



*Qualität ist unser Anspruch.*

Zwickau / Niederhohndorf

Buffets- Eventcatering- Equipment-  
Dekoration-Homecooking  
individuelle Beratung-

## Cateringkatalog

Tel. 0375 / 30 22 67  
Fax: 0375 / 35 31 93 4  
Mobil: 0176 / 24 25 75 33  
email: restaurantGOLDBERG@web.de

[www.restaurant-goldberg-zwickau.de](http://www.restaurant-goldberg-zwickau.de)  
[www.catering-zwickau.de](http://www.catering-zwickau.de)

Restaurant&Catering GOLDBERG  
Niederhohndorfer Str.38, 08058 Zwickau  
**Willkommen bei**

**Restaurant&Catering  
GOLDBERG**

Schön, dass Sie sich für unser Angebot interessieren.

In dem Ihnen vorliegenden Katalog haben wir wieder eine Vielzahl an neuen Ideen umgesetzt.

Lassen Sie sich von unserer kreativen Küche überraschen:

Wir kommen mit einer frischen Brise vom Mittelmeer, erfüllen das Haus mit herrlich exotischen Gerüchen aus Persien und erwärmen die Gemüter mit der gutbürgerlichen Gastlichkeit unserer Heimat.

Dem guten Geschmack – Ihrem Geschmack - sind keine Grenzen gesetzt.

Für Grillfeste, Empfänge, Messe- & Seminarverpflegung bieten wir Ihnen alles, was sie von einem modernen Cateringbetrieb erwarten. Von der Ausstattung, Mobiliar, Verleih von Geschirr, Personal bis hin natürlich zum Essen in Form von Buffets, Fingerfood & Canapés, Brötchen und/oder Menü´s.

Unser ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis wird Sie dabei ebenso begeistern wie unsere angebotenen Speisen, die von uns hausgemacht sind und exklusiv für Ihr Fest hergestellt werden.

Unsere Lieferanten werden von uns sorgfältig ausgewählt.

Wir legen größten Wert auf qualitativ hochwertige Rohstoffe.

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Gerne beraten wir Sie auch ganz individuell und persönlich in unseren Räumlichkeiten sowie an Ihrem Veranstaltungsort, denn Ihre Vorstellungen und unsere Erfahrungen, werden zum Gelingen Ihrer Veranstaltung beitragen.

Wir sind ein Cateringbetrieb, der die komplette Planung und Organisation Ihrer Veranstaltung übernehmen kann. Wir suchen mit Ihnen nach der richtigen Location, stellen Sie mit der nötigen Partyzubehör aus, vermitteln Ihnen Musiker und Künstler und sorgen natürlich für den richtigen kulinarischen Rahmen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei der Vorbereitung Ihrer Feier und freuen uns von Ihnen zu hören. Wir machen (fast) alles möglich!

Mit g a s tfreundlichen Grüßen

Ihre Familie Goldberg  
& das Team vom  
Restaurant&Catering  
Goldberg

## Unsere Angebote für Sie:

### Schnittchen/

**Canapés -**                    **Lieferpreis** incl. 19 % MwSt **1,61 €**    **Abholpreis** incl. 7 % MwSt **1,45 €**

üppig garniert mit Salat, Obst und Gemüse  
edlem Braten, Kassler, Hackepeter, Schinken, Salami,  
Schnittkäse, Camembert, Lachs uvm.

**1/2 Brötchen**            **Lieferpreis** incl. 19 % MwSt **1,78 €**    **Abholpreis** incl. 7 % MwSt **1,60 €**

üppig garniert mit Salat, Obst und Gemüse  
edlem Braten, Kassler, Hackepeter, Schinken, Salami,  
Schnittkäse, Camembert, Lachs uvm

### Wraps ab 12 Stck

üppig garniert mit Salat, Obst und Gemüse

Vegetarisch/ Stck    **Lieferpreis** incl. 19 % MwSt **2,11 €**    **Abholpreis** incl. 7 % MwSt **1,90 €**

Fleisch/ Stck            **Lieferpreis** incl. 19 % MwSt **2,89 €**    **Abholpreis** incl. 7 % MwSt **2,60 €**

