



# CATERING MENÜ-KARTE





# UNGARISCHES BUFFET

-Teil 1-

Erlebe die herzhaften Aromen der ungarischen Küche!  
Unser Buffet vereint traditionelle Rezepte mit authentischen Gewürzen und sorgt für ein geschmackliches Highlight – von deftigen Klassikern bis hin zu raffinierten Desserts.

## HAUPTSPEISEN:

|                               |                                                                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Szegediner Gulasch -</b>   | Klassisches, herzhaftes Gulasch mit Sauerkraut und Paprika.                         |
| <b>Paprika-Hähnchen</b>       | Zartes Hähnchen in einer würzigen Paprikasoße                                       |
| <b>Hortobagyi Palacsinta</b>  | Gefüllte, herzhafte ungarische Pfannkuchen, gefüllt mit Fleisch und Paprika.        |
| <b>Ungarisches Gulasch</b>    | Der traditionelle Klassiker, zartes Rindfleisch in einer reichhaltigen Paprikasoße. |
| <b>Schnitzel</b>              | Knusprig gebackenes Schweineschnitzel, serviert mit Zitronenscheiben                |
| <b>Panierte Hähnchenteile</b> | Knusprige Hähnchenteile, perfekt gewürzt                                            |

## BEILAGEN:

- ◆ Nockerln – Weiche, frisch zubereitete Nocken als ideale Begleitung zu Gulasch und Co
- ◆ Risi Pisi – Ein traditioneller Reis mit Erbsen, ein einfacher Klassiker
- ◆ Semmelknödel – Luftige, zarte Knoedel aus frischen Semmeln, perfekt zu Saucen.
- ◆ Petersilienkartoffeln – Kleine, festkochende Kartoffeln mit frischer Petersilie.



# UNGARISCHES BUFFET

-Teil 2-

## SALATE:

|                                |                                                             |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>Ungarischer Gurkensalat</b> | FrISChe Gurken in einer leichten, würzigen Marinade         |
| <b>Weißkraut-salat</b>         | Klassischer Krautsalat mit einem Hauch von Essig und Zucker |
| <b>Eingelegtes Sauergemüse</b> | Eine Auswahl an schmackhaft eingelegtem Gemüse              |
| <b>Bauernsalat</b>             | Ein herzhaft-frischer Salat aus Tomaten, Gurken und Paprika |

## KLEINIGKEITEN

|                           |                                                                 |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>Wurst-Käseplatte</b>   | Eine Auswahl an ungarischen Würsten und Käse, ideal zum Snacken |
| <b>Panierter Schinken</b> | Frisch gebackenes Brot, dazu ein würziger Paprikadip.           |
| <b>Minischnitzel</b>      | Kleine, knusprige Schnitzelhäppchen zum Naschen                 |

## DESSERT

- ◆ Palatschinken – Dünne, ungarische Pfannkuchen, gefüllt mit Marmelade oder Nussfüllung
- ◆ Apfelstrudel – Klassischer Apfelstrudel mit Zimt und Zucker, serviert mit Vanillesoße



# MEDITERRANES BUFFET

## -Teil 1-

Ein Hauch von Dolce Vita! Unser mediterranes Buffet bringt die Leichtigkeit und den Genuss der italienischen Küche auf den Teller – mit aromatischen Kräutern, frischem Gemüse und typisch mediterranen Spezialitäten für jeden Geschmack.

### HAUPTSPEISEN:

|                               |                                                                    |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Lasagne</b>                | Klassische italienische Lasagne mit Fleischsoße und Bechamelsauce. |
| <b>Hähnchen Piccata</b>       | Zartes Hähnchen in einer Zitronen-Kapern-Soße.                     |
| <b>Italienische Meatballs</b> | Saftige Fleischbällchen in Tomatensoße                             |
| <b>Hähnchen Saltimbocca</b>   | Hähnchenbrust mit Schinken und Salbei, in Weißweinsauce geschmort. |

### BEILAGEN:

- ◆ **Mediterraner Kartoffelsalat** – mit frischen Kräutern, Olivenöl und einem Spritzer Zitronensaft, garniert mit schwarzen Oliven und Kapern.
- ◆ **Gegrilltes Gemüse** – Zucchini, Auberginen, Paprika und Tomaten, mit Olivenöl und italienischen Kräutern gegrillt.
- ◆ **Focaccia** – Italienisches Fladenbrot, aromatisiert mit Rosmarin und Olivenöl.
- ◆ **Rosmarinkartoffeln** – Knusprig gebratene Kartoffeln mit frischem Rosmarin und Olivenöl.



