

# Ratskeller Catering - Ehrliches Handwerk & perfektes Timing

Das Cateringteam des Ratskellers kommt mit allem was dazu gehört auch zu Ihnen. Unsere Erfahrung und unser Equipment machen es möglich, fast überall dort, wo Sie wollen, **Ihr** Catering auszurichten.

Angefangen bei der Wahl der Räumlichkeit, der passenden Ausstattung, einer kreativen und stilvollen Dekoration über die Zusammenstellung der Speisen bis hin zum Rahmenprogramm – sehr gern sind wir Ihr Partner bei der Umsetzung Ihrer Wünsche. Wir stehen Ihnen als Ansprechpartner zur Seite und betreuen Ihre Veranstaltung vom ersten Gespräch bis hin zum gelungenen Abschluss.

Unsere Beispiele für Buffets / Menüs dienen der Anregung. Im Einzelfall unterstützen wir Sie gern bei der Zusammenstellung von Speisen und Getränken. Hierbei sind der Vielfalt unserer Küche fast keine Grenzen gesetzt – ob klassisch, sächsisch, mediterran oder vegetarisch, Sie wünschen – wir kochen: außergewöhnliche Buffets, Menüs, Fingerfood, Flyingbuffets oder Weck Glas-Spezialitäten

Um Ihnen einen ersten Eindruck unserer Vielfalt zu geben, finden Sie hier nun einige Beispiele.

## **Buffets**

### **Buffet rustikal oder klassisch**

Schopskasalat mit Fetakäse, Gurkensalat, Tomate- Mozzarella mit Basilikum, Mango-Gurkensalat  
Fein belegte Canapés mit Räucherlachs, verschiedenen Käse- Salami-, Braten- und Schinkensorten  
Käsevariationen von Hartkäsespäne, Briesorten, Goudaecken, Edamerstücke und Weichkäsesorten  
Baguette-, Brot- und Brötchenauswahl, Laugengebäck und Butter  
kleine warme Snacks: Chikken Haxen, verschiedene gebackene Käseecken und Hackbällchen  
Ratsherren-Kröstchen mit Käse und Semmelmehl paniert  
Rinderzunge an zerlassener Butter, Kalbsbraten in eigener Soße  
Rehkeulen- oder Wildschweinbraten in Preiselbeer Soße  
Filet vom Wildlachs gewürzt mit Waldhonig auf Spinatsoße oder Zanderfilet mit Zitronendillssoße  
Kartoffel- und Gemüsegratin, weißer Reis, verschiedene Kartoffelspezialitäten oder frische Bandnudeln  
Dessert Beispiele: Dreibeeregrütze mit Vanillesauce, Schokoladenpudding, Variation von frischem Obst

### **Klassisch Sächsisch**

Sächsische Kartoffelsuppe mit Würstchen oder Kürbissuppe mit Speck und gerösteten Kürbiskernen  
Hausgemachtes Matjestatar, gefüllte Eier  
Sächsischer Landrauchschinken mit Meerrettich  
Hackepeter (saisonbedingt) mit roten Zwiebeln und Gewürzgurke, Brot- und Brötchenauswahl, Butter  
Sauerbraten mit Rosinen und Apfelrotkohl, Seidenklöße  
Sächsische Quarkkeulchen  
Schokoladenpudding mit Vanillesauce  
Frischer Vanillepudding mit Fruchtmus

### **Mediterran oder italienisch**

Ministrone (gehaltvolle Gemüsesuppe) vegan  
Crostinis "ala toscana" (mit Räucherlachsstreifen)  
italienische Burrata (Sonderform von Mozzarella) mit Tomate, Basilikum und Balsamico  
Vitello tonnato (dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce)  
Parmaschinken mit Honigmelone, Hartkäse- und Weichkäsesorten  
Brot- und Baguette Auswahl  
Saltimbocca, Kalbsschnitzel im Schinkenmantel mit Salbei  
Kalbshaxe „Osso buco“  
Tagliarinis mit Meeresfrüchten und Pesto  
Wildlachs in Zitronen-Knoblauchöl on papilotte  
Pesto- Tagliatelle, Quinoa-Risotto, Rosmarinkartoffeln  
Tiramisu, Weiße Panna Cotta mit Himbeersauce, Obstplatte saisonal

