



CATERING UND PARTYSERVICE

Preisliste
gültig ab
Januar 2022



Catering und Partyservice

Preisliste gültig ab Januar 2022*

Unser Feinkostgeschäft existiert seit 1989 und seitdem veränderte es sich ständig. Grund dafür sind die herrlichen Produkte, die von unseren Lieferanten und uns mit viel Freude am guten Essen hergestellt werden. Sie kommen aus vielen Ländern Europas zu uns, und auch hier ganz nah gibt es gute Hersteller kulinarischer Spezialitäten.

Aussehen und Geschmack unserer Platten und Pfannen heben sich deutlich vom „Normalen“ ab. Sie und Ihre Gäste werden dadurch mit etwas ganz Besonderem gewürdigt. Auf Ihre besonderen Wünsche stellen wir uns sehr gern ein.

Unser Service:

- Beratung für Ihr Firmenevent, Ihre Geburtstagsfeier, Ihr Buffet oder für einzelne Teile aus unserem vielfältigen Sortiment
- Beratung zu begleitenden Getränken
- Geschirr-Service
- Stehtische mit Hussen, Tische für Ihr Buffet mit Dekoration

Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge für Fingerfood, für komplette Buffets und einzelne Platten, für warme Pfannen und natürlich für Desserts. Diese können Sie beliebig kombinieren und wir beraten Sie über die benötigten Mengen und genauen Preise individuell nach Ihren Bedürfnissen, besonders bei Gästezahlen unter 10 Personen.

* Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verliert die vorhergehende ihre Gültigkeit.





Preis für 2
Personen:
69,50 €

Dinner for 2 – die charmante kulinarische Geschenkidee!

Ein maßgeschneidertes Menü in mehreren Gängen für zwei Personen in Form eines Gutscheins:

- **„Tut der Seele gut“** Vorspeise als Naschteller mit Salami, Schinken, Antipasti und Käse. Warme Fleischpfanne mit Auswahl von feinen Fleischvariationen, auf Wunsch mit Pasta. Dazu frische Aufstriche, Ciabatta und etwas Süßes
- **„Genießen mit allen Sinnen“** als mediterrane Impression: Platte mit handwerklich hergestellten mediterranen Käse, Schinken und Salamis, Platte mit Antipasti, zwei frische Aufstriche, Ciabatta und etwas Süßes
- **„Picknick-Korb“** mit einer Schinken-Salami-Käseplatte, französischer Streich-Pastete, Antipasti-Auswahl im Becher, Dips, Ciabatta, etwas Süßes

Die Beschenkten können uns beim Vereinbaren des Abholtermins ihre Vorlieben und Wünsche nennen, wir gestalten das kleine Menü immer nach ihren Wünschen!

Gern beraten wir auch zu den passenden Getränken.





Fingerfood – alles feine Handarbeit

- | | |
|---|-----------|
| • Garnierte Schnittchen mit Käse, Salami, Schinken | 2,95 € |
| • Garnierte Schnittchen mit Lachs | 3,45 € |
| • Garnierte Brötchen mit Käse, Salami, Schinken | 3,45 € |
| • Garnierte Brötchen mit Lachs | 3,95 € |
| • Fingerfood-Spieße mit Käse, Salami, Antipasti | ab 1,95 € |
| • Nüsse, Cracker, Obst, Käsebissen oder gefüllte Pastetchen als Ergänzung | |
| • Kartoffel-Schinken-Gratin mit Bergkäse überbacken, warm | 5,95 € |
| • Limonenpasta „Caprese“ mit Büffelmozzarella, Tomate und Parmesan, warm | 5,75 € |
| • Reis/Wildreis/Gemüse – Töpfchen mit Schinken und Käse, warm | 5,50 € |
| • Echte Steinpilzpasta mit Lendenstreifen und Parmesan, warm | 5,75 € |
| • Hirten Salat im Gläschen | 3,50 € |
| • Flußkrebsschwanz-Cocktail im Gläschen | 4,50 € |
| • Süß-frische Desserts im Gläschen (Auswahl siehe unter „Desserts“) | ab 3,75 € |

