

Buffetkatalog
für Veranstaltungen aller Art

Hotel "Zum Goldenen Löwen"
Fisch- & Wildspezialitäten
Am Markt 10
03185 Peitz

Telefon: (03 56 01) 80 94 0

Fax: (03 56 01) 80 94 200

E-Mail: Familie.Roschke@Hotel-Peitz.de

www.Hotel-Peitz.de

www.Loewen-Catering.de

Inhaber: Andreas Roschke

Funktelefon: (01 63) 73 51 27 5

Wir organisieren für Sie:

- * Firmen Präsentation
- * Familienfeiern
- * Cocktailabende
- * Folkloreveranstaltungen
- * Tanzveranstaltungen
- * Spezialitätenabende
- * Großveranstaltungen
- * Firmenveranstaltungen
- * u.s.w.

- Qualität
- Flexibilität
- Ideenreichtum
- Individualität
- Gastlichkeit

Der zufriedene Gast kommt wieder.

Ihr Ansprechpartner: Andreas Roschke

Unsere Adresse: Hotel „Zum Goldenen Löwen“
Am Markt 10
03185 Peitz

Telefon: 03 56 01 / 80 94 0
Telefax: 03 56 01 / 80 94 200
Funktelefon: 01 63 / 73 51 27 5

Büffet 1

Kalte Speisen

*Gefüllte Eier mit Kaviar
Schweinemedallions mit Petrella garniert
Rinderzunge Orientalisch
Wildschinken mit Preiselbeersahne
Roastbeefröllchen mit Meerrettich gefüllt
Carpaccio vom Rind
Schinken an Honigmelone
Partybällchen und Hähnchenkeulen
Verschiedene frische Salate
Butter, Brotauswahl
Eiersalat, Geflügelsalat*

Warme Speisen

*Wendische Hochzeitssuppe
Kalbsrahmgchnetzeltes, Reis-Mix, Buttererbsen
Lachsschnitte, Petersilienkartoffeln, Spargel*

Desserts

*Nusscreme
Himbeercreme*

*20,50 € pro Person ab 20 Personen
18,50 € pro Person ab 50 Personen
15,50 € pro Person ab 100 Personen*

Büffet 2

Kalte Speisen

*Käseauswahl vom Brett
Roastbeef mit Meerrettich gefüllt
Kaßler- und Schweinekotelett an Salat vom jungen Gemüse
Rehrücken "Diana"
Schinkenröllchen mit Spargel
Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet
Zungentaschen mit Waldorfsalat gefüllt
Gefüllte Eier mit Kaviar
Hausgebeizter Gravad Lachs
Geflügelsalat, Rindfleischsalat, Zungensalat
Butter, Brotvariationen
Gewürzgurken, Senfgurken
Senf, Ketchup, Remouladensoße*

Warme Speisen

*Gulaschsuppe
Kalbsrahmgeschnetzeltes, Reis Mix
Schweinehaxe, Kartoffelgratin*

Desserts

*Himbeergrütze
Blutorangencreme*

*23,00 € pro Person ab 20 Personen
19,50 € pro Person ab 50 Personen
16,80 € pro Person ab 100 Personen*

Büffet des Küchenchefs

Kalte Speisen

*Roastbeef rosa gebacken auf Spreewald - Salat
mit pikanten Gemüsen garniert*

Cocktails von Muscheln und Shrimps

Hausgebeizte Forelle mit Schwedischer Sauce

Matjesröllchen in Apfel-Zwiebel-Sauce

Gefüllte Eier mit Lachskaviar

*Medaillons vom Wild und Schwein
mit Leberschaum und Früchten garniert*

Zungentaschen mit Champignonsalat gefüllt

Wacholdergeräucherte Forellenfilets auf Kopfsalat

Geflügelsalat mit Currysahne

Salat von Thunfisch mit Oliven

Auswahl verschiedener Käse

Brotsortiment, Brötchen und Butter

Warme Speisen

*Geschmorte Wildschweinkeule mit Semmelknödel
Gänsebraten, Rotkohl, Kartoffeln auf Orangensauce*

Dessert

Obstsalat

*Frische Hefepflinschen mit Zucker und Zimt
Obstsalat und Weinschaumcreme mit Waldbeeren*

26,00 € pro Person ab 20 Personen

23,40 € pro Person ab 50 Personen

20,80 € pro Person ab 100 Personen

Galabüffet "Zum Goldenen Löwen"

