



# CATERING UND PARTYSERVICE

Preisliste  
gültig ab  
01.07.2018



## Catering und Partyservice

Preisliste gültig ab 01.07.2018\*

Unser Feinkostgeschäft besteht seit 1989. Seitdem veränderte es sich ständig. Grund dafür sind die herrlichen Produkte, die von unseren Lieferanten und uns mit viel Freude am guten Essen hergestellt werden. Sie kommen aus vielen Ländern Europas zu uns, aber auch hier – ganz nah – gibt es gute Hersteller kulinarischer Spezialitäten.

Aussehen und Geschmack unserer Platten und Pfannen heben sich deutlich vom „Normalen“ ab. Sie und Ihre Gäste werden dadurch mit etwas ganz Besonderem gewürdigt.

### Unser Service:

- Beratung für Ihr Firmenevent, Ihre Geburtstagsfeier, Ihr Buffet oder für einzelne Teile aus unserem vielfältigen Sortiment
- Beratung zu begleitenden Getränken
- Geschirr-Service
- Personal-Service
- Stehtische mit Hussen, Tische für Ihr Buffet mit Dekoration

Auf den folgenden Seiten finden Sie Vorschläge für Fingerfood und einzelne Platten, für komplette Buffets, für warme Pfannen und natürlich für Desserts. Diese können Sie beliebig kombinieren. Wir beraten Sie über die benötigten Mengen und genauen Preise individuell nach Ihren Bedürfnissen, besonders bei Gästezahlen unter 10 Personen.

\* 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, Schinken, Lachs, Edelfisch ab 2,75 €
- Garnierte Brötchen mit Käse, Salami, Schinken, feinsten Lachs ab 3,25 €
- Fingerfood-Spieße mit Käse, Salami, Antipasti ab 1,75 €
- Nüsse, Cracker, Obst, Käsebissen oder gefüllte Pastetchen als Ergänzung
- Mini-Lasagne in Keramikschale, warm 3,75 €
- Limonenpasta „Caprese“ mit Büffelmozzarella, Tomate und Parmesan, warm 4,95 €
- Reis/Wildreis/Gemüse-Töpfchen mit Schinken und Käse, warm 4,95 €
- Echte Steinpilzpasta mit Lendenstreifen und Parmesan, warm 4,95 €
- Würzige Minicocktails im Gläschen ab 2,95 €
- Süß-frische Desserts im Gläschen (Auswahl siehe unter „Desserts“) ab 2,95 €

Preis ab  
10 Stück  
pro Sorte

## Kalte Platten – frisch aus unseren Theken

- Antipasti in großer Auswahl 2,75 €
- Bergkäse aus der Alpenregion, französische und deutsche Spezialitäten 2,75 €
- Interessante Käsespezialitäten aus Frankreich, gern mit Ziegenkäse-Innovationen 3,50 €
- Schafskäse aus der Toskana, ergänzt mit weiteren toskanischen Delikatessen 2,95 €
- Salami, luftgetrocknet und mediterrane Schinkenspezialitäten aus handwerklicher Herstellung 2,75 €
- Carpaccio vom Rinderschinken mit Balsamico und Parmesanspänen 3,45 €
- Carpaccio vom Hähnchenfilet mit Dressing 3,75 €
- Fischplatte mit edlen Lachsvariationen, Gambas in Olivenöl und portugiesischen Sardinen 6,95 €
- Fischplatte mit Räucherlachs (aus guter Aufzucht), Ofen-Lachs, Heilbutt und Aal – nach Saison und Ihren Vorlieben, gern ergänzt durch unser aktuelles Angebot ab 7,95 €
- Eine „Nachplatte“ mit Dips, Antipasti, Salami, Schinken und Käse, gern nach Ihren Vorlieben, geeignet für Ihr Festessen ab 2 Personen. Mit einem Brotkörbchen ist das Menü komplett. ab 48,00 €

Preis pro  
Portion ab  
10 Personen

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





## 01 Kaltes Buffet von internationalen Spezialitäten

- Platte mit einer Auswahl an feinsten, würziger Salami und besonderen Schinken, liebevoll hergestellt in Italien, Spanien und Frankreich
- Käseplatte mit französischen Delikatessen und Spezialitäten aus Österreichs Bergen und der Schweiz
- Käse-Dips aus unserer Theke
- Antipastiplatte – würzige Vorspeisenvielfalt aus Italien
- Salat von aromatischem Büffelmozzarella und gegrillten Tomaten, dazu Basilikum-Pesto
- Olivenöl und fleur de sel
- Mediterraner Geflügelsalat und frisch-würziger Hirtensalat
- Etwas Butter, Grissini, Ciabatta, Baguette

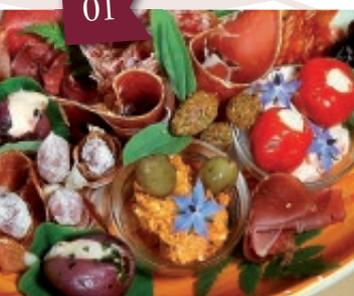
Preis für 10  
Personen:  
270 €

Eine Räucherfischplatte kann dieses Buffet gut ergänzen.

