



CAVALLINO

Bautner Str. 08, 02763 Zittau
Tel. 03583 / 510148, Fax. 795886
info@cavallino-online.de

DORNSPACHHAUS

Historisches Wirtshaus

Bautzner Str. 02, 02763 Zittau
Tel. 03583 / 795883, Fax. 795886
info@dornspachhaus.de

Angebot für Catering / Buffetbestellung

Sie können mit diesem Formular, ganz einfach und unverbindlich, ein Angebot von uns erhalten.

Und so einfach geht`s...

1. Kontaktformular ausfüllen
2. Aus den angebotenen Speisen Ihre „Favoriten“ auswählen.
3. Senden Sie uns dann das Formular per email, Fax, Post - oder vereinbaren Sie einen Termin (per email) zur persönlichen Absprache, mindestens 14 Tage vor Ihrem Termin.
4. Wir kalkulieren Ihre Wünsche und teilen Ihnen den Preis für Ihr Catering mit.
5. Falls Sie mit dem Angebot einverstanden sind, benötigen wir dann Ihre schriftliche Bestätigung.

Bitte wählen Sie aus den angebotenen Speisen Ihre „Favoriten“ aus.

Kontaktformular

Name: _____

Strasse: _____

PLZ,Ort: _____

Telefon: _____

Fax: _____

Mobil Tel.: _____

email: _____

Lieferadresse (falls abweichend von Wohnanschrift)

Strasse _____

PLZ,Or: _____

Sonstiges zur Lieferadresse _____
(z. Bsp.: Wegbeschreibung – falls notwendig)

Datum / Anlieferung: _____

Versorgungsbereit (Uhrzeit): _____

Art der Feier: _____

Pers.-Zahl: _____

Benötigte Ausstattung:

Warmhalter (im Bufettpreis enthalten)

Sonstige benötigte Ausstattung: _____
(z. Bsp.: Geschirrtelle)

Serviceleistung:

Anlieferung, Aufbau: Im Buffetpreis enthalten. (bis 20 km)

Abholung: Ab eine Bestellung für mind. 25 Personen im Buffetpreis enthalten. (bis 20 km)

Speisenauswahl:

Bitte wählen Sie aus den angebotenen Speisen Ihre „Favoriten“ aus.

Suppen - Bitte max. (abhängig von d. Personenzahl) 1-2 Suppen auswählen.

- Festtagssuppe, klare Rinderbrühe mit einer Einlage aus Markklößchen, Eierstich und Wurzelgemüse
- Leichte aufgeschäumte Champignoncremesuppe
- Tomatensuppe „Toskana“, aus geschälten Tomaten, mit frischem Basilikum
- Rustikale Kartoffel – Walpilzsuppe, verfeinert Ei und frischen Kräutern
- Feine hausgemachte Soljanka
- Sächsische Kartoffelsuppe mit Wurst
- Knoblauchsuppe, aus Rindsbrühe, dazu hausgeräucherter Käse und Schinken, als Einlage Schwarzbrotkrusteln
- Orangen – Ingwersuppe mit etwas Kokos und creme fraichê, dazu Weißbrotroutons

Vorspeisen - Bitte max. (abhängig von d. Personenzahl) 2-4 Vorspeisen auswählen).

- verschiedene Salate d. Saison mit 2 Dressings
optional dazu: Fetakäse, Schinkenstreifen, Thunfisch, Oliven, Mais
- „Oberlausitzer Salatbuffet“ versch. frische Rohkostsalate
- Salat aus frischem Ruccola und Cherrytomaten, darüber gehobelter Parmesan und ein Senf- Joghurtdressing
- Mozzarella mit Tomate, Crema di Balsamico und frischem Basilikum
- Platten mit versch. Antipasti (Zucchini, Auberginen, getr. Tomaten, Oliven, Peperoni, Paprikafilets in Olivenöl, eingelegter Feta - Käse
- Honigmelone mit Parmaschinken
- Käsesalet im Glas
- Geflügelsalat im Glas
- Hirtensalat im Glas

- Käseplatte
- Wurstplatte
- Fischplatte
- bunt garnierte Canapes
- belegte Brötchen

Hauptgerichte – Bitte max. (abhängig von d. Personenzahl) 2 – 4 Hauptg. Auswählen).

