

# Landfleischerei SCHEMP



*Hausanschrift:*

*Anbau 13*

*01561 Tauscha*

*Tel. (035240)72361*

*Fax (035240)70002*

*Email: [post@fleischerei-schempp.de](mailto:post@fleischerei-schempp.de)*

*Internet: [www.fleischerei-schempp.de](http://www.fleischerei-schempp.de)*

*Das Ihnen hier vorliegende Party-Service-Programm soll Ihnen einen Überblick über unser reichhaltiges Angebot geben und bei der Zusammenstellung Ihres Wunschbuffets behilflich sein.*

*Für Kunden, die sich noch unschlüssig sind oder die keine gesonderte Beratung benötigen, haben wir fertige Buffets zusammengestellt.*

*Um den Allergikern unter Ihren Gästen bestmögliche Sicherheit beim Verzehr unserer Produkte zu gewähren, haben wir den Katalog um Allergene Stoffe und E-Stoffe ergänzt. Produkte in den fertigen Buffets die sonst nicht im Katalog enthalten sind, erhalten deshalb auch eine eigenständige Deklaration*

*Bei Fragen und bei der Beratung stehen wir Ihnen natürlich mit qualifiziertem Fachpersonal beratend zur Seite und gehen gern auf Ihre individuellen Wünsche ein.*

*Alle in diesem Angebot aufgeführten Speisen stammen aus eigener Herstellung, alle Fleischprodukte stammen aus eigener Schlachtung.*

*Möchten Sie feiern und sich um nichts kümmern? So bieten wir Ihnen unseren Festsaal oder Verleihartikel an und machen Ihre Feier zu einem ganz besonderen Erlebnis.*

*Stand 07.02.2023*

# *Inhaltsverzeichnis*

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| AGB                               | 4  |
| Kalte Platten                     | 5  |
| Fingerfood                        | 10 |
| Aus Topf und Pfanne               | 15 |
| Gratins                           | 18 |
| Wild aus Sachsens Wäldern         | 19 |
| Alles vom Spanferkel und Truthahn | 20 |
| Schlachtfest                      | 21 |
| Alles ohne Fleisch                | 22 |
| Suppen                            | 23 |
| Sättigungsbeilagen                | 24 |
| Gemüsebeilagen                    | 25 |
| Desserts                          | 26 |
| Grillgerichte                     | 27 |
| Partykracher                      | 28 |
| Mediterranes Buffet               | 29 |
| Sächsisches Buffet                | 30 |
| Gala Buffet                       | 31 |
| Grill Buffet                      | 32 |
| Zusatzstoffverzeichnis            | 33 |
| Verleihartikel                    | 34 |
| Räumlichkeiten                    | 35 |

# *Allgemeine Geschäftsbedingungen*

## *1 Ausleihbedingungen*

Platten, Geschirr und Ausleihgegenstände sollten in einem sauberen Zustand innerhalb von 3 Werktagen zurückgegeben werden. Bei der Rückgabe von nicht sauberem Geschirr wird ein Aufpreis berechnet. Nach dem 3. Werktag erheben wir für jeden folgenden Tag eine Leihgebühr von 3,00 €.

## *2 Zahlungsbedingungen*

Bei der Rückgabe des Geschirrs und der Platten ist Barzahlung sowie Kartenzahlung möglich. Bei Rechnungslegung gilt die Zahlung innerhalb von 10 Tagen.

## *3. Anlieferung*

Bei allen Lieferungen behalten wir uns aus verkehrsbedingten Gründen eine Ankunftsabweichung von plus/ minus 30 Minuten zum vereinbarten Liefertermin vor. Der Preis für die Anlieferung beträgt 0,70€ zzgl. MwSt. pro gefahrenem Kilometer für die Hin- und Rückfahrt.

## *4. Rücktritt*

Aufträge bis zu einem Warenwert von 500,00 € können bis spätestens 5 Werktage vor dem vereinbarten Liefertermin kostenfrei abbestellt werden. Bei einem Warenwert über 500,00 € werden die anfallenden Kosten bis zum Zeitpunkt der Abbestellung in Rechnung gestellt.

Die Änderung der Personenzahl kann bis 5 Werktage vor Lieferung entgegen genommen werden.

