

Sinneswandel CATERING

Es gibt immer einen Grund zu feiern. – Am besten mit allen Sinnen!

Für Ihre privaten und geschäftlichen Feierlichkeiten stehen wir Ihnen als erfahrener Partner zur Seite. Ob Familienfeier, Hochzeit oder Firmen-Event – wir konzipieren das passende Menü, Buffet oder ein exklusives Grill-Erlebnis mit unserem F4-Grill für Ihren Anlass.

Während Sie sich ganz Ihren Gästen widmen, sorgen wir im Hintergrund diskret für kulinarische Highlights. Mit Liebe zum Detail kreieren wir hochwertige Speisen: von vielseitigen Fleisch- und Fischvariationen bis hin zu veganen und vegetarischen Köstlichkeiten.

Für ein rundum gelungenes Fest übernehmen wir auf Wunsch auch die komplette Getränkebereitstellung, ein exklusives Live-Cooking oder die aufmerksame Servicebegleitung.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und darauf, Ihre Feier kulinarisch begleiten zu dürfen.

Jan Zober & das Team vom Sinneswandel Catering

Sinneswandel CATERING

HOCHZEITEN
BUSINESSCATERING
GETRÄNKESERVICE

LIVE-COOKING
COCKTAILBAR
SEKTEMPFANG

GRILLCATERING
FINGERFOOD
FAMILIENFESTE

Verleih von:

Kühlanhänger
Pavillon
Stehtische inkl. Hussen
F4-Grill & Gasgrill
Geschirr, Besteck und Gläser (inkl. Reinigung)

Bereitstellung von:

Küchenpersonal
Servicepersonal

Organisation von:

Bestuhlung inkl. Hussen
Tische & Tischwäsche
Dekoration

Dunkelrestaurant Sinneswandel & Sinneswandel Catering
Berthold-Haupt-Straße 91 ~ 01259 Dresden
0351 . 4 26 78 35 ~ catering@dunkelrestaurant-sinneswandel.de
www.sinneswandel-catering.de



GRILLBUFFET EINS

Für den ersten kleinen Hunger:

Hausgebackenes Brot / verschiedene Butter-, Humus- & Frischkäsemischungen
Gebeiztes Roastbeef / Frankfurter Kräutermayonnaise / Wildkräuter
Perl-Couscous-Salat / Garnele im Tempurateig
Vitello Tonnato / Thunfisch / Kapern
Hausgemachte Antipasti / Feta / Oliven / Serrano
Caprese vom Büffelmozzarella im Glas serviert

Melonen-Gurken-Süppchen

Für das gute Gewissen:

Kartoffel-Gurken-Salat / Gartenkräuter
Asiatischer Gurkensalat / Joghurt / Wasabi
Blumenkohlsalat / Curry / Wildkräuter

Frisch vom Grill:

Flanksteak Teriyaki-Style live tranchiert
Maishähnchenbrust in Zitronengrasmarinade
Französische Merquezbratwurst
Saiblingsfilet
Süßkartoffel / Grillgemüse / Saltimbocca von Kräuterseitlingen und grünem Spargel / mit Ziegenfrischkäse gefüllte Tomaten / Grillkäse

Dips: Aioli / Sourcream / Gurkenrelish / Mangosalsa / Senf / Ketchup

Für Bauchlücken:

Weißes Kaffeemousse / Schokocrumble
Creme Brûlée
Regionale Käseauswahl
Kunterbunte Obstplatte



pro Erwachsener ab € 43,90
pro Kind (7-12 Jahre) ab € 28,90
(zzgl. Kosten für Lieferung, Equipment usw.)

GRILLBUFFET ZWEI

Für den ersten kleinen Hunger:

Hausgebackenes Brot / verschiedene Butter-, Humus- & Frischkäsemischungen

Hausgemachte Antipasti / Feta / Oliven

Tomate-Mozzarella / Basilikumpesto / Balsamico

Hausgebeizter Lachs / Meerrettichcreme / Kresse

Gazpacho Verde oder Geeiste Gurkensuppe

Für das gute Gewissen:

Süßkartoffelsalat / Chorizo / Thai-Basilikum

Mediterraner Nudelsalat / getrocknete Tomaten / Cashewkerne

Tomaten-Gurken-Salat / Feta / Oliven

Frisch vom Grill:

Bürgermeisterstück sous-vide live tranchiert

Maishähnchenbrust mit mediterranen Kräutern

Französische Merquezbrotwurst

Lachsforellenfilet

Süßkartoffel / Grillgemüse / gefüllte Champignons / gegrillter Mais

Dips: Aioli / Sour Cream / Gurkenrelish / Kräuterbutter / Ketchup / Senf

Für Bauchlücken:

Veganer Cheesecake / Passionsfrucht / Schokolade

Popcornmousse / Himbeermark

Internationale Käseauswahl

Kunterbunte Obstplatte



pro Erwachsener ab € 40,90
pro Kind (7-12 Jahre) ab € 26,90
(zzgl. Kosten für Lieferung, Equipment usw.)

