



unsere Buffets
und
Speisenvorschläge

BOWLING-PUB

**SACHSEN**
CATERING

...Lassen Sie sich von unserer Partyservicekarte inspirieren und entführen in eine Welt kulinarischer Gaumenfreuden.

Sie bildet das Fundament unseres Angebotes welches von klassischen Menüs über ausgefallene Buffets, Grillevents bis hin zu modernen Fingerfood-Spezialitäten reichen.

Hochwertige Zutaten, Liebe bei der Zubereitung und große Handwerkskunst zeichnen unsere Gerichte aus.

Gern beraten wir Sie umfassend in einem persönlichen Gespräch. Verraten Sie uns einfach Ihre ganz individuellen Wünsche und wir planen Ihre Feier genau nach Ihren Vorstellungen.

Rufen Sie uns an oder besuchen Sie uns im Bowling Pub in Glauchau
Ihr Team vom

Canapès

aus Ciabatta, Bauern, halbe Brötchen oder Baguette Brot

(Wir empfehlen pro Personen 3-5 Stück)

mit hausgebeiztem Lachs und Dillsenfauce

mit Räucherlachs und Meerrettich

mit geräuchertem Forellenfilet

mit Matjestatar und Apfelperlen

mit Shrimp Salat und Dill

mit Roastbeef und Sauce Remoulade

mit gekochtem rohem Schinken und Früchte

mit Bauernsalami und Cornichon

mit Entenbruststreifen und Preiselbeeren

mit Fleischsalat / Eiersalat

mit Frischkäse und Paprikafächer

mit Rindertatar und Ei

mit italienischen Salami und Oliven

mit Parmaschinken

mit Hähnchenbrust und Mandelsplitter .

mit Tomate Mozzarella und Pesto

mit Hackepeter und Zwiebeln .

mit geräucherter Putenbrust

mit Edamer/ Gouda

mit französischen Brie

Aus dem Suppentopf / Mitternachtsimbiss

Russische Soljanka .

Französische Zwiebelsuppe

Tomatensuppe mit Gin

Feurige Gulaschsuppe .

Mexikanisches Chili con Carne .

Kartoffelsuppe mit Croutons

.

Vorspeisen im Weck Glas serviert

Rindfleischsülze mit Radieschen Vinaigrette
Gemüsesticks mit Kräuterdip
Garnellencocktail
Tomatensalat mit Zwiebeln, Gurkensalat, Bohnensalat
Tomatensalat mit Mozzarella Würfeln
Bauernsalat mit Feta & Oliven
Salat Nizza mit Thunfisch & Ei
bunter Matjescocktail
Käse-Wurstsalat
Nudelsalat / Kartoffelsalat/ Eiersalat

Warme Kleinigkeiten

Mini Flammkuchen
Gebackene Mozzarella Sticks mit Mango Chutney
Kartoffelkäsetaschen
Gebackene Champignons mit Aioli
Pikante-Mini-Fleischbällchen
Chicken Wings hot and spicy
kleine Hühnerkeulen

Vorspeisen

Käsespieß (Butterkäse) mit kernlosen Trauben
Antipasti-Platte
Obstspieße von exotischen Früchten
Beerengrütze mit Sahne
Internationale Käseauswahl mit Brot
Tomaten-Mozzarella-Spieße

Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße
Panna- Cotta Creme mit Beeren Grütze
Weiße & dunkle Schokoladenmouse
Schokoladenbrunnen mit Früchten oder Obstspieße

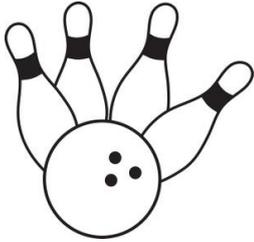
„Unser Klassiker“

(ab 20 Personen)

Spanferkel vom Grill

*mit Sauerkraut, Folienkartoffeln
dazu Kräutercreme, Meerrettich oder Senf
oder auch
Rinderhochrippe, Krustenbraten,
Milchlamm, Puter, Mutzbraten*