## *5. Haftung*

Alle Ausrüstungsgegenstände sind Leihgaben und bleiben unser uneingeschränktes Eigentum. Bei eintretenden Schäden oder bei Verlusten wird der Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt.

## *Kalte Platten*

*Auf unseren verschiedenen kalten Platten finden Sie Spezialitäten unseres Hauses aus eigener Herstellung, regionalen Käse sowie frischen Räucherfisch.*

### *Feinschmecker-Platte*

Belegt mit Bauernschinken, Lachsschinken, gekochtem Schinken, Kassler sowie luftgetrocknetem Schinken sowie auf Wunsch auch mit Rinds- und Wildschinken (E-Stoffe und Allergene richten sich nach der Produktauswahl)



### *Schempps Rustikale Platte*

Belegt mit hausschlachtenen Wurst- und Schinkenspezialitäten aus eigenem Hause (E-Stoffe und Allergene richten sich nach der Produktauswahl)



## *Käseplatte*

Belegt mit regionalen Käsespezialitäten und mit Obst garniert  
(E-Stoffe und Allergene richten sich nach der Produktauswahl)



## *Fischplatte*

Belegt mit verschiedenen Sorten Räucherfisch

## *Hackepeterplatte*

Hackepeter auf einer Platte mit Zwiebeln angerichtet



## *Hackepetertorte*

Hackepeter auf Tortenboden angerichtet



## *Verschiedene Salate*

unsere hausgemachten Salate werden für Sie angerichtet

*Rindfleischsalat (EI, SENF, SELLERIE)*

*Fleischsalat mit/ohne Gurke (EI, SENF, SELLERIE)<sup>1,2,3,4</sup>*

*Geflügelsalat (EI, SENF, SELLERIE)*

*Vorderschinken Lauchsalat (EI, SENF, SELLERIE)<sup>1</sup>*

*Zungensalat (EI, SENF, SELLERIE)<sup>1</sup>*

*Schinkenraum mit Tomatenwürfeln und Mayonnaise (EI, SENF, SELLERIE)<sup>1</sup>*

## *Obstplatte*

Exotische Früchte, geschnitten



## *Gemüseplatte*

Verschiedene Sorten Gemüse, geschnitten, mit hausgemachtem Dressing



## *Herzhafte Gemüseplatte*

Verschiedenes eingelegtes Gemüse

## *Schinken-Melonen-Platte*

Luftgetrockneter Schinken auf Melonenscheiben<sup>1,4</sup>





### *Tomaten-Mozzarella-Platte*

Tomatenscheiben an Mozzarella mit Balsamico, Öl und mediterranen Kräutern  
verfeinert



### *Antipasti-Platte*

Selbst hergerichtete Antipasti aus Gemüseder Saison



# *Finger-Food*

*Unsere kleinen Happen sind als Bestandteil eines kompletten Buffets genauso geeignet wie für Stehbanketts bei Meetings oder kleineren Empfängen*

## *Belegte Brötchen*

Ofenfrische Brötchen, garniert und belegt mit regionalen Käsespezialitäten, hausgemachten Schinkenspezialitäten, Salami, Hackepeter oder Salaten (E-Stoffe und Allergene richten sich nach der Produktauswahl)

## *Schnittchen*

Mit regionalen Käsespezialitäten, hausgemachten Schinken- und Salamispezialitäten, oder regionlaen Räucherfisch belegte und garnierte (E-Stoffe und Allergene richten sich nach der Produktauswahl)





### *Hackbällchen*

Kleine gebratene Hackfleischkügelchen

### *Knackerkorb*

Verschiedene herzhaft Knacker (SENF) <sup>1,4</sup>



### *Schnitzelbrötchen*

Brötchen, belegt mit Schnitzel und Salat (EI UND GLUTEN)

### *Schinkenröllchenplatte*

Zarter Lachsschinken gefüllt mit pikanter Käsecreme sowie  
Kochschinken gefüllt mit Spargelstangen (LAKTOSE) <sup>1</sup>

### *Schweinemedallions*

Gebratene Filetscheiben auf Gurke, mit Sahne-Leber-Creme garniert  
(LAKTOSE)



### *Geflügelmedaillons*

Gebratene Filetscheiben auf Gurke, mit Sahne-Leber-Creme garniert  
(LAKTOSE)



