

Dana Thiel

Leitung CITYCATERING
Tel: 0351-2072699

Steve Reichelt

Küchenchef
Tel: +49 172 2595089

Buffetvorschlag 1

Vorspeisen

*Romanasalat mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen,
dazu Balsamicodressing*

*Römersalat mit Peccorino, Kapern und Artischocken an
Oliven-Himbeerdressing*

Caprese – Tomate mit Mozzarella

Mariniertes Grillgemüse:

*Zucchini, Paprika,
Kirschtomaten und Pilze*

*Salat von Cous Cous an Minz-Vinaigrette und
Tomatenwürfeln*

Verschiedener Schinken, Salami und Braten an saurem Gemüse

Hauptgang

Medaillons vom Schweinefilet an Gorgonzolasoße

Gefüllte Hähnchenroulade

Pangasiusröllchen auf Blattspinat,

dazu reichen wir:

Marktgemüse, gebratene Pilze,

Tagliatelle und Parmesankartoffeln

Dessert

Kleine Käsespezialitäten

Verführerische Panna Cotta mit Fruchtpuree

Saisonalen Obstsalat

Brot, Baguette und Butter

Preis pro Person ab: 31,90 €

(zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

Dana Thiel

Leitung CITYCATERING

Tel: 0351-2072699

Steve Reichelt

Küchenchef

Tel: +49 172 2595089

Buffetvorschlag 2

Vorspeisen

Klare Bouillon mit verschiedenen Einlagen

*Variation vom hausgebeizten Lachs und geräucherter Schwarzwaldforelle
Serranoschinken mit Honigmelone*

Schleifen vom rosa gebratenen Roastbeef | eingelegtes Gemüse

3 verschiedene Salate der Saison

Variation von Tomate und Mozzarella mit Dressing aus grünem Tee, Limette und Balsamico

Französisches Käsebrett

Hauptgang

*Kalbsmedaillons in feiner Schalottensoße,
dazu Bohnenbündchen und Kartoffelgratin*

*Seeteufel an mediterranen Gemüse,
dazu Rucolapesto und Tagliatelle*

*Maispoulardenbrust mit gebratenen Pilzen,
dazu Duftreismischung*

Dessert

*Buttermilch und Mousse au Chocolat
Bunter Fruchtspiegel
Brot, Baguette und Butter*

Preis pro Person ab: 37,90 €

(zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

Dana Thiel

Leitung CITYCATERING

Tel: 0351-2072699

Steve Reichelt

Küchenchef

Tel: +49 172 2595089

Buffetvorschlag 3 – Buffet Sachsen

Suppe

Sächsische Kartoffelsuppe mit gebratenen Würstchen

Vorspeisen

*Sächsische Schlachteplatte und Hackepeter, klassisch garniert mit sauren Gurken, Lauch,
Zwiebeln und Radieschen*

Feiner Radeberger Lachs- und Hinterschinken, dazu milder Sahnemeerrettich und Preiselbeeren

Käseplatte vom Heinrichsthaler und Leppersdorfer Käse garniert mit frischem Obst

*Sächsischer Kartoffelsalat nach Art des Hauses
Eiersalat mit hausgemachter Remoulade und Schnittlauch
Heringshäckerle nach Leipziger Art*

Brotvarianten mit Bauernbrot, Butter, Kräuterbutter und Schmalz

Hauptgang

*Klassisch sächsischer Sauerbraten, dazu Rotkohl und Klöße
Tranchen von der Rinderroulade „Hausfrauen Art“ dazu Speckbohnen und Petersilienkartoffeln*

Gebratenes Forellenfilet aus dem Erzgebirge dazu Gemüsestreifen und Rieser Tagliatelle

Dessert

*Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmark | Zucker und Zimt
Dresdner Eierschecke*

Preis pro Person ab: 35,90 €

(zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

Dana Thiel

Leitung CITYCATERING

Tel: 0351-2072699

Steve Reichelt

Küchenchef

Tel: +49 172 2595089

Buffetvorschlag 4 „Italien“

Vorspeisen

*Mediterraner Tortellini Salat mit Cherry Tomaten, Rucola,
gerösteten Pinienkernen und Parmesan Flakes
Insalata Mista – Knackiger Blattsalat mit frischem Gemüse dazu Zweierlei Dressing
Bruschetta im Glas dazu geröstetes Brot
Italian Tramezzini – Kräuterfrischkäse | Räucherlachs
Tomate | Mozzarella mit Rucola
Melonen Caprese mit Burrata im kleinen Glas | Honig – Olivenölmarinade
Original italienisch luftgetrocknete Salami- und Schinkenspezialitäten
Baguette, Ciabatta und verschiedene Brotsorten dazu
Buttervariation | Humus und Guacamole*

