasch mit Böhmischen Knödeln

Pasta mit Waldpilzen, Rucola und Parmesan

Dessert

Zweierlei Kuchen aus der Landbäckerei

Schokoladenpanna cotta mit Himbeermark

Preis je Person auf Basis von mindestens 15 Personen

Wraps vegetarisch

Wrap mit Hüttenkäse, Paprikaschote und Mais vegetarisch

Wrap mit Hirtenkäse, Blattsalat und Avocado vegetarisch

Wrap mit Tomatenaufstrich, Grillgemüse und Rucola vegetarisch

Wraps

Wrap mit Frischkäse, Putenbraten und Paprikaschote

Wrap mit gebratener Hähnchenbrust, Frischkäse, mildem Senf[J] und Blattsalat

Wrap mit Frischkäse, Räucherlachs, Salatgurke und Dill

Bagelhälfte* vegetarisch

Rührei mit Schnittlauch

Frisch- oder Hüttenkäse mit frischen Kräutern

Gouda, Edamer, Camembert mit Garnitur

Camembert mit Garnitur

Tomatenaufstrich mediterran mit Garnitur

Rote-Linsen-Paste Curry mit Garnitur

Kichererbsenpüree mit Garnitur

Vegetarisches Schmalz mit saurer Gurke

Bagelhälfte*

Hähnchenbrustaufschnitt mit Garnitur

Putenbrustaufschnitt mit Garnitur

Landschinken mit Garnitur

Ungarische Salami mit Garnitur

Kasslerbraten mit Garnitur

Koch- oder Bierschinken mit Garnitur

Lyoner oder Leberkäse mit Garnitur

Schmalz mit saurer Gurke

Selbstverständlich garnieren wir die Wraps zusätzlich und je nach Saison mit frischem Salat, Tomaten und Gurken.

Vitamine

Dreierlei Gemüsesticks
mit Kräuterquark

Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Vanillepudding mit Schokoladensoße

Obstsalat mit Naturjoghurt

Imbiss Mittelklasse Kombi

Zweierlei belegte Bagels (Salami, Käse),
zweierlei Wraps (Lachs, Tomate-Feta-Spinat),
Tomate-Mozzarella und Dessert des Tages

Preis je Person unabhängig einer Personenanzahl

* Bitte wählen Sie die Bagelsorte: Natur, Sesam, Mehrkorn, Zwiebel. Wahlweise verwenden wir Butter oder Halbfettmargarine als Grundlage. Selbstverständlich garnieren wir die Brötchen je nach Saison mit frischem Salat, Tomaten und Gurken. Der Preis bezieht sich jeweils auf eine Bagelhälfte.

Buffet Mittelklasse 1

Vorspeise und Suppe

Rucola mit Cherrytomaten und Feta

Mediterraner Nudelsalat

Räucherlachstatar auf Gurkensalat

Tomatensuppe mit Croûtons

Hauptgang und Beilagen

Gebratene Hähnchenbrust mit Ratatouille

Schweinebraten mit Apfelrotkohl und Klößen

Gebratenes Forellenfilet mit Kräuterschaum

Limettenreis, Petersilienkartoffeln

Penne mit Blattspinat,
Kirschtomaten und Walnüssen

Dessert

Obstsalat mit Mandeln

Erdbeermousse mit Minzpesto

Panna cotta mit Mangospiegel

Preis je Person Basis von mindestens 15 Personen

Buffet Mittelklasse 2

Vorspeise und Suppe

Rucola mit Cherrytomaten und Feta

Tomate mit Mozzarella, frischem Basilikum

Couscoussalat vom Thai-Hähnchen
mit exotischen Früchten

Schiffchen von der Honigmelone
mit Schwarzwälder Schinken

Sellerieschaumsüppchen
mit Steirischem Kürbiskernöl

Hauptgang und Beilagen

Saftiger Schweinebraten mit saisonalem
Gemüse vom Markt und Petersilienkartoffeln

Gedünstetes Fischfilet mit Limetten-Dillsoße

Hähnchengeschnetzeltes mit Basmatireis

Pasta mit Bärlauchpestorahm und Parmesan

(vegetarisch)

