



Mehr Zeit zum Feiern – mit unserem Cateringservice

*Ob romantisches Dinner, Business-Lunch
oder Familienfest – genießen Sie unser Angebot
an warmen und kalten Spezialitäten.*

Mit dem KONSUM- Cateringservice wird Ihre Feier entspannt und köstlich.

***Ob romantisches Dinner, Business-Lunch
oder Familienfest – genießen Sie unser Angebot
an warmen und kalten Spezialitäten.***

*Bestellen Sie festliche Buffets, mehrgängige Menüs
oder Fingerfood ganz nach Ihren Wünschen.
Unser Cateringteam stellt Ihnen eine individuelle
Empfehlung zusammen.*



Das Catering soll bio, vegetarisch, vegan oder auch laktosefrei sein? Wir beraten Sie gern!

Auf Wunsch organisieren wir auch ein passendes Rahmenprogramm oder stellen Ihnen Zelte, Mobiliar und Geschirr zur Verfügung. Zur Begleitung Ihres Events unterstützt Sie bei Bedarf auch gern unser Servicepersonal.

Alle hier aufgeführten Varianten dienen zur Orientierung und Inspiration. Gern stellen wir nach Absprache auch individuelle Speisen zusammen. Bitte beachten Sie, dass nicht alle Catering-Angebote in jedem Markt bestellbar sind. Unser Cateringteam berät Sie gern.



Klein und fein – Unsere Canapés

Vollkorntaler 2,20 Euro / Stück*
mit Frischkäse aufwendig dekoriert, wahlweise mit Lachs, Kaviar oder italienischem Landschinken bzw. luftgetrockneter Salami

Canapé

Canapé mit Chambelle-Salami 2,50 Euro / Stück*
hauchdünn geschnittene Salami mit französischem Camembert und dem typischen Chambelle-Aroma, reich belegt und zart garniert

Canapé mit Schweinebraten 2,50 Euro / Stück*
Kunstwerk aus Scheiben von mildem Schweine- rückenbraten, gekonnt garniert

Canapé in verschiedenen Käsevariationen 2,50 Euro / Stück*
z. B. Bärlauch, Chili oder Frischkäse

Canapé mit zartem Rindersaftschinken 2,50 Euro / Stück*

Canapé mit Hähnchengrillbrust 2,50 Euro / Stück*

Canapé mit Salami Romantica 2,50 Euro / Stück*



Die hier auf-
geführten Canapé-
Varianten dienen
als Beispiel – gern
gehen wir auf Ihre
Wünsche ein.



Canapé Premium

Canapé mit Roastbeef 2,80 Euro / Stück*

kräftiges Roastbeef vom Rind, zart und saftig

Canapé mit Trüffelsalami 2,80 Euro / Stück*

Salamispezialität mit feiner Trüffelnote

Canapé mit Serrano-Schinken 2,80 Euro / Stück*

luftgetrockneter Schinken aus Spanien, mild-aromatisch im Geschmack, hauchzarte Scheiben zu appetitlichen Häppchen drapiert

Canapé mit zartem Lachsschinken aus Dürrröhrsdorf .. 2,80 Euro / Stück*

appetitlich belegt und dekoriert

Canapé mit franz. Morbier mit Ascheschicht 2,80 Euro / Stück*

hochwertiger franz. Käse mit Ascheschicht, liebevoll arrangiert und mit Liebe dekoriert

Canapé mit original zartem Röschen vom französischem Tête de Moine 2,80 Euro / Stück*

original französischer Weichkäse gepaart mit einem Röschen Tête de Moine

Canapé mit Räucherlachs 2,90 Euro / Stück*

zarter Räucherlachs, garniert mit frischem Dill und einer Limetten-Spalte

Köstlich belegt – Brötchen, Bagels oder Laugensnacks

Brötchen

mit verschiedenen Belägen und Aufstrichen nach
Kundenwunsch, appetitlich dekoriert ab 2,20 Euro / Stück*

bis 30 Stück 2,50 Euro / Stück*

bis 60 Stück 2,40 Euro / Stück*

ab 100 Stück 2,20 Euro / Stück*

dunkle oder Körnerbrötchen +0,20 Euro / Stück*

Fettbemme (mind. 10 Stück) 1,50 Euro / Stück*
mit Gänseschmalz, garniert mit Gewürzgurke

Bagels

Käse (mind. 5 Stück) 3,90 Euro / Stück*
bestrichen mit Frischkäse, belegt mit Gouda und
knackiger Gemüse-Garnitur

