



Erfahrung

Lemke Catering- und Gastronomieservice steht für professionelle Veranstaltungen. Sei es Ihre private Feier, eine Hochzeit, Ihr Geburtstag oder eine Firmenveranstaltung, unser Team steht Ihnen mit großem Engagement zur Seite. Ob in unserem idyllisch gelegenen „Restaurant Bürgergarten Döbeln“ oder einer anderen Location, die wir Ihnen empfehlen oder Sie sich selbst gesucht haben.

Unsere Kompetenzen umfassen sowohl die Planung als auch die komplette Organisation von Veranstaltungen jeder Größenordnung. Vom Kindergeburtstag bis zum Open Air Festival sichern wir jedes Event in hoher Qualität ab.

Planung

Wir beraten Sie gern zum Konzept, dem Speisenangebot und der technischen Ausstattung. Aufgrund unserer weitreichenden Kontakte in die Kunst- und Kulturszene haben wir den Überblick, welcher Künstler auf Ihr Fest passt. Wir kümmern uns um die Ideenfindung, die Reservierung der Künstler und die Betreuung am Tage des Events.

Verleihservice

Ausstattung & Veranstaltungstechnik können Sie alles über uns mieten, was Sie für die Ausrichtung Ihrer Feierlichkeit benötigen. Egal ob Zelte, Stuhlhussen, Bierzeltgarnitur, Ausschankhänger/Ausschankwagen, Hüpfburg oder Ford-Oldtimer Rundfahrten.

Speisen

Sie können gern aus unseren Buffets auswählen oder Sie stellen sich Ihr ganz persönliches Wunschbuffet zusammen. Wir beraten und helfen Ihnen gern dabei.

Ihr Lars Lemke und Team



Alle angegebenen Preise sind Nettopreise und verstehen sich zuzüglich der geltenden Mehrwertsteuer.



Inhalt	Seite
Buffet Bürgergarten	3
Buffet Mediterran	4
Buffet International	5
Spargelbuffet (April – Juni)	6
Buffet Sommer	7
Buffet Party	8
Vegan und Vegetarisch	9
Buffet Exklusiv	10
Wild Buffet (September – März)	11
Buffet Winter (Dezember – Februar)	12
Grill Buffet	13
Grill Buffet Rustikal	14
Fingerfood / Flying Buffet	15
Brunch Buffet	16
Ihr Wunschbuffet	17 – 20
Verleihartikel Übersicht	21 - 26



Buffet „Bürgergarten“

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto
 Gurkensalat mit Dill
 Variation von edlen Schinken- und Salamispezialitäten
 Schnittkäsevariation

Rustikales Bauernbrot, verschiedene Baguette
 Kräuterbutter

Warme Speisen

Kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“
 Sächsische Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebel, Gewürzgurke
 Rinderzunge in Butter gebraten

 Lachsfilet mit Blattspinat

Beilagen

Apfelrotkohl
 Buntes Gartengemüse
 Waldpilzrahm

Petersilienkartoffeln
 Kroketten
 Kartoffelklöße

Dessert

Obst der Saison
 Sächsische Quarkkeulchen mit Zucker, Zimt und Apfelmus
 Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Besonderheiten

Nettopreis pro Person auf Anfrage

zzgl. Servicepauschale pro Person 0,95 €

zzgl. Anlieferungspauschale je nach Entfernung



Buffet Mediterran

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Brotsalat, Kirschtomaten, getrocknete Tomaten
 Caesar Salat mit Romana-Blattsalat, Hähnchenbrust, Ei, Anchovis, Parmesan, Croûtons
 Vitello Tonnato (dünn aufgeschnittenes, gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
 Rustikales Bauernbrot, verschiedene Baguette
 Kräuterbutter, Butter, Tomatenbutter

Suppe

Tomaten Mango Suppe

Warme Speisen

Hähnchen Piccata (Käse-Ei-Hülle)
 Fischfilet in fruchtiger Tomatensauce
 Ossobuco auf Wurzelgemüsesauce (geschmorte Kalbshaxe)
 Spaghetti aglio e olio (Olivenöl, Chili, Knoblauch)

Kabeljau auf mediterranem Gemüse

Beilagen

Gebratene Champignons
 Rosmarinkartoffeln (Drillinge)
 Kräuterreis

Dessert

Obst der Saison
 Tiramisu im Glas

Besonderheiten

Nettopreis pro Person auf Anfrage

zzgl. Servicepauschale pro Person 0,95 €

zzgl. Anlieferungspauschale je nach Entfernung



Buffet „International“
ab 20 Personen

Kalte Speisen

Geschmorte Birnenspalten mit Ziegenkäse
 Roastbeef-Scheiben mit Sauce Tatar
 Gemüsesticks mit Thunfischcreme & Guacamole
 Räucherfische mit Sahnemeerrettich
 z.B. Forelle, Lachs, Heilbutt, Aal, Makrele
 Rustikales Bauernbrot, verschiedene Baguette
 Kräuterbutter

Suppe

Bouillabaisse (französische Fischsuppe)
 oder
 Minestrone (italienische Gemüsesuppe)

