

Partyservice & Catering

Für Ihre Feierlichkeit übernehmen wir gern Organisation und Durchführung.
Auf den folgenden Seiten finden Sie einen Großteil unseres Speisesortimentes.
Wir garantieren Ihnen eine hohe Qualität an Speisen und Dekoration.

Für ein persönliches Beratungsgespräch
stehen wir Ihnen jederzeit gern zur Verfügung!



**Für Außenveranstaltungen jeglicher Art
ab 30 Personen können Sie auch unser Burger-Team buchen!**

**Verwöhnen Sie Ihre Gäste, mit verschiedenen Variationen
von Schinken, Käse, Fisch über Brot und Obst, am kalten Buffet.**

Butterteller

Kräuterbutter, Tomatenbutter und Meerrettichbutter

Ofenfrischer Brotkorb

auf Wunsch mit Mundbrötchen oder Baguettestangen

Aufstriche

- ~ Mediterran (Frischkäse, Tomaten, Hirtenkäse, Paprika, Oliven, Oregano und frische Kräuter)
 - ~ Schinken - Lauch (Schmelzkäse, Butter, Lauchzwiebeln, Kochschinken)
- ~ Knoblauch (Frischkäse, Schmand, geriebener Käse, frischer Knoblauch, Zwiebeln und Gewürze)
 - ~ Curry - Dattel (Zwiebeln und Knoblauch)
- ~ Lachs - Dill (geräucherter Lachs mit Frischkäse, Creme fraiche, Zitronenabrieb und frischen Dill)

Herzhaftes Partybrot

gefüllt mit Frischkäse, Paprika, Salami oder Schinken, frischen Kräutern
sowie einer dezenten Knoblauchnote

Käseplatte

Käse von A bis Z, serviert auf schwarzem Schiefer

Rustikales Käsebrett

verschiedene Käsehäppchen, bzw. Käse zum selber schneiden und Chutney

Mediterranes Käse, Schinken, Salami – Brett

alles zum selberschneiden, als Topping - Chutney und Oliven

Schlachtebrett mit Hackepeterigel

hausmacher Würste, Schinken, Knacker und Hackepeter

Gemischtes Brett

belegt mit verschiedenen Käsesorten, Salami, Schinken und einem kleinen Hackepeterigel

Spezialitätenplatte

spanische und italienische Schinken- und Salamispezialitäten

Rauchfrischer Fisch

serviert auf schwarzem Schiefer

Schinkenmelone

Honigmelonenspalten gespickt mit Serranoschinken und Oliven

Antipasti – Platte

Mediterranes Gemüse, z. T. im Ofen gegrillt, Chorizo und Aioli

Frische Salatplatte

Eisbergsalat, Lollo Rosso, Gurkenscheiben, Tomatenspalten, Paprikawürfel,
Rettichstreifen, Maiskörner und Kräuter der Saison,
angerichtet mit hausgemachtem Joghurtdressing
Auf Wunsch reichen wir Feta-Käse und Schinkenstreifen dazu!

gefüllte Eier

mit Eigelb-Frischkäsecrème, auf Wunsch mit Kaviarspitze

kalte Lachsrolle

mit Spinat und Frischkäse

Hausgemachte Salate

- ~ Kartoffelsalat mit Apfelstückchen und Fleischsalat
- ~ Bayrischer Kartoffelsalat - ohne Mayonnaise, ausgelassenem Speck, Zwiebel, Gewürzgurke
 - ~ bunter Nudelsalat mit Mais, Paprika und saurer Gurke
- ~ italienischer Nudelsalat (Schleifennudeln, getrocknete Tomaten, Rucola und Parmesan)
 - ~ Bulgar-Salat (Bulgur, rote Paprika, Zwiebeln und Olivenöl)
- ~ Couscous-Salat (Couscous, rote Paprika, Zwiebel, Fenchel, Datteln und Olivenöl)
 - ~ Gurken-Tomaten-Bohnen-Rettich- oder Blumenkohlsalat
 - ~ bunte Salatschüssel mit frischen Kräutern
 - ~ Schichtsalat
- ~ Griechischer Salat (Tomaten, Oliven, rote Zwiebeln angerichtet mit Feta und frischer Minze)
- ~ Maissalat Tex-Mex (Mais, Paprika, Kidneybohnen, Chilli, rote Zwiebeln und frischen Kräutern)
 - ~ vitaminreicher Obstsalat, auf Wunsch mit einem Schuss Rum, Rosinen und Mandeln