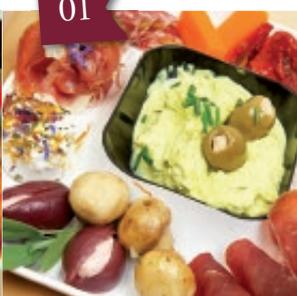
## 02 Kalt-warmes Buffet von internationalen Spezialitäten

- Fleischpfanne, leicht-würzig und vielfältig nach Saison, möglich sind: Lendenmedaillons, gratinierte und gefüllte Hähnchenbrust, gefüllte Schinkenröllchen, Salsiccia-Bällchen, Wild-Burger, gefüllte Champignons...
- Kartoffelgratin mit Schinken und Rosmarin oder Tiroler Schinken-Knödel mit Bergkäse überbacken
- Pastapfanne nach Wahl – Steinpilzpasta, bunte oder weiße Pasta, Limonen-Pasta
- Antipasti: getrocknete Tomaten, Oliven, Artischocken und mehr
- Carpaccio von Bresaola mit feinstem Olivenöl und Balsamico
- Parmesan, passende Dips
- Luftgetrocknete Salami und Schinken
- Käseplatte aus unserer Theke
- Geflügelsalat „Toskana“, Flußkrebs-Salat oder grüner Salat mit Limonenöl und Zwickauer Himbeerbalsam. Je mehr Personen kalkuliert sind, umso vielfältiger kann die Auswahl an Salaten sein.
- Etwas Butter, Brotkorb „von allem etwas“

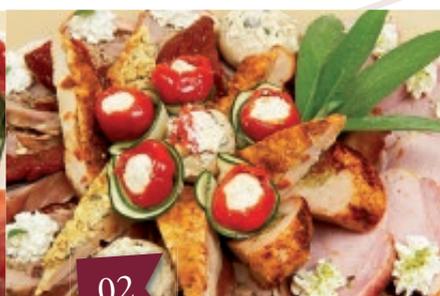
Preis für 10  
Personen:  
295 €



01



01



02



02



## 03 Warmes Buffet „Nach Geschmack des Sachsen“

Kann auch mit allem anderen kombiniert werden

- Gulaschsuppe hausgemacht, auch gern Soljanka oder Tomatensuppe
- Fleischpfanne vom Spanferkel auf Sauerkraut oder auf Champignons, kleine Spanferkel-Grillhaxen, Spanferkelrücken, Gewiegetsklößchen oder auch Wildburger aus dem Steigerwald
- Zwickauer Senf
- Handgemachte Wickelklöße oder Tiroler Speck-Knödel
- Käseplatte mit zarten Weichkäsen und würzigem Bergkäse
- Schinken-Salami-Platte und 3 Sorten Salami-Pralinchen
- Rillettes oder hausgemachter Fleischsalat als Brotaufstrich
- Salate nach Ihrem Wunsch, hier passt auch ein Bohnensalat oder Linsensalat
- Butter, Brot, Brötchen

Preis für 10  
Personen:  
270 €

## 04 Buffet „Heute mal ganz Wild“

- Antipasti in großer Auswahl, Olivenöl, Fleur de sel und Baguette als erster Gang
- Carpaccio von Rinderschinken oder Salami-Schinkenplatte mit Variationen vom Wild
- Käse-Auswahl und Tessiner Fruchtsenf
- Gulasch von Reh, Hirsch, Rind oder Wildschwein
- Hausgemachtes Ananas-Rotkraut und/oder Gemüsepfanne
- Hausgemachte Wickelklöße und/oder Tiroler Speck-Knödel
- Salate leicht, frisch, bunt und knackig
- Butter, gemischter Brotkorb
- Dessert – die Auswahl finden Sie am Ende der Liste – auch Macarons aus Paris oder Vino Santo mit Cantuccini aus der Toskana sind sehr beliebt.