# MEDITERRANES BUFFET

-Teil 2-

## SALATE:

|                                 |                                                                                          |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Caprese-Salat</b>            | Tomaten, Mozzarella und frisches Basilikum, mit Olivenöl und Balsamico-Dressing.         |
| <b>Rucola-Salat</b>             | Frischer Rucola mit Parmesan und Pinienkernen, abgerundet mit Zitronen-Olivenöl-Dressing |
| <b>Tomaten-Mozzarella-Salat</b> | Ein einfacher Salat mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum.                               |
| <b>Toskanischer Brotsalat</b>   | Mit geröstetem Brot, Tomaten, Basilikum, Olivenöl und Balsamico.                         |

## KLEINIGKEITEN

|                         |                                                                           |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bruschetta</b>       | Frisches, geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl. |
| <b>Antipasti Platte</b> | Eine Auswahl an italienischen Wurstwaren, Käse und eingelegtem Gemüse.    |
| <b>Mini-Calzone</b>     | kleine, gefüllte Teigtaschen mit Tomaten, Mozzarella und Schinken.        |

## DESSERT

- ◆ **Tiramisu** – Der italienische Klassiker mit Mascarpone, Kaffee und Kakao.
- ◆ **Panna Cotta** – Cremiger Vanillepudding, serviert mit frischen Beeren.



# FINGERFOOD BUFFET

**Kleine Häppchen, großer Genuss!** Unser Fingerfood-Angebot vereint Vielfalt und Raffinesse – perfekt für gesellige Runden, Empfänge oder als lockeres Buffet. Ob herzhaft, vegetarisch oder mit internationalem Flair – unsere handgemachten Köstlichkeiten sind nicht nur ein Augenschmaus, sondern auch ein Geschmackserlebnis.

|                                         |                                                                                         |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Mini-Burger</b>                      | Kleine, saftige Burger mit frischem Gemüse und Sauce                                    |
| <b>Tomate-Mozzarella-Spieße</b>         | FrISChe Tomaten und Mozzarella mit Basilikum, abgerundet mit Balsamico-Glasur.          |
| <b>Käse-Wiener-Spieße</b>               | Wurst und Käse in einer handlichen Portion                                              |
| <b>Wraps in verschiedenen Varianten</b> | Gefüllt mit frischem Gemüse, Hähnchen oder Schinken.                                    |
| <b>Teriyaki-Spieße</b>                  | Saftige Spieße mit mariniertem Hähnchen in Teriyaki-Soße.                               |
| <b>Salat im Gläschen</b>                | Kleine Portionen von verschiedenen frischen Salaten                                     |
| <b>Canapés (verschiedene Varianten)</b> | Kleine, kreative Häppchen mit verschiedenen Belägen.                                    |
| <b>Chicken Wings</b>                    | Würzige, knusprige Hähnchenflügel.                                                      |
| <b>Dips und Pestos</b>                  | Verschiedene Dips wie Guacamole, Hummus, Kräuter- und Tomatendip, sowie frISChe Pestos. |
| <b>Gemüse-Spieße</b>                    | Gegrillte oder marinierte Gemüse auf Spießen.                                           |
| <b>Vitello Tonnato im Glas</b>          | Zarte Kalbsröllchen in Thunfischsauce, serviert im Glas.                                |
| <b>Mini-Fleischbällchen</b>             | Kleine, saftige Fleischbällchen, ideal zum Dippen                                       |
| <b>Käse-Weintrauben-Spieße</b>          | Leckerer Käse und süße Weintrauben auf einem Spieß.                                     |



# VEGETARISCHES & VEGANES SPEISENANGEBOT

## SUPPEN (WAHLWEISE VEGETARISCH ODER VEGAN)

### **Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen**

- Wärmende und herbstliche Suppe, kann sowohl vegetarisch als auch vegan zubereitet werden.

### **Linsensuppe mit orientalischen Gewürzen (vegan)**

- Herzhafte Suppe mit Kreuzkümmel, Koriander und Kurkuma für eine exotische Note.

## HAUPTSPEISE

### **Mediterrane Gemüsepfanne**

- Mit Oliven & Feta (vegetarisch) oder Tofu (vegan).

### **Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis (vegan)**

- Mit Süßkartoffeln, Kichererbsen und Spinat, cremig durch Kokosmilch.

### **Gefüllte Weinblätter (vegan)**

- Mit Reis und frischen Kräutern.



# VEGETARISCHES & VEGANES SPEISENANGEBOT

## SALATE

Blattsalat mit saisonalem Gemüse, Nüssen & Kernen (vegan)

Couscous-Salat mit Minze, Granatapfelkernen & geröstetem Gemüse (vegan)

Kartoffelsalat (vegane Variante verfügbar)

## BEILAGEN

**Verschiedene Brotsorten mit Dips (vegan)**

- Hummus, Guacamole, Baba Ghanoush.

**Gegrilltes Gemüse (vegan)**

- z.B. Paprika, Zucchini, Auberginen.

