



Bankett

**CATERING | SERVICE | MOBILIAR
UND MEHR FÜR IHRE VERANSTALTUNG**

09 | **2022** BIS 08 | **2023**

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste,
auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen kleinen Einblick in die gastronomischen Paketleistungen der Saxonia-Catering GmbH & Co. KG. Selbstverständlich erfüllen wir Ihnen auch Wünsche, die über unsere nachfolgenden Basisangebote hinausgehen. Gern besprechen wir weitere Details bei einem persönlichen Termin, am besten vor Ort. Unser Veranstaltungsteam freut sich auf Ihre Anfrage und eine damit verbundene, gute Zusammenarbeit.

Aline Lonitz und Jacqueline Grell-Manicke
Leitung Catering und Events

Falk Johne
Inhaber und Geschäftsführer





Foto: freepik.com



SAXONIA-CATERING.DE
Restaurants • Catering • Events • Bälle

FRÜHSTÜCK	4
MENÜ	6
BUFFET	8
GRILLBUFFET	14
FINGERFOOD	19
GETRÄNKE	24
TAGUNG / KONFERENZ	26
PERSONAL	30
WAS NOCH?	31
FIXKOSTEN	32
KONTAKT	33

Frühstück

Ein vollwertiges, aber ausgewogenes Frühstück ist die Grundlage für jeden guten Tagesstart. Damit Körper und Geist vereint und zufrieden neue Projekte angehen und meistern können, stellen wir Ihnen hier unsere Gedanken zu einem gelungenen Tagesstart vor.



Foto: dusk, AdobeStock.com

FRÜHSTÜCKSBUFFET CLASSIC

Säfte, Wasser, Tee, Kaffee**

klassisches Frühstück mit Schinken, Salami, Käse, Butter, Brot und Brötchen, Konfitüren, Honig, Nutella, Müsli, Milch, Gemüse, frischem Obst, Rührei aus dem K-Pot

bis 20 Personen:	Preis auf Anfrage
20 – 40 Personen:	Preis auf Anfrage
40 – 60 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 60 Personen:	Preis auf Anfrage

FRÜHSTÜCKSBUFFET PLUS

Säfte, Wasser, Tee, Kaffee**, Prosecco

klassisches Frühstück mit Schinken, Salami, Käse, Butter, Brot und Brötchen, Konfitüren, Honig, Nutella, Müsli, Milch, Gemüse, frischem Obst, Rührei, Spiegelei und Omelette, wahlweise mit Tomaten, Zwiebeln, Lauch und Speck (Live Cooking)

bis 20 Personen:	Preis auf Anfrage
20 – 40 Personen:	Preis auf Anfrage
40 – 60 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 60 Personen:	Preis auf Anfrage

FRÜHSTÜCKSBUFFET PREMIUM

Säfte, Wasser, Tee, Kaffee**, frisch gepresster Orangensaft, Prosecco

klassisches Frühstück mit Schinken, Salami, Käse, Butter, Brot und Brötchen, Konfitüren, Honig, Nutella, Müsli, Milch, Gemüse, frischem Obst, Rührei, Spiegelei und Omelette, wahlweise mit Tomaten, Zwiebeln, Lauch, Bacon und Speck, zweierlei Würstchen (Live Cooking), Austern-Live-Station, ganzer Lachs im Salzmantel, schonend gegart

bis 20 Personen:	Preis auf Anfrage
20 – 40 Personen:	Preis auf Anfrage
40 – 60 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 60 Personen:	Preis auf Anfrage

Menü

Ein Menü ist eine fantastische und sehr persönliche Form des Servierens von Speisen, ganz gleich, ob an oder nach einem langen Arbeitstag mit Kollegen und Kunden oder als kulinarischer Höhepunkt jeglicher Feierlichkeit.



Foto: shumovdenis, AdobeStock.com

MENÜ CLASSIC

Mediterrane Basilikum-Tomatensuppe mit Crôutons

Gratinierte Schweinemedallions mit Dijon-Kräuterkruste,
glasierte Möhren und Kartoffelgratin

Panna cotta mit Erdbeermark

bis 20 Personen:	Preis auf Anfrage
bis 40 Personen:	Preis auf Anfrage
bis 60 Personen:	Preis auf Anfrage

MENÜ PLUS

Curry-Kokos-Suppe mit gegrillter Garnele am Spieß

Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat,
arrangiert mit Bandnudeln

Haselnussmousse mit Krokant und Himbeeren

bis 20 Personen:	Preis auf Anfrage
bis 40 Personen:	Preis auf Anfrage
bis 60 Personen:	Preis auf Anfrage

