

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 Sahnemeerrettich

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

nationale Buffets



Gutbürgerliches Buffet

(ab 15 Personen / á Pers.) **28,90**

warmer Buffet-Teil:

*Burgunderbraten in Burgundersoße mit Sauerkohl
Gegrillte Putenbrust auf Gemüsebouquet
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

ationale 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-Bufferet

(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
 $\frac{1}{2}$ 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-Buffer

(ab 15 Personen / á Pers.) **26,90**

Kaltes Schlemmer Buffet angerichtet auf vier großen Rindenholztettern, 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 Kräuter dip 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>		

Geflügelspezialitäten

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