



CATERING UND PARTYSERVICE

Preisliste
gültig ab
01.11.2024



Catering und Partyservice Preisliste gültig ab 01.11.2024*

Bereits seit 1989 unterstützen wir unsere Kunden stets individuell mit unserem reichhaltigem und sich ständig entwickelndem kulinarischen Angebot. Wir legen besonderen Wert auf Speisen, die ...

- regional gefertigt werden.
- frisch und von bester Qualität sind.
- kulinarische Erlebnisse anderer Länder zu Ihnen bringen.
- frei von Geschmacksverstärkern oder anderen künstlichen Zusätzen sind.

Geschmack und Aussehen unserer Platten und Pfannen heben sich deutlich vom „Normalen“ ab. Sie und Ihre Gäste werden dadurch mit etwas ganz Besonderem gewürdigt. Auf Ihre individuellen Wünsche stellen wir uns sehr gern ein.

Unser Service:

- Beratung für Ihr Firmenevent, Ihre Hochzeit und Geburtstagsfeier, Ihr Buffet oder einzelne Teile aus unserem vielfältigen Sortiment als auch Speisen, die Sie sich wünschen
- Vegetarische und vegane Speisen und Buffets bereiten wir mit Leidenschaft und Kreativität zu
- Getränkeservice inklusive Beratung
- Geschirrservice
- Mietmobiliar nach Ihrem Wunsch
- Servicepersonal nach Bedarf

Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge für Fingerfood, für komplette Buffets und einzelne Platten, für warme Pfannen und natürlich für Desserts. Diese können Sie beliebig kombinieren und wir beraten Sie über die benötigten Mengen und genauen Preise individuell nach Ihren Bedürfnissen.

* Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verliert die vorhergehende ihre Gültigkeit.





Preis für 2
Personen:
69,50 €

Dinner for 2 – Die charmante, besondere und kulinarische Geschenkidee!

Ein maßgeschneidertes Menü in mehreren Gängen für zwei Personen in Form eines Gutscheins.
Wählen Sie aus unseren Dinner-Vorschlägen:

- „**Tut der Seele gut**“ Vorspeise als Naschteller mit Salami, Schinken, Antipasti und Käse. Warme Fleischpfanne mit Auswahl von feinen Fleischvariationen, auf Wunsch mit Pasta. Dazu frische Aufstriche, Baguette und Dessert
- „**Genießen mit allen Sinnen**“ als mediterrane Impression: Platte mit Parma- und Serranoschinken und italienisch-französischer Salamiauswahl, Platte mit Antipasti und italienischem Käse, zwei frische Aufstriche, Baguette und Dessert
- „**Picknick-Korb**“ mit einer Schinken-Salami-Käseplatte, französischer Streich-Pastete, Antipasti-Auswahl im Becher, Dips, Baguette, Dessert

Die Beschenkten können uns beim Vereinbaren des Abholtermins ihre Vorlieben und Wünsche nennen, wir gestalten das kleine Menü immer nach ihren Wünschen!

Gern beraten wir auch zu den passenden Getränken.





Fingerfood – alles feine Handarbeit

- | | |
|--|----------|
| • Garnierte Schnittchen mit Käse, Salami und Schinken | 2,95€ |
| • Garnierte Schnittchen mit Lachs | 4,50€ |
| • Garnierte Brötchen mit Käse, Salami und Schinken | 3,45€ |
| • Garnierte Brötchen mit Lachs | 4,95€ |
| • Gläschen mit Käse, Salami und Antipasti | ab 1,95€ |
| • Delikate Salate im Gläschen (Hirten-, Flußkreb-, Geflügelsalat, CousCous etc.) | ab 3,50€ |
| • Marinierte Hähnchenspieße | 3,80€ |
| • Reibeküchlein verschiedener Variationen | ab 2,50€ |
| • Säckchen mit Ziegenfrischkäse gefüllt | 2,50€ |
| • Parma-Melone | 2,50€ |
| • Elegante und erfrischende Desserts im Gläschen (siehe Desserts) | ab 3,95€ |

Preis ab
10 Stück
pro Sorte

Warme Variationen

- | | |
|--|-------|
| • Töpfchen mit Limonenpasta und gratinierter Hähnchenbrust „Limone“ | 6,45€ |
| • Töpfchen mit handgefertigter italienischer Pasta an Büffelmozzarella, Tomate, Basilikum und Parmesan | 6,45€ |
| • Töpfchen mit Steinpilzpasta und Filetstreifen vom Schwein | 6,95€ |