MENÜ PREMIUM

Rindertatar mit Rucola und Parmesan

Roastbeef mit gegrilltem grünem Spargel und Polentaschnitte

Ananas-Mango-Ragout mit Vanillecreme

bis 20 Personen:	Preis auf Anfrage
bis 40 Personen:	Preis auf Anfrage
bis 60 Personen:	Preis auf Anfrage

MENÜ EXZELLENT

Geflämmte Jakobsmuschel in Limetten-Gurkensüppchen

Geschmorte Kalbsbäckchen
mit glasierten Zuckerschoten, Pilzrisotto und Trüffelöl

Ganacheriegel von der Valrhonasschokolade
mit Biskuit und Waldbeeren

bis 20 Personen:	Preis auf Anfrage
bis 40 Personen:	Preis auf Anfrage
bis 60 Personen:	Preis auf Anfrage

Buffet

Als Alternative zu den zuvor genannten Menüvorschlägen zeigen wir Ihnen im Folgenden Möglichkeiten des Buffet-Caterings. Varianten, bei denen wir für jeden Geschmack etwas Passendes dabei haben.



Foto: Fotohaus Klinger, Leipzig

BUFFET CLASSIC

Großes Salatangebot	Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Paprika, rote Zwiebeln, Thunfisch, Hähnchenbruststreifen, verschiedene Nüsse und Croûtons, Mozzarella, Balkankäse und Grana Padano, Joghurt-, Kräuter- und French Dressing, dazu Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Kräuterbutter
Suppe	Tomatencremesuppe, dazu Croûtons und Basilikumöl
Hauptspeisen	Gnocchi mit Gemüse der Saison Schweinekrustenbraten in Schwarzbiersoße mit Schmorkraut und Kräuterkartoffeln Gebratenes Lachsfilet mit Blattspinat, Zitronenreis und Safranvelouté Gebratene Hähnchenbrust mit Paprika-Zucchini-Gemüse Orecchiette mit Rucolapesto
Dessert	Panna cotta mit Himbeerpüree Schokoladenmousse mit Waldbeeren Käsekuchen mit weißer Schokolade

ab 50 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 100 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 150 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 200 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 250 Personen:	Preis auf Anfrage

BUFFET PLUS

Großes Salatangebot	Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Paprika, rote Zwiebeln, Thunfisch, Hähnchenbruststreifen, verschiedene Nüsse und Croûtons, Mozzarella, Balkankäse und Grana Padano, Joghurt-, Kräuter- und French Dressing, dazu Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Kräuterbutter
Suppe	Kartoffelcremesuppe mit Speck und Petersilienöl
Hauptspeisen	Gebratener Lachs mit buntem Gemüse und Graupenrisotto Geschmorte Rinderbäckchen an Sauerkirschjus mit Semmelknödel und zweierlei Karotten Mit Tomate-Mozzarella überbackene marinierte Hähnchenbrust und Rosmarinkartoffeln Gemüselasagne mit Spinat
Dessert	Grießflammerie Bayrisch Creme und Fruchtpüree Naturjoghurt mit Waldhonig und Haselnusskrokant

ab 50 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 100 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 150 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 200 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 250 Personen:	Preis auf Anfrage



BUFFET PREMIUM

Großes Salatangebot	Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Paprika, rote Zwiebeln, Thunfisch, Hähnchenbruststreifen, verschiedene Nüsse und Croûtons, Mozzarella, Balkankäse und Grana Padano, Joghurt-, Kräuter- und French Dressing, dazu Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Kräuterbutter
Vorspeisen	Schinken, frisch von der Schwungradaufschnittmaschine Vitello tonnato, Tatar von Thunfisch und Rinderfilet Mini-Frikadelle mit Limettenmayonnaise und Kerbel
Hauptspeisen	
Pasta-Station	Pasta aus dem Käselaib, wahlweise mit Ragù alla bolognese oder Käsesoße, Garnelen und mediterranem Pfannengemüse
Tranchierstation	Gebratener Lachs, Maispoularde und Flanksteak, dazu grüner Spargel, mediterrane Kräuterkartoffeln, Sauce Hollandaise und Grillgemüse
Dessert	Mini-Donuts Käsekuchen mit weißer Schokolade Exotische Obstauswahl

ab 50 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 100 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 150 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 200 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 250 Personen:	Preis auf Anfrage

