



DRESDEN
— CATERINGS —

CATERING & 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.

Wir freuen uns auf Ihre nächste Veranstaltung oder Feier!

Ihr Dresden Caterings Team



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 1

Suppe & Vorspeisen

- Sächsische Kartoffelsuppe
- Caprese-Platte mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
- Hausmann's Platte mit Leberwurst, Zwiebelschmalz-Bällchen und Knacker
- Gemischte Blattsalate mit Hausdressing
- Brotkorb mit Baguette, Schwarz- und Körnerbrot

Warmanteil & Beilagen

- Schweinekrustenbraten in Schwarzbiersoße
- Puten-Steaks mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
- 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
- Feldsalat mit Serrano, Mozzarella, Walnüssen und Honigdressing
- Wrap-Röllchen gefüllt mit Aioli, Avocado, Salat und Käse
- Gemischte Blattsalate mit Hausdressing
- Brotkorb mit Baguette, Schwarz- und Körnerbrot

Warmanteil & Beilagen

- Gebratene Entenbrust auf Mango-Birnen-Chutney
- Wildlachsfilet in Dill-Rahmsoße
- Kartoffelgratin mit Zucchini, Knoblauch und Feta
- Blumenkohlröschen
- Mischgemüse aus Erbsen & Karotten
- Ofenkartoffel-Drillinge
- Wildreis
- Orangen-Hollandaise

Dessert

- Johannisbeer-Blätterteig-Schnecken
- Käsekuchen mit Himbeerspiegel



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

- Gulasch vom Rind & Schwein
- Sächsische Rinderroulade
- Fenchel-Lachsfilet in Weißweinsauce
- Spinat-Feta-Strudel
- Feine grüne Bohnen mit Speck und Zwiebel
- Apfel-Rotkohl
- Petersilienkartoffeln
- Wildreis

Dessert

- Apfel-Zimt-Tiramisu
- Schokoladen-Brownies mit Vanillesauce



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 Knoblauch-Croutons
- Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokosmilch
- Kürbis-Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
- Champignon-Cremesuppe mit Trüffelöl
- Spinatsuppe mit geröstetem Knoblauch
- Linsensuppe mit Bauchspeck
- Sellerie-Apfel-Suppe mit Walnüssen
- Kichererbsensuppe mit Kurkuma und Kreuzkümmel
- Lauch-Kartoffel-Suppe mit Crème fraîche
- Erbsensuppe mit Minze und Feta
- Blumenkohlsuppe mit frischem Koriander
- Paprikasuppe mit Grillpaprika-Streifen
- Garnelen-Gemüsesuppe mit Limette und Koriander
- Fenchel-Süßkartoffel-Suppe
- Pilzragout-Suppe mit Dill und saurer Sahne
- Tellerlinsen-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
- Gemüse-Eintopf mit Kartoffeln und Kassler
- Fenchel-Orangen-Suppe
- Käse-Lauch-Suppe mit oder ohne 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
- 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
- Rote Linsen-Salat mit Karotten und roten Zwiebeln
- Feldsalat mit Serrano, Mozzarella, Feigen und Honigdressing
- Quinoa-Salat mit gegrilltem Gemüse und Feta
- Antipastiplatte aus verschiedenem Gemüse
- Rote-Bete-Dip mit Walnüssen und Ziegenkäse
- 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
- Gemüseplatte mit Kräuterdip
- Matjesplatte mit Zwiebeln und saure Gurkenfächer
- klassischer Mett-Igel im saure Gurken-Nest



