

Kandfleischerei **SCHEMP**



Hausanschrift:

Anbau 13

01561 Tauscha

Tel. (035240)72361

Fax (035240)70002

Email: post@fleischerei-schempp.de

Internet: 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 21.03.2025

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 Werktagen 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 Werktagen 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)

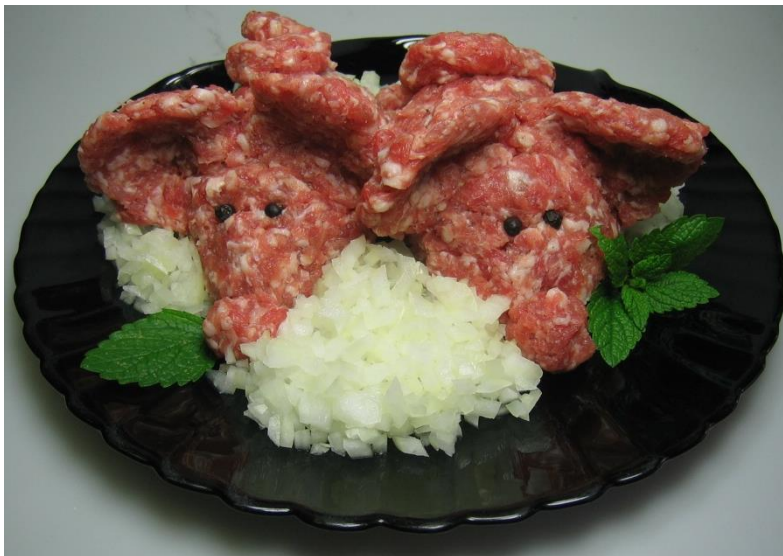


Fischplatte

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)^{1,2,3,4}

Geflügelsalat (EI, SENF, SELLERIE)

Vorderschinken Lauchsalat (EI, SENF, SELLERIE)¹

Zungensalat (EI, SENF, SELLERIE)¹

Schinkenraum mit Tomatenwürfeln und Mayonnaise (EI, SENF, SELLERIE)¹

Obstplatte

Exotische Früchte, geschnitten



Gemüseplatte

Verschiedene Sorten Gemüse, geschnitten, mit hausgemachtem Dressing



Herzhafte Gemüseplatte

Verschiedenes eingelegtes Gemüse

Schinken-Melonen-Platte

Luftgetrockneter Schinken auf Melonenscheiben^{1,4}



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) ^{1,4}



Schnitzelbrötchen

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

Schinkenröllchenplatte

Zarter Lachsschinken gefüllt mit pikanter Käsecreme sowie
Kochschinken gefüllt mit Spargelstangen (LAKTOSE) ¹

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)¹

Griechische Rolle

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

Schwedenrolle

Schweinekamm, gefüllt mit gekochtem Schinken (LAKTOSE und SELLERIE)¹

Jägerrolle

Schweinekamm mit würziger Hackfleisch- und Gemüsefüllung (SELLERIE)

Bauernrücken

Karree, gespickt mit Schinken und Käse (LAKTOSE und SELLERIE)¹

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

Gekocht¹

Schweinszunge

Gekocht¹

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) ²

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) ^{2,3,4}



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) ⁶

Schinkengratin

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

Sauerkrautgratin

Herzhaftes Gratin mit Sauerkraut, Kartoffeln und Knacker (SENF) ^{1,4}

Brokkoligratin

Brokkoli mit Schinken in Sahnesoße (LAKTOSE und EI) ¹

Tauschaer Gratin

Schweinefleisch überbacken mit Champignons und Blauschimmelkäse in
Sojasauce⁶ (SOJA, GLUTEN und LAKTOSE)

Schinken-Hackfleisch-Gratin

Kochschinkenröllchen gefüllt mit Hackfleisch (EI und LAKTOSE) ¹

Putensteakpfanne

Putenschnitzel, gefüllt mit hausgemachtem Kräuterfrischkäse (EI und
LAKTOSE)

Steakpfanne au four

Schweinerückensteaks überbacken mit Würzfleisch (EI, LAKTOSE, GLUTEN,
SELLERIE und SOJA) ⁵

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) ^{1,2,3,4}

Nudelsalat

Hausgemacht (EI, SENF, SELLERIE) ^{1,2,3,4}



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) ²

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) ^{2,3,4}

Sächsische Bratwurst (SENF und SELLERIE) ^{2,3,4}

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



14,99 €
pro Person

Rustikaler Abend

Zünftig angerichteter Krustenbraten ab 10 Personen

dazu bieten wir

Sauerkraut

Kartoffeln, Nudel- oder Kartoffelsalat



12,99 € pro
Person

Backschwein

Knusprig gebackenes Spanferkel aus eigener Schlachtung und aus der Region

ab 20 Personen

dazu bieten wir

Sauerkraut und

Brötchen



11,99 €
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



29,99 €
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



22,49 €
pro Person

Gala Buffet

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



29,99 €
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



14,99 €
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

Stehische
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 einem 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.

