

Gesamtkatalog

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Über uns

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Vorwort



Unsere Geschichte ...

Tradition, Kompetenz und Qualität!

Unser Familienunternehmen wurde vor über 20 Jahren gegründet. Am 1. September 1990 entschied sich der Küchenmeister Hans-Jörg Stüber für den Schritt in Richtung Cateringservice. Damals noch als „Party Stüber“ tätig, hat sich das Unternehmen entwickelt und an Größe gewonnen. So war es auch nötig, einen neuen Namen zu finden: „Anhalt Event“.

Unsere Leistungen auf den Punkt gebracht:

- **Events und Eventservice**
- **Catering und Cateringservice**
- **Event-Locations und Räumlichkeiten**
- **Event- und Catering-Equipment von A bis Z**
- **Konzeption, Planung, Logistik, Management, alles aus 1. Hand**

Events & Catering



Anhalt Event - immer eine gute Wahl!

Ihr Partner für stilvolle Events und professionelles Catering.

In Sachen Konzeption und Catering vertrauen Privat- und Geschäftskunden auf unser langjähriges Know How, wenn sie eine Verköstigung mit Show-Einlagen wünschen. Unser Service beginnt bei der Dekoration, geht über in ein ansprechendes Buffet und endet mit der Erfüllung aller Extrawünsche, zu jedem Anlass. Auf Veranstaltungen aller Art, sein es Hochzeiten, Jugendweihen, Konfirmationen, Messen oder Unternehmensfeiern, fühlen wir uns Zuhause. Auch das Umfeld einer Geschäftseröffnung und welches Ambiente es dafür braucht, ist uns sehr gut bekannt. Wir sind der richtige Partner für Sie, egal welchen Event sie organisieren.

Es gibt zwei Möglichkeiten, wie wir Ihnen helfen können. Bei der ersten Variante haben Sie bereits eine Location ausgewählt bzw. gebucht. Dann ist es unsere Aufgabe, in enger Zusammenarbeit mit Ihnen, ein Konzept für die örtlichen Gegebenheiten zu erarbeiten. Bei der zweiten Variante vertrauen Sie auf unsere Erfahrungen und überlassen uns die Wahl des Veranstaltungsortes. Unser Wirkungskreis schließt Sachsen-Anhalt und Sachsen vollständig ein, falls Sie einen ortsnahen Partner für Catering suchen. Gerne arbeiten wir aber auch bundesweit für besondere Events!

Location

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Location



Die passende Location!

Mit unserer „Event Lounge“ bieten wir den richtigen Rahmen für Ihr Event.

Egal ob für private Feiern oder geschäftliche Auftakte und Präsentationen. Unsere Event Lounge bietet modernes und gepflegtes Ambiente, eine Show-Küche, eine hauseigene Bar, sowie die passende Unterhaltungstechnik und auf über 230m³ für bis zu 80 Gäste einen bequemen Sitzplatz.

Unser geschultes Personal, vom Koch bis zum Tontechniker, umsorgt Ihre Gäste, sodass Sie sich auf Ihr Event konzentrieren können. Wir stellen uns selbst die höchsten Ansprüche, um detailliert und mit Sorgfalt jede Veranstaltung zu planen.

Beginnend mit dem Empfang, starten wir eine gelungene Veranstaltung mit Sekt oder Champagner für Ihre Gäste. Im Sommer bietet sich ein hervorragendes BBQ im Innenhof unserer Event Lounge an. Doch dies soll nur ein Vorschlag sein, denn unser Küchenteam ist flexibel genug, um jeden Speisenwunsch umzusetzen.



Location

Seminare, Schulungen, Konferenzen ...

Die perfekte Location für Ihr Seminar, Ihre Schulungen und Konferenzen.

Zur Grundausstattung zählen ein Overhead-Projektor, eine Leinwand, Beschallung, Funkmikrofon, Flipchart, CD Wechsler und Mischpult. Wir bieten Ihnen zusätzlich die Möglichkeit weitere Technik rund um Audio, Video und New Media sowie einen erfahrenen Techniker anzumieten. Wir arbeiten ausschließlich mit professionellen und zuverlässigen Partnern zusammen.

Bestuhlungsvorschlag 60 Personen



Falls Sie noch andere Tagungstechniken benötigen, kümmern wir uns gerne darum! Wir verwöhnen Sie gerne mit unserem persönlichen Rundumservice.

Location



Seminarpauschale

Wir erstellen Ihr individuelles Angebot

Die Basis für erfolgreiche Seminare in unserer Event Lounge.

- Bereitstellung eines Veranstaltungsraumes mit Kino- oder Parlamentsbestuhlung für einen Zeitraum von bis zu 8 Stunden.
- **technische Ausstattung:** Overhead-Projektor, 2m x 2m Leinwand, Funk-Mikrofon, Beschallungstechnik, CD-Player, Mischpult, Flipchart, Rednerpult
- **Begrüßung:** Kaffee, Tee und 2 Softgetänke
- **Mittagessen:** nach Absprache ihrer Vorstellungen und Wünsche
- **Kaffepause:** Kuchengebäck, Kaffee und Wasser



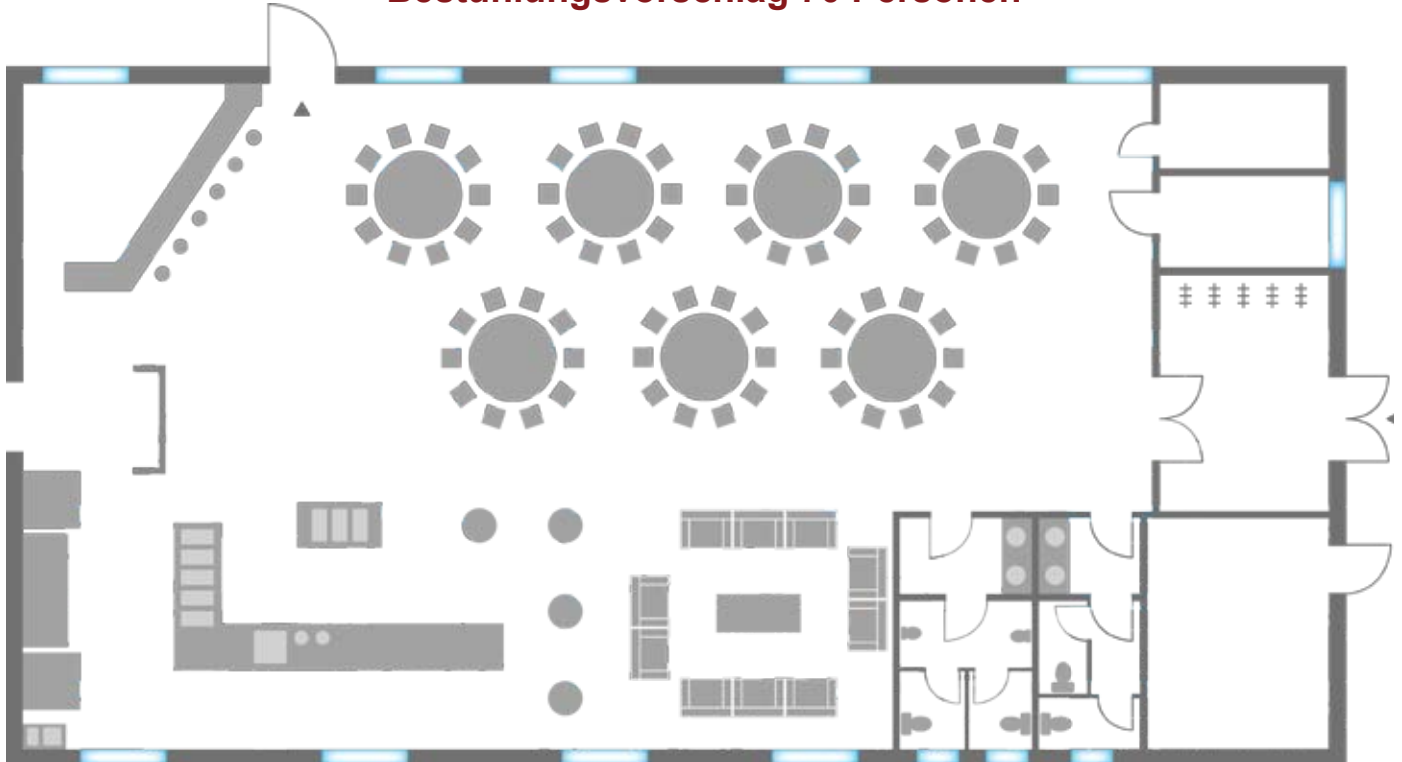
Location

Familienfeiern, Hochzeiten, Geburtstage ...

Die exklusive Event Location für Ihre privaten Veranstaltungen und Events.

Gestalten Sie Ihre Hochzeit oder Familienfeier bei uns, gestalten Sie Ihren ganz persönlichen Feiertag! Unser umfassender Erfahrungsschatz hilft Ihnen bei der Planung, Dekoration, der Menüfolge und vielen anderen Vorbereitungen. Genießen Sie diese Atempausen mit Ihren Lieben in entspannter Stimmung bei angenehmem Service zu jeder Gelegenheit und Jahreszeit.

Bestuhlungsvorschlag 70 Personen



Falls Sie noch andere Wünsche haben, kümmern wir uns gerne darum!
Wir verwöhnen Sie gerne mit unserem persönlichen Rundumservice.

Location



Individuelle Wünsche

**Sie haben Ihre persönlichen Vorstellungen für Ihr Event? Kein Problem!
Gerne erarbeiten wir eine individuelle Lösung entsprechend Ihren Wünschen.**

Die Komplettlösung für unvergessliche Familien-Events in der Event-Lounge.

- Bereitstellung der Event-Lounge mit Rund- oder Längstischbestuhlung
- Unsere Lounge-Buffer's können nach Ihren Wünschen umgestaltet werden.
- Spezielle Getränkewünsche versuchen wir im Rahmen unserer Möglichkeiten umzusetzen.

Planen Sie eine Hochzeitsfeier, Geburtstag oder Jugendweihe? Haben Sie eigene Vorstellungen und Ideen? Gern erarbeiten wir Ihnen ein individuelles Angebot in dem alle Ihre Wünsche berücksichtigt werden. Vereinbaren Sie einen Besichtigungstermin und überzeugen Sie sich von den perfekten und einzigartigen Rahmenbedingungen für Ihr stilvolles Event.



Lounge Buffets

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Lounge Buffets

Buffet-Vorschläge für unsere Event Lounge ...

Buffet	Gäste	Thema	á Person
Exklusiv	ab 30	Ein Buffet das kaum Wünsche offen lässt	41.00 €
Large	ab 30	Großes Essen - für wenig Personen	38.00 €
Roma	ab 30	Italienischer Geschmack überall	38.00 €
Small	ab 30	Kompaktes Buffet für wenig Personen	32.00 €
Jubel	ab 40	Fast klassisches Buffet zur Hochzeit	37.00 €
Gusto	ab 40	Internationales Spezialitäten-Arrangement	36.00 €
Terra	ab 40	Mediterrane & europäische Spezialitäten	38.00 €
Verona	ab 40	Italienische & europäische Spezialitäten	36.00 €
Europa	ab 40	Europäischer Spezialitäten- Mix	39.00 €
Regio	ab 40	Regionales schmackhaftes Buffet	36.00 €
Maximo	ab 50	Umfangreiches Buffet mit großer Auswahl	40.00 €
Rustika	ab 30	Rustikales, überwiegend kaltes Buffet	32.00 €
Milano	ab 30	Italienische Spezialitäten in großer Auswahl	39.00 €
Extratipp	ab 40	Unser Hausbuffet, das beliebteste	38.00 €
New York	ab 40	Klassische amerikanische Spezialitäten	39.00 €

Lounge Buffets

Buffet - Exklusiv

41,00

Kalter Buffet-Teil:

- *Rehrücken wattiert auf Waldorfsalat⁽³⁾ mit Williams Christ Birnen*
- *Schinken-Arrangement aus Parma-, Lachs-⁽⁴⁾ und Schwarzwälder Schinken*
- *Käse-Variation von europäischen Spitzenkäsen, Buffelmozzarella-Tomate*
- *Fisch-Spezialitäten mit Räucherlachs, Forellenfilet und gebeiztem Heilbutt*
- *½ gefüllte Eier mit Ei-Butter-Creme und Caviar⁽²⁾*
- *Gefüllte ½ Pfirsiche mit Sahne-Meerrettich und Hähnchenfleisch*
- *Geflügelsalat „Toscana“ & italienischer grüner Bohnensalat mit Mozzarella*
- *feiner Berner-Käsesalat & Ungarischer pikanter Rindfleischsalat*
- *Butter mit Widmung, Partybrötchen*

Warmer Buffet-Teil:

- *Beelitzer Festtagssuppe mit Spargelspitzen Hähnchenfleisch und Eierstich*
- *Hühnerfrikassee mit Spargel- und Gehackteseinlage*
- *Flambierter Riesenspieß aus 3erlei Steaks*
- *Hähnchensaltimbocca, Tomaten mit gefüllt Blattspinat, Romanesco mit Mandelsplitter*
- *Rinderfilet „Rosa“ an Rotweinsouße und Prinzessbohnenbündchen*
- *Kartoffel-Lauchgratin und Pasta-Broccoli-Pfanne*
- *Wildreismischung*

Dessert & Nachspeise

- *Obstplatte*
- *Nougatmousse im Schoko Becher*
- *Stracciatellajoghurt im Glas mit Erdbeeren*

Lounge Buffets

Buffet - Large

38,00

Kalter Buffet-Teil:

- *Geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Soße⁽³⁾*
- *Krabben in der Melone mit Cocktailsauce⁽¹¹⁾*
- *Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich⁽⁷⁾*
- *Roastbeef mit Sauce Remoulade*
- *Melonenschiffchen mit Parmaschinken*
- *Internationale Käseplatte*
- *Geflügelplatte mit exotischen Früchten*
- *Geflügelsalat in halber Orange*
- *Feldsalat mit Kartoffeldressing*
- *Butter, Party-Brötchen*

Warmer Buffet-Teil:

- *Roastbeef „Rosa“ am Buffet tranchiert, Rotweinjus*
- *Rindergeschnetztes „Züricher Art“*
- *Schweinefilet mit Steinpilzrahmsauce*
- *Putenbrustmedaillons in Lauchrahmsauce*
- *Gratinierte Kartoffeln und Hausgemachte Spätzle*
- *Vichi Karotten rustikal*
- *Broccoli mit Mandelbutter und Blumenkohl mit Hollandaise*

Dessert & Nachspeise

- *Frischer Obstsalat*
- *Mousse au Chocolat*
- *Weinschaumcreme*

Lounge Buffets

Buffet - Roma

38,00

Kalter Buffet-Teil:

- *Parmaschinkentaschen auf Honig-Melone*
- *Carpaccio vom Rinderfilet auf grünem Salat*
- *½ gefüllte Eier mit Ei-Butter-Creme und Caviar⁽²⁾*
- *Exklusives Rauch-Fisch-Arrangement aus schwarzem Heilbutt*
- *Stremellachs Häppchen und geräuchertes Forellenfilet*
- *Scampispiößen und Gambas mit Knoblauch Dipp⁽³⁾ und Honig Senf Soße⁽³⁾*
- *3 Farben Platte - Tomaten mit Mozzarella und Basilikum*
- *Käseplatte belegt mit Italienischen Käsespezialitäten*
- *Frischer Tomatensalat, Gurkensalat mit Dill, Tschopska Salat*
- *Verschiedenste Butter- und italienische Brotsorten*

Warmer Buffet-Teil:

- *Tomatensuppe aus frischen Tomaten mit Mozzarella und Basilikumcroutons*
- *Jungschweinsrückensteak im Kräutermantel*
- *Zucchini, Auberginen, Tomaten, Champignons und Paprika vom Grill*
- *Putenbrustmedaillons mit Orangesoße und glasierten Orangen*
- *Seelachsfilet „Madras“ mit Kräutern, Oliven und Knoblauch*
- *Farfalle „Frutti di mare“ in Kräutersauce*
- *Reis „Tomate Basilikum“ und gebackene Kartoffelscheiben*

Dessert & Nachspeise

- *Stracciatella Joghurt & Obstplatte/n*
- *Tiramisu mit Erdbeeren*

Lounge Buffets

Buffet - Small

32,00

Kalter Buffet-Teil:

- Käsehäppchen mit Party Bällchen
- Sonntagscanapé: Hähnchenbrustcanapé und Philadelphiacanapé
- 3 Farben „Tomaten–Mozzarella–Basilikum“ Platte
- ½ gefüllte Eier mit Ei-Butter-Creme
- Baguette aufgeschnitten

Warmer Buffet-Teil:

- Klare Hühnerbrühe mit feinen Gemüsen und zartem Hähnchenfleisch
- Zarter Rinderbraten in Portweinjus
- Schweinelachs Steak mit Champignons
- Kasslerlachs-Steak⁽⁴⁾ mit Röstzwiebeln
- Bunte Marktgemüse
- Kartoffel – Lauch Gratin
- Bratkartoffeln mit Zwiebeln
- Bunte Nudelpfanne

Dessert & Nachspeise

- Obstplatte mundgerecht arrangiert
- Cappucino Mousse

Lounge Buffets

Buffet - Jubel

37,00

Kalter Buffet-Teil:

- *Schweine-, Krusten- und Kaßlerbraten⁽⁴⁾*
- *Parma-, Lachs- und Schwarzwälder Schinken⁽⁴⁾*
- *Räucherlachs, Forellenfilet, schwarzer Graved Heilbutt*
- *Verschieden gefüllte Eier*
- *Geflügelsalat mit Ananas*
- *Feiner Berner-Käsesalat*
- *Frischer Tomatensalat, Gurkensalat mit Dill*
- *Butterarrangement „Zur Hochzeit von ...“*
- *Party Brötchensortiment*

Warmer Buffet-Teil:

- *Hühnerbrühe mit Gemüse und Eierstich*
- *Kasslersteak⁽⁴⁾ mit Champignons*
- *Schweinsmedaillon im Baconmantel*
- *Herzhaftes Putenbrustgyros mit Tzatziki*
- *Hühner Fricassee mit Spargel- und Gehacktes Einlage*
- *Fischroulade mit Blattspinat und Feta Füllung*
- *Bunte Marktgemüse*
- *Pasta - Broccoli Gratin & Butterspätzle*
- *Gemüse Risotto & Schwäbische Schupfnudeln*

Dessert & Nachspeise

- *Stracciatella Joghurt*
- *Rote-, Grüne- und Gelbe Grütze mit Vanillesoße*
- *Mini Plunder-Gebäck-Sortiment*

Lounge Buffets

Buffet - Gusto

36,00

Kalter Buffet-Teil:

- Schinkenspezialitäten⁽⁴⁾ „rustikal“ und Schweine und Kaßlerbraten⁽⁴⁾ „rustikal“
- Internationale Käsespezialitäten
- 3-Farben „Tomaten- Mozzarella – Basilikum“ Platte
- Großes Rauchfisch-Arrangement
- ½ gefüllte Eier mit Ei-Butter-Creme und Caviar⁽²⁾
- Hähnchenbrust Salat mit Champignons
- Gurkensalat mit Dill , Eiersalat mit Schinken
- Tafelbutter bunt mit Kräutern arrangiert
- Hausbrot und Party-Brötchensortiment

Warmer Buffet-Teil:

- Herzhafte Hühnerkremsuppe
- Schweinesteak mit Zwiebelchampignon
- Kaßlersteak mit Tomate und Mozzarella überbacken
- Hähnchenbrustfilet italienisch mit Gorgonzolasoße und gefüllten Champignons
- griechische Pfannenfleisch mit Tzatziki und griechischem Salat
- Blumenkohl „polnisch“, Brokkoli mit Hollandaise
- Buttererbsen, Möhren in Kräuterrahm
- Reispfanne mit Gemüsejuliennes
- Kartoffel – Lauch Gratin
- Bratkartoffeln

Dessert & Nachspeise

- Obstplatte mit leckeren, frischen Früchten aus aller Welt
- Schokoladen Mousse und Zitronen Mousse
- Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

Lounge Buffets

Buffet - Terra

38,00

Kalter Buffet-Teil:

- *Arrangement aus marinierten Lachs, Räucherlachs, Forellenfilet*
- *Pollo tonnato – zarte Putenbrust mit einer Thunfischsauce und Kapern⁽⁷⁾*
- *mediterranean Landschinken⁽⁴⁾, Mailänder Salami⁽⁴⁾ mit Melone und Kräuteroliven*
- *3 Farben „Mozzarella-Tomaten-Basilikum“ Platte mit Pesto*
- *Caesars Salad mit Croutons, Parmesan und Dressing*
- *mediterranean Bauernsalat mit Feta-Käse und Kürbiskernöl verfeinert*
- *Buttersorten, Ciabatta*

Warmer Buffet-Teil:

- *Tomatensuppe mit Mozzarella-Würfel und Croutons*
- *Seeteufelmedaillon in sahniger Knoblauchsauce mit Kräutern*
- *Schweinefilet gefüllt mit Tomaten-Frischkäse-Farce auf einer Pfeffersauce*
- *Zarte Hähnchenbrust in Zitronen-Orangensauce*
- *Kleine Rinderrouladen*
- *Bunte Marktgemüse*
- *Gefüllte Zucchini auf einer Tomaten-Knoblauchsauce (Vegetarisch)*
- *Tortellini in Gorgonzolasauce*
- *Rosmarinkartoffeln*
- *Österreichische Serviettenknödel*

Dessert & Nachspeise

- *Mediterrane Käseauswahl mit Trauben und Früchten*
- *Tiramisu mit frischen Erdbeeren*
- *Gefüllter Crêpe mit Topfen und Beerenfrüchten*

Lounge Buffets

Buffet - Verona

36,00

Kalter Buffet-Teil:

- *Antipasti-Party-Platte auf knackiger Blatsalatsmischung*
- *Gefüllte ½ Eier & europäische Spitzenkäse vom Brett*
- *Arrangement aus Räucherlachs, schwarzem Heilbutt & Rauchforellenfilet*
- *Parmaschinken auf Honigmelone*
- *Italienische Salatvariation mit gebratener, sautierter Putenbrust*
- *frische Salate der Saison mit Dressing und Tzatziki*
- *Butter-Platte mit Widmung Ihrer Wahl*
- *Ciabattabrote aufgeschnitten*

Warmer Buffet-Teil:

- *Festtagssuppe mit Gemüse und Eierstich*
- *Deftige Zwiebelfleischpfanne mit Lauch und Knoblauch verfeinert*
- *Leicht scharfe Kräuter-Pfanne mit Paprikastreifen*
- *Saftiges Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln*
- *Saftiges Kammsteak auf Rattatouille*
- *Zarte Fleischspieße von der Hähnchenbrust in Knoblauch-Kräuter-Dipp*
- *Gegrilltes Gemüse – Zucchini, Champignon, Tomaten*
- *Mandelkroketten, Pasta Pfanne, Canneloni Spinaci auf Tomatensugo*

Dessert & Nachspeise

- *Obstplatte mit Früchten der Saison*
- *Süsse Minnis mit Puderzucker*
- *Waldbeerengrütze mit Vanillesoße*
- *Schokomousse mit Vanillesoße*

Lounge Buffets

Buffet - Europa

39,00

Kalter Buffet-Teil:

- *Rustikales und deftiges Schinkenarrangement⁽⁴⁾*
- *Europäische Käsespezialitäten in Scheiben und Stücken arrangiert*
- *3 Farben „Tomaten-Mozzarella-Basilikum“ Platte*
- *Großes Rauchfischarrangement mit Honig-Senf-Dipp⁽¹¹⁾ und Kräuter*
- *½ gefüllte Eier mit Ei-Butter-Creme und Kaviar*
- *Italienischer Bohnensalat*
- *Griechischer Bauernsalat*
- *Tafelbutter bunt mit Kräutern arrangiert*
- *Hausbrot, Party-Brötchensortiment*

Warmer Buffet-Teil:

- *Beelitzer Festtagssuppe mit Gemüse und Eierstich*
- *Argentinisches Roastbeef BBQ am Buffet aufgeschnitten*
- *Kasslersteak⁽⁴⁾ mit Zwiebelchampignons*
- *Fischroulade mit Spinat-Feta-Füllung*
- *Hähnchenbrustfilet italienisch mit Gorgonzolasoße und gefüllten Champignons*
- *Griechische Grillfleisch mit Tzatziki und griechischem Salat*
- *Blumenkohl, Brokkoli mit Hollandaise*
- *Buttererbsen/Möhrrchen/Spargel*
- *Reispfanne mit Tomate, Pasta-Broccoli-Gratin & Petersilienkartoffeln*

Dessert & Nachspeise

- *Obstplatte mit leckeren Früchten aus aller Welt*
- *Schoko-Mousse und Zitronen-Mousse*
- *Waldbeerengrütze mit Vanillesoße*

Lounge Buffets

Buffet - Regio

36,00

Kalter Buffet-Teil:

- *Lachsschinkentaschen und Schleitzer Schinkenspeck*
- *Rosa Roastbeef auf grünem Salat mit Steakpfeffer*
- *Exklusives Rauchfischarrangement aus schwarzem Heilbutt*
- *Stremellachs in Häppchen & geräuchertes Forellenfilet mit Honig-Senf-Soße⁽¹¹⁾*
- *Deutsche Käsespezialitäten in Scheiben und Stücken mit Obst arrangiert*
- *Frische Salate der Saison mit Dipp's und Dressing's*
- *Butter, Buffetbrot und Brötchensortiment*

Warmer Buffet-Teil:

- *Belitzer Festtagssuppe mit Fleischklößchen, Spargel, Gemüse und Eierflocken*
- *Zarter Jungschweinsrückenbraten mit Champignonsoße*
- *Kaßlerrückenbraten an Rotwein-Sahnesoße*
- *Kleine Schnitzel vom Schweinefilet*
- *Kleine Hausgemachte Boulette mit Röstzwiebeln*
- *Ostseescholle in Zitronen-Buttersoße*
- *Tomaten, Champignons und Paprika vom Grill*
- *Leipziger Allerlei, Apfelrotkraut, Prinzessbohnen mit Schinken und Zwiebeln*
- *Petersilienkartoffeln, Kroketten, Gemüsereis*
- *Für die Kinder: Mini-Bratwürste auf Kartoffelbrei mit mildem Letscho*

Dessert & Nachspeise

- *Schokomousse & Joghurt-Erdbeercreme*
- *Rote-Grütze mit Vanillesoße*
- *Birnen-Zimt-Mousse*

Lounge Buffets

Buffet - Maximo

40,00

Kalter Buffet-Teil:

- *Rustikales, deftiges Schinkenarrangement⁽⁴⁾*
- *Europäische Käsespezialitäten in Scheiben und Stücken arrangiert*
- *Großes Rauchfischarrangement mit Honig-Senf-Dipp und Kräuter*
- *Hackepeterplatte mit Zwiebeln und Gewürzgurke (19.00 - 21.00 Uhr)*
- *½ gefüllte Eier mit Ei-Butter-Creme und Caviar⁽²⁾*
- *3 Farben „Tomaten-Mozzarella-Basilikum“ Platte*
- *Gurkensalat mit Dill & Tomatensalat*
- *Tafelbutter bunt mit Kräutern arrangiert*
- *Hausbrot und Party-Brötchensortiment*