**Klassiker im Miniformat als Fingerfood – als kalte Variante - Häppchen, was man mit ein bis zwei Bissen verzehren kann. Eine moderne und abwechslungsreiche Alternative zu Buffets und eignet sich hervorragend für Empfänge, Stehpartys, Meetings und Messeevents.**

Canapés - kleine, fein dekorierte Baguettescheiben, hochwertig belegt  
Medaillons vom Schwein mit Rotwein-Lebercreme  
Pumpnickel mit Frischkäse & Räucherlachs oder vegetarisch  
Hausgemachte Fleischbällchen gespießt  
Goudaspieß mit Traube und Olive  
Garnelen am Spieß mit Knoblauch

Minimozzarella am Spieß, Kirschtomate und Balsamico  
Zweierlei Gemüsesticks mit Feta-Tomaten-Dip  
mit Frischkäse gefüllte Champignonköpfe  
Mango – Gurken – Salat im Glas  
Würfel vom Blechkuchen  
Desserts im Glas

**Catering im Weck Glas – Fingerfood der neuen Art - kulinarische Highlight auf jedem Event**  
**Raffinierte Häppchen im Weck Glas ist der neuste Trend im Catering und überall einsetzbar**

**Kalte Vorspeisen**

Minisalat Schopska  
gefüllte Antipasti  
Minimozzarella, Kirschtomate am Spieß und Basilikum  
Garnele „Black Tiger“ am Spieß

**Suppen**

Orangentomatensuppe mit Basilikum Pesto  
Kalte Gurkensuppe oder Melonensuppe (saisonal)  
Tomaten-Burratasuppe mit Kresse  
Ingwer-Kürbiscremsuppe (saisonal)  
Pfifferling- oder Steinpilzcremsuppe (saisonal)

**Warme Speisen**

gebratenes Filet vom Hähnchen auf Gemüse-Bulgur  
Rehmedaillon auf Rotkohl-Kartoffelpüree  
Lachstranche auf Blattspinat  
gebratener Minispieß mit Champignon, Paprika und Zucchini -veggie-  
Bunte Quinoa auf Grillgemüse -vegan-

**Dessert**

Tiramisu, Panna Cotta mit Fruchtsauce, Schokoladen-Mousse  
Obstspieße oder schokolierte Obstspieße  
weiße Panna Cotta mit Fruchtsauce  
Würfel vom Blechkuchen oder Fruchtschnitten

Wir empfehlen pro Gast 5-7 Komponenten zu servieren.

**Unsere Menü - Komponenten zum Auswählen z.B. für 3 Gänge**

**Suppe**

klare Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Gemüse, Eierstich und Kräutern  
Hühnerkraftbrühe mit Gemüse, Eierstich und Kräuter  
Tomaten- Orangencremsuppe mit frischer Minze,  
kalte Gurkensuppe oder Melonensuppe (Sommermonate)  
Kastaniencremsuppe (saisonal)  
Champignon- oder Waldpilzcremesuppe (saisonal)  
Karotten-Ingwersuppe

**Hauptgang maximal 3-4 Komponenten wählen**

Rinderzunge an zerlassener Butter  
Schweinelendenbraten in Pfifferling Rahm  
Filet vom Wildlachs oder Zander mit Zitronendillsosse, Riesengarnelen  
Rehkeule- oder Wildschweinbraten in Preiselbeer Soße  
Kalbsbraten in eigener Soße  
Rindslendenbraten (rosa) oder Roastbeef Braten

**Sättigungsbeilagen max. 3 Komponenten wählen**

Wildreis, Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten und Klöße, Nudelauswahl

**Gemüsebeilagen max. 4 Komponenten wählen**

frische Waldpilze oder frische Pfifferlinge (saisonal), Champignons, Speckrosenkohl, Apfelrotkohl, Stangenspargel mit  
sc. Hollandaise (saisonal), Gemüseintermezzo

**Desserts**

Panna Cotta mit Himbeersauce, Creme Brûlée, Mousse au Chocolat, Eis oder Sorbets