Preis ab
10 Stück
pro Sorte

Kalte Platten – frisch aus unseren Theken

- | | |
|--|-----------|
| • Antipasti in großer Auswahl | 3,95 € |
| • Bergkäse aus der Alpenregion, französische und deutsche Spezialitäten | 3,95 € |
| • Interessante Käsespezialitäten aus Frankreich, gern mit Ziegenkäse-Innovationen oder echten europäischen Trüffeln | 4,95 € |
| • Schafskäse aus der Toskana, ergänzt mit weiteren toskanischen Delikatessen | 3,95 € |
| • Salami luftgetrocknet und mediterrane Schinkenspezialitäten aus handwerklicher Herstellung | 3,95 € |
| • Carpaccio vom Rinderschinken mit Balsamico und Parmesanspänen | 3,45 € |
| • Fischplatte mit edlen Lachsvariationen, Gambas in Olivenöl und portugiesischen Sardinen | 7,95 € |
| • Fischplatte mit Räucherlachs (aus guter Aufzucht), Heilbutt und Aal – nach Saison und Ihren Vorlieben, gern ergänzt durch unser aktuelles Angebot | ab 7,95 € |
| • Eine „Naschplatte“ mit Dips, Antipasti, Salami, Schinken und Käse, gern nach Ihren Vorlieben, ist geeignet für Ihr Festessen
ab 2 Personen ab 58,00 € | |

Preise pro
Portion ab
10 Personen

**Wünschen Sie mehr Inspiration?
Dann kommen Sie gern zu uns,
kosten und probieren!**





01 Kaltes Buffet von internationalen Spezialitäten

- Platte mit einer Auswahl an feinsten, würziger Salami und besonderen Schinken, liebevoll hergestellt in Italien, Spanien und Frankreich
- Käseplatte mit französischen Delikatessen und Spezialitäten aus Österreichs Bergen und der Schweiz
- Käse-Dips aus unserer Theke
- Antipastiplatte – würzige Vorspeisenvielfalt aus Italien
- Salat von aromatischem Büffelmozzarella und gegrillten Tomaten, dazu Basilikum-Pesto
- Olivenöl und fleur de sel
- Saisonal ausgewählte Salate
- Etwas Butter, Grissini, Ciabatta, Brötchen

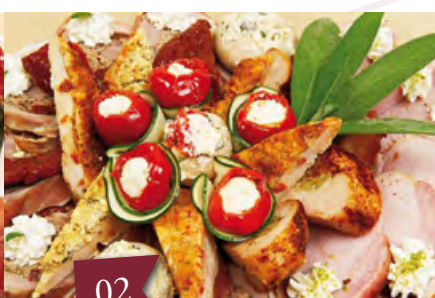
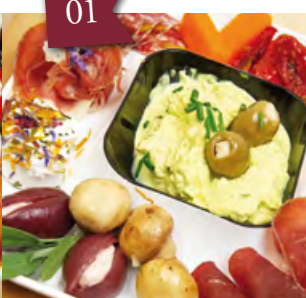
Eine Räucherfischplatte kann dieses Buffet gut ergänzen.

Preis für 10
Personen:
295 €

02 Kalt-warmes Buffet von internationalen Spezialitäten

- Fleischpfanne, leicht-würzig und vielfältig nach Saison, möglich sind: Lendenmedaillons, gratinierte und gefüllte Hähnchenbrust, gefüllte Schinkenröllchen, Salsiccia-Bällchen, Wild-Burger, gefüllte Champignons ...
- Kartoffelgratin mit Schinken und Rosmarin oder Tiroler Schinken-Knödel mit Bergkäse überbacken
- Pastapfanne nach Wahl – Steinpilzpasta, bunte oder weiße Pasta, Limonen-Pasta
- Antipasti: getrocknete Tomaten, Oliven, Artischocken und mehr
- Carpaccio von Bresaola mit feinstem Olivenöl und Balsamico
- Parmesan, passende Dips
- Luftgetrocknete Salami und Schinken
- Käseplatte aus unserer Theke
- Saisonal ausgewählte Salate, je mehr Personen kalkuliert sind, umso vielfältiger kann die Auswahl an Salaten sein.
- Etwas Butter, Brotkorb „von allem etwas“

