



DRESDEN
— CATERINGS —

BANKETT & BUFFET

MAPPE





Liebe Gäste,

wir sind sehr erfreut über Ihr Interesse an unserem Catering.
Für unsere traditionelle, bodenständige aber auch moderne Küche,
beziehen wir unsere Rohstoffe zum größten Teil von regionalen Anbietern.
Sie werden frisch verarbeitet und Ihnen in den verschiedensten
Kreationen serviert.

Unsere Buffet-Vorschläge auf den nächsten Seiten sind nur ein
Auszug aus den gängigsten Gerichten und Zubereitungen
unseres reichhaltigen Angebots.

Sie dürfen uns gerne wissen lassen, wenn Sie eigene Ideen und Vorstellungen haben.
Vereinbaren Sie gern einen Termin zur Veranstaltungsabsprache.

Durch eine persönliche Beratung werden wir sicher auch
Ihre Wünsche und Vorstellungen realisieren können.

Bei einem solchen Gespräch können dann auch all die anderen Punkte, die
für Sie und für ein gelungenes Fest von Bedeutung sind, besprochen werden.

Unsere direkten Ansprechpartner für Ihre Veranstaltung erreichen Sie unter
der Telefonnummer 0151 590 102 38.

Wir freuen uns auf ein persönliches Kennenlernen!

Ihr Dresden Caterings Team



Buffet-Vorschlag 1

Suppe & Vorspeisen

- Sächsische Kartoffelsuppe
- Feldsalat mit Serrano, Mozzarella, Walnüssen und Honig dressing
- Gurken-Röllchen mit Frischkäse und Räucherlachs
- Hausmann's Platte mit Leberwurst, Zwiebelschmalz-Bällchen und Knacker
- Gemischte Blattsalate mit Hausdressing
- Brotkorb mit Baguette, Schwarz- und Körnerbrot

Warmanteil & Beilagen

- Gebratene Entenbrust auf Mango-Birnen-Chutney
- Wildlachsfilet in Dill-Rahmsoße
- Kalbsschnitzelchen mit Zitronenecken
- Spinat-Schafskäse-Quiche
- Grillgemüse aus Paprika, Zucchini und Zwiebeln
- Brokkoliröschen
- Champignon-Rahm-Pfanne
- Petersilien-Kartoffel-Drillinge
- Kräuter-Wildreis

Dessert

- Apple Crumble
- Himbeer-Mascarpone-Creme mit Karamell-Keks-Crunch



Buffet-Vorschlag 2

Suppe & Vorspeisen

- Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch
- Caprese-Platte mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
- Wrap-Röllchen gefüllt mit Aioli, Avocado, Salat und Käse
- Gemischte Blattsalate mit Hausdressing
- Brotkorb mit Baguette, Schwarz- und Körnerbrot

Warmanteil & Beilagen

- Schweinebraten in Schwarzbiersoße
- Gulasch vom Rind & Schwein
- Puten-Steaks mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
- Gebackene Blumenkohlröschen
- Mischgemüse aus Erbsen & Karotten
- Birnen-Kirsch-Rotkohl
- Bratkartoffel-Drillinge
- Wildreis
- Orangen-Hollandaise

Dessert

- Johannisbeer-Blätterteig-Schnecken
- Käsekuchen mit Himbeerspiegel



Kulinarik & weitere Details

In dieser Mappe haben wir Ihnen eine kleine Auswahl an Buffet-Vorschlägen zusammengestellt.

Ebenso finden Sie anbei unsere umfangreichen aktuellen Vorschläge, für Ihr individuelles Buffet oder Fingerfood.

Dabei haben Sie auch die Möglichkeit, unsere Buffet-Vorschläge in den einzelnen Komponenten, ganz nach Ihren Wünschen zu erweitern oder anzupassen.

Haben Sie Interesse an einem Brunch oder einem Flying Dinner?
Auch dafür haben wir zahlreiche Vorschläge.

Die Preise werden nach Ihrer Auswahl und ggf. Änderungswünschen, direkt mit unseren Köchen kalkuliert.

Daraufhin unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches Angebot.

Bei diesem stehen wir Ihnen auch in Bezug auf die Kombination der einzelnen Speisen, mit Rat und Tat zur Seite, sowie im Hinblick auf die Auswahl der passenden Getränke.