### Unser Tip: (für Richtfeste, Umzüge, Firmenfeiern etc.)

3 halbe Brötchen verschieden belegt,

dazu einen Eintopf Ihrer Wahl z.B:

- . Soljanka mit Baguette
- . Gulaschsuppe
- . Erbsensuppen-Eintopf mit Wienerscheiben
- . Tomatencremesuppe mit Reis und Fleischklößchen
- . cremige Kartoffelsuppe mit Wienerscheiben
- . ungarische Gulaschsuppe mit Paprika
- . bunter Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch
- . Chili con carne mit Creme fraîche

**Lieferpreis** incl. 19 % MwSt **9,57 €**    **Abholpreis** incl. 7 % MwSt **8,60 €**

### Fingerfood-Buffet ab 10 Pers

#### p.P. 8 Teile

- Lachsrollchen auf Pumpernickeltaler
- Krabbencocktail in der Fingerfoodschale
- Mini-Mozzarella mit Cocktailtomaten in der Fingerfoodschale
- Entenbrust auf Gersterbrot
- Emmentalerkäsewürfel
- Indische Frischkäsecrem auf Vollkornbrot
- Ingwer-Möhrensticks mit Parmaschinken
- Vollkornhäppchen mit Meerrettichcreme und Schinken

**Lieferpreis** incl. 19 % MwSt **11,06 €**    **Abholpreis** incl. 7 % MwSt **9,95 €**

## **Buffet-PREISWERT & GUT-ab 10 Pers.**

### Kaltanteil:

- Käsebrett- belegt mit Schnittkäse, Brie, Schimmelkäse dekoriert mit Südfrüchten
- Räucherlachsplatte mit halben Eiern und Zitrone
- Salatplatte- Chinakohl, Gurke, Tomate, Blattsalat
- Butter dekorativ arrangiert
- Brotkorb mit verschiedenen Brotsorten

### Warmanteil:

- Thüringer Rostbrätel
- Hähnchendrumsticks
- Blumenkohlröschen, Kartoffeltaler mit Käse und Hollandaise überbacken

**Lieferpreis** incl. 19 % MwSt **16,45 €**    **Abholpreis** incl. 7 % MwSt **14,80 €**

## **Buffet- RUSTIKA ab 20 Pers.**

### Kaltanteile:

- Aufschnittplatte – Schinken,Salami,Braten reichhaltig mit Früchten garniert
- Käsebrett – versch. erlesene Käsesorten mit einer ganzen Ananas, Weintrauben, Erdbeeren
- Fischplatte– Lachs, versch. Räucherfischspezialitäten, halbe Eier
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Buttervariation
- Brot versch. Sorten, Baguette

### Warmanteile:

- Spanferkelrollbraten** mit Ananassauerkraut ab 25 Personen 1 Spanferkel im Ganzen
- Schnitzeln vom Schwein
- Hähnchenhaxen gegrillt
- Bratkartoffeln
- Gulaschsuppe

**Lieferpreis** incl. 19 % MwSt **19,90 €**    **Abholpreis** incl. 7 % MwSt **17,90 €**

## **Buffet- CLASSIC ab 15Pers.**

### Kaltanteile:

- Aufschnittplatte – Schinken, Braten, geräucherte Lende reichhaltig mit Früchten garniert
- Käsebrett – versch. erlesene Käsesorten mit einer ganzen Ananas, Weintrauben, Erdbeeren
- Fischplatte– Lachs,versch. Räucherfischspezialitäten, Kaviareier
- Geflügelsalat fruchtig/pikant
- Tomate mit Mozzarella und Ruccola
- Buttervariation
- Brot versch. Sorten, Baguette

### Warmanteile:

- Schweinesteaks mit frischen Champignons
- Hähnchenbrustmedallions mit Pfirsichspalten und Käse
- Wildschweinkeule mit Burgunderkraut
- Lachscarree´s mit Blattspinat und Sahnesoße
- Butterrigatoni
- Gemüsereis

