

# 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](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://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](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Appetizer



## Appetizervariationen

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

# Appetizer

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

# 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<sup>(2)</sup> 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](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://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](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Canapés



## Canapévariationen

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

# Canapés

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

# Canapés

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



# Canapés

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

### **½ Ei gefüllt**

*mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar<sup>(2)</sup> garniert*

### **Kasseler Canapé**

*mild geräucherter Kasseler<sup>(4)</sup> und Pflaumen*

### **Feinschmecker Canapé**

*mit Hähnchenbrust und Pfirsichspalten*

### **Lachsschinken<sup>(4)</sup> 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<sup>(4)</sup> Canapé**

*mit Honigmelone und frischem Dekor*

### **Ducktales Canapé**

*gebratene Entenbrust mit Juliennegemüse auf Apfelring*

### **Chambell Salami Canapé**

*mit Chambell Salami<sup>(4)</sup> und Frischkäse*

### **Mozzarella Canapé**

*Mozzarella mit Tomatenscheiben & gehacktes Basilikum*

### **Parmaschinken Canapé**

*Parmaschinken<sup>(4)</sup>, 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](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://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<sup>(4)</sup>, 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<sup>(4)</sup>*

*Gourmet Spargel-Schinken*

*Org. Ardenner Nusschinken<sup>(4)</sup>*

*Schwarzwälder Schinken*

*Schlemmerlende*

*Schweinebraten, Kaßlerbraten*

*Camembert Salami<sup>(4)</sup>*

*½ gefülltes Ei mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar<sup>(2)</sup>*

## *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<sup>(4)</sup>*

*Schweinebraten*

*Hinterkochschinken*

*Schwarzwälder Schinken*

*Lachsschinken<sup>(4)</sup>*

*Franz. Brie*

*Leerdammer Schnittkäse*

*Camembert Salami <sup>(4)</sup>*

*½ gefülltes Ei mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar<sup>(2)</sup>*

## *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<sup>(4)</sup>

300g ungarischer Salami<sup>(4)</sup>

300g italienischer Salami<sup>(4)</sup>



# 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<sup>(4)</sup>*

*rosa gegrilltes Schweinefilet*

*Roastbeefröllchen mit Meerrettich-Creme<sup>(7)</sup>*

*½ gefüllte Eier mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar<sup>(2)</sup>*

## Schinkenplatte- Rustica

(für bis zu 10 Personen) **69,00**

(für bis zu 5 Personen) **39,00**

### belegt mit:

*zartem Lachsschinken<sup>(4)</sup>*

*Metzger Kochschinken*

*Gourmet Spargel Schinken*

*Schwarzwälder Schinken<sup>(4)</sup>*

*½ gefüllte Eier mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar<sup>(2)</sup>*



# 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](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://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)	<b>99,00</b>
(für bis zu 5 Personen)	<b>55,90</b>

### 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 ?

<b>Obstplatte</b> mit frischen Früchten	(à Platte)	<b>39,00</b>
<i>frische Früchte der Saison mundgerecht arrangiert</i>		
<b>½ Obstplatte</b> mit frischen Früchten	(à Platte)	<b>19,50</b>
<i>frische Früchte der Saison mundgerecht arrangiert</i>		

# 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](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://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<sup>(2)</sup>*

*dazu eine Dill-Honig-Senfsoße<sup>(1)</sup>*

# 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<sup>(2)</sup>*

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

**belegt mit:**

*12 rauchzarte Forellenfilet mit Sahnemeerrettich*

*12 ½ gefüllte Eier mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar<sup>(2)</sup>*

*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](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Salate