Für die Gestaltung eines perfekten Aperitifs bieten wir Ihnen beispielsweise an:
Sekt / Schaumwein oder alkoholfreie und alkoholische erfrischende Cocktails,
welche unsere erfahrenen und kreativen Barkeeper gern für Sie kreieren.

Zudem reichen wir Ihnen und Ihren Gästen gern unser kreatives Fingerfood zum Empfang.

Kostenlos erstellen wir Ihnen Menükarten und darüber hinaus gegen einen kleinen Unkostenbeitrag auf Wunsch Namensschilder für Ihre Gäste.

Möchten Sie im Rahmen Ihrer Feier gern ein Kuchen-Buffet zusammenstellen
oder möchten Sie gern eine Hochzeitstorte bestellen?

Kein Problem! Auch Kuchen- und Torten-Buffet's, auf Wunsch mit Heißgetränken,
kreieren wir Ihnen gern.

Wir verfügen über hervorragende Kontakte zu verschiedenen Künstlern, unterhaltsame Ideen für Events und Vieles mehr. Sprechen Sie uns an und wir helfen Ihnen Ihre Träume und Wünsche zu verwirklichen.



Buffet-Vorschlag 3 (Herbst/Winter)

Suppe & Vorspeisen

- Maronen-Cremesuppe mit grösteten Zwiebeln
- Rote Linsen-Salat mit Karotten, Wildkräutern und Zwiebeln
- Gebratene Auberginenscheiben mit Parmesan und Kräuter-Vinaigrette
- Gemischte Blattsalate mit Hausdressing
- Brotkorb mit Baguette, Schwarz- und Körnerbrot

Warmanteil & Beilagen

- Saftige Gänsekeule
- Sächsische Rinderroulade
- Sesam-Lachsfilet auf Gemüsebett
- Spinat-Feta-Strudel
- Feine grüne Bohnen mit Speck und Zwiebel
- Apfel-Rotkohl
- Petersilienkartoffeln
- Wildreis

Dessert

- Apfel-Zimt-Tiramisu
- Schokoladen-Brownies mit Vanillesoße



Suppen- Buffet- Vorschläge

- Tomatensuppe mit Basilikum und Parmesan
- Kartoffelsuppe mit gebratenen Würstchen
- Gemüsesuppe mit Gräupchen
- Zucchini-Kartoffel-Suppe mit gerösteten Kichererbsen
- Brokkolisuppe mit Schnittlauch und Kräuter-Croutons
- Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch
- Kürbis-Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
- Champignon-Cremesuppe mit Trüffelöl
- Spinatsuppe mit geröstetem Knoblauch
- Linsensuppe mit Bauchspeck
- Rote-Bete-Suppe mit Meerrettich und Dill
- Sellerie-Apfel-Suppe mit Walnüssen
- Kichererbsensuppe mit Kurkuma und Kreuzkümmel
- Lauch-Kartoffel-Suppe mit Crème fraîche
- Erbsensuppe mit Minze und Feta
- Blumenkohlsuppe mit Koriander und Cashewnüssen
- Paprikasuppe mit Grillpaprika-Streifen
- Garnelen-Gemüsesuppe mit Limette und Koriander
- Fenchel-Süßkartoffel-Suppe mit Zitronengras
- Pilzragout-Suppe mit Dill und saurer Sahne
- Rote-Linsen-Suppe mit Curry und Kokosmilch
- Bohnensuppe mit Speck und Bohnenkraut
- Sellerie-Kartoffel-Suppe mit Estragon
- Knoblauch-Käse-Suppe mit geröstetem Brot und Olivenöl
- Kalte Gurkensuppe mit Joghurt und Dill
- Pastinaken-Rettich-Suppe mit Rucola
- Sauerkraut-Eintopf mit Kartoffeln und Kassler
- Avocado-Gurken-Suppe mit Koriander
- Gebratene Auberginen-Suppe mit Joghurt und Minze (kalt)
- Fenchel-Orangen-Suppe mit Estragon
- Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch
- Chili con Carne / sin Carne



