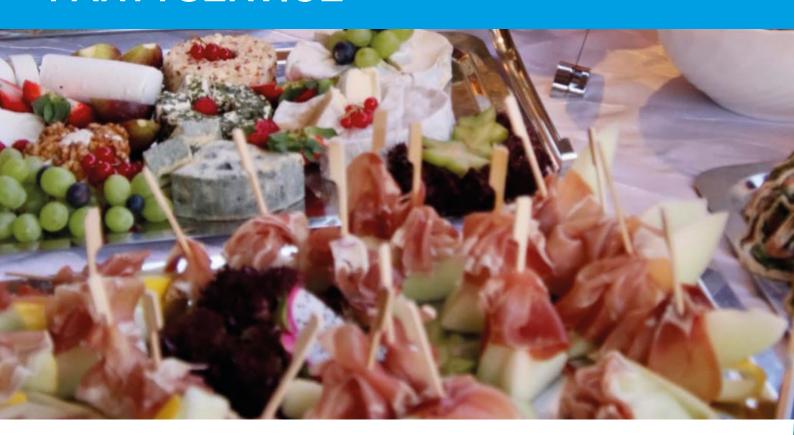


PARTYSERVICE





INHALT

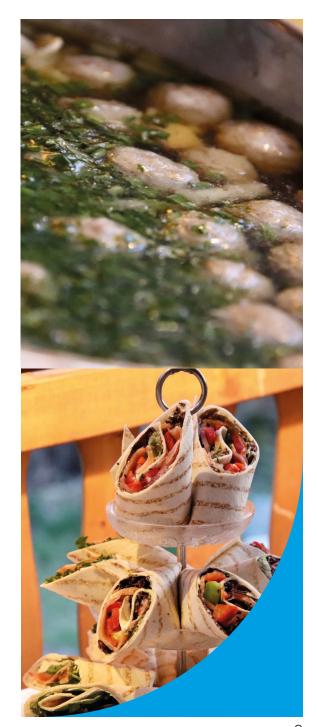
SUPPEN	3
SCHNELLES FÜR DIE HAND	3
KALTES FÜR GENIESSER	4
BEILAGEN	5
FISCH	6
GEFLÜGEL	6
RIND	6
HEISSES AUS ROHR, TOPF UND PFANNE	7
VEGETARISCHE GENÜSSE	8
KLASSISCHE SALATE & MEHR	8
BROT UND BRÖTCHEN	9
SÜSSES ZUM DESSERT	9
WEITERE LEISTUNGEN	10
UNSER STANDORTE	11
ANSPRECHPARTNER	12
PI ATZ FÜR IHRE NOTIZEN	13

SUPPEN

- Festtagssuppe
- ♦ Käse-Lachcremesuppe
- Champignoncremesuppe
- ♦ Karotten-Orangen-Ingwersuppe
- ♦ Soljanka
- ♦ Ungarische Gulaschsuppe
- ♦ Kesselgulasch

SCHNELLES FÜR DIE HAND

- Frischkäsehäppchen
- ♦ Tomaten-Mozzarella-Spieße
- ♦ Feta-Grapefruit-Spieße
- ♦ Obstspieße
- Schichtsalat im Glas
- Honigmelone mit Rohschinken
- ♦ Garnelenhäppchen
- Minirösti mit Lachs
- Wraps mit verschiedenen Füllungen
 - ♦ Puten- oder Hähnchenbrust
 - ♦ Frischkäsecreme-Salat-Mais-Paprika-Tomate
- ♦ Tortillaröllchen mit verschieden Füllungen
 - ♦ Ricotta-Rucola-Tomate
 - ♦ Schinken-Käse-Salat
 - ♦ Lachs-Paprika-Rucola



KALTES FÜR GENIESSER

- Aufschnittplatten
 - ♦ deftig-rustikale Hausmannskost
 - Schinken- Salamivariationen
- Käseplatten
 - ♦ nationale und internationale Sorten
- Vitello-tonnado
 - Antipasto, gekochtes Kalbsfleisch mit einer pikanten Thunfischsauce
- ♦ Klassischer Hackepeterigel/ Schwein
- Fischplatte
- Frische Gemüseplatte mit Dip
- Saures für den herzhaften Genuss
 - Mixed Pickels
 - Maiskölbchen
 - ♦ saure Pilze
 - ♦ Gewürzgürkchen
- Butterröllchen



BEILAGEN

- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Hausgemachter Nudelsalat
- ♦ Kartoffeln
- ♦ Kartoffelklöße
- ♦ Böhmische Knödel
- Gebackene Kartoffelspalten
- Bratkartoffeln
- Gemüsereis / Gemüsecouscous
- ♦ Bandnudeln verschiedene Sorten
- ♦ Spätzle
- verschiedene Gemüsebeilagen
 - ♦ Blumenkohl
 - ♦ Kaisergemüse
 - Schwarzwurzel
 - ♦ Spargel
 - Pariser Karotten
 - ♦ Auf Wunsch alles was das Gemüsebeet hergibt.
- Sauerkraut / Rotkraut
- Rahmchampignons
- Gratins/ Auflauf
 - ♦ Kartoffel-Gemüsegratin
 - ♦ Nudel-Gemüseauflauf
- Lasagne
 - klassisch oder vegetarisch



FISCH

- Ganzer Lachs auf Wurzelgemüse
 - Highlight für Fischliebhaber
- ♦ Zanderfilet auf Blattspinat
- Fischroulade in Dillsauce

