



Ein Anlass. Viele Möglichkeiten.

Feiern Sie bei uns, in unseren Locations oder ganz entspannt bei Ihnen vor Ort. Mit unserem transparenten Buffet-System wird Planung einfach und fair.



eisheimisch
im Ständehaus
Oberaltenburg 2
06217 Merseburg
Tel. 03461 / 2498444
www.eisheimisch.de



**Ringhotel
Jägerhof**
Nikolaistraße 51
06667 Weißenfels
Telefon: 03443/3340
www.wild-hotel.de

Locations, Fotos, Buffetkalkulator und mehr:

www.genusscatering.de

GenussBuffet

GenussBuffet Bronze

ab 20
Gäste

41⁹⁰ €

Preis je
Person

Rabatte

Ab 100 Gäste
nur 40,90 €
Ab 300 Gäste
nur 39,90 €

GenussBuffet Silber

ab 20
Gäste

46⁹⁰ €

Preis je
Person

Rabatte

Ab 100 Gäste
nur 45,90 €
Ab 300 Gäste
nur 44,90 €

GenussBuffet Gold

ab 40
Gäste

56⁹⁰ €

Preis je
Person

Rabatte

Ab 100 Gäste
nur 55,90 €
Ab 300 Gäste
nur 54,90 €

Drei Wege für den passenden Genuss

Wählen Sie zu Ihrem Event eine unserer drei Buffet- und GetränkeFlat-Linien. Die Linien unterscheiden sich in Auswahl, Umfang und Wertigkeit der Speisen und Getränke. Unser Farbleitsystem sorgt für Orientierung.

Wir zeigen den Weg, Sie treffen die Entscheidung. Bei den Speisen wählen Sie innerhalb der drei Linien Ihre Favoriten aus und erstellen so Ihr ganz persönliches LieblingsBuffet.

Orientierung geben hier das Farbleitsystem und die angegebenen Auswahlmöglichkeiten je Tarif.

Die GetränkeFlat ist frei mit allen GenussBuffet-Linien kombinierbar.

Bronze / Der solide Einstieg

– ausgewählte Klassiker für entspannte Feiern.

Silber / Mehr Vielfalt und Auswahl

– ideal für besondere Anlässe.

Gold / Individualität trifft Exklusivität

– für Genuss auf höchstem Niveau.

GetränkeFlat

GetränkeFlat Bronze

ab 20
Gäste

31⁹⁰ €

Preis je
Person

Rabatte

Ab 100 Gäste
nur 30,90 €
Ab 300 Gäste
nur 29,90 €

GetränkeFlat Silber

ab 20
Gäste

34⁹⁰ €

Preis je
Person

Rabatte

Ab 100 Gäste
nur 33,90 €
Ab 300 Gäste
nur 32,90 €

GetränkeFlat Gold

ab 20
Gäste

41⁹⁰ €

Preis je
Person

Rabatte

Ab 100 Gäste
nur 40,90 €
Ab 300 Gäste
nur 39,90 €

Die GetränkeFlat gilt ab Veranstaltungsbeginn für 5 Stunden. Eine Verlängerung ist gegen Aufpreis möglich. Bei Buchung des Buffets und einer Getränkeflat schenken wir Ihnen eine Stunde zusätzlich. Die GetränkeFlat gilt dann für 6 Stunden.

Für Kinder bis 15 Jahre gelten gesonderte, vergünstigte Tarife. Mehr dazu finden Sie auf unserer Website www.genusscatering.de!



Ihr Moment. Einfach unvergesslich.



Fünf gute Gründe für Ihre richtige Entscheidung

✓ 10.950 Tage = 30 Jahre Erfahrung

Ihr EventExperte im südlichen Sachsen-Anhalt. Wir gestalten seit über drei Jahrzehnten nicht einfach Feiern – wir schaffen Erinnerungen.