Vorspeisen- Buffet- Vorschläge

- Caprese-Platte mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
- Ziegenkäse-Tartelettes mit Feigen und Honig
- Gebackene Zucchini mit Kräuter-Joghurt-Dip
- Gurken-Röllchen mit Frischkäse und Räucherlachs
- Gebratene Auberginenscheiben mit Parmesan und Basilikum
- Hummus mit geröstetem Sesam und Olivenöl
- Bruschetta mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch
- Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Zwiebeln
- Gefüllte Champignons mit Spinat & Blauschimmelkäse
- Oliven-Tapenade mit Kräuterbutter
- Kichererbsen-Salat mit Paprika, Koriander und Limettendressing
- Guacamole mit Tortilla-Chips
- Kartoffelsalat mit Speck und Frühlingszwiebeln
- Gebackener Camembert mit Preiselbeeren
- Gebratene Artischockenherzen mit Zitrone, Minze und Knoblauch
- Auberginen-Püree mit geröstetem Knoblauch und Hausbrot
- Tomaten-Salat mit Mozzarella und Balsamico-Glasur
- Gegrillter Spargel mit Prosciutto und Hollandaise-Dip
- Linsensalat mit Karotten und roten Zwiebeln
- Feldsalat mit Serrano, Mozzarella, Feigen und Honigdressing
- Frittata mit Spinat, Feta und Oliven
- Quinoa-Salat mit gegrilltem Gemüse und Feta
- Antipastiplatte aus verschiedenem Gemüse
- Rote-Bete-Dip mit Walnüssen und Ziegenkäse
- Gebratene Maishähnchenbrust auf Pumpernickel
- Auberginenröllchen mit Ricotta und Tomatensauce
- Gebackene Polenta-Würfel mit Rucola und Parmesan
- Herzhafte Muffins mit Schinken und Käse
- Wurst- und Knackerplatte
- Käseplatte aus feinem Scheibenkäse
- Käseplatte aus feinem Hart- und Weichkäse mit Weintrauben
- kalte Bratenbrotplatte
- Gemüseplatte mit Kräuterdip
- Matjesplatte mit Zwiebeln und saure Gurkenfächer



Hauptgerichte- Buffet- Vorschläge Fleisch & Fisch

Rind, Kalb & Schwein

- Rinderbraten mit glasierten Karotten und Petersilienkartoffeln
- Rinderrouladen mit Rotkohl und Kartoffelklößen
- Rindergulasch mit Spätzle
- Kalbsschnitzelchen mit Kartoffelecken
- Kalbsleber mit Zwiebeln und Kartoffelstampf
- Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce und Kartoffel-Rösti
- Steak au four mit Süßkartoffel-Spalten
- Schweineschnitzelchen mit Rahmpilzen und Spätzle
- Schweinegeschnetzeltes an Pasta
- Schweinekrustenbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel
- Schweinefilet im Speckmantel mit Bratkartoffeln
- Schweinehaxe mit Sauerkraut und Kartoffelklößen
- BBQ- Rippchen mit Dip und Steinofenbrot
- Hackbraten gefüllt mit Feta und feinen Erbsen an Bratkartoffeln
- Hackfleischbällchen in Tomatensoße mit Pasta

Geflügel & Wild

- Gegrillte Hähnchenspieße auf Grillgemüse
- Gegrillte Perlhuhnbrust an Rosmarin-Kartoffeln
- Hähnchenbrustfilet in Kokos- Currysoße
- Hähnchenbrustfilet auf Mango-Zwiebel-Chutney
- Hähnchenbrustfilet in Honig-Senfmarinade
- Hähnchenbrustfilet auf gegrillter Ananas überbacken
- Hühnerfrikassee mit Reis
- Puten-Steak mit Kräuterbutter und Ofenkartoffeln
- Saftige Entenbrust auf Rotwein-Schalotten mit Kartoffel-Rösti
- Gebratene Entenbrust mit Orangensauce und Gemüse-Glasnudeln
- Saftige Gänsekeule an Apfel-Cranberry-Rotkohl und Knödeln
- Hirschbraten mit Cranberrysauce und Semmelknödel

Lamm

- Lammkeule mit Minz-Joghurtsoße an Speckbohnen und Drillingen
- Gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarin-Kartoffeln