Dessert

Mousse au Chocolat mit Beeren

Käsekuchen

Frisch aufgeschnittene Obstauswahl

Preis je Person Basis von mindestens 15 Personen

Canapés*

Caprese Mozzarella, Tomate und Basilikum

Brie mit Preiselbeeren

Schwarze Oliventapenade mit Garnitur

Tomatenaufstrich mit Garnitur

Ungarische Salami mit Garnitur

Landschinken mit Garnitur

Räucherlachs und Dill

Fingerfood

Caprese Mozzarella, Tomate, Basilikum im Glas

Caprese Mozzarella, Tomate, Basilikum am Spieß

Blattsalat mit fruchtigem Dressing im Glas

Gazpacho im Glas

Minibuletten von Rind und Schwein am Spieß

Glasnudelsalat im Glas

Glasnudelsalat mit Hähnchenbrust im Glas

Dessert

Mousse au Chocolat

Panna cotta mit Beeren

Joghurtmousse mit Mango

Imbiss gehoben Kombi

Fünf verschiedene Canapés (Salami, Schinken, Käse, Lachs, Garnelen), dreierlei Salat im Gläschen (Bulgur mit Hähnchenspieß, Couscous mit Meeresfrüchten, Feldsalat mit Roter Beete, Apfel, Walnüssen), Mousse au Chocolat, Joghurt mit Honig, Beeren und Cashewkernen

Preis je Person unabhängig von einer Personenanzahl

* Bitte wählen Sie die Brotsorte: Baguette, Ciabatta oder Pumpernickel. Wahlweise verwenden wir Butter oder Halbfettmargarine als Grundlage. Selbstverständlich garnieren wir die Canapés je nach Saison mit frischem Salat, Tomaten und Gurken. Der Preis bezieht sich jeweils auf ein Canapé.

Buffet gehoben 1

Vorspeise und Suppe

Gebratene Garnele auf Algensalat
Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikum
Portweintrauben auf Ziegenkäsemousse
Salatspitzen mit Tête de Moine und Nüssen
Fruchtige-Curry-Kokos-Suppe

Hauptgang und Beilage

Hähnchenragout in Curryrahm
Geschmorte Lammkeule
Gebratenes Lachsfilet
Jasminreis, Selleriepüree und Marktgemüse
Pasta mit Tomatenpesto und Ruccola

Dessert

Tiramisu
Haselnussmousse mit Krokant und Himbeeren
Papaya-Minzsalat mit Zartbitterschokolade

Preis je Person Basis von mindestens 15 Personen

Buffet gehoben 2

Vorspeise und Suppe

Eismeergarnelen mit Glasnudeln und Sesam
Couscous-Salat mit Rindfleisch und Tomate
Rucola mit Serranoschinken und Pinienkernen
Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse, Walnüssen und Honig
Karottensuppe mit Orange und Ingwer

Hauptgang und Beilage

Mit Pesto gefüllte Maishähnchenbrust
Medaillons vom Roastbeef mit Pfefferjus
Gebratenes Lachsforellenfilet an Safransoße
Mediterranes Gemüse, Schmorgurken
Rosmarindrillinge und Basmatireis
Pasta mit Champignongrahmsoße und Parmesan

Dessert

Exotische Obstplatte
Espressopanna cotta
Blutorangengelee mit Vanillesoße
Schokoladenmousse-Duett mit Bananenchip und Minze

Preis je Person Basis von mindestens 15 Personen

Menü rustikal 1

Kartoffelsuppe mit gebratener Wiener Wurst

Hausgemachtes Schweineschnitzel
mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln*

Obstsalat mit frischer Minze

Preis je Person auf Basis von mindestens 15 Personen inkl. Service

Menü rustikal 2

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen

Hähnchengeschnetzeltes mit Reis*

Schokopudding mit Vanillesoße

Preis je Person auf Basis von mindestens 15 Personen inkl. Service

Menü Mittelklasse 1

Grillgemüse „Antipasti“
mit Blattsalat und luftgetrocknetem Schinken

Königsberger Klopse
vom Kalb mit Kapernsoße und Salzkartoffeln*

Pfirsichragout auf Naturjoghurt
mit Minze und gehackten Pistazien

Preis je Person auf Basis von mindestens 15 Personen inkl. Service

Menü Mittelklasse 2

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

Frische Pasta mit Pilzrahmsoße, gebratenen
Austernpilzen und frisch gehobeltem Parmesan

