

## Dessert

- Tiramisu, Waldfruchtgrütze mit Vanillesoße
- Schokobrunnen mit frischem Obst, Sauerkirschterrine
- Verschiedene Cremes im Dessertbecher
- Mini Eierkuchen oder Quarkkeulchen mit Ahornsirup, Zucker und Apfelmus

## Sonstiges

- Brötchen und Brotgebilde in Sorten nach Ihren Wünschen und den Möglichkeiten unserer Bäcker

## Vermietung von Zubehör

- Geschirr, Besteck, Gläser, Tischdecken, Bierzeltgarnituren, Buffetutensilien, Zapfanlagen zum Verleih
- Glasbruch, fehlendes Geschirr oder andere Barutensilien, die sich nicht in einwandfreiem Zustand befinden oder fehlen werden zum aktuellen Einkaufspreis berechnet

- Die Preise Ihres Angebotes gelten bei Selbstabholung
- Lieferpreise und Rückholung wird im Angebot gesondert ausgewiesen
- Enthaltene Zusatzstoffe und Allergene erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern



## Geht nicht – Gibt's nicht!

Sollten Sie Wünsche haben, die nicht auf unserer Karte stehen, werden wir Ihnen diese gern erfüllen. Wir liefern im Stadtgebiet Wurzen (Gemeinden und Ortsteile ausgeschlossen) frei Haus. Bei sonstigen Lieferungen berechnen wir Ihnen eine Liefer-Pauschale. Wir bitten Sie, uns das vermietete Zubehör gesäubert zurückzugeben. Bei ungereinigter Rückgabe erfolgt ein Reinigungsaufschlag von 50% des Mietpreises.

Ihr Catering-Team!

# Fricke GRÜN

Andreas Fricke e.K.  
Friedrich-Ebert-Str. 2a  
04808 Wurzen  
Tel.: 03425/852288 Fax: 03425/920459

Unsere Dienstleistungen:  
Garten- & Grünanlagenpflege, Landschafts-, Teich-, Spiel- & Sportplatzbau, Hecken- & Baumschnitt, Baumstubbenfräsen, Hausreinigung & Winterdienst  
Containerdienst - Vermietung/Verkauf

## Pension am Markt

Liegenbank 3 · 04808 Wurzen

Übernachtung inkl. Frühstück ab: EZ – 32,00 €/ DZ – 59,00 €  
Alle unsere Zimmer sind ausgestattet mit WC, Dusche, Fön, TV und Radio.

Buchung unter: 03425/925875  
Bereitschaftstelefon: 0178/8187009

## schulküche - Gymnasium - Wurzen

Inhaber: A. Fricke  
Mittagstisch für Lehrer, Schüler  
und alle anderen Hungrigen!

### Mittagsversorgung der :

- Förderschule für geistig Behinderte Wurzen
- Schulküche – Martin – Rinckart – Gymnasium – Eilenburg



Essen wie bei „Muttern“

Montag - Freitag: 08.00 - 14.00 Uhr

Friedrich-Ebert-Str. 2a (ehem. Amtsgericht Wurzen)

→ Vermietung - Veranstaltungssaal/Bar für ca. 40 Personen

→ Seminarraum für ca. 20 Personen

gültig ab: 01/2019

## Partyservice



Inhaber: Andreas Fricke

## Hoffis Menü & Pension am Markt

Liegenbank 3  
04808 Wurzen

Tel.: 03425/925875 Fax : 03425/852368  
Öffnungszeiten : Mo. – Fr. 07.00 – 17.00 Uhr

Bereitschaftstelefon: 0178/8187009



SIE FEIERN

WIR LIEFERN

Traubuffet's kalt – warm  
für 5 bis 1000 Personen

## „Reblaus“- Catering

Wir organisieren Ihre Feierlichkeit!

Inhaber: A. Fricke  
Friedrich-Ebert-Str. 2a  
04808 Wurzen  
Tel.: 03425/852288 Fax: 03425/920459

Homepage: [www.reblaus-wurzen.de](http://www.reblaus-wurzen.de)

E-Mail: [info@fricke-wurzen.de](mailto:info@fricke-wurzen.de)



Hoffis Menü

Steuernr.: 238/220/07244

## Buffet Kaltanteil

### *Gastronomischer Plattenteller*

- Käsebrett mit regionalen und internationalen Käsevariationen
- Edle Räucherfischstücke angerichtet ab 5 Personen Antipasti ital. Aufschnitt und eingelegtes Gemüse
- Zarter Schinken-/Braten hauchdünn geschnitten
- Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum, Olivenöl und Balsamico
- Rohkost-, Wurzel- und Knollengemüstreifen mit Dippvariationen
- Keulchen vom Geflügel gebraten, gebacken oder als Kasseler
- Schlachtfestmischung Brat-, Leber-, Blutwurst, Herz- und Nierenstreifen mit Meerrettich und Senf
- Handgefertigte Butterigel, einzeln oder als Familie
- Buttersortiment Sie wählen aus Kräuter-, Chili-, Tomaten-, Honig-, Zwiebel-, Blütenbutter

