

„Barococo“ Catering-Angebot

Unser Catering-Angebot umfasst die Anlieferung & Abholung aller angebotenen Speisen & Getränke sowie auf Wunsch auch Show- und Live-Cooking oder eine Buffet-Betreuung.

~ Durch Flexibilität ans Ziel ~

- | | |
|-------------------|---------------------------------------|
| + Fingerfood | + Kaffee |
| + Suppen | + Säfte u. Softdrinks |
| + Salate | + Biere und Spirituosen |
| + Buffets | + alkoholische Kalt- und Heißgetränke |
| + Desserts | + Cocktails und Longdrinks |
| + Snacks | + Wein, Sekt und Champagner |
| + Kuchen & Torten | |

Unser umfangreiches Angebot ermöglicht uns eine Zielgruppen genaue Gestaltung der Buffetangebote. Aus vorgefertigten Buffetvorschlägen kann im Baukastenprinzip je nach Wunsch des Kunden einzelne Kalt- oder Warmanteile verändert werden.

Bereits schon ab
12,90 € p. Person

Alle angegebenen Preise verstehen sich netto, zzgl. der jeweils gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.
Mit der Beauftragung des Catering werden die AGB's der Köster-Rütz Gastro GmbH akzeptiert.

Weiterhin können wir folgende Zusatzleistungen bei Bedarf anbieten:

- | | |
|---------------------------------------|---------|
| - Personal je Stunde je Person | 15,00 € |
| - Tischdecken je Stück | 2,00 € |
| - Teller je Stück | 1,00 € |
| - Besteck-Service pro Person | 1,00 € |
| - Duni-Servietten 1/8er Falz je Stück | 0,10 € |

Zu jedem Catering-Angebot erheben wir eine Catering-Pauschale i.H.v. 50,00 € für den Raum Dresden.

Die Catering-Pauschale beinhaltet:
Anlieferung inkl. Aufbau des Catering und Abholung inkl. Abbau des Catering



belegte Baguettes und Brötchen

	<i>St. Brötchen</i>	<i>St. Baguette</i>
<i>Holländischer Gouda</i>	2,00 €	2,80 €
<i>Salami</i>	2,00 €	2,80 €
<i>Gekochter Hinterschinken</i>	2,00 €	2,80 €
<i>Geräucherte Putenbrust</i>	2,00 €	2,80 €
<i>Rohher Schinken</i>	2,00 €	2,80 €
<i>Tomate-Mozzarella mit Pesto</i>	2,00 €	2,80 €
<i>Thunfisch-Ei-Creme</i>	2,00 €	2,80 €
<i>Schweinerücken mit Gewürzgurke</i>	2,00 €	2,80 €
<i>Italienischer Rohschinken oder Salami</i>	2,50 €	3,00 €
<i>Geräucherter Lachs</i>	2,50 €	3,00 €



Canapés

	<i>Stück</i>
<i>Lachsschinken</i>	2,90 €
<i>Geräucherte Putenbrust</i>	2,90 €
<i>Italienische Salami</i>	2,90 €
<i>Rosa gebratenes Roastbeef</i>	2,90 €
<i>Tête de Moin</i>	2,90 €
<i>Emmentaler</i>	2,90 €
<i>Tomate-Mozzarella</i>	2,90 €
<i>Geräucherter Lachs</i>	3,20 €
<i>Geräucherter Butterfisch</i>	3,20 €
<i>Geräucherte Forelle</i>	3,20 €
<i>Honigmelone mit italienischem Rohschinken</i>	3,20 €



Snacks

	<i>Stück</i>
<i>Chickenuggets</i>	2,00 €
<i>Mozzarellasticks</i>	2,00 €
<i>Shrimpsspieße</i>	2,00 €
<i>Würstchen im Blätterteigmantel</i>	2,00 €
<i>Tomate-Mozzarella Spieße</i>	2,00 €
<i>Käsespieße mit Olive oder Früchten</i>	2,50 €
<i>Hackfleischbällchen</i>	2,00 €
<i>Schinken-Käse-Kipferl</i>	2,00 €
<i>Obstspieße</i>	2,00 €
<i>Tiramisu-Ecken</i>	2,00 €
<i>Miniwindbeutel</i>	2,00 €
<i>Petit Fours</i>	2,50 €



