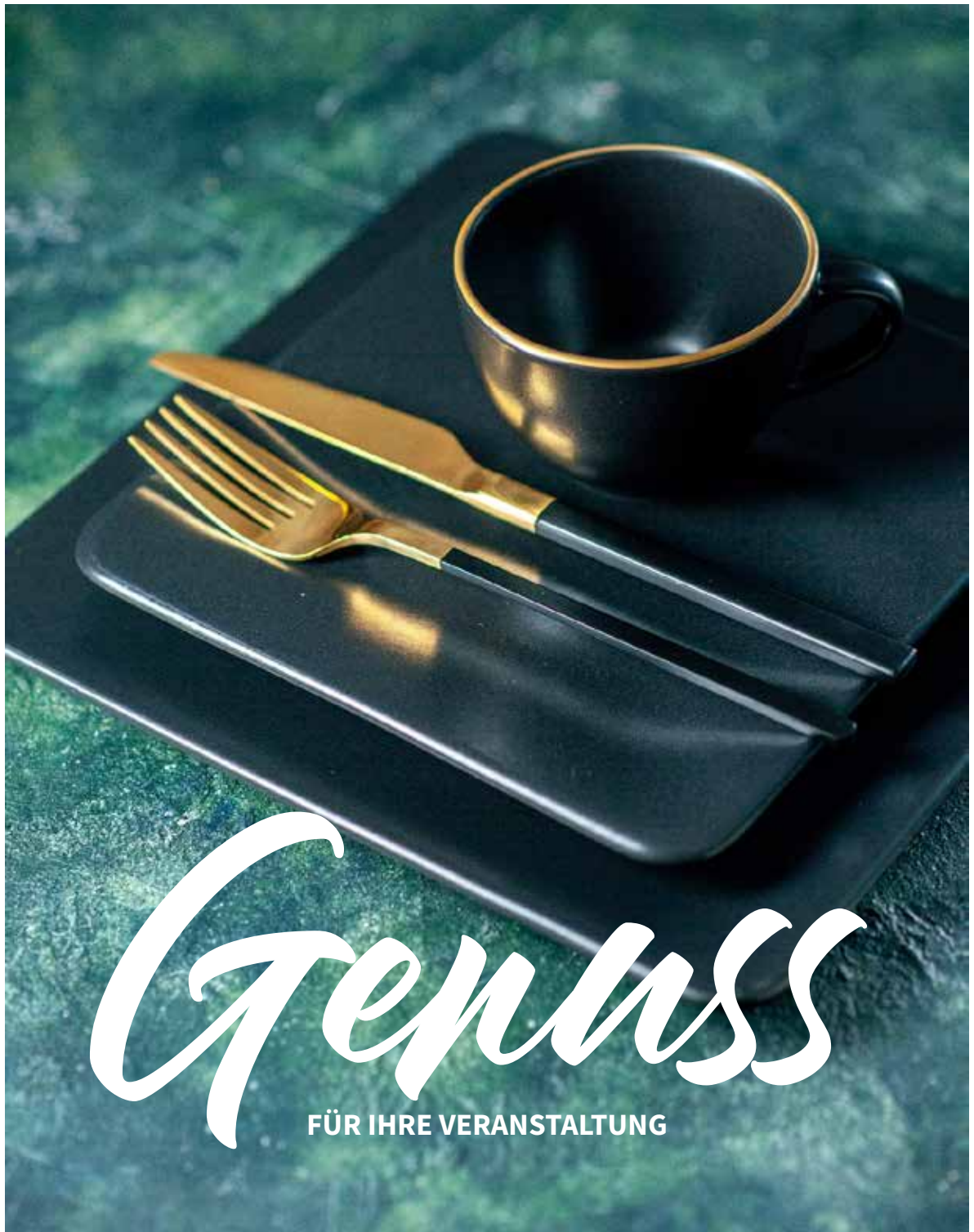




Genuss
FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen kleinen Einblick in die gastronomischen Paketleistungen der Saxonia-Catering Betriebsrestaurants GmbH. Selbstverständlich erfüllen wir Ihnen auch Wünsche, die über unsere nachfolgenden Basisangebote hinausgehen. Gern besprechen wir weitere Details bei einem persönlichen Termin, am besten vor Ort. Unser Veranstaltungsteam freut sich auf Ihre Anfrage und eine damit verbundene, gute Zusammenarbeit.

