

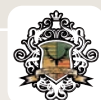


Ein Anlass. Viele Möglichkeiten.

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`s

GenussBuffet Bronze

ab 20
Gäste **41.90 €** Preis je
Person

Rabatte

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

GenussBuffet Silber

ab 20
Gäste **46.90 €** Preis je
Person

Rabatte

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

GenussBuffet Gold

ab 40
Gäste **56.90 €** 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 angebenen 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 **31.90 €** Preis je
Person

Rabatte

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

GetränkeFlat Silber

ab 20
Gäste **34.90 €** Preis je
Person

Rabatte

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

GetränkeFlat Gold

ab 20
Gäste **41.90 €** 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 übernehmen die Planung, Koordination und Umsetzung aus einer Hand. Wir planen, koordinieren und setzen um. Sie genießen und erleben den Moment.

✓ Kleiner Runder oder großes Event

Wir können beides. Private Firmen- oder Feierevents 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 besonderer 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

1 aus 3
1 aus 5
1 aus 6

PilzKöpfchen

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

Kaltes Buffet

Alles Käse

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

2 aus 2
3 aus 4

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

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

Salate und Cocktails

GrüneWoche

Gurkensalat in Rahmdressing mit Dill

2 aus 4
2 aus 6
3 aus 9

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

Warmes Buffet

SchwarzFahrer

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

2 aus 2
3 aus 6
3 aus 8

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, Tomate und Zwiebeln im Dutch-Oven butterartig gegart, an einem Zucchini-Cherrytomate-Zwiebel-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 und 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

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

1 aus 1
1 aus 3
1 aus 4

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

Vegi-Warmes Buffet

SchwabenNudel

Spätzle-Pfännchen mit Käse und Sahne, verfeinert mit Röstzwiebeln

1 aus 1
1 aus 3
1 aus 4

MaulHeld

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

Vegan & Glücklich

Polpette al Sugo, vegane Hackbällchenerersatz auf Weizenproteinbasis in fruchtiger Tomaten-Gemüse-Sauce

KussMund

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

Süße Tanten

WaldBär

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

2 aus 3
3 aus 5
3 aus 7

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

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

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 Rosé Premium Schaumwein

Absolut Vodka, Havana Club, Gordons London Dry Gin, Obstler, Johnnie Walker, Jim Beam, Feiner Alter Wilthener, Chantré, Grappa, Chardonnay, Ramazzotti, Jägermeister, Ouzo 12, Nordhäuser Fruchtliköre, Irish Cream Likör, Batida de Coco,

Bombay Gin, Fischer und Bunge, Williams und Obstler, Christ, Asbach Uralt, Jack Daniels, Kilbeggan, Tullamore Dew, Bushmills, Malteser, Havana Club 7 Jahre

Wählen Sie drei Aperol`s & 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

1 aus 1
1 aus 3
1 aus 4

1 aus 1
1 aus 3
1 aus 4

1 aus 1
1 aus 3
1 aus 4

1 aus 1
1 aus 3
1 aus 4

1 aus 1
1 aus 3
1 aus 4

1 aus 1
1 aus 3
1 aus 4

1 aus 1
1 aus 3
1 aus 4

8 Sorten
16 Sorten

8 Sorten
16 Sorten

8 Sorten
16 Sorten

8 Sorten
16 Sorten

8 Sorten
16 Sorten

8 Sorten
16 Sorten