Crème Brûlée

Preis je Person auf Basis von mindestens 15 Personen inkl. Service

Menü gehoben 1

Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella
und Rucola

Gebratenes Lachsfilet an Dillrahmsoße,
Blattspinat und Zitronen-Basmatireis*

Panna cotta mit Beeren

Preis je Person auf Basis von mindestens 15 Personen inkl. Service

Menü gehoben 2

Tatar vom Rind mit Wachtelei, Schalotten,
Kapern, Kräutersalat und Walnussbrot

Rosa gebratenes Roastbeef
mit grünem Spargel und Rosmarindrillingen*

Mousse au Chocolat mit frischem Beerenobst

Preis je Person auf Basis von mindestens 15 Personen inkl. Service

*vegetarische Alternative zum Hauptgang:
Geschmorter Kürbis mit Feta, Walnüssen und Couscous

Getränke

Apfelsaft und Orangensaft

Orangensaft, frisch gepresst

Karottensaft, frisch gepresst

Apfelsaft, frisch gepresst

Limetten- oder Ingwerwasser in der Karaffe

Mineralwasser still oder mit Sprudel

Cola

Kaffee inkl. Zucker und Kaffeesahne
Kaffee geben wir in Kannen aus,
die Kannen sind entsprechend Ihrer Tassenbestellmenge gefüllt.

Milch

Folgende Getränkepakete sind zu jeder Imbissvariante (rustikal, Mittelklasse und gehoben) zusätzlich buchbar:

Getränkepaket rustikal

Kaffee, Tee, Wasser mit und ohne Sprudel, dreierlei Saft

Preis je Person unabhängig von einer Personenanzahl

Getränkepaket Mittelklasse

Kaffee, Tee, Wasser mit und ohne Sprudel, dreierlei Saft, zwei Sorten Bier, je ein einfacher Weiß- und Rotwein trocken, Prosecco

Preis je Person unabhängig von einer Personenanzahl

Getränkepaket gehoben

Kaffee, Tee, Wasser mit und ohne Sprudel, dreierlei Saft, zwei Sorten Bier, je zwei wertige Weißweine (Deutschland) und Rotweine (Italien, Frankreich) trocken, Rotkäppchen Sekt Flaschengärung

Preis je Person unabhängig von einer Personenanzahl

SAXONIA-CATERING
BETRIEBSRESTAURANTS GMBH

Gutenbergstraße 11 | 04178 Leipzig
Tel. 0341.2252314 | Fax 0341.2252297

betriebsrestuarnats@saxonia-catering.de
www.saxonia-catering.de

Handelsregister Leipzig, HRA 34888
Geschäftsführer: Falk Johne

Handelsregister Leipzig, HRB 34888
Geschäftsführer: Falk Johne
Steuernummer: 238 / 118 / 04355
Finanzamt Grimma

Deutsche Bank PKG Frankfurt am Main
BLZ: 500 700 24
Konto Nr.: 03 23 022 00
IBAN: DE83 5007 0024 0032 3022 00
BIC: DEUTDEDBFRA

PERSONALKOSTEN

Für benötigtes Personal, über Lieferung und Abholung hinausgehend, z.B. für Auf- und Abbau sowie Vor-Ort-Betreuung erhalten Sie ein den Anforderungen angepasstes Serviceangebot.

VERANSTALTUNGEN

Neben den zuvor aufgeführten Angeboten unterstützen wir Sie sehr gern auch bei Kunden- oder Mitarbeiterveranstaltungen und lassen jedes Event einmalig werden! Mit der passenden Dekoration, vielfältiges Mobiliar, Equipment, unserem Know-how und Service verwandeln wir einen Ort Ihrer Wahl zu einer dem jeweiligen Anlass entsprechenden, besonderen Location, an dem sich Ihre Kunden und Geschäftspartner, MItarbeiter und natürlich auch Sie richtig wohlfühlen.

Bildnachweis Seite 1: freepik.com; Brigitt Bonaposta, fotolia.com; Barbara Pheby, fotolia.com; Robert Neumann, fotolia.com; Seiten 3 bis 12: freepik.com; Seiten 13 bis 14: Saxonia-Catering

WWW.SAXONIA-CATERING.DE

SAXONIA-CATERING.DE