

stresa
catering



**HIRSCH
SALON**
CATERING



GESCHMACK IST UNSERE EXPERTISE

Sie interessieren sich für ein Catering vom Stresa oder Hirschsalon. Eine gute Wahl, denn mit unserem Catering bieten wir Ihnen die gesamte Bandbreite, Frische und Kreativität unserer Restaurants auch außer Haus.

Egal, ob Sie privat oder geschäftlich feiern – gutes Essen verbindet. Unser Angebot kombiniert kulinarische Vielfalt, strukturierte Planung, professionelle Präsentation und herausragenden Service, damit Ihre Veranstaltung garantiert zum Erfolg wird.

Vollwertige Frühstücksgesamtheiten für den Businessworkshop? Buffet mit Live Cooking oder Gala Dinner für Ihr großes Jubiläum? Fingerfood zum Sektempfang? 5-Gang-Menü mit passender Weinbegleitung oder rustikales BBQ für Ihre Hochzeit? Jedes Event ist anders und Geschmäcker sind verschieden.

Wir hören Ihnen zu und setzen um, was Ihnen wirklich wichtig ist. Alles wird frisch bei uns im Haus produziert und dank unserer zuverlässigen Logistik auf den Punkt zu Ihrem Event geliefert. Wir arbeiten ausschließlich mit gut geschultem Fachpersonal.



UNSER SERVICE

- Kulinarische Vielfalt auf höchstem Niveau ab 30 Personen
- Individuelle Beratung und perfekt abgestimmte Angebote
- Individuelle Getränkekonzepte pauschal oder nach Verbrauch
- Brunchangebote
- Umfangreiches Equipment vom Grill bis zur Cocktailbar
- große Auswahl an Geschirr, Gläsern und Besteck
- Live-Cooking-Stationen
- Gut ausgebildetes Fachpersonal in Küche und Service
- Zuverlässige Logistik in Dresden und deutschlandweit
- Seit 2013 Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und im Cateringbereich

VERMITTLUNG VON

- Eventlocations jeder Art und Größe
- Veranstaltungs- und Hochzeitsplanern
- Zelten und Mobiliar
- Floristik und Deko
- Torten und Patisserie
- und vieles mehr

BUFFET »REGIONAL« BASIC
AB 50 PERSONEN

VORSPEISEN

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT

mit saisonalen Buttermischungen, Humus und Brotaufstrichen

OMA'S KARTOFFELSALAT

mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Schmand

RADEBEULER BLATTSALATE

mit Croutons, Gemüsewürfeln, Schnittlauch, gerösteten Sonnenblumenkernen und Himbeerdressing

EBLY-SALAT

mit eingelegten Radieschen, Frühlingslauch und Feldkarotten

SÄCHSISCHE »GAZPACHO VERDE«

kaltes Gurken-Joghurtsüppchen mit gebeizter Lachsforelle aus Moritzburg

KLEINE ECKEN VON VERSCHIEDENER QUICHE

mit Sauerkraut und Speck

HAUPTSPEISEN

SPIESSBRATEN VOM MEISSNER LANDSCHWEIN

mit Schmorzwiebeln, Serviettenknödeln, gebratenem Blumenkohl und Schwarzbiersoße

GEBRATENES FILET VOM »FISCH DES TAGES« MIT DILL-BUTTER-KRUSTE

oder

HÄHNCHEN-CHAMPIGNON-RAGOUT

mit Erbsenreis

SPÄTZLE-PFANNE

mit Grill-Paprika, Rosenkohl, Schnittlauchrahm und Bergkäse

DESSERTS

in kleinen Gläschen

EIERSCHECKE 2.0

Crumble, Vanillemousse und Rosinen

BUTTERMILCH PANNA COTTA

mit Blaubeerragout

OBSTAUSWAHL

mundgerecht portioniert

Preis pro Person

35,00 €

inkl. 7% MwSt.

