


stresa
catering



**HIRSCH
SALON**
CATERING



GESCHMACK IST UNSERE EXPERTISE

Sie interessieren sich für ein Catering vom Stresa oder Hirschsalon. Eine gute Wahl, denn mit unserem Catering bieten wir Ihnen die gesamte Bandbreite, Frische und Kreativität unserer Restaurants auch außer Haus.

Egal, ob Sie privat oder geschäftlich feiern – gutes Essen verbindet. Unser Angebot kombiniert kulinarische Vielfalt, strukturierte Planung, professionelle Präsentation und herausragenden Service, damit Ihre Veranstaltung garantiert zum Erfolg wird.

Vollwertige Frühstücksgerichte für den Businessworkshop? Buffet mit Live Cooking oder Gala Dinner für Ihr großes Jubiläum? Fingerfood zum Sekt-empfang? 5-Gang-Menü mit passender Weinbegleitung oder rustikales BBQ für Ihre Hochzeit? Jedes Event ist anders und Geschmäcker sind verschieden.

Wir hören Ihnen zu und setzen um, was Ihnen wirklich wichtig ist. Alles wird frisch bei uns im Haus produziert und dank unserer zuverlässigen Logistik auf den Punkt zu Ihrem Event geliefert. Wir arbeiten ausschließlich mit gut geschultem Fachpersonal.

UNSER SERVICE

- Kulinarische Vielfalt auf höchstem Niveau ab 30 Personen
- Individuelle Beratung und perfekt abgestimmte Angebote
- Individuelle Getränkekonzepte pauschal oder nach Verbrauch
- Brunchangebote
- Umfangreiches Equipment vom Grill bis zur Cocktailbar
- große Auswahl an Geschirr, Gläsern und Besteck
- Live-Cooking-Stationen
- Gut ausgebildetes Fachpersonal in Küche und Service
- Zuverlässige Logistik in Dresden und deutschlandweit
- Seit 2013 Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und im Cateringbereich

VERMITTLUNG VON

- Eventlocations jeder Art und Größe
- Veranstaltungs- und Hochzeitsplanern
- Zelten und Mobiliar
- Floristik und Deko
- Torten und Patisserie
- und vieles mehr

BUFFET »REGIONAL« BASIC
AB 50 PERSONEN

VORSPEISEN		
HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT mit saisonalen Buttermischungen, Humus und Brotaufstrichen	EBLY-SALAT mit eingelegten Radieschen, Frühlingslauch und Feldkarotten	
OMA'S KARTOFFELSALAT mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Schmand	SÄCHSISCHE »GAZPACHO VERDE« kaltes Gurken-Joghurtsüppchen mit gebeizter Lachsforelle aus Moritzburg	
RADEBEULER BLATTSALATE mit Croutons, Gemüsewürfeln, Schnittlauch, gerösteten Sonnenblumenkernen und Himbeerdressing	KLEINE ECKEN VON VERSCHIEDENER QUICHE mit Sauerkraut und Speck	
HAUPTSPEISEN		
SPIESSBRATEN VOM MEISSNER LANDSCHWEIN mit Schmorzwiebeln, Serviettenknödeln, gebratenem Blumenkohl und Schwarzbiersoße		
GEBRATENES FILET VOM »FISCH DES TAGES« MIT DILL-BUTTER-KRUSTE oder HÄHNCHEN-CHAMPIGNON-RAGOUT mit Erbsenreis		
SPÄTZLE-PFANNE mit Grill-Paprika, Rosenkohl, Schnittlauchrahm und Bergkäse		
DESSERTS		
in kleinen Gläschen		
EIERSCHECKE 2.0 Crumble, Vanillemousse und Rosinen	BUTTERMILCH PANNA COTTA mit Blaubeerragout	OBSTAUSWAHL mundgerecht portioniert

Preis pro Person

35,00 €

inkl. 7% MwSt.