BUFFET SCHLACHTFEST

Vorspeisen	<p>Gurken- und Tomatensalat, Bohnensalat Weiß- und Rotkohlsalat Herzhafter Kartoffelsalat Rustikale Wurstplatte: Knackwurst, Rotwurst, Salami und Schinkenauswahl Große Käsevielfalt mit Chutneys und Weintrauben Verschiedene Brot- und Brötchensorten mit Butter, Quark und Schmalz Mettigel mit saurer Gurke und Zwiebel Bauernsülze mit Remouladensoße und Blattpetersilie</p>
Suppe	Kesselgulasch
Hauptspeisen	<p>Kassler in Bratensoße mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln Putensteak mit Röstzwiebeln und saurer Sahne, dazu Gnocchi Bauernpfanne aus Kartoffeln, Speck und Zwiebeln</p>
Tranchierstation	<p>Geschmortes Spanferkel mit Speckbohnen und Sauerkraut Diverse Dips</p>
Dessert	<p>Bauernkuchen Milchreis mit Apfelkompott Quarkkeulchen mit Apfelmus, Zucker und Zimt</p>

ab 50 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 100 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 150 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 200 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 250 Personen:	Preis auf Anfrage



BUFFET FISCHFANG

Vorspeisen	<p>Verschiedene Brot- und Brötchensorten mit Butter, Frischkäse und diversen Dips</p> <p>Räucherfischvariation mit Meerrettichcreme</p> <p>Garnelencocktail mit Eisbergsalat und Cocktailsoße</p> <p>Gurken-Zwiebelsalat mit Tatar vom gebeizten Lachs und Limettenmayonnaise</p> <p>Matjes mit Sauerrahm, Apfel und Gewürzgurke</p>
Suppe	<p>Kalte Gurken-Joghurtsuppe mit Dill</p>
Hauptspeisen	<p>Kartoffelgratin mit Pilzen</p> <p>Gebratener Rotbarsch mit Tomaten-Zuckerschotengemüse, Wildreis und Kräuter-Joghurtsoße</p> <p>Paella mit Meeresfrüchten, Geflügel und Fisch</p> <p>Gedämpftes, mit Zitrone und Thymian mariniertes Lachsfilet, dazu glasierte Möhren und Kartoffeln</p> <p>Gebrautes Fischfilet auf Paprika-Zucchini-gemüse, dazu Gnocchi</p> <p>Pastafanne mit buntem Gemüse und Garnelen</p>
Dessert	<p>Orangenmousse mit leichtem Minzpesto</p> <p>Joghurtpanna cotta mit marinierten Waldbeeren</p> <p>Exotische Obstauswahl</p> <p>Limettenkuchen</p>

ab 50 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 100 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 150 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 200 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 250 Personen:	Preis auf Anfrage

Grillbuffet

Auch im Eventcatering ist die Grillsaison natürlich ein großes Thema. Im Folgenden zeigen wir einige Optionen des Grillcaterings, damit auch der Outdoor-Veranstaltung im Garten oder auf dem Firmengelände nichts mehr im Weg steht. Hier haben Sie die Wahl zwischen Gas- und Holzkohlegrill.



Foto: FoodAndPhoto, AdobeStock.com

GRILLBUFFET CLASSIC

Vorspeisen	Kartoffelsalat mit Speck Mediterraner Nudelsalat mit Rucola und Pinienkernen Baguette und Brötchen, Obazda und Butter, verschiedene Dips
Hauptspeisen	Bratwurst, Schweinenackensteaks, marinierte Hähnchenbrust Ratatouille und Maiskolben Kleine Kartoffeln mit Meersalz und Rosmarin Feta in der Folie
Dessert	Mit Honig glasierte gegrillte Ananas am Spieß Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen

bis 20 Personen:	Preis auf Anfrage
bis 40 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 60 Personen:	Preis auf Anfrage

GRILLBUFFET PLUS

Vorspeisen	<p>Kalbsbouletten auf Speck-Kartoffelsalat Mediterraner Nudelsalat mit Rucola und Pinienkernen Sommerlicher grüner Salat mit Tomate, Mais, Gurke, Balkankäse und Joghurtdressing Brot und Brezeln mit Obazda und Butter, verschiedene Dips</p>
Hauptspeisen	<p>Steak vom Lachs Hähnchenbrust im Salbei-Speckmantel Schweinenackensteaks und gegrillter Leberkäse Feta mit Tomate und Zwiebeln, gegrilltes Gemüse und grüner Spargel Kleine Kartoffeln mit Meersalz und Rosmarin Grillkäse in der Folie Pasta mit Pesto, Rucola und frischen Tomaten Dips</p>
Dessert	<p>Panna cotta mit Erdbeermark Schokoladenkuchen mit gesüßtem Schmand Apfelragout-Crumble</p>

bis 20 Personen:	Preis auf Anfrage
bis 40 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 60 Personen:	Preis auf Anfrage