### *Salatbar*

- Geflügel-, Rindfleisch-, Krabben-, Käse/ Salami-, Hirten-, Kartoffel-, Nudelsalat
- Vegetarische Vielfalt aus Hof und Garten: Gurken-, Bohnen-, Radieschen-, Champignon-, Eier-, Fitnesssalat
- Joghurt-, Kräuter-, Balsamico-, Honig-Senfdressing

### *Schaustücke/Spezialitäten*

- Norwegischer Lachs u. Räucherfischarrangements
- Hummer und Flusskrebse auf Meeresalgen
- Graved Lachs mit Dill und Pfeffer und Cognac, hausgebeizt
- Gebackenes Partyferkel, ohne Knochen
- Porchetta = zarte saftig gebackene italienische Schweinebauchrolle



## Buffet Warmanteil

### *Aus dem Suppentopf*

- Schmackhafte Soljanka mit Schmand und Zitrone
- Deftiger Kesselgulasch
- Gulaschsuppe aus Schwein und Rind oder Wild
- Würziges Kürbis-Ingwersüppchen
- Möhren-Ingwersüppchen mit Garnelen
- Asiatische Glasnudelsuppe
- Käse-Lauchsuppe mit Hackfleischbällchen
- Italienische Minestrone

### *Auflauf am Buffet*

- Nudelauf, Kartoffelauf, Broccoliauf, gerne auch als vegetarische Variante
- Lasagne Bolognese
- Spaghettigerichte
- Auflauf mit norwegischen Lachssetzen

### *Fleisch ist mein Gemüse*

#### *Haben Sie Wünsche? Wir setzen Sie um!*

- Original "Hoffis Ragout fin" unser beliebtes Geflügelwürzfleisch
- Zartes Geschnetzeltes von der Pute
- Putenrollbraten
- Gebackener saftiger Truthahn
- Keulen vom Gockel
- Geflügelroulade mit Mangold-Feta Füllung
- Kasselerbraten
- Schweine- oder Schweinekrustenbraten
- Schweinelendchenbraten
- Spanferkel am Spieß oder auf Wunsch gebacken
- Ochsenbäckchen im Portweinsud zart gegart
- Cordon bleu, mit Käse gefüllte Schweinelachse
- Rinderfilet als großer Braten
- Rinderroulade mit Zwiebel, Senf und Gurke
- sächsischer Sauerbraten
- Hirschroulade gewickelt mit Pfifferlingen
- Wild als Braten aus unseren heimischen Wäldern
- Kaninchen- oder Hasenbraten
- Enten- oder Gänsekeule oder ganzer Braten

## *Fisch frisch auf den Tisch*

- Gebratener Edelfisch wie Zander, Barsch, Lachs, Seeteufel, Butt, Scholle,
- Heringsfilet als Brathering, auch sauer eingelegt möglich
- Muscheln und Garnelen

## *Gemüsebeilagen Sie haben die Wahl*

- Sauerkraut, Rotkraut, Mischgemüse, Champignons, Waldpilzmischung, Blattspinat, Schwarzwurzeln, Spargel grün/ weiß, Bohnen, Bohnen im Speckmantel, Buttermöhrrchen, Rosenkohl u.a.

## *Beilagen*

- Bratkartoffeln, gebackene Ofenkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Herzoginkartoffeln, Röstis, Kroketten, Mandelbällchen, Pommes frites, Klöße, Knödel, Semmelknödel, Petersilienkartoffeln, Reis, Basmati-Wildreis

## *Fingerfood*

### *kalt*

- Canapé-Baguette oder ½ Brötchen
- Rustikal* - Bulette, Wurst, Käse
- De Luxe* - Schinken, Braten, Lachs, Käse
- Austern, Garnelenspieße
- Minibuletten, halbe gefüllte Eier,
- Fein garnierte Schweinemedallions
- Vegetarische Gemüse- Käsespieße

### *warm*

- Wiener Würstchen, Mini Schnitzel, Nürnberger Roster, Chicken Wings, Drumsticks
- Mini Haxen , gefüllte Champignonköpfe

## *Obst*

- Obstzusammenstellung aus frischen Früchten der Saison national und international, angerichtet als Korb oder Platte oder auch als Früchtespieße

*Gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot*