

Sinneswandel CATERING

FIRMENFEIERN
LIVE-COOKING
GRILLCATERING
HOCHZEITEN
FAMILIENFESTE
FINGERFOOD



Verleih von:

Kühlanhänger
Pavillon
Stehrtische inkl. Hussen
Gas- und Holzkohlegrill
Geschirr, Besteck und Gläser (inkl. Reinigung)

Bereitstellung von:

Küchenpersonal
Servicepersonal

Organisation von:

Bestuhlung inkl. Hussen
Tische & Tischwäsche
Dekoration



Dunkelrestaurant Sinneswandel ~ Berthold-Haupt-Straße 91 ~ 01259 Dresden

0351 . 4 26 78 35 ~ catering@dunkelrestaurant-sinneswandel.de

CATERINGVARIANTE 1: GRILLBUFFET

Für den ersten kleinen Hunger:

Hausgebackenes Brot / verschiedene Butter- und Frischkäsemischungen

Gebeizter Lachs / Meerrettichcreme / Kresse

Heißgeräuchertes Roastbeef / Trüffelmayonnaise / Kapern

Caprese 2.0 im Glas serviert

Hausgemachte Antipasti mit Parmesan

Gurken-Gazpacho in der Flasche

Für das gute Gewissen:

Wildkräutersalat / verschiedenen Toppings

Bunter Quinoasalat / Paprika / Zucchini

Tomaten-Gurken-Salat / Feta / Cashewkernen

Frisch vom Grill:

Bürgermeisterstück live tranchiert

Maishähnchenbrust aus der Sächsischen Schweiz

Spareribs vom Meißner Landschwein

Gegrillte Lachsforelle

Französische Merquezbratwurst

Gefüllte Champignons / Maiskolben / Grillgemüse / Süßkartoffeln

Dips: Sour Cream / Gurkenrelish / Kräuterbutter

Für Bauchlücken:

Weißes Popcornmousse / Himbeermark

Dunkles Schokomousse / eingelegte Kirschen

Kunterbunte Obstplatte

Internationale Käseauswahl



pro Erwachsener ab € 39,90

pro Kind (7-12 Jahre) ab € 25,90

(Preiskalkulation bei ca. 50 Personen, zzgl. Kosten für Lieferung, Personal, Equipment, usw.)

CATERINGVARIANTE 2: GRILLBUFFET MIT VEGANEN BESTANDTEILEN

Für den ersten kleinen Hunger:

Hausgebackenes Brot / Butter- und Frischkäsemischungen / Humus (vegan)
Hausgemachte Antipasti (vegan)
Handgebeiztes Roastbeef / Trüffelmayonnaise / Kapern / Knäckebrot im Glas
Caprese vom Büffelmozzarella im Glas 2.0 im Glas
Geeistes Melonen-Gurken-Süppchen (vegan)

Für das gute Gewissen:

Wildkräutersalat / Croutons / geröstete Sonnenblumenkerne / Hausdressing
Tomatensalat / Blauschimmelkäse / Cashewkerne
Kartoffelsalat / Gurke / Gartenkräuter (vegan)

Frisch vom Grill:

Flanksteak „live tranchiert“
Maishähnchenbrust Barbecue Style
Französische Merguezbratwurst
Saiblingsfilet
Süßkartoffeln (vegan) / gefüllte Tomaten /
Grillgemüse (vegan) / Mais (vegan)
Vegane Hot Dogs / Karotte / Röstzwiebel /
Coleslaw (vegan)
Sour Cream / Guacamole (vegan) /
Kräuterbutter



Für Bauchlücken:

Crème brûlée von der Tonkabohne / Schokoladencrumble
Dekonstruierter Apfel-Karamell-Cheesecake (vegan)
Kunterbunte Obstplatte
Regionale Käseauswahl

pro Erwachsener ab € 40,90

pro Kind (7-12 Jahre) € 26,50

(Preiskalkulation bei ca. 50 Personen, zzgl. Kosten für Lieferung, Personal, Equipment, usw.)

CATERINGVARIANTE 3: BUFFET

Für den ersten kleinen Hunger:

Hausgebackenes Brot / verschiedene Butter- und Frischkäsemischungen

Ziegenfrischkäseterrine / Antipastigemüse

Gurkenmousse / gebeizter Lachs

Tatar vom handgebeiztem Roastbeef / Limette / Kapern / Dijonsenf

Geeiste Melonen-Gurken-Suppe

Für das gute Gewissen:

Wildkräutersalat / Croutons / geröstete Sonnenblumenkerne / Honig-Senf-Dressing

Bulgursalat / Paprika / Ziegenfrischkäse

Asiatischer Gurkensalat / Joghurt / Wasabi

Für den großen Appetit:

Rosa Kalbsrücken / gegrillter Grüner Spargel /

Kirschtomaten / Parmesanpolenta

Gebratenes Zanderfilet aus dem Erzgebirge /

Ratatouille / Rosmarinkartoffeln

Für Bauchlücken:

Dunkles Schokoladenmousse / eingelegte Kirschen

Crème Brûlée vom weißen Kaffee / Kakaocrumble

Kunterbunte Obstplatte

Internationale Käseauswahl



pro Erwachsener ab € 37,90

pro Kind (7-12 Jahre) € 24,50

(Preiskalkulation bei ca. 50 Personen, zzgl. Kosten für Lieferung, Personal, Equipment, usw.)

CATERINGVARIANTE 4: BUFFET OHNE FLEISCH

Für den ersten kleinen Hunger:

Hausgebackenes Brot / Sauerteigbrötchen / verschiedene Butter- und Frischkäsemischungen
Handgebeizter Lachs / Meerrettichfrischkäse

Hausgemachte Antipastiplatte
Bunter Quinoasalat im Glas serviert

Leicht scharfe Tomaten-Kokos-Suppe

Für den großen Appetit:

Gebratene Lachsforelle / mediterranes Grillgemüse / Kartoffel-Karotten-Rösti
Mediterrane Gemüselasagne mit Feta überbacken
Penne / Tomatensauce / Käse

Für Bauchlücken:

Dunkles Schokoladenmousse / eingelegte Kirschen
Creme Brûlée von der Tonkabohne
Kunterbunte Obstplatte



pro Erwachsener ab € 35,90
pro Kind (7-12 Jahre) € 23,50

(Preiskalkulation bei ca. 50 Personen, zzgl. Kosten für Lieferung, Personal, Equipment, usw.)

CATERINGVARIANTE 5: FINGERFOOD

Hausgebackene Sauerteigbrötchen mit
Tomaten-Basilikum-Frischkäse
Himbeerbutter mit Fleur de Sel
Tafelspitz sous-vide / Meerrettichcreme /
Kaperncrunch
Gebeizte Forelle / Limette / Kresse



Bunter Quinoasalat im Glas serviert
Caprese vom Büffelmozzarella im Glas 2.0 im Glas
Gurkenmousse / gebeizter Lachs
Handgebeizter Lachs / Meerrettichfrischkäse
Handgebeiztes Roastbeef / Trüffelmayonnaise / Kapern / Knäckebrot im Glas
Tatar vom handgebeiztem Roastbeef / Limette / Kapern / Dijonsenf

Geeiste Melonen-Gurken-Suppe
Gurken-Gazpacho in der Flasche

pro Person (3 Stück) ab € 9,90



(Preiskalkulation bei ca. 50 Personen, zzgl. Kosten für Lieferung, Personal, Equipment, usw.)