GRILLBUFFET PREMIUM

Großes Salatangebot	Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Paprika, rote Zwiebeln, Thunfisch, Hähnchenbruststreifen, verschiedene Nüsse und Croûtons, Mozzarella, Balkankäse und Grana Padano, Joghurt-, Kräuter- und French Dressing
Vorspeisen	Kalbsbouletten auf Speck-Kartoffelsalat Mediterraner Nudelsalat mit Rucola und Pinienkernen Brot und Brezeln mit Obazda und Butter, verschiedene Dips
Hauptspeisen	„Paella Valenciana“ Glasierter Schweinebauch mit Oliven und Knoblauch Lamm, am Knochen gegrillt Geschmorte Zwiebeln und gebackene Tomaten Folienkartoffeln mit Sourcreme
Live Station	Frische Pasta oder Ravioli mit verschiedenen Beilagen aus dem Wok
Dessert	Limettentarte mit Sahne Käse- und Schinkenauswahl mit Trauben und Chutney Mousse au Chocolat mit Waldbeeren

bis 20 Personen:	Preis auf Anfrage
bis 40 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 60 Personen:	Preis auf Anfrage

GRILLBUFFET EXZELLENT

Großes Salatangebot	Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Paprika, rote Zwiebeln, Thunfisch, Hähnchenbruststreifen, verschiedene Nüsse und Croûtons, Mozzarella, Balkankäse und Grana Padano, Joghurt-, Kräuter- und French Dressing, dazu Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Kräuterbutter
Antipasti	Hausgebackenes Brot mit Dips und Tapenaden Ananas-Hähnchenspieß auf Glasnudelsalat mit Koriander Serranoschinken, frisch von der Schwungradaufschnittmaschine
Hauptspeisen	Gegrillte Gambas und Butterfisch mit Rieslingsschaum und Kräuterdrillingen Glasierte Hähnchenkeule mit Ahornsirup und Barbecuesoße Ganzes Spanferkel vom Spanferkelgrill Geschmorte Paprika, Zucchini und Artischocken Kartoffel-Pilzgratin mit Muskatnuss
Dessert	Dreierlei Sorten Eis, wahlweise mit Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Schokolinsen, Gummibärchen, zweierlei Toppings und Sahne

bis 20 Personen: Preis auf Anfrage

bis 40 Personen: Preis auf Anfrage

ab 60 Personen: Preis auf Anfrage



Fingerfood

Ob zum Empfang oder als Leckerei zwischendurch, Fingerfood und Canapés sind immer die perfekte Ergänzung. Steigen Sie ein in unsere fantasievollen Vorschläge und die flexibelste Form der Speisenpräsentation. Wir servieren Ihr Fingerfood gern als Flying Buffet, auf Etagern oder als festes Buffet im Gläschen, auf Tellerchen, kleinen Platten oder aufgespießt.



Foto: Ekaterina Pichukova, AdobeStock.com

FINGERFOOD-PAKET I

Dreierlei Canapés

Gazpacho mit Basilikumöl und Grissini

Gegrillte Pimientos mit Ziegenfrischkäse, Chorizo und Thymian

Apfel im Knuspermantel mit Vanillehonigglasur

Pannacotta-Würfel mit Himbeere und Melisse

FINGERFOOD-PAKET I VEGETARISCH

Dreierlei vegetarisch belegte Canapés

Couscous mit Schafskäse und Joghurt

Gurkensalat mit Sojajoghurt und Agavendicksaft

Apfel im Knuspermantel mit Vanillehonigglasur

Pannacotta-Würfel mit Himbeere und Melisse

FINGERFOOD-PAKET I VEGAN

Dreierlei vegan belegte Canapés

Falafelbällchen mit Mango-Granatapfelsalat

Mini-Wraps mit Hummus

Apfel im Knuspermantel mit Vanilleglasur

Veganer Pannacotta-Würfel mit Himbeere und Melisse

pro Person

Fingerfood-Paket I: Preis auf Anfrage

Fingerfood-Paket I vegetarisch: Preis auf Anfrage

Fingerfood-Paket I vegan: Preis auf Anfrage



FINGERFOOD-PAKET II

Dreierlei Canapés auf Etagéren
 Entenbrust mit Mie-Nudeln, Sesam und Zuckerschoten
 Lammrücken mit Spitzkohl, Aprikose und Pekannuss
 Kalbspflanzerl mit Trüffelmayonnaise, Tomatensugo und Estragon
 Joghurt mit getrockneten Früchten, Akazienhonig und Kresse im Glas
 Petit Fours