zzgl. Logistik & Equipment

BUFFET »REGIONAL« EXCLUSIV
AB 30 PERSONEN

VORSPEISEN	
HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT mit saisonalen Buttermischungen, Humus und Brotaufstrichen	
MINIBOULETTEN VOM MEISSNER LANDSCHWEIN & KARTOFFELSALAT mit Bautzner Senf, Schnittlauch, Radieschen, Kapern und Radebeuler Kräutern	SÄCHSISCHE ANTIPASTI VARIATION mit geflämmtem Ziegenkäse, Spezialitäten von Feinkost Müller und gegrilltem Gemüse vom Erzeugerhof in Radebeul
TRANCHEN VOM ROSA GEGRILLTEN ROASTBEEF auf buntem Linsensalat, mit Apfel-Senfkor-Relish	ROTE BETE-SALAT mit Feta, gerösteten Walnüssen und Radebeuler Wildkräutersalaten
HAUPTSPEISEN	
GESCHMORTE BRUST VOM ERZGEBIRGISCHEN LIMOUSINRIND dazu Jus mit Aromen vom sächsischen Sauerbraten, gebratene Wickelklöße und Ofengemüse	
GEBRATENES FILET VON DER MORITZBURGER LACHSFORELLE oder SALTIMBOCCA VOM LAUSITZER HÄHNCHEN mit Paprikagemüse, Röstkartoffelstampf und Kerbel-Velouté	
SÄCHSISCHE GNOCCHI kleine gebratene Kartoffelklößchen mit Spinat, geschmortem Saisongemüse, Waldpilzen, getrockneten Tomaten und Dresdner Berle	
DESSERTS	
CREME BRULEÉ mit Aromen von der Dresdner Eierschecke	OBSTAUSWAHL mundgerecht portioniert
KALTER HUND dunkle Valrhona-Schokolade mit Butterkeks und Cassis-Ragout	REGIONALE KÄSEAUSSWAHL mit hausgemachtem Chutney, Feigensenf, gerösteten Nüssen und Oliven

Preis pro Person

45,00 €

inkl. 7% MwSt.

zzgl. Logistik & Equipment

BUFFET » MEDITERRAN « BASIC
AB 50 PERSONEN

VORSPEISEN

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT

mit saisonalen Buttermischungen, Humus und Brotaufstrichen

PENNE-SALAT

mit Rucola, gerillter Artischocke und
getrockneten Tomaten

ANTIPASTI
VEGETARIA

Gegrilltes und mariniertes Gartengemüse,
rote Zwiebeln, bunte Karotten, Paprika,
gerösteter Blumenkohl und Radicchio in
Orangenmarinade

BUNTER
TOMATEN-SALAT

mit Radebeuler Pflücksalaten, gerösteten
Nüsse und Himbeer-Balsamico-Vinaigrette

ZWEIERLEI
HAUSGEBACKENE QUICHE

mit Zucchini und Tomate /
mit italienischem Bauernschinken, Spinat
und gegrillter Paprika

HAUPTSPEISEN

BÄCKCHEN VOM MEISSNER LANDSCHWEIN

in Sherry geschmort, mit Chorizo-Kartoffel-Stampf und Paprika-Bohnen-Cassoulet

RAGOUT VON GEGRILLTEM PULPO UND MAHI MAHI

oder

GESCHMORTE LAUSITZER HÄHNCHENKEULE

mit Kichererbsen-Püree und Tomaten-Zucchini-Sugo mit Harissa

VEGETARISCHE PAELLA

mit knackigem Gartengemüse, Safran und Radebeuler Kräutern

DESSERTS

LIMONCELLO-
MOUSSE

mit Cantuccini und
Johannisbeere

GESTOCKTE CREME VOM
GRIECHISCHEN JOGHURT

mit Nuss Crumble und
Honigmelone

OBSTAUSWAHL

mundgerecht portioniert

Preis pro Person

35,00 €

inkl. 7% MwSt.