**Lieferpreis incl. 19 % MwSt 19,90 €    Abholpreis incl. 7 % MwSt 17,90 €**

## **Buffet- FAMILIE ab 15Pers.**

**NEU im Angebot**

### Kaltanteile:

- Kalte Platte- Schinken, Braten, ungarische Salami reichhaltig mit Früchten & Gemüse garniert
- Käsebrett – versch. erlesene Käsesorten mit einer ganzen Ananas, Weintrauben, Erdbeeren
- Fischplatte– Lachs, Räucherfischspezialitäten, Kaviareier
- Schinkensalat/pikant
- Tomate mit Mozzarella an dekorativen Blattsalaten und Balsamicocreme
- Buttervariation mit Motiv
- Brot versch. Sorten, Baguette

### Warmanteile:

- Schweinesteaks mit frischen Zwiebel-Champignons
- Hähnchenbrustmedallions mit Ananasscheiben und Käse gratiniert
- Rinderbraten mit reichlich Soße
- Spargel weiß mit Sc. Hollandaise
- Lachscarree´s auf Grillgemüse

- Kartoffelschupfnudeln
- Bratkloß

**Lieferpreis** incl. 19 % MwSt **21,02 €**    **Abholpreis** incl. 7 % MwSt **18,90 €**

### **Buffet-KULINARISCH ab 15 Pers.**

#### Kaltanteile:

- Käsebrett – versch. erlesene Käsesorten mit einer ganzen Ananas, Weintrauben, Erdbeeren
- Käsefingerfood-z.B. Obazda auf Vollkorntalern, Meerrettichcreme auf Pumpernickel, Sesamcurrycreme auf Roggenbrot
- Fischplatte– Lachs, versch. Räucherfischspezialitäten, Kaviareier,
- Geflügelsalat fruchtig/pikant
- Eiersalat herzhaft/deftig
- Tomate mit Mozzarella & Ruccola
- Bauernsalat mit Thunfisch
- Buttervariation
- Brot versch. Sorten, Baguette

#### Warmanteile:

- Schweinesteaks mit gebutterten Waldpilzen
- Putenbruststeaks mit Tomate, Mozzarella, Basilikum
- zarter Rinderbraten mit Burgunderkraut
- Pangasiuscarree auf Grillgemüse
- Kartoffelcratin

**Lieferpreis** incl. 19 % MwSt **21,02 €**    **Abholpreis** incl. 7 % MwSt **18,90 €**

### **Buffet-EXKLUSIV-ab 20 Pers.**

#### Kaltanteile:

- Aufschnittplatte – Schinken, Salami, Braten, geräucherte Lende reichhaltig mit Früchten garniert
- Käsebrett – versch. erlesene Käsesorten mit einer ganzen Ananas, Weintrauben, Erdbeeren
- Käsefingerfood – z.B. Roquefortcreme auf Birnenspalten, Obazda auf Vollkorntalern, Meerrettich-Lauchcreme auf Pumpernickel
- Fischspezialitäten- Gravedlachs, versch. Rauchfischspezialitäten,

- Kaviareier und Fischfingerfood
- Kasslersalat herzhaft/deftig
- Tomate mit Mozzarella & Ruccola
- Bauernsalat mit Schafskäse
- Buttervariation dem Anlass entsprechend
- Brot versch. Sorten, Baguette

Warmanteile:

- Schweinesteaks mit frischen Pfifferlingen
- Schnitzel vom Schwein
- Rinderzunge mit frischem Stangenspargel
- Perlhuhnbrust mit Tomate, Mozzarella, Basilikum
- Norwegische Wildlachscarreés auf Broccoli & Safranreis
- Champignoncremsuppe

**Lieferpreis** incl. 19 % MwSt **24,35 €**    **Abholpreis** incl. 7 % MwSt **21,90 €**

**Buffet-ITALIEN ab 15 Pers.**

- Parmaschinken mit Melonenspalten
- Käsespezialitäten rund um das Mittelmeer
- Fingerfood – Räucherlachs, Lachsroulade mit Minze- Merrettichschaum & Kaviareiern- üppig garniert
- Tomate mit Mozzarella & Ruccola
- Fenchel-Schinkensalat
- Buttervariation
- Baguette/Ciabattavariation

Warmanteile:

- Schweinesteaks im Pestomantel mit Tomate/Mozzarella
- Pangasiuscarre´s in Limetten-Ingwer-Marinade auf einem Grillgemüsebett
- vegetatische Lasagne
- Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf mit Knoblauch

**Lieferpreis** incl. 19 % MwSt **19,90 €**    **Abholpreis** incl. 7 % MwSt **17,90 €**

**Buffet- ITALIEN-EXKLUSIVE ab 20 Pers.**

- Rindercarpaccio, Parmesan, Oliven
- Parmaschinken mit Melonenspalten
- Käsespezialitäten/Fingerfood rund um das Mittelmeer

- Fischvariation/Fingerfood – Räucherlachs, Lachsroulade mit Minze-Merrettichschaum, Kaviareiern üppig garniert
- Tomate mit Mozzarella & Ruccola
- Shrimpssalat
- Fenchel-Schinkensalat
- Buttervariation
- Baguette/Ciabattavariation

Warmanteile:

- Kalbssteaks mit Salbei und Parmesan cratiniert
- Fasanenkeulchen in Honig gebeizt
- Perlhuhnbrust in Roséwein & roten Zwiebeln mariniert
- Schnitzel in einer Käsepanade
- Rigatoni mit Sahnesauce

**Lieferpreis** incl. 19 % MwSt **25,47 €**    **Abholpreis** incl. 7 % MwSt **22,90 €**

**Buffet-EXOTISCH ab 15 Pers.**

- Mini-Wraps mit Geflügel und Curryrahm
- Mini-Wraps mit gegrillten Schweinefleisch, Wasabi-Frischkäse
- Balinesischer Reissalat
- Hawaiianischer Nudelsalat
- Grillgemüseplatte-exotisch-pikant
- Fladenbrot/Baguett/Ciabatta

Warmanteile:

- Curry-Mix-Auflauf(Hähnchen, Schinken, Ananas, Kartoffeln)
- Schweinesteaks -gegrillt- mit viel Gemüse, Limonengras,
- Hähnchenbruststeak mit Chili und Koriander auf Grillgemüse
- Aubergine in Kokos-Tomatensoße

Dessert:

- Limettentiramisu

**Lieferpreis** incl. 19 % MwSt **22,13 €**    **Abholpreis** incl. 7 % MwSt **19,90 €**

**Buffet-KARIBISCH ab 15 Pers.**

- Garnelenspieße mit Ananas
- Mini-Wraps mit Schweinefilet und Mangorahm
- Schinken-Mango-Salat
- kalte Gemüseplatte-exotisch-pikant
- Fladenbrot/Baguett/Ciabatta

Warmanteile:

- Medallions –Schwein, Geflügel exotisch mariniert und gegrillt
- Kubanische Geflügelpfanne-scharf-(H.Brust, Zucchini, Zwiebel, Knoblauch , Kokos, Banane)
- Hähnchenfilet – Saté (scharfe Erdnusscreme)
- Erdnußnudeln mit Koriander und Chili
- Safranreis

Dessert:

- Ananascarpaccio(warm) mit Bountycreme

**Lieferpreis** incl. 19 % MwSt **25,35 €**    **Abholpreis** incl. 7 % MwSt **22,80 €**

**Buffets-PERSISCH ab 15 Personen**

- gegrillte Zucchini, Paprika, Auberginen, Peperoni, engl. Blumenkohl-pikant mariniert und lauwarm serviert mit Oliven

Zaziki

Fladenbrot

**Warmanteil:**

Putenkrustis mit Chili, Kokos, Orange

Granatapfelhuhn

Aubergin Imam-überbackene Auberginen

Mais-Puffer

Baguette, Brot

Dessert:

Lemon Delicous- Iranische Spezialität

(Grießpudding im Knusperteig mit Limonensirup)

**Lieferpreis** incl. 19 % MwSt **21,02 €**    **Abholpreis** incl. 7 % MwSt **18,90 €**

**Buffets-ORIENT ab 15 Personen**

- gegrillte Zucchini, Paprika, Auberginen, Peperoni, engl. Blumenkohl-pikant mariniert und lauwarm serviert mit Oliven

Zaziki

Fladenbrot, Baguette,

Warmanteil:

- Putenfiletkarrés Agais mit Metaxasauce

-Schweinerücken mit Kräuterkruste (bei 80°C 4 Std. gegart)  
-Garnelen Saganaki  
Gebratene Rotschalenskartoffeln mit Kräutern  
Jordanische Blumenkohlsuppe  
Dessert:  
Galaktobouriko- Teigpastete mit Vanillecreme  
**Lieferpreis incl. 19 % MwSt 23,24 € Abholpreis incl. 7 % MwSt 20,90 €**

### **RUSSISCHES-Buffer ab 15 Pers.**

-Schichtauberginen mit Graubrot  
-Mimozasalat  
-Ölheringe mit Zwiebeln & Zitrone  
-Graubrot, Schwarzbrot  
Warmteile:  
-Rindergeschnetzeltes Stroganoff  
-Räucherlachs-Blätterteig-Schnecken( lauwarm) mit Sauerrahmdip  
-Pilzkartoffeln  
-Manti-Russische Maultaschen in Butter gebraten  
-Bortsch  
Dessert:  
-Pascha- Quarkdessert mit Rosinen & kandierten Früchten  
-Sahnepiroggen  
**Lieferpreis incl. 19 % MwSt 26,47 € Abholpreis incl. 7 % MwSt 23,80 €**

Weiterhin bieten wir an:

**Gebackene Lachsforelle** mit Wurzelgemüse, **ca.2 kg - ca. 6 Personen**  
serviert mit Mandelbroccoli und Wildreis  
**Lieferpreis incl. 19 % MwSt 87,85 € Abholpreis incl. 7 % MwSt 79,00€**

**Wildschweinkeule- ohne Knochen ab 8 Personen**  
- garniert mit Preiselbeersahne,dazu reichen wir  
Rosenkohl,Waldpilze und Bratkloßscheiben  
**Lieferpreis/ Portion incl. 19 % MwSt 14,35 € Abholpreis/ Portion incl. 7 % MwSt 12,90 €**

**Känguruhkeule** aus den Backrohr  
serviert mit Burgunderkraut, Waldpilze und Bratkloßscheiben

**Lieferpreis/ Portion** incl. 19 % MwSt **14,35 €**

**Abholpreis/ Portion** incl. 7 % MwSt **12,90 €**

**Gegrillte Schweineschulter** am Knochen gegrillt **ca. 15 Personen**

mit Sauerkraut, Senf und einer Brotvariation

**Lieferpreis** incl. 19 % MwSt **111,10 €** **Abholpreis** incl. 7 % MwSt **99,90 €**

**Spanferkel- gebacken-** ohne Knochen **ca. ca. 20 Personen**

mit Sauerkraut, Senf, Brot

**Lieferpreis** incl. 19 % MwSt **288,65 €** **Abholpreis** incl. 7 % MwSt **250,00 €**

**Truthahn (ganz) aus dem Buchenrauch - ca. 20 Personen**

mit einer Mango-Chili-Beize auf reichlich deftigem Grillgemüse,  
dazu fruchtigem Reissalat & Brot/Baguette

**Lieferpreis** incl. 19 % MwSt **265,80 €** **Abholpreis** incl. 7 % MwSt **239,00 €**

**Nachspeisen als Fingerfood oder Buffet**

**Eis**

-Eisplatten/Buf-fets-dekorativ arrangiert mit Feuerzauber

**Desserts**

Ananascarpaccio mit Bountycrème

Mousse au Chocolat mit Eierlikör

-Sahnejoghurt mit Erdbeermus

-Karamelcrème

-Orangenpanacotta mit Himbeermus

-Amaretto-Kirschen-Lasange m. weißer Schokolade (warm)

-Limettentiramisu u.v.m.

**-Hausgebackener Blechkuchen**

z.B. Fruchtkuchen mit Streußel, Quarkkuchen, Mohnkuchen,

Nugatkuchen, Marzipankuchen, Schneewittchenkuchen, Bienenstich uvm.

**Torten**

z.B. Frucht, Schwarzwälder, Schokosahne, Eierlikörsahne, Marzipan-  
Pistatie, Hochzeitstorten, Torten mit Bildmotiven