

***Unvergessliches
Catering für Ihre
Traumhochzeit.***



Sie planen eine Hochzeit und suchen noch das passende Catering? Lassen Sie sich vom Team des Restaurants Stresa zu Ihrer Hochzeit verwöhnen und beeindrucken Sie Ihre Gäste mit einem stilvollen Empfang, einer mobilen Kaffeebar mit Barista sowie mit einem exzellenten Menü oder Buffet.

Wir kochen modern und verwenden ausschließlich frische und hauptsächlich regionale Produkte. Abgestimmt auf Ihre Wünsche kreieren wir ein kulinarisches Rundum-Paket für den schönsten Tag in Ihrem Leben. Mit Leidenschaft und unserer langjährigen Erfahrung machen wir das Catering an Ihrem Hochzeitstag zu einem unvergesslichen Ereignis. Sie haben den Ort, wir das perfekte Essen. Falls Sie noch keinen Veranstaltungsort haben, können wir Ihnen gern weiterhelfen.

**Genießen Sie
auch kulinarisch
den schönsten
Tag Ihres Lebens.**

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

Bei unserem Hochzeitscatering haben Sie die Wahl. Möchten Sie die Speisen in Buffetform serviert bekommen oder wünschen Sie ein 4-Gänge-Menü? Bei einem Buffet hat jeder Gast die Möglichkeit, sich seine Speiseauswahl individuell zusammenzustellen. Wünschen Sie eine Menüabfolge, dann bekommt jeder Gast eine Vorspeise, einen Suppengang, eine Hauptspeise sowie ein Dessert von uns an seinen Platz serviert.

Selbstverständlich bieten wir auf Wunsch bei beiden Cateringformen für die kleinen Gäste ein kindgerechtes Speiseangebot an. Auch für Vegetarier, Veganer oder Personen mit Lebensmittelunverträglichkeiten zaubert unser Küchenteam köstliche Kreationen.



HOCHZEITSBUFFET „SÄCHSISCH“



VORSPEISEN

Hausgebackenes Brot mit verschiedenen saisonalen Buttermischungen und Brotaufstrichen
Fruchtiger Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum, gestoßenem Pfeffer und Balsamico-Vinaigrette
Sächsischer Kartoffel-Specksalat mit Gurken und Frühlingszwiebeln
Gegrilltes Gemüse mariniert mit Olivenöl, Meersalz und Radebeuler Kräutern
Gebeiztes Filet vom Meißner Landschwein mit einem Mango-Pilzchutney

SUPPE

Klassische Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Eierstich und Wurzelgemüse

HAUPTSPEISEN

Sanft geschmorte Bäckchen vom erzgebirgischen Limousinrind auf Rahmkohlrabi und Kartoffelgratin
Welsfilet von der Teichwirtschaft Schönfeld auf Gurkengemüse in leichtem Meerrettichrahm und Erbsenpüree
Gegrillte Brust vom Kaltenbacher Maishähnchen mit geschmortem Ofengemüse
und hausgemachten Tagliatelle

DESSERT

Limonenmousse mit Pfirsich-Chili-Vanillechutney
Klassische Panna Cotta mit heimischen Beeren
Zweierlei Schokoladenmousse, dunkel und hell in kleinen Gläschen
Kleine Obstauswahl mit geraspelter, weißer Schokolade

HOCHZEITSBUFFET „MEDITERRAN“



VORSPEISEN

Hausgebackenes Brot mit verschiedenen saisonalen Buttermischungen und Brotaufstrichen
Griechischer Salat mit gegrillter Hähnchenbrust, Kalamata Oliven, roten Zwiebeln und Croutons

Stresa´s Antipastisalat mit Rucola

Artischocken-Pilzsalat mit getrockneten Tomaten und Sardellen

Klassischer Caprese – Tomaten aus Radebeul mit Büffelmozzarella und Basilikum

.....

SUPPE

Gazpacho Verde, serviert in kleinen Gläschen mit gegrillten Salsiccia-Spießchen

.....

HAUPTSPEISEN

Rosa Rücken vom sächsischen Wiesenkalb (live tranchiert) im Kräuter-Dijonsenfmantel,
mit kanarischen Kartoffeln und Tomaten-ZucchiniGemüse

Gebrautes Filet vom Fjordlachs mit Safranrisotto und Caponata Siciliana

In Zitronenmarinade eingelegt, gegrillte Brust vom Kaltenbacher Maishähnchen auf Süßkartoffelpüree
und geschmorten Romanaherzen

.....

DESSERT

Große Obstauswahl mit geraspelter Kokosnuss

Limonen-Crème brûlée

Mascarpone-Mousse mit Balsamico-Erdbeeren

Französische Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben, Oliven, Feigensenf und Orangenmarmelade

.....