zzgl. Logistik & Equipment

BUFFET » MEDITERRAN « EXCLUSIV
AB 30 PERSONEN

VORSPEISEN

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT

mit saisonalen Buttermischungen, Humus und Brotaufstrichen

SÜSSKARTOFFELSALAT

mit Chorizo, Basilikum und
Limonen-Vinaigrette

KÜRBISSALAT

mit gerösteten Kernen, gegrillten Pilzen
und Wildkräuter-Pesto

TOSKANISCHER BROTSALAT

mit Tomaten, Oliven, Kapern und
Baby Mangold

ANTIPASTI VEGETARIA

mit mariniertem Gemüse, gefüllten Paprika-
schoten, Feta, Balsamico-Champignons und
Borretanezwiebeln

HAUPTSPEISEN

GESCHMORTE BRUST VOM ERZGEBIRGISCHEN LIMOUSINRIND

auf Kartoffel-Trüffel-Stampf, mit Balsamico-Jus und wildem Brokkoli

GEBACKENE AUBERGINE IN PARMESANHÜLLE

auf einem Tomaten-Oliven-Sugo und gebratenen Gnocchi

LAUSITZER MAISHÄHNCHENBRUST

oder

FILET VOM ISLÄNDISCHEN FJORDLACHS

in Zitronen- Knoblauchmarinade, auf geschmorten Salatherzen und Penne mit Pesto verde

DESSERTS

DUNKLES
VALRHONA-SCHOKOLADEN-
MOUSSE

mit Cantuccini-Crunch und Waldbeer-Ragout

OBSTAUSWAHL

mundgerecht portioniert

INTERNATIONALE
KÄSEUSWAHL

mit hausgemachtem Chutney, Feigensenf,
gerösteten Nüssen und Oliven

FRANZÖSISCHE CREME BRULEÉ

mit Bourbon-Vanille

Preis pro Person

47,00 €

inkl. 7% MwSt.

zzgl. Logistik & Equipment

BUFFET »INTERNATIONAL« BASIC
AB 50 PERSONEN

VORSPEISEN

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT

mit saisonalen Buttermischungen, Humus und Brotaufstrichen

ASIATISCHER
GLASNUDELSALAT

mit knackigem Gemüse geröstetem
Sesam und Teriyaki-Hühnchen

VEGETARISCHER
CEASARS SALAD

mit Salatherzen, Croutons,
Kirschtomaten und Parmesan-Dressing

KICHERERBSEN-TABOULEH

mit Minze, Petersilie, gerösteter
Paprika und Joghurtdip

ZWEIERLEI
HAUSGEBACKENE QUICHE

Mexicana mit Mais, schwarzen Bohnen und
Pimentos /
mit Thunfisch und roten Zwiebeln

HAUPTSPEISEN

BOEUFF BOURGUIGNON

in Rotwein geschmorte Brust vom Weiderind mit Röstkartoffel-Stampf und Ofengemüse

GEBRATENES FILET VOM »FISCH DES TAGES«
oder

GEBRATENE LAUSITZER HÄHNCHENBRUST

mit gerösteter Süßkartoffel und Romanesco in roter Curry-Kokos-Soße

ORIENTALISCHE GRILLGEMÜSE-PFANNE

mit Couscous, gebackenen Falafel-Bällchen und Sesam-Dip

DESSERTS

KOKOS-PANNA
COTTA

mit Mangoragout

CAPPUCCINO-MOUSSE

mit Amarettini

OBSTAUSWAHL

mundgerecht portioniert

Preis pro Person

37,00 €

inkl. 7% MwSt.