Fitness (mind. 5 Stück) 4,50 Euro / Stück*
mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen, bestrichen mit
Frischkäse, belegt mit Spinat, Rucola und getrockneten
Früchten, garniert mit Kresse und Sprossen

Mediterran (mind. 5 Stück) 4,50 Euro / Stück*
bestrichen mit Frischkäse, belegt mit ital. Schinken oder
Salami, Olive, getr. Tomaten, Pesto und Pinienkernen

Französisch (mind. 5 Stück) 4,50 Euro / Stück*
bestrichen mit Frischkäse, belegt mit franz. Schimmelkäse,
garniert mit Johannisbeeren

Deluxe (mind. 5 Stück) 4,50 Euro / Stück*
belegt mit feinstem Roastbeef oder Pastrami



Vegane
Varianten sind
möglich,
bitte sprechen
Sie uns an.

Laugensnacks

Italienisch (mind. 5 Stück) 3,90 Euro / Stück*
mit gegrillter, mediterraner Hähnchenbrust belegt

Südtirol (mind. 5 Stück) 3,90 Euro / Stück*
*mit Hüttenkäse bestrichen, belegt mit Tomaten und
verfeinert mit Basilikum und italienischen Gewürzen*

Skandinavisch (mind. 5 Stück) 4,50 Euro / Stück*
*mit Frischkäse bestrichen und zartem Räucherlachs
belegt, fein garniert mit Dill und Zitronenzesten*

Deutsch (mind. 5 Stück) 4,50 Euro / Stück*
*mit zartem Roastbeef belegt, verfeinert mit
Remoulade und grobem Pfeffer*

Österreich (mind. 5 Stück) 4,50 Euro / Stück*
*mit österreichischem Bergkäse belegt, verfeinert
mit Gurke und Feigensenf*

Spanisch (mind. 5 Stück) 4,50 Euro / Stück*
*mit herzhaftem Serrano-Schinken belegt, verfeinert
mit Oliven und getrockneten Tomaten*

Herzhaft oder süß – Fingerfood-Kreationen

Fingerfood mit Fleisch

Serrano-Schinken auf Grissini (mind. 15 Stück) 2,00 Euro / Stück*
*italienische Grissini, ummantelt mit
Pecorino-Pesto bestrichenem Serrano-Schinken*

Parmaschinken-Melonen-Spieß (mind. 15 Stück) 2,00 Euro / Stück*
*saftige Honigmelone trifft würzigen
Parmaschinken*

Mini-Hackbällchen-Spieß (mind. 10 Stück) 2,00 Euro / Stück*
mit Cherrytomate und würzigem Bergkäse

Sachsenrolle (mind. 10 Stück) 2,20 Euro / Stück*
*zart knusprige Blätterteigschnecke mit
würziger Hackfleischfüllung*





Serviervorschlag

Fingerfood mit Käse

Käse-Trauben-Spieß (mind. 10 Stück) 1,80 Euro / Stück*
 frische Trauben und Käsewürfel,
 aufgespießt serviert

Tête de Moine auf Cracker (mind. 15 Stück) 1,80 Euro / Stück*
 mild-würziger Tête de Moine, dünn als Röschen
 geschabt, auf einem mit fruchtiger
 Feigen-Senf-Soße beträufelten Cracker angerichtet

Parmesan-Spieß (mind. 15 Stück) 2,00 Euro / Stück*
 würziger Parmesan-Käse in Kombination
 mit getrockneter Tomate und einer Kräuter-Olive

Klassischer Tomate-Mozzarella-Spieß (mind. 10 Stück) .. 2,00 Euro / Stück*
 Spieß mit sonnengereiften Party-Tomaten,
 Mini-Mozzarella und frischem Basilikum

Schafskäse-Spieß (mind. 15 Stück) 2,00 Euro / Stück*
 aromatischer Schafskäse, garniert mit
 einer schwarzen Olive und getrockneter Tomate



Serviervorschlag



Serviervorschlag

Fingerfood mit Fisch & Garnelen

Gurken-Forellen-Dip-Taler (mind. 15 Stück) 2,20 Euro / Stück*

*Gurkenscheibe mit hausgemachter
Räucherforellen-Creme*

Garnelen-Spieß (mind. 15 Stück) 2,40 Euro / Stück*

mediterrane Garnele mit fruchtig-frischer Ananas



Serviervorschlag

Sie erreichen uns Montag bis Freitag von 9 bis 16 Uhr.