Warme Speisen

Schweinemedallions mit rosa Pfeffersauce
 Knusprig gebratene Entenbrust
 Maispoularde
 Tagliatelle in Olivenöl geschwenkt, mit getrockneten Tomaten, Kernen und Oliven

 Variation von Edelfischen mit Garnelen

Beilagen

Pfannengemüse
 Broccoli mit Mandelsplittern
 Waldpilzrahm
 Rosmarinkartoffeln (Drillinge)
 Schupfnudeln

Dessert

Obst der Saison
 Verschiedene Desserts im Glas
 Auswahl von Käsespezialitäten - *regional und international*

Besonderheiten

Nettopreis pro Person auf Anfrage

zzgl. Servicepauschale pro Person 0,95 €

zzgl. Anlieferungspauschale je nach Entfernung



Spargelbuffet (April – Juni)

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Spargelsalat

Schinkenauswahl

Grüner Spargel gebraten mit Garnelen und getrockneten Tomaten

Suppe

Spargelsuppe

Warme Speisen

Schweinenackenschnitzel „Wiener Art“

Kalbsrahmbraten

Gebratenes Saiblings Filet

Beilagen

Stangenspargel mit Sauce Hollandaise

Rahmchampignons

Kartoffel – Spargelgratin

Petersilienkartoffeln

Kräuterspätzle

Dessert

Marinierter Spargel und Rhabarber mit Vanillesauce

Crème Brûlée vom weißen Spargel

Besonderheiten

Nettopreis pro Person auf Anfrage

zzgl. Servicepauschale pro Person 0,95 €

zzgl. Anlieferungspauschale je nach Entfernung



**Buffet „Sommer“
ab 20 Personen**

Kalte Speisen

Fetakäse – Melonensalat mit Minze
Roastbeef-Scheiben mit Sauce Tatar
Gemüsesticks mit Thunfischcreme & Guacamole
Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich

Rustikales Bauernbrot, verschiedene Baguette
Kräuterbutter

Suppe

Geeistes Gurkensüppchen mit frischem Dill

Warme Speisen

Farfalle mit getrockneten Tomaten in leichter Pesto-Sahne-Sauce und Parmesan
Zarter Poularden-Rollbraten mit Tomate und Mozzarella gefüllt
Schweinemedallions mit Pfeffersauce

Dorade auf mediterranem Gemüse

Beilagen

Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
Glasiertes Sommergemüse

Kräuterreis
Rosmarinkartoffeln (Drillinge)
Spätzle

Dessert

Obst der Saison
Verschiedene Desserts im Glas

Besonderheiten

Nettopreis pro Person auf Anfrage

zzgl. Servicepauschale pro Person 0,95 €

zzgl. Anlieferungspauschale je nach Entfernung



Buffet „Party“
ab 20 Personen

Kalte Speisen

Braten-Schinkenplatte mit Sauce Remoulade und sauer eingelegtem Gemüse
 Sächsische Käsevariation mit Feigensenf und Salzgebäck
 Bruschetta Nudelsalat - Nudeln mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und Basilikum Pesto

Salatbar

Variation knackiger Blattsalate
 Gurke, Tomate, Paprika, geröstete Kerne, Croûtons und Fetakäse
 dazu Kräuter- und Kartoffeldressing

Rustikales Bauernbrot, verschiedene Baguette & Partybrötchen
 Kräuterbutter

Warme Speisen

Hähnchenbrust überbacken mit Tomate-Mozzarella
 Kleine Schweineschnitzel
 Hackfleischbällchen
 Wiener Kalbsgulasch

Fischvariation von Zander, Lachs und Garnelen

Beilagen

Buntes Marktgemüse
 Rahmspinat

Tomatisierte Bandnudeln
 Petersilienkartoffeln
 Kroketten

Dessert

Obstvariation von Südfrüchten
 Passionsfrucht - Panna Cotta mit Himbeerspiegel

Besonderheiten

Nettopreis pro Person auf Anfrage

zzgl. Servicepauschale pro Person 0,95 €

zzgl. Anlieferungspauschale je nach Entfernung



Vegan und Vegetarisch

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Bulgur Salat mit Oliven und getrockneten Tomaten

Gebratenes Gemüse mit Balsamico und Ziegenkäse

Gebratener Blumenkohl mit Chili und Petersilie

Suppe

Selleriesuppe mit brauner Butter

oder

Kürbissuppe mit Curry und Kokos

Hauptspeisen

Gemüsecurry mit Kokosmilch

Indisches Linsen Dal

Bolognese (aus Gemüsewürfeln) mit Bandnudeln und Parmesan

Dessert

Kokos – Panna Cotta (vegan) mit Früchten

Schokoladenkuchen im Glas mit Gewürzpflaumen (vegan)