HOCHZEITSBUFFET „REISE UM DIE WELT“



VORSPEISEN

Hausgebackenes Brot mit verschiedenen saisonalen Buttermischungen und Brotaufstrichen
Tabbouleh marokkanischer Bulgursalat mit Pulpo und Limettenjoghurt
Französischer Kartoffelsalat mit Sardellen und Artischocken
Klassischer Caesar's Salat mit Kalamata Oliven, gegrillter Hähnchenbrust und Parmesandressing
Italienische Antipasti-Platte mit Balsamico-Schalotten, gegrilltem Gemüse, Meeresfrüchten und edlem Schinken

.....

SUPPE

Schaumiges Steinpilzsuppchen mit gebratenem grünen Spargel

.....

HAUPTSPEISEN

Rosa Roastbeef vom argentinischen Angusrind (live tranchiert) mit Chimichurri-Soße,
Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln
Gebratene Doradenfilets mit orientalischem Gemüse-Couscous und mediterranem Ofengemüse
Asiatisches Curry-Kokoshähnchen mit Gemüsestreifen und Glasnudeln aus dem Wok

.....

DESSERT

Große Obstauswahl mit geraspelter Kokosnuss
Spanische Crema Catalana
Klassische Panna Cotta mit Rosmarin-Honigfeigen
Geflämmte Zitrontarte nach französischem Originalrezept
Französische Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben, Oliven, Feigensenf und Orangenmarmelade

.....

HOCHZEITSBUFFET „BBQ“



VORSPEISEN

Hausgebackenes Brot mit verschiedenen saisonalen Buttermischungen und Brotaufstrichen
Mediterraner Kartoffelsalat mit Artischocken, Pilzen und Sardellen
Orientalischer Blumenkohlsalat mit Madrascurry und Kräutern
Tomatensalat mit Oliven, Gorgonzola und Rucola
Vitello Tonnato vom sächsischen Wiesenkalb mit Thunfischsoße, Kapernäpfeln und roten Zwiebeln

SUPPE

Erfrischende Gazpacho, serviert in kleinen Gläschen

HAUPTSPEISEN (FRISCH VOM GRILL)

Flanksteaks vom US-Beef
Hüftsteaks vom friesischen Salzwiesenlamm
Hausgemachte Spareribs vom Meißner Landschwein
Filet vom norwegischen Fjordlachs im Gemüsebett gegart
Black Tiger Garnelen in Teriyaki Marinade

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

Crème brûlée mit grünem Tee und Zitronengras
Schokoladen Panna Cotta mit Himbeeren
Verschiedenes Obst vom Grill mit einer Schokoladen-Chilisoße
Französische Rohmilchkäseauswahl mit Weintrauben und Feigensenf

HOCHZEITSMENÜ „SÄCHSISCH“



VORSPEISE

Zweierlei vom Schönfelder Saibling
Gurke / Rote Beete / Radebeuler Kräuter

.....

SUPPE

Sächsische Hochzeitssuppe
Geflügelconsommé / Markklößchen / Eierstich / saisonales Gemüse

.....

HAUPTSPEISE

Geschmorte Bäckchen und rosa Rücken vom sächsischen Wiesenkalb
Kartoffel-Steinpilzbaumkuchen / Fingermöhren / weißes Zwiebelmousse / Romanesco

.....

DESSERT

Arme Ritter neu aufgelegt
Brioche / Milch / Waldbeeren / Vanille

.....

HOCHZEITSMENÜ „MEDITERRAN“



VORSPEISE

Gebratenes Filet vom Loup de mer
Kapern / italienische Berglinsen / Kartoffelstroh / Rieslingschaum

.....

SUPPE

Mediterrane Tomatenconsommé
Jacobsmuschel / Fenchelpüree / Mascarpone-Ravioli

.....

HAUPTSPEISE

Rosa gebratenes Filet vom französischen Charolais-Rind unter Parmesankruste
gebratene Polenta / grüner Spargel / Fingermöhren / Sauce Bernaise

.....

DESSERT

„Stresa´s“ Tiramisu
Mascarpone mousse / Espressois / Amarettotörtchen / Waldbeeren

.....

HOCHZEITSMENÜ „REISE UM DIE WELT“



VORSPEISE

„Stresa's“ Vitello Tonnato
Praline vom sächsischen Wiesenkalb / Gelbflossenthunfisch im Sesammantel /
Avocadosalat / Kaperncreme

.....

SUPPE

Französische Bouillabaisse
verschiedene Filets vom Edelfisch / saisonales Gemüse / Sauce Rouille

.....

HAUPTSPEISE

Rosa gebratenes Filet vom argentinischen Angusrind in Kahlúa-Chili-Marinade
Babyspinat / gebratene asiatische Pilze / hausgemachtes Kartoffelgratin

.....

DESSERT

Mascarpone Cheesecake
Erdbeeren / Schokolade / Holunder / Basilikum

.....