Sachsen Catering Buffet

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

*Schwarzwaldschinken mit Melone, Tomate-Mozzarella Spieße
mit Basilikum & Balsamico, Zweierlei vom Lachs mit
Sahnemeerrettich & Dillsenfauce, Internationale Käseplatte
verschiedene Brotsorten & Butter*

im Weck Glas

*Gemügesticks mit Sauer Creme und Tzaziki,
bunter Matjescocktail, Möhrensalat, Tomatensalat*

Hauptgang

Grillplatte mit:

*Schweinesteaks mit Käse und Würzfleisch überbacken
Hähnchenbrust Tomaten-Mozzarella überbacken,
kleine Schnitzel "Wiener Art",
Frikadellen mit Bratensauce, Hähnchenkeulen
Putenfilet-Geschnetzeltes*

*Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat in Sahnesauce,
Gemüseauswahl der Saison mit Sauce Hollandaise,
Kartoffelgratin, Butterreis, Knoblauch Tagliatelle*

Dessert

Schokoladenbrunnen mit Früchten oder Obstspieße

Abitur Buffet

(ab 200 Personen)



Vorspeisen

*Tomaten-Mozzarella Salat, Buntes Salatbuffet der Saison
verschiedenen Dressings, verschiedene Brot und Buttersorten*

im Weck Glas

Gurkensalat, Tomatensalat, Bauersalat mit Feta

Hauptgang

*Mediterrane Gemüsepfanne Provenzale
mit einer leichten Knoblauchnote*

Ofenfrischer Krustenbraten in Schwarzbiersauce

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat in Sahnesauce

*dazu Knoblauch Tagliatelle, Kartoffelgratin, Reis mit frischen
Kräutern, Gemüseauswahl der Saison mit Sauce Hollandaise*

Dessert

*Hausgemachte Beeren Grütze mit Vanillesoße
Käseauswahl*

Firmenfeier Buffet

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

*Zweierlei vom Lachs mit Zitronen Sahnemeerrettich &
Dillsenfauce, Medaillons vom Schweinefilet
Tomate-Mozzarella mit Basilikum & Balsamico
Hackepeter mit roten Zwiebeln & Spreewälder Gurken
Halbe gefüllte russische Eier mit Kaviar,
Variation von Brot und Butter*

im Weck Glas

Bauernsalat, Eiersalat, Tomatensalat

Hauptgang

Gepökelte Rinderzunge mit Spargel

Gebratenes Zanderfilet auf Dill-Sahnesauce

Rosa gebratene Kalbskeule

*Gemüseauswahl der Saison mit Sauce Hollandaise
Mascarpone Risotto, Kartoffelgratin, Thüringer Klößen*

Dessert

*Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße
Obstplatte aus Exotischen Früchten*

Jugendweihe Buffet

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

*Rosa Roastbeef mit Preiselbeersahne und Cornichons,
Rustikale Wurstplatte, Zweierlei vom Lachs mit Zitronen
Sahnemeerrettich & Dillsenfauce, Tomate-Mozzarella mit
Basilikum & Balsamico, Blattsalate mit Senf- Dressing,
Variation von Brot, Butter, Griebenschmalz & Kräuterquark
im Weck Glas
Salat Nizza mit Thunfisch & Ei, Garnellencocktail, Tomatensalat*

Aus dem Suppentopf

Russische Soljanka

Canapès

mit Frischkäse, Gouda, Edelsalamie, Lachschinken

Hauptgang

*Maispoulardenkeule mit Spargel und Sauce Hollandaise
Gebratenes Doradenfilet „Müllerin Art“ mit Nussbutter
Krustenbraten mit Malzsauce
Champignons mit Speck, Kartoffelgratin, Thüringer Klößen,
Rosmarinkartoffeln, knackiges Gemüse der Saison*

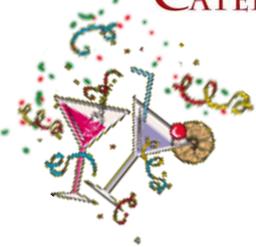
Dessert

*Hausgemachte Beeren Grütze mit Vanillesoße
Internationale Käseauswahl mit Walnüssen & Trauben*



Geburtstags-Buffet

(ab 20 Personen)



