



EXCLUSIV EVENTS LEIPZIG

AGENTUR | LOCATION | CATERING

Buffet A

Vorspeisen

hausgemachte Anti-Pasti^{vg}

Käse Variation mit Trauben^v

Schinkenvariation mit Kren (Meerrettich)

dazu reichen wir verschiedenes Gebäck und Aufstriche

Suppe

Saisonale Suppe^v

Variation von Salaten

Gurkensalat mit Dill^{vg}

Karottensalat mit Cranberry^{vg}

Caesar Salad mit Parmesan^v

Couscoussalat^{vg}

dazu reichen wir verschiedene Dressings & Öle

Hauptgänge

Piccata vom Hähnchen auf mediterranem Gemüse

Schweinefilet mit Rahmpilzen

Süßkartoffel-Gnocchi mit Mandeln, Wildkräuter und Parmesan^v

Fischvariation auf Blattspinat

Beilagen

Rosmarinkartoffeln^{vg}

Kartoffel-Gemüse-Gratin^v

Wildreis^{vg}

Desserts

Tiramisu^v

Obstvariation^{vg}

Panna Cotta mit Mango^v

vg = vegan; v = vegetarisch

** alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.*

*Unsere Buffets bieten wir Ihnen ab 30 Personen an.
Bitte beachten Sie, dass dies Berechnungsgrundlage ist.*

Stand: Jan 2024



EXCLUSIV EVENTS LEIPZIG

AGENTUR | LOCATION | CATERING

Buffet B

Vorspeisen

gemischte Vorspeisenplatte bestehend aus:

getrockneten Tomaten^{vg}, gefüllten Peperoni^v, grüne und schwarze Oliven^{vg}, eingelegter Schafskäse^v,

Weinlaubrouladen^{vg}, gebratenes Gemüse^{vg}

Räucherfischvariation

Beef Tatar mit Ei, Gewürzgurke, Kapern und Zwiebeln

dazu reichen wir verschiedenes Gebäck und Aufstriche

Suppe

Saisonale Suppe^v

Variation von Salaten

Caesar Salad mit Parmesan^v

Tomate-Mozzarella Salat^v

Gurkensalat mit Dill^{vg}

Coleslaw^v

dazu reichen wir verschiedene Dressings & Öle

Hauptgänge

rosa gebratenes Roastbeef mit Pfeffersauce und Kräuterbutter

Schweinefilet mit Rahmpilzen

Süßkartoffel-Gnocchi mit Mandeln, Wildkräuter und Parmesan^v

Lachs auf Blattspinat

Beilagen

Kartoffel-Gemüse-Pfanne^{vg}

Gemüselasagne^v

Wildreis^{vg}

Desserts

Obst^{vg}

Panna Cotta^v, Käsevariation^v

vg = vegan; v = vegetarisch

*** alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.**

**Unsere Buffets bieten wir Ihnen ab 30 Personen an.
Bitte beachten Sie, dass dies Berechnungsgrundlage ist.**

Stand: Jan 2024



EXCLUSIV EVENTS LEIPZIG

AGENTUR | LOCATION | CATERING

Buffet C „So schmeckt Deutschland“

Vorspeisen:

Räucherfischvariation
Tafelspitz mit Meerrettichcreme im Glas
Heimische Käsevariation^v
geräucherte Entenbrust auf Preiselbeer-Pflaumen-Chutney
*dazu reichen wir verschiedenes Gebäck mit Entenschmalz,
Kräuterbutter-Bärlauch- Frischkäse^v*

Variation von Salaten

Tomatensalat^{vg}, Pflücksalate^{vg}
Rote Bete Salat^{vg}
Kartoffelsalat mit Essig und Öl^{vg}
Gurkensalat mit Joghurt^v
dazu reichen wir verschiedene Dressings und Öle

Hauptgänge

Schweinebraten in Bier-Senfsauce
Gedünstete Seelachswürfel in Buttermilch-Senfsauce
Sauerbratengulasch vom Rind
Hähnchenbrust in Tomaten-Concasseè
Kohlrabi im Rahm^v/Bayrisch Kraut^v

