

Catering
by Spirit


WETTINER
HOF
★★★★

Genuss

FÜR IHRE VERANSTALTUNG



Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste,

auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unser Catering-Angebot vorstellen. Sie erhalten einen Überblick über unsere sorgfältig zusammengestellten Leistungen, die Ihnen bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung zur Seite stehen. Natürlich passen wir unsere Angebote gerne individuell an Ihre Vorstellungen und Bedürfnisse an. Für ein persönliches Gespräch, in dem wir gemeinsam die Details abstimmen können, stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Unser Team freut sich darauf, Sie bei Ihrem Event kulinarisch zu begleiten und gemeinsam mit Ihnen eine gelungene Veranstaltung zu gestalten.

Jacob Kober
Hoteldirektor

Marlen Kretzschmar
Restaurantleitung



FRÜHSTÜCK	4
BUSINESS LUNCH	7
BUFFET	10
GRILLBUFFET	18
FINGERFOOD	22
TAGUNG/KONFERENZ	26
PERSONAL	28
DEKORATION/EQUIPMENT	29
FIXKOSTEN	30
KONTAKT	31

Frühstück

Beginnen Sie den Tag mit einem guten Gefühl – unser Frühstücksangebot bietet Ihnen einen genussvollen Start in den Morgen. Ob klassisch mit frischen Brötchen und Aufschnitt, vital mit Müsli, Obst und Joghurt oder als abwechslungsreiches Buffet mit warmen und kalten Köstlichkeiten – wir stellen Ihnen ein individuelles Arrangement ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Selbstverständlich berücksichtigen wir dabei auch besondere Ernährungsformen und saisonale Spezialitäten. Gern beraten wir Sie persönlich, um Ihr Frühstücks-Catering perfekt auf Ihre Veranstaltung abzustimmen. Unser Team freut sich darauf, Ihren Gästen einen leckeren und entspannten Start in den Tag zu bereiten.



FFRÜHSTÜCK IM HAUS	5
FRÜHSTÜCKSBUFFET CATERING	6

Frühstücksangebote im Wettiner Hof

Teilnahme am Frühstücksbuffet

Unser Frühstücksbuffet findet täglich von 6:00 bis 10:00 Uhr im Restaurantbereich des Hotels statt. Die Teilnahme am Buffet ist mit Voranmeldung (mind. 1 Tag) bereits ab 1 Person möglich. Das Frühstücksbuffet besteht aus:

FrISChe Brötchen und Brot vom Bäcker, Croissants, Wurst und Käse, Lachs und Räucherfisch, frISChe hausgemachte Salate, gekochte Eier und Rührei, Bacon Frikadellen und Würstchen, ein täglich wechselnder Warmanteil (z.B. Plinsen), süße Leckereien wie hausgemachter Kuchen, Gemüse- und Obstplatte, Naturjoghurt und Fruchtjoghurt, Obstsalat, verschiedene Cerealien, Milch und Milchalternativen, Nutella, Konfitüren und Honig
Heißer Filterkaffee und Kaffeespezialitäten, Tee, Orangen- und Apfelsaft sowie Mineralwasser

Kosten pro Person: 18,50€ inkl. 1 Glas Sekt

Frühstücksbuffet im separaten Raum

Unser reichhaltiges Frühstücksbuffet servieren wir Ihnen im stimmungsvollen Weinkeller „Cheers“ – ideal für Feiern oder Firmentagungen ab 15 Personen. Der separate Raum bietet Ihnen die Möglichkeit, in ungestörter Ruhe eine vielfältige Auswahl an frischen Köstlichkeiten zu genießen und Ihr Event in angenehmer Atmosphäre zu beginnen.

Kosten pro Person: 18,50€ inkl. 1 Glas Sekt

Teilnehmerzahl: mind. 15 Personen



Frühstücksbuffet als Catering

Unser Frühstücksbuffet als Catering-Angebot bietet Ihnen und Ihren Gästen eine abwechslungsreiche Auswahl, die keine Wünsche offenlässt. Freuen Sie sich auf frische Brötchen und Brote direkt vom Bäcker, dazu Croissants, eine feine Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten sowie Lachs und Räucherfisch. Ergänzt wird das Angebot durch unsere hausgemachten Salate, gekochte Eier, herzhaftes Bacon, Frikadellen und Würstchen sowie einen wechselnden Warmanteil – beispielsweise leckere Plinsen.