FINGERFOOD-PAKET II VEGETARISCH

Dreierlei vegetarisch belegte Canapés auf Etageren
 Couscous mit Schafskäse und Joghurt
 Gurkensalat mit Sojajoghurt und Agavendicksaft
 Queso-Manchego mit Feige
 Joghurt mit getrockneten Früchten, Akazienhonig und Kresse im Glas
 Petit Fours

FINGERFOOD-PAKET II VEGAN

Dreierlei vegan belegte Canapés auf Etageren
 Falafelbällchen mit Mango-Granatapfelsalat
 Mini-Wraps mit Hummus
 Sommerrollen mit Erdnussoße
 Sojajoghurt mit getrockneten Früchten, Ahornsirup und Kresse
 Petit Fours

pro Person

Fingerfood-Paket II: Preis auf Anfrage

Fingerfood-Paket II vegetarisch: Preis auf Anfrage

Fingerfood-Paket II vegan: Preis auf Anfrage

FINGERFOOD-PAKET III

Dreierlei Canapés
 Auberginenröllchen
 Roastbeef mit Zwiebelmarmelade und Rosmarin
 Tête de Moine mit Taboulé
 Schokoladentarte mit Blattgold
 Obstsalat mit Cointreau und Cranberries

FINGERFOOD-PAKET III VEGETARISCH

Dreierlei vegetarisch belegte Canapés
 Couscous mit Schafskäse und Joghurt
 Gurkensalat mit Sojajoghurt und Agavendicksaft
 Queso-Manchego mit Feige
 Schokoladentarte mit Blattgold
 Obstsalat mit Cointreau und Cranberries

FINGERFOOD-PAKET III VEGAN

Dreierlei vegetarisch belegte Canapés
 Falafelbällchen mit Mango-Granatapfelsalat
 Mini-Wraps mit Hummus
 Sommerrollen mit Erdnusssoße
 Vegane Schokoladentarte mit Blattgold
 Obstsalat mit Cointreau und Cranberries

pro Person

Fingerfood-Paket III:

Preis auf Anfrage

Fingerfood-Paket III vegetarisch:

Preis auf Anfrage

Fingerfood-Paket III vegan:

Preis auf Anfrage



FINGERFOOD-PAKET IV

Dreierlei Canapés

Konfierter Entenkeulen-Quader
mit schwarzer Walnuss und Orange

Mit Kaninchenrücken und Waldpilzen
gefüllte Auberginencannelloni

Gezuckerter Schwarzbrotchip mit Cassisfeige

Kokos-Cake mit glasierten Kumquats

FINGERFOOD-PAKET IV VEGETARISCH

Dreierlei vegetarisch belegte Canapés

Pulled Jackfruit auf herzhafter Mini-Waffel
mit Avocado und Limettenmayonnaise

Auberginencannelloni mit Feta, Datteln und Pinienkernen

Gezuckerter Schwarzbrotchip mit Cassisfeige

Kokos-Cake mit glasierten Kumquats

FINGERFOOD-PAKET IV VEGAN

Dreierlei vegan belegte Canapés

Pulled Jackfruit auf herzhafter Mini-Waffel
mit Avocado, Limette und veganer Mayonnaise

Auberginencannelloni mit Steinpilzfüllung

Gezuckerter Schwarzbrotchip mit Cassisfeige

Veganer Kokos-Cake mit glasierten Kumquats

pro Person

Fingerfood-Paket IV:

Fingerfood-Paket IV vegetarisch:

Fingerfood-Paket IV vegan:

Preis auf Anfrage

Preis auf Anfrage

Preis auf Anfrage

Getränke

Zur Bewirtung Ihrer Gäste gehören neben den Speisen auch Getränke, die Sie in verschiedenen Optionen und Umfängen buchen können. Aufgeführt sind hier nur Pauschalpreise.



