

## Unser Cateringservice

### Beratung

Gleich ob Familienfeier oder Firmenjubiläum, Ihre Vorstellungen sind für uns die Herausforderungen! Wir beraten Sie gern und ideenreich. Wenn gewünscht erhalten Sie zu Ihren Speisen auch die passenden Getränke. Gern übernehmen wir die Betreuung Ihres Buffets. Sollten Sie ein Rahmenprogramm wünschen, gern Unterbreiten wir Ihnen verschiedene Angebote.

### Qualität

Ihrem Anlass entsprechend stellen wir die Speisen für Sie liebevoll zusammen. Unser Angebot ist vielseitig. Sie können aus verschiedenen regionalen und saisonalen Buffets wählen oder sich für unsere üppig belegten Canapes oder dem umfangreichen Fingerfood-Angebot entscheiden.

Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen  
und dann den Magen.



lecker aus dem Meer

rustikal

Fingerfood



Impressionen



Impressionen



fruchtig + exotisch



deftig



Variationen



Fingerfood



Klassiker

aufgetafelt

Johann Wolfgang von Goethe  
(1749-1832)

# STRACOS CATERINGANGEBOT

Bitte kennzeichnen Sie die gewünschten Speisen.  
Sie erhalten von uns ein Angebot, welches auf die Personenzahl abgestimmt ist.

## PLATTENSERVICE

### **Rustikale Spezialitätenplatte**

Frisch geräucherte Knacker, harte Wurst, roher-und gekochter Schinken  
Verschiedene Hart- und Weichkäsespezialitäten

**Käseplatte** Verschiedene Hart-und Weichkäsespezialitäten

**Fischplatte** Verschiedene Räucherfischspezialitäten  
Gabelrollmöpfe mit Gewürzgurke und Zwiebelringen

## SALATE

### **Feinkostsalate**

- Geflügelsalat
- Eiersalat
- Matjessalat
- Garnelensalat
- Käse-Mandarinensalat
- Kartoffelsalat, traditionell
- Nudelsalat, mediterran

### **Gemüse-Blattsalate**

- Gurkensalat mit Dill
- Knackige Blattsalate mit eingelegtem Schafskäse, Oliven, frischen Tomaten, Gurken und Paprika, dazu eine Kräutervinaigrette
- Chicoree-Mandarinensalat
- Tomato- Mozzarella mit Balsamico und Ruccola

## ANTIPASTI

- Gegrilltes Gemüse, eingelegte sonnengetrocknete Tomaten, gegrillte Peperoni etc.

## FINGERFOOD Canapes belegt und fein garniert mit:

- Lachsschinken
- Putenschinken
- Hackepeter
- Ungarischer Salami
- Hausgebeiztem Lachs
- Weich-und Hart-Käse
- Eiersalat
- Frischkäsecreme mit Kräutern
- Thunfischcreme
- ½ Ei gefüllt mit Gorgonzola-Eiercreme
- ½ Ei gefüllt mit Eiercreme und Kaviar
- ½ Ei gefüllt mit Eiercreme und hausgebeiztem Lachs

- Garnelenspieß
- Käse/Obstspieß
- Obstspieß
- Hähnchenspieß, fruchtig mariniert
- Tomaten Mozzarella Spieß

- Honigmelone mit Serano Schinken
- Kleine panierte Putenschnitzel auf Brottaler
- Minihackfleischbällchen auf Brottaler
- Verschiedene Käsesorten auf Pumpernickel
- Riesengarnele im Kräuterbeet mit Cocktailsauce
- Schweinbäckchen im Glas mit mariniertem Spitzkohl
- Verschieden gefüllte Torteletts

## SUPPEN

- Feine Lauchcremesuppe
- Spargelcremesuppe
- Waldpilzsuppe
- Tomatensuppe
- Feuriger Kesselgulasch
- Klare Rinderkraftbrühe
- Sächsische Kartoffelsuppe mit Knackwurstscheiben