Preis für 10  
Personen:  
325 €

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

03



04





## 05 Menü zur Spargelzeit

- Antipastiplatte mit gefüllten Paprika, Rotweinzwiebeln, Artischocken
- Gegrillte Tomaten und Büffelmozzarella – dazu Basilikumpesto und Balsamico
- Käse-Auswahl aus unserer Theke nach den Vorlieben Ihrer Gäste, dazu Tessiner Fuchtsenf-Sauce
- Spargelstangen mit Wacholderschinken, dazu Hollandaise (auf Wunsch auch Pesto oder Butter mit italienischen frischen Trüffeln)
- Hähnchenbrust, gefüllt mit getrockneten italienischen Tomaten oder mit Brokkoli
- Pasta grün-weiß, Parmesan und 2 Käsedips
- Ciabattabrot, Butter
- Dessert: Apfel-Tiramisu (auch ohne Alkohol möglich) oder Caramel-Schoko-Dessert (mit italienischem Likör „Elisir“)

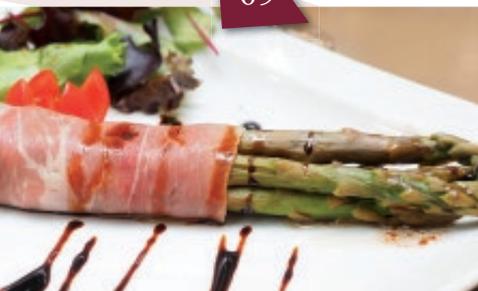
**Preis für 10  
Personen:  
ab 298 €**

## 06 Herzhaftes ganz international

- Antipastiplatte mit gegrillten Champignons, gegrillten Zwiebeln, Tropfen-Paprika und weiteren würzigen Delikatessen aus dem sonnigen Süden
- Frischer Salat mit getrockneten Früchten und Nüssen, dazu fruchtiger Balsamico crema
- Salami-Schinken-Platte „Frankreich und Österreich“ mit Roquefortsalami, Pistaziensalami, Walnussalami ..., dazu Vulcano-Schinken aus der Steiermark
- Eselsgulasch, Wildgulasch oder Rindergulasch in Rotweinsauce
- Wickelklöße, in Zwickau hergestellt – wahlweise auch Steinpilzpasta, gefertigt mit frischen Pilzen
- Herbstliche Käseauswahl von Bergkäse und Weichkäse, dazu Tessiner Birnen-Senf
- Toscana-Ciabatta und Roggenbrötchen
- Dessert: Birne Helene oder Tiramisu klassisch

**Preis für 10  
Personen:  
295 €**

05



05



06





Preis für 10  
Personen:  
290 €

## 07 Toskana-Bufferet

**Original toskanische Spezialitäten – direkt vom Erzeuger**

- Wahlweise Salsiccia-Pfanne mit Rosmarin und Fenchel oder Hähnchenbrust mit Limonenpesto gratiniert
- Parmesan, 36 Monate gereift
- Frischer Salat mit Melone, dazu Limonen-Olivenöl und Himbeerbalsam
- Antipastiplatte mit gegrilltem Fenchel, Balsamico-Zwiebeln, gegrillten Tomaten, Oliven und Schafskäse
- Limonenpasta-Pfanne aus dem Ofen
- Schinken-Salami-Platte von luftgetrockneten toskanischen Delikatessen, ergänzt durch Parmaschinken
- Käse: Pecorino und weitere mediterrane edle Käse
- Frische Gemüseplatte der Saison mit Trüffelhollandaise
- Ciabatta-Bruschetta-Brot





## Warme Pfannen mit Fleisch – frisch von Hand gemacht

- Vielfältige Fleischpfanne „zart“ mit gratinierter Hähnchenbrust, gefüllten Champignons, Lendenmedaillons, Salsiccia-Bällchen 7,95 €
- Fleischpfanne „sächsisch“ mit Spanferkelrücken oder -rolle, Gewiegetsklößchen, gratinierten Steaks 7,45 €
- Spanferkel-Grillhaxen auf handgemachtem Sauerkraut 5,95 €
- Polpette – Fleischklößchen auf italienisch auf Tomaten-Bett mit Parmesan 5,75 €
- Salsiccia pikant, mit Fenchel oder mit Rosmarin auf Tomaten-Bett mit Parmesan 4,95 €
- Puten- oder Hähnchen-Curry 5,50 €
- Gulasch vom Hirsch, Wildschwein oder Reh ab 8,95 €
- Hirschbraten oder Wildschweinbraten in Rotweinsauce, inkl. Ananas-Rotkohl 10,95 €
- Italienischer Eselgulasch in Rotweinsauce 7,75 €
- Nudelaufauf mit Schinken, Salami, Hollandaise und Käse, gratiniert 4,50 €
- Kartoffel-Gratin mit Schinken und Rosmarin 3,50 €
- Tiroler Speck-Knödel mit Bergkäse überbacken 3,25 €

