



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:

Szegediner Gulasch -	Klassisches, herhaftes Gulasch mit Sauerkraut und Paprika.
Paprika-Hähnchen	Zartes Hähnchen in einer würzigen Paprikasoße
Hortobagyi Palacsinta	Gefüllte, herzafte ungarische Pfannkuchen, gefüllt mit Fleisch und Paprika.
Ungarisches Gulasch	Der traditionelle Klassiker, zartes Rindfleisch in einer reichhaltigen Paprikasoße.
Schnitzel	Knusprig gebackenes Schweineschnitzel, serviert mit Zitronenscheiben
Panierte Hähnchenteile	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:

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

KLEINIGKEITEN

Wurst-Käseplatte	Eine Auswahl an ungarischen Würsten und Käse, ideal zum Snacken
Panierter Schinken	Frisch gebackenes Brot, dazu ein würziger Paprikadip.
Minischnitzel	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:

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

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:

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

KLEINIGKEITEN

Bruschetta	Frisches, geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl.
Antipasti Platte	Eine Auswahl an italienischen Wurstwaren, Käse und eingelegtem Gemüse.
Mini-Calzone	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 herhaft, vegetarisch oder mit internationalem Flair – unsere handgemachten Köstlichkeiten sind nicht nur ein Augenschmaus, sondern auch ein Geschmackserlebnis.

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

- Herzhaft 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

- Herzhaftes 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 herhaft)
- Burgunderbraten (zart geschnitten in Rotwein)
- Hähnchenkeulen (saftig und goldbraun)
- Feuerfleisch (würzig und pikant)
- Rouladen (klassisch gefüllt und geschnitten)
- 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

- Herzhaftes 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 herhaft)
- 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:



0157 55674446

info@balogcatering.de

Balogcatering.de

Balog Catering
01454 Radeberg
Heinrich-Gläser-Strasse 20