Warmer Buffet-Teil:

- *Beelitzer Festtagssuppe mit Hühnerfleisch, Spargel, Eierstich*
- *Thanksgiving Riesen Truthahn?????????am Buffet tranchiert*
- *Schweinesteak mit Zwiebelchampignon*
- *Kaßlersteak mit Tomate und Mozzarella überbacken*
- *Hähnchenbrustfilet italienisch mit Gorgonzolasoße und gefüllten Champignons*
- *Seelachsfilet an Oliven-Kräuter-mariniert*
- *Blumenkohl, Brokkoli mit Hollandaise und Buttererbsen*
- *Möhren in Kräuterrahm und Champignon Gemüse*
- *Reispfanne mit Gemüse Juliennes und Kartoffel-Lauch-Gratin, Mandelkroketten*
- *Für die Kid's: Spaghetti Bolognese*

Dessert & Nachspeise

- *Mandarinen-Frucht-Mousse*
- *Waldbeerengrütze mit Vanillesoße*
- *Obstspieße im Schokocut*

Lounge Buffets

Buffet - Rustika

32,00

Kalter Buffet-Teil:

- Hausschlachte Platte mit Bratwurst, Leberwurst, Rotwurst, Preßkopf
- Gurkenalat, Tomatensalat, Tschopska Salat
- Hausbrot und Party-Brötchen
- Butter

Warmer Buffet-Teil

- Käse-Lauchkremsuppe mit gebratenem Mett
- Spanferkel am Buffet tranchiert
- Putensteak in Rotweinsauce
- Dicke Rippe in Schwarzbiersauce
- Mini Haxen an Röstzwiebeln
- Bayerisch Kraut, Karotten-Rustika, Oma's Rosenkohl
- Petersilienkartoffeln
- Kartoffelkroketten
- Gemüse-Reis

Dessert & Nachspeise

- Vanillepudding mit Früchten
- Pfirsich-Mangogrütze mit Vanillesauce
- Obstplatte/n

Lounge Buffets

Buffet - Milano

39,00

Kalter Buffet-Teil:

- gefüllte Cocktailtomaten
- gefüllte Oliven und Pepperoni
- gegrillte und marinierte Zucchini
- Vitello Tonnato - italienische Spezialität mit Kalbsfleisch und Tuhnfischsoße
- Original Italienischer Parmaschinken auf Honigmelonencarpaccio
- Capra alle Erbe, gereifter Robiola, Robiola Mix, Pagliettina
- Tomino Classico und Pralinone an frischen Gemüsen und Obstsorten drappiert
- Mix von Chiabatta -Natur, -Walnuss, -Olive, -Tomate, -Pesto

Warmer Buffet-Teil:

- Cremesuppe aus frischen Tomaten mit Mozzarella und Basilikumkrustis
- Kalbsrollbraten in Chiantisoße
- Hähnchenbrust Saltimbocca an Kräuterbutter
- Seeteufel Medaillons, Oliven-Kräuter-Knoblauch-Chilli mariniert, frisch zubereitet
- gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken
- Schweinemedailon mit Tomaten-Käse überbacken
- Romanesko-Brokkoli-Blumenkohl-Tricolore
- Große Italienische Salatplatte
- Champignon-Bärlauch-Reis, Südländische Kartoffeln
- Tagliatelle-Pfanne und Canneloni Verdi in Tomatensugo

Dessert & Nachspeise

- Tiramisu Schnitten
- Joghurt natur mit gezuckerten Erdbeeren
- Obstplatte/n

Lounge Buffets

Unsere Buffet Empfehlung

38,00

Kalter Buffet-Teil:

- Käse-Variation von Italienischen Spitzenkäsen
- ½ gefüllte Eier mit Ei-Butter-Creme, Gemüsedeko und Caviar
- Antipasti-Partry-Platte auf frischen Salatblattmix
- Rauchfischarrangement mit Honig-Senf-Dip und Kräuter
- Butterplatte mitWidmung
- Baguetteauswahl geschnitten

Warmer Buffet-Teil:

- Beelitzer Festtagssuppe mit Grünspargel, Hähnchenfleisch, Eierflocken
- Gegrilltes Schweinsmedaillon im Baconmantel
- Schweineleber mit Röstzwiebeln
- Maishähnchenbrust an geschmorten Toskanischen Gemüsen
- Roastbeef „Rosa“ an Rotweinsöße und Prinzessbohnenbündchen
- Wildschweinkeule mit Rotweinsöße dazu Waldpilze
- Toskanische Kräuterkartoffel
- Österreichische Serviettenknödel
- Butterspätzle

Dessert & Nachspeise

- Obstspießchen im Schokocut
- Erdbeer-Buttermilch Mousse
- Cassis Vanille Mousse im Glas

Lounge Buffets

Buffet - New York

39,00

Warmer Buffet-Teil:

- *Mexikanische Bohnensuppe*
- *Dakota Steak rosa – live vom Stück geschnitten*
- *Thanksgiving Truthahn, am Buffet tranchiert*
- *Original Spare Ribs*
- *Gebackene Buffalo Chik'n Wings, extra Hot*
- *Gebratener Chik'n Teriyaki Spieß*
- *Gebackene Chik'n Fingers Coconut*
- *Gebratene Chik'n Piapple Spieße*
- *Gegrillte Gemüsespieße & gebratene Maiskolben*
- *Lachssteak in Knoblauch-Chili-Öl*
- *Saftiges Thunfisch Steak - Manhatten*
- *Barbeque Sauce, El Pueblo Salsa und Baked Beans*
- *Große Salatplatte*
- *Steakhouse Pommes*
- *American Wedges*
- *Mini Burgerbrötchen*

Dessert & Nachspeise

- *Brownny's de luxe*
- *Donut's verschieden glasiert und gefüllt*
- *Blueberry Muffin's*
- *Obstspieße im Schokocut*

Cateringservice

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Appetizer

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Appetizer



Appetizervariationen

½ Ei - mal anders gefüllt <i>mit Schinkentatar</i>	(á Stück)	1,50
Ei im Glas <i>Pochiertes Ei im Glas auf Salat mit Dressing und Knusper-Bacon</i>	(á Stück)	4,90
Snack-Tomate gefüllt <i>wahlweise mit Schinken⁽⁴⁾-Lauchsalat, Eiersalat, oder Thunfischsalat</i>	(á Stück)	2,50
Tomate exklusiv gefüllt <i>mit zarten Rauchlachstatar</i>	(á Stück)	3,00
½ Pfirsich gefüllt <i>mit Truthahnbrustwürfeln in Currycreme- exotisch</i>	(á Stück)	2,50
½ Pfirsich gefüllt <i>mit mildem Sahnemeerrettich⁽⁷⁾</i>	(á Stück)	2,00
Feines Räucherlachstatar <i>mit Kiwi, angerichtet im Gläschen</i>	(á Stück)	4,90

Appetizer

Cocktail-Strauch-Tomate <i>gefüllt mit Mozzarella</i>	(á Stück) 2,50
Mini Paprika <i>gefüllt mit Frischkäse</i>	(á Stück) 2,50
Crépe Röllchen <i>gefüllt mit feiner Lachs-Philadelphia-Creme</i>	(á Stück) 2,50
Weizentramezzino <i>mit Lachs-Paprika-Pesto</i>	(á Stück) 2,00
Vollkorntramezzino <i>mit Kräuter-Pesto-Genovese</i>	(á Stück) 2,00
Champignonkopf gefüllt <i>mit Frischkäse</i>	(á Stück) 1,50
Schnitzel-Turm <i>mit Ei, Gurke, Tomate und Champignon auf Krusti</i>	(á Stück) 3,90
Käsespieß mit Hackbällchen <i>Edamer Würfel mit gebratenem Gehacktesbällchen und Weinbeere</i>	(á Stück) 2,50
Kalte-Käse-Schnauze <i>aus Leerdammer und Pumpernickel mit Kräuterbutter und Sesamaufgabe</i>	(á Stück) 2,00
Carrée-Brot Minisandwich <i>herzhaft belegt mit Kochschinken, Käse und knackigem Gemüse</i>	(á Stück) 2,50

Appetizer

Appetizer Sortiment

(ab 5 Personen / á Pers.)

19,90

½ Ei - mal anders gefüllt

mit Schinkentatar

½ Ei gefüllt

mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar⁽²⁾ garniert

½ Pfirsich gefüllt

mit Truthahnbrustwürfeln in Currycreme- exotisch

Cocktail-Strauch-Tomate

gefüllt mit Mozzarella

Weizentramezzino

mit Lachs-Paprika-Pesto

Schnitzel-Turm

mit frischer Remoulade und Kapernapfel auf Krusti

Crépe Röllchen

gefüllt mit feiner Bärlauch-Creme

feines Räucherlachstatar

mit Kiwi, angerichtet im Gläschen

Sortiment bestehend aus 8 Stück pro Person



Brot & Brötchen

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Brot & Brötchen



Brot & Brötchen

½ belegtes Tafel – Brötchen (á Stück) **1,80**

Tafelbrötchen - belegt und garniert

½ deftig belegtes Partybrötchen (á Stück) **1,80**

verschiedene Partybrötchen - deftig belegt und garniert

½ delikat belegtes Partybrötchen (á Stück) **2,30**

verschiedene Partybrötchen - delikat belegt und garniert

belegte Schnitten (á Stück) **1,70**

verschiedene Brotsorten - belegt und garniert

Alle Brötchen und Brote sind mit unseren Kalten Braten-, Schinken-, Käse und Wurstsorten auf einer Unterlage aus aufgeschlagener Butter angerichtet.

Tafel Brötchen frisch gebacken ohne Belag **Stück** **0,40**

Party-Brötchen-Sortiment frisch gebacken ohne Belag **Stück** **0,50**

Olivenciabatta, Kornquark-, Sonnenblumen-, Malzkorn-, Zwiebspitzbrötchen

Canapés

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Canapés



Canapévariationen

Kassler Canapé <i>mild geräucherter Kassler⁽⁴⁾ und Pflaumen</i>	(á Stück) 2,20
Sonntags Canapé <i>rosa gebratenes Schweinefilet mit Käsecreme</i>	(á Stück) 2,50
Feinschmecker Canapé <i>mit Hähnchenbrust und Pfirsichspalten</i>	(á Stück) 2,20
Hawai Canapé <i>Schinkenröllchen⁽⁴⁾ gefüllt mit Geflügelsalat</i>	(á Stück) 2,50
herzhaftes Lachsschinken Canapé <i>mit Ei und Caviar⁽²⁾</i>	(á Stück) 2,20
Lachsschinken⁽⁴⁾ Canapé <i>mit Honigmelone und frischem Dekor</i>	(á Stück) 2,20
Parmaschinken Canapé <i>Parmaschinken⁽⁴⁾, angerichtet mit Kräuterrührei</i>	(á Stück) 2,50

Canapés

Ducktales Canapé <i>gebratene Entenbrust mit Juliennegemüse auf Apfelring</i>	(á Stück) 2,80
Käse Canapé <i>mit einer Rose vom Tete Moine</i>	(á Stück) 2,50
Käse-Möhren Canapé <i>mit Apfel und Zitronensaft abgerundet</i>	(á Stück) 2,20
Mozzarella Canapé <i>Mozzarella mit Tomatenscheiben & gehacktes Basilikum</i>	(á Stück) 2,20
Friesen Canapé <i>Frischkäserosette mit Mattjesfilet, Seehasenrogen</i>	(á Stück) 2,50
Philadelphia Canapé <i>Frischkäse mit leichter Knoblauchnote und frischen Kräutern</i>	(á Stück) 2,20
Salami Canapé <i>Metzger-Salami mit Bresso-Garnierung</i>	(á Stück) 2,20
Chambell Salami Canapé <i>mit Chambell Salami⁽⁴⁾ und Frischkäse</i>	(á Stück) 2,50
Hähnchenbrust Canapé <i>mit saftigen Spargelspitzen</i>	(á Stück) 2,50
Burgunder Canapé <i>Burgunderbraten mit Sahne-Meerrettichcreme</i>	(á Stück) 2,50

Canapés

Schweinebraten Canapé <i>saftiges Schweinelachsfleisch mit Currycreme</i>	(á Stück) 2,20
Vegetarisches Canapé <i>Salatherz gefüllt mit knackigen Gemüsen</i>	(á Stück) 2,20
Vegetarisches Canapé <i>Antipasti mit Frischkäse im Salatherz</i>	(á Stück) 2,80
Forellen Canapé <i>Rauch-Forellenfilet mit Sahnemeerrettichhäubchen⁽¹¹⁾</i>	(á Stück) 2,50
Räucherlachs o. Heilbutt Canapé <i>auf Salatherz und Orangenbutter</i>	(á Stück) 2,50
Stremel-Lachs Canapé <i>mit feiner Sesamauflage</i>	(á Stück) 2,50
Scampi Canapé <i>Scampischwänze geselcht in Knoblauchöl und Dill</i>	(á Stück) 2,50
Krabben Canapé <i>Nordseekrabben in Sahnecreme, Zitrone und Schalotten</i>	(á Stück) 2,50



Canapés

Canapé Sortiment Small (ab 5 Personen / á Pers.) **12,90**

½ Ei gefüllt

mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar⁽²⁾ garniert

Kasseler Canapé

mild geräucherter Kasseler⁽⁴⁾ und Pflaumen

Feinschmecker Canapé

mit Hähnchenbrust und Pfirsichspalten

Lachsschinken⁽⁴⁾ Canapé

mit Honigmelone und frischem Dekor

Käse Canapé

mit einer Rose vom Tete Moine

Salami Canapé

Metzger-Salami mit Bresso-Garnierung

Reines Fingerfood - Sortiment bestehend aus 6 Stück pro Person



Canapés

Canapé Sortiment Big

(ab 5 Personen / á Pers.)