Besonderheiten

Nettopreis pro Person auf Anfrage

zzgl. Servicepauschale pro Person 0,95 €

zzgl. Anlieferungspauschale je nach Entfernung



Buffet „Exklusiv“
ab 20 Personen

Kalte Speisen

Gebeizter Lachs mit Crème fraîche und Forellenkaviar
 Cockailtomatenragout mit Burrata (Sonderform des Mozzarella) und Pesto
 Vitello Tonnato mit Garnelen und Wildkräutersalat
 Quiche mit Ziegenkäse und Feigen
 Tatar vom Rind mit gebratenem Wachtelei (nicht in Sommermonaten)

Suppe

Kraftbrühe vom Ochsenchwanz
 oder
 Schaumsuppe vom Pfifferling

Warme Speisen

Medaillons vom Kalbsrücken, gerahmte Pfifferlinge, Kartoffelgratin
 Ochsenbacke in Portweinsauce, geschmorte Karotten, Schupfnudeln
 Rehrücken, gekräuterte Champignons, Spätzle mit Haselnüssen

Saiblings Filet, Belugalinsen, gebratene Petersilienwurzel

Dessert

Mousse au Chocolat mit Rumpflaumen
 Panna Cotta mit Passionsfruchtgelee

Besonderheiten

Nettopreis pro Person auf Anfrage

zzgl. Servicepauschale pro Person 0,95 €

zzgl. Anlieferungspauschale je nach Entfernung



Wild Buffet (September – März)

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Auswahl von Wurstspezialitäten und Wildschinken

Wildsülze mit Remoulade

Räucherfische mit Sahnemeerrettich

z.B. Forelle, Lachs, Heilbutt, Aal, Makrele

Rustikales Bauernbrot, verschiedene Baguette

Apfel-Griebenschmalz

Suppe

Waldpilzcremesuppe

Warme Speisen

Wildsauerbraten vom Hirsch in Lebkuchensauce

Wildschweinmedaillons mit Preiselbeersauce

Zanderfilet „Elsässer Art“ (Zwiebel, Speck)

Beilagen

Apfelrotkohl

Speckkraut

Petersilienkartoffeln

Kartoffelklöße

Dessert

Obst der Saison

Verschiedene Desserts im Glas

Besonderheiten

Nettopreis pro Person auf Anfrage

zzgl. Servicepauschale pro Person 0,95 €

zzgl. Anlieferungspauschale je nach Entfernung



Buffet „Winter“ (Dezember – Februar)

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Sülze von Ente oder Gans mit Meerrettich und Gewürzgurke

Auswahl von Wurstspezialitäten

Räucherlachs

Rustikales Bauernbrot, verschiedene Baguette

Kräuterbutter

Suppe

Maronencremesuppe

Warme Speisen

Sächsischer Sauerbraten

Geschmorte Entenkeule

Hirschgulasch

Zanderfilet „Elsässer Art“ (Zwiebel, Speck)

Beilagen

Apfelrotkohl

Gebratene Champignons

Speckrosenkohl

Kleine Kartoffelklöße

Rosmarinkartoffeln (Drillinge)

Kroketten

Dessert

Obst der Saison

Verschiedene Desserts im Glas

Besonderheiten

Nettopreis pro Person auf Anfrage

zzgl. Servicepauschale pro Person 0,95 €

zzgl. Anlieferungspauschale je nach Entfernung



Grill Buffet

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Mediterraner Nudelsalat
 Klassischer Tomatensalat
 Coleslaw mit Nüssen
 Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing und Kräutervinaigrette
 dazu gekochtes Ei, Schinkenwürfel, Walnüsse, Käsestreifen

Rustikales Bauernbrot, verschiedene Baguette
 Kräuterbutter

Vom Grill

Scheiben von der Rinderhüfte (US-Beef) am Stück gebraten
 Marinierte Schweinenackensteaks
 Original Thüringer Rostbratwurst

 Dorade mit Kräutern gefüllt

 Maiskolben
 Mediterranes Gemüse am Spieß
 Fetakäse-Päckchen verfeinert mit Kräutern

Aus der Pfanne

Paella mit Schweinefleisch, Fischfilet, Muscheln und Garnelen
 Mexikanische Gemüsepfanne
 Rosmarinkartoffeln (Drillinge)

Dessert

Obst der Saison
 Verschiedene Desserts im Glas
 Auswahl von Käsespezialitäten
regional und international

Besonderheiten

-----	Nettopreis pro Person auf Anfrage	
-----	zzgl. Servicepauschale pro Person	0,95 €
-----	zzgl. Grillzubehör pauschal-----	150,00 €
-----	zzgl. Grillmeister 1 Person á	26,90 € / Stunde
-----	zzgl. Anlieferungspauschale je nach Entfernung	



Grill Buffet Rustikal

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Kartoffelsalat

Mediterraner Nudelsalat

Klassischer Tomatensalat

Gurkensalat mit Dill

Weißkrautsalat

Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing und Kräutervinaigrette
dazu gekochtes Ei, Schinkenwürfel, Walnüsse, Käsestreifen