### *Hackfleischchampignons*

Champignons, gefüllt mit würzigem Hackfleisch, gebacken



### *Gemüsechampignons*

Champignons mit würziger Gemüsefüllung, gebacken

### *Kaviareier-Platte*

ausgehöhlte Eier, gefüllt mit Eigelbcreme sowie mit Kaviar verziert  
(EI)



### *Wraps*

Gefüllte Maisflaten mit Rindfleisch-Creme-Füllung oder Geflügel-Creme-Füllung (LAKTOSE)

### *Pumpernickelteller*

Schwarzbrot, belegt mit Salami, Schinken oder Salatvariationen (E-Stoffe und Allergene richten sich nach der Produktauswahl)

### *Tomaten-Mozzarella-Spieß*

Cocktailtomaten und Mozzarellakügelchen auf einen Spieß gespickt (LAKTOSE)

### *Wein-Käse-Spieß*

Weintrauben und Käsewürfel auf einen Spieß gespickt (LAKTOSE)



### *Bruschetta*

Knusprig gebratenes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Käse (GLUTEN)

### *Minischnitzel*

Kleine Lendenschnitzel goldgelb in der Pfanne gebraten (EI und GLUTEN)

# *Aus Topf und Pfanne*

*Hier finden Sie eigene Bratenkompositionen unserer Küche sowie traditionelle Köstlichkeiten*

## *Kassler in der Folie*

Kassler, im eigenen Saft gebraten (SELLERIE)<sup>1</sup>

## *Griechische Rolle*

Schweinekamm, gefüllt mit Schafskäse und Brokkoli (LAKTOSE und SELLERIE)

## *Schwedenrolle*

Schweinekamm, gefüllt mit gekochtem Schinken (LAKTOSE und SELLERIE)<sup>1</sup>

## *Jägerrolle*

Schweinekamm mit würziger Hackfleisch- und Gemüsefüllung (SELLERIE)

## *Bauernrücken*

Karree, gespickt mit Schinken und Käse (LAKTOSE und SELLERIE)<sup>1</sup>

## *Kaiserkrone*

Kotelett zur Krone gebunden, gebacken (SELLERIE)

## *Räuberbraten*

Schweinekamm mit Knoblauchwürzung, im eigenen Saft gebacken und mit hausgemachter Knoblauchsoße serviert (SELLERIE und SENF)

## *Rustikaler Krustenbraten*

Schweinekeule mit Fettrand (SELLERIE)

## *Roast Beef*

Rosa (medium) oder durch (well done) gebraten (SENF)

## *Rindslende*

Gebraten nach Hausfrauenart

## *Rindszunge*

Gekocht<sup>1</sup>

*Schweinszunge*

Gekocht<sup>1</sup>

*Grillhaxe*

Deftig gebratene Schweinshaxe (SELLERIE)

*Lammhaxe*

von sächsischen Schäfern und mit mediterranen Gewürzen verfeinert (SELLERIE)

*Lammrollbraten*

Lamm von sächsischen Schäfern (SELLERIE)

*Kalbsrollbraten*

Kalbsbrust und -niere gewickelt (SELLERIE)

*Kaninchenrollbraten*

Kaninchen mit Schweinsnackern gefüllt (SELLERIE)

*Feuerfleisch*

Würziger Gulasch mit Paprika vom Schwein (SELLERIE, SENF und LAKTOSE)

*Mexikanischer Gulasch*

Würziger Gulasch vom Rind (SELLERIE, SENF und LAKTOSE)

*Gyrosgeschnetzeltes*

Geschnetzeltes vom Schwein mit Zwiebeln und Zaziki nach griechischer Art (SELLERIE, SENF und LAKTOSE)

*Schweinslende*

Schweinslende nach Hausfrauenart gebraten (SELLERIE und SENF)

*Putenragout*

Putenragout mit zarter Safrannote (LAKTOSE, SELLERIE)

*Tafelspitz mit Meerrettichsauce*

Gepökeltes Rindfleisch umrandet mit hausgemachter Meerrettichsauce (LAKTOSE und SELLERIE)



## *Jägerpfanne mit Filetspitzen*

Filetspitzen an Stockschwämmchen, Karotten und Zwiebeln (GLUTEN und LAKTOSE) <sup>2</sup>