22,90

½ Ei - mal anders gefüllt

mit Schinkentatar

Sonntags Canapé

rosa gebratenes Schweinefilet mit Käsecreme

Hähnchenbrust Canapé

mit saftigen Spargelspitzen

Lachsschinken⁽⁴⁾ Canapé

mit Honigmelone und frischem Dekor

Ducktales Canapé

gebratene Entenbrust mit Juliennegemüse auf Apfelring

Chambell Salami Canapé

mit Chambell Salami⁽⁴⁾ und Frischkäse

Mozzarella Canapé

Mozzarella mit Tomatenscheiben & gehacktes Basilikum

Parmaschinken Canapé

Parmaschinken⁽⁴⁾, angerichtet mit Kräuterrührei

Schnitzel-Turm

mit frischer Remoulade und Kapernapfel auf Krusti

Räucherlachs o. Heilbutt Canapé

auf Salatherz und Orangenbutter

Reines Fingerfood - Sortiment bestehend aus 10 Stück pro Person

kalte Platten

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

kalte Platten



Kalte Platte - exklusiv

(á 5 Personen) **99,00**

Hauptplatte belegt mit:

zartes Schweinemedallions garniert mit Obstspieß

½ gefüllte Eier mit Forellenkaviar, Spanischer Serrano Schinken

mild gepökelter Lachsschinken⁽⁴⁾, feinsten Knoblauchschinken-Füllung

Gourmet Spargel Schinken mit Spargelfüllung

zarte Rinder Steaks mit saurer Sahne und Preiselbeergelee

dazu auf einer extra Platte das passende Käsearrangement belegt mit:

mediterranen Köstlichkeiten

Französischem Schafskäse

österreichischer Bergkäse

halbfester Schnittkäse

Schweizer Hartkäse Tete Moine

Dänischer Schnittkäse



kalte Platten



Kalte Platte - gutbürgerlich (ab 5 Personen / á Pers.) **10,80**

belegt mit:

Gyrosschinken

Roastbeef Röllchen

Lachsschinken⁽⁴⁾

Gourmet Spargel-Schinken

Org. Ardenner Nusschinken⁽⁴⁾

Schwarzwälder Schinken

Schlemmerlende

Schweinebraten, Kaßlerbraten

Camembert Salami⁽⁴⁾

½ gefülltes Ei mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar⁽²⁾

Dazu empfehlen wir:

Baguettestange

(á Stück) **4,50**

600g aufgeschnitten - vor dem Ausliefern frisch gebacken

Hähnchenbrust Salat „Bördeland“

(á 500 g) **13,80**

mit frischen Tomaten, Gurken, Paprika & Kräuter

kalte Platten



Kalte Platte - gemischt

(ab 5 Personen / á Pers.) **9,40**

belegt mit:

Kasslerbraten⁽⁴⁾

Schweinebraten

Hinterkochschinken

Schwarzwälder Schinken

Lachsschinken⁽⁴⁾

Franz. Brie

Leerdammer Schnittkäse

Camembert Salami ⁽⁴⁾

½ gefülltes Ei mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar⁽²⁾

Dazu empfehlen wir:

Spezialbrötchen im Sortiment

(á Stück) **0,50**

bestehend aus: Zwiebel-, Knoblauch-, Korn-Quark-, Oliven- und Sonnenkornteig

Broccoli Schinken Salat

(á 500 g) **13,80**

gedünsteter Broccoli, Schinken, & Joghurt-Sahne Dressing

kalte Platten



Ziebigker Platte

(ab 5 Personen / á Pers.) **10,95**

belegt mit:

Party Schnitzel

hausgemachte Party Frikadellen

Chickenhaxer

bunt garniert

Salami Platte

(Platte) **42,00**

Gesamtgewicht 900g belegt mit:

300g Chambelle Salami⁽⁴⁾

300g ungarischer Salami⁽⁴⁾

300g italienischer Salami⁽⁴⁾



kalte Platten



Bratenplatte - Rustica

(für bis zu 10 Personen) **69,00**

(für bis zu 5 Personen) **39,00**

belegt mit:

zartem Jungschweinrückenbraten

mild gepökelter Kasslerrücken⁽⁴⁾

rosa gegrilltes Schweinefilet

Roastbeefröllchen mit Meerrettich-Creme⁽⁷⁾

½ gefüllte Eier mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar⁽²⁾

Schinkenplatte- Rustica

(für bis zu 10 Personen) **69,00**

(für bis zu 5 Personen) **39,00**

belegt mit:

zartem Lachsschinken⁽⁴⁾

Metzger Kochschinken

Gourmet Spargel Schinken

Schwarzwälder Schinken⁽⁴⁾

½ gefüllte Eier mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar⁽²⁾



kalte Platten



Käseplatte - Rustica

(für bis zu 10 Personen) **79,00**

(für bis zu 5 Personen) **44,00**

belegt mit:

Grünländer Schnittkäse

Bavaria Blue

Französischer Torten Brie

Knoblauch-Kräuterkäse

Ziegenkäse

Hufeisencamembert

Schlachtplatte - Rustica

(für bis zu 10 Personen) **96,00**

(für bis zu 5 Personen) **54,00**

belegt mit:

frische Metzger Bratwurst

frische Metzger Leberwurst

frische Metzger Schwartenwurst

frische Metzger Rotwurst

frisches Gehacktes (von Mai bis September in gebratenem Zustand)

Käsespezialitäten

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Käsespezialitäten



Alpenpanorama

(für bis zu 10 Personen) **99,00**
(für bis zu 5 Personen) **55,90**

Österreichische Käsespezialitäten in einem Arrangement - 7fach sortiert (Änderungen im Sortiment vorbehalten)

belegt mit:

Rollino - *rahmige Frischkäsespezialität spiral-förmig mit feinen Kräutern durchzogen*

Rosso - *Weichkäsespezialität mit Rotkultur und Milchsimmel*

Weinkäse - *Weichkäsespezialität mit der typisch dunklen, fast schwarzen Rinde*

St. Patron - *mit Rotkulturen verfeinerte Schnittkäse-Spezialität aus Kuhmilch*

Mondseer - *kräftiger Schnittkäse mit naturgereifter Oberfläche und Schlitzlochstruktur*

St. Serverin - *in Rotkultur gereifter Weichkäse mit unverwechselbarem Aroma*

Roter Mönch mit Birne - *cremiger Weichkäse affiniert mit einem Birnedelbrand*

Dazu empfehlen wir:

Obstplatte mit frischen Früchten (à Platte) **39,00**
frische Früchte der Saison mundgerecht arrangiert

½ Obstplatte mit frischen Früchten (à Platte) **19,50**

Käsespezialitäten



Le Petit Gourmet

(für bis zu 10 Personen) **99,00**
(für bis zu 5 Personen) **55,90**

**Französische Käsespezialitäten in einem Arrangement - 6fach sortiert
(Änderungen im Sortiment vorbehalten)**

belegt mit:

Chavroux - *milder Ziegenfrischkäse mit zarter Konsistenz*

Geramont - *Weichkäsezubereitung aus pasteurisierter Kuhmilch*

Rambol Walnuss - *würziger Schmelzkäse mit knackigen Walnüssen aus dem Périgord*

Fol Epi - *Schnittkäse mit einzigartig nussig-milden Geschmack*

Saint Albray - *Klosterkäse als aromatischer halbfester Schnittkäse*

Saint Agur - *fein abgestimmte Edelpilznote und zarte Konsistenz*

Darf es noch etwas Obst zum Käse sein ?

Obstplatte mit frischen Früchten (à Platte) **39,00**

frische Früchte der Saison mundgerecht arrangiert

½ Obstplatte mit frischen Früchten (à Platte) **19,50**

frische Früchte der Saison mundgerecht arrangiert

Käsespezialitäten



Käseplatte - exklusiv

(á 5 Personen)

34,00

belegt mit:

mediterranes Gemüse mit Frischkäsefüllung

Lou Pérac - französischer Schafskäse

Österreichischer Vorarlberger Bergkäse

Port Salut - Französischer halbfester Schnittkäse

Tête de Moine - Schweizer Hartkäse

3 Farben Platte

(ab 5 Personen / á Pers.)

5,50

Klassische Mozzarella-Tomaten-Basilikum-Platte

verfeinert mit Balsamico Essig, Pfefferschrot & Olivenoel

gespickte Ananas

(á Stück)

49,00

egal ob klassisches Buffetelement oder Zwischengang

40 bunt garnierte Käsewürfel von Leerdammer und Philadelphia auf Ananas gespickt und Obst umlegt

Fisch & Meer

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Fisch & Meer



Rauchfischplatte - exklusiv

(Platte)

79,90

belegt mit:

gebeizter Räucherlachs

schwarzer Heilbutt

Lachsstremel

Forellenfilet geräuchert

Black-Tiger-Garnelen

gedämpfte Gambas

Tomate mit Knoblauchsoße

Tomate mit Lachssoße

Räucherlachsplatte - Bornholm

(Platte)

54,00

belegt mit:

24 Scheiben erlesenen Räucherlachs

12 ½ gefüllte Eier mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar⁽²⁾

dazu eine Dill-Honig-Senfsoße⁽¹⁾

Fisch & Meer



Fischplatte-gemischt (für 3, 4 oder 5 Personen / á Pers.) **10,60**

belegt mit:

Forellenfilet

gebeizter Lachs

schwarzer Heilbutt geräuchert

Matjes mariniert

Tomate gefüllt mit Lachssoße

½ gefülltes Ei mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar⁽²⁾

Forellen Quintett (Platte) **54,00**

belegt mit:

12 rauchzarte Forellenfilet mit Sahnemeerettich

12 ½ gefüllte Eier mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar⁽²⁾

Forellen Kaviar

Fisch & Meer



Fingerfood „Royale“

(20 Stück im Arrangement) **69,90**

Rauchfischspezialitäten als exclusives Fingerfood oder Buffet-Element:

Buttermakrelenkonfekt

Lachsfiletröllchen gefüllt mit Ananas

Lachswürfelchen mit Topping (Sesam, Kräuter, Pfeffer & naturbelassen)

Heilbuttwürfelchen mit Topping (Sesam, Kräuter, Pfeffer & naturbelassen)

Makrelenfiletwürfelchen mit Topping (Kräuter, Pfeffer & naturbelassen)

Fingerfood „Prinzess“

(27 Stück im Arrangement) **99,90**

Rauchfischspezialitäten als exclusives Fingerfood oder Buffet-Element:

Räucherrollmops, gefüllt mit feiner Farce

Lachsrollchen, gefüllt mit feiner Farce

Stremellachs mit Butter-Schmelzkäse

Heilbutt mit Ananas und Honig überzogen

Lachswürfelchen mit Topping (Sesam, Kräuter, Pfeffer & naturbelassen)

Heilbuttwürfelchen mit Topping (Sesam, Kräuter, Pfeffer & naturbelassen)

Makrelenfiletwürfelchen mit Topping (Kräuter, Pfeffer, Käse-Mandarine, Käse-Ananas & naturbelassen)

Fisch & Meer



Fingerfood „Lord Nelson“ (24 Stück im Arrangement) **89,90**

Rauchfischspezialitäten als exclusives Fingerfood oder Buffet-Element:

Heilbuttwüfelchen mit Pesto

Heilbuttwüfelchen mit Lachsfarce

Lachsmedaillons herzhaft

Buttermakrelenfilet kulinarisch

Heilbuttpralinen karibisch

Lachsparfait

Dazu empfehlen wir:

Baguettestange (á Stück) **4,50**

600g aufgeschnitten - vor dem Ausliefern frisch gebacken

Gemüseplatte mit Dressign (ca. 2000 g) **39,00**

arrangiertes frisches Schnittgemüse mit hausgemachten Kräuter-Dressing

Salate

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Salate



aus eigener Herstellung - OHNE Konservierungsstoffe

Hausgemachte Salate

Hähnchenbrust Salat <i>mit Pfifferlingen, Perlzwiebeln, Paprika & Sc. Vinaigrette</i>	(á 500 g)	16,50
Hähnchenbrust Salat mit Campignon <i>mit Sahne-Mayonaise, Zitrone & grünem Pfeffer</i>	(á 500 g)	13,80
Hähnchenbrust Salat mit Ananas <i>mit Sahne-Mayonaise, Zitrone & Curry</i>	(á 500 g)	13,80
Hähnchenbrust Salat „Bördeland“ <i>mit frischen Tomaten, Gurken, Paprika & Kräuter</i>	(á 500 g)	13,80
Hähnchenbrust Salat „Mailand“ <i>gebratene Hähnchenbrust, Zwiebeln, Paprika & Sc. Vinaigrette</i>	(á 500 g)	13,80
Hähnchenbrust Salat „Toscana“ <i>mit getrockneten Tomaten & Oliven, Knoblauch & Sc. Vinaigrette</i>	(á 500 g)	13,80
Broccoli Schinken Salat <i>gedünsteter Broccoli, Schinken, & Joghurt-Sahne Dressing</i>	(á 500 g)	13,80