Foto: exclusive-design, AdobeStock.com

GETRÄNKEPAUSCHALE CLASSIC

maximal 7 Stunden

Wasser mit und ohne Sprudel
Säfte und Saftschorlen
Zitronen- und Orangenlimonade, Cola
Prosecco und Wein
Pils vom Fass, Hefeweizen
Jever Fun alkoholfrei

pro Person: Preis auf Anfrage

GETRÄNKEPAUSCHALE PLUS

maximal 7 Stunden

Wasser mit und ohne Sprudel
Säfte und Saftschorlen
Zitronen- und Orangenlimonade, Cola
Prosecco und Wein
Pils vom Fass, Hefeweizen
Jever Fun alkoholfrei
Bargetränke
(Campari Orange, Aperol Spritz, Gin Tonic, Moscow Mule,
Horse's Neck, Caipirinha, Mojito, Sex on the Beach, Tequila
Sunrise)

pro Person: Preis auf Anfrage

GETRÄNKEPAUSCHALE PREMIUM

maximal 7 Stunden

Wasser mit und ohne Sprudel
Säfte und Saftschorlen
Zitronen- und Orangenlimonade, Cola
Prosecco
Wein vom Weingut Klumpp, Baden
Pils vom Fass, Hefeweizen
Jever Fun alkoholfrei
Bargetränke
(Campari Orange, Aperol Spritz, Gin Tonic, Moscow Mule,
Horse's Neck, Caipirinha, Mojito, Sex on the Beach, Tequila
Sunrise)

Preis pro Person: Preis auf Anfrage

GETRÄNKEPAUSCHALE EXZELLENT FÜR DIE ABENDVERANSTALTUNG

maximal 7 Stunden

Wasser mit und ohne Sprudel
Säfte und Saftschorlen
Zitronen- und Orangenlimonade, Cola
Prosecco und Wein
Pils vom Fass, Hefeweizen
Jever Fun alkoholfrei
Bargetränke
(Campari Orange, Aperol Spritz, Gin Tonic, Moscow Mule,
Horse's Neck, Caipirinha, Mojito, Sex on the Beach, Tequila
Sunrise)
Spirituosen (Obstbrand, Kräuter und Korn)
Kaffee** und Tee

Preis pro Person: Preis auf Anfrage

Tagung, Konferenz

Bei wichtigen geschäftlichen Verhandlungen oder Gesprächen, bei Mitarbeiter- sowie Vertriebs-
schulungen oder Kundenveranstaltungen wird Ihre ganze Energie gefordert. Unsere Vorschläge



Foto: Syda Productions, AdobeStock.com

für die optimale Stärkung an einem langen Arbeitstag finden Sie hier.

TAGUNGSSPEISENPAKET CLASSIC

ab 10 Personen – weniger als 10 Personen nur auf Anfrage

2 Obstspieße

4 Brötchenhälften pro Person mit folgenden möglichen Komponenten:

vom Tier:	Hähnchen- oder Putenbrustaufschnitt, Landschinken, Ungarische Salami, Kasslerbraten, Koch- oder Bierschinken, Lyoner oder Leberkäse, Schmalz mit saurer Gurke
vegetarisch:	gekochtes Ei, Frisch- oder Hüttenkäse, Gouda, Edamer, Camembert
vegan:	Tomatenaufstrich, Tapenade, Zwiebelschmalz, Möhren-Linsenaufstrich, Paprika-Walnuss-Aufstrich

bis 20 Personen:	Preis auf Anfrage
bis 30 Personen:	Preis auf Anfrage
ab 30 Personen:	Preis auf Anfrage

TAGUNGSSPEISENPAKET PLUS

ab 10 Personen – weniger als 10 Personen nur auf Anfrage

2 Obstspieße

2 Brötchenhälften pro Person mit folgenden möglichen Komponenten:

vom Tier: Hähnchen- oder Putenbrustaufschnitt, Landschinken, Ungarische Salami, Kasslerbraten, Koch- oder Bierschinken, Lyoner oder Leberkäse, Schmalz mit saurer Gurke

vegetarisch: gekochtes Ei, Frisch- oder Hüttenkäse, Gouda, Edamer, Camembert

vegan: Tomatenaufstrich, Tapenade, Zwiebelschmalz, Möhren-Linsenaufstrich, Paprika-Walnuss-Aufstrich

Eine Suppe nach Wahl, z.B. Käse-Lauch-Suppe, Blumenkohlcremesuppe oder Gulaschsuppe

Ein Salat nach Wahl, z.B. mediterraner Nudelsalat, Feldsalat mit Cherrytomaten und Walnüssen

Ein warmes Gericht nach Wahl, z.B. Hähnchenbrust in Tomaten-Paprika-Soße mit Penne