Preis ab
10 Stück
pro Sorte

Kalte Platten – frisch aus unseren Theken

- | | |
|---|----------|
| • Antipasti in großer Auswahl | 3,95€ |
| • Erlesene Käsespezialitäten aus ganz Europa | 4,95€ |
| • Luftgetrocknete Salami im Duett mit mediterranen Schinkenspezialitäten | 3,95€ |
| • Carpaccio vom Rinderschinken „Bresaola“ mit Balsamico und Parmesanspänen | 5,95€ |
| • Edelfischvariationen geräuchert wie zum Beispiel Lachs, Fischpralinen, Gambas, Sardinen an Wachteleiern | ab 7,95€ |
| • Vitello Tonnato | 9,50€ |

Preis pro
Portion ab
10 Personen

**Wünschen Sie mehr Inspiration?
Dann kommen Sie gern zu uns,
kosten und probieren!**





01 Kalt-warmes Buffet von internationalen Spezialitäten

- Fleischpfanne, leicht würzig und vielfältig mit zum Beispiel: Filet vom Schwein, gratinierte und gefüllte Hähnchenbrust, mediterrane Fleischbällchen oder gefüllte Champignons
- Kartoffelgratin
- Handgefertigte italienische Pasta (Steinpilz, Limone, bunt oder klassisch)
- Gemüsepfanne nach Saison
- Antipasti in großer Auswahl
- Platte von luftgetrockneter Salami und Schinken
- Erlesene Käsespezialitäten aus ganz Europa
- Brotkorb mit Ciabatta und Grissini
- Dazu passende Dips bzw. Butter
- Salate nach Saison

Preis für 10
Personen:
445 €

02 Kalt-warmes Buffet „Nach Geschmack des Sachsen“

- Fleischpfanne vom Spanferkel auf Sauerkraut, alternativ die Spezialität des Hauses „geschmorte Ochsenbäckchen“
- Handgemachte Wickelklöße oder Tiroler Semmelknödel
- Apfelrotkohl
- Käseplatte mit zarten Weich- und würzigen Bergkäsen
- Platte von luftgetrockneter Salami und Schinken
- Zwickauer Senf
- Hausgemachter Fleischsalat
- Frische Salate nach Saison
- Vielfältiger Brotkorb
- Dazu reichen wir die passenden Dips

Preis für 10
Personen:
ab 365 €





03 Italienisches Buffet

Original italienische Spezialitäten – direkt vom Erzeuger

- Wahlweise Salsiccia-Pfanne auf Fenchelbett oder Tomatensugo
- Hähnchenbrust mit Limonenpesto gratiniert
- Handgefertigte italienische Pasta
- Gnocchi in Salbeibutter geschwenkt
- Antipasti in großer Auswahl
- Platte von luftgetrockneter Salami und Schinken
- Käseplatte mit typisch italienischem Pecorino und weiteren mediterranen Edelkäsen
- Carpaccio vom Rinderschinken „Bresaola“ mit Balsamico und Parmesanspänen
- Tomate liebt Mozzarella
- Brotkorb mit Ciabatta, Grissini und die passenden Dips
- Dessert: Himbeer-Mascarpone-Creme mit Amarettini oder Tiramisu

Preis für 10
Personen:
485 €

04 Vegetarisches Buffet

- Hausgemachte Semmelknödel mit Rahmpilzen
- oder Grünkernbolognese mit handgefertigter italienischer Pasta, dazu geriebener Parmesan
- oder Champignon-Masala mit lockerer Reispfanne
- Antipasti in großer Auswahl
- Erlesene Käsespezialitäten aus ganz Europa
- Brotkorb mit Ciabatta und Grissini
- Dazu die passenden Dips
- Frische Salate, gesund und knackig (siehe Salatauswahl)
- Dessert von Waldbeeren auf Joghurt

Preis für 10
Personen:
310 €

In jeder neuen Saison entwickeln wir neue kulinarische Ideen – fragen Sie uns danach!





Suppen – eine köstliche Bauchentscheidung

- Soljanka nach Art des Hauses 6,45€
- Gulaschsuppe „mediterran“ 7,45€
- Tomatensuppe 5,50€
- Pilzrahmsuppe 6,45€
- Saisonale Suppen (z.B. Spargelcremesuppe, Pastinakensuppe, Kürbissuppe) ab 5,50€
- Suppen nach Ihrem Wunsch