Fingerfood vegetarisch

Feta-Wassermelonen-Spieß (mind. 10 Stück) 1,80 Euro / Stück*
mit Basilikum oder Minze
(Bestellung nur zwischen Mai und September möglich)

Mediterraner Gemüse-Grill-Spieß (mind. 10 Stück) 1,90 Euro / Stück*
gegrillte Gemüse-Spieße mit Paprika,
Zucchini und Champignons

Käse-Tomaten-Spieß (mind. 10 Stück) 2,00 Euro / Stück*
Cherrytomaten mit würzigem Bergkäse-Würfel

Rhodos-Spieß (mind. 10 Stück) 2,00 Euro / Stück*
mit Oliven, Tomate, grüner Gurke und Feta

Laugen-Caprese (mind. 10 Stück) 2,00 Euro / Stück*
mit Cocktailtomate, Mozzarella und Basilikum



Wraps

Veggie-Wrap (mind. 10 Stück) 2,20 Euro / Stück*
mit Frischkäse und mit knackigem Salat

Hähnchen-Wrap (mind. 10 Stück) 3,50 Euro / Stück*

Thunfisch-Wrap (mind. 10 Stück) 3,50 Euro / Stück*

gefüllte Eier

mit Frischkäse (mind. 10 Stück) 1,80 Euro / Stück*

mit Frischkäse und Kaviar (mind. 10 Stück) 2,10 Euro / Stück*

Salate

Skandinavischer Salat (mind. 10 Stück) 2,80 Euro / Stück*
mit Gudbrandsdalen-Käse und Radieschen

Gurken-Physalis-Salat (mind. 10 Stück) 2,80 Euro / Stück*
mit Buttermilch und Walnusskernen verfeinert



Desserts

Obst-Spieß natur (mind. 10 Stück) 2,00 Euro / Stück*
erfrischend-fruchtig aufgespießt: frische Obstsorten der Saison, wie Erdbeeren, Trauben, Ananas, Wassermelone, Kiwi und Physalis – Natur pur

Obst-Spieß dezent schokoliert (mind. 10 Stück) 2,50 Euro / Stück*
Spieße mit frischen Früchten, gepaart mit zarter Schoko-Deko

Desserts im Weck-Glas (mind. 10 Stück/Sorte)

Schoko-Mousse mit Früchten der Saison garniert 2,50 Euro / Stück*
Karamellierter Obst-Cocktail mit weißen

Schokoladenraspeln 2,50 Euro / Stück*

Limette-Kokos-Creme 2,50 Euro / Stück*

Panna Cotta mit Kirsch-Minz-Topping 2,50 Euro / Stück*

Mascarpone-Grießdessert mit Beerenragout 2,80 Euro / Stück*

Vanille-Quarkcreme mit Cranberries und

Salted-Caramel-Popcorn 2,80 Euro / Stück*

Himbeer-Tiramisu 2,80 Euro / Stück*



Mit Liebe zubereitet – Warme Gerichte

**Mit Herkunfts-
Garantie**

Unser Schweinefleisch
kommt ausschließlich von
regional aufgewachsenen
Strohschweinen.

mit Schweinefleisch

Szegediner Gulasch (mind. 10 Portionen) 12,90 Euro / Portion*
mit Böhmischen Knödeln

Kasslerbraten (mind. 10 Portionen) 12,90 Euro / Portion*
mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

Sauerkraut-Kassler-Pfanne (mind. 10 Portionen) 12,90 Euro / Portion*
mit gebackenen Schupfnudeln

Wernesgrüner Biergulasch (mind. 10 Portionen) 12,90 Euro / Portion*
mit Zwiebeln und Böhmischen Knödeln

Schweinegeschnetzeltes (mind. 10 Portionen) 14,90 Euro / Portion*
*in Apfel-Calvados-Rahm, mit Buttererbsen
und Rosmarinkartoffeln*



Sie erreichen uns Montag bis Freitag von 9 bis 16 Uhr.

