



# **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

## **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 Kalbgeschnetzeltes** (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



Serviervorschlag

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

<b>Butterecken</b> .....	ca. 250 g für 6,50 Euro*
<b>Party-Brötchen</b> (mind. 10 Stück) .....	0,50 Euro / Stück*
<b>Laugenkonfekt</b> (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](mailto: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](http://www.konsum.de/catering/agb).  
Catering-Preisliste Stand September 2022