## *Gemischte Bratenplatte*

Fertig gebratene kleine Leckereien nach Wahl auf einer Platte angerichtet:

Lendenschnitzel (EI, GLUTEN)

Karreeschnitzel (EI, GLUTEN)

Hähnchenschlegel (SELLERIE)

Schaschlik (SELLERIE)

Entenbrust

Hackbällchen (GLUTEN)

Minibratwurst (SENF, SELLERIE) <sup>2,3,4</sup>



# *Gratins*

*Hier finden Sie überbackene Delikatessen in allen Variationen*

## *Filetgratin*

Schweinsfiletspitzen mit Hackfleisch, Champignons und Käse überbacken  
(LAKTOSE)

## *Wildgratin*

Wildsteaks in Rotwein-Preiselbeer-Sauce (SELLERIE und LAKTOSE) <sup>6</sup>

## *Schinkengratin*

Spargel von Kochschinken umhüllt, mit Käse überbacken (LAKTOSE und EI)

## *Sauerkrautgratin*

Herzhaftes Gratin mit Sauerkraut, Kartoffeln und Knacker (SENF) <sup>1,4</sup>

## *Brokkoligratin*

Brokkoli mit Schinken in Sahnesoße (LAKTOSE und EI) <sup>1</sup>

## *Tauschaer Gratin*

Schweinefleisch überbacken mit Champignons und Blauschimmelkäse in  
Sojasauce<sup>6</sup> (SOJA, GLUTEN und LAKTOSE)

## *Schinken-Hackfleisch-Gratin*

Kochschinkenröllchen gefüllt mit Hackfleisch (EI und LAKTOSE) <sup>1</sup>

## *Putensteakpfanne*

Putenschnitzel, gefüllt mit hausgemachtem Kräuterfrischkäse (EI und  
LAKTOSE)

## *Steakpfanne au four*

Schweinerückensteaks überbacken mit Würzfleisch (EI, LAKTOSE, GLUTEN,  
SELLERIE und SOJA) <sup>5</sup>

## *Pute á la Spinaci*

Putensteak mit Spinat, überbacken mit Mozzarella (LAKTOSE)

## *Wild aus Sachsens Wäldern*

*Soll es mal was Anderes und trotzdem Delikates sein, dann empfehlen wir Wild. Das angebotene Reh-, Hirsch- sowie Wildschweinfleisch stammt ausschließlich aus Wäldern der Umgebung und aus eigener EU-Schlachtung und Zerlegung.*



### *Rehrücken*

*Im Stück gebraten*

### *Rehkeule*

### *Rehblatt*

### *Wildschweinrolle*

### *Wildschweinkeule*

### *Wildschweinblatt*

### *Wildschwein*

### *Wildgulasch*

*Gulasch vom Wildschwein mit feiner Pilznote*

### *Hirschkeule*

### *Hirschblatt*

### *Hirschrolle*

### *Hirschkalb*

### *Hirschgulasch*



*Alle Wildgerichte werden mit SELLERIE und MUSKAT angerichtet*

## *Alles vom Spanferkel*

*Soll es deftig und herzhaft sein, dann empfehlen wir Spanferkel*

### *Spanferkel*

Ganz, deftig gebacken

### *Spanferkelrolle*

Deftig gebacken

### *Spanferkelkeule*

Deftig gebacken

## *Truthahn*

*Ein Augen- und Gaumenschmaus für jedes Buffet- ein ganzer Truthahn*

### *Truthahn*

Ganz, gebacken

# *Schlachtfest*

*Feiern Sie deftig „wie früher“ mit unseren hausschlachtenen Spezialitäten aus  
schlachtwarmer Fleischverarbeitung*

## *Grützewurst*

Mit Wurstbrühe (GLUTEN und SENF)

## *Semmelleberwurst*

Mit Wurstbrühe (GLUTEN und SENF)

## *Wellfleisch mit Brühe*

## *Schwarzkraut*

Sauerkraut mit Grütze- und Blutwurst verfeinert (GLUTEN und SENF)

## *Alles ohne Fleisch*

*Für alle Gäste, die auf Fleisch oder auch tierische Produkte verzichten möchten,  
bieten wir unsere fleischlose Auswahl*

### *Nudel-Lachs-Gratin*

Nudeln an Lachsfilet in Sahnesauce (LAKTOSE und EI)