zzgl. Logistik & Equipment

BUFFET »REGIONAL« EXCLUSIV
AB 30 PERSONEN

VORSPEISEN

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT

mit saisonalen Buttermischungen, Humus und Brotaufstrichen

MINIBOULETTEN VOM MEISSNER LANDSCHWEIN & KARTOFFELSALAT

mit Bautzner Senf, Schnittlauch, Radieschen, Kapern und Radebeuler Kräutern

TRANCHEN VOM ROSA GEGRILLTEN ROASTBEEF

auf buntem Linsensalat, mit Apfel-Senf-korn-Relish

SÄCHSISCHE ANTIPASTI VARIATION

mit geblähtem Ziegenkäse, Spezialitäten von Feinkost Müller und gegrilltem Gemüse vom Erzeugerhof in Radebeul

ROTE BETE-SALAT

mit Feta, gerösteten Walnüssen und Radebeuler Wildkräutersalaten

HAUPTSPEISEN

GESCHMORTE BRUST VOM ERZGEBIRGISCHEN LIMOUSINRIND

dazu Jus mit Aromen vom sächsischen Sauerbraten, gebratene Wickelklöße und Ofengemüse

GEBRATENES FILET VON DER MORITZBURGER LACHSFORELLE

oder

SALTIMBOCCA VOM LAUSITZER HÄHNCHEN

mit Paprikagemüse, Röstkartoffelstampf und Kerbel-Velouté

SÄCHSISCHE GNOCCHI

kleine gebratene Kartoffelklößchen mit Spinat, geschmortem Saisongemüse, Waldpilzen, getrockneten Tomaten und Dresdner Berle

DESSERTS

CREME BRULEÉ

mit Aromen von der Dresdner Eierschecke

OBSTAUSWAHL

mundgerecht portioniert

KALTER HUND

dunkle Valrhona-Schokolade mit Butterkeks und Cassis-Ragout

REGIONALE KÄSEUSWAHL

mit hausgemachtem Chutney, Feigensenf, gerösteten Nüssen und Oliven

Preis pro Person

45,00 €

inkl. 7% MwSt.

zzgl. Logistik & Equipment

BUFFET » MEDITERRAN « BASIC
AB 50 PERSONEN

VORSPEISEN

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT

mit saisonalen Buttermischungen, Humus und Brotaufstrichen

PENNE-SALAT

mit Rucola, gerillter Artischocke und getrockneten Tomaten

ANTIPASTI VEGETARIA

Gegrilltes und mariniertes Gartengemüse, rote Zwiebeln, bunte Karotten, Paprika, gerösteter Blumenkohl und Radicchio in Orangenmarinade

BUNTER TOMATEN-SALAT

mit Radebeuler Pflücksalaten, gerösteten Nüsse und Himbeer-Balsamico-Vinaigrette

ZWEIERLEI HAUSGEBACKENE QUICHE

mit Zucchini und Tomate / mit italienischem Bauernschinken, Spinat und gegrillter Paprika

HAUPTSPEISEN

BÄCKCHEN VOM MEISSNER LANDSCHWEIN

in Sherry geschmort, mit Chorizo-Kartoffel-Stampf und Paprika-Bohnen-Cassoulet

RAGOUT VON GEGRILTEM PULPO UND MAHI MAHI

oder

GESCHMORTE LAUSITZER HÄHNCHENKEULE

mit Kichererbsen-Püree und Tomaten-Zucchini-Sugo mit Harissa

VEGETARISCHE PAELLA

mit knackigem Gartengemüse, Safran und Radebeuler Kräutern

DESSERTS

LIMONCELLO-MOUSSE

mit Cantuccini und Johannisbeere

GESTOCKTE CREME VOM GRIECHISCHEN JOGHURT

mit Nuss Crumble und Honigmelone

OBSTAUSWAHL

mundgerecht portioniert

Preis pro Person

35,00 €

inkl. 7% MwSt.