Aline Lonitz
Geschäftsführerin

Falk Johne
Inhaber und Geschäftsführer



Foto: freepik.com

FRÜHSTÜCK	5
BUSINESS LUNCH	7
BUFFET	11
GRILLBUFFET	15
FINGERFOOD	17
TAGUNG / KONFERENZ	21
GETRÄNKE	23
PERSONAL	24
DEKORATION / EQUIPMENT	25
FIXKOSTEN	26
KONTAKT	27

Frühstück

Ein vollwertiges, aber ausgewogenes Frühstück ist die Grundlage für jeden guten Tagesstart. Damit Körper und Geist vereint und zufrieden neue Projekte angehen und meistern können, stellen wir Ihnen hier unsere Gedanken zu einem gelungenen Tagesstart vor.



FRÜHSTÜCKSBUFFET CLASSIC

Orangensaft, Milch und Milchalternative

Brot- und Brötchenauswahl, Croissants, Butter, Schinken, Salami, Käse, Konfitüren, Honig, Nutella, veganer Porridge, frisches Obst, Rührei aus dem K-Pot mit verschiedenen Toppings, z. B. Bacon, Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Käse

FRÜHSTÜCKSBUFFET PLUS

Orangensaft, Smoothie, Milch und Milchalternative

Brot- und Brötchenauswahl, Croissants, Butter, Schinken, Salami, Käse, Konfitüren, Honig, Nutella, veganer Porridge, frisches Obst, Gemüsesticks mit Dip, Rührei und/oder Spiegelei aus dem K-Pot mit verschiedenen Toppings, z. B. Bacon, Tomaten, Zwiebeln, Champignons, Käse, Sucuk, Avocado

FRÜHSTÜCKSBUFFET PREMIUM

Orangensaft, Smoothie, Milch und Milchalternative

Brot- und Brötchenauswahl, Croissants, Butter, Schinken, Salami, Käse, Konfitüren, Honig, Nutella, veganer Porridge, frisches Obst, Gemüsesticks mit Dip, Omelett aus dem K-Pot mit verschiedenen Toppings, z. B. Bacon, Tomaten, Zwiebeln, Feta, Lachs und Avocado, Pancakes mit Ahornsirup und Obstsalat

Business Lunch

Ein Business Lunch bietet eine hervorragende Gelegenheit, in angenehmer Atmosphäre hochwertige Speisen zu genießen – sei es für ein produktives Treffen mit Kollegen und Geschäftspartnern oder als kulinarische Pause während eines anspruchsvollen Arbeitstages.

Auf den Tischen laden stilvoll arrangierte Etagéren mit feinem Brötchenkonfekt, cremiger Butter und zweierlei köstlichen Aufstrichen zum genussvollen Einstieg in das Menü ein.



LUNCH CLASSIC

Kürbissuppe mit Ingwer und Zitronengras, Serrano-Schinken Chip

wahlweise:

Geschmorte Rinderbäckchen in Portwein-Jus mit geröstetem Rosenkohl
und Parmesan-Kartoffelstampf

oder

Hähnchen-Saltimbocca mit Salbei und Parmaschinken an Grillgemüse und Kartoffelgratin

Vegane Option

Linsencurry mit Apfel und Kokosmilch an Basmatireis

Panna cotta mit Erdbeermark

LUNCH PLUS

Curry-Kokos-Suppe mit gegrillter Garnele am Spieß

wahlweise:

Schwarze Garganelli mit pikanten Hähnchenbruststreifen auf Blattspinat

oder

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat, arrangiert mit Bandnudeln