Rustikales Bauernbrot, verschiedene Baguette

Kräuterbutter

Vom Grill

Rostbratwurst

Marinierte Schweinenackensteaks

Hähnchenbrust

Lachsfilet

Maiskolben

Fetakäse-Päckchen verfeinert mit Kräutern

Aus der Pfanne

Hubertuspfanne

(zarte Schweinefleischstreifen herzhaft gewürzt mit Gemüse)

Mediterranes Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln (Drillinge)

Dessert

Obst der Saison

Verschiedene Desserts im Glas

Auswahl von Käsespezialitäten - *regional und international*

Besonderheiten

Nettopreis pro Person auf Anfrage

zzgl. Servicepauschale pro Person 0,95 €

zzgl. Grillzubehör pauschal----- 150,00 €

zzgl. Grillmeister 1 Person á 26,90 € / Stunde

zzgl. Anlieferungspauschale je nach Entfernung

Fingerfood / Flying Buffet

Wählen Sie aus unseren Fingerfood Vorschlägen Ihre Lieblings Speisen aus und stellen sich so Ihr individuelles Buffet zusammen. Alle Speisen können auch als Flying Buffet serviert werden.

Der Buffetpreis wird nach Umfang errechnet.

Kalt

- Crostini mit Oliven, Thunfisch, Ratatouille
- (belegte Brotscheiben gebacken)
- Quiche Lorraine (Zwiebel-Speck-Kuchen)
- Mini Wraps
- Lachstatar auf Kartoffelrösti
- Käse-Oliven-Spieß
- Melone mit Serrano-Schinken
- Gurkentatar mit Hackbällchen
- Räucherlachs mit Frischkäse auf Pumpernickel
- Pulled Pork Slider
- (Brioche Bun - Burger belegt mit Pulled Pork, Sauce, Käse, saure Gurken)
- Rustikale Bäckerbrot – Schnittchen herzhaft belegt

Im Glas

- Kalte Gurkensuppe
- Melonensuppe
- Gazpacho
(kalt servierte südspanische Gemüsesuppe)
- Gemüsesticks mit verschiedenen Dips, z.B. Thunfischcreme/ Aubergine-Sesam Dip/ Guacamole
- Chicorée - Apfel Salat mit Cranberry, Entenbrust
- Caesar Salat mit Romana-Blattsalat, Hähnchenbrust, Ei, Anchovis, Parmesan, Croûtons
- Geflügelsalat mit Mandarine
- Tomate, Melone, Mozzarella, Rucola
- Krabbencocktail

Im Glas

- Waldorfsalat mit Entenbrust
- Karottensalat mit Orange, Honig, Nüsse
- Rote-Bete Salat mit Ziegenkäse
- Griechischer Hirtensalat mit Feta und Oliven
- Brotsalat, Kirschtomaten, scharfe Salami (Chorizo), getrocknete Tomate
- Feta-Melonensalat mit Minze
- Pikanter Rindfleischsalat mit Mais, Erbsen und Gurke

Warm

- Knusprige Mozzarella-Sticks
- Knusprige Mini Frühlingsrollen
- Hähnchenspieß „Yakitori“
- Hähnchen-Ananas Spieß
- Noodle Stick
- Pflaumen im Speckmantel
- Datteln im Speckmantel
- Mini Pizza
- Mini Burger

Süß

- Fruchtspieße
- Cup Cakes
- Petit Fours
- Mini Donuts
- Mini Windbeutel
- Verschiedene Dessert im Glas

Besonderheiten

Nettopreis pro Person nach Auswahl

zzgl. Servicepauschale pro Person 0,95 €
zzgl. Anlieferungspauschale je nach Entfernung



Brunch Buffet

- Gemischte Brötchen
- Marmelade
- Nuss-Nougatcreme
- Honig
- Müsli
- Cornflakes

- Rührei, Kräuter und Bacon
- Gekochtes Ei
- Joghurt
- Obstsalat
- Gurke und Tomate

Warm

Dessert

Besonderheiten

Nettopreis pro Person nach Auswahl

zzgl. Servicepauschale pro Person 0,95 €
 zzgl. Anlieferungspauschale je nach Entfernung



Ihr Wunschbuffet

Hiermit möchten wir gern unseren noch unentschlossenen Gästen die kompletten Buffetbestandteile anbieten und Sie dürfen sich gern Ihr ganz persönliches Buffet für Ihre Veranstaltung zusammenstellen. Bitte kreuzen Sie einfach an worauf Sie Appetit bekommen haben.

Der Buffetpreis wird nach Umfang errechnet.