### *Zanderfilet*

auf Gemüsebett und mit Petersiliensoße zubereitet (LAKTOSE)

### *Nudel-Gemüse-Gratin*

Nudeln und Gemüse in Sahnesauce (LAKTOSE und EI)

### *Fischgratin*

Viktoriabarschfilet in Kräuter-Weißwein-Sauce (LAKTOSE und EI)

### *Feurige Bandnudeln mit Oliven und Kapern*

Würzige vegane Tagliatelle mit Oliven und Kapern (SOJA)

### *Spaghetti mit Grünkernbolognese*

Vegane Teigwaren mit Veganer Bolgonesesauce (SOJA)

### *Vegane Wraps*

Maisflaten gefaltet und mit veganer Füllung (E-Stoffe und Allergene richten sich nach der Produktauswahl)

# *Suppen*

*Als Vorspeise wählen Sie bitte eine unserer Suppen*

## *Wildsuppe*

Mit feinem Gemüse, Pilzen und Wildfleisch (SELLERIE)

## *Soljanka*

(SELLERIE)

## *Gulaschsuppe*

Deftige Suppe (SELLERIE)

## *Kesselgulasch*

Deftige Suppe mit Kartoffeln und Paprika (SELLERIE)

## *Käse- Lauchsuppe*

Mit Hakfleisch (SELLERIE und LAKTOSE)

## *Rindsbouillon*

Mit Gemüse und Eistich (SELLERIE)

## *Spargelcremesuppe*

(LAKTOSE und SELLERIE)

## *Championcremesuppe*

(LAKTOSE und SELLERIE)

# *Sättigungsbeilagen*

*Bitte wählen Sie die gewünschten Beilagen aus unserem reichhaltigen Angebot nach Ihren Wünschen aus*

*Klöße/Miniklöße* (GLUTEN und LAKTOSE)

*Mandelbällchen* (MANDELN, EI, GLUTEN)

*Kroketten* (GLUTEN)

*Wedges* (GLUTEN)

*Reis* (SELLERIE)

*Grüne Nudeln* (GLUTEN und EI)



*Kartoffelknödel/ Semmelknödel*

*Spätzle* (GLUTEN und EI)

*Salzkartoffeln*

*Rosmarinkartoffeln*

*Butterrosen* (LAKTOSE)

*Brot- und Brötchenkorb* (GLUTEN)





# Gemüsebeilagen

Bitte wählen Sie die gewünschten Beilagen aus unserem reichhaltigen Angebot nach Ihren Wünschen aus

## Griechischer Salat

Hausgemacht (LAKTOSE)

## Gemischter-, Gurken- oder Tomatensalat

Hausgemacht

## Kartoffelsalat

Hausgemacht (EI, SENF, SELLERIE) <sup>1,2,3,4</sup>

## Nudelsalat

Hausgemacht (EI, SENF, SELLERIE) <sup>1,2,3,4</sup>



## Spargel/Schwarzwurzel

Nach Saison mit Hollandaise (EI, LAKTOSE und SELLERIE)



Rosenkohl

Rotkohl

Sauerkraut

Möhren

Buttererbsen (LAKTOSE)

Romanesco

Champignons (LAKTOSE)

Bohnen



Blumenkohl

Wahlweise mit Butter oder Sauce Hollandaise verfeinert (EI, LAKTOSE und SELLERIE)

## *Desserts*

*Als Abrundung Ihres Menüs bieten wir verschiedene Desserts*

### *Schokomousse*

Dessert mit ganzen Schokoladenstückchen (LAKTOSE und SOJA)

### *Vanille- Erdbeerdessert*

Vanillepudding mit Erdbeerstückchen (LAKTOSE)

### *Quarkspeise mit Mandarinen*

Quark mit Mandarinenstückchen (LAKTOSE)

### *Rote Grütze mit Vanillesoße*

Rote Grütze mit Waldfruchtmix und Vanillesoße (GLUTEN und LAKTOSE) <sup>2</sup>

### *Naturjoghurt mit Obstragout*

(LAKTOSE)

### *Tiramisu*

Selbstgemachtes italienisches Dessert mit Löffelbiskuite und Mascarponecreme (LAKTOSE, EI , GLUTEN und LAKTOSE)