✓ Alles aus einer Hand

GenussBuffet oder GourmetMenü, Getränke, Location, Künstler, Eistorte, FoodArtistik, Equipment, Dekoration und Service – alles perfekt aufeinander abgestimmt. Sie liefern den Traum. Wir machen ihn wahr.

✓ Rundum-sorglos-Prinzip

Sie träumen. Sie wünschen. Wir planen, koordinieren und setzen um. Sie genießen und erleben den Moment.

✓ Kleiner Runder oder großes Event

Wir können beides. Private Feiern oder Firmen-Events mit bis zu 999 Gästen – individuell, professionell.

✓ Unser Mehrwert ist einfach mehr Wert

...und darüber spricht man doch.

Alles. Außer gewöhnlich.

Unsere olympische FoodArtistik und handgefertigten Eistorten schaffen Momente und Erinnerungen, die bleiben.

Ihr Event. Ihr Moment.



GenussCatering mit Stil und Charakter

Ob Familienfeier, Hochzeit, Firmenevent oder der besondere Moment – wir schaffen den passenden Rahmen für das große Bild der Erinnerungen. Dafür verbinden wir unsere Locations mit individuellem Catering.

Feiern Sie in stilvollen Räumlichkeiten vom historischen Ständehaus Merseburg, im besonderen Ambiente der Rotkäppchen ErlebnisWelten, im Eisheimisch Merseburg oder im Ringhotel Jägerhof Weißenfels.

Auf Wunsch realisieren wir Ihre Catering-Träume in Ihrer Wunschlocation.

Wir sind Ihr persönlicher Komplettcaterer. Egal ob GenussBuffet, GourmetMenü, WeinPlauderei, herzliches Serviceteam, olympische FoodArtistik, hochwertige Gestaltung und Dekoration, Eventprogramm oder ein festliches EisBuffet.

Wir bieten Ihnen alles. Und das aus einer Hand!




**Genuss
Catering**

Alles. Außer gewöhnlich!



**Weil große GenussMomente
Besonderes verdienen!**

**Wir machen Ihre Feier zum
unvergesslichen Erlebnis!**

Drei Tarife zum FestPreis. Sie stellen sich Ihr Buffet zusammen! · Tarife für das Buffet und für die GetränkeFlat können variabel gewählt werden (z. Bsp. Buffet Silber, Getränke Gold) · Preise siehe Rückseite

Suppen

NachtSchatten

Süppchen von italienischen Fleischtomaten mit Basilikumrahm

TrüffelPilz

Süppchen von frischen Champignons mit feiner Trüffelnote

BauernSchlau

Kartoffelrahmsüppchen mit Wurzelgemüse, an Baconchip

HattuMöhrchen

Karotten-Ingwersüppchen verfeinert mit Kokosmilch, Curry und einer Spur Chili

KlareSache

Consommé vom Rind mit Gemüsestroh, Markklößchen und frischen Kräutern

ZwiebelJack

Zwiebelsuppe mit Weißwein abgelöscht und frischen Kräutern

1 aus 3

1 aus 5

1 aus 6

Kaltes Buffet

Alles Käse

Arrangement vom Weich-, Schnitt- und Hartkäse, verfeinert mit Trauben, Nüssen und Salzgebäck

Camorra

Arrangement von eingelegtem, mariniertem und gefülltem Gemüse sowie mit in Olivenöl marinierten Hirtenkäsewürfeln

AnglerLatein

Arrangement von marinierten und geräucherten Fischspezialitäten

Mediterranea

Arrangement von mediterranen Schinken- und Salamivariationen

2 aus 2

3 aus 4

Alle Buffets enthalten eine kleine Auswahl von Brot und Minibrötchen sowie Tranchen von der Markenbutter.