Suppen

- Sächsische Kartoffelsuppe, Mini-Wiener
- Festtagssuppe-Kraftbrühe, eigene Einlage, Gemüse
- Soljanka
- Waldpilzcremesuppe
- Karotten-Ingwersuppe
- Bouillabaisse (franz. Fischsuppe)
- März-Mai**
- Frühlingkräutercremesuppe
- Spargelcremesuppe
- Mai-September**
- Gazpacho – Andaluz
- (kalt servierte südspanische Gemüsesuppe)
- Kalte Gurkensuppe
- Kalte Melonensuppe
- September-November**
- Kürbiscremesuppe
- November-März**
- Maronencremesuppe
- Rotkohl-Apfel-Suppe
- Pastinaken Suppe

- Rustikales Bauernbrot, verschiedene Baguette, Partybrötchen

Dips & Cremes

- Verschiedene Butterdips:
- Zitrone
- Tomate
- Kräuter
- Oliven

- Kräuterfrischkäse
- Guacamole
- Aubergine-Sesam Dip
- Thunfischcreme
- Apfel-Griebenschmalz
- Verschiedene Chutneys

Kalte Speisen

- Coleslaw mit Nüssen
- Tomatensalat
- Gurkensalat mit Dill
- Weißkrautsalat
- Karottensalat mit Orange, Honig & Nüssen

Bunte Blattsalate mit:

- Gekochtem Ei
- Schinkenwürfel
- Walnüsse
- Käsestreifen
- Putenbrustwürfel
- gebeizter Lachs
- Joghurtdressing
- Kräutervinaigrette
- Balsamico Dressing

Kartoffelsalat

- klassisch
- schwäbisch (Essig & Öl)

Nudelsalat

- klassisch
- asiatisch
- mediterran

- Brotsalat mit Kirschtomaten und getrockneten Tomaten
- Eiersalat
- Pikanter Rindfleischsalat mit Mais, Erbsen und Gurke
- Geflügelsalat mit Mandarine
- Häckerle-Matjes mit Ei, Zwiebel, und Gewürzgurke
- Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse & Apfel-Meerrettich-Vinaigrette



Kalte Speisen

- Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse und Oliven
- Waldorfsalat mit Entenbrust
- Mango-Rucola Salat mit körnigem Frischkäsedressing
- Feta-Melonensalat mit Minze
- Chicorée-Apfel Salat mit Cranberrys und Entenbrust
- Caesar Salat mit Romana-Blattsalat, Hähnchenbrust, Ei, Anchovis, Parmesan und Croûtons
- Pikanter Wildfleischsalat mit Ei, Zwiebel und Gewürzgurke
- Gemüseticks mit:
 - Guacamole
 - Thunfischcreme
 - Aubergine-Sesam Dip
- Gefüllte Mini-Wraps mit:
 - Fleisch
 - Fisch
 - Vegetarisch
- Verschieden belegte Canapés
- Variation von edlen Schinkenspezialitäten
- Variation von edlen Salmispezialitäten
- Auswahl von Wurstspezialitäten
- Schnittkäsevariation
- Auswahl von Käsespezialitäten
 - regional oder
 - international
- Räucherfische mit Sahnemeerrettich
z.B. Forelle, Lachs, Heilbutt, Aal, Makrele
- Bauernsülze mit Remoulade
- Wildsülze mit Remoulade
- Gänse sülze mit Remoulade
- Antipasti Auswahl
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto
- Lachs Ceviche (roher Fisch mit Limettensaft gegart), Feldsalat, Orangenfilet, Walnüsse
- Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
- Räucherlachs

- Vitello Tonnato (dünn aufgeschnittenes, gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsauce)

- Roastbeef-Scheiben mit Sauce Tatar
- Melone mit Schinken
- Quiche Lorraine (Zwiebel-Speck-Kuchen), Kräuterdip
- Hackepeter-Igel (nicht in den Sommermonaten)

Warme Speisen

Schwein

- Kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“
- Schweinekrustenbraten
- Spanferkelrollbraten in Schwarzbiersauce
- Spießbraten vom Schwein mit Senf, Zwiebeln
- Schweinemedallions mit rosa Pfeffersauce
- Hackfleischbällchen

Rind

- Sächsische Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebel, Gewürzgurke
- Sächsischer Sauerbraten
- Rinderzunge in Butter gebraten
- Rinderbraten in Burgundersauce

Geflügel

Hähnchen Medallions gratiniert nach Wahl:

- Tomate-Mozzarella
- Parmaschinken-Salbei
- Aubergine-Zucchini Pesto
- Hähnchen Piccata (Käse-Ei-Hülle)
- Marinierte Hähnchenkeulen
- Chicken Wings
- Hähnchenspieß „Hawaii“ mit Ananas
- Putengeschnetzeltes
- Putenbrust gefüllt mit Schafkäse & Spinat
- Maispoularde gefüllt mit Tomate-Paprika Creme
- Knusprig gebratene Entenbrust
- Geschmorte Entenkeule (Oktober-März)

Lamm / Wild

- Lammbraten mit Rosmarin
- Hirschrollbraten in Preiselbeersauce



- Hirschgulasch
- Wildsauerbraten

Fisch

- Lachssteak mit Blattspinat
- Butterfisch mit Chorizo Kruste
- Zanderfilet „Elsässer Art“ (Zwiebel, Speck)
- Kabeljau auf mediterranem Gemüse
- Zitronengrasspieß mit Seeteufel und Jakobsmuschel
- grünes Garnelencurry mit Pak Choi

Vegetarisch

- Gemüselasagne
- Spaghetti aglio e olio (Olivenöl, Chili, Knoblauch)
- Tagliatelle in Olivenöl geschwenkt mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Oliven
- Couscous Salat mit Tomate, Paprika, Pfirsich,
- Zucchini Piccata (Bratling)

Burger Station

- Ob Rind-, Hähnchen-, Wildfleisch Pattys oder Pulled Pork – selbstgemacht schmeckt es einfach am besten! Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt, folgende Zutaten stehen zur Verfügung:

Burger Pattys

- Rind
- Wild
- Huhn
- Fisch
- Vegetarisch
- Pulled Pork
- dazu Salatgurke, Zwiebel, Tomaten, Salatblätter, Bauchspeck, Sandwichkäse und verschiedene Saucen.