Beilagen

Schupfnudelpfanne^v, Kartoffelgratin^v, Kartoffelklöße^{vg}

Dessert

Rote Grütze^{vg} mit Vanillesauce^v
gebrannte Vanillecreme^v
Donauwelle^v
Obst^{vg}

vg = vegan; v = vegetarisch

** alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.*

*Unsere Buffets bieten wir Ihnen ab 30 Personen an.
Bitte beachten Sie, dass dies Berechnungsgrundlage ist.*

Stand: Jan 2024



EXCLUSIV EVENTS LEIPZIG

AGENTUR | LOCATION | CATERING

Buffet D

Vorspeisen

gebratenes Gemüse mit Rucola^{vg}

spanischer Rohschinken

Carpaccio vom Rinderfilet mit marinierten Pilzen und Parmesan

Räucherlachs auf Gurkencarpaccio

dazu reichen wir verschiedenes Gebäck mit Entenschmalz,

Kräuterbutter-Basilikum Frischkäse^v

Variation von Salaten

Tomatensalat mit Fetakäse^v, Rote Bete Salat^{vg}

Caesar's Salad^v

Wildkräuter^{vg}

dazu reichen wir verschiedene Dressings & Öle

Hauptgänge

Schweinefilet mit Rahmpilzen

gedünstetes Rotbarschfilet mit Flusskrebse auf Wirsinggemüse

Roastbeef rosa gebraten, Portweinjus, Waldpilze

Rote Bete Gnocchi^{vg}, Kirschtomaten und Parmesan^v

Beilagen

Wildreis^{vg}, Kartoffelgratin^v, Kartoffel-Gemüse-Pfanne^{vg}

Dessert

Käsevariation^v

Panna Cotta^v

Schokoladenmousse^v

Obst^{vg}

vg = vegan; v = vegetarisch

** alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.*

*Unsere Buffets bieten wir Ihnen ab 30 Personen an.
Bitte beachten Sie, dass dies Berechnungsgrundlage ist.*

Stand: Jan 2024



EXCLUSIV EVENTS LEIPZIG

AGENTUR | LOCATION | CATERING

Buffet Saxony

Vorspeisen

Räucherfischvariation, heimische Käsevariation^v,
regionale Wurst und Schinkenspezialitäten
*dazu reichen wir verschiedenes Gebäck mit
Fassbutter^v, Griebenschmalz, Kräuteraufstrich^v*

Suppe

Sächsische Kartoffelsuppe mit Würstchen

Variation von Salaten

Gurkensalat mit Dill^{vg}

Tomatensalat^{vg}

Bauernsalat^{vg}

sächsischer Kartoffelsalat^v

Apfel-Weißkraut-Salat^{vg}

dazu reichen wir verschiedene Dressings & Öle

Hauptgänge

Entenbraten mit Kirschsauce

Fischvariation auf Leipziger Allerlei mit Flusskrebse und Morcheln

sächsischer Sauerbraten mit Apfel-Rotkohl

Spätzle Pfanne^v

Beilagen

Kartoffelklöße^{vg}, Kräuterkartoffeln^{vg}, Wildreis^{vg}

Desserts

Beerengrütze^{vg} mit Vanillesauce^v

Obstvariation^{vg}

Sächsische Quarkkeulchen^v

Schokoladenpudding^v

vg = vegan; v = vegetarisch

** alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.*

*Unsere Buffets bieten wir Ihnen ab 30 Personen an.
Bitte beachten Sie, dass dies Berechnungsgrundlage ist.*

Stand: Jan 2024



EXCLUSIV EVENTS LEIPZIG

AGENTUR | LOCATION | CATERING

Buffet Mittelmeer

Vorspeisen

gemischte Vorspeisenplatte bestehend aus:

getrockneten Tomaten^{vg}, gefüllte Peperoni, grüne und schwarze Oliven^{vg},
eingelegter Schafskäse, Weinlaubrouladen^{vg}, gebratenes Gemüse^{vg}, Serrano Schinken
dazu reichen wir verschiedenes Gebäck mit Butter und Aufstrichen