Vorspeisen

Zweierlei vom Lachs, Sahnemeerrettich & Dillsenfauce

Honigmelone mit regionalen rohen Schinken

Aufschnitt Platte mit Käsewürfel reich Garniert

Variation von Brot

Butter, Griebenschmalz & Kräuterquark

im Weck Glas

Gemüsesticks mit Dip, Bohnen & Gurkensalat

Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikum & Balsamico

Blattsalate mit Haus- Dressing

Hauptgang

Geschmorte Ochsenbacke in Spätburgundersauce

Putenbrust mit Tomaten-Mozzarella überbacken

Gebratenes Zanderfilet an Pernodsauce

Sahnetagliatelle Kräuterkartoffeln, Kartoffelgratin

Gemüseauswahl der Saison mit Blumenkohl, Broccoli, Möhren,

Erbsen und Sauce Hollandaise

Dessert

Panna-Cotta Creme mit Beeren Grütze

Schokoladenmousse mit Sauerkirsch Decke

Verschiedene Sorten Weich & Hartkäse



Weihnachtsbuffet

(ab 25 Personen)

Vorspeisen

*Duo aus dem Räucherofen mild geräucherte Entenbrust und zarter Wildschinken mit Preiselbeersahne-Meerrettich
Rosa Rehrücken auf Waldorfsalat mit Orange
Räucherspezialitäten von Lachs, Heilbutt und Forelle
Winterliche Salate mit einem dreierlei Dressing
Variation von Brot
Butter, Griebenschmalz & Kräuterquark*

Aus dem Suppentopf

*„Ostsee“ Krabbensuppe
mit Curry und Kardamom*

Hauptgang

*Rosa gebratenes Roastbeef mit marinierten Waldpilzen
Zart gebratene Hirschrückenmedaillons
an einer Lebkuchensauce
Knusprige Gänsekeule mit Apfelrotkohl
Kartoffelgratin, Thüringer Klößen,
gefüllte Champignons mit Speck
Gemüseauswahl der Saison mit Sauce Hollandaise*

Dessert

*Nougateis mit Bratapfelspalten mit feiner Vanille-Sauce
Eisstollen mit Glühweinsauce
Krokant-Orangencreme mit Schokoladensauce*

⋮

Hochzeitsbuffet

(ab 25 Personen)

Vorspeisen

*Zweierlei vom Lachs mit Sahnemeerrettich & Dillsenfauce
Rosa Roastbeef mit Preiselbeersahne und Cornichons
Medaillons vom Schweinefilet, Tomate-Mozzarella mit
Basilikum & Balsamico, Melonenschiffchen mit rohen Schinken
Halbe gefüllte russische Eier mit Kaviar,
Variation von Brot und Butter*

im Weck Glas

*Tomate Mozzarella und Pesto, Gurkensalat, Bohnensalat,
Grissini mit Lachs, Blattsalate mit Haus Dressing, Gemüsesticks
mit hausgemachtem Dip, Griebenschmalz & Kräuterquark,
Canapès*

*mit Parmaschinken, Hähnchenbrust und Mandelsplitter,
Räucheraal und Gurkenspalt*

Aus dem Suppentopf

Hochzeitssuppe „Sächsischer Art“

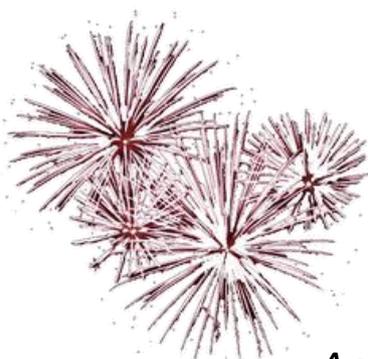
Hauptgang

*Hochrippe vom einheimischen Rind im Grill gegart
Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“
Lachsfilet auf frischem Blattspinat und Dillrahmsauce
Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin, Butterreis,
knackiges Gemüse der Saison*

Dessert

*Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße
Weißes und dunkles Schokoladenmousse
Internationale Käseauswahl mit Walnüssen & Trauben*