Salate und Cocktails

GrüneWoche

Gurkensalat in Rahmdressing mit Dill

KrautKopf

Pikanter Weißkrautsalat mit Paprika in einer Vinaigrette

BauernGlück

Kartoffel-Gurken-Salat in einer Öl-Essig-Emulsion

Käpt`n BlauBart

Blaukrautsalat mit kleinen Apfelwürfeln verfeinert

SchäferStündchen

Cocktail von Tomate, Gurke, Zwiebel und Olive mit Hirtenkäse in Vinaigrette

Casanova

Tomatensalat mit kleinen Zwiebeln, verfeinert mit Basilikum und Mozzarella

Loriot

Bunter Nudelcocktail mit Zucchini, Paprika, Lauch und Gewürzgurke in leichtem Dip

GlasKlar

Asiatischer Glasnudelcocktail mit Paprika, Karotte, Staudensellerie, Cashewkernen und Koriander

Beschwipste Krabbe

Cocktail von Eismeerkrabben mit feiner Dillnote in einer Cognacsoße

FlügelSchlag

Geflügelcocktail mit Ananas und Champignons in einer feinen Cognac-Cocktailsoße

2 aus 4

2 aus 7

3 aus 10

Warmes Buffet

SchwarzFahrer

Braten vom Kasselerhacken in Schwarzbiersoße, mit einem bunten Karottengemüse in Vanillebutter geschwenkt, an gebutterten Grenaille Kartoffeln (Minikartoffeln)

FliegenPilz

Gegrillte Hähnchenbrust auf einer Champignonsahnesoße, an einem geschwenkten Wok-Gemüse und Butterspätzle

Coq au vin

Mini-Hähnchenkeulen „Coq au vin“ in einer Rotweinsauce mit Speckwürfeln, Silberzwiebeln und Champignonköpfen geschmort, an einem Potpourri von Romanesco, Broccoli, Blumenkohl und Kaiserschoten sowie gebackenen Rösti-Ecken

MarzipanSchweinchen

Mini-Schweinenackensteaks in BBQ-Soße mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln im Dutch-Oven butterzart gegart, an einem Zucchini-Cherrytomaten-Zwiebeln-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Drei kleine Schweinchen

Mini-Röllchen vom Jungschwein mit pikanter Farce und Gemüse in einer dreierlei Senfsahnesauce geschmort, an einem Gemüsemix von Broccoli, Rosenkohl, Blumenkohl und zweierlei Möhrchen an Rosmarinkartoffeln

LämmerHirt

Ragout vom Lamm in einer würzigen Tomatensoße mit Oliven, Rosmarin und einem Schuss Rotwein, an einem mit Butterzwiebeln verfeinerten Gemüse von grünen Bohnen und Herzoginkartoffeln

Das Beste zum En(d)te

In Orangen-Rotweinsauce geschmorte Entenkeule, an einem Apfelblaukraut und Mini-Kartoffelklößen

2 aus 2

3 aus 8

3 aus 12

Fortsetzung Warmes Buffet

Fischlein deck dich

Gegrilltes Filet von der Dorade auf einem Bett von Blattspinat mit gebutterten Zwiebelchen, an Langkornreis mit Zucchini, Sellerie und Karotte

Kuh(le) Rolle

Mini-Rinderroulade nach Hausfrauen Art mit Speck, Senf und Zwiebeln gefüllt, in einer Rotweinsauce butterweich geschmort, an einem Apfelblaukraut und Mini-Kartoffelklößen

GoldFisch

Curry vom Lachs mit Süßkartoffeln, Sojabohnen, Paprika, Äpfeln und Couscous nach orientalischer Art

WildFänger

Gulasch vom Wild (nach Saison) mit Zwiebeln und Pfifferlingen verfeinert, in einer Preiselbeersauce geschmort, an Apfelblaukraut, mit gebutterten Grenaille Kartoffeln (Minikartoffeln)

KalbsBallett

Mini-Kalbsröllchen in einer Pfeffersahnesauce, gefüllt mit Steinpilzen und Pesto, an einem knackigem Wok-Gemüse und Törtchen vom Kartoffelgratin