Vegane Option

Linsenbraten auf Süßkartoffelstampf mit Preiselbeeren

Haselnussmousse mit Krokant und Himbeeren

BUSINESS LUNCH

LUNCH PREMIUM

Zarter Feldsalat, fein marinierte Feige und cremiger Ziegenkäse
mit aromatischem Senfdressing

wahlweise:

Maishähnchen mit gegrilltem grünem Spargel und Polentaschnitte

oder

Roastbeef mit gegrilltem grünem Spargel und Polentaschnitte

Vegane Option

Nussbraten mit Rosenkohl und Serviettenknödel an Zwiebel-Sahnesoße

Popcorneis mit Brownie Fudge und Baiser, dazu frische Beeren

LUNCH EXZELLENT

Knackiger Frisée und Radicchio mit aromatischem Birnenragout, Parmesanspänen
und knusprigen Croûtons, abgerundet mit fruchtigem Granatapfeldressing

wahlweise:

Schonend gegarte Hähnchenbrust an glasierten Zuckerschoten, cremigem Pilzrisotto und Trüffelöl

oder

Geschmorte Kalbsbäckchen an glasierten Zuckerschoten, cremigem Pilzrisotto und Trüffelöl

Vegane Option

Geschmorte Auberginenmedaillons an glasierten Zuckerschoten, cremigem Pilzrisotto und Trüffelöl

Tonkabohnenmousse mit Passionsfruchtsoße und Krokant

BUSINESS LUNCH



Buffet

Für Ihr individuelles Buffet bieten wir eine Auswahl an vielseitigen Bausteinen, die sich flexibel an Saison, Anlass und Vorlieben anpassen lassen. Unsere Grundbausteine umfassen eine großzügige Salatbar, eine Suppe nach Wahl, eine Pasta-Station, frische Bowls, vollwertige Hauptgerichte sowie Desserts – klassisch angerichtet oder als Eisstation für eine erfrischende Note.