Hauptgang

*Piccata Milanese (Kalbsschnitzel Mailänder Art)
dazu Tagliatelle und Tomatensoße
Hausgemachte Lasagne Bolognese (auch vegetarisch möglich)
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf mediterranen Gemüse dazu gebratene Drillinge*

Dessert

*Panna Cotta mit Limoncello
Hausgemachtes Tiramisu im Glas
Italienische Käsekomposition mit verschiedenem Hart- & Weichkäse und frischem
Obst garniert*

Brotkorb mit Brot, Brötchen und Baguette

Buttertraube

Preis pro Person ab 38,50 €

(zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

Ihr Catering-Partner für Hochzeiten, Firmenfeiern,
Geburtstage, Seminare und sonstige Events!



CITYCATERING Dresden • Siemensstr. 9 • 01257 Dresden

Dana Thiel

Leitung CITYCATERING

Tel: 0351-2072699

Steve Reichelt

Küchenchef

Tel: +49 172 2595089

Buffetvorschlag 5

Vorspeisen im Glas:

*Asiatisch marinierte Entenbrust Glasnudelsalat | Sojasprossen | Chili
Ziegenkäsecrumble Rote-Bete-Confit, Pinienkerne, Rucola
Geflügel Cocktail Classico (Lauch, Apfel)
Ceasar Salad mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Croûtons
Frischer Gurkensalat
Zweierlei gefüllte Mini- Wraps – Avocadocreme, Grüner Spargel*

*Gemischter Brotkorb
Ciabatta, Roggenmischbrot, Sonnenblumenbrot, Roggen-Vollkornschrot
gesalzene Fassbutter, Humus, Oliven-Tapenade*

Warme Speisen:

*Kalbsgeschnetzeltes
Kräuterchampignons, Grüner Spargel, Mandelreis
Gebratene Poulardenbrust
mediterranes Gemüse, Tomaten-Olivensugo, Rosmarinkartoffeln
Zander auf der Haut gebraten
Gemüsejulienne, Sojasprossen, Gewürzreis*

Pasta mit Tomatensauce, Basilikumpesto, Aglio e Olio

Desserts:

*Brownie & Nussecken
Kirschragout mit Vanillesauce
Crème Brûlée im Glas
Tiramisu im Glas
Zitronen- & Schokoladencreme im Glas*

Preis pro Person ab 39,50 €

(zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

Dana Thiel

Leitung CITYCATERING

Tel: 0351-2072699

Steve Reichelt

Küchenchef

Tel: +49 172 2595089

Buffetvorschlag 6

...mediterran...

Vorspeisen

Bruschetta Italiana

*Hausgemachte Antipastivariation bestehend aus:
Kirschtomaten, Zucchini, Paprika
und Champignons*

*Rindercarpaccio mit Rucola und gehobelten Parmesan
Vitello Tonato vom Geflügel mit Thunfisch-Kapernsoße
Italienischer Brotsalat mit Thunfisch und Oliven*

*Variation von Tomate und Mozzarella,
verfeinert mit Balsamico
Geräuchertes vom Lachs und der Forelle*

Hauptgang

*Involtini vom Jungschweinerücken,
gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella
Zarte Lammsteaks mit Thymianpesto
Mediterraner Kabeljau mit Parmesankruste aus dem Ofen*

dazu reichen wir...

