



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, halbe Brötchen

(Wir empfehlen pro Personen 3-5 Stück)

mit hausgebeiztem Lachs und Dillsenfauce
mit Räucherlachs und Meerrettich
mit gekochtem rohem Schinken und Früchte
mit Bauernsalami und Cornichon
mit Fleischsalat / Eiersalat
mit Frischkäse und Paprikafächer
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

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

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

Vorspeisen

Käsespieß (Butterkäse) mit kernlosen Trauben

Antipasti-Platte

Obstspieße von exotischen Früchten

Internationale Käseauswahl mit Brot

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Honigmelonenschiffchen mit Schinken, Poulardenbrüstchen und marinierten Hähnchenspießen

Käseauswahl vom Brett mit verschiedenem Hart- und Weichkäse

Antipasti – gebratenes mariniertes Gemüse mit Tomatendip

Verschiedene Baguettes und Vollkornbrote zum Schneiden

Warme Kleinigkeiten

Gebackene Mozzarella Sticks mit Mango Chutney

Kartoffelkäsetaschen

Gebackene Champignons mit Aioli

Pikante-Mini-Fleischbällchen

Chicken Wings hot and spicy

Warme Fleischgerichte

Schweinefilet im Ganzen gebraten an Portweinglace

Rib Eye vom Jungbullen an bunter Cognac-Pfeffersauce

Tranchen vom Schweineschinken mit Sauerländer Biersauce

Tranchen von der Kalbskeule mit Marsala-Rotweinsauce

Geschmorter Rinderbraten in Rotweinsauce

Kalbsrücken mit provenzalischer Sauce

Maishähnchenbrust mit Café de Paris Sauce

Roastbeef rosa gebraten mit Pfeffersauce

Parma Schweinefilet mit Champignonsauce

Perlhuhnbrust mit Salbei-Schinkenbutter

Lammhüftsteaks mit Thymianjus

Krustenbraten mit Altbiersauce

Dessert-Variationen

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

Panna- Cotta Creme mit Beeren Grütze

Schokoladenbrunnen mit Früchten oder Obstspieße

Quark-Limonencreme, Erdbeer-Rhabarbermousse

Amaretto-Mandelmousse, Vanillecreme mit Früchten

Mousse von weißer und brauner Schokolade

Beerengrütze mit Sahne oder Vanillesoße

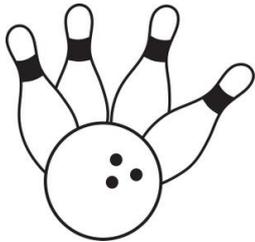
„Unser Klassiker“

(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 Platte mit Basilikum & Balsamico, Zweierlei vom Lachs mit Sahnemeerrettich & Dillsenfauce, Internationale Käseplatte
Verschiedene Kl. Brötchen und Brotsorten & Butter*

im Weck Glas

*Gemüsesticks mit Sauer Creme und Tzaziki,
bunter Bauernsalat mit Feta, Gurkensalat, Tomatensalat*

Hauptgang

Grillplatte mit:

*Schweinesteaks mit Käse und Würzfleisch überbacken
Hähnchenbrust Tomaten-Mozzarella überbacken,
kleine Schnitzel "Wiener Art", Frikadellen, Hähnchenkeulen
Putenfilet-Geschnetzeltes
Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat in Sahneseauce mit
Knoblauch Tagliatelle
Gemüseauswahl der Saison,
Champignonsoße, Bratensauce, Sauce Hollandaise,
Kartoffelgratin, Butterreis,*

Dessert

Panna-Cotta Creme mit Erdbeerdecke

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*

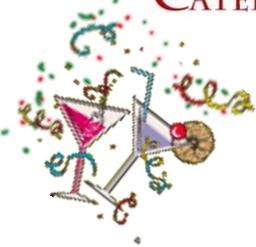
Dessert

*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

Schokoladenbrunnen mit Früchten oder Obstspieße



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 & Dillsenfsauce
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

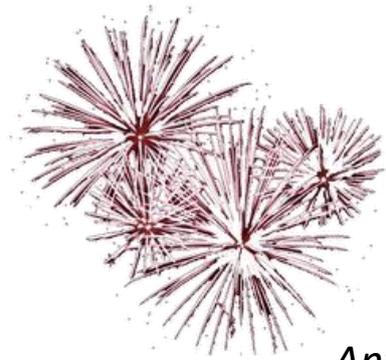
*Hochrippe vom einheimischen Rind im Grill gegart
Putengeschnetzeltes „Zürcher Art“
Lachsfilet auf frischem Blattspinat und Dillrahmsauce
Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin, Butterreis,
knackiges Gemüse der Saison*

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

*Gemüsesticks 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

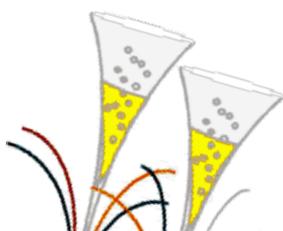
Strauchtomatensuppe mit Croutons und Basilikumsahne

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 7,20 €/p. Kind

Ansonsten bieten wir zusätzlich

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

je 8,20 € / 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.
Kaffeesspezialitäten werden separat berechnet.

9,90 € / 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

3,90 € / 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

Zelte 10 x 4 m Standzeit 3 Tage
 12 x 6 m Standzeit 3 Tage
 30 x 10 m Standzeit 3 Tage
Pagoden 5 x 5 m Standzeit 3 Tage
Es müssen immer Helfer gestellt werden

Getränkeausschankwagen
Getränkeausschankwagen groß
Getränkeausschankwagen mit Zelt

Beschallungsanlage mit DJ

Equipment

Beleuchtungsanlagen, Beschallungsanlage mit DJ, Zuckerwattemaschine, Schokobrunnen, Getränkekühlschrank, Biertischgarnituren 2.20 m x 0.50 m, Stehtische mit Husse, Bier Zapfanlagen mit Kohlensäure, Chafing Dish, Fritteuse, Spülboy, Sonnenschirme, Heitz Pilze, Klapptheke mit Spüle (ohne Zapfhahn), Personal Service/ Kellner, Koch

Gläser

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

Teller

Speiseteller, Dessertteller, Brotteller, Suppenteller, Kaffeetassen, Kaffeeunterteller, Menagen, Salz / Pfefferstreuer

Besteck

Vorlege – Spezialbesteck, Tortenmesser, Tortenheber, Suppenschöpfer, Salatzange, 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
017620824318*

*Telefon: 03763 / 489654
Telefax: 03763 / 489655*

E-Mail: info@sachsen.catering <http://www.sachsen-catering.de>.