



Cavallino

Restaurant & Pizzeria

Innere Weberstr. 06, 02763 Zittau
Tel. 03583 / 510148, Fax. 795886
info@cavallino-online.de

Dornspachhaus

Historisches Wirtshaus

Bautzner Str. 02, 02763 Zittau
Tel. 03583 / 795883, Fax. 795886
info@dornspachhaus.de

Angebot für Catering / Buffetbestellung

Sie können mit diesem Formular, ganz einfach und unverbindlich, ein Angebot von uns erhalten.

Und so einfach geht`s...

1. Kontaktformular ausfüllen
2. Die gewünschten Speisen mit einem **X** markieren. (**Felder beschreibbar**)
(Natürlich können Sie das Formular auch ausdrucken und von Hand ausfüllen.)
3. Senden Sie uns dann das Formular per email, Fax, Post - oder vereinbaren Sie einen Termin (per email) zur persönlichen Absprache.
4. Wir kalkulieren Ihre Wünsche und teilen Ihnen den Preis für Ihr Catering mit.
5. Falls Sie mit dem Angebot einverstanden sind, benötigen wir dann Ihre schriftliche Bestätigung.

Kontaktformular

Name _____

Strasse _____

PLZ,Ort _____

Telefon _____

Fax _____

Mobil Tel. _____

email _____

Lieferadresse _____

(falls abweichend von Wohnanschrift)

Strasse _____

PLZ,Ort _____

Sonstiges zur Lieferadresse _____

(z. Bsp.: Wegbeschreibung – falls notwendig)

Datum / Anlieferung: _____ Versorgungsbereit (Uhrzeit): _____

Art der Feier: _____ Pers.-Zahl: _____

Benötigte Ausstattung:

Warmhalter (im Bufettpreis enthalten)

Sonstige benötigte Ausstattung: _____
(z. Bsp.: Geschirrtteile)

Serviceleistung:

Anlieferung, Aufbau: Im Buffetpreis enthalten. (bis 20 km)

Abholung: Ab eine Bestellung für mind. 25 Personen im Buffetpreis enthalten. (bis 20 km)

Sonstige benötigte Serviceleistung: _____
(z. Bsp.: personelle Betreuung vor Ort)

Speisenauswahl:

Bitte wählen Sie aus den angebotenen Speisen Ihre „Favoriten“ aus.

Suppen - Bitte max. (abhängig von d. Personenzahl) 1-2 Suppen auswählen.

- _____ Festtagssuppe, klare Rinderbrühe mit einer Einlage aus Markklößchen und Wurzelgemüse
- _____ Leicht aufgeschäumte Champignoncremesuppe
- _____ Tomatensuppe „Toskana“, aus geschälten Tomaten, mit frischem Basilikum
- _____ Rustikale Kartoffel – Waldpilzsuppe, verfeinert Ei und frischen Kräutern
- _____ Feine hausgemachte Soljanka
- _____ Sächsische Kartoffelsuppe mit Wurst
- _____ Knoblauchsuppe, aus Rindsbrühe, dazu hausgeräucherter Käse und Schinken, als Einlage Schwarzbrotkrusteln
- _____ Orangen – Ingwersuppe mit etwas Kokos und creme fraichê, dazu Weißbrotcroustons
- _____ Tridentiner Pilzsuppe, aus Waldpilzen mit kräftiger Fleischbrühe, Tomatenmark und Parmesan
- _____ Pikante Käsesuppe mit Parmesan, Frischkäse und Lauch, mit Sahne gebunden

Vorspeisen - Bitte max. (abhängig von d. Personenzahl) 2-4 Vorspeisen auswählen).

- _____ verschiedene Salate d. Saison mit 2 Dressings (zum selbst zusammenstellen)
- _____ Salat aus frischem Ruccola, Cherrytomate, darüber gehobelter Parmesan und ein Senf- Joghurtdressing
- _____ Mozzarella mit Tomate, Crema di Balsamico und frischem Basilikum
- _____ Platten mit versch. Antipasti (Zucchini, Auberginen, getr. Tomaten, Knoblauchpilze, Paprikafilets in Olivenöl) evtl. auch mit „frutti di mare“
- _____ kleine marinierte Salate im Glas (z. Bsp.: Käsesalat, Geflügelsalat, Hirtensalat)
- _____ Honigmelone mit Parmaschinken
- _____ Käseplatte, Wurstplatte, Fischplatte
- _____ bunt garnierte Canapes

Hauptgerichte - Bitte max. (abhängig von d. Personenzahl) 2 - 4 Hauptg. auswählen).

vom Schwein:

- _____ kleine Partyschnitzel, Buletten
- _____ Kaßlerbraten in eigener Soße
- _____ Böhmischer Gulasch
- _____ Schweinebraten in kräftiger Schwarzbier – Honigsoße
- _____ Spanferkelhaxen in Weißbiersoße
- _____ kleine Schweinerouladen, gefüllt mit süßem Senf und Röstzwiebel
- _____ „Scaloppine Elena“, Scheiben von der Schweinelende in Rahmsoße mit verschiedenen Pilzen, verfeinert mit Cognac
- _____ „Scaloppine Gorgonzola“, Scheiben von der Schweinelende, in Gorgonzolasoße

vom Geflügel:

- _____ Putenrollbraten in Sherrysoße
- _____ gebackene Hähnchenkeulen
- _____ gebratene Hähnchenbrust mit Rosmarinpesto
- _____ gebratene Hähnchenbrust mit Bacon und Meerrettich gratiniert
- _____ gebratene Hähnchenbrust mit Ananas, Schinken und Käse gratiniert, auf Rieslingsoße
- _____ „Pollo della Domenica“, geschmorte Hühnerbruststücken in gebratenem mediterranem Gemüse
- _____ „Pollo al Limone“, zarte gebratene Hähnchenbrust in einer Zitronensoße mit etwas Parmesan und frischer Melisse

Sonstige Fleischgerichte:

- _____ Lammragout
- _____ Böhmischer Lendenbraten vom Rind, dazu Sahnesoße
- _____ „Costata alla Pizzaiola“, feine kurzgebratene Scheiben vom Roastbeef in frischer Tomaten – Knoblauchsoße
- _____ „Costata alla Gorgonzola“, feine kurzgebratene Scheiben vom Roastbeef in Gorgonzola-Sahnesoße

Fisch:

- _____ Lachsfilet auf Blattspinat
- _____ Schollenfilet auf Fenchelgemüse
- _____ Tilapiafilet auf Ratatouille (mediterranes Schmorgemüse)
- _____ „Pesce al Limone“, gebratenes Filet vom Pangasius oder Seelachs, in einer leichten Limetten – Sahnesoße

Pasta:

- Penne „Arrabiata“ mit Tomaten, Chilli, Schinkenspeck
- Penne Carbonara
- Penne mit Gorgonzola – Sahnesoße
- Fettuccine „Cacciatora“, mit Waldpilzen und Zwiebeln in Sahne gebunden
- Spaghetti „Creole“ mit gebratenen Krabben, Fenchel, Zwiebel, Ananas – *leicht scharf*
- Fettuccine mit Lachs-Sahnesoße

Beilagen zu den Hauptgerichten:

- Kartoffeln (evtl. mit Petersilie)
- Pfefferkartoffeln
- Kräuterkartoffeln
- Rosmarinkartoffel
- gebackene Kartoffelkroketten
- gebackene Kartoffel – Kräuternocken
- Kartoffelgratin
- hausgemachte Stupperle
- Gnocchi (kleine Kartoffelklöße)
- Reis (evtl. mit Curcuma)
- Pasta (Penne oder Fettuccine)
- Kartoffelsalat mit oder ohne Mayonnaise
- bunter Nudelsalat
- Brotkorb
- frisches Chiabattabrot
- Faßsauerkraut
- Apfelrotkohl
- Speckbohnen
- Buttermöhren
- Romanesko
- Rustikales Gärtnergemüse, *gebunden*
- Bohnengemüse
- Schwarzwurzel, Rosenkohl, evtl. mit Semmelbutter
- Mediterranes Schmorgemüse, tomatisiert

Desserts - Bitte max. (abhängig von d. Personenzahl) 1-2 Desserts auswählen).

- Orangencreme mit Camparigelee
- Quark- Sahnecreme mit Kirschgrütze, Baisersplittern und Eierlikör
- Schokoladencreme mit Marzipansoße
- Vanillecreme mit Butterkeks auf Fruchtピューree
- frisches hausgemachtes Tiramisu
- Profiteroles „dunkel“
- frisches Obst – „mundfertig“ serviert

Sollten Ihr „Wunschessen“ in den oben angegebenen Speisen vermissen – informieren Sie uns bitte. Im Rahmen unserer Möglichkeiten können wir auf Ihre Wünsche natürlich gerne eingehen.

Individuelle Speisenwünsche _____

Tipp:

Unabhängig von der hier möglichen Vorauswahl, empfehlen wir einen gemeinsamen Beratungstermin zu vereinbaren.

Bei diesem Termin beraten wir Sie gerne zur Auswahl der Speisen und den passenden Beilagen und zu allgemeinen Fragen zu Lieferung und Service.

Kontaktieren Sie uns dazu bitte per email.

Preise

Jedes Buffet wird individuell von uns für Sie kalkuliert und Ihrem Budget angepasst. Als Orientierung verweisen wir auf unsere kleine Auswahl an Buffets (inkl. Preis) in der aktuellen „Cavallino“ Lieferkarte (auch online).

Bitte beachten Sie bei Ihrer Bestellung:

7 Tage Bestellfrist (nach Auftragsbestätigung)

Wenden Sie sich bei Fragen bitte an folgende Ansprechpartner:

Herr Altmann (Küchenleiter im Wirtshaus „Dornspachhaus“)
info@dornspachhaus.de, 03583 / 795883

Herr Frenz (Küchenleiter im Restaurant „Cavallino“)
info@cavallino-online.de, 03583 / 510148