Gemischtes Rohkosttrio

Möhre, Weißkraut und Rotkraut

Mixed Pickles

sauer eingelegtes Gemüse mit verschiedenen Sorten an Gurken

Tomate und Mozzarella im frischen Basilikumbett

auf Wunsch auch als kleine Spießchen serviert

rote Gazpacho

kalte Tomatensuppe

Obstplatte

Ananas, Melone, Weintrauben, Kiwi und je nach Saison verschiedene Obstspezialitäten



Wir bieten Ihren Gästen am „warmen Buffet“:

IM OFEN GEBACKEN

Gemüseauflauf

verschiedene Gemüsesorten mit oder ohne Röster und Käse überbacken

Zucchinifächer mit Feta

Zucchinifächer mit Kirschtomaten, Oliven und Feta-Käse im Ofen gebacken

Zucchini-auflauf

Zucchinischeiben und Hackfleisch in einer Frischkäse-Sauce gebacken

Mediterraner Gemüseauflauf

mediter. Gemüse in Quark-Sahne-Sauce und Mozzarella

Herzhafte Champignonpfanne

Champignonköpfe in Schinkenspeck, Zwiebel und Butter geschwenkt, überbacken mit Tomatenspalten, Basilikum und Mozzarella

Gefüllte Champignonköpfe

mit Hackfleisch, Spinat oder Frischkäse und im Ofen überbacken

Nudelaufwurf

bunte Nudeln, Schinken und Sommergemüse in Käse-Sahne-Sauce, überbacken mit Emmentaler

Zunge-Reisaufwurf

mit Spargelstückchen und Sauce Hollandaise im Ofen gebacken

Lachs-Sahneauflauf

Lachsfilet in Sahnesauce und frischen Dill

Landhaus-Seelachs

Seelachsfilet, gebacken mit Kartoffelscheiben, Tomatenwürfeln und Camembert

Lachs-Toscana

Lachsfilet mit Kirschtomaten und Zucchini gebacken

Lachs-Spinat-Auflauf

Lachsfilet, Spinat, frischer Dill mit Crème fraiche im Ofen gebacken

Thunfisch-Auflauf

Tomaten, Frühlingszwiebeln, Thunfisch, Feta-Käse und Mozzarella mit Olivenöl

Lachsfilet

auf grünen Nudeln und Senfsoße

Spargelstange im Schinkenmantel

mit Sauce Hollandaise und Käse im Ofen überbacken

Hackfleischröllchen im Schinkenmantel

in herzhafter Paprika-Kräuter-Sauce

Blumenkohl im Hackfleischring

gebacken in einer Käsecreme, Tomatenspalten und Mozzarella

Lasagne

Hackfleisch in Tomatencremesauce mit Nudelplatten geschichtet und mit Käse überbacken

Spinat-Käse-Lasagne

gebacken in verschieden Schichten mit Frischkäse, Knoblauch und Käse

Bunte Kasslerpfanne

Kasslerstreifen und Sommergemüse gebacken in einer deftigen Sahne-Sauce

Sauerkraut-Auflauf

Kasslerwürfel, Kartoffelscheiben und Sauerkraut in einer deftigen Sauce gebacken

Zwiebelhähnchen

Hähnchenbrustfilet in Zwiebelsahnesauce mit Charlottenkruste

Hähnchen im Basilikum-Schinken-Mantel

Hähnchenbrustfilet umhüllt mit Schinken und Basilikum,
gebacken mit Crème fraiche und Mozzarella