Salate

aus eigener Herstellung - OHNE Konservierungsstoffe

Hausgemachte Salate

Berner Käsesalat	(á 500 g)	13,80
<i>ausgewählte Käsespezialitäten mit roten Zwiebeln & Kräuter</i>		
Argentinischer Rindfleischsalat	(á 500 g)	13,80
<i>zartes Rindfleisch mit Tomatensud und frischen Kräutern</i>		
Griechischer Bauernsalat	(á 500 g)	13,80
<i>Feta-Käse, Blattsalate, Tomaten, Gurken, Staudensellerie & Paprika</i>		
Italienischer Bohnensalat	(á 500 g)	13,80
<i>grüne Bohnen, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Olivenöl & Kräuter</i>		
Schopska Salat	(á 500 g)	13,80
<i>Feta-Käse, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebel & Kräuter</i>		
Kassler Salat	(á 500 g)	13,80
<i>saftige Kasslerstreifen mit Gemüsejulienne & Kräuter</i>		
Eiersalat	(á 500 g)	13,80
<i>klassisch mit Senf, Joghurt-Mayonaise & Kräuter</i>		
Eiersalat „Bunt“	(á 500 g)	13,80
<i>mit Schinkenwürfel, Gurke, Tomate & Joghurt-Mayonaise & Kräuter</i>		

Salate

aus eigener Herstellung - OHNE Konservierungsstoffe

Hausgemachte Salate

Gemüseplatte mit Dressing (á 2000 g) **39,00**

arrangiertes frisches Schnittgemüse mit hausgemachten Kräuter-Dressing

Italienische Salatplatte (á 1500 g) **39,00**

gefüllte Spezialitäten, Blattsalate, Tomaten, Gurken, Staudensellerie & Paprika

Griechische Salatplatte (á 1500 g) **39,00**

Feta-Käse, Blattsalate, Tomaten, Gurken, Staudensellerie & Paprika

Tzatziki (á 500 g) **13,80**

hausgemachtes Tzatziki mit frischen Gurken und Knoblauch

Gurkenkaltschale (á 500 g) **13,80**

geraspelte Gurken mit Dill-Sauerrahm



Buffets

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

saisonale Buffets

saisonale Buffets

(ab 15 Personen)

vom 01.01 - 31.03 a.Person 23,90

Vorspeisen: Variation von Salami⁽⁴⁾, ,Schinken⁽⁴⁾ und Honigmelone, winterlicher Salat

Warmes: Schweinenüsschen mit Sauerkohl, Käse-Sahne Schnitzel mit Broccoli, Röstis

Dessertauswahl: Käseauswahl mit Trauben, Mousse au chockolate

Dazu: Partybrötchenauswahl, Butter

vom 01.04- 30.06 a.Person 29,90

Vorspeisen: Variation von Hähnchenspießchen mit Dipp's, italienischer Frühlings Salat

Warmes: Schnitzel, Spargel & Sc. Hollandaise, Petersilienkartoffeln, Spaghetti Bolognese

Dessertauswahl: Käseauswahl mit Trauben, Vanillecreme mit Früchten

Dazu: Partybrötchenauswahl

vom 01.07- 31.10 a.Person 24,90

Vorspeisen: Variation von Antipasti, spätsommerlicher Salat mit Kräutervinaigrette, Honigmelone und Schwarzwälder Schinken⁽⁴⁾

Warmes: Poulardenbrustfilet vom Grill, Ofengemüse & Safranreis, Penne in Pilzsauce

Dessertauswahl: Obstspieße, Holsteiner Fruchtgrütze mit Vanillesoße

Dazu: Partybrötchenauswahl und Butter

vom 01.11 - 31.12 a.Person 26,90

Vorspeisen: Käse mit Musik, Salat Caprise

Warmes: Ente in Apfel-Zwiebelsoße, Rotkohl mit glacierten Apfelringen, Thüringer Klöße

Dessertauswahl: Käseauswahl mit Trauben, Nürnberger Lebkuchen Mousse

Dazu: Partybrötchenauswahl, Schmalz

nationale Buffets

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

ationale Buffets



Gutbürgerliches Buffet

(ab 15 Personen / á Pers.) **28,90**

warmer Buffet-Teil:

Burgunderbraten in Burgundersoße mit Sauerkohl
Gegrillte Putenbrust auf Gemüsebouquett
Österreichische Serviettenknödel, Langkornreis

kalter Buffet-Teil:

Käseplatte mit europäischen Käse-Spezialitäten
zartrosa gebratenes Roastbeef in Röllchen mit Meerrettich⁽⁷⁾
verschiedene Schinken-Spezialitäten, halbierte gefüllte Eier⁽⁴⁾.
Rauchlachstablett
Partyfrikadellen
bunter Matjesalat
Herrensalat
Butter
Buffetbrot und Party-Brötchen-Mix

Dessert & Nachspeise:

Obstplatte mundgerecht arrangiert

nationale Buffets



Fürst Franz Buffet

(ab 15 Personen / á Pers.) **32,90**

warmer Buffet-Teil:

*Gegrillte Hähnchenbrust mit Gemüse
Rehkeule mit Preiselbeeren und Rotweinsauce
Österreichische Serviettenknödel, Langkornreis*

kalter Buffet-Teil:

*Hähnchenbrustcocktail in Orangen
Norwegischer Räucherlachs auf Krabbensalat
Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich⁽⁷⁾
Hummerplatte mit Gambas garniert
große Käseplatte mit ausgesuchten Spitzenkäsen
½ gefüllte Eier mit Ei- Buttercreme & Caviar⁽²⁾
Hähnchenbrustsalat -Toscana & Roastbeefsalat-Herrschaftlich
Scampi Aioli
Butterplatte mit Röllchen und Kräutern
Buffetbrot und Party-Brötchen-Mix*

Dessert & Nachspeise:

Obstplatte mundgerecht arrangiert & Zitronencreme

nationale Buffets



Europa Buffet

(ab 15 Personen / á Pers.) **26,90**

warmer Buffet-Teil:

Hühnerfricassé mit Spargelschnitt und Fleischklößchen

kalter Buffet-Teil:

zarter Kassler⁽⁴⁾ und Schweinebraten

Knoblauch- und Serranoschinken⁽⁴⁾

delikater Spargelschinken (Spitzenqualität)

Tomaten gefüllt mit Lauch-Salat

saftige Honigmelonen-Schiffchen mit Lachsschinken⁽⁴⁾

norwegisches Rauchlachstablatt

Eierplatte mit ½ gefüllte Eier mit Ei- Buttercreme & Caviar⁽²⁾

griechischer Bauern Salat

Hähnchenbrust Salat „Mailand“ und Berner Käsesalat

Käseplatte mit europäischen Käsespezialitäten

Buffetbrot und Party-Brötchen-Mix

Dessert & Nachspeise:

Obstplatte mundgerecht arrangiert & Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

Motto Buffets

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Motto Buffets



Dreh-Buffer

(für bis zu 15 Personen) **279,00**
a. Person **18,60**

Kaltes Schlemmer Buffet angerichtet auf EINER großen Platte.
Ideal für einen gemütlichen Sonntags-Brunch mit der Familie.

Lachsschinken⁽⁴⁾

Metzger Backschinken

Schwarzwälder Schinken⁽⁴⁾

Kassler-⁽⁴⁾ & Schweinebraten

Steaks mit Käse-Creme-Garnitur

½ gefüllten Eier mit Ei-Butter-Creme und Caviar⁽²⁾

Großes Spitzen-Käse-Arrangement

Rauch-Fisch-Arrangement

3 hausgemachte Salate

Ihre Durchgänge und Türen sollten eine Mindestbreite von 80cm aufweisen!

Motto Buffets



Rustika-Bufferet

(ab 15 Personen / á Pers.) **26,90**

Kaltes Schlemmer Buffet angerichtet auf vier großen Rindenholztbettern, dazu 3 hausgemachte Salate Ihrer Wahl, Obstplatte der belegt mit Früchten der Saison, Butterplatte und pro Person 2 Spezialbrötchen und 2 Scheiben Brot.

Bratenplatte-Rustika belegt mit:

zartem Jungschweinrückenbraten, mild gepökelter Kasslerrücken⁽⁴⁾, rosa gegrilltes Schweinefilet, Roastbeefröllchen mit Meerrettich-Creme⁽⁷⁾, ½ gefüllte Eier mit Ei-Buttercreme & Deutschem Caviar⁽²⁾

Schinkenplatte-Rustika belegt mit:

zartem Lachsschinken⁽⁴⁾, Metzger Kochschinken, Gourmet Spargel Schinken, Schwarzwälder Schinken⁽⁴⁾, ½ gefüllte Eier mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar⁽²⁾

Käseplatte-Rustika belegt mit:

Grünländer Schnittkäse, Bavaria Blue, Französischer Torten Brie, Knoblauch-Kräuterkäse, Ziegenkäse, Goldrauchkäse, Hufeisencamembert

Schlachteplatte-Rustika belegt mit:

*frische Metzger Bratwurst, frische Metzger Leberwurst, frische Metzger Schwartenwurst
frische Metzger Rotwurst, frisches Gehacktes (von Mai bis September in gebratenem Zustand)*

Motto Buffets



Brunch Buffet 1

(ab 20 Personen / á Pers.) **29,90**

kalter Buffet-Teil:

*Schinken-⁽⁴⁾ und Bratenarrangement aus ausgesuchten Spezialitäten
europäisches Käsearrangement aus ausgesuchten Spezialitäten
Butter, Brot- und Brötchensortiment*

warmer Buffet-Teil:

*Beelitzer Festtagssuppe
Oma's Hühnerfrikassé mit Spargelstücken & Fleischklößen
gebratener Bauchspeck⁽⁴⁾ mit Rührei & gebratene Hähnchenschenkel
kleine Schnitzel, kleine Kasslersteaks⁽⁴⁾ & gegrillte Schweinsmedaillons
Pfannengyros mit Zwiebeln und Knoblauch
gebuttertes Marktgemüse der Saison
Mandelkroketten, Petersilienkartoffeln und Reis*

Dessert & Nachspeise:

*frischer Obstsalat mit Mandelsplittern und Amaretto
Mousse aus dunkler Schokolade*

Motto Buffets



Brunch Buffet 2

(ab 20 Personen / á Pers.) **29,90**

kalter Buffet-Teil:

Käse- & Schinkenarrangement aus ausgesuchten Spezialitäten

Tomatensalat mit Schnittlauch & Gurkensalat mit Dill

Schichtsalat mit Kochschinken, Käse und Ei

Brötchensortiment

warmer Buffet-Teil:

Kartoffel-Steinpilz-Suppe und Hühnerfricassé mit Spargelschnitt

Rührei mit gegrilltem Schinkenspeck⁽⁴⁾

Nürnberger Röster mit Sauerkraut

Schweinenackenbraten mit Waldpilzen

Hähnchenbruststeak auf buntem Kaisergemüse

Serviettenknödel & Petersilienkartoffeln

Dessert & Nachspeise:

Vanille Mousse mit Schokosplitt

Obstplatte der Saison

Motto Buffets



Büroparty Buffet

(ab 5 Personen / á Pers.)

21,90

Das Fingerfood-Buffet für ein kurzes Meeting oder Brainstorming im Büro.

Partyschnittchen 6 Stück a. Person

(belegt mit Käse, Räucherlachs, Schweinebraten, Schinken, Chambelle & Hähnchenbrust)

½ gefüllten Eier mit Ei-Butter-Creme und Caviar⁽²⁾

Käsehappen mit Party Bällchen und milde Pepperoni in Oliven-Öl

Obstplatte mundgerecht arrangiert

Kinderparty Buffet

(für bis zu 10 Kinder) **99,00**

Da werden Ihr kleinen Gäste große und funkelnde Augen bekommen.

Party Frikadellen mit sauren Gürkchen

kleine Wiener Würstchen⁽⁴⁾ mit Ketchup-Dipps

Leerdammer Käsewürfel mit Weintraube auf Honigmelone

Mini Schnitzel & Hähnchenschenkel zum Knabbern

Party Brötchensortiment

Minis von Mars, Twix, Milky-Way & Snickers

mundgerechte Obstplatte und verschiedene Muffin-Sorten

internationale Buffets

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

internationale Buffets



Venezia Buffet - kalt

(ab 15 Personen / á Pers.) **27,90**

Kaltes italienisches Schlemmer-Buffet.

Auch ideal für einen gemütlichen Sonntags-Brunch mit der Familie.

kalter Buffet-Teil:

*Cocktail Tomaten und Lombardi mit Frischkäse Füllung mariniert in Olivenöl
Truthahn Medaillon mit Früchten, Scampispieße mit Aioli
Lachscarpaccio mit Limonenpfeffer und Sahne auf Gemüsestroh
Honigmelonenschiffchen mit Serranoschinken
ital. Käseplatte mit verschiedenen Käsespezialitäten
Jungschweinsrückentaschen mit Mozzarella Basilikum Salat
Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich⁽⁷⁾ auf Lauchsalat
Butter, Ciabatta Brot, Partybrötchen*

Dessert & Nachspeise:

*frischer Obstsalat mit Mandelsplittern und Amaretto
Tiramisu-Schnittchen*

internationale Buffets



Käse Buffet - Italia

(ab 10 Personen / á Pers.) **21,00**

Kaltes Käse-Schlemmer Buffet mit italienischen Käsespezialitäten.

Ideal für einen gemütlichen Sonntags-Brunch mit der Familie.

Pagliettina

Capra alle Erbe

gereifter Robiola & Robiola Mix

Tomino Classico & Tomino Pralinone

mediterranes Gemüse gefüllt mit Frischkäse

an frischen Gemüsen und Obstsorten arrangiert

dazu 4 Sorten frisches Chiabatta - geschnitten

internationale Buffets



Milano Buffet

(ab 15 Personen / á Pers.) **28,90**

warmer Buffet-Teil:

*Putenbrustmedaillons mit glasierten Orangen
Original italienischer Krustenschinken⁽⁴⁾ „Rusticello“ mit Chiantisoße
Schmetterlingsnudeln in Kräuter-Knoblauchsauce mit Garnelen*

kalter Buffet-Teil:

*luftgetrockneter Serranoschinken⁽⁴⁾
3 Farben „Tomaten-Mozzarella-Basilikum“ Platte
ital. Käsespezialitäten Taleggio, Gorgonzola, Parmesan mit Früchten
gegrillte Auberginen und Zuccinischeiben in Knoblauchsauce
gefüllte Paprika, Tomaten und Champignons in Olivenöl
verschiedene Buttersorten und Kräutern
verschiedene italienische Brotsorten*

Dessert & Nachspeise:

Tiramisu-Schnittchen

internationale Buffets



Venedig Buffet

(ab 15 Personen / á Pers.) **29,90**

warmer Buffet-Teil:

pochierter Lachs mit Preisselbeersahne

Wildentenbrust mit gedünsteten Artischocken

Farfalloni (Schmetterlingsnudeln) angemacht in Sud mit Sauce Pesto

kalter Buffet-Teil:

verschiedene Sorten Antipasti, Carpaccio vom Rinderfilet, auf Salat

Italienische Käsespezialitäten

„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch in Thunfischsauce

Parmaschinken⁽⁴⁾ auf Honig - Melone

verschiedene Kräuterdip mit verschiedenen Salaten

verschiedene Butter- und italienische Brotsorten

Dessert & Nachspeise:

Strattiatella Joghurt

Tiramisu-Schnittchen

Pfanne & Ofen

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Pfanne & Ofen



Pfannen- & Ofengerichte

Steaktopf	(á Port.)	16,50
<i>Kasslerrückensteak⁽⁴⁾ und Schweinerückensteak vom Grill mit Zwiebelchampignons, Romanesco Gemüsemischung Broccoli, Spargel & Sc. Hollandaise überbacken</i>		
Filettopf	(á Port.)	17,10
<i>3 Schweinemedallions vom Grill überbacken mit Rahmchampignons</i>		
Filettopf mit Gemüse	(á Port.)	19,90
<i>3 Schweinemedallions vom Grill überbacken mit Rahmchampignons, Romanesco Mix, Spargel & Sc. Hollandaise</i>		
Grill-Mix	(á Port.)	17,50
<i>Schweinsmedaillon, Kasslersteak⁽⁴⁾, Hacksteak, Hähnchenschenkel übergrillt mit deftigem Grill Gemüse und Champignons</i>		
Jumbo Grill-Mix	(á Port.)	22,50
<i>Schweinelachssteak, Kasslerlachssteak⁽⁴⁾, Hähnchenbrust, Schweinemedaillon & Hähnchenschenkel mit Grill Gemüsen & 2 Grillsoßen</i>		

Pfanne & Ofen



Pfannen- & Ofengerichte

- gegrilltes Schweinefilet** (á Port.) **18,50**
Schweinefilet gegrillt mit glacierten Zucchini, gerösteten Pistazienkernen & Parmesankäse - angerichtet an Rahmsoße
- griechische Grillpfanne** (á Port.) **21,95**
*Pfannengyros, Schnitzel naturell, Schweinefilet & Grillspieß
gegrillte Auberginen & Zucchini, Griechische Bohnen, Salat & Tzatziki*
- griechische Zwiebfleischpfanne** (á Port.) **11,70**
*magere Schweinekeule in Streifen
verfeinert mit Lauch, Gemüsezwiebeln & Knoblauch*
- deftige Schaschlyk-Pfanne** (á Port.) **11,70**
magere Schweinekeule in Stücken, mit Gemüsepaprika, Zwiebeln, Gewürzgurken & Bauchspeck - scharf - würzig
- texanische Grillpfanne** (á Port.) **13,90**
Schweinerückensteaks, angerichtet mit feurigem Ragout aus Tomatenfleischwürfeln, Kidneybohnen⁽⁷⁾, Zwiebeln, dazu Sahne Chilli's

Pfanne & Ofen



Pfannen- & Ofengerichte

- Ziebigker Platte** (á Port.) **13,90**
*Schnitzel, Chickenhaxen, hausgemachte Frikadellen,
Champignons und deftiges Grillgemüse*
- Partyroller** (á Port.) **13,40**
*Schweinelachsroulade mit Schinken und Mozzarella gefüllt, garniert mit
würzigem Kräuterrahm an Bratensoße, dazu 2 Grünspargelbündchen im Speckmantel⁽⁴⁾*
- Hähnchenbrust Sweet&Chilli** (á Port.) **12,90**
*Hähnchenbrust-Röllchen vom Grill mit gebackenen Pfefferonen,
dazu einen Kräuter-Chilli-Knoblauch Rahm*
- Balkan-Kräuter-Pfanne** (á Port.) **11,70**
*magere Schweinekeule in Streifen, zubereitet mit Mais, roten-Bohnen,
Paprika, Knoblauch & saurer Sahne - scharf - würzig*
- Peking Pfanne** (á Port.) **18,90**
*Entenfleischstreifen angerichtet auf knackigem Wok Gemüse,
mit würziger Soße & Wildreismischung*

Pfanne & Ofen



Pfannen- & Ofengerichte

Krustenbraten	(á Port.)	10,40
<i>gepökelte und geräucherte Schweineoberschale⁽⁴⁾ mit Kruste, angerichtet auf Sauerkohl mit Gemüsejulienne (ohne Soße)</i>		
Burgunderbraten	(á Port.)	11,70
<i>Schweineoberschale mit Kruste angerichtet auf Rotweinsauce dazu deftiger Sauerkohl mit Gemüsejulienne</i>		
Kaßler-Braten	(á Port.)	11,40
<i>200g Kaßlerkamm, Rahmsauce und Sauerkohl oder alternativ 150g Kaßlerrücken, Rahmsauce und Sauerkohl</i>		
Kassler im Brot	(á Port.)	11,40
<i>mild gepökelter Kasslerrücken⁽⁴⁾ eingebacken in deftigem Rustikorteig, mit Aufschnittbrett & frischer Gemüse garnitur</i>		
Spanferkel 12 - 13kg	(kg)	19,90
<i>gebackenes Spanferkel deftig altdeutsch gewürzt dazu gebackene Kartoffeln, Bratensoße & Sauerkohl mit Gemüsejulienne</i>		

Geflügelerspezialitäten

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Geflügelspezialitäten



Tellergerichte

Feines Hühnerfrikassé (á Tassen-Port.) 4,80	(á Teller-Port.)	8,50
<i>mit Fleischklößchen, Spargel, Baguette & Zitronenecken</i>		
Sahniges Truthahnbrustgeschnetzeltes	(á Port.)	8,70
<i>mit frischen Champignons und Sahne verfeinert</i>		
Exotisches Truthahnbrustgeschnetzeltes	(á Port.)	9,70
<i>mit Curry, Ananas & Sahne verfeinert - asiatisch - scharf</i>		
Würziger Truthahnbrustgoulasch	(á Port.)	8,50
<i>mit frischen Champignons in Rotweinsauce</i>		

Pfannengerichte

Truthahnsteak (gegrillt) in Sherry-Rahm	(á Port.)	12,40
<i>Steak von der Truthahnbrust in Sherry-Rahmsauce</i>		
Hähnchenbrustfilet (gegrillt) Italien	(á Port.)	13,60
<i>mit Gorgonzola-Zuccinisauce & 2 gefüllten Champignons überbacken</i>		
Hähnchenbrustfilet (gegrillt) Roma	(á Port.)	12,20
<i>mit Romanesco Mix, Tomatenscheiben & Mozzarella überbacken</i>		
Hähnchenschenkel Budapest	(á Port.)	7,90
<i>in würzigem Tomatensugo mit Paprika, Mais, Chili & Sahne</i>		

Wildspezialitäten

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Wildspezialitäten



Wildspezialitäten

Gefüllter Rehrücken (kaltes Schaustück- ca. 3kg) <i>gefüllt mit Waldorfsalat und klassischer Dekoration (Fotos)</i> <i>mit halbierten Williams Christ Birnen gefüllt mit Waldfrüchten</i>	(Stück) 150,00
Zarte Hirschkalbskeule gespickt⁽⁴⁾ (200g) <i>in Rotweinsauce mit saurer Sahne & Preiselbeeren</i>	(á Port.) 12,60
Magere Wildschweinkeule gespickt⁽⁴⁾ (200g) <i>in Rotwein - Sahnesauce & Preiselbeeren</i>	(á Port.) 13,80
Geschmorte Rehkeule gespickt⁽⁴⁾ (200g) <i>in Rotweinsauce mit saurer Sahne & Preiselbeeren</i>	(á Port.) 13,80
Feiner Wildgoulasch mit Waldpilzen (200g) <i>Wildfleisch in herzhafter Waldpilzsauce</i>	(á Port.) 9,90



Suppen & Eintöpfe

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertalle 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Suppen & Eintöpfe

Suppen & Eintöpfe

Kesselgoulasch	(á 0,3l)	5,90
<i>ungarischer Kesselgoulasch nach regionalem Rezept (feurig-scharf)</i>		
Goulasch-Suppe	(á 0,3l)	4,90
<i>aus geröstetem Schweinsmett mit Paprikaeinlage</i>		
Soljanka	(á 0,3l)	4,90
<i>mit saurer Sahne - KEINE RESTESUPPE</i>		
Kasseler-Lauch-Creme Suppe	(á 0,3l)	4,90
<i>Kasseler - und Lauchstreifen in pikanter Sahnesoße</i>		
Altmärkische Hochzeitssuppe	(á 0,3l)	4,90
<i>edle klare Suppe mit Gemüse, Grünspargel, Hühnerfleisch und Eierstich</i>		
Beelitzer Festtagssuppe	(á 0,3l)	4,90
<i>edle klare Suppe mit Grünspargel, Hühnerfleisch und Eierstich</i>		
Waldpilz-Rahmsuppe	(á 0,3l)	5,90
Kartoffel-Steinpilz-Rahmsuppe	(á 0,3l)	5,90
<i>verfeinert mit einem Schuß Sahne und vielen Kräutern</i>		
Tomaten-Creme-Suppe	(á 0,3l)	4,90
<i>püriertes Tomatenfleisch mit Rahm, dazu Mozzarella und Basilikum-Croutons</i>		

Gemüse & Beilagen

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Gemüse & Beilagen

Gemüsebeilagen

Sauerkraut mit Dill, Speck ⁽⁴⁾ und Zwiebeln	(á Port.)	2,90
Rotkraut mit Speck ⁽⁴⁾ , Apfel	(á Port.)	2,90
Kaisergemüse nat. in Butter gedünstet	(á Port.)	2,90
Broccoli , Sc. Hollandaise	(á Port.)	3,50
Prinzessbohnen mit geröstetem Speck ⁽⁴⁾ und Zwiebelwürfeln	(á Port.)	3,50
Champignons , frisch mit Zwiebeln naturell	(á Port.)	3,50
Champignons , frisch in Zwiebel-Rahmsoße	(á Port.)	4,90
Stangenspargel (Konserve), Sc. Hollandaise	(á Port.)	4,50
Stangenspargel (frisch), saisonbedingt	(á Port.)	10,00
bunte Gemüseplatte , Gemüsearrangement	(á Port.)	8,20
<i>(Prinzessbohnen, Leipziger Allerlei, Romanesko, Brokkoli, Blumenkohl)</i>		
Waldpilze mit Speck ⁽⁴⁾ und Zwiebeln geschmort	(á Port.)	8,90
Steinpilze mit Speck ⁽⁴⁾ und Zwiebeln deftig geschmort	(á Port.)	9,90

Beilagen

Petersilienkartoffeln	(á Port.)	3,50
Schwäbische Spätzle in Butter gebraten	(á Port.)	3,50
Schwäbische Schupfnudeln in Butter gebraten	(á Port.)	3,50
Österreichische Serviettenknödel	(á Port.)	4,00
Zwiebelkartoffeln	(á Port.)	4,00
Oma´s gute Bratkartoffeln (mit Speck ⁽⁴⁾ und Zwiebeln)	(á Port.)	4,00
Gratin, vegetarisch , nach Ihren Wünschen	(á Port.)	6,50
Langkornreis mit Gemüsejuliennes verfeinert	(á Port.)	3,90

Obst & Dessert

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Obst & Dessert



Handverlesenes Obst

Williams Christ Birnen gefüllt mit Schokoladen Mousse	(á Stück)	2,50
Obstspieße aus frischen Obststücken	(á Stück)	2,00
Obstspieß aus frischen Obststücken mit Choco-Coat	(á Stück)	2,90
Frühtecocktail Hollywood	(á 500 g)	10,60
Obstplatte mit frischen Früchten	(á Platte)	39,00

Frische Früchte der Saison mundgerecht arrangiert

Hausgemachte Grützen

Waldbeeren Grütze	(á 500 g)	11,90
Pfirsich Maracuja Grütze	(á 500 g)	11,90
Stachelbeere Kiwi Grütze	(á 500 g)	11,90
Holsteiner rote Grütze	(á 500 g)	11,90