Kalte Speisen

*Rehrücken „Diana“
Hähnchen „Gärtnerin“
Schweinemedallions mit Petrella
Landschinken-Tüten mit Meerrettich
Käsevariationen
Magerkäse - Schmalztöpfe
Graved Lachs mit Dill-Senf
Shrimps-Salate
Gefüllte Eier mit Lachskaviar
Matjesfiletrollen mit Schmand
Eisberg - Frucht - Salat
Eisbergsalat mit Roquefort-Creme
Bunter, frischer Salat
Frische Mangos mit Hühnchensalat
Parmaschinken auf Honigmelone
Weißgebäck (Miniaturen)
Schwarzbrot / Graubrot*

Warme Speisen

*Gegrillter Zander auf Gemüsestroh
Wildschweinkeule aus dem Backofen
Bauernbrot
Spreewälder Fischtopf*

Desserts

*Windbeutel mit frischen Früchten
Obstsalat und Weinschaumcreme
Obstkorb*

*25,00 € pro Person ab 20 Personen
22,50 € pro Person ab 50 Personen
20,00 € pro Person ab 100 Personen*

Jägerbuffet

Kalte Speisen

*Wildfleischcocktail mit Preiselbeersauce
Rehrücken auf Waldorfsalat
Wildschinken an Honigmelone
Wildmedaillons mit Petrella garniert
Apfel-Sellerie-Möhrensalat
Frischer Salat mit gebratenen Fasanenbruststreifen
Eiersalat mit Kochschinken
Lausitzer Schinkenplatte
Räucherfischplatte
Gefüllte Eier mit Kaviar
Käsevariationen
Knusprige Brotauswahl*

Warme Speisen

*Wildkraftbrühe mit Klößchen
Gefüllter Fasan mit Rotkraut
Rehkeule im Preiselbeerrahm
dazu Petersilienkartoffeln und Semmelknödel*

Desserts

*Haselnußscreme
Beerengrütze mit Vanillesoße*

*25,00 € pro Person ab 20 Personen
22,50 € pro Person ab 50 Personen
20,00 € pro Person ab 100 Personen*

Spreewaldbüffet

Kalte Speisen

*Spreewälder Räucherfischplatte
Lausitzer Wurstspezialitäten
Hackepeter mit Zwiebeln
Käslerrücken auf Sauerkrautsalat
Variationen vom Wildschinken
Kräuterquark in Tomate
Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurke
Frische Salate der Saison
Auswahl von Spreewaldgurken
Butter, Brotauswahl, Schmalz*

Warme Speisen

*Spreewälder Gerstensuppe
Grützwurst auf Sauerkraut
Gedünstetes Zanderfilet auf Gemüsestroh
Rindfleisch in Meerrettichsoße
Petersilienkartoffeln*

Desserts

*Obstsalat
Beerengrütze mit Vanillesoße
Götterspeise mit Vanillesoße*

*18,00 € pro Person ab 20 Personen
16,00 € pro Person ab 50 Personen
14,40 € pro Person ab 100 Personen*

Karibisches Buffet

Kalte Speisen

*Schinken an Honigmelone
Käseplatte mit vielen Früchten
Tomate-Mozzarella an Olivenöl mit Balsamicoessig und Basilikum
Fruta de Mar – Salat von Meeresfrüchten
Camarones al ajillo – Mummerkrabben mit Knoblauch
Pimiento asados – eingelegte Paprikaschoten
Mangos gefüllt mit Kubanischen Geflügelsalat
Butter, Partygebäck*

Warme Speisen

*Sopa de Aguacate - Avocado cremesuppe
Pollo en Adobo – Hähnchen in Pfefferschottensauce
Schweinefilet „Santa Domingo“
in heller soße mit frischen Champignons
Safranreis*

Desserts

*Obstsalat
Jamaika Mousse
Calabaza Enmielada - Melonendessert*

24,50 € pro Person ab 20 Personen
22,00 € pro Person ab 50 Personen

Canapés I

- Canapés:
 - Kochschinken / Spargel
 - Schinken / Meerrettich
 - Lachs mit Dill
 - Salami mit Gurkenfächer
- Gefüllte Eier mit Kaviar und Shrimps
- Hähnchenkeulen
- Partybällchen
- Schweinefilet mit Petrella
- Wildmedaillons mit Preiselbeersahne
- Roastbeefröllchen
- Matjestatar auf Pumpernickel
- Wildgoulaschsuppe
- Schokoladenmousse mit Vanillesoße
- Obstkörbe