Zweierlei Blechkuchen

bis 20 Personen: Preis auf Anfrage

bis 30 Personen: Preis auf Anfrage

ab 30 Personen: Preis auf Anfrage

TAGUNGSSPEISENPAKET PREMIUM

ab 10 Personen – weniger als 10 Personen nur auf Anfrage

Dreierlei Canapés mit Lachsschinken, Brie und Schwarzer Tapenade

Eine Suppe nach Wahl, z.B. Käse-Lauch-Suppe, Blumenkohlcremesuppe oder Gulaschsuppe

Zwei Salate nach Wahl, z.B. mediterraner Nudelsalat, Feldsalat mit Cherrytomaten und Walnüssen

Ein warmes Gericht nach Wahl, z.B. Hähnchenbrust in Tomaten-Paprika-Soße mit Penne

2 Obstspieße und zweierlei Blechkuchen

bis 20 Personen: Preis auf Anfrage

bis 30 Personen: Preis auf Anfrage

ab 30 Personen: Preis auf Anfrage



TAGUNGSPAUSCHALE GETRÄNKE

bis zu 4 Stunden

Apfel- und Orangensaft
Wasser mit und ohne Sprudel
Tee und Kaffee**

pro Person: Preis auf Anfrage

TAGUNGSPAUSCHALE GETRÄNKE

ab 8 Stunden

Apfel- und Orangensaft
Wasser mit und ohne Sprudel
Tee und Kaffee**

pro Person: Preis auf Anfrage

TAGUNGSPAUSCHALE GETRÄNKE

bis zu 6 Stunden

Apfel- und Orangensaft
Wasser mit und ohne Sprudel
Tee und Kaffee**

pro Person: Preis auf Anfrage

KAFFEEPAUSE CLASSIC

Auswahl an Macarons
Dreierlei frisches Handobst
Tagesfrisch gebackener Kuchen

pro Person: 1Preis auf Anfrage

KAFFEEPAUSE PLUS

Auswahl an Brownies
Rübli- und Baumkuchen *
Dreierlei frisches Handobst
Tagesfrisch gebackener Kuchen

pro Person: Preis auf Anfrage

TAGUNGSPAUSCHALE GETRÄNKE

bis zu 8 Stunden

Apfel- und Orangensaft
Wasser mit und ohne Sprudel
Tee und Kaffee**

pro Person: Preis auf Anfrage

KAFFEEPAUSE PREMIUM

Verschiedene Petit Fours
Dreierlei frisches Handobst
Tagesfrisch gebackener Kuchen

pro Person: Preis auf Anfrage

Personal

Die Anzahl der von uns für die Betreuung Ihrer Gäste zur Verfügung gestellten Servicekräfte ergibt sich aus der Gästeanzahl. Bei unseren Aufschlüsselungen ist immer der gesamte Serviceablauf (inkl. Getränkeservice) bereits eingerichtet.

BUFFET UND MENÜ

Gästeanzahl	Oberkellner	Servicekraft	Barkeeper	Commis
bis zu 20 Personen	1	1	1	1
bis zu 40 Personen	1	1	1	2
bis zu 60 Personen	1	2	1	2
bis zu 80 Personen	1	3	2	3
bis zu 100 Personen	1	4	2	4
bis zu 120 Personen	1	5	2	4

Die Abrechnung des Personals erfolgt folgendermaßen für alle Arbeiten vor Ort:

Oberkellner	Preis auf Anfrage
Servicekraft	Preis auf Anfrage
Barkeeper	Preis auf Anfrage
Koch	Preis auf Anfrage

Berechnet wird dabei die Veranstaltungszeit (bei Menüläufnern nur die Zeit des Menüs) sowie eine Stunde pro Person für Vor- und Nachbereitung. Für die Anfahrt berechnen wir aller zwei gebuchter Personen eine Pauschale (Preis auf Anfrage) innerhalb von Leipzig. Der Preis für eine Anfahrt außerhalb von Leipzig gilt der Preis laut Vereinbarung.

TAGUNGEN UND KONFERENZEN

Die Anzahl der von uns für die Betreuung Ihrer Gäste zur Verfügung gestellten Servicekräfte ergibt sich aus der Gästeanzahl und aus dem Umfang des Servicebedarfes. Daher geben wir bei Tagungen keinen Schlüssel an, sondern entscheiden individuell mit Ihnen, wie hoch das Serviceaufkommen sein soll.



WAS NOCH?