zzgl. Logistik & Equipment

BUFFET » MEDITERRAN « EXCLUSIV
AB 30 PERSONEN

VORSPEISEN

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT

mit saisonalen Buttermischungen, Humus und Brotaufstrichen

SÜSSKARTOFFELSALAT

mit Chorizo, Basilikum und Limonen-Vinaigrette

KÜRBISSALAT

mit gerösteten Kernen, gegrillten Pilzen und Wildkräuter-Pesto

TOSKANISCHER BROTSALAT

mit Tomaten, Oliven, Kapern und Babymangold

ANTIPASTI VEGETARIA

mit mariniertem Gemüse, gefüllten Paprikaschoten, Feta, Balsamico-Champignons und Borretanezwiebeln

HAUPTSPEISEN

GESCHMORTE BRUST VOM ERZGEBIRGISCHEN LIMOUSINRIND

auf Kartoffel-Trüffel-Stampf, mit Balsamico-Jus und wildem Brokkoli

GEBACKENE AUBERGINE IN PARMESANHÜLLE

auf einem Tomaten-Oliven-Sugo und gebratenen Gnocchi

LAUSITZER MAISHÄHNCHENBRUST

oder

FILET VOM ISLÄNDISCHEN FJORDLACHS

in Zitronen-Knoblauchmarinade, auf geschmorten Salatherzen und Penne mit Pesto verde

DESSERTS

DUNKLES VALRHONA-SCHOKOLADEN-MOUSSE

mit Cantuccini-Crunch und Waldbeer-Ragout

FRANZÖSISCHE CREME BRULEÉ

mit Bourbon-Vanille

OBSTAUSWAHL

mundgerecht portioniert

INTERNATIONALE KÄSE-AUSWAHL

mit hausgemachtem Chutney, Feigensenf, gerösteten Nüssen und Oliven

Preis pro Person

47,00 €

inkl. 7% MwSt.

zzgl. Logistik & Equipment

BUFFET »INTERNATIONAL« BASIC
AB 50 PERSONEN

VORSPEISEN

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT

mit saisonalen Buttermischungen, Humus und Brotaufstrichen

**ASIATISCHER
GLASNUDELSALAT**

mit knackigem Gemüse geröstetem
Sesam und Teriyaki-Hühnchen

**VEGETARISCHER
CEASARS SALAD**

mit Salatherzen, Croutons,
Kirschtomaten und Parmesan-Dressing

KICHERERBSEN-TABOULEH

mit Minze, Petersilie, gerösteter
Paprika und Joghurtdip

**ZWEIERLEI
HAUSGEBACKENE QUICHE**

Mexicana mit Mais, schwarzen Bohnen und
Pimentos /
mit Thunfisch und roten Zwiebeln

HAUPTSPEISEN

BOEUFF BOURGUIGNON

in Rotwein geschmorte Brust vom Weiderind mit Röstkartoffel-Stampf und Ofengemüse

GEBRATENES FILET VOM »FISCH DES TAGES«

oder

GEBRATENE LAUSITZER HÄHNCHENBRUST

mit gerösteter Süßkartoffel und Romanesco in roter Curry-Kokos-Soße

ORIENTALISCHE GRILLGEMÜSE-PFANNE

mit Couscous, gebackenen Falafel-Bällchen und Sesam-Dip

DESSERTS

**KOKOS-PANNA
COTTA**

mit Mangoragout

CAPPUCCINO-MOUSSE

mit Amarettini

OBSTAUSWAHL

mundgerecht portioniert

Preis pro Person

37,00 €

inkl. 7% MwSt.

zzgl. Logistik & Equipment

BUFFET »INTERNATIONAL« EXCLUSIV
AB 30 PERSONEN

VORSPEISEN

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT

mit saisonalen Buttermischungen, Humus und Brotaufstrichen

QUINOA-SALAT

mit körnigem Frischkäse, gegrillter Paprika
und Mango-Chili-Vinaigrette

VEGANES GEMÜSE-CEVICHE

mit Limette, Koriander, Kokos, Chili,
Staudensellerie, Avocado, Apfel und Kohlrabi