Auch für die Liebhaber süßer Genüsse ist gesorgt: hausgemachter Kuchen, frische Gemüse- und Obstplatten, cremiger Natur- und Fruchtjoghurt, bunter Obstsalat sowie verschiedene Cerealien mit Milch oder Milchalternativen stehen bereit. Klassiker wie Nutella, Konfitüren und Honig runden das Buffet ab.

Zum perfekten Start in den Tag servieren wir heißen Filterkaffee, dazu Orangen- und Apfelsaft sowie Mineralwasser.

Bitte beachten Sie: Aufgrund der Gegebenheiten können wir im Catering leider kein Rührei, Spiegelei oder Kaffeespezialitäten anbieten.

Genießen Sie unser Frühstücksbuffet als entspannten Auftakt für Ihre Feier, Tagung oder ein besonderes Beisammensein – vielfältig, frisch und liebevoll zubereitet.

Kosten pro Person: 16,50€ zzgl. Anlieferungspauschale
Teilnehmerzahl: mind. 20 Personen

Business Lunch

Für eine gelungene Mittagspause im geschäftlichen Rahmen bieten wir Ihnen unser abwechslungsreiches Business Lunch an. Ob für Meetings, Tagungen oder Firmenveranstaltungen – wir servieren Ihnen eine ausgewogene Auswahl an warmen und kalten Speisen, die Genuss und Leichtigkeit miteinander verbinden. Frische Zutaten, kreative Zubereitung und eine ansprechende Präsentation sorgen dafür, dass Sie und Ihre Gäste gestärkt und inspiriert in den weiteren Tag starten können. Gern stellen wir Ihnen ein individuelles Menü oder Buffet nach Ihren Vorstellungen zusammen und beraten Sie persönlich bei der Auswahl.



LUNCH CLASSIC	8
LUNCH PLUS	8
LUNCH PREMIUM	9

business Lunch Angebote

Lunch Classic

Vorspeise wahlweise:

Suppe der Saison (z.B. Kürbissuppe mit Ingwer und Zitronengras)

oder

Salatstation mit 2 verschiedenen Salaten und Dressings

Hauptspeise wahlweise:

Hähnchenbrust in leichter Sauce mit Gemüse und Reis

oder

Schweinefilet-Medaillons in Pfefferrahm mit Kartoffelkroketten und Gemüsevariation

Vegane Option

Curry mit Kichererbsen und Gemüse an Basmatireis

Preis pro Person: 19,90€ zzgl. Anlieferungspauschale

Buchbar ab 15 Personen

Lunch Plus

Vorspeise wahlweise:

Curry-Kokos-Suppe mit gegrillter Garnele am Spieß

oder

Wraps oder kleine Canapés mit Lachs, Schinken, Käse oder vegetarischen Füllungen

Hauptspeise wahlweise (2x Auswahl):

Zarte Steakvariation vom Schwein und Huhn, frisch gegrillt und serviert mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

oder

Knusprig auf der Haut gebratenes Zanderfilet, serviert mit cremigem Risotto und mediterranem Gemüse

oder

Zarter, langsam geschmorter Rinderbraten, serviert in kräftiger Rotweinsauce, dazu cremiges Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

Vegane Option

Gnocchi in Tomaten-Basilikum-Sauce mit Parmesan

Dessert wahlweise:

Luftig geschlagene Mousse au Chocolat, serviert im Glas garniert mit frischen Beeren

oder

Fruchtige Rote Grütze serviert mit Vanillesauce

Preis pro Person: 27,90€ zzgl. Anlieferungspauschale

Buchbar ab 15 Personen

Lunch Premium

Vorspeise wahlweise (2x Auswahl):

Zart aufgeschnittenes Rinder-Carpaccio, angerichtet mit frischem Rucola und halbierten Cherrytomaten

oder

Liebevoll angerichtete Auswahl an feinen Wurst- und Käsespezialitäten, serviert mit Butter und frischem Baguette

oder

Fein aufgeschnittene Honigmelone, kombiniert mit hauchdünnem Serrano-Schinken.