⋮



Galabuffet

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

*Antipasti Variation, gegrillte Zucchini & Auberginen
Balsamicozwiebeln, Paprika, Oliven & eingelegte Tomaten
Räucherforellenfilet mit Meerrettichcreme, Roastbeefröllchen mit
Bärlauchcreme, Shrimps Salat mit exotischen Früchten &
Cocktailsoße, Mozzarella und Thunfisch, Marinierte
Hähnchenspieße, Butter, Griebenschmalz & Kräuterquark,
Variation von Brot*

Im Weckglas

*Gemügesticks mit Sauer Creme
Tomaten-Mozzarella-Salat
Käsespieße Gouda mit Weintrauben (hell & dunkel)*

Canapès

*mit Roastbeef und Sauce Remoulade, mit Entenbruststreifen und
Preiselbeeren, mit Räucherlachs und Meerrettich*

Aus dem Suppentopf

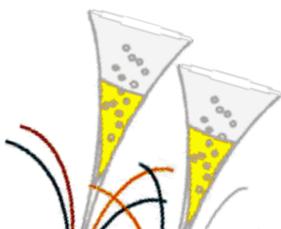
Strauchtomatensuppe mit Croutons und Basilikumsahne

Hauptgang

*Wildschwein aus der Region am Spieß gegrillt mit Wacholdersoße
Mittelmeerfischpfanne (Dorade, Scampi, Calamari)
Mediterrane Gemüsepfanne mit Mozzarella gratiniert
Gemüseauswahl der Saison, Cremechampignons
Butterkartoffeln, Kartoffelgratin, Basmatireis*

Dessert

*Dessertvariation mit: Erdbeersalat mit Mascarponecreme
Exotischer Obstsalat, Variation vom französischen Käse*



Für die jungen Gäste

Bei allen Büffets gelten bei uns...
bis 4 Jahre, gibt es einen Räuberteller
von 4– 12 Jahren zahlen die Kinder nur 6,00 €/p. Lebensjahr

Ansonsten bieten wir zusätzlich

Hähnchennuggets, kleine Hühnerkeulen, Spirelli mit Tomatensoße
Spaghetti mit Wurstgulasch, Quarkkeulchen mit Apfelmus

je 6,50 € / p. Kind.

Kaffee-und Kuchenpauschale

Torten für Hochzeiten und Geburtstage, können wir bei
unserem

„Bäcker des Vertrauens“

gerne nach Ihren Wünschen bestellen.

Dafür sprechen Sie uns an und wir werden einen Kostenvoranschlag
Ihnen zukommen lassen.

Gerne bieten wir Ihnen auch für Ihre Kaffeetafel eine
Bewirtungspauschale zum Preis von
Darin enthalten sind 1 Stück Kuchen sowie Kaffee oder Tee.
Kaffeespezialitäten werden separat berechnet.

8,90 € / p.P.

Selbstverständlich können Sie Torten und Kuchen bei einer von Ihnen
bekannten Bäckerei in Auftrag geben und uns rechtzeitig zukommen
lassen. Für den Aufwand des Gedecks berechnen wir

2,90 € / p.P.

DEKORATION

Eine gelungene und ansprechende Dekoration rundet jedes festliche Ereignis auch optisch ab, denn bekannter Weise „isst das Auge mit“.

Im Buffet oder Catering enthalten sind die liebevolle Dekoration des Buffets sowie die Tischdekoration mit Servietten.

Darüber hinaus empfehlen wir Ihnen weitere Dekorationsmöglichkeiten. Wir bitten um Verständnis, dass wir für jeden weiteren Aufwand einen Aufpreis berechnen.

Kleine Dekoration:

Besondere Serviettenformen, weiße oder farbige Kerzen in Leuchtern oder Windlichtern, gebundene Buffet oder Menükarten, Blütenblätter, Tischkarten und Tischbänder.

Themenbezogene Dekoration:

Wir dekorieren auch nach Ihren ganz individuellen Wünschen. Ob jahreszeitlich, maritim oder weihnachtlich. Gern unterbreiten wir Ihnen unser individuelles Angebot.