GRILLBUFFET DREI

Für den ersten kleinen Hunger:

Hausgebackenes Brot / verschiedene Butter-, Humus- & Frischkäsemischungen
Hausgemachte Antipasti / Feta / Oliven
Tomate-Mozzarella / Basilikumpesto / Balsamico

Für das gute Gewissen:

Schwäbischer Kartoffelsalat / Bacon / Gartenkräuter
Tomatensalat / Blauschimmelkäse
Gurkensalat / Gartenkräuter

Frisch vom Grill:

Saltimbocca vom Schweinefilet
Hähnchenbrust BBQ Style
Bratwurst von unserem Hausfleischer
Grillkäse
Grillgemüse / Folienkartoffeln mit Kräuterbutter / Gegrillter Mais

Dips: Sour Cream / Kräuterbutter / Ketchup / Senf

Für Bauchlücken:

Panna Cotta mit verschiedenem Fruchtmarmelade
Dunkles Schokomousse / eingelegte Kirschen
Kunterbunte Obstplatte



pro Erwachsener ab € 35,90
pro Kind (7-12 Jahre) ab € 23,90
(zzgl. Kosten für Lieferung, Equipment usw.)

BUFFET EINS

Für den ersten kleinen Hunger:

Hausgebackenes Brot / verschiedene Butter-, Humus- & Frischkäsemischungen
Heißgeräuchertes Roastbeef / Frankfurter Kräutermayonnaise / Kapern
Hausgebeizter Lachs / Meerrettichcreme / Wildkräuter
Hausgemachte Antipasti / Feta / Oliven / Serrano
Caprese vom Büffelmozzarella 2.0

Topinambursuppe

Für das gute Gewissen:

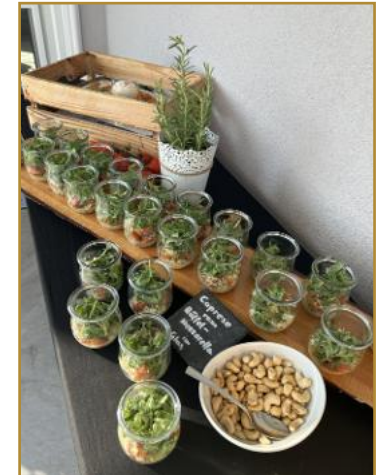
Perlcouscous-Salat / gegrillte Paprika / Sesam
Asiatischer Gurkensalat / Joghurt / Wasabi / Sesam

Für den großen Appetit:

Kalbsrücken sous-vide / Grüner Spargel / Kirschtomaten / hausgemachte Gnocchis
Saiblingsfilet / Pak Choi / Sesam / Rosmarinkartoffeln
Hausgemachte Pasta / mediterranes Gemüse / Pecorino

Für Bauchlücken:

Weißes Kaffeemousse / Schokocrumble
Creme Brûlée von der Tonkabohne
Regionale Käseauswahl
Kunterbunte Obstplatte



pro Erwachsener ab € 44,90
pro Kind (7-12 Jahre) ab € 29,50
(zzgl. Kosten für Lieferung, Equipment usw.)

BUFFET ZWEI

Für den ersten kleinen Hunger:

Hausgebackenes Brot / verschiedene Butter-, Humus- & Frischkäsemischungen

Vitello Tonnato / Thunfisch / Kapern

Hausgebeizter Lachs / Gurkenmousse / Wildkräuter

Hausgemachte Antipasti / Feta / Oliven / Serrano

Geeiste Gurkensuppe oder Karotten-Ingwer-Süppchen

Für das gute Gewissen:

Mediterraner Nudelsalat / getrocknete Tomaten / Cashewkerne

Ausgewählte Pflücksalate mit Tomate / Gurke / Paprika /

Sonnenblumenkerne / verschiedene Dressings

Für den großen Appetit:

Sauerbraten von der Ochsenbacke / bunte Karotten und Petersilienwurzel / Kartoffelgratin

Gebatene Lachsforelle oder gegrillte Maishähnchenbrust / Ratatouille / Parmesanpolenta

Süßkartoffelgulasch / mediterranes Gemüse / Kokosmilch

Für Bauchlücken:

Apple Crumble

Dunkles Schokomousse / eingelegte Kirschen

Internationale Käseauswahl

Kunterbunte Obstplatte



pro Erwachsener ab € 39,90
pro Kind (7-12 Jahre) ab € 25,90
(zzgl. Kosten für Lieferung, Equipment usw.)