Kasslerpute

mit herzhaften Schinkenwirsingkohl

Jägerlende

Schweinslendenscheiben mit Champignons und Pilzrahm-Sauce gebacken

Zwiebellende

Schweinslendenscheiben in Zwiebelrahm-Sauce mit Zwiebelkruste

Currylende

Schweinslendenscheiben mit Bauchspeck und Zwiebeln in einer Curry-Sahne-Sauce

Lendenbraten

Schweinslende gefüllt mit Brokkoli und Käse oder Hackfleisch und Champignons

Grillhaxen

mit Sauerkraut

Kassler im Bratschlauch

knusprige Kasslerscheiben im Sauerkrautbett

Spanferkelrollbraten

mit Sauerkraut

Aus Topf und Pfanne

Grillplatte „vegetarisch“

verschiedene Sorten an Gemüse gegrillt und gebraten

Ratatouille

frisches Gemüse mit Balsamicoessig und Zucker aus dem Topf mit Oliven und frischem Basilikum garniert, auf Wunsch mit Kartoffelwürfel

Rustikale Reispfanne

Basmatireis, frische Champignons, Zucchini und Paprika in einer Pfanne mit Kurkuma gebraten

Pesto - Hähnchen

Hähnchenbrustfiletstreifen, Juliennegemüse, Tomatenwürfel und Pesto (je nach Saison)

Hähnchen-Brokkoli

Hähnchenbrustfilet und Brokkoliröschen in Sauce Bernaise

Putengeschnetzeltes

mit Tomatenwürfel, Lauch und Champignons

Räuberpfanne

Schweinefiletstreifen mit frischen Champignonscheiben in einer leichten Sahnesauce

Feuerfleisch

Schweinefleisch mit scharfen Paprika, Tomaten, Zwiebelringen und Chilinode

Chili-Con-Carne

Hackfleisch, Kidneybohnen mit mexikanischen Gewürzen angerichtet

Partyplatte

kleine Schweineschnitzel, Broilerkeulen und Hackbällchen

Kaiserschnitzel

panierte Schweinefiletscheiben mit einer hausgemachten Paprikasauce

Grillpfanne

Schweinelendensteaks, Putensteaks, kleine Bratwürste, serviert mit Bohnen im knusprig gebratenen Schinkenspeckmantel, Zwiebelringen und gebratenen Champignonscheiben

Steakpfanne

Schweinesteaks mit Würzfleisch und Putensteaks mit Ananas und Käse überbacken

Steakpfanne „Toscana“

Schweinesteaks mit Letscho und Hähnchensteaks mit Tomate-Mozzarella überbacken

Fischfiletauswahl

versch. Fischfilets mit Rosmarinkartoffeln und Senfsoße oder Pesto-Tagliatelle

Kulinarische Nudelpfanne

Garnelen im Bandnudelnest mit Gemüsestreifen und Kurkuma

...aus der Suppen-Küche

verschiedene Gemüsesuppen je nach Saison

Tomaten-, Spargel-, Waldpilz-, Kürbissuppe, ...

Der Suppenkoch empfiehlt

- ~ Kichererbsensuppe mit dezenter Chilinode und Parmesan
 - ~ deftiger Kesselgulasch
 - ~ Wildsuppe mit Waldpilzen
 - ~ Sächsische Kartoffelsuppe
- ~ Hausmann´s-brühe (Rinderbouillion mit Gemüse u. Eierstich auf Wunsch auch mit Hackklößchen)
 - ~ Soljanka
 - ~ Möhrchen-Ingwer-Suppe



Fingerfood

Canape`s

Pumpernickel und Weißbrot verschieden belegt
mit Schinken, Salami, Käse, Fisch und Frischkäse

Belegte Baguettescheiben

Weizen- und Körnerbaguettescheiben belegt mit Salat, Schinken,
Edelsalami, Käse, Räucherlachs, Eiersalat und Hackepeter;
alles hübsch garniert und trapiert

Herzhafte Mundbrötchen

kleine Weizen- und Roggenbrötchen belegt mit Lollo Rosso,
kalten Schweine- und Hähnchenschnitzel sowie kleiner Boulette, Gurke und Tomate,
als Topping eine hausgemachte Sauce

Wrap - Bag's ... trendig und lecker!