Hauptspeise wahlweise (2x Auswahl):

Saftig gegrillte Rumpsteaks, serviert mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

oder

Saftig gebratenes Lachsfilet, serviert mit Basmatireis, mediterranem Gemüse und Zitronen-Dill-Sauce

oder

Frische, große Champignons, herzhaft gefüllt mit gewürztem Hackfleisch, verfeinert mit Kräutern und Zwiebeln, überbacken mit Käse

Vegetarische Option

Reife, aromatische Tomaten, im Ofen gebacken und gefüllt mit Feta, Kräutern und feinen Gewürzen, serviert auf einem leichten Gemüsebett

Dessert wahlweise:

Crème brûlée mit karamellisierter Zuckerkruste und Vanillearoma

oder

Tiramisu im Glas – klassisch oder mit Fruchtvariation (z. B. Himbeer- oder Mango-Tiramisu)

Preis pro Person: 33,90€ zzgl. Anlieferungspauschale

Buchbar ab 15 Personen

***Jeder Menüpunkt kann auf Wunsch gegen ein Gericht aus der jeweils niedrigeren Kategorie getauscht werden.**

Buffet

Unsere Buffets bieten Ihnen kulinarische Vielfalt in drei Kategorien: Classic, Plus und Premium, jeweils in asiatischer Küche.

Unser Spitzenkoch aus Myanmar verwöhnt Sie mit authentischen, frisch zubereiteten Spezialitäten aus verschiedenen Regionen Asiens – von aromatischen Currys über feine Wokgerichte bis hin zu delikaten Reis- und Nudelvariationen.

Jeder Menüpunkt kann auf Wunsch gegen ein Gericht aus einer niedrigeren Kategorie getauscht werden. Und wenn Sie etwas ganz Besonderes wünschen, kreieren wir für Sie eine außergewöhnliche asiatische Küche, die Ihr Event zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis macht.



SALATBAR	11
VORSPEISEN	12
HAUPTSPEISEN	13
DESSERT	16
PREISE	17

buffet Angebote

Salatbar

Unsere Salatbar bietet Ihnen eine abwechslungsreiche Auswahl an knackigen, frisch zubereiteten Salaten. Von klassischen Kompositionen wie Kartoffel- oder Gurkensalat über mediterrane Variationen bis hin zu leichten, modernen Kreationen – hier findet jeder Gast die passende Ergänzung. Verschiedene Dressings und Toppings runden das Angebot ab und ermöglichen es, sich den Lieblingssalat ganz individuell zusammenzustellen.

- Klassischer Kartoffelsalat
- Tomaten-Hirtenkäsesalat
- Mediterraner Pastasalat
- Gurke-Radieschen-Salat
- Bunter Blattsalat mit verschiedenen Dressings
- Krautsalat (weiß oder rot, frisch mariniert)
- Couscous- oder Bulgursalat
- Gemüse- und Rohkostplatten mit Dip

Zu unserer Salatauswahl servieren wir verschiedene **Dressings**, mit denen sich jeder Gast seinen Lieblingssalat individuell verfeinern kann:

- Joghurtdressing und Essig-Öl-Dressing
- Italian Dressing und French Dressing
- Himbeerdressing
- Balsamico-Dressing
- Honig-Senf-Dressing

Der Preis richtet sich nach Ihrer Auswahl und wird individuell für Sie kalkuliert.

Vorspeisen

Kategorie Basic wählen Sie 1 Vorspeise aus folgender Auswahl:

Frühlingsrollen
gemischter Salat
Süß-Mais Suppe
Linsensuppe

Kategorie Deluxe wählen Sie 2 Vorspeisen aus folgender Auswahl:

Tom-Kha Gai Suppe
pochierter Hühnersalat
fried Tofu mit Knoblauchsauce
crispy Linsensalat
Frühlingsrollen
gemischter Salat
Süß-Mais Suppe
Linsensuppe

Kategorie Exklusiv wählen Sie 2 Vorspeisen aus folgender Auswahl:

Eiertropfensuppe mit Tofu und Tomate
Hähnchenkroketten
Veggie Kroketten
Sticky Chickenwings
Shrimp-Spieße
Käsebälle
Tom-Kha Gai Suppe
pochierter Hühnersalat
fried Tofu mit Knoblauchsauce
crispy Linsensalat
Frühlingsrollen
gemischter Salat
Süß-Mais Suppe
Linsensuppe

Hauptspeisen

Kategorie Basic

wählen Sie 2 Fleischkomponenten aus folgender Auswahl:

Hähnchen Süß-Sauer

Mini-Schweineschnitzel

Geschnetzeltes mit Paprika "Asia Style"

wählen Sie 2 Sättigungsbeilagen aus folgender Auswahl:

Bismati-Reis

Gebratener Reis

Reisnudeln

Mie-Nudeln

wählen Sie 1 Gemüsebeilage aus folgender Auswahl:

Gemüsepfanne (Brokkoli, Möhre, Bohnen, Kohl)

Sojasprossen

Karotte-Ingwer-Gemüse

Kategorie Deluxe

wählen Sie 2 Fleischkomponenten aus folgender Auswahl:

Szechuan Schweinefilet
Schweinefilet in Pfeffersauce
Hähnchen in Pfeffersauce
Gelbes Curry Hähnchen
Hähnchenschenkel mit Tomaten-Chutney
Hähnchen Süß-Sauer
Mini-Schweineschnitzel
Geschnetzeltes mit Paprika "Asia Style"

wählen Sie 2 Sättigungsbeilagen aus folgender Auswahl:

Glasnudeln gebraten mit Gemüse
Gelbe Nudeln gebraten mit Gemüse
Kohl mit Ei und Tomate
Gyoza Dumplings
Gyoza vegan
Bismati-Reis
Gebratener Reis
Reisnudeln
Mie-Nudeln

wählen Sie 2 Gemüsebeilagen aus folgender Auswahl:

Wok-Gemüse
Pak Choi
Aubergine mit Sojasauce
Gemüsepfanne (Brokkoli, Möhre, Bohnen, Kohl)
Sojasprossen
Karotte-Ingwer-Gemüse

Kategorie Exklusiv

wählen Sie 3 Fleischkomponenten aus folgender Auswahl:

Lachsfilet Teriyaki
Crispy Schweinebauch
Rinderfilet Asia Style
Szechuan Schweinefilet
Schweinefilet in Pfeffersauce
Hühnchen in Pfeffersauce
Gelbes Curry Hähnchen
Hähnchenschenkel mit Tomaten-Chutney
Hähnchen Süß-Sauer
Mini-Schweineschnitzel
Geschnetzeltes mit Paprika "Asia Style"

wählen Sie 3 Sättigungsbeilagen aus folgender Auswahl:

Crispy Linsenbällchen mit Limetten-Erdnussdip
Frische grüne Bohnen mit Thaibasilikum und Austernsauce
Glasnudeln gebraten mit Gemüse
Gelbe Nudeln gebraten mit Gemüse
Kohl mit Ei und Tomate
Gyoza Dumplings
Gyoza vegan
Bismati-Reis
Gebratener Reis
Reisnudeln
Mie-Nudeln

wählen Sie 3 Gemüsebeilagen aus folgender Auswahl:

Auberginensalat
Edamame
Bambussprossen mit grünen Bohnen
Shiitake
Wok-Gemüse
Pak Choi
Aubergine mit Sojasauce
Gemüsepfanne (Brokkoli, Möhre, Bohnen, Kohl)
Sojasprossen
Karotte-Ingwer-Gemüse

Dessert

Kategorie Basic wählen Sie 1 Dessert aus folgender Auswahl:

Gebackene Banane

Semoline Kuchen (Grießkuchen)

Mango und Ananas natur

Kategorie Deluxe wählen Sie 1 Dessert aus folgender Auswahl:

Kokosmilchreis mit Mango

Gebackene Banane

Semoline Kuchen (Grießkuchen)

Mango und Ananas natur

Kategorie Exklusiv wählen Sie 2 Dessert aus folgender Auswahl:

Matcha-Tiramisu

Exotische Obstplatte

Kokosmilchreis mit Mango

Gebackene Banane

Semoline Kuchen (Grießkuchen)

Mango und Ananas natur

Preise

Genießen Sie kulinarische Vielfalt ganz nach Ihrem Geschmack – wählen Sie aus drei liebevoll zusammengestellten Buffetkategorien:

- **Basic – 19,90 € pro Person**

Ideal für kleinere Anlässe oder als unkomplizierte Variante mit beliebten Klassikern.

- **Deluxe – 28,90 € pro Person**

Unsere meistgewählte Kategorie: eine ausgewogene Kombination aus Vielfalt, Qualität und Raffinesse – perfekt für Firmenfeiern oder besondere Familienfeste.