Aus dem Parmesan Laib

- Tagliatelle und Ravioli mit Weißweinsauce und Pesto
- Cremiges Risotto

Gemüse Beilagen

- Buntes Gartengemüse
- Mexikanisches Pfannengemüse
- Mediterranes Gemüse
- Wurzelwerk
- Gemüsegratin
- Pesto Gemüse
- Spargel (April-Juni)
- Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
- Safranfenchel
- Kirschrotkohl
- Sauerkraut
- Speckkraut
- Speckbohnen
- Speckrosenkohl
- Waldpilzrahm
- Gebratene Champignons
- Orangierter Pfefferlauch

Beilagen

- Petersilienkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln (Drillinge)
- Kartoffel Wedges
- Kroketten
- Pommes
- Bratkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Röstitaler
- Klöße
- Ofenkartoffeln mit Sour Cream
- Schupfnudeln
- Spätzle
- Semmelknödel
- Kräuterreis
- Kräuter Risotto
- Penne
- Tagliatelle



Vom Grill (ab 30 Personen)

- Rostbratwurst
- Merguez Würste (scharf gewürzte Hackfleisch-Bratwurst a aus Lamm & Rind)
- Marinierte Schweinenackensteaks
- Steigerspieße (Schweinefleisch)
- Spareribs mit Honig-Barbecue-Marinade
- Scheiben von der US Hüfte am Stück gebraten
- Lammfilet mit Rosmarin
- Putenbrustspieß mit Ananas
- Marinierter Kaninchenspieß mit Tomate, Olive

- Dorade mit Kräutern gefüllt
- Kabeljau mit Zitronenbutter in der Folie
- Lachs auf Buchenholz gegrillt
- Zitronengrasspieß mit Garnelen

- Grillkäse
- Maiskolben
- Gegrillte Aubergine
- Gemüse mit Kräutern in der Folie

Aus der Pfanne

- Hubertuspfanne
- Szegediner Gulasch
- Grünes Garnelencurry mit Pak Choi und Reis
- Mexikanisches Gemüsepfanne
- Paella, Schweinefleisch, Fischfilet, Muscheln und Garnelen
- Mediterranes Grillgemüse
- Rosmarinkartoffeln (Drillinge)

Grill Dip's und Saucen

- Senf
- Ketchup
- Barbecue Sauce
- Tzatziki
- Mango
- Chili
- Kräuterdip pikant
- Zwiebel-Preiselbeere

Dessert

- Obst der Saison
- Schokopudding mit Vanillesauce
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Fruchtige Quarkcreme
- Marmoriertes Schokoladenmousse
- Crème Brûlée
- Waldbeergelee mit Mousse
- Karamell Panna Cotta
- Fruchtige Panna Cotta
- Crème Catalana
- Sachertörtchen
- Limetten Tartelettes mit Baiser
- Erdbeer Cheesecake
- Schoko-Chilimousse
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Quarkkeulchen Zimt, Zucker und Apfelmus
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
- Bayrisch Creme mit Waldbeermark
- Gefüllte Crêpes
- Tiramisu
- November-Dezember
- Punsch-Sabayon mit Löffelbiskuit
- Glühwein-Zimtcrème mit Schattenmorellen

Mitternachtssnack

- Gulaschsuppe
- Kartoffelsuppe
- Chili con Carne
- Soljanka
- Bier-Brottsuppe, Speck, Lauch
- Auswahl von Käsespezialitäten regional und international
- Currywurst mit Süßkartoffelpommes
- Herzhafte Sandwiches
- Jausen Brett bestehend aus: Käseauswahl, Miniknacker, Blutwurstscheiben, verschiedene Schinken, Salami, Radieschen, Cocktailtomaten, Gewürzgurke, Brot, Baguette, verschiedene Dips

Hot Dog Station

- Brötchen, Wiener, saure Gurke, Röstzwiebeln, Sauerkraut, rote Zwiebeln, Honig-Senf-Mayonnaise, Remoulade Sauce und Ketchup



Sitzgelegenheiten und Tische

Zeltgarnitur	pro Stück	8,00 €
Auflagen für Zeltgarnitur Bank	pro Paar	5,00 €
Zeltgarnitur Hussen 2x Bank, 1x Tisch incl. Reinigung	pro Stück	15,00 €
Stehtisch	pro Stück	6,00 €
Stehtisch Husse verschiedene Farben incl. Reinigung	pro Stück	7,00 €
Polsterstuhl	pro Stück	4,00 €
runde Tische f. 10 Personen Ø 180 cm	pro Stück	22,00 €
eckiger Tisch für 6 bis 8 Pers.	pro Stück	15,00 €
Tischdecken weiß, rund Ø 2,20 m incl. Reinigung	pro Stück	10,00 €
Tischdecke weiß, 1,30 x 2,20 m incl. Reinigung	pro Stück	8,00 €

Schirme

Schirm klein Ø 1,50 m	pro Stück	8,00 €
Großschirm Ø 2,50/3,50/4,00m	pro Stück	25,00 €

Kleinzelte

Faltpavillon 3 x 3 m	pro Stück	40,00 €
Pavillon -Selbstaufbau 3 x 6 m	pro Stück	80,00 €
Pavillon 3 x 6 m incl. Auf- und Abbau	pro Stück	160,00 €
Bierpavillon	pro Stück	150,00 €
Kleinzelt 4 x 8 m	pro Stück	135,00 €
Kleinzelt 4 x 8 m incl. Auf- und Abbau	pro Stück	215,00 €
Kleinzelt 4 x 10 m	pro Stück	150,00 €
Kleinzelt 4 x 10 m incl. Auf- und Abbau	pro Stück	230,00 €
Kleinzelt 6 x 12 m (+Richtmeister 26,90€/h)	pro Stück	490,00 €
Kleinzelt 6 x 12 m incl. Auf- und Abbau	pro Stück	740,00 €
Pagodenzelt weiß 5 x 5 m (+Richtmeister 26,90€/h)	pro Stück	230,00 €
Pagodenzelt weiß 3 x 3 m (+Richtmeister 26,90€/h)	pro Stück	150,00 €



Festzelte

Festzelt 8 x 21 m (+ Richtmeister 26,90€/h)	pro Stück	790,00 €
Festzelt 8 x 21 m incl. Auf- und Abbau	pro Stück	1.290,00 €
Festzelt 10 x 30 m incl. Auf - und Abbau	pro Stück	2.550,00 €
Festzelt 10 x 30 m incl. Boden, Auf - und Abbau	pro Stück	3.750,00 €
Zeltboden	pro m ²	4,50 €
Kronleuchter für Festzelt	pro Stück	25,00 €

Heizgeräte

Heizpilze (elektrisch oder mit Gas)	pro Stück	25,00 €
Gasflasche für Heizpilze	pro Stück	21,50 €
Zeltheizung 150 KW (Heizöl nach Verbrauch und aktuellem Preis)	Pauschal	170,00 €
Feuerkorb mit Unterplatte	pro Stück	30,00 €

Grill

Holzkohlegrill viereckig ca. 60 x 130 cm	pro Stück	30,00 €
Holzkohlegrill rund Ø 110 cm	pro Stück	40,00 €
Gasgrill 65x60m oder 95x60m	pro Stück	25,00 €
Gasflasche 11 kg	pro Flasche	21,50 €

Hüpfburg

Hüpfburg ca. 4x5 Meter incl. Gebläse (Clown, Prinzessin, Saloon, Rennbahn)	pro Stück	130,00 €
Hüpfburg ca. 5x5 Meter incl. Gebläse (SpongeBob)	pro Stück	200,00 €
Hüpfburg ca. 5x6m +1,5 m Gebläse Meter incl. Gebläse (Star Wars, Fantastische Tierwesen)	pro Stück	230,00 €



Theken und Zapfanlagen

Durchlaufkühler einleitig	pro Stück	25,00 €
Durchlaufkühler zweileitig	pro Stück	25,00 €
Theke mit 2 Zapfhähnen und Spüle	pro Stück	45,00 €
Cocktailbar 1,50 x 0,70 m	pro Stück	45,00 €
Klapptheke 2,00 x 0,945 x 0,70 m	pro Stück	20,00 €
Barelement mit Licht 0,60 x 2,00 m	pro Stück	90,00 €
Spüle mit Boiler	pro Stück	45,00 €
Doppelspüle	pro Stück	30,00 €
Glühweinkocher Vol.: 29 Liter	pro Stück	15,00 €
Durchlauferhitzer zwei- bzw. dreileitig	pro Stück	50,00 €
Bombardinomaschine - Schokolady -	pro Stück	20,00 €

Ausschankwagen

Ausschankwagen klein ohne Kühlzelle	pro Stück	150,00 €
Ausschankwagen groß mit Kühlzelle	pro Stück	250,00 €
Anhänger mit rustikalem Holzfass	pro Stück	100,00 €
Ausschankhänger Holzkutsche klein	pro Stück	200,00 €
Ausschankhänger Holzkutsche groß	pro Stück	450,00 €

Toilettenwagen

Toilettenwagen klein *	pro Stück	350,00 €
Toilettenwagen groß *	Pro Stück	450,00 €
Dixi / Toi Toi Vorbestellung 2 Wochen	Pro Stück	95,00 €