- ~ Indian Curry (Weizenmehl - Tortillas gefüllt mit einer Curry-Frischkäse-Creme,
fischen Gemüse und Salat, Ananas und kleine Putenwürfel)
- ~ Italiano (Weizenmehl - Tortillas mit einer Tomaten-Frischkäse-Creme, Mozzarella,
Cocktailtomaten, frischen Salat, Rukkola, Basilikum und Balsamico)
- ~ Hot Spanish (Weizenmehl - Tortillas gefüllt mit einer Chili-Frischkäse-Creme,
fischen Gemüse und Salat, Serrano-Schinken, Oliven und Parmesan)
- ~ Nordsee (Weizenmehl - Tortillas mit Räucherfisch, frischen Gemüse und Salat,
Zitronen-Senf-Creme und Dillspitzen)

Kombi - Gläser ... Brotzeit mal anders!

- ~ Veggi - Kombi (mediterrane Frischkäsecreme mit Oliven, Tomaten,
Paprika und Vollkorn-Brot, geschichtet im Glas zum Löffeln)
- ~ Herzhafte - Kombi (Salami/Käse/Zwiebel/Paprika - Salat mit Vollkorn - Brot im Glas)
- ~ Lachs - Kombi (Räucherlachs - Frischkäse - Creme mit Pumpernickel, frischen Dill,
Avocado - Topping und Brotchips)

Weinbegleiter-Cup

gefüllt mit Nüssen, Käsespieß, Oliven, getrockneten Tomaten, Salami und Cracker
in einem Einwegcup

Gurken-Lachs-Häppchen

kleine Gurkenroulade mit einer Käse-Lachs-Mischung

Lachs-Röllchen

kleine Pfannkuchenröllchen mit Räucherlachs und Meerrettichfrischkäse

Wrap-Röllchen

Weizenmehl-Fladenbrot gefüllt mit Frischkäse, Schinken und Pesto

Tomate-Mozzarella-Spieß

mit Basilikum

Käse-Spieß

Gouda und Camembert mit Weintrauben

Dip-Gläser

verschiedene Dips mit Gemüsesticks

Beilagengläser

Kartoffel,- Nudel,- Bulgur- oder Couscoussalat im Glas mit Löffel

Frischeglas

Garnelen-Räucherlachs-Avocado-Kombination

Hähnchen-Spieß

gebratenes Hähnchenbrustfilet, Paprika, Zucchini, Champignon

Lenden-Spieß

gebratenes Schweinefilet, Schinkenspeck, Zwiebel, Champignon

Gemüse-Spieß

Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignon, kl. Pellkartoffel

Hawai-Spieß

Ananas, Schinkenspeck, Barbecue-Sauce

Hack-Spieß

kleine, mit Käse gefüllte Hackbällchen mit getr. Tomaten und Pellkartoffeln

**Sie möchten ein komplettes Menü?
Dann stellen Sie sich aus unserem vielseitigen Angebot etwas zusammen!
Wir bieten Ihnen folgendes an Fleischspezialitäten:**

Wild

Wildschweinbraten, Hirschbraten, Hirschrouladen, Rehbraten, Wildgulasch

Rindfleisch

Rindslende, Rinderbraten, Rouladen, Sauerbraten, Rinderzunge, falsche Zunge

Schweinefleisch

Schweinebraten, Filetbraten, Schweinsrouladen

Geflügel

Entenbrust und Keule, Gänsebrust und Keule, Hähnchen, Putenrollbraten

Fisch

Lachsfilet, Seelachs, Butterfisch, Zanderfilet, Kabeljau

Beilagen - Sie haben die Wahl!