**ORIENTALISCHER
BULGURSALAT**

mit Granatapfel und Falafel
im Sesammantel

CURRY-ZITRONENGRAS-SHOT

mit gegrillter Black Tiger Garnele

HAUPTSPEISEN

GESCHMORTE BRUST VOM LIMOUSIN-RIND

mit einer Mole-Jus, Papas al Horno und mexikanischem Ofengemüse

GEBRATENES FILET VOM MAHI MAHI

oder

LAUSITZER MAISHÄHNCHENBRUST

auf Wok-Gemüse und Süßkartoffelragout mit Koriander und Kaffir-Limette

VEGANES CURRY

mit Tofu, Kokosmilch, Gemüse der Saison und Basmati-Reis

DESSERTS

VEGANE PINA COLADA IM GLAS

Kokosmousse mit geflammter Ananas

OBSTAUSWAHL

mundgerecht portioniert

HIMBEER-CHEESECAKE IM GLAS

Frischkäsecreme mit Himbeeren und
Butterkeks-Crumble

INTERNATIONALE KÄSEUSWAHL

mit hausgemachtem Chutney, Feigensenf,
gerösteten Nüssen und Oliven

Preis pro Person

49,00 €

inkl. 7% MwSt.

zzgl. Logistik & Equipment



» **BBQ** « BASIC
AB 50 PERSONEN

VORSPEISEN / BEILAGEN

**HAUSGEBACKENES
SAUERTEIGBROT**

mit saisonalen Buttermischungen,
Hummus und Brotaufstrichen

MEDITERRANER DRILLING-SALAT

mit Pesto verde, schwarzen Oliven, Senfsaat,
Frühlingslauch und Tomaten

**BLATTSALATE
AUS RADEBEUL**

mit Gemüsewürfeln, Croutons,
gerösteten Nüssen und Honig- Senfdressing

**CREMIGER
GURKENSALAT**

mit Dill und Schmand

HAUPTSPEISEN VOM F4-GRILL

LAUSITZER HÄHNCHENBRUST

in Buttermilch eingelegt

KAMMSTEAKS VOM MEISSNER LANDSCHWEIN

in Paprikamarinade

FILET VOM »FISCH DES TAGES«

THÜRINGER ROSTBRATWURST

grob und fein

BACKKARTOFFELN

mit Rauchpaprika-Butter

GEGRILLTES RADEBEULER LANDGEMÜSE

dazu Bautzner Senf, Ketchup, BBQ-Soße, Kräuterquark und Aioli

DESSERTS

in kleinen Gläschen

**SCHOKOLADEN-
MOUSSE**

mit Beerengrütze und Kakao-
Crumble

PANNA COTTA

mit Mango-Maracuja-
Ragout

OBSTAUSWAHL

mundgerecht portioniert

Preis pro Person

37,00 €

inkl. 7% MwSt.