Hausgemachte Mousse

Schokoladen Mousse	(á 500 g)	11,90
Vanille Mousse	(á 500 g)	11,90

Equipment

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Equipment



Bestecke, Teller & Tassen im Verleih

Menü Gabel	(á Stück)	0,45
Menü Messer	(á Stück)	0,45
Suppenlöffel	(á Stück)	0,30
Tee & Dessertlöffel	(á Stück)	0,30
Kuchengabel	(á Stück)	0,30
Vorleger - Besteck	(á Stück)	0,30
Mittelteller Ø 20cm	(á Stück)	0,30
Teller flach Ø 24cm	(á Stück)	0,30
Steakteller Ø 26cm	(á Stück)	0,35
Teller oval	(á Stück)	0,40
Teller tief Ø 22cm	(á Stück)	0,30
Suppentasse	(á Stück)	0,30
Suppenuntertasse	(á Stück)	0,30
Kaffeegedeck 3- teilig	(á Gedeck)	0,90
<i>Tasse, Untertasse, Kaffeelöffel</i>		
Kaffeegedeck 5- teilig	(á Gedeck)	1,50
<i>Tasse, Untertasse, Mittelteller, Kaffeelöffel, Kuchengabel</i>		
Dessertschale (Glas)	(á Stück)	0,30
Dessertcup (Glas)	(á Stück)	0,40

Equipment



Glas & Gläser im Verleih

Mehrzweckglas 0,2 l	(á Stück)	0,30
Sektglas 0,1 l	(á Stück)	0,30
Weinglas klein 0,1 l	(á Stück)	0,30
Weißweinglas 0,2 l	(á Stück)	0,45
Rotweinglas 0,2 l	(á Stück)	0,45
Bierglas 0,3 l	(á Stück)	0,30
Bierseidel 0,4 l	(á Stück)	0,40
Bierseidel 0,5 l	(á Stück)	0,45
Hefeweizenglas 0,3 l	(á Stück)	0,30
Hefeweizenglas 0,5 l	(á Stück)	0,30
Cocktailglas	(á Stück)	0,40
Cognacschwenker	(á Stück)	0,30
Whiskyglas	(á Stück)	0,40
Schnapsstamper 2cl	(á Stück)	0,30
Tee - / Glühweinglas	(á Stück)	0,30

Equipment



Tischbedarf im Verleih

Glas Ascher	(á Stück)	0,30
Weinkühler (Acryl)	(á Stück)	3,00
Windlicht komplett	(á Stück)	4,20
Kerzenhalter (Glas)	(á Stück)	0,30
Kerzenhalter 5 armig	(á Stück)	17,50
Champagnerbowle	(á Stück)	12,00
Thermoskanne 2l	(á Stück)	3,50

Küchenausstattungen im Verleih

Elektro Currywurstschneider	(á Stück)	30,00
Glühweintopf	(á Stück)	22,50
Induktionskochplatte	(á Stück)	50,00
Stand Bain Marie 1/1 GN	(á Stück)	30,00
Tisch Bain Marie 1/1 GN	(á Stück)	30,00
Wagen Bain Marie 4 x 1/1 GN	(á Stück)	90,00
Doppel Friteuse 2 x 10 l	(á Stück)	90,00
Riesenpfanne inkl. Hockerkocher	(á Stück)	120,00
Kippbratpfanne	(á Stück)	150,00
Arbeitstisch Edelstahl	(á Stück)	50,00

Equipment



Mobilar und Tischtuch im Verleih

Bankett und Buffettisch H 76cm, 180cm x 80cm	(á Stück)	8,50
Tischtuch Damast 130cm x 220cm	(á Stück)	4,50
Bankettisch rund Ø 180cm	(á Stück)	17,50
Tischtuch Damast Ø 290cm	(á Stück)	<i>auf Anfrage</i>
Polsterstuhl	(á Stück)	4,00
Stehtisch Ø 70cm	(á Stück)	9,00
Tischtuch Ø 160cm	(á Stück)	4,00
Stehtischhuse Stretch / weiß	(á Stück)	9,00
Stehtischhuse mit Schleife / weiß oder bordeaux	(á Stück)	15,00
Zeltgarnitur 1 Tisch und 2 Bänke	(á Stück)	10,00
Zeltgarnitur Auflagen	(á Stück)	6,50
Zeltgarnitur Hussen Set	(á Stück)	19,00
Garderobenständer inkl. 30 Kleiderbügel	(á Stück)	17,50
Kleiderbügel	(á Stück)	0,25

Equipment



Buffetartikel im Verleih

Servier-Platte 53cm x 32,5cm	(á Stück)	3,90
Etagere 3 stöckig H 50cm Ø 40cm	(á Stück)	15,00
Chafing Dish	(á Stück)	10,00
Chafing Dish mit 2 Suppeneinsätzen	(á Stück)	10,00
Brennpaste	(á Stück)	2,00
Suppentopf 11l	(á Stück)	24,00
Getränke Serviertablett	(á Stück)	3,00

Zelte und Bühnen im Verleih

Festzelt inkl. An- & Abfahrt, Auf- und Abbau	(á m ²)	auf Anfrage
Rastermaß 3m x 8m / jeweils um 3m erweiterbar		
Rastermaß 5m x 10m / jeweils um 5m erweiterbar		
Rastermaß 5m x 15m / jeweils um 5m erweiterbar		
Zeltboden inkl. An- & Abfahrt, Auf- und Abbau	(pro m ²)	auf Anfrage
Bühnenplatte 100cm x 200cm, H 30cm	(Stück)	auf Anfrage

Referenzen

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Referenzen



Wir durften tätig werden ...

und zufriedene Kunden sind die beste Referenz!

Unternehmen aus Industrie und Handel, Verlags- und Versandhäuser, Gemeinde- und Stadtverwaltungen, Energieversorger, Reiseveranstalter, Bau-, Drogerie- und Supermärkte, Autohäuser, Telekommunikationsanbieter und Krankenkassen schenken uns seit langem ihr Vertrauen für Ihre Veranstaltungen und Caterings.

Die Zufriedenheit unserer Kunden ist der beste Beweis für die hohe Qualität unserer Dienstleistung und somit unsere beste Referenz. Im folgenden finden Sie daher einen kleinen Auszug aus der Liste der Unternehmen für die wir tätig werden durften.

Weitere Referenzen, persönliche Beratungsgespräche und Locationbesichtigungen gerne auf Anfrage 0340 / 66 11 650.



Referenzen



Referenzauszug

Ernsting´s Family GmbH & Co KG

60. Geburtstag des Gründers Herr Ernsting
exklusives Galadinner / Komplettservice von A-Z / 1600 Personen VIP

65. Geburtstag des Gründers Herr Ernsting
Sommerfest mit Circus Roncalli / Komplettservice von A-Z / 4800 Personen VIP

Logistik und Bereitstellung von Event- und Catering-Equipment

diverse Weihnachts- und Betriebsveranstaltungen

diverse Tagungen und Vorstandssitzungen



Referenzen



Referenzauszug

Umweltbundesamt (UBA)

Grundsteinlegung des UBA Neubau in Dessau-Roßlau

Komplettservice von A-Z

Staatskanzlei Sachsen Anhalt „800 Jahre Anhalt“ - im Forum-Atrium des UBA

Komplettservice von A-Z

E.A.B. Sandow „Karat Live“ - im Forum-Atrium des UBA

Auf- und Abbau, Catering, Servicepersonal

Logistik und Bereitstellung von Event- und Catering-Equipment

diverse Tagungen, Vorstandssitzungen und Seminare



Referenzen



Referenzauszug

Dessauer Stadtwerke, Dessauer Verkehrs- & Versorgungsgesellschaft

Mitarbeiterverpflegung in der Cafeteria im DVV Hauptgebäude
tägliche Frühstücks- und Mittagsversorgung für Mitarbeiter und Gäste

jährliche Weihnachtstfeier für Mitarbeiter/innen
Logistik, Auf- & Abbau, Catering, Servicepersonal

jährliche Weihnachtsfeier für ehemalige Mitarbeiter/innen
Logistik, Auf- & Abbau, Catering, Servicepersonal

diverse Vorstandssitzungen, Tagungen, Schulungen und Seminare

Bereitstellung von Event- & Catering-Equipment



Referenzen



Referenzauszug

1. TSC Dessau - Ballturniere „Pokal der Stadt Dessau“

3. Ballturnier 2005
4. Ballturnier 2006
5. Ballturnier 2007
6. Ballturnier 2008
7. Ballturnier 2009
8. Ballturnier 2010
9. Ballturnier 2011

Unsere Leistungen für die Ballturniere von 2005 bis 2011:

Logistik / Event-Equipment / Auf- & Abbau / Catering / Bar / Service-Personal



Referenzen



weitere Referenzauszüge

Industrie und Handelskammer Halle-Dessau

VIP-Veranstaltung über 2 Etagen im Anhaltinischen Theater mit 800 Personen

Landesversicherungsanstalt - LVA Sachsen Anhalt / Halle

regionales Teichfest in Halle-Saale mit ca 1600 Besuchern der Öffentlichkeit

Fachhochschule Sachsen-Anhalt

VIP-Veranstaltung mit 500 Personen auf dem Campus & Seminarplatz in Dessau

Stage-Entertainment „z.B. Der König der Löwen und andere Musicals“

Crew-Catering für alle Mitwirkenden in Leipzig

SIG Combiblock International AG

Firmenevent für 250 Mitarbeiter der SIG Combiblock incl. Event-Equipment von A-Z

Merz AG

Alle Firmenevents und Tagungscatering als Hauscaterer

Bauhaus Dessau / Freunde des Bauhauses e.V.

250 Personen VIP-Veranstaltung mit Komplettservice im Bauhaus

Referenzen

weitere Referenzauszüge

BAUER Elektroanlagen GmbH

VIP Firmenevent mit 480 Personen und Komplettservice von A-Z

Guardian Flachglas Wolfen

Alle Firmenevents als Hauscaterer

Wiesheu Wolfen

Alle Firmenevents als Hauscaterer

Unicepta AG

vermittelt Messecatering und Firmenevents im Chemipark Wolfen

Octa Pharma Dessau

Alle Firmenevents und Tagungscatering als Hauscaterer

Gress&Zapp Internationale Spedition

Alle Firmenevents als Hauscaterer

Spedition Schockemöhle

Alle Firmenevents als Hauscaterer



Anhang

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Zusatzstoffe

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- (1) mit Geschmacksverstärker
- (2) mit Farbstoff
- (3) mit Konservierungsstoff
- (4) mit Nitritpökelsalz
- (5) mit Nitrat
- (6) mit Antioxidationsmittel
- (7) geschwefelt
- (8) geschwärzt
- (9) gewachst
- (10) mit Phosphat
- (11) mit Süßungsmittel(n)
- (12) enthält eine Phenylalaninquelle

Wir sind stets bemüht nur Lebensmittel zu verarbeiten und anzubieten, die keine oder nur wenige kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten. Alle Speisen und Gerichte werden aus frischen Zutaten und frei von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen zubereitet. Seltene Ausnahmen werden deklariert.

Lebensmittelzusatzstoffe sind keine Schadstoffe oder Gifte. Sie sind erforderlich, um Lebensmittel haltbar oder ansehnlicher zu machen. Etwa 0,03% der Menschen reagieren allergisch auf einen oder mehrere der Zusatzstoffe. Ist eine solche Allergie bekannt, sollte man diese Produkte meiden.

Geschäftsbedingungen

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

Anhalt Event OHG
Ebertallee 209
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650
Telefax: 0340 66 11 670

info@anhalt-event.de
www-anhalt-event.de

Anhalt Event
events - catering - locations - equipment

Lieferbedingungen

Lieferbedingungen

- Die Lieferzeit und das Lieferdatum bestimmen natürlich Sie.
- Bitte informieren Sie uns über Ihre Bestellung rechtzeitig - 4 Tage im Voraus.
- Wir beliefern Sie von Montag – Samstag von 6:00 – 20:00 Uhr.
- Wir liefern auch an Sonntagen mit einem Aufschlag von 10 %, sowie an allen Feiertagen mit einem Aufschlag von 20 % (höchstens 40,- €) auf die Endsumme.
- Lieferungen im **PLZ-Bereich 06846** sind über einem Bestellwert von 60,- € frei Haus. Unter einem Bestellwert von 60,- berechnen wir 5,- € Lieferpauschale und unter einem Bestellwert von 30,- € berechnen wir 10,- € Lieferpauschale. Für die **PLZ-Bereiche 06842, 06844, 06847, 06849** erheben wir eine Lieferpauschale von je 12,50 € zur Anlieferung. Beauftragen Sie uns mit dem Abholen des Leergutes, berechnen wir Ihnen weitere 12,50 € Leergutpauschale. Für die **PLZ-Bereiche 06861, 06862** erheben wir eine Lieferpauschale von je 15,- € zur Anlieferung. Beauftragen Sie uns mit dem Abholen des Leergutes, berechnen wir Ihnen weitere 15,00 € Leergutpauschale. Für Bestellungen außerhalb des Stadtgebietes von Dessau Roßlau berechnen wir zusätzlich 1,00 € pro gefahrenen Kilometer.
- Die Zahlung erfolgt bei Anlieferung oder beim Abholen des Leergutes. Unsere Fahrer sind Inkasso berechtigt.
- Service ab 80 Personen wird mit 50 % Vorkasse berechnet.
- Andere Zahlungsarten und Kilometerpauschalen müssen vereinbart werden.

Lieferbedingungen

Lieferbedingungen

Sollte die Anhalt-Event OHG infolge höherer Gewalt an der Bereitstellung der Ware gehindert werden, so entfällt jegliche Haftung. Alle Speisen in unserem Angebot sind zum sofortigem Verzehr. Kalte Speisen werden bei uns in gesondert klimatisierten Räumen (lt. HACCP) hergestellt, in Kühlhäusern gelagert und in Kühlfahrzeugen ausgeliefert, somit wird die Kühlkette nicht unterbrochen.