Vom Schwein:

- kleine Partyschnitzel
- Buletten
- Kaßlerbraten in eigener Soße
- Böhmischer Gulasch
- Schweinebraten in kräftiger Schwarzbier – Honigsoße
- Spanferkelhaxen in Weißbiersoße
- „Dicke Rippe“, geschmort in Schwarzbier – Honigsoße
- kleine Schweinerouladen, gefüllt mit süßem Senf und Röstzwiebel
- „Medaillons Hubertus“ von der Schweinelende in Rahmsoße mit verschiedenen Pilzen, verfeinert mit Cognac
- „Medaillons Gorgonzola“, Scheiben von der Schweinelende, in Gorgonzola - Sahnesoße

vom Geflügel:

- Putenrollbraten in Sherrysoße
- gebackene Hähnchenkeulen
- gebratene Hähnchenbrust mit Rosmarinpesto
- gebratene Hähnchenbrust mit Bacon und Meerrettich gratiniert
- gebratene Hähnchenbrust mit Ananas und Käse gratiniert, angerichtet auf Rieslingsoße
- „Hähnchenfilet Domenica“, geschmorte Hühnerbruststücken in gebratenem mediterranem Gemüse
- „Hähnchenfilet Limone“, zarte Hähnchenbrust, gebraten mit grobem Pfeffer, in einer Zitronensoße mit etwas Parmesan und frischen Kräutern

Sonstige Fleischgerichte:

- Lammragout
- Böhmischer Lendenbraten vom Rind, dazu Sahnesoße
- „Roastbeef Pizzaiola“, feine kurzgebratene Scheiben vom Roastbeef in frischer Tomaten Knoblauchsoße
- „Roastbeef Gorgonzola“, feine kurzgebratene Scheiben vom Roastbeef in Gorgonzola-Sahnesoße

Fisch:

- Lachsfilet auf Blattspinat
- Gebratenes Rotbarschfilet auf Fenchelgemüse
- Gebratenes Rotbarschfilet auf Ratatouille
- Gebratenes Seelachsfilet auf einer leichten Limetten – Sahnesoße

Pasta:

- Bunte Penne mit Tomatensoße
optional mit gebratener Jagdwurst
- Bunte Penne mit Gorgonzola – Sahnesoße
- Bunte Penne „Valentino“, mit Schweinefilet in Rahmsauce
- Fettuccine mit Lachs-Sahnesoße

Beilagen zu den Hauptgerichten:

- Kartoffeln (evtl. mit Petersilie)
- Pfefferkartoffeln
- Kräuterkartoffeln
- Rosmarinkartoffel
- gebackene Kartoffelkroketten
- gebackene Kartoffel – Kräuternocken
- Kartoffelgratin
- hausgemachte Stupperle
- Basmatireis mit Kurkuma
- Bunte Penne
- Kartoffelsalat mit Mayonnaise
- Kartoffelsalat ohne Mayonnaise
- bunter Nudelsalat
- Brotkorb
- Chiabattabrot

- Faßsauerkraut,
- Apfelrotkohl,
- Speckbohnen,
- Buttermöhren,
- Brokkoli mit Mandelbutter
- Rustikales Gärtnergemüse, gebunden
- Schwarzwurzel mit Semmelbutter
- Rosenkohl mit Semmelbutter
- Mediterranes Schmorgemüse, tomatisiert

Desserts – Bitte max. (abhängig von d. Personenzahl) 1-2 Desserts auswählen).

- Orangencreme mit Camparigelee
- Quark- Sahnecreme Baisersplittern, darüber Kirschgrütze und Eierlikör oder Vanillesoße
- Schokoladencreme mit Marzipansoße
- Vanillecreme mit Butterkeks auf Fruchtputee
- frisches hausgemachtes Tiramisu (Mindestbestellmenge: 10 Port.)
- „Mini-Windbeutel“ in Vanillecreme, darüber Schokoladenglasur
- hausgemachte rote Grütze mit Vanillerahm
- frisches Obst – „mundfertig“ serviert

Sollten Ihr „Wunschessen“ in den oben angegebenen Speisen vermissen – informieren Sie uns bitte. Im Rahmen unserer Möglichkeiten können wir auf Ihre Wünsche natürlich gerne eingehen.

Individuelle Speisenwünsche _____

Tipp:

Unabhängig von der hier möglichen Vorauswahl, empfehlen wir einen gemeinsamen Beratungstermin zu vereinbaren.

Bei diesem Termin beraten wir Sie gerne zur Auswahl der Speisen und den passenden Beilagen und zu allgemeinen Fragen zu Lieferung und Service.

Kontaktieren Sie uns dazu bitte per email.

Preise

Jedes Buffet wird individuell von uns für Sie kalkuliert und Ihrem Budget angepasst. Als Orientierung verweisen wir auf unsere kleine Auswahl an Buffets (inkl. Preis) in der aktuellen „Cavallino“ Lieferkarte (auch online).

Bitte beachten Sie bei Ihrer Bestellung:

14 Tage Bestellfrist (nach Auftragsbestätigung)

Wenden Sie sich bei Fragen bitte an folgende Ansprechpartner:

Herr Altmann (Küchenleiter im Wirtshaus „Dornspachhaus“)
info@dornspachhaus.de, 03583 / 795883