zzgl. Logistik & Equipment

BUFFET »INTERNATIONAL« EXCLUSIV
AB 30 PERSONEN

VORSPEISEN

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT

mit saisonalen Buttermischungen, Humus und Brotaufstrichen

QUINOA-SALAT

mit körnigem Frischkäse, gegrillter Paprika
und Mango-Chili-Vinaigrette

VEGANES GEMÜSE-CEVICHE

mit Limette, Koriander, Kokos, Chili,
Staudensellerie, Avocado, Apfel und Kohlrabi

ORIENTALISCHER
BULGURSALAT

mit Granatapfel und Falafel
im Sesammantel

CURRY-ZITRONENGRAS-SHOT

mit gegrillter Black Tiger Garnele

HAUPTSPEISEN

GESCHMORTE BRUST VOM LIMOUSIN-RIND

mit einer Mole-Jus, Papas al Horno und mexikanischem Ofengemüse

GEBRATENES FILET VOM MAHI MAHI
oder

LAUSITZER MAISHÄHNCHENBRUST

auf Wok-Gemüse und Süßkartoffelragout mit Koriander und Kaffir-Limette

VEGANES CURRY

mit Tofu, Kokosmilch, Gemüse der Saison und Basmati-Reis

DESSERTS

VEGANE PINA COLADA IM GLAS

Kokosmousse mit geflämmter Ananas

OBSTAUSWAHL

mundgerecht portioniert

HIMBEER-CHEESECAKE IM GLAS

Frischkäsecreme mit Himbeeren und
Butterkeks-Crumble

INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL

mit hausgemachtem Chutney, Feigensenf,
gerösteten Nüssen und Oliven

Preis pro Person

49,00 €

inkl. 7% MwSt.

zzgl. Logistik & Equipment



» BBQ « BASIC AB 50 PERSONEN

VORSPEISEN / BEILAGEN

HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT

mit saisonalen Buttermischungen,
Humus und Brotaufstrichen

MEDITERRANER DRILLING-SALAT

mit Pesto verde, schwarzen Oliven, Senfsaat,
Frühlingslauch und Tomaten

BLATTSALATE AUS RADEBEUL

mit Gemüsewürfeln, Croutons,
gerösteten Nüssen und Honig- Senfdressing

CREMIGER GURKENSALAT

mit Dill und Schmand

HAUPTSPEISEN VOM F4-GRILL

LAUSITZER HÄHNCHENBRUST

in Buttermilch eingelegt

KAMMSTEAKS VOM MEISSNER LANDSCHWEIN

in Paprikamarinade

FILET VOM »FISCH DES TAGES«

THÜRINGER ROSTBRATWURST

grob und fein

BACKKARTOFFELN

mit Rauchpaprika-Butter

GEGRILLTES RADEBEULER LANDGEMÜSE

dazu Bautzner Senf, Ketchup, BBQ-Soße, Kräuterquark und Aioli

DESSERTS

in kleinen Gläschen

SCHOKOLADEN- MOUSSE

mit Beerengrütze und Kakao-
Crumble

PANNA COTTA

mit Mango-Maracuja-
Ragout

OBSTAUSWAHL

mundgerecht portioniert

Preis pro Person

37,00 €

inkl. 7% MwSt.

zzgl. Logistik & Equipment

» **BBQ** « **EXKLUSIV**
AB 30 PERSONEN

VORSPEISEN / BEILAGEN	
HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT mit saisonalen Buttermischungen, Humus und Brotaufstrichen	
MEDITERRANER KARTOFFELSALAT mit Rucola, Oliven, getrockneten Tomaten und Senfvinaigrette	SPINAT-AVOCADO-SALAT mit Erdbeeren und Feta
TOSKANISCHER BROTSALAT mit Tomaten, Oliven, Kapern und Baby Mangold	KLEINE ECKEN VON HAUSGEBACKENER QUICHE mit Ratatouille-Gemüse und Pecorino
QUINOA-SALAT mit körnigem Frischkäse, gegrillter Paprika und Mango-Chili-Vinaigrette	GAZPACHO ANDALUZ in kleinen Gläschen kalte spanische Gemüsesuppe