- **Exklusiv – 35,90 € pro Person**

Für höchste Ansprüche: ein kulinarisches Erlebnis mit ausgewählten Spezialitäten, das keine Wünsche offenlässt.

Diese Preise gelten für Buffets, die bei uns im Restaurant eingenommen werden oder im Stadtgebiet Riesa geliefert werden – die Lieferung ist bereits inklusive.

Tipp für Selbstabholer:

Bei Selbstabholung als Catering erhalten Sie **10 % Rabatt!** – Nutzen Sie diesen Vorteil und genießen Sie unsere Qualität zu einem besonders attraktiven Preis.

Unsere Getränkepauschalen im Haus

Runden Sie Ihr Buffet mit einer passenden Getränkepauschale ab – transparent, bequem und unbegrenzt genießen:

- **Option 1 – 9,90 € pro Person und Stunde**

Alkoholfreie Getränke, Säfte, Bier und Wein

- **Option 2 – 13,90 € pro Person und Stunde**

Alle Getränke inklusive Longdrinks

Grillbuffet

Damit Ihrer Outdoor-Veranstaltung im Garten oder auf dem Firmengelände nichts im Weg steht, bieten wir Ihnen ein abwechslungsreiches Grillbuffet mit Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Spezialitäten – frisch und aromatisch direkt vom Grill zubereitet. Begleitet von feinen Beilagen, knackigen Salaten und hausgemachten Dips entsteht ein kulinarisches Erlebnis, das Genuss und Geselligkeit perfekt verbindet.

Unser Grillmeister vor Ort sorgt dabei nicht nur für die optimale Zubereitung, sondern auch für das besondere Flair, das Ihr Event unvergesslich macht.



GRILLKOMPONENTEN	19
BEILAGEN UND SALATE	20
GRILLMEISTER & LIVE-COOKING	21

Grillbuffet Angebote

Grillkomponenten

Unsere Grillkomponenten bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Auswahl an Fleisch-, Fisch- und vegetarischen Spezialitäten, frisch vom Grill und aromatisch zubereitet. Ob saftige Steaks, zartes Geflügel, würzige Würstchen oder feines Grillgemüse – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

- Bratwurst vom Rind, Schwein und Geflügel
- Rumpsteaks oder Entrecôte
- Marinierte Steaks, Schwein und Hähnchen
- Grillspieße mit Hähnchen oder Schweinefleisch
- Grillgemüse-Spieße (Zucchini, Paprika, Aubergine, Mais, Feta)
- Lachsfilet
- gegrillter Schweinebauch
- Spareribs / BBQ-Ribs
- Gegrillter Halloumi oder Feta im Gemüsepackchen
- Maiskolben mit Tomate, Zwiebeln und Grillgemüse
- Folienkartoffeln mit Sour Cream

Zu jedem Grillbuffet servieren wir eine Auswahl hausgemachter Grillsoßen sowie eine abwechslungsreiche Brot- und Brötchenauswahl, die das Grillerlebnis perfekt abrundet.

Gern beraten wir Sie persönlich bei der Auswahl für Ihre Feier und erstellen Ihnen ein individuelles Angebot, das perfekt auf Ihre Wünsche abgestimmt ist.



Beilagen und Salate

Zu unseren frisch gegrillten Spezialitäten bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche Auswahl an Salaten und Beilagen. Von knackigen, leichten Kompositionen bis hin zu herzhaften Klassikern – hier findet jeder Gast die passende Ergänzung, um das Grillbuffet zu einem vollendeten Genusserlebnis zu machen.

Salate

- Kartoffelsalat (klassisch oder mit Essig-Öl-Dressing)
- Nudelsalat (mediterran mit Pesto oder klassisch mit Joghurt-Dressing)
- Gurkensalat mit Dill oder Joghurt
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum
- Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Dressings
- Krautsalat (weiß oder rot, frisch mariniert)
- Bulgursalat oder Taboulé (leicht & orientalisches)
- Linsensalat mit frischen Kräutern
- Bunter Bohnensalat

Beilagen

- Rosmarinkartoffeln
- Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine, Maiskolben)
- Gefüllte Champignons oder Paprika
- Maiskolben mit Butter
- Knoblauchbrot oder Kräuterbaguette
- Reis mit Kräutern oder Gemüse

Die Auswahl an Salaten und Beilagen können Sie ganz nach Ihren Wünschen individuell zusammenstellen. Gern beraten wir Sie bei der Zusammenstellung und erstellen ein maßgeschneidertes Angebot für Ihre Veranstaltung.