aus eigener Herstellung - OHNE Konservierungsstoffe

## Hausgemachte Salate

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

# Salate

aus eigener Herstellung - OHNE Konservierungsstoffe

## Hausgemachte Salate

<b>Berner Käsesalat</b>	(á 500 g)	<b>13,80</b>
<i>ausgewählte Käsespezialitäten mit roten Zwiebeln &amp; Kräuter</i>		
<b>Argentinischer Rindfleischsalat</b>	(á 500 g)	<b>13,80</b>
<i>zartes Rindfleisch mit Tomatensud und frischen Kräutern</i>		
<b>Griechischer Bauernsalat</b>	(á 500 g)	<b>13,80</b>
<i>Feta-Käse, Blattsalate, Tomaten, Gurken, Staudensellerie &amp; Paprika</i>		
<b>Italienischer Bohnensalat</b>	(á 500 g)	<b>13,80</b>
<i>grüne Bohnen, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Olivenöl &amp; Kräuter</i>		
<b>Schopska Salat</b>	(á 500 g)	<b>13,80</b>
<i>Feta-Käse, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebel &amp; Kräuter</i>		
<b>Kassler Salat</b>	(á 500 g)	<b>13,80</b>
<i>saftige Kasslerstreifen mit Gemüsejulienne &amp; Kräuter</i>		
<b>Eiersalat</b>	(á 500 g)	<b>13,80</b>
<i>klassisch mit Senf, Joghurt-Mayonaise &amp; Kräuter</i>		
<b>Eiersalat „Bunt“</b>	(á 500 g)	<b>13,80</b>
<i>mit Schinkenwürfel, Gurke, Tomate &amp; Joghurt-Mayonaise &amp; 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](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://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<sup>(4)</sup>, ,Schinken<sup>(4)</sup> 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<sup>(4)</sup>

**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](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://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 Gemüsebouquet  
Österreichische Serviettenknödel, Langkornreis*

### **kalter Buffet-Teil:**

*Käseplatte mit europäischen Käse-Spezialitäten  
zartrosa gebratenes Roastbeef in Röllchen mit Meerrettich<sup>(7)</sup>  
verschiedene Schinken-Spezialitäten, halbierte gefüllte Eier<sup>(4)</sup>  
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<sup>(7)</sup>  
Hummerplatte mit Gambas garniert  
große Käseplatte mit ausgesuchten Spitzenkäsen  
½ gefüllte Eier mit Ei- Buttercreme & Caviar<sup>(2)</sup>  
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<sup>(4)</sup> und Schweinebraten*

*Knoblauch- und Serranoschinken<sup>(4)</sup>*

*delikater Spargelschinken (Spitzenqualität)*

*Tomaten gefüllt mit Lauch-Salat*

*saftige Honigmelonen-Schiffchen mit Lachsschinken<sup>(4)</sup>*

*norwegisches Rauchlachstablatt*

*Eierplatte mit ½ gefüllte Eier mit Ei- Buttercreme & Caviar<sup>(2)</sup>*

*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](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://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<sup>(4)</sup>  
Metzger Backschinken  
Schwarzwälder Schinken<sup>(4)</sup>  
Kassler-<sup>(4)</sup> & Schweinebraten  
Steaks mit Käse-Creme-Garnitur  
 $\frac{1}{2}$  gefüllten Eier mit Ei-Butter-Creme und Caviar<sup>(2)</sup>  
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 Rindenholztbrettern,** 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<sup>(4)</sup>, rosa gegrilltes Schweinefilet, Roastbeefröllchen mit Meerrettich-Creme<sup>(7)</sup>, ½ gefüllte Eier mit Ei-Buttercreme & Deutschem Caviar<sup>(2)</sup>*

### **Schinkenplatte-Rustika belegt mit:**

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

### **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-<sup>(4)</sup> 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<sup>(4)</sup> mit Rührei & gebratene Hähnchenschenkel*  
*kleine Schnitzel, kleine Kasslersteaks<sup>(4)</sup> & 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<sup>(4)</sup>*

*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<sup>(2)</sup>*

*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<sup>(4)</sup> 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](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://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-Bufferet.**

*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<sup>(7)</sup> 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<sup>(4)</sup> „Rusticello“ mit Chiantisoße  
Schmetterlingsnudeln in Kräuter-Knoblauchsauce mit Garnelen*

### kalter Buffet-Teil:

*luftgetrockneter Serranoschinken<sup>(4)</sup>  
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<sup>(4)</sup> 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](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Pfanne & Ofen