1 aus 1

1 aus 3

1 aus 4

Vegi-Warmes Buffet

MaulHeld

Vegetarische Maultaschen mit Schwarzwurzel, Romanobohnen, gelben und roten Möhren, in Petersilienbutter geschwenkt

Vegan & Glückliche

Polpetta al Sugo, vegane Hackbällchen in fruchtiger Tomaten-Gemüse-Soße

KussMund

Veganes Gemüse-Couscous-Pfännchen mit Auberginen, Rosinen und Karotten, orientalisch abgeschmeckt und gebackenen No-Meat-Balls

1 aus 1

1 aus 3

1 aus 4

Süße Tanten

WaldBär

Tony`s Rote Grütze von Waldfrüchten mit einer cremigen Vanille-Sahnesauce und einer Spur Orange

GötterSpeise

Griechischer Joghurt mit Holunderblüten-sirup und original Eisheimisch-Erdbeersauce

Oma`s Bester

Vanillesahnepudding mit original Eisheimisch-Schokoladensauce verfeinert

FruchtZwerg

Fruchtiger Obstcocktail mit Nüssen, parfümiert mit Orangenlikör

AztekenGold

Tonkabohnenmousse mit Eisheimisch-Nuss-Nougatsauce

Fliegender Teppich

Schokoladenmousse „Dubai Style“ mit Eisheimisch-Nougat- und Pistaziensauce, verfeinert mit geröstetem Engelshaar

Eisheimisch-Tanten

Dreierlei Eiskreationen von der Eisheimisch Eismanufaktur

2 aus 3

3 aus 5

3 aus 7

GetränkeFlat

Ur-Krostitzer Pils, Schwarzbier, Alkoholfrei

Büble Edelweißbier (in der Bügelflasche)

Büble Alkoholfreies Edelweissbier

Mineralwasser „naturell und classic“

Coca Cola, Apfelschorle, Orangen-, Zitronen- und Himbeerlimonade

Apfel- und Orangensaft

Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Coca Cola Zero, Multivitamin-, Bananen- und Kirschnektar

1 aus 1

1 aus 3

1 aus 4

Fortsetzung GetränkeFlat

Weine - Internationale Marken-Qualität

Weißwein trocken und lieblich

Roséwein halbtrocken

Rotwein trocken und lieblich

Weine von Saale-Unstrut

Weißwein trocken, halbtrocken und lieblich

Roséwein halbtrocken

Rotwein trocken und lieblich

Unsere zusätzlichen Premiumweine

Unser Sommelier unterstützt Sie bei der Auswahl aus über 200 Weinen

Rotkäppchen Sekt „Tradition“

Trocken, Halbtrocken, Rosé, Alkoholfrei

Rotkäppchen Sekt Flaschengärung

Riesling Trocken, Spätburgunder Rosé Trocken

Chardonnay Extra Trocken

Winzersekt · Saale-Unstrut

Geldermann Sekt „Les Premiers SEC“

Absolut Vodka, Havana Club, Gordons London Dry Gin, Obstler, Johnnie Walker Red Label

Jim Beam, Feiner Alter Wilthener, Chantre Grappa Chardonnay, Ramazzotti, Jägermeister Ouzo 12, Nordhäuser Fruchtliköre

Irish Cream Likör, Batida de Coco

Bombay Gin, Fischer und Bunge Obstler und Williams Christ, Asbach Uralt

Jack Daniels, Kilbeggan, Tullamore Dew

Bushmills, Malteser, Havana Club 7 Jahre

Wählen Sie drei Apéros oder Lieblingscocktails aus unserem umfangreichen Sortiment (mit und ohne Alkohol)

Kaffee, komplett

Ronnefeldt Tee (3 Premium-Sorten)

Ronnefeldt Tee (3+3 Premium-Sorten)

Cappuccino, Heiße Schokolade, Espresso

6 Sorten

12 Sorten