Kühltechnik

Eistruhe	pro Stück	20,00 €
Kühltruhe	pro Stück	20,00 €
Flaschenkühlschrank	pro Stück	25,00 €
Fasskühlbox	pro Stück	45,00 €
Kühlanhänger klein	pro Stück	150,00 €
Kühlanhänger mit Frostzelle	pro Stück	200,00 €
Kühlanhänger groß mit LKW-Kupplung	Pro Stück	250,00 €

Alu-Aschenbecher	pro Stück	0,25 €
Crushed Ice 2 kg/Beutel		3,89 €
Eiswürfel 5 kg Beutel		4,95 €
Limetten Kiste 4,5 kg		23,85 €
Rohrzucker 2 KG Beutel		5,95 €
Rührstäbchen Kunststoff 1000 Stück		6,50 €
Trinkstäbchen Jumbo 500 Stück /Pack.		3,90 €
Aschenbescher	pro Stück	0,90 €
Standaschenbecher	Pro Stück	8,00 €

Kohlensäure

Kohlensäure 6 KG	Pro Flasche	21,90 €
Kohlensäure 10 KG	pro Flasche	36,50 €

Warmhaltegeräte

Chafing Dishes	pro Stück	10,00 €
Verschiedene GN Behälter	pro Stück	2,00 €



Porzellan & Besteck

Menüteller	pro Stück	0,45 €
Kuchenteller	pro Stück	0,45 €
Kaffeetassen und Untertassen	pro Set	0,45 €
Suppentassen und Untertassen	pro Set	0,45 €
tiefe Teller	pro Stück	0,45 €
Messer	pro Stück	0,25 €
Gabel	pro Stück	0,25 €
Löffel groß	pro Stück	0,25 €
Löffel klein	pro Stück	0,25 €
Kuchengabel	pro Stück	0,25 €

Gläser und Gläser

Henkelbiertglas 0,4 l	pro Stück	0,30 €
Biertulpen 0,3 l	pro Stück	0,30 €
Weinglas	pro Stück	0,30 €
Sektglas	pro Stück	0,30 €
Mehrzweckglas	pro Stück	0,30 €
Longdrinkglas	pro Stück	0,30 €
Caipirinhaglas	pro Stück	0,30 €
Cocktailglas	pro Stück	0,30 €
Schnapsglas normal	pro Stück	0,30 €
Ramazzottiglas	pro Stück	0,30 €
Jägermeisterglas	pro Stück	0,30 €
Obstlerglas	pro Stück	0,30 €
Whiskyglas	pro Stück	0,30 €
Mehrwegbecher 0,3 l	pro Stück	0,12 €
Mehrwegbecher 0,5 l	pro Stück	0,12 €
Weizenbiertglas Kunststoff 0,5 l	pro Stück	0,30 €
Mehrwegthermobecher 0,2 l	pro Stück	0,12 €
Glühweintassen 0,2 l	pro Stück	0,30 €



Fehlmengen

Fehlmenge Gläser/Becher	pro Stück	2,00 €
Fehlmenge Geschirr	pro Stück	3,00 €

Wiederbeschaffungswert

Plastikbecher

Becher Coffee To Go 0,3 l mit Deckel	pro Stange	4,85 €
Plastikbecher 0,4 l - 70 Stück /Stange	pro Stange	4,10 €
Plastikbecher klar 0,2l 100 Stück /Stange	pro Stange	2,65 €
Plastikbecher klar 0,3 l 100 Stück /Stange	pro Stange	3,80 €
Plastikbecher klar 0,5 l 65 Stück /Stange	pro Stange	3,95 €
Plastikbecher weiß 0,2 l - 100 Stück	pro Stange	2,65 €
Plastikbecher weiß 0,3 l - 100 Stück	pro Stange	4,35 €
Plastiktassen mit Henkel 0,15l 60 Stück /Stange	pro Stange	4,10 €
Schnapsbecher 0,04 l	pro Stange	2,60 €
Sektglas Kunststoff - 20 Stück	pro Stange	6,99 €
Sektglas Kunststoff - 6 Stück	pro Stange	2,20 €
Styropor-/Isolierbecher 0,2 l - 50 Stück	pro Stange	2,99 €
Thermoplastikbecher braun 0,2 l - 100 Stück	pro Stange	3,00 €
Weinglas Kunststoff - 12 Stück	pro Stange	2,20 €

Plastikbesteck & -Teller

Plastikgabeln - 100 Stück	pro Pack	2,49 €
Plastik-Kaffeelöffel - 100 Stück	pro Pack	1,73 €
Plastik-Kuchengabel mit Sägefläche	pro Pack	4,49 €
Plastiklöffel - 100 Stück	pro Pack	2,49 €
Plastikmesser - 100 Stück	pro Pack	2,49 €
Plastik-Pommes Spießler - 2000 Stück	pro Pack	8,99 €
Pappschalen - 250 Stück	pro Pack	6,39 €
Plastikmenüteller - 100 Stück /Packung	pro Pack	6,20 €
Pommes-Bockwurst-Pappschalen	pro Pack	5,60 €
Suppenterrine Plaste 500 ml - 100 Stück	pro Pack	7,25 €