## BEILAGEN:

- ◆ **Schokoladenmousse** – (vegan) auf Basis von Avocado oder Aquafaba.
- ◆ **Obstsalat mit Minze** – (vegan) Erfrischend mit saisonalem Obst.
- ◆ **Apfel-Crumble**– (vegetarisch oder vegan)

# AUSWAHL DEUTSCHE SPEISEN

## VORSPEISEN & SALATE

- ☐ Herzhafte Kartoffelsuppe
- ☐ Bauernsalat (frische Vielfalt mit ländlichem Charme)
- ☐ Gurkensalat (erfrischend und knackig)
- ☐ Salat der Saison (mit saisonalen Köstlichkeiten)
- ☐ Tomatensalat (sonnengereift und aromatisch)
- ☐ Kartoffelsalat
- ☐ Nudelsalat
- ☐ Wurst-Käse-Platte (traditionelle Vielfalt)
- ☐ Käseplatte (ausgewählte Käsesorten)
- ☐ Obstplatte (frische Früchte der Saison)

## HAUPTSPEISEN

- ☐ Krustenbraten (knusprig und herzhaft)
- ☐ Burgunderbraten (zart geschmort in Rotwein)
- ☐ Hähnchenkeulen (saftig und goldbraun)
- ☐ Feuerfleisch (würzig und pikant)
- ☐ Rouladen (klassisch gefüllt und geschmort)
- ☐ Schweinegulasch
- ☐ Geschnetzeltes
- ☐ Schnitzel Wiener Art
- ☐ Schweine- oder Putensteaks überbacken

## DESSERT

- ☐ Apfelstrudel (warm und duftend)
- ☐ Pfannkuchen (süß und luftig)
- ☐ Rote Grütze mit Vanillesoße (fruchtig und cremig)
- ☐ Obstjoghurt

## BEILAGEN

- ☐ Klöße (hausgemacht und fluffig)
- ☐ Kartoffeln (verschiedene Zubereitungsarten)
- ☐ Knödeln
- ☐ Reis
- ☐ Kroketten
- ☐ Kartoffelecken
- ☐ Sauerkraut (traditionell und würzig)
- ☐ Rotkraut (süß-sauer und aromatisch)
- ☐ Rosenkohl



# AUSWAHL DEUTSCHE SPEISEN

## VORSPEISEN & SALATE

- ☐ Herzhafte Kartoffelsuppe
- ☐ Bauernsalat (frische Vielfalt mit ländlichem Charme)
- ☐ Gurkensalat (erfrischend und knackig)
- ☐ Salat der Saison (mit saisonalen Köstlichkeiten)
- ☐ Tomatensalat (sonnengereift und aromatisch)
- ☐ Kartoffelsalat
- ☐ Nudelsalat
- ☐ Wurst-Käse-Platte (traditionelle Vielfalt)
- ☐ Käseplatte (ausgewählte Käsesorten)
- ☐ Obstplatte (frische Früchte der Saison)

## HAUPTSPEISEN

- ☐ Krustenbraten (knusprig und herzhaft)
- ☐ Burgunderbraten (zart geschmort in Rotwein)
- ☐ Hähnchenkeulen (saftig und goldbraun)
- ☐ Feuerfleisch (würzig und pikant)
- ☐ Rouladen (klassisch gefüllt und geschmort)
- ☐ Schweinegulasch
- ☐ Geschnetzeltes
- ☐ Schnitzel Wiener Art
- ☐ Schweine- oder Putensteaks überbacken

## DESSERT

- ☐ Apfelstrudel (warm und duftend)
- ☐ Pfannkuchen (süß und luftig)
- ☐ Rote Grütze mit Vanillesoße (fruchtig und cremig)
- ☐ Obstjoghurt

## BEILAGEN

- ☐ Klöße (hausgemacht und fluffig)
- ☐ Kartoffeln (verschiedene Zubereitungsarten)
- ☐ Knödeln
- ☐ Reis
- ☐ Kroketten
- ☐ Kartoffelecken
- ☐ Sauerkraut (traditionell und würzig)
- ☐ Rotkraut (süß-sauer und aromatisch)
- ☐ Rosenkohl



# LUST AUF GENUSS BEKOMMEN?

**Jetzt unverbindlich anfragen!**

Alle unsere Gerichte werden frisch und ohne Geschmacksverstärker zubereitet – mit viel Liebe zum Detail und hochwertigen Zutaten. Unser Catering ist ab 15 Personen verfügbar, und die Preise können je nach Mengenangabe variieren.

💡 Individuelle Wünsche? Kein Problem! Ob spezielle Gerichte, Allergien oder zusätzliches Equipment wie Geschirr, Tische oder Personal – sprich uns einfach an.

## Lieferung & Konditionen:

- ✓ Lieferung, Abholung & Endreinigung gegen Aufpreis
- ✓ Mietdauer über 3 Tage: Pauschalpreis
- ✓ Alle Preise sind Mitnahmepreise zzgl. MwSt.
- ✓ Zahlung bei Lieferung, sofern nicht anders vereinbart
- ✓ Verlust oder Beschädigung von Leihmaterial wird in Rechnung gestellt

## SO GEHT'S WEITER:

01

**Menü auswählen / Zusammenstellen:**  
Stelle dein Wunschbuffet zusammen.

02

**Personenanzahl festlegen:**  
Je genauer, desto besser.

03

**Kontakt aufnehmen:**  
Schreib uns eine Nachricht oder ruf uns direkt an – wir erstellen dir ein individuelles Angebot.



0157 55674446

[info@balogcatering.de](mailto:info@balogcatering.de)

[Balogcatering.de](http://Balogcatering.de)

Balog Catering  
01454 Radeberg  
Heinrich-Gläser-Strasse 20