GEFLÜGEL

- ♦ Hähnchenplatte
 - Hähnchenhaxen
 - ♦ Hähnchenschnitzel
 - Nuggets
- Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse überbacken
- Fitnesstopf
 - Putenstreifen mit Lauch- Karottengemüse in einer würzigen Sauce

RIND

- Zunge
 - Der Klassiker mit Spargel und Sauce Hollandaise oder Nussbutter. (nur Saisonal verfügbar)
 - Alternativ mit Schwarzwurzel oder Erbsen, Sauce Hollandaise oder Nussbutter.
- ♦ Rinderrouladen nach Hausfrauenart
- Rinder- oder Sauerbraten



HEISSES AUS ROHR, TOPF UND PFANNF

- Vasselerbraten mit Sauerkraut
- Krustenbraten mit Sauerkraut
 - ♦ Auf Wunsch auch gefüllt.
- Schweinerollbraten
- Spare Rips
- ♦ Ofensteaks vom Schweinekamm, Karree, Medaillon
 - ♦ Tomate-Mozzarella
 - ♦ Kochschinken-Ananas-Käse
 - ♦ Champignons-Zwiebel-Käse
 - ♦ Spinat-Käse
- Schlemmerpfanne
 - ♦ Schweinefilet mit Rahmchampignons
- Schweinefilet in Pfefferrahmsauce
- Hubertustopf mit Champignons und Chorizo
- Feuerfleisch
- Geschnetzeltes vom Schwein
 - verschiedene Varianten wir beraten gern
- Schweinerouladen nach Hausfrauenart
- Räubergulasch
- Grillplatte
 - ♦ Schnitzel
 - Steaks
 - ♦ Fleischspieße
 - ♦ Hackbällchen
 - ♦ Hähnchenkeulen
- Schnitzelplatte
- Steakplatte "au four"



VEGETARISCHE GENÜSSE

- Vegetarisches Gyros mit Tzatziki
- Gemüseschnitzelplatte
 - ♦ Blumenkohl-Käse-Medaillon
 - Broccoli-Nuss-Ecken
 - ♦ Spinat-Dinkel-Knusperplätzchen,
 - ♦ Karotten-Sesam-Knusperschnitzel
- Melanzane Bällchen (vegetarische Hackbällchen)
- Falafel-Spieße
- ♦ Gemüselasagne
- Vegetarisches Gemüsecurry
- Bauernpfanne
 - ♦ saisonales Pfannengemüse fein abgeschmeckt

KLASSISCHE SALATE & MEHR

- ♦ Gemischter Salat
- verschiedene Rohkostsalate
- Gurken-Bohnensalat
- Griechischer Salat
- Rindfleischsalat
- Geflügelsalat süß oder herzhaft
- ♦ Eiersalat
- ♦ Käsesalat
- Krabbencocktail



BROT UND BRÖTCHEN

- verschiedene Brotsorten
- Partybrötchen
- Partykränze
- ♦ Baguettestangen
- Brotkörbe nach Wunsch

SÜSSES ZUM DESSERT

- Obstplatte
- ♦ Obstsalat
- ♦ Obstspieße
- Beerengrütze mit Vanillesauce
- Mascarponecreme mit Früchten
- Mousse verschiedene Varianten
- Himbeerpannacotta
- ♦ Tiramisu



WEITERE LEISTUNGEN

- ♦ Getränke (außer Spirituosen) können auf Kommissionsbasis bestellt und geliefert werden.
- Eine Anlieferung der Bestellung oder die Abholung in unseren Küchen ist möglich.
- Warme Speisen werden in entsprechenden Transport- und Warmhaltebehältern bereitgestellt.

IHRE VERANSTALTUNGEN IN UNSEREN RÄUMEN

- ♦ Standort Katharinenhof Großhennersdorf: Die ehemalige Cafeteria bietet ausreichend Platz für Familien- oder Geburtstagsfeiern aber auch Weiterbildungen, Seminare, Vorträge und andere Veranstaltungen. Entsprechende Tagungstechnik ist vorhanden. Bis zu 70 Personen (je nach Bestuhlungsvariante) finden im Innenbereich Platz. Bei Bedarf kann die angrenzende Terrasse und ggf. das Foyer des Andachtsraumes genutzt werden.
- Standort Löbau:
 Der Saal der Oberlausitzer Werkstätten steht für Ihr Event bis 100 Personen zur Verfügung.



UNSER STANDORTE

♦ ZENTRALKÜCHE LÖBAU

in den Oberlausitzer Werkstätten Löbau Weißenberger Straße 61, 02708 Löbau

♦ KÜCHE BAUTZEN

in den Oberlausitzer Werkstätten Bautzen - Edisonstraße Edisonstraße 20, 02625 Bautzen

♦ KÜCHE GROSSHENNERSDORF

in den Oberlausitzer Werkstätten Großhennersdorf Heuscheuner Weg 1a, 02747 Herrnhut



ANSPRECHPARTNER



BÜROADRESSE Edisonstraße 17

02625 Bautzen

BEREICHSLEITUNG Petra Pohl

TELEFON +49 3873 47-1601 **MOBIL** +49 160 90109789

E-MAIL petra.pohl@diakoniewerk-oberlausitz.de

Wir erstellen Ihnen gern ein individuelles Angebot für Ihren Anlass.

Stand der Informationen: Juni 2025

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN

\	Anlass	
◊	Datum / Uhrzeit	
◊	Personenzahl	
◊	Abholung / Lieferung	
\	Position	◊ Portionen

PLATZ FÜR IHRE NOTIZEN

\	Anlass	
◊	Datum / Uhrzeit	
◊	Personenzahl	
◊	Abholung / Lieferung	
\	Position	◊ Portionen