Schweinebraten (mind. 10 Portionen) 15,90 Euro / Portion*
*eingelegt in Puppenschultzes Schwarzbier, dazu
glasierte Honigkarotten und Buttergnocchis*

Schweinefiletmedaillons (mind. 10 Portionen) 16,90 Euro / Portion*
mit Blauschimmel-Käse-Soße, dazu Kräutergnocchis

mit Rindfleisch

Rinderbraten (mind. 10 Portionen) 15,90 Euro / Portion*
*saftiger Rinderbraten mit Orangen-Merlot-Soße
und Preiselbeer-Rotkohl, dazu Brezenknödel*

Rinderroulade (mind. 10 Portionen) 16,90 Euro / Portion*
mit Apfelrotkohl und Semmelknödeln

Rindergulasch (mind. 10 Portionen) 16,90 Euro / Portion*
mit feinen jungen Bohnen und Böhmisches Knödeln

Züricher Kalbsgeschnetzeltes (mind. 10 Portionen) 18,90 Euro / Portion*
dazu Butterspätzle

mit Geflügel

Gefüllte Hähnchenbrust (mind. 10 Portionen) 15,90 Euro / Portion*
*Tranchen von der gefüllten Hähnchenbrust
(mit Schafskäse und getrockneter Tomate), dazu Grillgemüse,
Frischkäsesoße und Rosmarinkartoffeln*

Putenbruststreifen in Waldpilzrahm (mind. 10 Port.) .. 15,90 Euro / Portion*
dazu Wildreis

Putenschnitzel „Piccata Milanese“ (mind. 10 Port.) 16,90 Euro / Portion*
*paniert mit italienischem Hartkäse, dazu
Zucchini-Paprika-Gemüse und Tomaten-Reis*

mit Fisch

Gratinierter Lachs (mind. 10 Portionen) 15,90 Euro / Portion*
auf Blattspinat, dazu Tagliatelle

Fischragout (mind. 10 Portionen) 15,90 Euro / Portion*
in Limetten-Dill-Soße an Kurkumareis

vegetarisch

Vegetarische Nudelpfanne (mind. 10 Portionen) 8,90 Euro / Portion*
bunte Nudelpfanne mit gegrilltem, mediterranen Gemüse

Bunte Champignon-Pfanne (mind. 10 Portionen) 10,90 Euro / Portion*
*mit Zucchini und einer Frischkäse-Kräuter-Soße,
dazu Wildreis*

Tortelloni (mind. 10 Portionen) 10,90 Euro / Portion*
*dazu mediterrane Tomatensoße und Rucolasalat
mit Zitronenvinaigrette*

Paprikaschote (mind. 10 Portionen) 10,90 Euro / Portion*
*gefüllt mit Gemüsereis,
dazu Frischkäsesoße und Blattsalat*

Für besondere Anlässe – Genießer-Menüs



Regional (ab 10 Personen) 16,90 Euro / Person*

Vorspeise: Wiesensalat mit Dressing

Hauptgang: Sächsisches Zwiebelfleisch mit Kräuterreis

Dessert: Grießdessert mit Beerenragout im Weck-Glas

Regional 2 (ab 10 Personen) 16,90 Euro / Person*

Vorspeise: Sachsenrolle (Blätterteigschnecke mit
würziger Hackfleischfüllung)

Hauptgang: Kasslerbraten auf Sauerkraut mit Brezenknödeln

Dessert: Quarkkeulchen auf Apfelmus im Weck-Glas

International (ab 10 Personen) 18,90 Euro / Person*

Vorspeise: Melonenschiffchen mit Parmaschinken

Hauptgang: Tranchen von der gefüllten Hähnchenbrust
mit Schafskäse und getrockneter Tomate, Rosmarin-
kartoffeln, Frischkäsesoße, dreierlei Gemüse der Saison

Dessert: Himbeer-Tiramisu im Weckglas

International 2 (ab 10 Personen) 19,90 Euro / Person*

Vorspeise: Feldsalat auf Orangen-Vinaigrette mit Kürbiskernen und Parmesan-Chips

Hauptgang: Putenbruststreifen in Waldpilzrahm, dazu gebratene Spätzle

Dessert: Schokomousse mit Früchten im Weckglas

Klassisch (ab 10 Personen) 19,90 Euro / Person*

Vorspeise: Tomaten-Mozzarella-Spieße

Hauptgang: Rinderbraten in Orangen-Merlot-Soße, Preiselbeer-Rotkohl und Kartoffelklöße

Dessert: karamellierter Obst-Cocktail mit weißen Schokoladenraspeln

Exklusiv (ab 10 Personen) 21,90 Euro / Person*

Vorspeise: Skandinavischer Salat mit Gudbrandsdalen-Käse und Radieschen

Hauptgang: Gratinierter Lachs auf Blattspinat, dazu Zitronenreis

Dessert: Panna Cotta mit Kirsch-Minz-Topping

Für jeden etwas dabei – Kaltes Buffet

Fingerfood-Variation 1 (ab 10 Personen) 16,90 Euro / Person*

4 Canapés: (Belag beispielhaft, auf Wunsch beliebig veränderbar)

zum Beispiel belegt mit zarter Hähnchengrillbrust; französischem Weichkäse und Tête de Moine; frischem Räucherlachs und Limette; würziger Chambelle-Salami