*Klöße, Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle
Speckbohnen, Ratatouille und gebratene Pilze*

Dessert

*Crème Brûlée
Panna Cotta mit Erdbeerpüree
Käseensemble, garniert mit Trauben und Nüssen
Ciabattabrot und Butter*

Preis pro Person ab 39,90 €

(zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

Dana Thiel

Leitung CITYCATERING

Tel: 0351-2072699

Steve Reichelt

Küchenchef

Tel: +49 172 2595089

Grillbuffet

*Salatgalerie „do it yourself“, bestehend aus:
Knackigen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika,
Zwiebelringen, Oliven, Fetawürfeln, Croûtons, Körnermix,
dazu Cesars Dressing und Kräutervinaigrette*

Hausgemachte Antipastivariation

Variation von Tomate und Mozzarella garniert mit frischem Basilikum

Leichter Kartoffel-Gurkensalat

Klassischer Nudelsalat nach Art des Hauses

Salat von Cous Cous mit Minz-Vinaigrette und Tomatenwürfeln

Italienischer Brotsalat mit Thunfisch und Oliven

Frisch vom Grill:

Mit Joghurt marinierte Hühnerbrustfilets

Kleine Rindersteaks

Thüringer Rostbratwurst

Lachsfilet mit Grillgemüse im Alumantel

Bunte Gemüsespieße / Grillkäse

Rosmarinkartoffeln, verschiedene Dips und Dressings

Dessertgalerie in kleinen Gläsern:

Frischer Obstsalat

Kirschgrütze mit Vanilleschaum

Käsebrett mit Nüssen und Feigensenf

Brot, Butter und Baguette

Preis pro Person ab 35,90 €

(zzgl. Personal zum Grillen)

(zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

Dana Thiel

Leitung CITYCATERING

Tel: 0351-2072699

Steve Reichelt

Küchenchef

Tel: +49 172 2595089

Barbecue Abend

Speisen aus der Riesenpfanne (2 Kammern) live zubereitet

Bitte stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen. Wir unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.

Minihaxen auf Sauerkraut

Mediterrane Nudelpfanne mit frischem Gemüse und Parmesankäse

Krautnudelpfanne mit Hackfleisch

Pulled Pork

Champignonpfanne mit Kräuter oder Knoblauch Dip

Spanferkel auf Schmorkraut

Spanische Paella

(benötigen Sie weitere Anregungen? Sprechen Sie uns an.)

dazu empfehlen wir:

Burger zum selber belegen

Verschiedene Burger Brötchen

Rindfleisch | Chicken | Vegetarischer Patty

Aus der Burgerstation:

Frischer Salat | Burger Dressing | Ketchup | BBQ Soße | Cheddar Käse | Burger Gurken | Zwiebeln |

Bacon | Tomate | Jalapenos

Tischeistruhe mit Streicheis zum selber kugeln

Frisch vom Grill:

Mit Joghurt marinierte Hühnerbrustfilets

Kleine Rindersteaks

Thüringer Rostbratwurst

Lachsfilet mit Grillgemüse im Alumantel

Bunte Gemüsespieße / Grillkäse

Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot!

(zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

Dana Thiel

Leitung CITYCATERING

Tel: 0351-2072699

Steve Reichelt

Küchenchef

Tel: +49 172 2595089

Buffetauswahl zur Schuleinführung

Kalte Vorspeisen

Salatplatte „do it yourself“ bestehend aus:
Salatblättern, grüner Gurke, Paprika, Zwiebel, Mais, Tomate,
Joghurt-, Essig-Öl- und Kräuterdressing
Caprese – Tomate mit Mozzarella
Hausgemachter Kartoffel- und Nudelsalat

Mariniertes Grillgemüse:

Zucchini, Paprika,
Kirschtomaten und Pilze

Kleine Hackbällchen und Miniwiener
Edle Salami und Schinken und Braten Variation

Hauptgang

Hähnchenroulade Florentin auf geschwenkten Zucchini Scheiben
Medaillons vom Schweinefilet in leichter Zwiebel-Sahnesoße
Lachsfilet auf Gemüsestreifen
Hähnchennuggets in der Knusperpanade
Fischstäbchen, Minischnitzel vom Schweinefilet
Vegetarisch gefüllte Kartoffelschiffchen, gratiniert mit Käse
Frisches Marktgemüse, Champignonpfanne,
Kartoffelpüree, Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle, Reis
Wahlweise Tomatensoße und Reibekäse

Dessert

Schokoladenmousse
Panna Cotta mit Fruchtpüree
Rote Grütze mit Vanilleschaum
Quarkkeulchen mit Apfelmus
Mundgerechte Obstplatte