HAUPTSPEISEN VOM F4-GRILL	
SOUS VIDE GEGARTES BÜRGERMEISTERSTÜCK VOM ERZGEBIRGISCHEN LIMOUSIN-RIND	
ROSA HÜFTSTEAKS VOM IRISCHEN SALZWIESENLAMM in Minz-Joghurt	
SPIESSE VOM LAUSITZER HÄHNCHEN in Tandoori-Buttermilch-Marinade	
FILET VON DER GOLDMAKRELE	
BLACK TIGER GARNELEN geﬂämmt mit Pernod	
KLEINE GRILLKARTOFFELN gefüllt mit Würzbutter	
SÜSSKARTOFFELSCHEIBEN in Zitronengrasmarinade	
PAPRIKA UND ZUCCHINI in Kräuteröl	**DIPS UND SOSSEN** Aioli / Guacamole / Tomaten-Mango-Salsa / Gurkenrelish / BBQ / Ketchup / Bautzner Senf
AUBERGINENRÖLLCHEN gefüllt mit Feta und getrockneten Tomaten	
CHAMPIGNONS gefüllt mit Bacon und Cheddar	
PIKANT EINGELEGTER HALLOUMI	
GEBUTTERTE MAISKOLBEN	
DESSERTS	
PANCAKES VOM GRILL mit Beerengrütze, Schokoladen- und Vanille-Soße	**FRANZÖSISCHE CREME BRULEÉ** mit Bourbon-Vanille
DUNKLES VALRHONA-SCHOKOLADENMOUSSE mit Cantuccini-Crunch und Waldbeer-Ragout	**OBSTAUSWAHL** mundgerecht portioniert

Preis pro Person

59,00 €

inkl. 7% MwSt.

zzgl. Logistik & Equipment

» **VEGGIE BBQ** «
AB 30 PERSONEN

VORSPEISEN / BEILAGEN	
HAUSGEBACKENES SAUERTEIGBROT mit saisonalen Buttermischungen, Humus und Brotaufstrichen	
QUINOA-SALAT mit körnigem Frischkäse, gegrillter Paprika und Mango-Chili-Vinaigrette	KÜRBIS-SALAT mit gerösteten Kernen, gegrillten Pilzen und Wildkräuter-Pesto
SPINAT-AVOCADO-SALAT mit Erdbeeren und Feta	KLEINE ECKEN VON HAUSGEBACKENER QUICHE mit Ratatouille-Gemüse und Pecorino
MEDITERRANER TOMATENSALAT mit Burrata, altem Balsamico, Olivenöl, gestoßenem Pfeffer und Basilikum	GAZPACHO ANDALUZ in kleinen Gläschen kalte spanische Gemüsesuppe

HAUPTSPEISEN VOM F4-GRILL	
GEMÜSE-PADDYS	
PIKANT EINGELEGTER HALLOUMI	
ZUCCHINIKÖRBCHE mit Chili sin Carne	
FALAFELSPIESSE MIT GREMOLATA	
SALTIMBOCCA VON GRÜNEM SPARGEL UND KRÄUTERSAITLING	
GRILLKARTOFFELN gefüllt mit Brokkoli und Bergkäse	
PFIRSICHE in Tandoori-Marinade	**DIPS UND SOSSEN** Aioli / Guacamole / Tomaten-Mango-Salsa Gurkenrelish
GRILLTOMATEN mit Ziegenkäse-Creme	
AUBERGINENPÄCKCHEN gefüllt mit Feta und getrockneten Tomaten	
SÜSSKARTOFFELN in Zitronengrasmarinade	
DESSERTS	
PANCAKES VOM GRILL mit Beerengrütze, Schokoladen- und Vanille-Soße	**HIMBEER-CHEESECAKE IM GLAS** Frischkäsecreme mit Himbeeren und Butterkeks-Crumble
VEGANE PINA COLADA IM GLAS Kokosmousse mit geﬂämmter Ananas	**OBSTAUSWAHL** mundgerecht portioniert