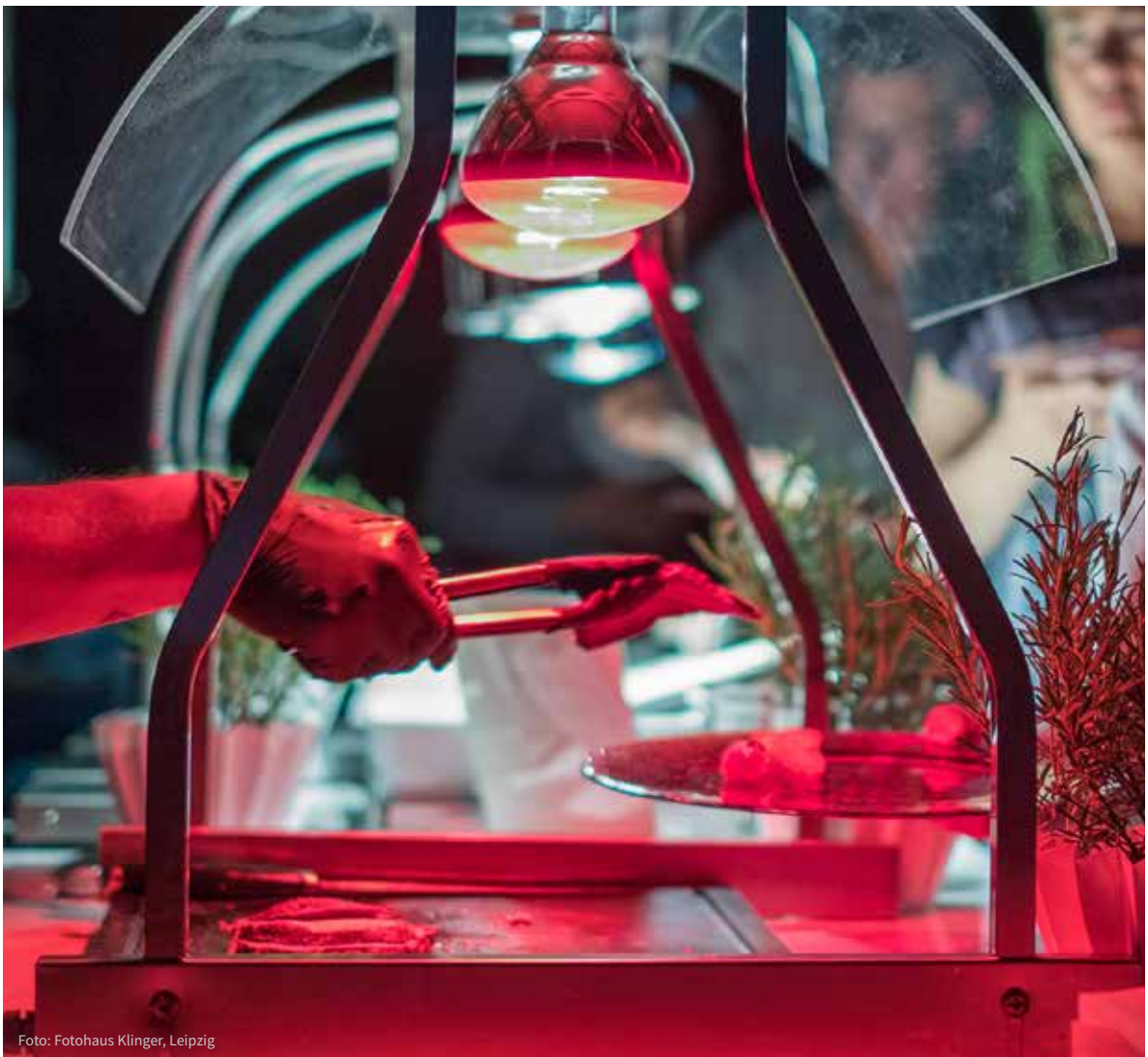


Foto: Fotohaus Klinger, Leipzig

SALATBAR

Unsere Salatbar bietet Ihnen eine frische und abwechslungsreiche Auswahl, die Sie ganz nach Ihrem Geschmack zusammenstellen können. Wählen Sie aus einer Vielfalt an knackigem Gemüse, hochwertigen Proteinquellen und raffinierten Toppings. Zwei sorgfältig abgestimmte Dressings runden das Angebot ab. Dazu servieren wir stets eine Auswahl an Brot und Brötchen mit zweierlei Butter und auf Wunsch anderen Aufstrichen – für ein rundum genussvolles Salaterlebnis.

Frische Vielfalt – Knackiges Gemüse nach Wahl

Verschiedene Blattsalate
Wildkräutersalat und Feldsalat
Tomate und frische Gurke
Paprika
Rote Zwiebeln

Kreative Kompositionen – Liebevoll angemachte Salate

Tomaten-Hirtenkäsesalat
Mediterraner Pastasalat
Gurke-Radieschen-Salat

Genussvolle Extras – Hochwertige Proteinquellen

Thunfisch und gebratene Hähnchenbruststreifen
Mozzarella und Grana Padano
Hirtenkäse

Feine Akzente – Ausgewählte Toppings für den perfekten Geschmack

Verschiedene Nüsse und Saaten
Croûtons
Mini-Falafel

Harmonische Veredelung – Sorgfältig abgestimmte Dressings

(Wählen Sie zwei!)

Joghurtdressing und Essig-Öl-Dressing
Italian Dressing und French Dressing
Himbeerdressing und Vinagrette

BUFFET

SUPPEN

Unsere Suppen werden mit hochwertigen Zutaten und viel Sorgfalt zubereitet – ob klassisch, cremig, fein oder kräftig-würzig. Wählen Sie aus verschiedenen saisonalen Varianten, die als wärmende Vorspeise oder leichte Mahlzeit überzeugen.

Tomatencremesuppe, dazu Croûtons und Basilikumöl

Kartoffelcremesuppe, wahlweise mit gebratenen Speckwürfeln

Curry-Kokos-Suppe, wahlweise mit gegrillter Garnele am Spieß

Kürbissuppe mit Ingwer und Zitronengras, Serrano-Schinken-Chip

BOWLS

Unsere Bowls bieten eine moderne und ausgewogene Ergänzung zum klassischen Buffet. Mit einer Auswahl an frischen Zutaten, knackigem Gemüse, hochwertigen Proteinquellen und aromatischen Toppings lassen sich individuelle Kreationen zusammenstellen – leicht, gesund und voller Geschmack.

