

# Catering- & Buffetangebot

**Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an kalten und warmen Speisen für:**

• Hochzeiten

• Geburtstage

• Firmenfeiern

• Jubiläen

• Familienfeiern

• Veranstaltungen aller Art

**Alle Speisen können individuell zu Buffets oder Menüs kombiniert werden.**



# Speisekarte

## Fingerfood & Kleine Häppchen

- Baguettescheiben, verschieden belegt
- Brötchenhälften, verschieden belegt
- Pumpernickel, verschieden belegt
- Tomaten - Mozzarella Spieße mit frischem Basilikum<sup>2</sup>
- Käse-Obst-Spieße<sup>2</sup>
- Honigmelone mit Serrano-Schinken<sup>2</sup>
- Antipasti - Teller
- Fingerfood-Löffel, verschieden garniert
- Knackige Gemüsesticks mit herzhaftem Kräuterdip

<sup>2</sup> wahlweise als gemischte Platte

# Speisekarte

## Salate

- **Hausgemachter sächsischer Kartoffelsalat**
- **Mediterraner Nudelsalat mit Pesto, Kirschtomaten, Pinienkernen und Chorizo**
- **Mediterraner Brotsalat mit Kirschtomaten, Feta und Rucola**
- **Bunter Blattsalat mit frischem Gemüse, wahlweise mit Joghurtdressing oder Vinaigrette**
- **Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln und Essiggurken**

# Speisekarte

## Salate im Gläschen

- **Orientalischer Couscoussalat**
- **Tomatensalat Caprese mit Pinienkernen**
- **Klassischer Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln**
- **Hirtensalat mit Feta und Oliven**
- **Süßer Käsesalat mit Mandarinen und Ananas**
- **Herzhafter Käsesalat**
- **Sächsischer Eiersalat**
- **Geflügelsalat mit Mandarinen**
- **Melonen-Feta Salat mit Minze (saisonal)**
- **Gurkensalat mit Dill**

BANNEWITZER  
*Partymanager*  
catering events vermietung

# Speisekarte

## Kalte Platten

- **Gemischte Käseplatte mit verschiedenen Schnitt- und Weichkäsesorten**
- **Käsestückplatten mit verschiedenen Käsesorten am Stück**
- **Herzhafte Aufschnittplatte mit verschiedenen Wurstsorten**
- **Hausmacher Schlachtplatte mit deftigen Spezialitäten**
- **Herzhaft gemischte Platte**
  - **mit Beffis, Schweinemedallions & Schnitzelchen**
  - **Partywiener oder Partyknacker**
- **Hackepeter, herzhaft gewürzt und garniert**
- **Räucherfischplatte**
- **Butterplatte, garniert**

# Speisekarte

## Suppen / Eintöpfe

- **Hausgemachte Soljanka**
- **Herzhafte Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch, wahlweise vegetarisch**
- **Tomatencremesuppe mit knusprigen Croutons oder Mozzarella-Kugeln**
- **Möhren-Ingwer-Suppe**
- **Süßkartoffel-Pastinaken-Suppe**
- **Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener, wahlweise vegetarisch**
- **Kalte Gurkensuppe mit Dill und Knoblauch**
- **Gulaschsuppe**
- **Linseneintopf**
- **Bohneneintopf süß-sauer mit Wiener**
- **Bauerntopf mit Hackfleisch und Paprika**

BANNEWITZER  
*Partymanager*  
catering events vermietung

# Speisekarte

## Fleishspezialitäten

- Knusprig gebratenes Schweineschnitzel
- Zarte Schweinemedallions, wahlweise in Champignon-Rahmsoße oder cremiger Gorgonzolasoße
- Gegrillte BBQ-Rippchen vom Schwein
- Saftiger Schweinebraten mit Senfkruste
- Schweinekrustenbraten
- Kasslerbraten
- Deftiger Gulasch vom Rind, Schwein oder Wild
- Sächsischer Sauerbraten
- Zarte Ochsenbäckchen in reichhaltiger Soße

# Speisekarte

## Fleishspezialitäten

- **Wildbraten (Wildschwein, Hirsch) in aromatischer Rotweinsauce**
- **Putenspieße mit frischem Saison-Gemüse**
- **Cremiges Putengeschnetzeltes mit Paprika und frischen Champignons**
- **Pikantes Hähnchencurry mit frischem Gemüse**
- **Hähnchen-Teriyaki-Spieße auf Wokgemüse, süß-sauer**
- **Sommerliches Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Gurken-Dill-Soße (kalt) mit frischem Baguette**