22,50 € pro Person ab 20 Personen

Canapés II

- Canapés :
 - Salami mit Gurkenfächer
 - Kochschinkenröllchen mit pikanten Paprikastreifen
 - Gervais mit Ananas
 - Roher Schinken mit Perlzwiebeln
 - Graved Lachs mit Meerrettich
 - Wachholdergeräuchertes Forellenfilet
 - Kassler mit Gewürzgurke
- Gefüllte Eier mit Kaviar und Shrimps
- Truthahnbrust mit Feige
- Camembert mit Cocktailkirschen
- Matjestatar auf Pumpernickel
- Schweinefilet mit Petrella
- Rehrücken mit Preiselbeersahne
- Roastbeefröllchen mit grünen Spargel
- Fasanenbrust mit Orange
- Räucheraalfilet mit Zitrone
- Wildgoulaschsuppe
- Weinschaumcreme
- Obstkörbe

26,50 € pro Person ab 20 Personen

Canapés

*Salami mit frischem Gurkenfächer,
Kochschinkenröllchen mit pikanten Paprikastreifen
Truthahnbrust mit Feige
Gervais mit Ananas
Schweinebraten mit Essiggemüse
Camembert mit Cocktailkirschen
Roher Schinken mit Perlzwiebeln
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
Graved Lachs mit Meerrettich
Matjestatar auf Pumpnickel
Schweinefilet mit Petrella
Rehrücken mit Preiselbeeren
Leberschaumcreme mit Früchten garniert
Schweinerücken mit Lebermus
Geräucherter Wildschinken
Roquefortcreme mit Walnußkernen
Geflügelsalpikon mit frischen Maisplätzchen
Scampischeiben mit roten Kaviarperlen
Lauchherzen mit Stilton-Käse auf Roggentoast
Roastbeefröllchen mit grünen Spargelspitzen
Fasanenbrust mit Orangen
Räucheraalfilet mit Zitrone*

Wildschwein am Spieß

Urtypisch essen, in einer Erlebnisgastronomie der besonderen Art.

Das Wildschwein wird für Sie am Spieß gedreht und tranchiert.

Als Beilage reichen wir:

- *Frische Salate*
- *Brotauswahl und Butter*
- *Kartoffelsalat*
- *Sahnemeerrettich, Senf und Ketchup*
- *Pfeffersoße*

Preis pro Person ab 20 Personen: 18,00 €

Preis pro Person ab 50 Personen: 16,00 €

Preis pro Person ab 100 Personen: 14,00 €

Rustikales **Spanferkelessen**

Ein knuspriges Spanferkel wird für Sie flambiert und tranchiert. Viel Erlebnisastronomie für wenig Geld.

Als Beilage reichen wir Ihnen:

- * Spreewälder Gurkenauswahl*
- * frische Salate*
- * Brotauswahl und Butter*
- * Kartoffelsalat*
- * Sauerkraut*
- * Sahnemeerrettich, Senf und Ketchup*
- * Pfeffersoße*

Das passende Rahmenprogramm:

Gern empfehlen und organisieren wir Ihnen ein Rahmenprogramm (Musik, Folklore, Spreewälder Trachten, Spaßmacher usw.) zum Preis der Anbieter.

Preis pro Person ab 20 Personen 17,00 €

Preis pro Person ab 50 Personen 16,00 €

Preis pro Person ab 100 Personen 14,00 €

Grillparty auf der Hofterrasse **oder bei Ihnen im Garten**

* * *

*Erleben Sie am Holzkohlefeuer ein rustikales Ambiente
bei saftigen Steaks und kühlem Bier.*

Wir bereiten Ihnen: * eingelegte Steaks
* Bratwürste
* Welsfilet

Als Beilage reichen wir Ihnen:

- * Spreewälder Gurkenauswahl
- * frische Salate
- * Brotauswahl und Butter
- * Kartoffelsalat
- * Sahnemeerrettich, Senf und Ketchup
- * Pfeffersoße

Das passende Rahmenprogramm:

*Gern empfehlen und organisieren wir Ihnen ein
Rahmenprogramm (Musik, Folklore, Spreewälder Trachten,
Spaßmacher usw.) zum Preis der Anbieter.*