Ideal für alle, die Abwechslung und Genuss in einer Schale suchen.

Black Rice Crunchy Chicken Bowl

Frisch gegrillte Hähnchenfiletstreifen, Edamame, Kirschtomaten, Babyspinat, fruchtige Mango, saftige Granatapfelkerne, Vollkornreis und Crunchy Onions, verfeinert mit Soja-Sesam-Soße

Chicken Teriyaki Bowl

Frisch gegrillte Hähnchenfiletstreifen, Rotkohl, Kirschtomaten, Gurken, Frühlingszwiebeln, Jasmin-Duftreis, Sesam und Limette, serviert mit Teriyaki-Soße

Avocado Chicken Bowl

Frisch gegrilltes Hähnchenfilet, Avocado, knackige Paprika, Kirschtomaten, frischer Koriander, Frühlingszwiebeln, Limette, warme Quinoa und Vollkornreis sowie frischer Salat, abgerundet mit Mexican Salsa

Alle Bowls sind auch in einer vegetarischen oder veganen Variante erhältlich.

HAUPTSPEISEN

Unsere Hauptspeisen bieten für jeden Geschmack das Richtige – ob herzhaft für Fleischliebhaber, raffiniert für Veggie-Liebhaber oder kreativ für Veganer. Hier einige Beispiele, die wir gerne saisonal und individuell nach Ihren Wünschen anpassen.

Fleisch und Fisch

Knuspriger Schweinekrustenbraten in aromatischer Schwarzbiersoße, serviert mit herzhaftem Schmorkraut und würzigen Kräuterkartoffeln

Zart gebratenes Lachsfilet auf feinem Blattspinat, dazu duftender Basmatireis und frische Zitronensoße

Saftige Hähnchenbrust mit geschmortem Paprika-ZucchiniGemüse, begleitet von goldbraunen Rosmarin-Drillingen

Zart geschmorte Rinderbäckchen in kräftiger Soße, serviert mit cremigem Kartoffelgratin und bunten Regenbogenkarotten

Vegetarisch

Gebratene Auberginenmedaillons und mediterrane Tomaten-Oliven-Salsa, serviert mit Zitronen-Kartoffelstampf

Gefüllte Paprika mit Bulgur und Kräuter-Feta, dazu leichtes Ratatouille

Bunte Grillgemüsepfanne mit würzigem Hirtenkäse, frischem Rucola und feinen Reisnudeln

Ofengerösteter Kürbis mit Halloumi, Honig-Senf-Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen

Vegan

Aromatisches Linsencurry mit fruchtigem Apfel und cremiger Kokosmilch, serviert mit duftendem Basmatireis

Herzhaftes Pilzgulasch mit Apfelrotkohl und fluffigen Kartoffelklößen

Orientalische Gemüsepfanne mit würzigem Hummus und warmem Tabouleh

Saftiger Linsenbraten an edler Portwein-Jus, dazu junge Möhren und samtiges Kartoffelpüree

BUFFET

PASTA-STATION

Unsere Pasta-Station ist ein Highlight für alle Liebhaber italienischer Küche. Wählen Sie aus drei verschiedenen Nudelsorten, die frisch für Sie zubereitet werden! Dazu stehen mehrere aromatische Soßen zur Auswahl – von klassisch bis raffiniert. Ein besonderes Erlebnis ist unser Live-Cooking, bei dem die Pasta direkt vor Ihren Augen im Parmesanlaib geschwenkt wird, um ihr ein einzigartiges Aroma und besondere Cremigkeit zu verleihen. Ein Genuss für alle Sinne.

DESSERT

Unsere Dessertauswahl bietet für jeden Geschmack das Richtige – von klassischen Desserts im Glas über frisches, saisonales Obst bis hin zur Eisstation zur Selbstbedienung, an der Sie Ihre Lieblingseissorten individuell zusammenstellen können. Ein süßer Abschluss für Ihr Buffet.

Dessertvariationen

Cremige Panna cotta mit fruchtiger Himbeersoße

Klassisches Tiramisu luftig, aromatisch und unwiderstehlich

Veganer Obstcrumble saisonal abgestimmt und knusprig gebacken

Feine Schokomousse-Variationen mit frischen Beeren

Exotische Obstauswahl bunt, erfrischend und aromatisch

Eisstation – Genuss zum Selbstkreieren

Unsere Eisstation bietet eine Auswahl von drei bis vier köstlichen Eissorten, begleitet von frischen Früchten, zwei verführerischen Soßen und einer Auswahl an süßen Toppings. Gestalten Sie Ihr persönliches Dessert-Highlight ganz nach Ihrem Geschmack!

Grillbuffet

Auch im Eventcatering spielt die Grillsaison eine große Rolle. Damit Ihrer Outdoor-Veranstaltung im Garten oder auf dem Firmengelände nichts im Weg steht, bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche Auswahl an Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Spezialitäten vom Grill, frisch und aromatisch zubereitet. Ergänzen Sie Ihr Grillbuffet ganz nach Ihren Wünschen mit unseren Desserts und weiteren Buffetbausteinen für ein rundum gelungenes Grillevent!

Grillkomponenten

Bratwurst vom Rind, Schwein und Geflügel

Marinierte Steaks vom Schwein und Hähnchen

Lachsfilet im Bananenblatt

Maiskolben

Feta mit Tomate, Zwiebeln und Grillgemüse

Folienkartoffeln mit Sour Cream

Zu jedem Grillbuffet servieren wir eine Auswahl an verschiedenen Grillsoßen sowie eine vielfältige Brot- und Brötchenauswahl, die das Grillerlebnis perfekt abrunden.



Fingerfood

Ob zum Empfang oder als Leckerei zwischendurch, Fingerfood und Canapés sind immer die perfekte Ergänzung. Lassen Sie sich von unseren kreativen Vorschlägen inspirieren und genießen Sie die flexibelste Form der Speisenpräsentation. Wir servieren Ihr Fingerfood gerne als Flying Buffet, auf Etagéren oder als festes Buffet: stilvoll im Gläschen, auf Tellerchen oder kleinen Platten.



Foto: Ekaterina Pichukova, AdobeStock.com

CANAPÉS UND BELEGTE BRÖTCHEN

Canapés vegetarisch und Canapés herzhaft

Vegetarisch belegte Brötchen und herzhaft belegte Brötchen

Mini-Quiche

Cocktailgebäck vegetarisch

HERZHAFT IM GLAS

Entenbrustschnitte mit Zitronengrasmousse

Tafelspitzsülze und Meerrettichcrème

Frankfurter Kräutertörtchen

Vitello tonnato

Räucherlachstörtchen

Rote-Bete-Mousse mit Hummus-Joghurt

Forellenmousse mit Orangengelee und Vollkornbrot

Thunfischmousse mit Tomate und Kräutern

Falafelbällchen auf Mango-Granatapfel-Salat

WARMES FINGERFOOD

Glasnudelsalat mit Hähnchenspieß

Flammkuchenbites mit verschiedenem Belag

Kalbspflanzerl mit Trüffelmayonnaise und Chutney im Weckglas

Roastbeefröllchen mit Zwiebelmarmelade und Rosmarin, Bohnen im Speckmantel im Weckglas

Gegrillte Pimientos mit Ziegenfrischkäse, Chorizo und Thymian

FINGERFOOD

DESSERT IM GLAS

Weißer Mousse mit Marille

Sachertorte

Lebkuchenmousse

Schokomousse mit Erdbeere und Balsamico

Maronenmousse mit Portwein

Kokosmousse mit Limette

Maracujamousse und Mango

Erdbeer-Tiramisu und Mascarpone

Rhabarber Tiramisu Mascarpone

Panna cotta und Fruchtsoße

Tiramisu (enthält Alkohol)