# Speisekarte

## Überbackenes

- **Lasagne Bolognese, mit Käse überbacken**
- **Nudelauflauf mit mediterranem Gemüse, überbacken mit Käse**
- **Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Schinken, wahlweise vegetarisch**
- **Süßkartoffeln mit Möhren & Petersilienwurzel überbacken mit Hirtenkäse**
- **Gefüllte Champignonköpfe**
  - **mit Gemüse-Feta-Füllung oder**
  - **mit einer herzhaftem Hackfleisch-Käse-Füllung**
- **Gefüllte Zucchini-Schiffchen**
  - **mit Gemüse-Feta-Füllung oder**
  - **mit einer herzhaftem Hackfleisch-Käse-Füllung**

# Speisekarte

## Überbackenes

- **Shepherd's Pie – Irischer Hackfleischauflauf, gekrönt mit cremiger Kartoffelpüree-Haube und überbackenem Cheddar**
- **Steak au four – Schweinesteak mit hausgemachtem Würzfleisch, überbacken mit Käse**
- **Saftiges Hähnchensteak, wahlweise:**
  - **Mit Tomatenpesto und Mozzarella überbacken**
  - **Mit Pfirsich und Käse überbacken**
  - **Mit Ananas und Käse überbacken**

BANNEWITZER  
Partymanager  
catering events vermietung

# Speisekarte

## Fisch

- **Gebratener Lachs in cremiger Dillsoße, serviert mit frischen Kräutern**
- **Gebratener Lachs, wahlweise:**
  - **auf mediterranem Gemüse mit frischen Kräutern**
  - **auf Rahmspinat**
- **Gebackene Fischröllchen in Zitronen-Dill-Soße, leicht aromatisiert**

BANNEWITZER  
*Partymanager*  
catering events vermietung

# Speisekarte

## Vegetarisch

- Knusprig panierte Käsecken
- Gnocchi-Pfanne mit mediterranem Gemüse, leicht gebraten
- Gemüsespieße, in Olivenöl aromatisch gebraten



# Speisekarte

## Beilagen

- Petersilienkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Rosmarin-Drillinge
- Kartoffelecken aus frischen Kartoffeln,  
wahlweise pikant oder mild gewürzt
- Miniklöße
- Semmelknödel
- Spätzle
- Langkornreis
- verschiedene Nudelvarianten, nach  
Wahl



# Speisekarte

## Beilagen

- **Kaisergemüse**
- **Speckbohnen**
- **Buttererbsen**
- **Buttermöhren mit Petersilie**
- **Rosenkohl**
- **Sauerkraut**
- **Apfelrotkohl**
- **Rahmspinat**
- **Mediterranes Gemüse**
- **Rahmchampignons**
- **Pfifferlinge (saisonal)**
- **Spargel (saisonal)**



# Speisekarte

## Dessert im Gläschen

- hausgemachte Fruchtgrütze mit Vanillesoße
- Mousse au Chocolat
- Fruchtquark mit frischen Früchten
- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Oreo-Creme
- Tiramisu
- Apfel-Crumble (Apfelkompott mit knusprigen Streuseln)
- Kaiserschmarrn mit Rosinen, Apfelmus & Vanillesoße
- Verschiedene Kuchenauswahl
- Obstplatte mit Früchten der Saison



# Allergene

**A – Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)**

**B – Krebstiere**

**C – Eier**

**D – Fisch**

**E – Erdnüsse**

**F – Soja**

**G – Milch und Milchprodukte (inkl. Laktose)**

**H – Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse etc.)**

**I – Sellerie**

**J – Senf**

**K – Sesamsamen**

**L – Schwefeldioxid und Sulfite**

**M – Lupinen**

**N – Weichtiere**



# Zusatzstoffe

**1 – mit Farbstoff**

**2 – mit Konservierungsstoff**

**3 – mit Antioxidationsmittel**

**4 – mit Geschmacksverstärker**

**5 – geschwefelt**

**6 – geschwärzt**

**7 – gewachst**

**8 – mit Phosphat**

**9 – mit Süßungsmittel**

**10 – koffeinhaltig**



**Alle Speisen können Spuren weiterer Allergene enthalten. Eine detaillierte Übersicht zu Allergenen und Zusatzstoffen der einzelnen Speisen stellen wir Ihnen auf Anfrage gern zur Verfügung.**

# Kontakt & Beratung

**Für Fragen, individuelle Wünsche oder eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.**

**Ansprechpartner:**

**Marc Rössig  
Bannewitzer Partymanager  
Windbergstraße 45  
01728 Bannewitz**

**Tel.: 0174 9012846**

**E-Mail: [bannewitzer-partymanager@web.de](mailto:bannewitzer-partymanager@web.de)**

**[www.bannewitzer-partymanager.de](http://www.bannewitzer-partymanager.de)**

**Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin zur Abstimmung Ihres Caterings, damit wir alle Details gemeinsam besprechen können.**