

***Willkommen  
beim Stresa-  
Eventcatering  
Dresden, dem  
Profi-Caterer für  
Ihr gelungenes  
Event.***

Mit Leidenschaft, Kreativität und langjähriger Erfahrung im Eventcatering sorgen wir dafür, dass Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis wird und sich Ihre Gäste wohl fühlen.

Gekocht wird modern – mit innovativen Akzenten. Aus frischen und hauptsächlich regionalen Produkten zaubert Ihnen unser Cateringteam besondere Kreationen für Ihre Veranstaltung.

Beeindrucken Sie Ihre Gäste mit einem stilvollen Empfang und einem originellen Buffet oder Menü. Wir arbeiten leidenschaftlich gern und gut, damit Sie genießen.

Ganz nach Ihrem Geschmack und Ihren Wünschen stellen wir für Sie ein passendes Catering zusammen. Gern können Sie sich von unseren Catering-Vorschlägen inspirieren lassen.



# BUFFET „FINGERFOOD CLASSIC“



Verschieden belegte Canapés  
Frischkäse mit Sakurakresse  
Mailänder Salami mit dunklen Trauben  
Serranoschinken mit Galiamelone

.....

Caprese im Gläschen  
Cremiger Büffelmozzarella und fruchtige Tomaten als lockere Mousse mit Basilikumpesto

.....

Gazapacho „Anadaluz“  
Kalte spanische Gemüsesuppe mit gebratener Garnele

.....

Knuspriger Ziegenkäsestrudel  
mit Mangold, Pilzen und Tomatenchutney

.....

Rosa Medaillons vom Erzgebirgischen Limousinrind  
auf Dijonsenfcreme mit roter Zwiebelmarmelade

.....

Crème brûlée  
aromatisiert mit grünem Tee und Zitronengras

.....

Obstspieße  
regional und exotisch mit weißer Schokolade

.....

# BUFFET „FINGERFOOD DELUXE“



## Verschieden belegte Canapés

Frischkäse mit Sakurakresse  
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfischcreme  
Geräucherte Entenbrust mit Feigen

.....

## Tatar vom Schönfelder Saibling

mit Gurke, Mangorelish und Ingwermousse

.....

## Mediterrane Gazpacho

Kalte spanische Gemüsesuppe mit gebratener Garnele

.....

## Getauchte Jakobsmuschel

mit Parmesankruste im getrüffelten Selleriesud

.....

Sous vide gegartes Filet vom Erzgebirgischen Limousinrind  
mit Würzbutterkruste und Kartoffelespuma

.....

## Französische Limonentarte

mit geblämmter Rohrzuckerhaube

.....

## Beerenteller

Beeren der Saison mariniert, als Mousse und als Sorbet

.....

# BUFFET „SÄCHSISCH“



## VORSPEISEN

**Hausgebackenes Brot**  
mit verschiedenen saisonalen Buttermischungen und Brotaufstrichen

**Fruchtiger Tomatensalat**  
mit gerösteten Nüssen und Gorgonzola

**Sächsischer Kartoffel-Specksalat**  
mit Gurken und Frühlingszwiebeln

**Gurkensalat nach „Großmutter Art“**  
mit Dill, roten Zwiebeln und Sauerrahm

**Hausgebeiztes Filet vom Meißner Landschwein**  
hauchdünn aufgeschnitten mit einer Pilz-Vinaigrette

.....

## HAUPTSPEISEN

**Balsamico-Sauerbraten vom sächsischen Wiesenkalb**  
mit Kartoffel-Selleriepüree und Schmorgemüse

**Wallerfilet von der Teichwirtschaft Moritzburg**  
auf Meerrettichgurken und Polentatalern

**Hausgemachte Parpadelle**  
mit saisonalem Gemüse, Pilzen, Spinat und heimischem Hartkäse (Dresdner Berle)

.....