zzgl. Logistik & Equipment

» **BBQ** « EXKLUSIV
AB 30 PERSONEN

VORSPEISEN / BEILAGEN

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT

mit saisonalen Buttermischungen, Humus und Brotaufstrichen

MEDITERRANER KARTOFFELSALAT

mit Rucola, Oliven, getrockneten Tomaten und Senfvinaigrette

TOSKANISCHER BROTSALAT

mit Tomaten, Oliven, Kapern und Baby Mangold

QUINOA-SALAT

mit körnigem Frischkäse, gegrillter Paprika und Mango-Chili-Vinaigrette

SPINAT-AVOCADO-SALAT

mit Erdbeeren und Feta

KLEINE ECKEN VON HAUSGEBACKENER QUICHE

mit Ratatouille-Gemüse und Pecorino

GAZPACHO ANDALUZ

in kleinen Gläschen
kalte spanische Gemüsesuppe

HAUPTSPEISEN VOM F4-GRILL

SOUS VIDE GEGARTES BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM ERZGEBIRGISCHEN LIMOUSIN-RIND

ROSA HÜFTSTEAKS VOM IRISCHEN SALZWIESENLAMM in Minz-Joghurt

SPIESSE VOM LAUSITZER HÄHNCHEN in Tandoori-Buttermilch-Marinade

FILET VON DER GOLDMAKRELE

BLACK TIGER GARNELEN geflämmt mit Pernod

KLEINE GRILLKARTOFFELN gefüllt mit Würzbutter

SÜSSKARTOFFELSCHNITZEN in Zitronengrasmarinade

PAPRIKA UND ZUCCHINI in Kräuteröl

AUBERGINENRÖLLCHEN gefüllt mit Feta und getrockneten Tomaten

CHAMPIGNONS gefüllt mit Bacon und Cheddar

PIKANT EINGELEGTER HALLOUMI

GEBUTTERTE MAISKOLBEN

DIPS UND SOSSEN

Aioli / Guacamole /
Tomaten-Mango-Salsa /
Gurkenrelish / BBQ /
Ketchup / Bautzner Senf

DESSERTS

PANCAKES VOM GRILL

mit Beerengrütze, Schokoladen- und Vanille-Soße

DUNKLES VALRHONA-SCHOKOLADENMOUSSE

mit Cantuccini-Crunch und Waldbeer-Ragout

FRANZÖSISCHE CREME BRULEÉ

mit Bourbon-Vanille

OBSTAUSWAHL

mundgerecht portioniert

Preis pro Person

59,00 €

inkl. 7% MwSt.

zzgl. Logistik & Equipment

» **VEGGIE BBQ** «
AB 30 PERSONEN

VORSPEISEN / BEILAGEN

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT

mit saisonalen Buttermischungen, Humus und Brotaufstrichen

QUINOA-SALAT

mit körnigem Frischkäse, gegrillter Paprika und Mango-Chili-Vinaigrette

SPINAT-AVOCADO-SALAT

mit Erdbeeren und Feta

MEDITERRANER TOMATENSALAT

mit Burrata, altem Balsamico, Olivenöl, gestoßenem Pfeffer und Basilikum

KÜRBIS-SALAT

mit gerösteten Kernen, gegrillten Pilzen und Wildkräuter-Pesto

KLEINE ECKEN VON HAUSGEBACKENER QUICHE

mit Ratatouille-Gemüse und Pecorino

GAZPACHO ANDALUZ

in kleinen Gläschen
kalte spanische Gemüsesuppe

HAUPTSPEISEN VOM F4-GRILL

GEMÜSE-PADDYS

PIKANT EINGELEGTER HALLOUMI

ZUCCHINIKÖRBCHEN mit Chili sin Carne

FALAFELSPIESSE MIT GREMOLATA

SALTIMBOCCA VON GRÜNEM SPARGEL UND KRÄUTERSAITLING

GRILLKARTOFFELN gefüllt mit Brokkoli und Bergkäse

PFIRSICHE in Tandoori-Marinade

GRILLTOMATEN mit Ziegenkäse-Creme

AUBERGINENPÄCKCHEN gefüllt mit Feta und getrockneten Tomaten

SÜSSKARTOFFELN in Zitronengrasmarinade

DIPS UND SOSSEN

Aioli / Guacamole /
Tomaten-Mango-Salsa /
Gurkenrelish

DESSERTS

PANCAKES VOM GRILL

mit Beerengrütze, Schokoladen- und Vanille-Soße

VEGANE PINA COLADA IM GLAS

Kokosmousse mit geblämmter Ananas

HIMBEER-CHEESECAKE IM GLAS

Frischkäsecreme mit Himbeeren und Butterkeks-Crumble

OBSTAUSWAHL

mundgerecht portioniert

Preis pro Person

49,00 €

inkl. 7% MwSt.