Hauptgerichte- Buffet- Vorschläge Fleisch & Fisch

Rind, Kalb & Schwein

- Rinderrouladen mit Rotkohl und Kartoffelklößen
- Gulasch vom Rind oder Schwein mit Spätzle
- Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce und Kartoffelecken
- Steak au four mit Ofenkartoffel-Drillingen
- Schweineschnitzelchen mit Rahmpilzen und Spätzle
- Schweinegeschnetzeltes an Pasta
- Schweinekrustenbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel
- Schweinefilet im Speckmantel mit grünen Bohnen & Bratkartoffeln
- Schweinehaxe mit Sauerkraut und Brotknödeln
- BBQ- Rippchen mit Dip und Steinofenbrot
- Hackbraten gefüllt mit Feta und feinen Erbsen an Ofenkartoffel-Spalten
- Hackfleischbällchen in Tomatensoße mit Pasta

Geflügel & Wild

- Gegrillte Hähnchenspieße auf Grillgemüse
- Feta-Kräuter-Hähnchenbrustfilet
- Hähnchenbrustfilet auf Mango-Zwiebel-Chutney
- Hähnchenbrustfilet in Honig-Senfmarinade
- Hühnerfrikassee mit Reis
- Puten-Steak mit Kräuterbutter und Ofenkartoffel-Drillingen
- Entenbrustfilet in Rotwein-Schalotten mit Kartoffel-Karotten-Stampf
- feines großes Würzfleisch, überbacken mit Emmentaler und Knoblauchbrot
- Hirschbraten mit Cranberrysauce und Semmelknödel

Fisch

- Lachsfilet mit Dillsoße
- Schollenfilet auf Blattspinat
- Lachsfilet in Mango-Birnen Chutney

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 und feinen Kräutern
- Gebratene Aubergine mit Zitronen-Kräuter-Couscous
- Gemüserösti mit Kräuterschmand
- Kartoffelgratin mit Spinat und Feta
- Chili sin Carne
- Grillkäse auf Ofenpaprika
- Gemüselasagne mit veganem Käse gratiniert
- Ofengemüse an Rosmarin-Drillingen
- vegane Bolognese mit Penne
- Gemüse-Paella mit Artischocken und Paprika
- Süßkartoffel-Curry mit Kräuter-Quinoa
- Gebackene Champignonköpfe
- Brokkoligratin mit Süßkartoffen und veganem Käse
- Zucchini-Pasta-Gratin mit Kirschtomaten und Basilikum
- Linsen-Curry mit geräucherten Tofustreifen
- Gratinierte Paprikaherzen gefüllt mit Gemüse-Cous-Cous
- Spinat-Kartoffel-Lasagne mit veganer Béchamel
- paniertes & gebackenes Blumenkohl mit Preiselbeer-Mayonnaise
- Quinoa-Gemüse-Pfanne
- Gemüseschnitzelchen auf Grillgemüse
- Gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterquark
- Auberginenröllchen mit Tomatensoße und Basilikum überbacken
- Blumenkohlgratin mit Kichererbsen und Feta
- vegane Bouletten mit Rotkohl & Petersilien-Kartoffeln



Dessert- Buffet- Vorschläge

- Tiramisu -klassisch-
- Käsekuchen mit Himbeerspiegel
- Schokoladenmousse
- Apfelkuchen
- Zitronenquarktorte
- Panna Cotta
- Mango-Kokos-Creme (vegan)
- Beeren-Tarte
- Erdnussbutter-Brownies
- Himbeer-Mascarpone-Creme mit Karamell-Keks-Crunch
- Grießpudding mit Fruchtgrütze
- Granatapfel-Mascarpone-Creme
- Himbeer-Grieß-Creme
- Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
- Apfel-Crumble
- Himbeer-Pistazien-Schichtdessert
- Bayrisch Creme
- Götterspeise
- Kaffee-Schokoladen-Mousse
- Erdbeer-Rhabarber-Crumble
- Apfel-Zimt-Tiramisu
- Espresso-Tiramisu
- Zimt-Schnecken
- Erdbeer-Vanille-Törtchen
- Plinsen mit Apfelmus oder Zucker und Zimt
- Quark- oder 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
- 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-Röllchen 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
veranstaltung@dresden-campus.de