Fisch

- Zander mit Kräuterbutter
- Lachsfilet mit Dillsoße
- Scholle auf Blattspinat

Gratin

- Lasagne Bolognese
- Kartoffelgratin mit Speck und Schnittlauch



Hauptgerichte- Buffet- Vorschläge Vegetarisch/ Vegan

- Gemüsecurry mit Kokosmilch
- Spinat-Feta-Strudel
- Zucchini-Tomaten-Blätterteigschnecken
- Gratinierte Zucchini-Schiffchen gefüllt mit Tomatenragout
- Quinoa mit geröstetem Gemüse
- Gebratene Aubergine mit Zitronen-Kräuter-Couscous
- Gemüserösti mit Kräuterschmand
- Kartoffelgratin mit Spinat und Feta
- Chili sin Carne
- Grillkäse auf Ofenpaprika
- Gemüselasagne mit Cashew-Käse
- Ofengemüse an Rosmarin-Drillingen
- Tomatenrisotto an Grillgemüse
- Gemüse-Paella mit Artischocken und Paprika
- Süßkartoffel-Curry mit Kräuter-Quinoa
- Gebackene Champignonköpfe
- Brokkoligratin mit Cashew-Sahne und veganem Käse
- Falafelbällchen auf Tomaten-Minz-Ragout
- Zucchini-Pasta-Gratin mit Kirschtomaten und Basilikum
- Bulgur-Bowl mit geröstetem Gemüse und Tahini-Dressing
- Rote-Linsen-Curry mit geräucherten Tofustreifen
- Gratinierte Paprikaherzen gefüllt mit Gemüse-Cous-Cous
- Spinat-Kartoffel-Lasagne mit veganer Béchamel
- Blumenkohlschnitzelchen mit Preiselbeer-Mayonnaise
- Quinoa-Gemüse-Pfanne
- Rote Bete-Risotto mit Ziegenkäse
- Bohnenschnitzelchen auf Grillgemüse
- Gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterquark
- Auberginenröllchen mit Tomatensoße und Basilikum überbacken
- Blumenkohlgratin mit Kichererbsen und Feta



Dessert- Buffet- Vorschläge

- Tiramisu -klassisch-
- Käsekuchen mit Himbeerspiegel
- Schokoladenmousse
- Apfelkuchen
- Zitronenquarktorte
- Panna Cotta
- Mango-Kokos-Creme (vegan)
- Beeren-Tarte
- Crème brûlée
- Erdnussbutter-Brownies
- Himbeer-Mascarpone-Creme mit Karamell-Keks-Crunch
- Grießpudding mit Fruchtgrütze
- Granatapfel-Mascarpone-Creme
- Himbeer-Grieß-Creme
- Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
- Maracuja-Mousse
- Apfel-Crumble
- Himbeer-Pistazien-Schichtdessert
- Bayrisch Creme
- Blaubeer-Butter-Törtchen
- Kaffee-Schokoladen-Mousse
- Erdbeer-Rhabarber-Crumble
- Apfel-Zimt-Tiramisu
- Espresso-Tiramisu
- Zimt-Schnecken
- Erdbeer-Vanille-Törtchen
- Crêpes mit Apfelmus oder Zucker und Zimt
- Quark- und Apfelstrudel mit Vanillesoße
- Obstsalat -klassisch oder wahlweise mit Rosinen und Rum
- Quarkbällchen gezuckert
- Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus
- Obstplatte Kolonialfrüchte / Regionalfrüchte



Fingerfood & Canapés

- Chicken Wings mit BBQ-Dip
- gebackene Zwiebelringe
- gebackene Mozzarella Sticks
- gebackene Emmentaler Käsecken mit Aioli
- gebackener Camembert auf Preiselbeer-Rahm und Baguette
- Würstchen im Schlafrock
- Hackfleisch-Blätterteigtaschen
- Grillgemüse-Blätterteigtaschen vegan
- Blätterteig-Schnecken Schinken-Käse
- Pumpernickel mit verschiedenen Belägen
- Chicoree-Schiffchen gefüllt
- Gurken-Räucherlachs-Taler mit Dill und Meerrettich
- Käsespieße, Tomate-Mozzarella-Spieße, Melone-Serrano-Spieße
- Wrap-Röllchen mit verschiedenen Füllungen
- Zucchini-Frischkäse-Röllchen mit getrockneter Tomate
- Baguette-Canapés
- Belegte Brote und Brötchen
- Kuchen & süße Blätterteig-Teilchen

Dresden Caterings
Cult four Food GmbH
Altkaitz 1c in 01217 Dresden
0151 590 102 38