zzgl. Logistik & Equipment

IMBISS/TAGUNGSSNACKS

AB 50 PERSONEN

VORSPEISEN

RADEBEULER BLATTSALATE

mit verschiedenem Gemüse, Croutons und Orangenvinaigrette

MOZZARELLAWÜRFEL UND PESTO VERDE

FRUCHTIGES TOMATENSÜPPCHEN

ERFRISCHENDES GURKEN-JOGHURT-SÜPPCHEN

HAUPTSPEISEN

VEGANER SÜSSKARTOFFELGULASCH

mit Gemüse der Saison, Kokosmilch und Kichererbsen

PULLED PORK BURGER

zum Selbstbelegen

mit Gurken, Tomaten und Chipotle Mayonnaise

PASTAPFANNE

mit gegrillter Paprika, Spinat und Fetawürfeln

HÄHNCHEN-GYROS

mit Djuvec Reis und Tzaziki

DESSERTS

HAUSGEBACKENER SCHOKOLADEN-BROWNIE

NEW YORK CHEESECAKE

HAUSGEMACHTE CAKE POPS

Preis pro Person

19,50 €

inkl. 7% MwSt.

zzgl. Logistik & Equipment

Wahlmöglichkeiten

bis 150 Personen

1 Vorspeise
2 Hauptspeisen
1 Dessert

150–300 Personen

2 Vorspeisen
3 Hauptspeisen
2 Desserts

ab 300 Personen

3 Vorspeisen
4 Hauptspeisen
3 Desserts

MITTAGSBUFFET

AB 50 PERSONEN

VORSPEISEN

SÜSSKARTOFFEL-INGWER-SÜPPCHEN

mit Kokosmilch

HAUSGEBACKENE QUICHE LORRAINE

mit mariniertem Wildkräutersalat

ROTE-BETE-SALAT

mit Feta, gerösteten Walnüssen und Radebeuler Wildkräutersalaten

HAUPTSPEISEN

VEGANES GEMÜSECURRY

mit Gemüse der Saison und Glasnudeln

KAMMBRATEN VOM MEISSNER LANDSCHWEIN

mit Röstkartoffelstampf und Rahmkraut

GESCHNETZELTES VOM HEIMISCHEN HUHN

mit Brokkoli, Zucchini und getrockneten Tomaten, dazu Kräuterreis

GEBRATENES FILET VOM FISCH DES TAGES

mit Wurzelgemüse, Roter Bete und Beluga Linsen

MIT COUS COUS GEFÜLLTE SCHMORPAPRIKA

auf Kartoffelstampf, mit Gemüse-Jus

DESSERTS

BUTTERMILCH-PANNA COTTA

mit Sauerkirschen und Granola

KALAMANSI-CHEESECAKE

mit Himbeer Coulis

TIRAMISU

mit Espresso-Gel

Preis pro Person

26,75 €

inkl. 7% MwSt.

zzgl. Logistik & Equipment

Wahlmöglichkeiten

bis 150 Personen

1 Vorspeise
2 Hauptspeisen
1 Dessert

150–300 Personen

2 Vorspeisen
3 Hauptspeisen
2 Desserts

ab 300 Personen

3 Vorspeisen
4 Hauptspeisen
3 Desserts



FINGERFOOD

HERZHAFT

CANAPÉ 1: BRIOCHE MEDITERRAN

kleine Scheiben unseres hausgebackenen Brioche (100g inkl. Belag), belegt mit:

VARIANTE 1: Paprika-Frischkäse / luftgetrockneter Schinken / Honigmelone

VARIANTE 2: Thunfisch-Crème / Ei / gebackene Kapern

VARIANTE 3: Tomate / Burrata / Pesto

CANAPÉ 2: SAUERTEIGBROT REGIONAL

kleine Scheiben unseres hausgebackenen Sauerteigbrot (100g inkl. Belag), belegt mit:

VARIANTE 1: Hausgebeizter Rinderschinken / Rote Beete / Ziegenfrischkäse

VARIANTE 2: Körniger Frischkäse / geräucherte Forelle / Olive / Tomate

VARIANTE 3: Brie / Aprikosen-Curry-Relish

CANAPÉ 3: SAUERTEIGBROT KLASSIKER

kleine Scheiben unseres hausgebackenen Sauerteigbrot (100g inkl. Belag), belegt mit:

VARIANTE 1: Obadza / Radieschen / Schnittlauch

VARIANTE 2: Schweinebraten / Senf-Frischkäse / Gurkenrelish

VARIANTE 3: Hackepeter / Zwiebelringe / Gewürzgurke

CANAPÉ 4: HAUSGEBACKENE QUICHE

kleine Ecken hausgebackener Quiche (ca. 70g)

VARIANTE 1: **Klassisch**, als Quiche Lorraine mit Lauch, Speck und Crème fraîche

VARIANTE 2: **Vegetarisch**, mit mediterranem Grillgemüse und Feta

VARIANTE 3: **Mediterran**, mit Chorizo und grünem Spargel

CANAPÉ 5: WRAPS

kleine Wraps, gefüllt mit:

VARIANTE 1: Hausgebeizter Fjordlachs / Gurke / rote Beete

VARIANTE 2: Crispy Chicken / Mango-Chili-Salsa / Kopfsalat

VARIANTE 3: Peperonata / gegrillte Artischocken-Creme / Rucola

Preis pro Stück

2,95 €

inkl. 7% MwSt.

zzgl. Logistik & Equipment

min. 30 Stück pro Sorte / max. 9 verschiedene Sorten

Weitere individuelle Wünsche gern auf Anfrage





FINGERFOOD

süss

CANAPÉ 1: BISKUITROLLEN

hausgebackene Bisquitrollen, gefüllt mit:

VARIANTE 1: Erdbeer-Crème / gebackene weiße Schokolade

VARIANTE 2: Mango-Passionsfrucht-Crème / Kokosrapsel

VARIANTE 3: Kaffee-Crème / Amarena-Kirschen

CANAPÉ 2: NASCH-GLÄSCHEN

kleine Gläschen, gefüllt mit:

VARIANTE 1: Kalamansi-Cheesecake / Himbeer-Püree

VARIANTE 2: Tiramisu / Espresso-Gel

VARIANTE 3: Buttermilch-Panna cotta / Sauerkirsche / Granola

CANAPÉ 3: DESSERT-SPIESSE

kleine Spieße mit:

VARIANTE 1: Cake Pops in dunkler oder heller Kuvertüre

VARIANTE 2: Vegane Kokos-Limetten-Bällchen / Mango-Crème

VARIANTE 3: Obst der Saison

CANAPÉ 4: KUCHEN

kleine Stücken von hausgebackenem Kuchen

VARIANTE 1: Omas Streuselkuchen mit Obst der Saison

VARIANTE 2: Schokoladen-Brownie mit Salzkaramell und Pistazie

VARIANTE 3: New York Cheesecake mit Honig-Feigen

OBSTPLATTEN

und weitere individuelle Wünsche gern auf Anfrage

Preis pro Stück

2,95 €

inkl. 7% MwSt.

zzgl. Logistik & Equipment

min. 30 Stück pro Sorte / max. 9 verschiedene Sorten

Böhme & Böhme Gastro GmbH

Stresa
Augsburger Str. 85
01277 Dresden

Hirschsalon
Bautzner Landstr. 7
01324 Dresden

Ansprechpartner:
Sebastian Böhme

catering@boehme-gastro.de



www.stresa-restaurant.de
www.hirschsalon.de