Käseauswahl von verschiedenem Hart- & Weichkäse mit frischem Obst garniert
Brotkorb mit Brot, Brötchen und Baguette, Buttertraube

Bitte stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zur Schuleinführung zusammen. Wir unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.
(zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

*Ihr Catering-Partner für Hochzeiten, Firmenfeiern,
Geburtstage, Seminare und sonstige Events!*



CITYCATERING Dresden • Siemensstr. 9 • 01257 Dresden

Dana Thiel

Leitung CITYCATERING

Tel: 0351-2072699

Steve Reichelt

Küchenchef

Tel: +49 172 2595089

Business Christmas

Workshop

*Bouillon von frischem Wintergemüse mit Käse-Croûtons
Blattsalatvariation mit Löwenzahn,
Rapunzel und Feldsalat
Rucola mit Schmand-Schalottendressing
Antipasti, gegrillte Auberginen, Zucchini,
Paprika und Champignons
Haugebeizter Lachs mit Sternanis und Dijonsenf-Dressing*

Meeting Point

*Ofenfrische Gänsebrust mit Maronen ,Rotkohl
und Kartoffelklößen
Welsfilet unter der Kartoffelkruste auf Blattspinat,
dazu Naturreis*

*Hirschedelgulasch in Preiselbeersoße,
dazu Kartoffelgratin*

After sale

*Auswahl diverser Hart- und Weichkäsesorten,
garniert mit Früchten und Feigensenf
Lebkuchenmousse
Dresdner Christstollen
Gefüllter Marzipanapfel
Verschiedene Brotsorten, Ciabatta
und kleine Brötchen
Buttervariation*

Preis pro Person ab 39,90 €

(zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

Dana Thiel

Leitung CITYCATERING

Tel: 0351-2072699

Steve Reichelt

Küchenchef

Tel: +49 172 2595089

Weihnachten „Casino Royal“

Suppe

Maronensuppe

Agentenfingerfood

bestehend aus:

Gemischte Canapés,
Feuerballspieße mit Beilagenbar und
zweierlei Dressing

San Daniele Schinken an Honigmelonenschiffchen

Casino Royal

Filet vom Lachs in schäumender Butter gebraten,
dazu Kartoffelgratin mit Trüffelöl
und Schwarzwurzelgemüse

Ein Quantum Trost...

Spitzen vom Schweinefilet mit mediterranem Gemüse
und frischen Rosmarinkartoffeln

Skyfall - ein himmlischer Abschluss -

Käsinoplatte,

garniert mit Trauben und Oliven

Martinicreme – ohne Olive - nur gerührt nicht geschüttelt

Rafaello Crème á la James Bond

Lebkuchen Tiramisu

Verschiedene Brotsorten, Ciabatta und kleine Brötchen

Buttervariation

Preis pro Person ab 33,90 €

(zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

Ihr Catering-Partner für Hochzeiten, Firmenfeiern,
Geburtstage, Seminare und sonstige Events!



CITYCATERING Dresden • Siemensstr. 9 • 01257 Dresden

Dana Thiel

Leitung CITYCATERING

Tel: 0351-2072699

Steve Reichelt

Küchenchef

Tel: +49 172 2595089

Mittelalter Weihnacht

Für Mägde und Knechte

Mittelalterliche Brotsuppe
Gäneschmalztopfchen mit Röstzwiebeln
Rohkost aus dem Burggarten mit Tunke
Geräucherter Fisch aus dem Schlossteich
Hausgemachte Schweinekopfsülze

Tafeley aus dem Palas

Keulen vom Federvieh

Saurücken mit Wanstschwarte
und Soße vom Gerstensaft

Geröstete Erdäpfel
und Knödel

Gemüse aus dem Umland, saures Kraut
und roter Kohl

Süßes Spectaculum

Lebkuchen, Spekulatius

Birnenpudding

Apfelcreme

Gemischter Brotkorb aus dem Steinofen

Buttervariation

Preis pro Person ab 42,90 €

(zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

*Ihr Catering-Partner für Hochzeiten, Firmenfeiern,
Geburtstage, Seminare und sonstige Events!*



CITYCATERING Dresden • Siemensstr. 9 • 01257 Dresden

Dana Thiel

Leitung CITYCATERING

Tel: 0351-2072699

Steve Reichelt

Küchenchef

Tel: +49 172 2595089

Weihnachten -sächsisch traditionell- ...auserlesen durch „August den Starken“...