Preise pro
Portion ab
10 Personen

Warme Pfannen mit Fleisch – frisch von Hand gemacht

- Vielfältige Fleischpfanne wahlweise mit gratinierter Hähnchenbrust, Filet vom Schwein, mediterranen Fleischbällchen oder Champignons 9,95 €
- Spanferkelrücken oder -rolle auf Sauerkrautbett - sächsisch deftig 12,95 €
- Salsicciapfanne auf Fenchel oder Tomatensugo und Parmesan 9,95 €
- Fruchtiges Curry vom Hähnchen oder von der Pute 8,50 €
- Gulasch vom Hirsch, Wildschwein oder Reh ab 12,00 €
- Hirsch- oder Wildschweinbraten ab 12,90 €
- Geschmorte Ochsenbäckchen 13,50 €
- Stifado - ein griechischer Schmortopf vom Wildschwein 13,00 €
- Fischpfanne mit Lachs und Weißfisch (Zander, Rotbarsch) auf knackigem Fenchelgemüse oder Tomatenbett 12,00 €
- Lassagne 9,95 €
- Bolognese für Pasta 6,00 €
- Tomatensauce für Pasta 5,00 €

Preise pro
Portion ab
10 Personen





Warme Pfannen ohne Fleisch – frisch aus unserer Spitzenküche

Mit Leidenschaft und Kreativität erfüllen wir auch vegetarische und vegane Wünsche!

• Pasta in Olivenöl geschwenkt (z.B. naturell, Limone, Steinpilz, bunte Pasta)	4,50 €
• Gnocchi in Salbeibutter geschwenkt	5,95 €
• Rosmarinkartoffeln	3,90 €
• Hausgemachte Semmelknödel mit Speck oder Kräutern	3,95 €
• Hausgemachte Wickekloße	5,00 €
• Hausgemachtes Kartoffelgratin wahlweise mit mediterranem Schinken	4,50 €
• Lockere Wildreispfanne mit Gemüse	4,00 €
• Gemüsepfanne der Saison auf Wunsch mit Sauce Hollandaise	ab 4,95 €
• Mediterranes Grillgemüse	4,95 €
• Balsamicogemüse	5,50 €
• Apfelrotkohl	3,45 €
• Waldpilzpfanne	5,95 €
• Rahmchampignons	4,50 €
• Spargel mit Sauce Hollandaise (saisonal)	

Preise pro
Portion ab
10 Personen

Salate – frisch und gesund

• Käsesalat mit knackigem Gemüse	2,95 €
• Fruchtiger Geflügelsalat	2,95 €
• Panzanella – toskanischer Brotsalat mit Rucola und Gemüse	3,90 €
• Büffelmozzarella aus Kampanien mit Tomaten und Basilikum, Olivenöl und Balsamico	4,90 €
• Flusskrebscocktail	3,95 €
• Hirtensalat mit schmackhaftem Gemüse und cremigem Dressing	2,95 €
• Cous Cous - mediterran oder orientalisch gewürzt	4,50 €
• Blattsalat mit Gemüse und Honig-Senf-Dressing	3,95 €
• Ruccola-Mango-Salat mit griechischem Feta und Mangodressing	4,95 €
• Feldsalat mit Himbeeren oder Filets von Zitrusfrüchten mit fruchtigem Dressing	3,95 €
• Rote-Beete-Carpaccio auf Ruccola, mit Feta und gerösteten Kürbiskernen	3,95 €

Preise pro
Portion ab
10 Personen

Weitere Feinkostsalate bieten wir nach Saison und in Harmonie mit Ihrem Buffet an.



Desserts – die süße Verführung danach

Servieren wir in ansprechenden Gläschen und Schälchen

- | | |
|---|-------|
| • Waldbeeren-Joghurt-Dessert | 3,95€ |
| • Schwarzwälder Kirsch | 4,95€ |
| • fruchtige Topfencreme, z.B. Mandarine | 3,95€ |
| • Himbeer-Mascarpone-Creme mit Amarettini | 4,50€ |
| • klassisches Tiramisu | 4,75€ |
| • fruchtig leichtes Tiramisu mit Apfel (ohne Alkohol) | 4,50€ |
| • Mousse au chocolat (dunkel oder weiß) | 3,95€ |
| • Crème Brûlée | 4,50€ |

**Preise pro
Portion ab
10 Personen**

Auch vegane Kreationen sind unsere Stärke. Auf Wunsch ergänzen wir Ihre Tafel mit Kaffee und Kuchen oder Gebäck aus einer traditionsreichen regionalen Bäckerei.

