Sinneswandel CATERING

FIRMENFEIERN
LIVE-COOKING
GRILLCATERING
HOCHZEITEN
FAMILIENFESTE
FINGERFOOD

Verleih von:

- Kühlanhänger
- Pavillon
- Stehtische 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

Sinneswandel CATERING

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

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

Creme Brûlée vom weißen Kaffee / Kakaocrumble

Kunterbunte Obstplatte

Internationale Käseauswahl

Sinneswandel CATERING

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

Sinneswandel CATERING

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