BUFFET DREI

Für den ersten kleinen Hunger:

Hausgebackenes Brot / verschiedene Butter-, Humus- & Frischkäsemischungen
Hausgebeizter Lachs / Meerrettichcreme / Kresse
Tomate-Mozzarella / Basilikumpesto / Balsamico
Hausgemachte Antipasti / marinierter Feta / Oliven

Tomaten-Kokossuppe / Sauerteigbrotcroutons

Für das gute Gewissen:

Tomaten-Gurken-Salat / Feta / Rote Zwiebel
Schwäbischer Kartoffelsalat / Bacon / Gartenkräuter

Für den großen Appetit:

Krustenbraten vom Schwein in Bautzner Senf-Jus / Röstgemüse von Karotte, Sellerie und Urkarotte / Spinatknödel
Gebratenes Zanderfilet / Schmorgurken / Backkartoffelstampf
Schupfnudelpfanne / Brokkoli / Feta / Tomaten

Für Bauchlücken:

Zupfkuchen 2.0
Himbeer-Pannacotta
Kunterbunte Obstplatte



pro Erwachsener ab € 34,90
pro Kind (7-12 Jahre) ab € 22,50
(zzgl. Kosten für Lieferung, Equipment usw.)

BUFFET VIER

Für den ersten kleinen Hunger:

Hausgebackenes Brot / Himbeer Fleur de Sel Butter / gesalzene Butter /
Basilikumfrischkäse / Makrelen-Rillettes
Frische Austern auf Eis serviert / Schalotten-Vinaigrette / Zitrone
Geröstetes Brioche / karamellisierte Ziegenfrischkäse / Birne
Bretonische Quiche mit Salicornes

Hummer-Bisque / geröstetes Sauerteigbrot

Für das gute Gewissen:

Garnelen-Mango-Salat / Ingwer / Minze
Französischer Taboulé

Für den großen Appetit:

Coq au Vin vom poulet jaune / gebutterte Petersilienkartoffeln
Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch / Ratatouille / Parmesanpolenta
Kartoffelgratin / mediterranes Gemüse / Ziegenfrischkäse

Für Bauchlücken:

Französische Käseauswahl
Far Breton
Hausgemachte Eclairs
Creme Brûlée



pro Erwachsener ab € 49,90
pro Kind (7-12 Jahre) ab € 32,50
(zzgl. Kosten für Lieferung, Equipment usw.)

MENÜ INSPIRATION

Hausgebackenes Sauerteigbrot / verschiedene Dips

*

Tatar vom handgebeiztem Lachs bzw. veganer Lachs /
Staudensellerie / grüner Apfel / Passionsfruchtemulsion /
Wasabi / eingelegte Gurken / Tomatensponge /
Limette / Brotchip

*

Kalbsrücken sous-vide / getrüffelttes Kartoffelgratin /
wilder Brokkoli / eingelegte Karotten / Sellerie / Sauerkirsche
oder als vegane Alternative
Gelbe und grüne Zucchini nudeln / Mini-Paprika / Couscous /
Kirschtomaten / geräucherte Aubergine

*

Mousse von der Zartbitterschokolade / Passionsfruchtsorbet / Erdbeeren /
Waldmeister / Cassis / Crumble
oder als vegane Alternative
Veganer Schokoladenkuchen / Passionsfruchtsorbet / Erdbeeren /
Waldmeister / Cassis / Crumble



pro Erwachsener ab € 44,90
pro Kind (7-12 Jahre) ab € 29,90
(zzgl. Kosten für Lieferung, Equipment usw.)