**Preise pro  
Portion ab  
10 Personen**

## Warme Pfannen ohne Fleisch – frisch von Hand gemacht

**Gern erfüllen wir auch die Wünsche von Veganern und Vegetariern!**

- Pasta-Pfannen, diverse Sorten aus Italien und der Schweiz ab 3,50 €
- Fischpfannen, frisch-duftend, mit Schafskäse und frischem Gemüse 5,80 €
- Gemüsepfanne aus dem Angebot der Saison, mit Schafskäse oder Hollandaise ab 3,75 €
- Bunte Reispfanne mit Wildreis und Gemüse 3,20 €
- Kartoffel-Gratin mit Schinken, Rosmarin und Bergkäse 3,50 €
- Gnocchi-Aufauf mit frischem Gemüse, Sauce und Parmesan ab 3,75 €
- CousCous mediterran oder nordafrikanisch gewürzt ab 2,99 €
- Handgemachte frische Pasta nach Auswahl der Saison ab 3,75 €
- Balsamico-Gemüse mit Schafskäse gratiniert 3,45 €
- Wickelklöße klein, handgemacht, in Buttersauce pro Stück 1,75 €
- Wickelklöße groß, mit Pilz-Füllung oder Preiselbeerfüllung, handgemacht, in harmonisierender Sauce pro Stück 2,95 €
- Rosmarin-Ofenkartoffeln 3,50 €

**Preise pro  
Portion ab  
10 Personen**



## Salate – frisch und vielfältig

... servieren wir in Portionen als Minicocktail oder in einer ansprechenden Schale auf dem Buffet.

- Mediterraner Geflügelsalat, herzhaft-italienisch 2,75 €
- Büffelmozzarella aus Kalabrien mit Tomate, Basilikum, Olivenöl und Balsamico 2,95 €
- Toskanischer Hähnchenbrustsalat mit getrockneten Tomaten, Paprika und Oliven 2,95 €
- Flusskrebscocktail „Italien“ 3,25 €
- Hirtensalat – leichter Käsesalat mit knackigem Gemüse 2,45 €
- Spargelsalat klar, auf Wunsch mit Schinken 3,95 €
- Spargelsalat mit Hollandaise 2,45 €
- Grün – bunter Salat mit Limonen-Olivenöl und Zwickauer Himbeerbalsamessig. Dieser Salat kann je nach Jahreszeit mit frischen Früchten, frischem vielfältigem Gemüse, getrockneten Früchten oder Nüssen variiert werden. ab 2,50 €

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

## Desserts – die süße Verführung danach

... servieren wir in Gläschen und Schälchen.

- Kirschgrütze mit Vanillesauce 2,75 €
- Quarkcreme Mandarine 2,75 €
- Quarkcreme Himbeere 2,75 €
- Waldbeeren-Joghurt-Dessert mit dunkler Schokolade 2,95 €
- Dessert „Schwarzwälder Kirsch“ 2,95 €
- Früchte mit Vanillecreme 2,95 €
- Tiramisu „ganz fruchtig leicht“ mit Apfel 3,25 €
- Schokoladen-Dessert „Elisir“ mit Kaffeelikör 3,25 €
- Mousse au chocolat 3,45 €
- Tiramisu klassisch 3,75 €
- Creme bruleé 3,95 €
- Cantuccini und Vino santo (16 % alc.) für 10 Personen 14,95 €

Preise pro  
Portion ab  
10 Personen

Preise pro  
Portion ab  
10 Personen





## Getränke – damit am Ende alles gut harmoniert

- Deutscher Winzersekt, Prosecco, Cremant von der Loire oder Champagner für Ihren Empfang
- Begleitende Weine zum Essen. Rot, Rosè und Weißwein in Harmonie zum Menü
- Aperitif zum Abschluss Ihres Menüs
- Alkoholfreie Getränke – z. B. exzellenter Apfelsaft aus Tirol oder alkoholfreier Sekt

## Wir freuen uns auf Ihr Catering!

Gern erfüllen wir Ihre Wünsche für die vegetarische Küche und veganes Catering. Auf Unverträglichkeiten oder Allergien gehen wir im Beratungsgespräch gern ein.

Und: nach E-Stoffen und dergleichen können Sie bei uns lange suchen – die verbannen wir nach Möglichkeit ganz aus unserem Geschäft.

**Da unser Team sehr kreativ ist, ist es uns ein Bedürfnis, Sie in jeder Jahreszeit neu mit neuen Ideen zu verwöhnen. Wir laden Sie herzlich in unser Ladengeschäft zu unseren Schnupper-Caterings ein. Sie finden in jeder Jahreszeit mehrmals statt.**





FEINKOST DREISSIG · delikat essen  
Äußere Zwickauer Str. 23  
08064 Zwickau-Planitz  
Telefon 0375 786276  
Telefax 0375 786299  
E-Mail [postbox@feinkost30.de](mailto:postbox@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

oder **rund um die Uhr** in  
unserem gut sortierten  
Online-Shop unter

[www.feinkost30.de](http://www.feinkost30.de)