Spieße und Co.: Tomate-Mozzarella-Spieß mit frischem Basilikum; Pecorino-Käse aufgespießt mit getrockneter Tomate und Kräuter-Olive; Parmaschinken-Melonen-Spieß

Fingerfood-Variation 2 (ab 10 Personen) 18,90 Euro / Person*

4 Canapés: (Belag beispielhaft, auf Wunsch beliebig veränderbar)

zum Beispiel belegt mit würzigem Parmaschinken; feiner Trüffelsalami; Chambelle-Lachsschinken; Petit Sapin Morbier

Spieße und Co.: Serrano-Schinken auf Grissini; exotischer Garnelen-Spieß; Tête de Moine auf Cracker

Dessert: Himbeer- oder Schokomousse, fruchtig dekoriert im Glas

Frühstücksbuffet (ab 10 Personen) 12,90 Euro / Person*

Getränke: Kaffee; Tee; Orangensaft; Apfelsaft; Mineralwasser

Speisen: Gemischte Wurst-Käseplatte; kleine Auswahl an Gemüse;
Obstkorb; Naturjoghurt und Frucht; Müsli; gemischter Brot-/Brötchenkorb;
Konfitüre; Honig; Nougatcreme; gekochtes Ei; Butter

Sektempfang (ab 10 Personen) 14,8 0 Euro / Person*

Fingerfood: 2 Canapés (verschieden belegt); 1 Obstspieß;

1 Tomaten-Mozzarella-Spieß

Getränke: Graf von Wackerbarth Sekt trocken oder halbtrocken;
Orangensaft; Mineralwasser

Frisch und Kross – Unsere Backwaren

Brotkorb ca. 2 kg für 20,00 Euro*
mit hellem und dunklem Brot sowie diversen Brötchen

Brotkorb Exquisit ca. 2 kg für 29,00 Euro*
versch. Ciabatta (z.B. Walnuss, Pepperoni, Olive),
ital. Weißbrot, Saatenbaguette



Servieranschlag

Sie erreichen uns Montag bis Freitag von 9 bis 16 Uhr.

Butterecken	ca. 250 g für 6,50 Euro*
Party-Brötchen (mind. 10 Stück)	0,50 Euro / Stück*
Laugenkonfekt (Mohn, Sesam, Natur) (mind. 10 Stück)	0,50 Euro / Stück*

Wärmt Herz und Seele – Leckere Suppen

u. a. bieten wir folgende Suppen an: (Mindestbestellwert 10 Portionen je Sorte)

<i>Tomatensuppe mit Basilikum</i>	4,50 Euro / Portion*
<i>Gurken-Joghurt-Suppe mit Dill</i>	4,50 Euro / Portion*
<i>Kartoffelsuppe ohne Würstchen</i>	4,90 Euro / Portion*
<i>Kartoffelsuppe mit Würstchen</i>	5,50 Euro / Portion*
<i>Karotten-Ingwer-Suppe</i>	4,90 Euro / Portion*
<i>Kürbis-Kokos-Suppe</i>	4,90 Euro / Portion*
<i>Soljanka</i>	4,90 Euro / Portion*
<i>Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch</i>	5,50 Euro / Portion*
<i>Kesselgulasch</i>	5,50 Euro / Portion*
<i>Waldpilzsuppe</i>	5,50 Euro / Portion*
<i>Chili con Carne</i>	5,50 Euro / Portion*
<i>Baguette-Scheiben extra</i>	+ 0,50 Euro / Stück*



Feine Platten

Käseplatte Platte à 55,00 Euro*

Eine bunte Käse-Variation aus Schnitt-, Weich- und Frischkäse-Spezialitäten, zauberhaft belegt mit Röschen von Tête de Moine und edler Frucht-Garnitur.

(ca. 1.000 g, für etwa 6–8 Personen)



Gemischte Schinken-Braten-Salami-Platte Platte à 49,00 Euro*

Eine Liaison erlesener Fleisch- und Wurst-Spezialitäten, frisch aufgeschnitten, reich belegt und gekonnt angerichtet.