Dekoration

Eine Veranstaltung ist nicht allein mit dem leiblichen Wohl der Gäste getan. Es sind die kleinen Dinge, die das Ambiente der Veranstaltung ausmachen. Da wir uns als Caterer für Ihre Veranstaltung vollständig einsetzen, zeigen wir Ihnen hier unsere Zusatzleistungen auf, die wir mit viel Liebe zum Detail und unserem Know-how für Sie umsetzen. Natürlich sind hierbei der Fantasie und Ihren Wünschen keine Grenzen gesetzt. Bitte beachten Sie, dass wir auch hier nur einen kleinen Teil unseres Repertoires offenbaren. Dekoration ist immer einzigartig, sehr vielfältig und wird mit jedem unserer Kunden individuell besprochen.

Beispieldekoration auf den Tafeln (12er) zu einer Abendveranstaltung: thematisierter Blumenschmuck, veranstaltungsspezifische Tischkarten, fünfarmiger Kerzenleuchter mit Kerzen in Wunschfarbe, 12 Stoffservietten mit kleiner Schleife oder Serviettenring und ein Tischläufer in Wunschfarbe. Die Kosten für Dekoration berechnen wir Ihnen nach Aufwand und Angebot.

Equipment

Je nach Veranstaltungsort ist das Mobiliar bereits vorhanden und kann genutzt werden. Für ein festlicheres Ambiente bieten wir auch Stuhlhülle in Weiß oder Schwarz Preis auf Anfrage an. Eine Stuhlhülle inkl. Organza-Band in Wunschfarbe kostet Preis auf Anfrage.

Weitere Ausstattungen und Specials können wir ebenso liefern und nehmen sie gern in das Veranstaltungsangebot nach Absprache mit Ihnen auf.

Unterhaltung

DJ für die gesamte Abendveranstaltung inkl. Technik und KSK: Preis auf Anfrage

Pianist für die gesamte Abendveranstaltung inkl. KSK: Preis auf Anfrage

Fixkosten

Hier finden Sie alle Kosten, die bei jeder Veranstaltung entstehen, abhängig von Größe und Umfang.

PERSONALKOSTEN

siehe Seite 30

TRANSPORT

von nicht vor Ort befindlichem Equipment sowie Personal

Hin- und Rücktransport jeweils mit Fahrer inkl. Kraftstoff

Kosten Transport: LKW Preis auf Anfrage Transporter Preis auf Anfrage

Für eine Anfahrt außerhalb von Leipzig gilt der Preis laut individueller Vereinbarung.

AUF- UND ABBAU

Der Auf- und Abbau schließt das Stellen von Möbeln, das Eindecken des Equipments, Eindecken sowie Bestücken des Buffets und der Bars sowie grobe Dekoration mit ein. In der Regel beläuft sich diese Stundenzahl zwischen 10 und 50 Stunden (in Ausnahmefällen höher). Den Auf- und Abbau berechnen wir mit Preis auf Anfrage pro Person je Stunde. Selbstverständlich erhalten Sie im konkreten Angebot eine genaue Kalkulation.

PROJEKTLEITUNG

Ihr Projektleiter ist das Band zwischen Ihnen und allen Gewerken, die an Ihrer Veranstaltung beteiligt sind. Er trifft Vor-Ort-Absprachen, ob mit Ihnen als Kunden, mit Künstlern oder mit Subunternehmern. Während des gesamten Planungsprozesses steht Ihnen Ihr Projektleiter beratend zur Seite. Jegliche Änderungen, Wünsche und Fragen werden durch den ihn entgegengenommen, bearbeitet und umgesetzt. Am Veranstaltungstag übernimmt er die Leitung der Veranstaltung, steht als Ansprechpartner zur Verfügung, brieft und betreut das Personal und übernimmt ebenso Verantwortung für den Auf- und Abbau.

Je nach Umfang und Art der Veranstaltung wird die Projektleiterpauschale bis zu 12 Stunden berechnet. Pro Projektleitertag berechnen wir Preis auf Anfrage. Bei kleineren Veranstaltungen, bei der ein Projektleiter nur bedingt bzw. nicht in vollem Umfang erforderlich ist, berechnen wir diesen eventuell nach Stunden zu Preis auf Anfrage.

Kontakt

Saxonia-Catering GmbH & Co. KG
Gutenbergstraße 11
04178 Leipzig
Telefon: 0341.225 23 14

Ihre Ansprechpartner: Frau Aline Lonitz
a.lonitz@saxonia-catering.de

Frau Jacqueline Grell-Manicke
j.grell@saxonia-catering.de

Gutes Catering!



SAXONIA-CATERING.DE
Restaurants • Catering • Events • Bälle