### *Panna Cotta mit Waldbeeren*

Puddingartiges italienisches Dessert mit Waldfruchtmix (LAKTOSE)



## *Grillgerichte*

*Nicht nur im Sommer runden unsere Grillgerichte das Partyserviceprogramm ab.  
Ob zum Selbstgrillen oder mit Grillmeister. Bei uns ist alles möglich.*

### *Verschiedene Bratwurstvariationen aus eigener Produktion*

Meißner Landbratwurst (SENF und SELLERIE) <sup>2,3,4</sup>

Sächsische Bratwurst (SENF und SELLERIE) <sup>2,3,4</sup>

Rohe Bratwurst

### *Verschiedene marinierte Schweinekamm- oder Hüftsteaks*

Mexikosteak

Kräutersteak

Grillbuttersteak

### *Halloumispieße*

Halloumikäse umwickelt von fein geschnittenen Schweinskeulenscheiben und mit mediterranen Kräutern gewürzt (LAKTOSE)

### *Schaschlik*

Schweinefleischspieße mit Leber und Zwiebel auf Wunsch auch mit Paprika oder Speck (SELLERIE)

### *Wild zum Kurzbraten*

Rücken oder Lende vom Reh, Hirsch oder Wildschwein

### *Rind zum Kurzbraten*

Ausgereifte Rindslende, Rumpsteaks oder Hüftsteaks

### *Spare Ribs*

Würzig eingelegt und vorgegarte Rippchen

### *Auberginenschnitzel*

1cm dicke Auberginenscheiben in Öl und Gewürzen eingelegt

### *Backkartoffeln*

Vorgegarte Kartoffeln mit Sauerrahm Dipp (LAKTOSE)

## *Partykracher*

*Für die kleine Fete Zuhause bieten wir unsere Partykracher zum Selbstabholerpreis.*

### *Gemischte Platte*

Festlich angerichtete Gemischte Bratenplatte ab 10 Personen mit

Hackbällchen

Minibratwürsten

Broilerkeulen oder Grillhaxen

Karreeschnitzel

Zur gemischten Platte bieten wir

Kartoffelsalat oder Nudelsalat

Brötchenkorb



12,99 €  
pro Person

### *Rustikaler Abend*

Zünftig angerichteter Krustenbraten ab 10 Personen

dazu bieten wir

Sauerkraut

Kartoffeln, Nudel- oder Kartoffelsalat



10,99 € pro  
Person

### *Backschwein*

Knusprig gebackenes Spanferkel aus eigener Schlachtung und aus der Region

ab 20 Personen

dazu bieten wir

Sauerkraut und

Brötchen



9,99 € pro  
Person

## *Mediterranes Buffet*

*Für alle Kunden, die sich auch zu ihrer Feier noch kulinarisch an den letzten Urlaub im Süden erinnern möchten, bieten wir unser Mediterranes Buffet ab 20 Personen zum Selbstabholerpreis an.*

### *Kalte Speisen*

Hausgemachte Antipasti Platte vom Gemüse der Saison

Schinken-Melonen-Platte

Bruschetta mit Tomaten oder Tomaten-Mozzarella-Platte

### *Warme Speisen*

Schwedenrolle oder Pfannengyros mit Zwiebeln und Zaziki

Putensteak a la Spinacci oder Piccata Milanese (Putenschnitzelchen in Parmesan-Eihülle mit EI und LAKTOSE)

Lachsfilet auf Gemüsebett mit Petersiliensoße oder Nudel-Lachs-Gratin

### *Beilagen*

Rosmarinkartoffeln, Pesto Tagliatelle (GLUTEN, EI)

Tomatenreis mit Kräutern oder grüne Nudeln mit Blauschimmelkäse (GLUTEN, EI und LAKTOSE)

Griechischer Salat oder Ratatouille (geschmortes Gemüsegericht der provenzalischen Küche Südfrankreichs)

### *Dessert*

Obstplatte oder Panna Cotta mit Waldbeeren



24,99 €  
pro Person

## *Sächsisches Buffet*

*Für alle, die ein traditionelles und deftiges Buffet bevorzugen, bieten wir unser Sächsisches Buffet ab 20 Personen zum Selbstholerpreis an.*