Preis für 10
Personen:
375 €





03 Warmes Buffet „Nach Geschmack des Sachsen“

Kann auch mit allem anderen kombiniert werden

- Gulaschsuppe hausgemacht, auch gern Soljanka oder Tomatensuppe
- Fleischpfanne vom Spanferkel auf Sauerkraut oder auf Champignons, kleine Spanferkel-Grillhaxen, Spanferkelrücken, Gewiegetsklößchen oder auch Wildburger aus dem Steigerwald
- Handgemachte Wickelklöße oder Tiroler Speck-Knödel
- Käseplatte mit zarten Weichkäsen und würzigem Bergkäse
- Schinken-Salami-Platte und 3 Sorten Salami-Pralinchen
- Zwickauer Senf oder hausgemachter Fleischsalat
- Salate nach Ihrem Wunsch, hier passt auch ein Bohnensalat oder Linsensalat
- Butter, Brot, Brötchen

Preis für 10
Personen:
338 €

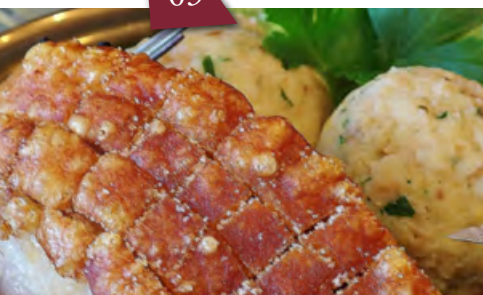
04 Buffet mit Wild

- Antipasti in großer Auswahl, Olivenöl, Fleur de sel und Baguette als erster Gang
- Carpaccio von Rinderschinken oder Salami-Schinkenplatte mit Variationen vom Wild
- Käse-Auswahl und Tessiner Fruchtsenf
- Gulasch von Reh, Hirsch, Rind oder Wildschwein
- hausgemachtes Ananas-Rotkraut und/oder Gemüsepfanne
- Hausgemachte Wickelklöße und/oder Tiroler Speck-Knödel
- Salate der Saison
- Butter, gemischter Brotkorb
- Dessert – die Auswahl finden Sie nachstehend

Preis für 10
Personen:
420 €

In jeder neuen Saison entwickeln wir neue kulinarische Ideen – fragen Sie uns danach!

03



04





05 Menü zur Spargelzeit

- Antipastiplatte mit gefüllten Paprika, Rotweinzwiebeln, Artischocken
- Gegrillte Tomaten und Büffelmozzarella – dazu Basilikumpesto und Balsamico
- Käse-Auswahl aus unserer Theke nach den Vorlieben Ihrer Gäste, dazu Tessiner Fuchtsenf-Sauce
- Spargelstangen mit Wacholderschinken, dazu Hollandaise (auf Wunsch auch Pesto oder Butter mit italienischen frischen Trüffeln)
- Hähnchenbrust gefüllt mit getrockneten italienischen Tomaten oder mit Brokkoli
- Pasta grün-weiß, Parmesan und 2 Käsedips
- Ciabattabrot, Butter
- Dessert nach Ihren Wünschen