(ca. 700 g, für etwa 6 Personen)



Mediterrane Platte Platte à 49,00 Euro*

Vom Süden inspiriert: verschiedenste Schinken- und Salami-Spezialitäten aus Italien und Spanien, perfekt für einen mediterranen Abend.

(ca. 400 g, für etwa 5 Personen)



Fischplatte Platte à 65,00 Euro*

*Eine feine Auswahl zarter Räucherfisch-Spezialitäten, lecker arrangiert.
(unter anderem mit regionalem Fisch der Teichwirtschaft Schönfeld)*

(ca. 1.000 g, für etwa 10 Personen)



Roastbeef-Platte Platte à 59,00 Euro*

*Genießen Sie diese schmackhaft gewürzte und zartrosa gebratene
Spezialität, hausgemacht und liebevoll arrangiert mit Preiselbeer-Schmand.*

(ca. 600 g, für etwa 6 Personen)



Hackepeter-Igel Platte à 25,00 Euro*

*Immer wieder beliebt und ein Hingucker für die Festtafel:
würzig-frischer Hackepeter, als Igel gestaltet.*

(ca. 1.000 g, für etwa 6–8 Personen)



KONSUM-Platte „Hier ist Heimat“ Platte à 45,00 Euro*

Alles, was das Herz begehrt, auf einer Platte: feine Spezialitäten von Schinken, Braten und Käse. Liebevoll arrangiert, nur regionale Produkte.

(ca. 850 g, für etwa 6–8 Personen)



Antipasti-Platte Platte à 49,00 Euro*

Die beliebtesten mediterranen Vorspeisen-Spezialitäten unserer Salat- und Käsetheke, gekonnt arrangiert.

(für etwa 10 Personen)



Bratenplatte Platte à 55,00 Euro*

Hier greifen Groß und Klein gern zu: Würzige Hackbällchen und Mini-Schweineschnitzel, appetitlich arrangiert mit krossen Hähnchenteilen.

(für etwa 10 Personen)



Veggie-Platte Platte à 49,00 Euro*

Überraschen Sie Ihre vegetarischen Gäste mit Tranchen von Wraps gefüllt mit Salat und Frischkäse, gegrillten Gemüse-Spießen und Couscous-Champignon-Talern.

(für etwa 10 Personen)



Gemischte Obstplatte Platte à 49,00 Euro*

Der Hingucker auf Ihrem Buffet: eine Platte mit verschiedenen Obst-Spezialitäten, mund- und gabelgerecht für den sofortigen Verzehr frisch zubereitet.

(für etwa 10 Personen)



Kleine Kuchen- und Gebäckauswahl Platte à 29,00 Euro*

Kuchenauswahl nach Saison mit verschiedenem Kaffeegebäck.

(für etwa 8 Personen)



Jetzt bestellen!

Frisch für Sie zubereitet

Alle Snacks und Gerichte bereiten wir frisch und professionell für Sie zu. Bitte bestellen Sie Ihr Catering deshalb rechtzeitig, damit wir ausreichend Zeit für Planung und Vorbereitung haben.

In Ihrem Markt bestellen

Ausgewählte kalte Speisen und Platten können Sie während der Öffnungszeiten in Ihrem Markt mit Frischetheke bestellen.

Bestens beraten

Gern beraten unsere Cateringspezialisten Sie zu unserem Angebot an warmen Speisen oder Eventcaterings (Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Firmenevents etc.) und stellen eine individuelle Auswahl für Sie zusammen.

Nach Hause oder in Ihren Wunsch-Markt geliefert

Wir liefern auch direkt zu Ihnen – nach Hause, zu Ihrer Eventlocation oder in Ihren Wunsch-Markt. Dafür berechnen wir eine Lieferpauschale, abhängig von Entfernung und Serviceleistung.

**Wir freuen uns
auf Ihre Bestellung!**

Catering KONSUM DRESDEN

Telefon: (0351) 4136-225

E-Mail: catering@konsum.de

Sie erreichen uns Montag bis Freitag von 9 bis 16 Uhr.



*Alle angegebenen Preise behalten mindestens für 3 Monate ihre Gültigkeit und enthalten bereits eine Mehrwertsteuer von 7%. Auf unseren Catering-Service in Verbindung mit bereitgestelltem Geschirr, Besteck oder auch dem Einsatz von Personal, erheben wir eine Mehrwertsteuer von 19%. Bitte beachten Sie auch, dass auf Platten und Equipment ein Pfand erhoben wird. Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie unter www.konsum.de/catering/agb.
Catering-Preisliste Stand September 2022