Getränke – verflüssigter Genuss – ein Muss

- Wir beraten Sie professionell zu harmonischen Weinen, Schaumweinen und erlesenen Spirituosen
- Der erste Eindruck zählt: Wir bieten Ihnen deutschen Winzersekt, ausgewählten Prosecco und Cremant oder Champagner für Ihren Empfang
- Alkoholfreie Getränke, klassisch oder hochkarätig runden Ihr Buffet ab
- Besondere Biere der Region, auch mit Zapfanlage erhältlich

Hinweis: Die Kalkulation richtet sich nach Ihren Wünschen oder nach unseren Erfahrungswerten.

Wir freuen uns auf Ihr Catering!

Sie als Kunde stehen stets im Mittelpunkt unseres Wirkens - Ihre Wünsche sind unser Antrieb. Wir sind ein kreatives und erfahrenes Team. Unsere Stärken sind erstklassische Beratung, kundenorientierte Planung und professionelle Realisierung - damit Sie Ihr Event genießen können.

Wir freuen uns, Ihre Veranstaltung kulinarisch ausgestalten zu dürfen. Im Beratungsgespräch gehen wir gern auf Sonderwünsche, Allergien und Unverträglichkeiten ein.

Stellen Sie uns auf die Probe: bevor Sie bestellen, können Sie bei uns probieren.

Ihr Team von Feinkost30



Firmencatering

Zurücklehnen und machen lassen – das ist unser Service für Sie.

Wir nehmen Ihnen die Arbeit ab, damit Sie Ihr Firmenevent sorgenfrei genießen können.

Während unserer ausgiebigen Beratung, denken wir für Sie mit. Wir achten darauf, wichtige Punkte zu klären, bevor etwas fehlt. Wir stellen alle wichtigen Fragen und finden gemeinsam mit Ihnen die optimale Lösung. Hierbei bringen wir unsere Erfahrungen mit ein, die wir mit hunderten zufriedenen Kunden gesammelt haben.

Wir begleiten Sie in allen Veranstaltungsphasen – beginnend mit der ersten Kontaktaufnahme bis zum Verabschieden Ihrer Gäste.

Unsere Leistungen umfassen:

- ausführliche Beratung vor Ort unter Beachtung der örtlichen Gegebenheiten
- testen Sie uns – Probemenü auf Wunsch möglich
- flexible und zielorientierte Umsetzung Ihrer Wünsche in ein erfolgreiches Event
- Begleitung Ihres Events mit Servicepersonal
- Geschirrservice, Mietmobiliar
- Getränkeservice – vom Sektempfang bis zu den passenden Begleitgetränken (auf Kommissionsbasis möglich)
- Barista- und Cocktailbar (in Kooperation)
- Bierzapfanlage
- dekorative Ausgestaltung Ihrer Feierlichkeit
- Musikanlage inklusive Mikrofone
- Beamer und Leinwand
- Geschenke für Ihre Gäste (von kleinen Aufmerksamkeiten bis zu hochkarätigen Präsentkörben)
- taggleiche Beräumung

Sie als Kunde stehen in unserem Fokus, denn ein Anlass wird erst zu einem im Gedächtnis verbleibenden Fest durch die Menschen.





Präsente – geschmackvoll verschenken

„Es ist schön, den Augen dessen zu begegnen, dem man soeben etwas geschenkt hat.“

Jean De La Bruyère

Die beste Antwort auf die Frage: „Was schenke ich einem Menschen, der schon alles hat?“ Die Begeisterung für Etwas, was er noch nicht kennt, was er aufbrauchen soll, damit nur noch eine schöne Erinnerung verbleibt und die Lust nach mehr.

Selbst erstellen oder auf unsere Expertise vertrauen – Ihr Präsent entsteht nach Ihren Wünschen.

Unsere Präsente sind nicht nur kulinarisch überzeugend, sondern auch für das Auge ansprechend und mit viel Hingabe verpackt.

Auch bei Firmenpräsenten wird unser Team ein besonderes, wertschätzendes Präsent kreieren, das wirklich jeden Geschmack trifft. Unser Service für Firmenpräsente ist individuell, unkompliziert und treffsicher.

Lieferung, Versand und das Beifügen von persönlichen Dankes- und Grußkarten ist Teil unseres Services.

Präsentserien werden auf Wunsch nach Ihrem Budget entwickelt und realisiert.

Präsente von Feinkost30 sind alle(s) – außer/gewöhnlich!





FEINKOST DREISSIG · delikat essen
Äußere Zwickauer Str. 23
08064 Zwickau-Planitz

Telefon 0375 786276
Telefax 0375 786299
E-Mail shop@feinkost30.de

**Wir begrüßen Sie gern persönlich in unserem
Laden mit lecker duftenden Köstlichkeiten:**

Montag bis Freitag 9 bis 18 Uhr
Samstag 7 bis 12 Uhr

www.feinkost30.de