Geschirr-/Möbiliarverleih – Von Partyzelt bis Zuckerlöffel

Mit unserem Möbiliarverleih bekommen Sie vom Partyzelt bis zum Zuckerlöffel jegliches Zubehör, welches zum Gelingen einer Veranstaltung perfekt beiträgt: Zelte und Pavillons, Tische und Stühle, hochwertiges Geschirr, Besteck, Tischwäsche und Dekoration, Medientechnik, Catering- und Bar-Ausstattung. Natürlich auch die silbernen Kerzenleuchter, welche das richtige Ambiente für ein Candle-Light-Dinner zaubern.

Unser Zeltverleih: Atmosphäre bei jeder Wetterlage

Die Fest- und VIP-Zelte im Zeltverleih garantieren Ihrer Party gutes Gelingen bei jeder Wetterlage. Sie bieten Unabhängigkeit von Kälte und Regen und dienen Ihren Gästen auch bei Sonnenschein wunderbar als UV- und Hitzeschutz.

Open Air-Partys sind mit den Zelten von uns optimal für jede Witterung vorbereitet. Dank der flexiblen Modulbauweisen können die Zelte in Größe und Form jedem Bedarf angepasst werden.

Ob Sonne oder Regen, ein Zelt bringt immer die richtige Atmosphäre bei jedem Wetter. Festzelte und VIP-Zelte haben eine feste Aluminiumkonstruktion. Mit dem VIP-Zelt in Modulbauweise lassen sich fast alle Ihre Wünsche realisieren.

Fragen Sie nach weiteren Groß-, Luxus- und VIP-Zelten.

Wir beraten Sie gerne und unterbreiten Ihnen ein Angebot, damit Sie eine ideale Lösung für Ihre Festlichkeit bekommen.

Equipment-Verleih

Es müssen immer Helfer gestellt werden.

Zelte	10 x 4 m Standzeit 3 Tage	360,00 €
Zelte	12 x 6 m Standzeit 3 Tage	550,00 €
Zelte	30 x 10 m Standzeit 3 Tage	1000,00 €
Pagoden	5 x 5 m Standzeit 3 Tage	250,00 €
Standzeit jeder weitere Tag:		50,00 €
Getränkeausschankwagen		450,00 €
Getränkeausschankwagen groß		480,00 €
Getränkeausschankwagen mit Zelt		680,00 €
Kühlanhänger 4 Paletten Stellplatz		200,00 €
Getränkekühlschrank		40,00 €
Biertischgarnituren 2.20 m x 0.50 m		12,00 €
Stehtische mit Husse		14,50 €
Bier Zapfanlagen mit Kohlensäure		45,00 €
Chafing Dish		12,50 €
Doppel Fritteuse		40,00 €
Spülboy		10,00 €
Sonnenschirme 4 x 4 m		25,00 €
Heiz Pilze ohne Gas		25,00 €
Klapptheke mit Spüle (ohne Zapfhahn)		45,00 €
An oder Abfahrt		36,00 €
Service/ Kellner und Koch je Stunde		35,00 €
Aufbau je Stunde ½ Stunde		25,00 €

Gläser je 00,29 €

Weißweinglas, Rotweinglas, Wasserglas Weizenbiertglas, Bierglas, Henkelglas, Schnapsglas, Weizenbiertglas, Whiskyglas, Cocktailschale, Longdrink Glas, Sekt Glas

Teller je 00,29 €

Speiseteller, Dessertteller, Brotteller, Suppenteller, Kaffeetassen, Kaffeeunterteller, Salzstreue

Besteck je 00,29 €

Vorlege – Spezialbesteck, Tortenmesser, Tortenheber, Suppenschöpfer, Salatgabel, Chafing Dish Vorleger, Kuchengabel, Kaffeelöffel, Menülöffel, Menümesser, Menügabel

Das Equipment wird immer sauber geliefert und kommt sauber zurück.

Reinigung nach Absprache und Aufwand

Kontakt- / Ansprechpartner

Rufen uns einfach während den Öffnungszeiten an oder
schicken Ihre Anfrage per E-Mail.

Wer werden Sie schnellstmöglich konsultieren.

*Sachsen Catering Glauchau UG
Güterbahnhofstr. 6
08371 Glauchau
Telefon: 03763 / 489654
Telefax: 03763 / 489655
E-Mail: info@sachsen.catering
<http://www.sachsen-catering.de>*