Fruchtcrumble (saisonal anpassbar)

FRISCHEKICK

Obstplatte „Exotic“

Obstplatte „Beerentraum“

Obstsalat

Fingerfood-Variation I (25 Köstlichkeiten)

Fingerfood Variation II (20 Köstlichkeiten)

Fingerfood Variation III (15 Köstlichkeiten)

Fingerfood Variation IV (10 Köstlichkeiten)

Zögern Sie nicht, mit konkreten Wünschen auf uns zuzukommen,
wir setzen diese gerne für Sie um!

FINGERFOOD



Tagung, Konferenz

Bei wichtigen geschäftlichen Verhandlungen oder Gesprächen, bei Mitarbeiter- sowie Vertriebs- schulungen oder Kundenveranstaltungen wird Ihre ganze Energie gefordert. Unsere Vorschläge für die optimale Stärkung an einem langen Arbeitstag finden Sie hier.



TAGUNGSSPEISEPAKET CLASSIC

Obstsalat oder veganer Porridge im Weckglas

4 Brötchen-, Wrap- oder Bagelhälften pro Person mit folgenden möglichen Komponenten:

vom Tier:	Hähnchen- oder Putenbrustaufschnitt, Landschinken, Salami, Kasslerbraten, Koch- oder Bierschinken, Lyoner oder Leberkäse, Schmalz mit saurer Gurke
vegetarisch:	gekochtes Ei, Frisch- oder Hüttenkäse, Gouda, Edamer, Camembert
vegan:	Tomatenaufstrich, Avocado, Hummus

TAGUNGSSPEISEPAKET PLUS

Obstsalat oder veganer Porridge im Weckglas

4 Brötchen-, Wrap- oder Bagelhälften pro Person mit folgenden möglichen Komponenten:

vom Tier:	Hähnchen- oder Putenbrustaufschnitt, Landschinken, Salami, Kasslerbraten, Koch- oder Bierschinken, Lyoner oder Leberkäse, Schmalz mit saurer Gurke
vegetarisch:	gekochtes Ei, Frisch- oder Hüttenkäse, Gouda, Edamer, Camembert
vegan:	Tomatenaufstrich, Avocado, Hummus

Eine Suppe nach Wahl, z.B. Käse-Lauch-Suppe, Blumenkohlcrèmesuppe oder Gulaschsuppe

Ein Salat nach Wahl, z.B. mediterraner Nudelsalat, Feldsalat mit Cherrytomaten und Walnüssen

Zweierlei Blechkuchen oder Cookies

TAGUNG / KONFERENZ

KAFFEEPAUSE CLASSIC

Frisches Handobst oder Obstsalat im Glas
Dreierlei Blechkuchen

KAFFEEPAUSE PLUS

Frisches Handobst oder Obstsalat im Glas
Herzhafte Snacks
Dreierlei Blechkuchen

Zur Auswahl der Sorten an Kuchen und Snacks beraten wir Sie gern individuell nach Ihren Wünschen. Erfolgt die Anlieferung der Speisen ohne Bereitstellung von Geschirr und Equipment, wird der Umsatzsteuersatz auf 7 % angepasst



Getränke

Selbstverständlich bieten wir Getränkeservice entweder auf Kommission oder zum Pauschalpreis an. Hierzu erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot nach Absprache.



PERSONAL

Personal

Die Anzahl der von uns für die Betreuung Ihrer Gäste zur Verfügung gestellten Servicekräfte ergibt sich aus der Gästeanzahl. Bei unseren Aufschlüsselungen ist immer der gesamte Serviceablauf (inkl. Getränkeservice) bereits eingerichtet.

Die Abrechnung des Personals erfolgt folgendermaßen für alle Arbeiten vor Ort:

Oberkellner

Servicekraft

Barkeeper

Koch

Berechnet wird dabei die Veranstaltungszeit sowie eine Stunde pro Person für Vor- und Nachbereitung. Für die Anfahrt berechnen wir aller zwei gebuchter Personen eine Pauschale innerhalb von Leipzig. Der Preis für eine Anfahrt außerhalb von Leipzig gilt der Preis laut Vereinbarung.