## WARME SPEISEN

- Schupfnudel-Gemüsepfanne**  
gebratene Schupfnudeln mit Zucchini, Aubergine, Paprika und Pilze
- Champignonköpfe**  
mit Schinken gefüllt, Tomaten-Sahne-Sauce und Käse überbacken
- Gemüseauflauf** mit Bechamel-Sauce
- Hähnchengeschnetzeltes** mit Paprikastreifen, Champignons und Zwiebeln
- Gepökelter Schweinekrustenbraten** von der Schulter, kräftig gewürzt
- Rinderzunge**, gepökelt
- Rinderbraten** mit Waldpilzsauce
- Miniroulade vom Rind**, herzhaft gefüllt mit Zwiebel, Gurke und Senf
- Gebackenes Schinkenferkel** (8-10 kg)
- Kaßlerbraten** mit Portweinsauce
- Schweinebäckchen** mediterraner Art, dazu eine Balsamicojus
- Wildschweinbraten** mit einer Wachholderrahmsauce
- Hirschbraten** in einer Burgunder-Sauce
- Herzhaftes Wildgulasch** mit Waldpilzsauce
- Hackfleischbällchen**, gefüllt mit Frischkäse dazu Tomaten-Paprika Ragout
- Schweinelendenbraten** mit Salbeijus
- Schweinemedailon mit Würzfleisch** und Mozzarella überbacken
- Schweinemedailons fruchtig** garniert mit Mozzarella überbacken
- Schweinemedailons mit Champignons** und Mozzarella überbacken
- Schweineschnitzel** klein
- Hähnchenschenkel**, knusprig gebraten
- Fleischspieß**
- Schweinekammsteak** mit gebackenen Zwiebelringen
- Sauerbraten** mit Lebkuchensauce
- Saltimbocca** von der Hähnchenbrust mit geräuchertem Schinken
- Herzhaftes Spare Rips aus dem Backofen**, dazu eine Barbecue-Sauce
- Lammhaxe** mit leichter Rosmarinnote
- Lammragout „Provenzale“**
- Fischspieße**, gebraten
- Zanderfilet** auf der Haut gebraten
- Lachsfilet** gebraten unter der Kräuterkruste
- Fischroulade** von der Seezunge gefüllt mit Spinat und Käse
- Nudelauflauf mit Lachs-und Spinat** in einer Tomaten-Sahne-Sauce und Käse überbacken

## BETLAGEN

- Minikartoffelklöße
- Wildreis
- Tagliatelle
- Petersilienkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Drillinge
- Kartoffelgratin
- Schupfnudeln
- Böhmisches Knödel
- Bratkartoffel mit Zwiebeln
- Speckkartoffelsalat
- Brotkorb mit vielen Partybrötchen, Baguettes, hausgebackenem Brot

## GEMÜSEVARIATIONEN

- Brokkoli-Röschen
- Blumenkohl
- Zarte sautierte Karottenscheiben
- Schwarzwurzel
- Spargel
- Kohlrabi
- Rosenkohl
- Bohnen
- Bohnenbündchen mit Bacon
- Specksauerkraut
- Apfelrotkohl

## DESSERT

- Quark-Joghurt-Creme auf Fruchtspiegel
- Mus von der Flugmango
- Panna Cotta Creme von der Himbeere
- Tiramisu
- Obstplatte

## IHRE KONTAKTDATEN

NAME/FIRMA .....

TELEFON .....

E-MAIL .....

VERANSTALTUNGORT .....

VERANSTALTUNGSTAG .....

ESSENZEIT .....

PERSONENZAHL .....

ABHOLUNG/ANLIEFERUNG .....

FÜR EIN UNVERBINDLICHES ANGEBOT WENDEN SIE SICH AN UNSERE CATERING-SPEZIALISTEN.

### STRACOS ERLEBNISWELT

Grillenburger Straße 1 | 01774 Klingenberg / Colmnitz

TELEFON +49 35202 5888 11 / 18

FAX +49 35202 5888 22

E-MAIL [info@stracos-erlebniswelt.de](mailto:info@stracos-erlebniswelt.de)

ODER IM WEB

[www.stracos-erlebniswelt.de](http://www.stracos-erlebniswelt.de)

Unser Cateringservice steht Ihnen von Januar bis November täglich zur Verfügung.  
Im Dezember bitten wir um Ihr Verständnis, dass er nur sehr eingeschränkt erfolgen kann.