Suppen

Fruchtige Tomatensuppe^{vg}

Variation von Salaten

Italienischer Nudelsalat^v

Wildkräuter mit Ziegenkäse^v

Mediterraner Salat mit Thunfisch und Oliven

Tomate-Mozzarella Salat^v

dazu reichen wir verschiedene Dressings & Öle

Hauptgänge

Gegrillte Hähnchenbrust „Pesto Rosso“ in cremiger Tomatensauce

mediterranes Bohnengemüse

Rinderschmorbraten „italienische Art“ in Rotwein-Zwiebelsauce

Lachs-Spinat-Lasagne

Auberginen Melanzane^{vg}

(frittierte Auberginen Scheiben in Tomatensauce)

Beilagen

Kräuterrisotto^v, Tortellini „mediterran“^{vg}, Rosmarinkartoffeln^{vg}

Desserts

Panna Cotta mit Früchten^v

Erdbeer-Tiramisu^v

Obst^{vg}

vg = vegan; v = vegetarisch

* alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.

**Unsere Buffets bieten wir Ihnen ab 30 Personen an.
Bitte beachten Sie, dass dies Berechnungsgrundlage ist.**

Stand: Jan 2024



EXCLUSIV EVENTS LEIPZIG

AGENTUR | LOCATION | CATERING

Buffet Vegetarisch

Vorspeisen

gemischte Vorspeisenplatte bestehend aus:

getrockneten Tomaten^{vg}, gefüllte Peperoni, grüne und schwarze Oliven^{vg},

eingelegter Schafskäse, Weinlaubrouladen^{vg}, gebratenes Gemüse^{vg}

Käsevariation^v

dazu reichen wir verschiedenes Gebäck mit

Hummus, Guacamole, Ajvar

Suppen

Muskatkürbissuppe mit gerösteten Kernen, Öl und Ingwer^v

Variation von Salaten

Karottensalat mit Cranberry^{vg}

Gurkensalat^{vg}

Wildkräuter^{vg}

Kichererbsensalat mit Tahin^{vg}

Kartoffelsalat mit Radieschen und Lauch^v

Hauptgänge

Gebackene Zucchini mit Aubergine und Pimientos^v

Koriander und rosa Linsen^v

Rote-Bete-Puffer mit Zuckerschoten, Karotten und Drillingen^{vg}

Tortellini „mediterran“^{vg}

Tomaten-Risotto mit Basilikum^v

Thailändisches Gemüse Curry mit Kokosmilch und Duftreis^{vg}

Desserts

Obst^{vg}

Käsevariation^v

Kokosmilchreis mit Birnenkompott^{vg}

Panna Cotta mit pürierten Früchten^v

vg = vegan; v = vegetarisch

** alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.*

*Unsere Buffets bieten wir Ihnen ab 30 Personen an.
Bitte beachten Sie, dass dies Berechnungsgrundlage ist.*

Stand: Jan 2024



EXCLUSIV EVENTS LEIPZIG

AGENTUR | LOCATION | CATERING

Buffet Vegan

Vorspeisen

Gemischte Vorspeisenplatte bestehend aus: getrockneten Tomaten, Spargel, grünen und schwarzen Oliven, Artischockenherzen, Weinlaubrouladen, gebratenen Gemüse

Rote-Bete-Carpaccio mit Nüssen

Frühlingsrollen mit zweierlei Dip

dazu reichen wir verschiedenes Gebäck mit Hummus, Guacamole, Ajvar

Suppen

Muskatkürbissuppe mit gerösteten Kernen, Öl und Ingwer

Variation von Salaten

Karottensalat mit Cranberry

Gurkensalat

Wildkräuter

Kichererbsensalat mit Tahin

Kartoffelsalat mit Radieschen und Lauch

Hauptgänge

Gebackene Zucchini mit Aubergine und Pimientos
Koriander und rosa Linsen

Falafel mit Zuckerschoten, Karotten und Drillingen

Tortellini „mediterran“

Gemüse-Couscous-Pfanne mit Pflaumen

Thailändisches Gemüse Curry mit Kokosmilch und Duftreis

Desserts

Obst

Waldbeerengrütze

Schokoladenkuchen

Kokosmilchreis mit Birnenkompott

vg = vegan; v = vegetarisch

** alle Preise verstehen sich zzgl. MwSt.*

*Unsere Buffets bieten wir Ihnen ab 30 Personen an.
Bitte beachten Sie, dass dies Berechnungsgrundlage ist.*

Stand: Jan 2024