Gaumenschmauß

*Sächsische Abersuppe mit verschiedenen Einlagen
Pikanter Heringssalat „Eberhardine“ an Rucola
Geflügelsalat mit Mandarinen und Nüssen garniert
Rohkostsalate und winterliche Blattsalate (3 Stück) mit zweierlei Dressing
Moritzburger Räucherfischplatte*

Augusts Leibgerichte

*Geschmorte Gänsekeule auf Esskastanien,
dazu Kartoffelklöße*

*Kurfürstlich sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl
und Salzkartoffeln*

Verführerisches

*Käsebrett, garniert mit frischen Früchten
Stollen und Weihnachtsleckerei
aus der Stallhofbäckerei
Sächsische Quarkkeulchen á la „Gräfin Cosel“,
eingebettet in Zucker & Zimt, dazu Apfelkompott
Lebkuchenmousse
Verschiedene Brotsorten und kleine Brötchen
Buttervariation*

Preis pro Person ab 47,50 €

(zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

*Ihr Catering-Partner für Hochzeiten, Firmenfeiern,
Geburtstage, Seminare und sonstige Events!*



CITYCATERING Dresden • Siemensstr. 9 • 01257 Dresden

Dana Thiel

Leitung CITYCATERING

Tel: 0351-2072699

Steve Reichelt

Küchenchef

Tel: +49 172 2595089

Swinging Christmas

Mit Schirm, Charme und Melone

*Klare Rinder-Consommé
mit Flädle & Gemüsestreifen-Markklößchen Einlage*

Gaumenfreuden & Salate

*Bündnerfleisch auf Salat vom Spitzkohl
Fetakäse im Zucchini-mantel an Kirschtomaten-Spießen
Waldorfsalat von Sellerie, Melonenspalten und Walnüssen
Teufelssalat-Rindfleischsalat mit Reis, Ei & Paprikastreifen an pikantem Tomaten-Dressing
Würziger Tomatensalat mit frischem Basilikum und mittelaltem Gouda*

Charleston im Smoking & Cocktailkleid

*Wildgulasch an Waldpilz-Preiselbeersauce
Poulardenbrust auf Winterlichem Gemüse,
gebettet in Pflaumen-Speck-Sauce
Zanderfilet in der Nusskruste auf Blattspinat und Tomaten-Concassée an Limetten Hollandaise*

Beilagen...

*Schwarz-weißer Reis
Rosmarinkartoffeln
Bandnudeln*

Mit Federboa & Zigarettenspitze

*Schokoladen-Eierlikörmousse
Grießflammerie mit Waldfrüchten
Milchreis an Pflaumenragout
Bayrisch Crème mit Spekulatius
Brot & Butter*

Preis pro Person ab 37,90 €

(zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

*Ihr Catering-Partner für Hochzeiten, Firmenfeiern,
Geburtstage, Seminare und sonstige Events!*



CITYCATERING Dresden • Siemensstr. 9 • 01257 Dresden

Dana Thiel

Leitung CITYCATERING

Tel: 0351-2072699

Steve Reichelt

Küchenchef

Tel: +49 172 2595089

Tropical Christmas

Pick Nick am Strand

*Tropische Kürbissuppe mit Mango und Kokosmilch
Karibischer Geflügelsalat mit frischer Ananas
Vitaminreicher Tomaten - Papaya - Salat
Buntes Gemüse mit einer Brise Meersalz in Kokosmarinade
Avocado-Rindfleischsalat mit Honig-Chili-Dressing
Fischplatte aus der versteckten Lagune*

Kubanisch heiß

*„Sabo“ Schweinefleisch auf karibische Art,
zubereitet mit grünen Chilischoten dazu Bandnudeln*

Gänsebrust alla „Exotica“ mit Chinakohl und Ananas, dazu Duftreis

*Orangenlachs aus dem Ofen,
dazu Fenchelgemüse und Süßkartoffeln*

Südseeträume

*Fruchtige Limettencreme
Karibisches Kokosmousse
Käsekuchen im Glas mit Mango- und Maracujasoße
Brot und Brötchen
Buttervariation*