Preis pro Person

49,00 €

inkl. 7% MwSt.

zzgl. Logistik & Equipment



FINGERFOOD-PLATTEN

HERZHAFT

BRIOCHE MEDITERRAN

60 kleine Scheiben unseres hausgebackenen Brioche (100g inkl. Belag), belegt mit:

Paprika-Frischkäse / luftgetrockneter Schinken / Honigmelone

Thunfisch-Crème / Ei / gebackene Kapern

Tomate / Burrata / Pesto

139,00 €

inkl. 7% MwSt.

SAUERTEIGBROT REGIONAL

60 kleine Scheiben unseres hausgebackenen Sauerteigbrot (100g inkl. Belag), belegt mit:

Hausgebeizter Rinderschinken / Rote Beete / Ziegenfrischkäse

Körniger Frischkäse / geräucherte Forelle / Olive / Tomate

Brie / Aprikosen-Curry-Relish

145,00 €

inkl. 7% MwSt.

SAUERTEIGBROT KLASSIKER

60 kleine Scheiben unseres hausgebackenen Sauerteigbrot (100g inkl. Belag), belegt mit:

Obadza / Radieschen / Schnittlauch

Schweinebraten / Senf-Frischkäse / Gurkenrelish

Hackepeter / Zwiebelringe / Gewürzgurke

149,00 €

inkl. 7% MwSt.

HAUSGEBACKENE QUICHE

60 kleine Ecken hausgebackener Quiche (ca. 70g)

Klassisch, als Quiche Lorraine mit Lauch, Speck und Crème fraîche

Vegetarisch, mit mediterranem Grillgemüse und Feta

Mediterran, mit Chorizo und grünem Spargel

155,00 €

inkl. 7% MwSt.

WRAPS

60 kleine Wraps, gefüllt mit:

Hausgebeizter Fjordlachs / Gurke / rote Beete

Crispy Chicken / Mango-Chili-Salsa / Kopfsalat

Peperonata / gegrillte Artischocken-Creme / Rucola

169,00 €

inkl. 7% MwSt.

Weitere individuelle Wünsche gern auf Anfrage



FINGERFOOD-PLATTEN

süß

BISKUITROLLEN

60 hausgebackene Bisquitrollen, gefüllt mit:
Erdbeer-Crème / gebackene weiße Schokolade
Mango-Passionsfrucht-Crème / Kokosrapsel
Kaffee-Crème / Amarena-Kirschen

169,00 €

inkl. 7% MwSt.

NASCH-GLÄSCHEN

60 kleine Gläschen, gefüllt mit:
Kalamansi-Cheesecake / Himbeer-Püree
Tiramisu / Espresso-Gel
Buttermilch-Panna cotta / Sauerkirsche / Granola

149,00 €

inkl. 7% MwSt.

DESSERT-SPIESSE

60 kleine Spieße mit:
Cake Pops in dunkler oder heller Kuvertüre
Vegane Kokos-Limetten-Bällchen / Mango-Crème
Obst der Saison

145,00 €

inkl. 7% MwSt.

KUCHEN

60 kleine Stücken von hausgebackenem Kuchen
Omas Streuselkuchen mit Obst der Saison
Schokoladen-Brownie mit Salzkaramell und Pistazie
New York Cheesecake mit Honig-Feigen

159,00 €

inkl. 7% MwSt.

OBSTPLATTEN

und weitere individuelle Wünsche gern auf Anfrage

Böhme & Böhme Gastro GmbH

Stresa
Augsburger Str. 85
01277 Dresden

Hirschsalon
Bautzner Landstr. 7
01324 Dresden

Ansprechpartner:
Sebastian Böhme

catering@boehme-gastro.de



www.stresa-restaurant.de
www.hirschsalon.de