Wissenswertes rund um das Hochzeitscatering

1. Wie genau ist das Vorgehen bei der Planung des Hochzeitscaterings?

Haben Sie Interesse an einem unverbindlichen Angebot? Dann rufen Sie uns doch in unserem Restaurant Stresa unter 0351 65615730 an oder senden Sie uns eine E-Mail: info@restaurant-stresa.de
Teilen Sie uns bitte das Datum Ihrer Hochzeit, den Ort der Feierlichkeit, die Personenanzahl (Kinder/Erwachsene) sowie den gewünschten Umfang des Caterings (Empfang, Kaffee und Kuchen, Abendessen usw.) mit.
Wir setzen uns dann umgehend mit Ihnen in Verbindung und planen zusammen Ihr Hochzeitscatering.

2. Wohin liefern Sie das Catering?

Das Restaurant Stresa befindet sich in Dresden, genauer gesagt im Dresdner Stadtteil Striesen. Wir beliefern in einem Umkreis bis rund 150 Kilometer.

3. Mit welchem zeitlichen Vorlauf wird das Catering geplant?

So einfach ist die Frage nicht zu beantworten, da jede Hochzeit – so auch Ihre – individuell ist. Ein Tipp von uns: Sprechen Sie uns an, sobald Ihr Hochzeitstermin feststeht.

4. Bieten Sie auch die Organisation einer Hochzeitstorte an?

Gern planen wir für Sie die gesamte kulinarische Versorgung Ihrer Hochzeit. Vom Sektempfang über Kaffee und Kuchen bis hin zum Abendessen. An unserer Seite stehen verschiedene Traditionskonditoreien, die Hochzeitstorten kreieren, welche nicht vom Band kommen, sondern ganz individuell auf die Wünsche vom Hochzeitspaar handgefertigt werden.

5. Was kostet ein Hochzeitscatering?

Haben Sie bitte Verständnis dafür, dass sich diese Frage nicht mit einem Betrag von/bis beantworten lässt. Jedes Hochzeitspaar hat selbstverständlich seine eigenen Vorstellungen und demnach auch einen Anspruch auf ein individuelles und transparentes Kostenangebot.

6. Wie wird das Catering bezahlt?

Wir erbitten bei Buchung um eine Anzahlung von 50 Prozent, um all das, was zu einem professionellen Catering gehört, auch umsetzen zu können. Denn nur dann, wenn beide Seiten sich aufeinander verlassen können, werden die Erwartungen erfüllt. Der Restbetrag ist innerhalb von zehn Kalendertagen nach Ihrer Hochzeit zu zahlen.

7. Was beinhaltet das Catering?

Sie entscheiden selbst, welche Unterstützung Sie von uns benötigen. Neben der Bereitstellung der Speisen in Buffet- oder Menüform bieten wir Ihnen Folgendes an:

- » In unserem Cateringpreis sind sowohl die Speisen als auch die Getränke inkludiert.
- » Gegen einen separat zu vereinbarenden Gedeckpreis pro Person stellen wir Geschirr, Besteck, Gläser und Tischwäsche zur Verfügung.
- » So Sie wünschen, stellen wir Ihnen unser professionelles Servicepersonal zur Verfügung. Sie kümmern sich um das kulinarische Wohl der Gäste, reichen Getränke nach, räumen benutztes Geschirr ab und sorgen für einen entspannten Ablauf. Eine Servicekraft kostet netto 20,00 EUR pro Stunde.
- » Falls Sie für Ihre Veranstaltung zusätzliches Mobiliar wie Stehtische, Hülsen, Stühle oder auch Blumenschmuck und Dekoration benötigen, unterstützen wir Sie auch hier gern.
- » Für Ihr musikalisches Rahmenprogramm können wir Ihnen externe Anbieter empfehlen. Sprechen Sie uns dazu bitte einfach an.

8. Kann ich über Ihr Catering auch Getränke beziehen? Falls ja, wie werden die Getränke verrechnet?

Gern bieten wir Ihnen auch die Versorgung mit Getränken an. Gemeinsam mit Ihnen stellen wir eine Auswahl an Getränken zusammen, die zu Ihrer Hochzeit serviert werden sollen. Der Preis der Getränke richtet sich nach Verbrauch oder wir vereinbaren einen Pauschalpreis pro Person.

9. Übernimmt das Restaurant Stresa auch die Veranstaltungsorganisation?

Nein, das machen wir nicht, denn wie sagt man so schön ... „Schuster bleib bei Deinen Leisten“. Wir sind Caterer und keine Veranstaltungsagentur. Hierfür gibt es professionelle Hochzeitsplaner, wie die Dresdner Agentur Aniko Hochzeiten. Hilfreiche Informationen finden Sie auch unter www.hochzeitsideen-dresden.de

*Auf Ihre
Anfrage freuen
wir uns!*

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

Herzlichst,
Ihr Stresa Hochzeitscatering



STRESA
RESTAURANT & CATERING