Preis pro Person ab 39,90 €

(zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

Dana Thiel

Leitung CITYCATERING

Tel: 0351-2072699

Steve Reichelt

Küchenchef

Tel: +49 172 2595089

Buffetauswahl Vegan / Vegetarisch

Vorspeisen Vegetarisch:

Bruschetta Italiana

Variation von Tomate und Mozzarella

verfeinert mit Balsamico

Knackige grüne Blattsalate mit Cesars Dressing und Parmesan

Französisches Käsebrett

Zweierlei gefüllte Mini- Wraps/ Crêpes - Avocadocreme | Grüner Spargel

Ziegenkäsecrumble Rote-Bete-Confit | Pinienkerne | Rucola

Gefüllte Gemüse-Kartoffel Bällchen mit Frischkäse und Schnittlauch

Farfalle Tricolore | getrocknete Tomaten | Olivenöl | Hartkäse und Rucola

Belegte Baguetteschnittchen | Guacamole | Eischeiben | Kresse

Vorspeisen Vegan:

Salat von Cous Cous an Minz-Vinaigrette und Tomatenwürfeln

Romanasalat mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen, dazu Balsamicodressing

Antipasti Variation von:

Paprika, Zucchini, Aubergine, Champignons

Falafelbällchen mit Ofengemüse und veganem Dip

Gemüse-Tofu-Päckchen

Tomatencremesuppe mit grünem Pesto und Knoblauchcroûtons

Belegte Baguettschnittchen, Guacamole / Hummus, Sprossenmix

Hauptspeisen Vegetarisch:

Brokkoli-Blumenkohl-Käse-Gratin

Gratiniert und gefüllte Röstischiffchen an Sc. Bernaise

Gebackene Schafskäseecken

Bandnudeln mit Walnuss-Petersilienpesto, dazu gebratener Ziegenkäse

Paniertes Karottenknusperschnittzel mit Sesam

Polenta Spinat Taschen kross ausgebacken

Beilagen: Pfannen/Grillgemüse, Gemüsebündchen, Waldpilzpfanne, Karottenbündel

Hausgemachte Semmelknödel, Parmesankartoffeln,

Duftreis, Tagliatelle, Klöße, dreierlei Gnocchi

*Ihr Catering-Partner für Hochzeiten, Firmenfeiern,
Geburtstage, Seminare und sonstige Events!*



CITYCATERING Dresden • Siemensstr. 9 • 01257 Dresden

Dana Thiel

Leitung CITYCATERING
Tel: 0351-2072699

Steve Reichelt

Küchenchef
Tel: +49 172 2595089

Hauptspeisen Vegan:

*Vegane Frikadellen auf Grillgemüse
Veganes Sojacurry „Bombay“ mit Kokosmilch
Gefüllte Paprikaschote mit Cous Cous
Vegane Frikadellen auf Grillgemüse
Vegane Rot/ Weißkohlrouladen dazu Schmorkraut*

*Chili sin Carne dazu ofenfrisches Brot
Beilagen: Pfannen/Grillgemüse, Gemüsebündchen, Waldpilzpfanne, Karottenbündel
Gemüsekekretten, Rosmarinkartoffeln,
Duftreis, vegane Pasta, Klöße, dreierlei Gnocchi*

Dessert Vegetarisch:

*Panna Cotta mit Himbeermark
Dunkel Schokoladen-Mouse mit hellen Schokoflocken
Cheese-Cake mit Mango-Haube und Maracuja-Soße
Große Obstplatte, mundgerecht aufgeschnitten*

Dessert Vegan:

*Heidelbeer – Limetten Kuchen
Veganer Eierkuchen mit Schokoladencremefüllung | Apfelmus
Apfelcreme
Saisonaler Obstsalat*

Wir stellen Ihnen Ihr individuelles vegetarisches oder veganes Buffet zusammen, weitere Anregungen auf Anfrage möglich.

Gern nehmen wir Ihre Wünsche auf.

(zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

Dana Thiel

Leitung CITYCATERING

Tel: 0351-2072699

Steve Reichelt

Küchenchef

Tel: +49 172 2595089

Fingerfood Buffet für Ihre Veranstaltung

	Preis inkl. Mwst		gewünschte Anzahl
Kalte Gazpacho / Gemüsesuppe im Glas	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Kalte Gurken-Avocado Suppe im Glas	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Kalte Rote-Beete Suppe mit Kefir im Glas	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Belegtes Canapé m. Salami, Schinken, Käse	2,20 €	<input type="checkbox"/>	_____
Belegtes Canapé mit Lachs, Hackepeter	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Baguetteschnittchen mit Guacamole und Garnele	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Bruschetta Italiana mit Parmesanflakes	2,20 €	<input type="checkbox"/>	_____
Melonen Caprese mit Burrata im kleinen Glas Honig – Olivenölmarinade	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Mehrkorn Canapé mit Hummus gegrillter Tomate Kresse	2,20 €	<input type="checkbox"/>	_____
Mehrkorn Canapé mit Guacamole gegrillter Tomate Kresse	2,20 €	<input type="checkbox"/>	_____
½ belegtes Brötchen m. Salami, Schinken, Käse	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
½ belegtes Brötchen m. Lachs, Hackepeter	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Spieß von Tomate-Mozzarella m. Basilikumpesto	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Hackbällchen-Cornichon-Spieß	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Käse-Traube oder Käse-Oliven-Spieß	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Hähnchensate-Spieß auf fruchtigem Chutney	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Garnelenspieß auf Glasnudelsalat	3,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Asiatisch marinierte Entenbrust Glasnudelsalat, Sojasprossen, Chili	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Gefüllte Mini-Wraps mit Räucherlachs u. Kräuterfrischkäse	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Gefüllte Mini- Wraps mit Hummus, gebratenen Pilzen und Tomate	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Ziegenkäsecrumble Rote-Bete-Confit, Pinienkerne, Rucola	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____

Ihr Catering-Partner für Hochzeiten, Firmenfeiern,
Geburtstage, Seminare und sonstige Events!



CITYCATERING Dresden • Siemensstr. 9 • 01257 Dresden

Dana Thiel

Leitung CITYCATERING

Tel: 0351-2072699

Steve Reichelt

Küchenchef

Tel: +49 172 2595089

Filetschnitzelchen mit Parmesan auf Brot	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Gerollter Parmaschinken mit Crissini	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Mango-Avocado-Mozzarella Salat im Glas	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Cocktail von Avocado, Pampelmuse u. Himbeere	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Avocado-Lachs-Tartar im Glas	3,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Räucherlachstramezzini	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Hausgemachte Antipasti im Glas	2,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Mini Roastbeefburger mit Cole Slaw und Ruccola	3,50 €	<input type="checkbox"/>	_____
Pulled Pork mit Rotkohl, Weißkohl, Karotten im Glas	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Schichtsalat im kleinen Glas		<input type="checkbox"/>	_____
Geflügel Cocktail Classico (Lauch und Apfel)	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Ceasar Salad mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Croûtons	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Frischer Gurkensalat im Glas	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Panna Cotta mit Fruchtpüree im Glas	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Verführerischer Schokoladenmousse im Glas	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Saisonaler Obstsalat im Glas	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Karamellisierte Crème Brûlée	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Feine Käsekuchen Crème im Glas	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Rote Grütze mit Vanillehaube	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____
Tiramisu im kleinen Glas	2,90 €	<input type="checkbox"/>	_____

**Für weitere Anregungen fragen Sie bitte nach, gern erstellen wir Ihr Fingerfood Buffet
nach Ihren Wünschen.**

Gern erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot!

(zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

Ihr Catering-Partner für Hochzeiten, Firmenfeiern,
Geburtstage, Seminare und sonstige Events!



CITYCATERING Dresden • Siemensstr. 9 • 01257 Dresden

Dana Thiel

Leitung CITYCATERING

Tel: 0351-2072699

Steve Reichelt

Küchenchef

Tel: +49 172 2595089

Kinderbuffet

Dschungel Gewürm (Spaghetti Bolognese)

Kleines Floß (Puten-Knusperschnitzel in Cornflakespanade mit
Mischgemüse und Kartoffeln)

Tiefseeschatz – Meeresfiguren mit frischem Gemüse und Kartoffelpüree

Sumpf des Schlemmens – Schokoladenpudding

Schlumpfenquark - Blue Curacao – Quark mit Früchten

Preise auf Anfrage

Gern realisieren wir ein Kinderbuffet ab 10 Kindern