Preis pro Person ab 20 Personen 13,50 €

Preis pro Person ab 50 Personen 12,00 €

Preis pro Person ab 100 Personen 11,50 €

ARTIKEL	EINZELPREIS	PREIS BEI VERLUST/BRUCH
Tabletts	1,00 €	15,00 €
Aschenbecher	0,10 €	1,50 €
Standaschenbecher	5,00 €	120,00 €
Tischvasen	0,20 €	5,00 €
Menagen	0,50 €	5,00 €
Weinkühler	2,50 €	8,50 €
Sektkühler	4,50 €	20,00 €
Tischdecken	2,00 €	20,00 €
Stoffservietten	1,00 €	15,00 €
Tischaufsteller	0,40 €	8,00 €
Tisch 80x80cm	5,00 €	120,00 €
Tisch 80x120	7,00 €	150,00 €
Polsterstuhl	3,00 €	85,00 €
Barhocker	6,00 €	100,00 €
Kleiderständer	5,00 €	85,00 €
Suppentasse	0,20 €	5,00 €
Suppenuntertasse	0,20 €	5,00 €
Teller 20 cm	0,20 €	5,00 €
Teller 25,5 cm	0,20 €	6,00 €
Teller 28 cm	0,20 €	7,50 €
Kaffeetassen	0,15 €	3,00 €
Kaffeeuntertassen	0,15 €	4,00 €
Speisegabel	0,20 €	1,00 €
Speiselöffel	0,20 €	1,00 €
Speisenmesser	0,20 €	1,00 €
Kuchengabel	0,20 €	1,00 €
Kaffeelöffel	0,20 €	1,00 €
Kuchenheber	0,20 €	1,00 €
Grill mittelgroß	15,00 €	300,00 €
Grill groß (Spieß)	40,00 €	650,00 €
Gasgrill	15,00 €	150,00 €
Foster	45,00 €	2500,00 €
Wärmeschrank		
Geschirrspülautomat	40,00 €	1200,00 €
Kühlschränke	ab 10,00 €	ab 180,00 €
Bierkühler Einleitig	12,00 €	550,00 €
Bierkühler Zweileitig	15,00 €	650,00 €
Edelstahlspühle	10,00 €	500,00 €
Edelstahltisch	10,00 €	450,00 €
Suppentopf	8,00 €	86,00 €
Chafing dish	5,00 €	100,00 €

Sektgläser	0,10 €	ab 3,50 €
Biergläser 0,3l / 0,4l / 0,5l / 1l	0,10 €	ab 1,50 €
Kellnerkassen	20,00 €	1000,00 €
150 Watt Strahler	2,50 €	20,00 €
Kerzenständer	0,10 €	5,00 €
Partyzelte 3 m x 6 m	100,00 €	250,00 €
Partyzelte 4 m x 10 m	150,00 €	400,00 €
Partyzelte 4 m x 12 m	200,00 €	1000,00 €
Cocktailbar 4 m	150,00 €	1200,00 €
Cocktailbar 6 m	300,00 €	ca 2860,00 €
Ausschankwagen Inkl. 5 Garnituren + Gläser	150,00 €	
Biergartengarnituren Tisch+2 Bänke	5,00 €	60,00 €
Stehtische Edelstahl	7,00 €	50,00 €
Ungereinigte Rückgabe	je Teil 0,15 €	
Grillpersonal/Stunde	ab 12,00 €	
Bedienungspersonal/ Personal	ab 12,00 €	
Transport, je Km	ab 1,00 €	
Anliefern	ab 10,00 €	
Abholung	ab 10,00 €	
Auf/Abbau	ab 13,00 €	

Allgemeine Liefer- und Geschäftsbedingungen

Wir liefern ab einem Warenwert von 200,00 € bis 20 km frei Haus.

Bei Terminlieferungen bitten wir darum, eine Toleranz von 30 Minuten einzuplanen.

Bei Lieferausfall oder Verzögerungen durch höhere Gewalt (technische Störungen, Verkehrsbehinderung, extreme Wetterlagen) wir keine Haftung bzw. Ersatz gestellt.

Der Rechnungsbetrag ist rein netto (ohne Abzug) spätestens bei Abholung bzw. Rücklieferung des Leihequipment in Bar fällig, wenn nichts anderes vereinbart wurde.

Leihgut (Geschirr, Besteck etc.) verbleibt Eigentum des Hotels „Zum Goldenen Löwen“.

Beschädigungen und Verlust des Leihguts gehen zu Lasten des Kunden.

Leihequipment und sonstige Leistungen

Getränkeliieferung:

Getränkeliieferung erfolgt im Gastro-Komplettservice oder nach individueller Absprache.

Leihequipment:

*Teller, Tassen, Gläser, Besteck, Tischwäsche,
Servietten, Kerzen, Aschenbecher
Grill und Spieß*

*Festzelte:
auf Anfrage*

Einrichtung:

Garten- und Polsterstühle, Festzeltgarnituren, Stehtische

Personal:

Bereitstellung von Bedienungspersonal nach individueller Absprache