Dekoration, Equipment

Eine Veranstaltung ist nicht allein mit dem leiblichen Wohl der Gäste getan. Es sind die kleinen Dinge, die das Ambiente der Veranstaltung ausmachen. Da wir uns als Caterer für Ihre Veranstaltung vollständig einsetzen, zeigen wir Ihnen hier unsere Zusatzleistungen auf, die wir mit viel Liebe zum Detail und unserem Know-how für Sie umsetzen. Natürlich sind hierbei der Fantasie und Ihren Wünschen keine Grenzen gesetzt. Bitte beachten Sie, dass wir auch hier nur einen kleinen Teil unseres Repertoires offenbaren. Dekoration ist immer einzigartig, sehr vielfältig und wird mit jedem unserer Kunden individuell besprochen.

Die Kosten für Dekoration berechnen wir Ihnen nach Aufwand und Angebot.

Je nach Veranstaltungsort ist das Mobiliar bereits vorhanden und kann genutzt werden.

Weitere Ausstattungen und Specials können wir ebenso liefern und nehmen sie gern in das Veranstaltungsangebot nach Absprache mit Ihnen auf.



FIXKOSTEN

Fixkosten

Hier finden Sie alle Kosten, die bei jeder Veranstaltung entstehen, abhängig von Größe und Umfang.

PERSONALKOSTEN

siehe Seite 24

GESCHIRR, BESTECK UND GLÄSER

Die hier aufgeführten Preise beinhalten nicht die Kosten für Geschirr, Besteck und Gläser. Diese werden gesondert berechnet und sind natürlich Bestandteil unseres Angebotes für Sie.

TRANSPORT

von nicht vor Ort befindlichem Equipment sowie Personal

Hin- und Rücktransport jeweils mit Fahrer inkl. Kraftstoff

Für eine Anfahrt außerhalb von Leipzig gilt der Preis laut individueller Vereinbarung.

AUF- UND ABBAU

Der Auf- und Abbau schließt das Stellen von Möbeln, das Eindecken des Equipments, Eindecken sowie Bestücken des Buffets und der Bars sowie grobe Dekoration mit ein. In der Regel beläuft sich diese Stundenzahl zwischen 10 und 50 Stunden (in Ausnahmefällen höher). Den Auf- und Abbau berechnen wir pro Person je Stunde. Selbstverständlich erhalten Sie im konkreten Angebot eine genaue Kalkulation.

PROJEKTLÉITUNG

Ihr Projektleiter ist das Band zwischen Ihnen und allen Gewerken, die an Ihrer Veranstaltung beteiligt sind. Er trifft Vor-Ort-Absprachen, ob mit Ihnen als Kunden, mit Künstlern oder mit Subunternehmern. Während des gesamten Planungsprozesses steht Ihnen Ihr Projektleiter beratend zur Seite. Jegliche Änderungen, Wünsche und Fragen werden durch den ihn entgegengenommen, bearbeitet und umgesetzt. Am Veranstaltungstag übernimmt er die Leitung der Veranstaltung, steht als Ansprechpartner zur Verfügung, brieft und betreut das Personal und übernimmt ebenso Verantwortung für den Auf- und Abbau. Je nach Umfang und Art der Veranstaltung wird ein Tagessatz berechnet, die Projektleiterkosten können jedoch nach Aufwand und Umfang Ihrer Veranstaltung davon abweichen und werden für Sie individuell berechnet.

Kontakt

Saxonia-Catering
Betriebsrestaurants GmbH
Gutenbergstraße 11
04178 Leipzig
Telefon: 0341.225 23 14

Ihre Ansprechpartner: Frau Aline Lonitz
a.lonitz@saxonia-catering.de

Frau Jenny Stein
j.stein@saxonia-catering.de

Gutes Catering!



 **SAXONIA-CATERING**
BETRIEBSRESTAURANTS