



## VIII. Kalte Platten

- gemischte Platte mit verschiedenen Schinken,  
Braten, Zunge und Edelsalami
- deftige Schlachteplatte
- Hackepeterigel oder Hackepeterschwein
- Käseplatte
- Fischplatte
- Gemüseplatte mit verschiedenen Gemüsesorten  
auch mediterran angerichtet
- Tomate - Mozzarella - Platte
- verschieden angerichtete Obstplatten
- Butter schön angerichtet
- Dessert und Nachspeisen
- große Auswahl an hausgemachten Salaten

## Für Stehbankett oder als Imbiss zwischendurch:

- Canapees
- Häppchen verschieden belegt
- Snacks
- Partyspieße
- Brötchen verschieden belegt



Zur Grillsaison bietet unser  
Haus lecker vorbereitete  
Spezialitäten an!

## Sind Sie auf der Suche nach einem Geschenk?

In unserem Feinkostlädchen in Zschopau  
Ludwig-Würkert-Straße  
Telefon: 03725/22171  
halten wir viele schöne Geschenkideen bereit.

### Wir fertigen nach Ihren Wünschen:

- Wurststräuße
- Tee- oder Kaffeepräsente
- Präsentkörbe mit internationalen Delikatessen,  
sowie deftige hausmacher Wurst- und  
Schinkenspezialitäten
- Steinkrüge mit Bier als Geschenkstrauß  
und vieles mehr. WIR BERATEN SIE GERN!!!

### Vermietung zweier Partyräume für Feiern jeder Art!

- Komplett ausgestattet für 40 Personen
- Komplett ausgestattet für 80 Personen  
in 09437 Waldkirchen, Zschopenthal 23c

### Termin und Preis auf Anfrage unter:

Telefon: 03725/84038 Waldkirchen oder  
Telefon: 03725/23060 Zschopau

# Party-, Platten- &

# Geschenk-Service



Neumarkt 4 · 09405 Zschopau  
Telefon: 03725/23060 oder 03725/84038  
Fax: 03725/340439

## I. Deftiges aus dem Suppentopf

- Kesselgulasch
- Gulaschsuppe
- Sächsische Kartoffelsuppe
- Klare Gemüsesuppe
- Flecke nach Art des Hauses



## II. Kurzgebratenes aus Pfanne und Grill verschiedene Lendensteaks

- mit Pilzen und Zwiebeln
- mit Tomate und Mozzarella
- mit Ananas und Käse überbacken
- mit Spargel und Käse überbacken
- mit Ragout fin und Käse überbacken
  
- kleine Schnitzel vom Schwein
- kleine Schnitzel von der Pute
- Schaschlyk
- Party-Hackbällchen mit Pilzen
- gefüllte Hackbällchen mit Käse
- gefüllte Champignonköpfe mit Hollandaise
- überbackene Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse
- Hähnchenkeulen
- kleine Roster



## III. Edles heiß serviert

- Rinderpökelfleisch mit Spargel und Hollandaise
- Schinken-Spargel-Röllchen und Hollandaise
- ummantelte Lende mit Broccolibrät
- Schnitzelpfanne in Champignon-Sahne-Soße
- Schweinelachsschnitzel in Sahnesoße
- Geschnetzeltes vom Schwein oder der Pute
- Miniroulade nach „Großmutter Art“
- lecker Gebratenes vom Kalb, Lamm oder Wild

## IV. Deftiges und Rusticales aus dem Backofen

- gebackener Schweinekamm mit Pilzen und Zwiebeln
- saftiger Kasslerkamm
- gebackene Schweinshaxe, auf Wunsch portioniert
- Krustenbraten
- magere Spanferkelrolle auf Wunsch gefüllt
- Spanferkelkeule - knusprig gegrillt
- saftiges Spanferkel - ausgelöst und gefüllt
- Kassler im Brotteig - knusprig gebacken

Zu allen Gerichten bieten wir unser hausgemachtes Sauerkraut und verschiedene Soßen an! EINFACH LECKER!!!

## V. Schlachtepfanne

- heißes Wellfleisch - mager
- kleine Blut- und Leberwürstchen „Stück 80 g“

## VI. Vergessen Sie nicht die passenden Beilagen auszuwählen

- gemischtes Brotbuffet mit Partybrötchen
- verschiedene Aufläufe

### NEU: Mediterraner Auflauf

- Reis
- Butternudeln
- Bratkartoffeln
- Klöße
- Salzkartoffeln
- knackig gedünstetes Gemüse
- hausgemachtes Rotkraut
- Champignons
- gebratene Zwiebel



Für den Warmanteil Ihres Buffets halten wir dekorative Wärmepfannen für Sie bereit!

## VII. Neu „Fisch“ Neu

- Lachsforelle im Gemüsebett  
(Als Schaustück bei größeren Buffets!)
- Lachsauflauf