Grillmeister & Live Cooking

Damit Ihr Grillbuffet nicht nur geschmacklich, sondern auch atmosphärisch ein Highlight wird, sorgt unser Grillmeister direkt vor Ort für die frische Zubereitung aller Spezialitäten. Mit viel Erfahrung, Leidenschaft und dem richtigen Gespür für den perfekten Garpunkt grillt er Fleisch, Fisch und vegetarische Köstlichkeiten – stets frisch, aromatisch und auf den Punkt.

Das Live Cooking macht Ihr Event zu etwas Besonderem: Ihre Gäste können dem Grillmeister beim Zubereiten zusehen, den Duft frisch gegrillter Speisen genießen und anschließend die Köstlichkeiten direkt vom Rost probieren. Dieses Zusammenspiel von Genuss und Unterhaltung sorgt für eine lebendige Atmosphäre, die jedem Event einen exklusiven Charakter verleiht. Damit Sie sich um nichts kümmern müssen, bringen wir Grill und sämtliche notwendige Ausstattung selbstverständlich mit. Sie als Veranstalter müssen keine Vorbereitungen treffen – wir sorgen vor Ort für einen reibungslosen Ablauf.

Unser Grillmeister steht Ihnen für Firmenfeiern, private Feste oder große Veranstaltungen zur Verfügung und trägt dazu bei, dass Ihr Grillbuffet nicht nur satt macht, sondern begeistert.

Die Preise für den Grillmeister-Service kalkulieren wir individuell nach Umfang und Gästezahl – sprechen Sie uns gern an, wir erstellen Ihnen ein persönliches Angebot.



Fingerfood

Fingerfood – kleine Köstlichkeiten, großer Genuss

Unsere Fingerfood-Auswahl bietet Ihnen eine Vielzahl raffinierter Häppchen, die perfekt für Empfänge, Tagungen, Feiern oder als leichte Begleitung zu einem Buffet geeignet sind. Ob herzhaft oder süß, vegetarisch oder mit Fleisch und Fisch – die mundgerechten Spezialitäten sind handlich, vielseitig kombinierbar und werden ansprechend präsentiert.

So können Ihre Gäste ungezwungen genießen und gleichzeitig in entspannter Atmosphäre miteinander ins Gespräch kommen.



CANAPÉS UND BELEGTE BRÖTCHEN

23

HERZHAFTES FINGERFOOD

24

Fingerfood Angebote

CANAPÉS UND BELEGTE BRÖTCHEN

Unsere Canapés und belegten Brötchen sind der ideale Begleiter für Empfänge, Tagungen, Meetings oder den kleinen Hunger zwischendurch. Sorgfältig zubereitet, liebevoll garniert und optisch ansprechend angerichtet, überzeugen sie sowohl geschmacklich als auch optisch.

Unsere Auswahl:

- Belegte Brötchen mit Schinken, Salami, Käse oder Geflügelaufschnitt
- Edle Canapés mit Räucherlachs, Ei oder feinen Käsevariationen
- Vegetarische Varianten mit Frischkäse oder Mozzarella-Tomate
- Mit frischer Garnitur aus Salat, Gurke und Tomate

Ob klassisch, herzhaft oder vegetarisch – wir richten uns ganz nach Ihren Wünschen. Die Brötchen und Canapés werden vom Bäcker geliefert und von uns frisch zubereitet und dekorativ angerichtet, wahlweise auf Platten oder Etageren serviert.

Preis pro Stück: ab 2,50 € (abhängig von Auswahl und Menge)

Herzhaftes Fingerfood

Kleine Häppchen – großer Genuss! Unser **herzhaftes Fingerfood** ist ideal für Empfänge, Firmenveranstaltungen, Tagungen oder private Feiern. Alle Spezialitäten werden frisch zubereitet, dekorativ angerichtet und sind sowohl im Stehen als auch beim lockeren Zusammensein bequem zu genießen.