- ~ Petersilienkartoffeln ~ Rosmarinkartoffeln
- ~ Klöße
- ~ Basmatireis ~ Röster
- ~ Spätzle ~ Nudeln bzw. grüne Nudeln
- ~ Rotkohl ~ Buttermöhrrchen
- ~ Erbsen ~ Wirsingkohl
- ~ gebr. Champignons ~ Waldpilze
- ~ Blumenkohl ~ Romanesco ~ Brokkoli
- ~ Spargelstangen ~ Schwarzwurzel ~ Rosenkohl
- ~ Butterbohnen ~ Sauerkraut



Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem kleinen Nachtisch!

Portionsgläser bzw. Schälchen

Zitronencreme, Mousse au Chocolat, Panna Cotta mit Pfirsich, Erdbeerdessert, Mangodessert, Eierlikörcreme mit Waldbeeren, Joghurtdessert mit verschiedenen Fruchtspiegel, Raffaellocreme mit Himbeeren, Kaffeecreme mit Schokosplitter und Keksteig

Joghurtbombe mit Waldbeeren

serviert auf einer Platte zur Selbstbedienung

Candy – Bar

ein Highlight, welches auf Ihrer Veranstaltung nicht fehlen darf!

dekorative Holzkisten, Vintage-Gläser gefüllt mit Pralinen, Schokolade..., Cup Cakes, Miniküchlein, Dekoration und Kerzen sowie kleine Papiertüten zum Befüllen

Wir beraten Sie gern und gestalten Ihre Candy-Bar!



**Für Ihre kleinen Gäste
empfehlen wir folgendes aus der „Zwergen-Partyküche“**

Gebratener Konfettiteller

Hähnchennuggets, kleine Hackbällchen und Wiener Würstchen

Bunte Zwergenplatte

Gurkenschlange, Fliegenpilze (Ei und Tomate), Mini-Würstchen und Radieschenmäuse

Drachenbrot oder Piratenschiffchen

Baguettestange, belegt mit Mortadella und Salat
oder kleine Vollkornscheiben gespickt mit Wurst, Käse und Gemüse

Schlaraffenland

verschiedene Sorten an Obst (mundgerecht geschnitten)
mit bunter Überraschung (Süßigkeiten)



Vegan essen - mit Freude und Genuss

Aufstriche

verschiedene Hummus-Aufstriche

Sonnenblumen-Aufstrich

pürierte Sonnenblumenkerne, Zwiebeln, Knoblauch und frische Kräuter

Linsen-Aufstrich

rote Linsen, Zwiebeln, Knoblauch und frische Kräuter

Salate

Fruchtiger Kartoffelsalat

Kartoffelscheiben, Orangen, Äpfel, Weintrauben, Sellerie, Frühlingszwiebeln und Gewürzgurke
mit frischen Kräutern und Honig-Senf-Note

Gern servieren wir Ihren Gästen auch veganen Aufschnitt und Käse!

...aus dem Suppentopf

Möhre-Orange-Kokos-Creme

Vegane Kartoffel-Lauch-Suppe

Süßkartoffel-Kokos-Creme

...aus dem Ofen und der Pfanne

Brokkoli-Kartoffel-Auflauf

mit Tofu, getrockneten Tomaten, frischen Kräutern im Ofen gebacken

Ratatouille

Gemüse, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven, Kräuter, Orangenöl und Weizenbaguette

Veganes Chili

Kidneybohnen, Chili, Tomaten, Karotten, Mais und Bulgur

Linsen-Curry

Rote Linsen, Tomaten, Kokos, Ingwer, Curry und orientalische Gewürze

Dessert

Chia-Pudding

Chia Samen, Mandelmilch und Beeren

Veganer Keks im Glas

mit Pudding (vegan) und Früchten

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Lieferbedingungen

Cateringbestellung ab 15 Personen bzw. ab einen Mindestbestellwert von 150,- €.

Sonntag und Mittwoch, nur nach Absprache!

Die Anlieferung ist kostenlos in der Ortslage Burkau.

Von unserem Standort (Straße der Jugend, 01906 Burkau) berechnen wir Ihnen -,45 € für jeden gefahrenen Kilometer.