Preis für 10
Personen:
ab 385 €

06 Herzhaftes ganz international

- Antipastiplatte mit gegrillten Champignons, gegrillten Zwiebeln, Tropfen-Paprika und weiteren würzigen Delikatessen aus dem sonnigen Süden
- Frischer Salat mit getrockneten Früchten und Nüssen, dazu fruchtiger Balsamico crema
- Salami-Schinken-Platte „Frankreich und Österreich“ mit Roquefortsalami, Pistaziensalami, Walnussalami ..., dazu Vulcano-Schinken aus der Steiermark
- Gulasch „Stifado“ original griechisch oder Gyros und Zaziki
- Wickelklöße in Zwickau hergestellt – wahlweise auch Steinpilzpasta, gefertigt mit frischen Pilzen
- Herbstliche Käseauswahl von Bergkäse und Weichkäse, dazu Tessiner Birnen-Senf
- Toscana-Ciabatta und Brötchen
- Dessert: Quarkcreme Mandarine

Preis für 10
Personen:
365 €

05



05



06





Preis für 10
Personen:
355 €

07 Toskana-Bufferet

Original toskanische Spezialitäten – direkt vom Erzeuger

- Wahlweise Salsiccia-Pfanne mit Rosmarin oder Fenchel oder Hähnchenbrust mit Limonenpesto gratiniert
- Ausgereifter Parmesan
- Panzanella: toskanischer Brotsalat mit gegrillten Tomaten, frischer Paprika und Kräutern
- Antipastiplatte mit toskanischen Produkten
- Bunte Pasta-Pfanne
- Trüffel- oder Tomatenpesto als Dip und Brotaufstrich
- Schinken-Salami-Platte mit toskanischen Delikatessen
- Käse: Pecorino mit Pistazien und weitere mediterrane edle Käse
- Ofenwarmes Ciabatta
- Dessert: Vin Santo und dazu Cantuccini, das beliebte toskanische Mandelbrot





Warme Pfannen mit Fleisch – frisch von Hand gemacht

- Vielfältige Fleischpfanne „zart“ mit gratinierter Hähnchenbrust, gefüllten Champignons, Lendenmedaillons, italienischen Fleischbällchen 8,50 €
- Fleischpfanne „sächsisch“ mit Spanferkelrücken oder -rolle, Gewiegetsklößchen, gratinierten Steaks 8,50 €
- Spanferkel-Grillhaxen auf Sauerkraut oder frischen Champignons 8,25 €
- Polpette, Fleischklößchen auf italienisch auf Tomaten-Bett mit Parmesan 6,95 €
- Salsiccia pikant, mit Fenchel oder mit Rosmarin auf Tomaten-Bett, mit Parmesan 6,95 €
- Puten- oder Hähnchen-Curry 6,50 €
- Gulasch vom Hirsch, Wildschwein oder Reh ab 9,95 €
- Hirschbraten oder Wildschweinbraten inklusive Ananas-Rotkohl 14,90 €
- Nudelaufauf mit Schinken, Salami, Hollandaise und Käse, gratiniert 5,90 €
- Kartoffel-Gratin mit Schinken und Rosmarin 3,90 €
- Tiroler Speck-Knödel mit Bergkäse überbacken 3,75 €

Preise pro
Portion ab
10 Personen

Warme Pfannen ohne Fleisch – frisch von Hand gemacht

Gern erfüllen wir auch die Wünsche von Veganern und Vegetariern!

- Nudelpfannen, diverse Sorten aus Italien, Frankreich und der Schweiz ab 4,00 €
- Pasta Limone mit gegrillter Tomate, Parmesan und Büffelmozzarella 6,90 €
- Fischpfannen, frisch-duftend, mit Schafskäse und frischem Gemüse 6,80 €
- Gemüsepfanne aus dem Angebot der Saison, mit Schafskäse oder Hollandaise ab 4,25 €
- Bunte Reispfanne mit Wildreis und Gemüse in Tessiner Sauce 3,50 €
- Kartoffel-Gratin mit Schinken, Rosmarin und Bergkäse 4,00 €
- Gnocchi-Auflauf mit frischem Gemüse, Sauce und Parmesan ab 4,95 €
- CousCous mediterran oder nordafrikanisch gewürzt ab 4,00 €
- Handgemachte frische Pasta nach Auswahl der Saison ab 5,95 €
- Balsamico-Gemüse mit Schafskäse gratiniert 3,95 €
- Wickelklöße klein, handgemacht, in Butter mit Semmelbrösel pro Stück 2,20 €
- Rosmarin-Ofenkartoffeln 3,90 €

Preise pro
Portion ab
10 Personen



Preise pro
Portion ab
10 Stück

Salate – frisch und vielfältig

... servieren wir in Portionen als Minicocktail oder in einer ansprechenden Schale auf dem Buffet.