Bezeichnung	Erklärung	Preis pro Stück
Stremellachs-Spiess	Lachsstremelstücke, mit verschiedenen Gewürzen bestreut, auf einen Bambusspieß gesteckt	2,50 €
Mac´n´Cheese Bites	Schmelzkäsezubereitung mit Nudeln und Käse, vegetarisch	0,80 €
Chili & Cheese Nuggets	Schmelzkäsezubereitung mit Paprika- und Jalapeño-Chili-Stückchen, in einem knusprigen Backteig	0,90 €
Samosa Spicy Indian	vegane kleine Teigtaschen mit Gemüse und typischer Currynote	0,90 €
Mini-Hamburger	Weizenbrötchen mit Rindfleisch, Käse und Salatgarnitur	2,70 €
Funky Falafel	Kichererbsen-Bällchen mit Rote Bete und Ingwer in einer Veggie-Panade mit Karotte und Quinoa	0,90 €
Noodle-Stick Sweet & Sour	chinesische Glasnudeln mit fruchtiger Ananas und Paprikastückchen von süß-saurer Sauce ummantelt	1,50 €
Asian Delight Selection	asiatische, gefüllte Finger-Food-Klassiker in 4 Formen	3,40 €
Tortilla-Flammkuchen	kleine, eingerollte Weizentortilla gefüllt mit Creme fraîche, Zwiebeln, Schinken und Kräutern	0,80 €

Beer Battered Mozzarella-Sticks	Mozzarella-Stangen aus echtem Mozzarella-Käse, in knusprigem Bierteig	0,90 €
Mozzarella-Sticks Breaded	Mozzarella-Stangen in würziger, italienischer Panade mit feinen Kräutern	0,90 €
Wrap Hähnchen-Fajita	Wrap mit Hähnchenbrust, Mais, gegrillter Paprika, Cheddar und Chipotle	5,00 €
Wrap Pulled Beef	Wrap mit Pulled Beef, Koriander-Reis, Cheddar und Chili-Dressing	5,00 €
Wrap Schinken-Mozzarella	Wrap mit gekochtem Schinken, Mozzarella, halbgetrockneten Tomaten und Mayonnaise	5,00 €
Mini Pitabread	Weißes Pitabrot aus Sauerteig, Belag nach Wunsch	1,20 €
Mini Pizza-Snack	Weizenmischbrötchen mit Gouda, Sorten: Schinken-Ananas-Curry-Schmandcreme, Kabanossi mit klassischer Pizzasauce, schwarze und grüne Oliven mit Basilikum-Schmandcreme, Broccoli mit Frühlingskräuter-Schmandcreme	2,90 €
Obstspieß	mit Cantaloupmelone, Wassermelone, Ananas und Traube	2,20 €
Party Quiche	Mini-Quiches aus Mürbeteig, Sorten: Chorizo-Gemüse, Drei-Käse, Quiche Lorraine, Lachs, Tomaten-Pesto	2,10 €

Tagung & Konferenz

Ob Besprechung im kleinen Kreis oder ganztägige Konferenz – bei uns finden Sie den idealen Rahmen für erfolgreiche Veranstaltungen. In unserem modern ausgestatteten Konferenzraum für bis zu 40 Personen bieten wir Ihnen die passende Umgebung, um konzentriert zu arbeiten und sich rundum wohlfühlen.

Gern unterstützen wir Sie mit einem passenden Cateringangebot – von belegten Brötchen und Snacks über erfrischende Pausengetränke bis hin zu kompletten Mittagsbuffets. Auf Wunsch stellen wir Ihnen individuelle Tagungspauschalen zusammen, die perfekt auf Ihre Veranstaltung abgestimmt sind.

So wird Ihre Tagung nicht nur produktiv, sondern auch genussvoll.



Tagungspauschalen

Unsere Tagungspauschalen bieten Ihnen den idealen Rahmen für eine erfolgreiche Veranstaltung. Im Preis enthalten ist die Nutzung unseres Konferenzraumes inklusive aller technischen Einrichtungen:

- großer Flachbild-TV,
- Beamer und Leinwand,
- Moderationskoffer,
- Pinnwand und Flipchart.

Tagungspauschale ganztags: 150 €

Tagungspauschale halbtags (bis zu 4 Stunden): 100 €

Gern ergänzen wir Ihre Tagungspauschale um passende Verpflegungsangebote – von Kaffeepausen über Snacks bis hin zu kompletten Lunchbuffets.

