

Balog Catering

Putzjatinstraße 16, 01259 Dresden

Fon: 01575 567 444 6 Mail: balogcatering@gmx.de

Alle Gerichte werden aus frischen Zutaten hergestellt und enthalten keine Geschmacksverstärker.

Wir bieten unser Catering ab **15 Personen** an. Die Preise können individuell schwanken auf Grund der Mengenangaben.

Bitte teilen Sie uns Ihre Auswahl sowie die Personenanzahl mit und wir stellen Ihnen ein Angebot zusammen.

Für weitere Speisen und eigene Wünsche sprechen Sie uns gern an.

Leistungsangebot

	Artikel Bezeichnung	Mengen	Preis
<u>Vorspeisen & Salate</u>	Nudelsalat Mediterran oder Deutsch		
	Kartoffelsalat Mediterran oder Deutsch		
	Toskanischer Brotsalat		
	Ungarischer Gurkensalat		
	Tomate-Mozzarella Platte		
	Grieschicher Salat		
	Rohkostsalat		
	Eiersalat		
	Obstsalat		
	Gemügesticks mit Dip		
	Grüne Salate der Saison		
	ingelegtes Sauergemüse		
	Melonensalat mit Schafskäse und Honig		
	Salatvariation Mix in kleinen Gläsern angerichtet – 3 Varianten		
	Weitere Salate nach Anfrage und Wunsch.		
<u>Kalte Platten</u>	Wurst und Käse Spezialitäten aus Italien, Ungarn und Deutschland		
	Gemischte Fischplatte		
	Hackepeter oder Mettigel		
	Marinierte Schweinelände mit Frischkäse		
	Vitello Tonato (Kalbfleisch mit Thunfisch und Kapern)		
	Anti Pasti (Grillgemüse)		
	Anti Pasti Gemüse, Salami und Parmesan		
	Ungarische Allerlei Gemüse Platte – Ab 15 Personen		
	Gemischte Platte nach Wunsch		
	Panierte Schinken gefüllt		
Obstplatte			
<u>Kleinigkeiten-Fingerfood</u>	Wraps – Vegetarisch oder Hähnchen Tandori		
	Melone-Prosciuto		
	Würstchen und Sauergurken am Spieß		
	Variationen von Canapes		
	Falafel mit Joghurt Creme		
	Tomate-Mozzarella Spieße		
	Vitello Tonato (Kalbfleisch mit Thunfisch und Kapern)		
	Mini Hackbällchen mit Cranberrys und Melone		
	Käse-Oliven Spieß		
	Käse-Weintrauben Spieß		
	Gefüllte Eier		

		Mengen	Preis
<u>Kleinigkeiten- Fingerfood</u>	Mini Burger Mini Schnitzel Wiener Käsespieß Trink Häppchen (Mini Canapès für Gästeempfang, Trinkabende, als Aperitif)		
<u>Dips-Butter</u>	Tzatziki Ajwar hausgemacht – Paprika, Zucchini, Auberginen Creme Kräuter Creme Fraiche Pesto Joghurt Kräuter Quark Gewürzbutter		
<u>Suppen</u>	Käse-Lauch-Hackfleisch Suppe	1 Liter	6,00 €
<u>Bestellung ab 5 l pro Suppe</u>	Karotte-Ingwer-Kokosmilch	1 Liter	5,50 €
	Tomaten Suppe	1 Liter	5,00 €
	Kartoffel-Tomaten Suppe	1 Liter	5,50 €
	Kartoffelsuppe mit Wiener	1 Liter	5,50 €
	Minestrone	1 Liter	6,00 €
	Eintöpfe (<i>Geschmack individuell, nach Wunsch</i>)	1 Liter	auf Anfrage
	Pilzsuppe	1 Liter	6,00 €
	Blumenkohl Suppe	1 Liter	5,00 €
	Brokkolie Suppe	1 Liter	5,00 €
	Wirsing Suppe	1 Liter	5,00 €
	Ungarischer Kesselgulasch (<i>auch vor Ort im Kessel möglich-ab 20 Pers.</i>)	1 Liter	7,50 €
	Ungarische Räubersuppe	1 Liter	7,50 €
	Soljanka	1 Liter	6,00 €
	Fischeintopf	1 Liter	7,50 €
	Gazpacho	1 Liter	5,50 €
	indische Linsensuppe	1 Liter	5,50 €
	Hähnchen Curry Suppe mit Zitronengras, Koriander	1 Liter	7,50 €
	italienische Bohnensuppe mit Parmesan	1 Liter	5,50 €
	alle Suppen inkl. Brot		
<u>warme Speisen</u>	Rinderbraten in Rotweinsauce Schweinebraten oder Krustenbraten Putenbraten Hackbraten Rinderbäckchen Schweinebäckchen Minihaxe Hühnerkeule Hackbällchen Schnitzel Chicken Wings überbackene Steaks – Pute oder Schwein Schaschlik Spieße mit Gemüse und Fleisch Spanferkel Ungarischer Gulasch – normal oder Szegediner Geschnetzeltes Paprika Hähnchen Hortobagyer (mit Fleisch gefüllte) Palatschinken und Paprikasauce Gebratene Leber		

		Mengen	Preis
<u>Beilagen</u>	hausgemachte Nockerln (Spätzle)		
	Kartoffelecken		
	Petersilienkartoffeln		
	Rosmarinkartoffeln		
	Kartoffelstampf		
	Ofenkartoffeln		
	Rösti		
	Klöße		
	Reis		
	Cous Cous / Bulgur / Eiergraupen (ungarisch)		
	Gratin		
	Letscho		
	Rotkraut / Sauerkraut		
	<i>Nudeln</i>		
	Mischgemüse		
	Mediterranes Gemüse		
	Pilzpfanne		
	Käsespätzle		
	gefüllte Tomaten		
	Gemüse aller Arten nach Wunsch		
<u>Desserts</u>	hausgebackene Kuchen		
	Brownie		
	Panna Cotta		
	Tiramisu		
	Stracciatella Tiramisu		
	Apple Crumble		
	Mouse au chocolate		
	Minzjoghurt mit frischen Obst		
	Rote Grütze mit Vanille Soße		
<u>Allgemeine Hinweise:</u>			
	Bei Allergenen und Unverträglichkeiten bitten wir um genaueren Hinweis.		
	<i>Für Lieferung, Abholung sowie Endreinigung von Equipment verlangen wir einen Aufpreis.</i>		
	<i>Bei einer Mietdauer von länger als 3 Tagen erheben wir ebenso einen Pauschalpreis.</i>		
	Alle Preise sind Mitnahmepreise zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.		
	<i>Der Rechnungsbetrag ist – sofern nicht anders vereinbart – zahlbar bei Lieferung.</i>		
	<i>Bei Verlust oder Beschädigung der leihweise zur Verfügung gestellten Teile werden die Reperaturkosten bzw. Der Wiederbeschaffungspreis in Rechnung gestellt.</i>		
	Beim Bedarf von Equipment, Geschirr, Tische, Personal und weitere Eventzubehör sprechen Sie uns bitte an.		