## DESSERT

**Lockere Joghurtmousse**  
mit Heidelbeeren

**Kleine Schokoküchlein im Glas**  
mit marinierten Waldbeeren

**Auswahl sächsischer Käse**  
mit dunklen Weintrauben und hausgemachter Quittenmarmelade

**Regionale Obstauswahl**  
mit geraspelter, weißer Schokolade

.....

# BUFFET „BBQ“



## VORSPEISEN

Hausgebackenes Brot mit verschiedenen saisonalen Buttermischungen und Brotaufstrichen  
Mediterraner Kartoffelsalat mit Artischocken, Pilzen und Sardellen  
Hausgemachter Schnippelbohnsensalat mit roten Zwiebeln und Speckdressing  
Tomatensalat mit Nüssen, Ziegenkäse und Rucola  
Carpaccio vom hausgebeizten Fjordlachs mit einem Limonen- Joghurtdip

.....

## HAUPTSPEISEN (FRISCH VOM GRILL)

Saltimbocca vom Schweinefilet  
Koteletts vom Friesischen Salzwiesenlamm  
Hausgemachte Spareribs vom Meißner Landschwein  
Gefüllte Maispouardenbrust vom Hofgut Kaltenbach  
Saiblingsfilet von der Teichwirtschaft Schönfeld mit Radebeuler Gartenkräutern, in der Folie gegart

.....

## BEILAGEN (FRISCH VOM GRILL)

Verschiedenes Grillgemüse, z. B. Zucchini, Aubergine, Schalotten, Paprika  
Gebutterte Maiskolben  
Grilltomaten, gefüllt mit Ziegenkäsecreme  
Gefüllte Champignons  
Backkartoffeln  
Gegrillte Polenta

.....

## HAUSGEMACHTE DIPS UND SOSSEN

Aioli  
Tomaten-Mangosalsa  
Guacamole  
Gurkenrelish  
Tzatziki  
Sour Cream

.....

## DESSERT

Zweierlei Schokoladenmousse mit marinierten Beeren im Glas serviert  
Italienische Panna Cotta mit Himbeeren und Minzpesto  
Verschiedenes Obst vom Grill mit einer Schokoladen-Chilisoße  
Französischer Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf

.....

# BUFFET „MEDITERRAN“



## VORSPEISEN

**Hausgebackenes Brot**  
mit verschiedenen saisonalen Buttermischungen und Brotaufstrichen

**Caesar's Salad in kleinen Gläschen**  
mit gegrillter Hähnchenbrust, Parmesan-Dressing, Kalamata-Oliven und Croutons

**Stresa's Antipastisalat**  
mit Rucola, getrockneten Tomaten und Garnelen

**Artischocken-Pilzsalat**  
mit Radebeuler Kräutern, Kapern und Sardellen

**Vitello Tonnato**  
Rosa Kalbsrücken, hauchdünn aufgeschnitten mit einer Thunfisch-Kaperncreme



## HAUPTSPEISEN

**Geschmorte Bäckchen vom sächsischen Wiesenkalb**  
mit Kartoffelgratin und rahmigem Spitzkohl

**Gebratenes Fjordforellenfilet**  
mit hausgemachten Gnocchi und Tomaten-Olivensugo

**Tomaten-Auberginenlasagne**  
mit mediterranen Kräutern, gratiniert mit Büffelmozzarella



## DESSERT

**Große Obstauswahl**  
mit geraspelter Kokosnuss

**Spanische „Crema Catalana“**  
Vanillecreme mit Zitronenaroma und geblähter Rohrzuckerhaube

**Hausgemachtes Tiramisu**  
mit Balsamico-Erdbeeren und frischer Minze

**Französische Rohmilchkäseauswahl**  
mit Weintrauben, Oliven, Feigensenf und Orangenmarmelade



*Auf Ihre  
Anfrage freuen  
wir uns!*

Kontaktieren Sie uns telefonisch unter 0351 656 157 30  
oder per E-Mail: [info@restaurant-stresa.de](mailto:info@restaurant-stresa.de)

Herzlichst,  
Ihr Stresa Eventcatering



  
**STRESA**

RESTAURANT & CATERING