Personal

Die Anzahl unseres Servicepersonals wird stets individuell auf die Größe Ihrer Veranstaltung abgestimmt, um einen reibungslosen Ablauf und die beste Betreuung Ihrer Gäste zu gewährleisten.

Bei Feiern in unseren Räumlichkeiten ist das Personal selbstverständlich bereits im Buffetpreis enthalten.

Für Veranstaltungen außer Haus stellen wir Ihnen auf Wunsch gern erfahrenes Servicepersonal zur Verfügung. Dieses wird stundenweise abgerechnet – so erhalten Sie genau den Serviceumfang, den Ihre Feier erfordert.

Unser Team sorgt mit Professionalität und Aufmerksamkeit dafür, dass Sie und Ihre Gäste sich rundum wohlfühlen können.



Dekoration und Equipment



Eine gelungene Veranstaltung lebt nicht nur vom kulinarischen Genuss, sondern auch vom passenden Ambiente. Es sind oft die kleinen Details, die einer Feier Charakter und Atmosphäre verleihen.

Als erfahrene Gastronomen kümmern wir uns gern nicht nur um das leibliche Wohl Ihrer Gäste, sondern auch um die passende Dekoration und Ausstattung. Mit viel Liebe zum Detail und einem sicheren Gespür für Stil gestalten wir Ihre Veranstaltung ganz nach Ihren Vorstellungen – von klassisch-elegant bis modern oder thematisch abgestimmt.

Dekoration ist immer individuell, vielseitig und wird gemeinsam mit Ihnen geplant. Daher berechnen wir die Kosten nach Aufwand und Angebot.

Je nach Veranstaltungsort kann vorhandenes Mobiliar genutzt werden. Darüber hinaus stellen wir Ihnen auf Wunsch weiteres Equipment wie Stehtische, Hussen, Geschirr, Gläser oder besondere Ausstattungen zur Verfügung.

Personalkosten

siehe Seite 25

Geschirr, Besteck und Gläser

Die hier aufgeführten Preise beinhalten im Falle eines Catering außer Haus nicht die Kosten für Geschirr, Besteck und Gläser. Diese werden gesondert berechnet und sind natürlich Bestandteil unseres Angebotes für Sie.

Transport

von nicht vor Ort befindlichem Equipment sowie Personal Hin- und Rücktransport jeweils mit Fahrer inkl. Kraftstoff

Die Anfahrt eines Catering im Stadtgebiet Riesa ist immer inklusive. Für eine Anfahrt außerhalb von Riesa gilt der Preis laut individueller Vereinbarung.

Auf- und Abbau

Der einfache Auf- und Abbau des Buffets ist bei Anfahrt eines Catering immer inklusive. Gesondert werden das Stellen von Möbeln, das Eindecken des Equipments und Bestücken der Bars sowie Dekoration berechnet.

Den Auf- und Abbau berechnen wir pro Person je Stunde. Selbstverständlich erhalten Sie im konkreten Angebot eine genaue Kalkulation.

Projektleitung

Bei besonders großen oder komplexen Veranstaltungen ist eine sorgfältige Planung und Koordination entscheidend für den Erfolg. In solchen Fällen übernehmen unsere erfahrenen **Eventmanager** die Projektleitung und stehen Ihnen von der Vorbereitung bis zur Durchführung kompetent zur Seite.

Sie koordinieren Abläufe, Dienstleister und Personal, sorgen für einen reibungslosen Ablauf vor Ort und sind zentrale Ansprechpartner für alle organisatorischen Fragen.

Diese Leistung wird als Fixkostenposition berechnet und kommt immer dann zum Einsatz, wenn der Umfang und Anspruch einer Veranstaltung eine professionelle Leitung erfordern. So können Sie sich entspannt zurücklehnen und Ihre Veranstaltung in besten Händen wissen.

Kontakt



Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung gemeinsam mit Ihnen zu planen und kulinarisch zu begleiten.

Sprechen Sie uns an – wir beraten Sie gern persönlich!

Hotel Wettiner Hof
Hohe Straße 4
01587 Riesa

Ihre Ansprechpartner: Herr Jacob Kober
jacob.kober@wettiner-hof.com

Frau Marlen Kretzschmar
info@wettiner-hof.de

Gutes Catering

Spirit
by Wettiner Hof