Fingerfood Buffet

Canapés mit geräuchertem Lachs und frischem Dill

Canapés mit geräucherter Putenbrust und Weintrauben

Honigmelone mit italienischem Rohschinken

Tomatenspieß „Caprese“ mit Mini Mozzarella

Brandteigkringel mit Frischkäse

*Sächsisches Heringshäckerle
mit roter Zwiebel auf Pumpernickeltaler*

Räucherfischpralinen

Gebackene Schinken-Käse-Kipferl

Käse-Frucht-Spieße

Preis pro Person: 27,90 €

Ab 20 Personen - Preis pro Person: 24,90 €



Fingerfood Buffet - 1

Canapés mit geräuchertem Lachs und frischem Dill

Tomatenspieß „Caprese“ mit Mini Mozzarella

Räucherfischpralinen

Gebackene Schinken-Käse-Kipferl

Käse-Frucht-Spieße

Preis pro Person: 14,90 €

Ab 20 Personen - Preis pro Person: 12,90 €



Fingerfood Buffet - 2

Canapés mit geräucherter Putenbrust und Weintrauben

Honigmelone mit italienischem Rohschinken

Brandteigkringel mit Frischkäse

*Sächsisches Heringshäckerle
mit roter Zwiebel auf Pumpernickeltaler*

Gebackene Schinken-Käse-Kipferl

Räucherfischpralinen

Preis pro Person: 14,90 €

Ab 20 Personen - Preis pro Person: 12,90 €



BAROCOCO

CAFE · RESTAURANT · BAR

Kalt-Warmes Buffet

Warmanteil:

*Kräftige Hühnerbouillon mit Nudeln und Gemüse
Gepökelter Krustenbraten vom Schwein
Marinierte Putensteaks mit Tomate und Mozzarella gratiniert
Pangasiusröllchen in Weißweinsauce
Champignonpfanne mit Bacon & Lauch
Gemüse vom Markt
Bechamelkartoffeln
Duftreis
Gebäckene Kartoffelecken mit Dipp*

Kaltanteil:

*Schinken-Lauch-Salat
Gemischter Salat der Saison mit Hausdressing
Räucherfischauswahl „Hein Mück“ mit verschieden gefüllten Eiern
Rustikales Käsebrett mit Trauben
Schinken –und Bratenplatte mit glacierten Schweinemedailles
Buttervariationen
Hausgebackenes Brot*

Dessert:

*Joghurt-Waldbeeren-Terrine
Salat von frischem Obst
Cremedessert nach „Art des Hauses“*

Preis pro Person: 29,90 €

Ab 25 Personen Preis pro Person: 27,90 €

*Änderungen an der Buffetauswahl haben auch preislichen Einfluss.
Wir beraten Sie gern.*



Mediterranes Buffet

Warmanteil:

Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne und Fagottini
Boeuf Bouguinon (französisches Rinderragout)
Doradenfilet auf Paprika-Zucchini-Gemüse
Hähnchenbrustfilet „Florenz“ mit Blattspinat & Käse
Rosmarinkartoffeln
Tomatenrissotto
Kartoffelgratin

Kaltanteil:

Mozzarella mit Tomate und Pestosauce
Toskanischer Hähnchensalat mit getrockneten Tomaten
Eingelegte Paprika, Oliven & Schafskäse
Auswahl französischer Käsespezialitäten
Frischkäseterrine
Trauben & Feigen
Honigmelone mit italienischem Rohschinken & Fenchelsalami
Rauchfleischplatte mit Roquefortbirnen
Hausgebeizter Lachs & Butterfisch mit Honig-Senf-Sauce
Ciabattabrot, Baguette & hausgebackenes Ratatouillebrot

Dessert:

Tiramisu
Schokoladenmousse
Marinierte Früchte mit Lavendel und Basilikumsahne

Preis pro Person: 32,00 €

Ab 25 Personen Preis pro Person: 29,50 €

Änderungen an der Buffetauswahl haben auch preislichen Einfluss.
Wir beraten Sie gern.



Sächsisches Buffet

Warmanteil:

*Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen
Gebratenes Zanderfilet mit Gemüsestreifen
Spanferkelbraten in Dunkelbiersauce & Sauerkraut
Deftige Kasslerpfanne mit Lauch & Champignons
Kartoffelklöße
Bratkartoffeln
Kräuterreis*

Kaltanteil:

*Geräucherte Tharandter Bachforelle an Apfel-Meerrettich-Sahne
Makrelenfilet frisch aus dem Rauch
Dresdner Heringshäckerle
Eiersalat
Gurkensalat mit Dill
Sächsische Rauch – und Wurstspezialitäten mit Senf-Dill-Gurken
Rustikales Käsebrett
Hackepeter
Hausgebackenes Brot
Butter & Fett*

Dessert:

*Meissner Weincreme
Beerengrütze mit Vanillesauce
Sächsische Quarkkeulchen*

Preis pro Person: 29,90 €

Ab 25 Personen Preis pro Person: 27,90 €

*Änderungen an der Buffetauswahl haben auch preislichen Einfluss.
Wir beraten Sie gern.*