2. Rückgabe

Die Rückgabe des Geschirrs erfolgt vom Kunden selber, innerhalb von 3 Tagen im gereinigten Zustand. Ab dem 4. Tag, berechnen wir Ihnen eine Leihgebühr von 20,- € pro Tag.

Bei Rückgabe von nicht gereinigten Geschirr, berechnen wir Ihnen -,50 € pro Geschirrtteil.

Bei Abholung durch uns, berechnen wir -,45 € pro km.

3. Lieferzeiten

Die Anlieferung des Catering erfolgt zum vereinbarten Zeitpunkt und Adresse mit einer Abweichung von +/- 30 min.

4. Zahlungsbedingungen

Bei Rechnung bitten wir um sofortige Zahlung.

Bei Quittung bitten wir um Barzahlung bei Lieferung oder bei Rückgabe des Geschirrs.

5. Allgemeine Bedingungen

Bei einem Rücktritt von einem erteilten Auftrag bis vor 5 Tage vor vereinbarten Termin, entstehen Ihnen keine Kosten. Innerhalb von 5 Tagen müssen wir Ihnen die angefallenen Kosten zu 100% in Rechnung stellen.

Für telefonische Bestellungen gelten die gleichen Geschäftsbedingungen.

Änderungen bzw. Absagen werden nur im Geschäft (Straße der Jugend 1A),

Telefonisch unter der 035953/6666 oder per E-Mail (info@genusserkstatt-burkau.de)

entgegen genommen. Alle anderen Benachrichtigungen

wie z.B. WhatsApp oder SMS werden nicht akzeptiert.

Alle Gegenstände die Sie von uns ausgehändigt bekommen sind Leihgaben und sind dementsprechend zu behandeln. Bei auftretenden Schäden oder Verlust, wird Ihnen der Wiederbeschaffungswert und die Aufwandsentschädigung für die Wiederbeschaffung, in Rechnung gestellt.

Vermietung

Wir statten Ihre Feier komplett nach Ihren Wünschen aus. Bei uns erhalten Sie alles was Sie für ein gelungenes Fest benötigen. Sie lassen alles von uns Auf und Abbauen, oder Mieten sich nur die Artikel die Sie benötigen.

Wenn Sie es wünschen, betreuen wir Ihre Feier mit unserem Personal.

Wir bieten Ihnen folgende Artikel zur Vermietung an:

- ~ Zelte von 3m bis 24m, mit oder ohne Fußboden
 - ~ Biertischgarnituren
 - ~ Ausschankwagen
- ~ Mobile Theken, Kühltechnik
 - ~ Polsterstühle
- ~ Kulissen-Tische, Catering-Tische, Steh-Tische
 - ~ Rednerpult
 - ~ Beschallungstechnik
- ~ Mobile Sanitäreinrichtungen
- ~ Hussen, Skirtings, Tischdecken
 - ~ Geschirr , Gläser aller Art
 - ~ Deko-Artikel
- ~ Service - Personal

Wir garantieren Ihnen exquisite Qualität der Speisen und bieten umfassende, akkurate Planung und Dekoration.

Sie möchten eine Familienfeier, Betriebsfest, Einweihung, eine Präsentation, einen VIP-Empfang o. ä., dann sind wir die richtigen Ansprechpartner für Sie!

Unser Team kümmert sich um Sie und Ihre Veranstaltung wird zu einem besonderen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste!

**Die Allergene-Liste liegt im Genuss-Laden aus
und kann jederzeit eingesehen werden.**

Genusswerkstatt
Straße der Jugend 1A · 01906 Burkau
Inhaberin Mandy Holland

Telefon: 035953-6666
Fax: 035953-60773
Mobil: 0172-7900925
info@genusswerkstatt-burkau.de
www.genusswerkstatt-burkau.de

Öffnungszeiten

Dienstag: 13.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Freitag: 8.00 bis 18.00 Uhr
Samstag: 8.00 Uhr bis 11.00 Uhr