2 Stunden nach Aufbau von kalten Buffets müssen alle offenen Lebensmittel abgeräumt werden oder der Kunde übernimmt die weitere Verantwortung. Alle warmen Speisen werden in speziell dafür vorgesehenen Chafing Dishes angeliefert, wobei die Temperatur der Speisen bei mindestens 72° C liegt. Der Kunde hat bei Erhalt der gelieferten Ware auf offensichtliche Mängel zu achten und diese sofort zu erheben. Bei verborgenen Mängeln muß eine Rüge am gleichen Tag, spätestens aber am nächsten Morgen erhoben werden. Bei Selbstabholungen muss die Kontrolle der Ware in unseren Räumen erfolgen.

Der Kunde hat bei Anlieferungsverträgen dafür zu sorgen, dass die freie Zu- und Abfahrt zum Veranstaltungsgelände durch den Auftragnehmer gewährleistet ist. Eventuell erforderliche Genehmigungen sind vom Kunden zu beschaffen. Auf Wunsch stellen wir die von Ihnen bestellten Artikel auf. Buffet - Anleger und Elektromaterial müssen ausdrücklich bei uns bestellt werden. Bei Bedarf können Sie bei uns leihweise schmucke Dekorationsstücke für Ihr Buffet erhalten. Der Aufwand für dekorative Sonderleistungen sowie der zeitliche Aufwand für den Aufbau und die Dekoration des Buffet's sind nicht Bestandteil der zu liefernden Ware, und sind gesondert zu vereinbaren.

Zeltmietbedingungen

Zeltmietbedingungen

Der Zeltmietvertrag wird erst gültig, wenn beide Vertragspartner die Auftragsbestätigung unterschrieben haben. Wir räumen dem Mieter ein 14-tägiges Wiederrufsrecht ein. Sollte der Mieter von diesem Recht keinen Gebrauch machen und den Zelt-Mietvertrag nicht einhalten, berechnen wir eine Abschlagszahlung in Höhe von 50% der Gesamtsumme des Vertrages. Bei sehr starker Verunreinigung der Zeltplanen durch den Mieter, berechnen wir eine Reinigungspauschale von 120 €. Den Auf- und Abbau des Festzeltes übernimmt der Vermieter.

Die Baugenehmigung vom Bauordnungsamt holt der Mieter selbst ein. Zur Befestigung des Festzeltes müssen 0,80 m lange Erdnägel eingeschlagen werden. Deswegen muss ein Lageplan von unterirdischen Ver- und Entsorgungsleitungen vor Ort sein. Sollte kein Lageplan vorliegen, werden die Erdnägel auf die Verantwortung des Mieters befestigt. Für eventuell aufgetretenen Schäden durch das Einschlagen der Nägel ohne Verlegeplan haftet der Mieter in vollem Umfang. Das Zeltgerüst darf niemals als Anhängervorrichtung genutzt werden.

Das Anbringen von Werbeaufklebern sowie das sonstige Bekleben der Beplanung und des Aluminiumgerüsts des Zeltes sowie anderer Mietgegenstände ist nicht gestattet. Der Mieter hat darauf zu achten, dass keine Lampen und Heizungen in der Nähe der Zeltplanen installiert werden. Bei Sturm und Gewitter müssen sämtliche Zelteingänge fest verschlossen werden. Sollten Witterungseinflüsse die Standfestigkeit des Zeltes erkennbar gefährden, muß das Zelt sofort von Personen geräumt und ebenfalls die Planen fest verschlossen werden. Im Winter müssen die Zeltdächer stets von Schneelast geräumt werden.

Rücktritt

Rücktritt & Gewährleistung

Jegliche Haftung seitens des Vermieters für Sach- und Personenschäden im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch ist ausgeschlossen. Der Vermieter stellt geprüfte, jedoch gebrauchte Möbel zur Verfügung. Trotz der Sorgfalt sind Mängelercheinungen durch den Transport möglich. Der Vermieter verpflichtet sich, bei berechtigten Beanstandungen Ersatz zu leisten. Die Mängelrüge muss der Mieter allerdings bis 16.00 Uhr am Tag vor Veranstaltungstermin erteilen, da Wandlungs- oder Mindestansprüche sonst nicht anerkannt werden können. Änderungen der angegebenen Maße, Formen und Farben bleiben vorbehalten.

Bei veränderter Lieferung durch höhere Gewalt (Unfall, Demonstration, Witterungseinflüsse Verkehrs - Stau ect.) können keine Ansprüche geltend gemacht werden. Bei Weinen stellen natürliche Ausscheidungen wie Kristalle, Weinstein oder Depot keine Abweichungen vom vertraglich vorgesehenen Leistungsumfang und damit keine Mängel dar.

Der Rücktritt für einen Auftrag über 50 Personen, ist bis zu 7 Tage vor vereinbartem Liefertermin kostenfrei zulässig. Bei einem Rücktritt zu einem späteren Zeitpunkt sind die bis dahin entstandenen Kosten zu entrichten. Bei Familienfeiern ist ein Rücktritt bis 24 Std. vor der Feierlichkeit aus familiären Gründen möglich!

Haftung

Haftung

Für in Verlust geratene Mietgegenstände haftet der Mieter in Höhe des Wiederbeschaffungswertes; für Beschädigungen an den Mietgegenständen haftet er in Höhe des Reparaturaufwandes, soweit dieser den Wiederbeschaffungswert nicht übersteigt. Die Geltendmachung eines weitergehenden Verzugschadens des Vermieters bleibt davon jedoch unberührt.

Der Mieter ist verpflichtet, die Mietgegenstände gegen Diebstahl und Vandalismus zu versichern. Die Haftung des Mieters beginnt bei Anlieferung und endet mit der Abholung der Mietsachen. Der Mieter hat die Mietsache bis zur Übergabe an den Vermieter in seiner Verantwortung.

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Bestell- & Lieferbedingungen

Die Lieferzeit und das Lieferdatum bestimmen natürlich Sie. Bitte informieren Sie uns über Ihre Bestellung rechtzeitig - 4 Tage im Voraus. Wir beliefern Sie von Montag – Samstag von 6:00 – 20:00 Uhr. Wir liefern auch an Sonntagen mit einem Aufschlag von 10 %, sowie an allen Feiertagen mit einem Aufschlag von 20 % (höchstens 40,- €) auf die Endsumme. Lieferungen im **PLZ-Bereich 06846** sind über einem Bestellwert von 60,- € frei Haus. Unter einem Bestellwert von 60,- berechnen wir 5,- € Lieferpauschale und unter einem Bestellwert von 30,- € berechnen wir 10,- € Lieferpauschale. Für die **PLZ-Bereiche 06842, 06844, 06847, 06849** erheben wir eine Lieferpauschale von je 12,50 € zur Anlieferung. Beauftragen Sie uns mit dem Abholen des Leergutes, berechnen wir Ihnen weitere 12,50 € Leergutpauschale. Für die **PLZ-Bereiche 06861, 06862** erheben wir eine Lieferpauschale von je 15,- € zur Anlieferung. Beauftragen Sie uns mit dem Abholen des Leergutes, berechnen wir Ihnen weitere 15,00 € Leergutpauschale. Für Bestellungen außerhalb des Stadtgebietes von Dessau Roßlau berechnen wir zusätzlich 1,00 € pro gefahrenen Kilometer. Die Zahlung erfolgt bei Anlieferung oder beim Abholen des Leergutes. Unsere Fahrer sind Inkasso berechtigt. Service ab 80 Personen wird mit 50 % Vorkasse berechnet. Andere Zahlungsarten und Kilometerpauschalen müssen vereinbart werden. Sollte die Anhalt-Event OHG infolge höherer Gewalt an der Bereitstellung der Ware gehindert werden, so entfällt jegliche Haftung. Alle Speisen in unserem Angebot sind zum sofortigem Verzehr. Kalte Speisen werden bei uns in gesondert klimatisierten Räumen (lt. HACCP) hergestellt, in Kühlhäusern gelagert und in Kühlfahrzeugen ausgeliefert, somit wird die Kühlkette nicht unterbrochen. 2 Stunden nach Aufbau von kalten Buffets müssen alle offenen Lebensmittel abgeräumt werden oder der Kunde übernimmt die weitere Verantwortung. Alle warmen Speisen werden in speziell dafür vorgesehenen Chafing Dishes angeliefert, wobei die Temperatur der Speisen bei mindestens 72° C liegt. Der Kunde hat bei Erhalt der gelieferten Ware auf offensichtliche Mängel zu achten und diese sofort zu erheben. Bei verborgenen Mängeln muß eine Rüge am gleichen Tag, spätestens aber am nächsten Morgen erhoben werden. Bei Selbstabholungen muss die Kontrolle der Ware in unseren Räumen erfolgen. Der Kunde hat bei Anlieferungsverträgen dafür zu sorgen, dass die freie Zu- und Abfahrt zum Veranstaltungsgelände durch den Auftragnehmer gewährleistet ist. Eventuell erforderliche Genehmigungen sind vom Kunden zu beschaffen. Auf Wunsch stellen wir die von Ihnen bestellten Artikel auf. Buffet - Anleger und Elektromaterial müssen ausdrücklich bei uns bestellt werden. Bei Bedarf können Sie bei uns leihweise schicke Dekorationsstücke für Ihr Buffet erhalten. Der Aufwand für dekorative Sonderleistungen sowie der zeitliche Aufwand für den Aufbau und die Dekoration des Buffet's sind nicht Bestandteil der zu liefernden Ware, und sind gesondert zu vereinbaren.

Zelt- & Mietbedingungen

Der Zeltmietvertrag wird erst gültig, wenn beide Vertragspartner die Auftragsbestätigung unterschrieben haben. Wir räumen dem Mieter ein 14 tägiges Wiederrufsrecht ein. Sollte der Mieter von diesem Recht keinen Gebrauch machen und den Zelt - Mietvertrag nicht einhalten, berechnen wir eine Abschlagszahlung in Höhe von 50% der Gesamtsumme des Vertrages. Bei sehr starker Verunreinigung der Zeltplanen durch den Mieter, berechnen wir eine Reinigungspauschale von 120 €. Den Auf- und Abbau des Festzeltes übernimmt der Vermieter. Die Baugenehmigung vom Bauordnungsamt holt der Mieter selbst ein. Zur Befestigung des Festzeltes müssen 0,80 m lange Erdnägel eingeschlagen werden. Deswegen muss ein Lageplan von unterirdischen Ver- und Entsorgungsleitungen vor Ort sein. Sollte kein Lageplan vorliegen, werden die Erdnägel auf die Verantwortung des Mieters befestigt. Für eventuell aufgetretenen Schäden durch das einschlagen der Nägel ohne Verlegeplan haftet der Mieter in vollem Umfang. Das Zeltgerüst darf niemals als Anhängervorrichtung genutzt werden. Das anbringen von Werbeaufklebern sowie das sonstige bekleben der Beplanung und des Aluminiumgerüsts des Zeltes sowie anderer Mietgegenstände ist nicht gestattet. Der Mieter hat darauf zu achten, dass keine Lampen und Heizungen in der Nähe der Zeltplanen installiert werden. Bei Sturm und Gewitter müssen sämtliche Zeltingänge fest verschlossen werden. Sollten Witterungseinflüsse die Standfestigkeit des Zeltes erkennbar gefährden, muß das Zelt sofort von Personen geräumt und ebenfalls die Planen fest verschlossen werden. Im Winter müssen die Zeldächer stets von Schneelast geräumt werden.

Rücktritt & Gewährleistung

Jegliche Haftung seitens des Vermieters für Sach- und Personenschäden im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch ist ausgeschlossen. Der Vermieter stellt geprüfte, jedoch gebrauchte Möbel zur Verfügung. Trotz der Sorgfalt sind Mängelercheinungen durch den Transport möglich. Der Vermieter verpflichtet sich, bei berechtigten Beanstandungen Ersatz zu leisten. Die Mängelrüge muss der Mieter allerdings bis 16.00 Uhr am Tag vor Veranstaltungstermin erteilen, da Wandlungs- oder Mindestansprüche sonst nicht anerkannt werden können. Änderungen der angegebenen Maße, Formen und Farben bleiben vorbehalten. Bei veränderter Lieferung durch höhere Gewalt (Unfall, Demonstration, Witterungseinflüsse Verkehrs - Stau ect.) können keine Ansprüche geltend gemacht werden. Bei Weinen stellen natürliche Ausscheidungen wie Kristalle, Weinstein oder Depot keine Abweichungen vom vertraglich vorgesehenen Leistungsumfang und damit keine Mängel dar. Der Rücktritt für einen Auftrag über 50 Personen, ist bis zu 7 Tage vor vereinbartem Liefertermin kostenfrei zulässig. Bei einem Rücktritt zu einem späteren Zeitpunkt sind die bis dahin entstandenen Kosten zu entrichten. Bei Familienfeiern ist ein Rücktritt bis 24 Std. vor der Feierlichkeit aus familiären Gründen möglich!

Haftung

Für in Verlust geratene Mietgegenstände haftet der Mieter in Höhe des Wiederbeschaffungswertes; für Beschädigungen an den Mietgegenständen haftet er in Höhe des Reparaturaufwandes, soweit dieser den Wiederbeschaffungswert nicht übersteigt. Die Geltendmachung eines weitergehenden Verzugschadens des Vermieters bleibt davon jedoch unberührt. Der Mieter ist verpflichtet, die Mietgegenstände gegen Diebstahl und Vandalismus zu versichern. Die Haftung des Mieters beginnt bei Anlieferung und endet mit der Abholung der Mietsachen. Der Mieter hat die Mietsache bis zur Übergabe an den Vermieter in seiner Verantwortung.