FINGERFOOD INSPIRATION

Hausgebackene Sauerteigbrötchen mit:

Tomaten-Basilikum-Frischkäse
Himbeerbutter mit Fleur de Sel
Tafelspitz sous-vide / Meerrettichcreme / Kaperncrunch
Gebeizte Forelle / Limette / Kresse
Heißgeräuchertes Roastbeef / Meerrettichcreme
Hausgeräucherter Lachs / Dillfrischkäse

Feine Gläschen mit:

Bulgursalat / Gurke / Paprika / Limette
Perl-Couscous-Salat / Paprika / Sesam
Süßkartoffelsalat / Chorizo / Thai-Basilikum
Tomaten-Gurken-Salat / Feta
Rote-Beete-Salat / Feta / Walnuss
Caprese vom Büffelmozzarella 2.0
Gurkenmousse / gebeizter Lachs
Gebeiztes Roastbeef / Trüffelmayonnaise / Kapern / Knäckebrot
Garnele im Tempurateig / Wasabimayonnaise / Wasabicrunch

Herzhaftes von Herzen:

Mini-Burger (kalt) / Rindfleisch-Pattie oder Vegi-Pattie / Salat /
Cheddar / Tomate / Gurke / Brioche-Bun
Wrapphälften / Falafel / Frischkäse / Avocado / Tomate / Gurke
Bagels / Lachs / Avocado / Frischkäse / Salat
Ganze Laugenstangen / Aufschnitt oder Käse / Salat / Gemüse

Süße Köstlichkeiten:

Dunkles Schokoladenmousse / eingelegte Kirschen
Panna Cotta / verschiedenes Fruchtmark
Weißes Kaffeemousse



Preise auf Anfrage

"Wir hatten uns für das Sinneswandel Catering für unsere Hochzeit im Göhrischgut entschieden und können Jan, Oli und dem Team nicht genug für alles danken.

Von Anfang an war der Kontakt super freundlich, offen und konstruktiv beratend. Wir hatten nicht das Gefühl hier nur einen Auftragnehmer für das Catering zu buchen, sondern jemand der an einer gelungenen Hochzeit und einem dafür bestmöglichen Catering interessiert ist.

Am Tag der Hochzeit waren Jan, Oli und das Team super professionell, haben uns und die Gäste proaktiv unterstützt und bedient und es hat einfach an nichts gefehlt.

Kulinarisch war das Buffet erste Klasse. Das Gemüse, Fleisch & Fisch vom F4 Grill waren unheimlich lecker und zart die Antipasti ebenfalls. Ich glaube der Fakt, dass mehrere Gäste uns für das Catering gelobt haben spricht für sich.

Für alle die auf der Suche nach einem Catering für ihre Hochzeit, Feier etc sind können wir Sinneswandel nur empfehlen. Es ist nicht nur super lecker, sondern man fühlt sich auch echt gut aufgehoben.

Nochmals vielen Dank an das ganze Team!"

"Wir haben das Catering genutzt und ja kann ich nur weiterempfehlen. Der Service von Olli, einfach spitze. Auch die Beratung im Vorfeld, absolut professionell. Wir waren sehr zufrieden das Essen sowie das Team macht nen tollen professionellen Job. Dankeschön"

"Gestern am 5. Mai geheiratet und durch euer Catering begleitet wurden. Super Service und das Essen war klasse. Von den Gästen gab es nur positives. Alles frisch: das Brot, der Kuchen und das Eis selbst gemacht. Wir sehen uns in eurem Restaurant. Das Brautpaar."

Was unsere Gäste sagen:

"Wir hatten das Catering an drei Abenden gebucht. Alles war frisch zubereitet, liebevoll angerichtet und hat fantastisch geschmeckt. Schon im Vorfeld wurde auf all unsere Wünsche eingegangen (Pizza, BBQ, ...). Es gab viele kreative Vorschläge, die perfekt zu unserer Veranstaltung gepasst haben. Der Ablauf war reibungslos und professionell. Wir würden jederzeit wieder buchen. Vielen Dank für drei rundum gelungene Abende!"

"Wir hatten für unsere Hochzeit das Catering vom Restaurant Sinneswandel beauftragt und waren rundherum zufrieden mit allem. Das Essen war klasse, sämtliche Gäste begeistert und selbst die vegetarischen Varianten haben sich nahtlos in das Gesamtkonzept des Menüs integriert.

Der Service rund um das Thema Hochzeitscatering war wirklich lobenswert - persönliche und professionelle Beratung, Probeessen vor Ort, direkter Kontakt und Absprache mit dem Inhaber und dem Küchenchef, problemlose und zielstrebige Umsetzung vor Ort, klasse Servicekräfte und unkomplizierte Organisation von Details - kurzum, wir sind extrem zufrieden mit dem gesamten Catering. Besonderen Dank gilt dem Küchenchef Herrn Wiegand.

Ich würde 6 Sterne vergeben, wenn ich könnte. Danke!"



DINNER IN THE DARK

WANDELBRUNCH

GUTSCHEINE

CATERING

Sinneswandel
CATERING

Dunkelrestaurant Sinneswandel & Sinneswandel Catering