- | | |
|--|--------|
| • Mediterraner Geflügelsalat, herzhaft-italienisch | 2,95 € |
| • Panzanella: toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Paprika und frischen Kräutern | 3,90 € |
| • Büffelmozzarella aus Kalabrien mit Tomate, Basilikum, Olivenöl und Balsamico | 3,75 € |
| • Flusskrebscocktail „Italien“ oder „Calvados“ | 3,95 € |
| • Hirtensalat: leichter Käsesalat mit knackigem Gemüse | 2,75 € |
| • Spargelsalat klar: auf Wunsch mit Schinken | 4,50 € |
| • Spargelsalat mit Hollandaise | 3,45 € |
| • Saisonaler grün-bunter Salat mit Limonen-Olivenöl und Zwickauer Himbeerbalsamessig | 3,25 € |

Weitere Feinkostsalate bieten wir nach Saison und in Harmonie mit Ihrem Buffet an.

Desserts – die süße Verführung danach

... servieren wir in Gläschen und Schälchen.

- | | |
|--|--------|
| • Waldbeeren-Joghurt-Dessert mit dunkler Schokolade | 3,95 € |
| • Dessert „Schwarzwälder Kirsch“ | 3,95 € |
| • Quarkcreme Mandarine | 3,75 € |
| • Quarkcreme Himbeere | 3,75 € |
| • Tiramisu klassisch | 4,75 € |
| • Tiramisu „ganz fruchtig leicht“ mit Apfel | 4,50 € |
| • Mousse au chocolat | 3,95 € |
| • Creme bruléé | 4,50 € |
| • Früchte mit griechischem Joghurt | 3,95 € |
| • Vegan: frische Früchte auf getunktem Feigenbrot mit Fruchtbalsam | 3,95 € |
| • Cantuccini und Vino santo (16% alc.) | 2,50 € |

Preise pro
Portion ab
10 Stück





Getränke – damit am Ende alles gut harmoniert

- Deutscher Winzersekt, ausgewählter Prosecco und Cremant oder Champagner für Ihren Empfang
- Begleitende Weine zum Essen. Rot, Rosè und Weißwein in Harmonie zum Menü
- Alkoholfreie Getränke – z. B. exzellenter Apfelsaft aus Tirol oder geschmackvoller, alkoholfreier Sekt

Wir freuen uns auf Ihr Catering!

Gern erfüllen wir Ihre Wünsche für die vegetarische Küche und veganes Catering. Auf Unverträglichkeiten oder Allergien gehen wir im Beratungsgespräch gern ein.

Und: nach E-Stoffen und dergleichen können Sie bei uns lange suchen – die verbannen wir nach Möglichkeit ganz aus unserem Geschäft.

Da unser Team sehr kreativ ist, ist es uns ein großes Bedürfnis, Sie in jeder Jahreszeit wieder mit neuen Ideen zu verwöhnen.





FEINKOST DREISSIG · delikat essen
Äußere Zwickauer Str. 23
08064 Zwickau-Planitz
Telefon 0375 786276
Telefax 0375 786299
E-Mail shop@feinkost30.de

**Wir begrüßen Sie gern persönlich in unserem
Laden mit lecker duftenden Köstlichkeiten:**
Montag bis Freitag 9 bis 18 Uhr
Samstag 7 bis 12 Uhr

www.feinkost30.de



www.feinkost30.de

PRÄSENTE · CATERING · EVENTS