## Pfannen- & Ofengerichte

<b>Steaktopf</b>	(á Port.)	<b>16,50</b>
<i>Kasslerrückensteak<sup>(4)</sup> und Schweinerückensteak vom Grill mit Zwiebelchampignons, Romanesco Gemüse Mischung Broccoli, Spargel &amp; Sc. Hollandaise überbacken</i>		
<b>Filettopf</b>	(á Port.)	<b>17,10</b>
<i>3 Schweinemedallions vom Grill überbacken mit Rahmchampignons</i>		
<b>Filettopf mit Gemüse</b>	(á Port.)	<b>19,90</b>
<i>3 Schweinemedallions vom Grill überbacken mit Rahmchampignons, Romanesco Mix, Spargel &amp; Sc. Hollandaise</i>		
<b>Grill-Mix</b>	(á Port.)	<b>17,50</b>
<i>Schweinsmedaillon, Kasslersteak<sup>(4)</sup>, Hacksteak, Hähnchenschenkel übergrillt mit deftigem Grill Gemüse und Champignons</i>		
<b>Jumbo Grill-Mix</b>	(á Port.)	<b>22,50</b>
<i>Schweinelachssteak, Kasslerlachssteak<sup>(4)</sup>, Hähnchenbrust, Schweinemedaillon &amp; Hähnchenschenkel mit Grill Gemüsen &amp; 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 Zwiebelfleischpfanne** (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<sup>(7)</sup>, 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<sup>(4)</sup>*
- 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

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

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Geflügelspezialitäten



## Tellergerichte

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

## Pfannengerichte

<b>Truthahnsteak (gegrillt) in Sherry-Rahm</b>	(á Port.)	<b>12,40</b>
<i>Steak von der Truthahnbrust in Sherry-Rahmsauce</i>		
<b>Hähnchenbrustfilet (gegrillt) Italien</b>	(á Port.)	<b>13,60</b>
<i>mit Gorgonzola-Zuccinisauce &amp; 2 gefüllten Champignons überbacken</i>		
<b>Hähnchenbrustfilet (gegrillt) Roma</b>	(á Port.)	<b>12,20</b>
<i>mit Romanesco Mix, Tomatenscheiben &amp; Mozzarella überbacken</i>		
<b>Hähnchenschenkel Budapest</b>	(á Port.)	<b>7,90</b>
<i>in würzigem Tomatensugo mit Paprika, Mais, Chili &amp; 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](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Wildspezialitäten



## Wildspezialitäten

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



# 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](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Suppen & Eintöpfe

## Suppen & Eintöpfe

<b>Kesselgoulasch</b>	(á 0,3l)	<b>5,90</b>
<i>ungarischer Kesselgoulasch nach regionalem Rezept (feurig-scharf)</i>		
<b>Goulasch-Suppe</b>	(á 0,3l)	<b>4,90</b>
<i>aus geröstetem Schweinsmett mit Paprikaeinlage</i>		
<b>Soljanka</b>	(á 0,3l)	<b>4,90</b>
<i>mit saurer Sahne - KEINE RESTESUPPE</i>		
<b>Kasseler-Lauch-Creme Suppe</b>	(á 0,3l)	<b>4,90</b>
<i>Kasseler - und Lauchstreifen in pikanter Sahnesoße</i>		
<b>Altmärkische Hochzeitssuppe</b>	(á 0,3l)	<b>4,90</b>
<i>edle klare Suppe mit Gemüse, Grünspargel, Hühnerfleisch und Eierstich</i>		
<b>Beelitzer Festtagssuppe</b>	(á 0,3l)	<b>4,90</b>
<i>edle klare Suppe mit Grünspargel, Hühnerfleisch und Eierstich</i>		
<b>Waldpilz-Rahmsuppe</b>	(á 0,3l)	<b>5,90</b>
<b>Kartoffel-Steinpilz-Rahmsuppe</b>	(á 0,3l)	<b>5,90</b>
<i>verfeinert mit einem Schuß Sahne und vielen Kräutern</i>		
<b>Tomaten-Creme-Suppe</b>	(á 0,3l)	<b>4,90</b>
<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](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Gemüse & Beilagen

## Gemüsebeilagen

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

## Beilagen

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

# 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](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Obst & Dessert



## Handverlesenes Obst

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

*Frische Früchte der Saison mundgerecht arrangiert*

## Hausgemachte Grützen

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

## Hausgemachte Mousse

<b>Schokoladen</b> Mousse	(á 500 g)	<b>11,90</b>
<b>Vanille</b> Mousse	(á 500 g)	<b>11,90</b>

# 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](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Equipment



## Bestecke, Teller & Tassen im Verleih

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

# Equipment



## Glas & Gläser im Verleih

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

# Equipment



## Tischbedarf im Verleih

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

## Küchenausstattungen im Verleih

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

# Equipment



## Mobilar und Tischtuch im Verleih

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

# Equipment



## Buffetartikel im Verleih

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

## Zelte und Bühnen im Verleih

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