### *Kalte Speisen*

Schempps Rustikale Platte oder Pumpernickelteller

Sächsische Brotauswahl und Butter

Hackepeterschwein

### *Warme Speisen*

Kassler oder Schweinszunge

Räuberbraten mit Knoblauchsoße oder Jägerrolle

Sauerkrautgratin oder Schinken-Hackfleisch-Gratin

### *Beilagen*

Spargel oder Mischgemüse

Kartoffelsalat, Nudelsalat oder Sauerkraut

Petersilienkartoffeln oder Miniklöße

Kroketten



19,99 €  
pro Person

## *Gala Buffet*

*Für alle, die etwas Besonderes wollen, bieten wir unser Galabuffet ab 30 Personen zum Selbstholerpreis an.*

### *Vorsuppen*

Hochzeitsuppe (Rindsbouillon mit Gemüse und Eistich) oder Spargelcremes.

### *Kalte Speisen*

Feinschmecker-Platte oder Schinken-Melonen-Platte

Käseplatte oder Fischplatte

Diverse Feinkostsalate nach Wahl oder grüner Salat

Sächsische Brotauswahl und Butter

### *Warme Speisen*

Wildbraten oder Rinderbraten

Rindszunge oder Tafelspitz mit Meerrettichsoße

Wildgratin oder Jägerpfanne mit Filetspitzen

Viktoriabarsch oder Zanderfilet im Gemüsebett mit Petersiliensoße

### *Beilagen*

Mandelbällchen oder Kroketten

Miniklöße oder Rosmarinkartoffeln

Spargel oder Schwarzwurzel

Blumenkohl, Romanesco oder Buttergemüse

Champignons oder Rotkraut

### *Dessert*

Obstplatte

Rote Grütze, Tiramisu oder Schokomousse



27,50 €  
pro Person

# *Grill Buffet*

*Für den Sommer bieten wir unser Grillbuffet zum Selbstgrillen oder mit Grillmeister und Grill gegen Aufpreis ab 20 Personen an.*

## *Salate*

Griechischer Salat oder Gemüsesalat mit Saisongemüse

Hausgemachter Kartoffelsalat oder Nudelsalat

## *Beilagen*

Baguette- oder Brötchenkorb

## *Grillware*

10 Sächsische Bratwürste

10 Meißner Bratwürste oder 10 Rohe Bratwürste

20 Auberginenschnitzel

10 Schweinenackensteaks, mariniert

10 Putensteaks, mariniert



**9,99 €  
pro Person**



# *Zusatzstoffverzeichnis*

- 1 Konservierungsstoff: E250
- 2 Säuerungsmittel: E330
- 3 Antioxidationsmittel: E300
- 4 Antioxidationsmittel: E301
- 5 Farbstoff: E150 C
- 6 Konservierungsstoff: E202



# *Verleihartikel*

*Feiern Sie nicht Zuhause oder fehlt es Ihnen an Geschirr, Besteck oder anderem Zubehör?  
Wir haben es für Sie*

## *Geschirr und Besteck bis 200 Personen*

Große Teller  
Abendbrotteller  
Suppentassen  
Suppenteller  
Messer, Gabeln, Löffel

## *Gläser bis 80 Personen*

Sektgläser  
Biergläser  
Saftgläser  
Weingläser

## *Tische und Stühle*

Stehtische  
Tische und Stühle für 80 Personen

## *Warmhaltegerät*

Chafing dishes mit Brennpaste groß und klein  
Warmhalteplatten groß und klein

## *Kerzenständer*

Inklusive Kerzen

## *Gasgrills*

Gasgrills inklusive Gasflaschen

## *Anlieferung*

0,80 €/km zzgl. MwSt.

## *Festsaal Tauscha*



Suchen Sie noch eine Räumlichkeit für Ihre Hochzeit oder Ihren nächsten Geburtstag? Benötigen Sie einen Raum, um ungestört Tagungen durchführen zu können?

Dann empfehlen wir unseren festlich gestalteten Saal in Tauscha mit integrierter Bühne für Aufführungen oder Präsentationen. Wir kümmern uns um Getränke, Essen und auf Wunsch auch um Dekoration und Technik sowie DJ.

Im Sommer bieten wir Ihnen Bierzeltgarnituren im Außenbereich an. Außerdem ist Tauscha durch sein ausgedehntes Rad- und Wanderwegenetz ideal gelegen für kleine Spaziergänge.

