



FLEISCHEREI GÖTZEL
FLEISCHEREI · FEINKOST · CATERING

CATERING

UNSER ANGEBOT FÜR SIE

Kreuzen Sie nach Ihren Wünschen an und wir erstellen das passende Angebot für Sie.

VORSPEISEN

UNSER ANGEBOT FÜR SIE



Salate aus eigener Herstellung

- Fleischsalat
- Eiersalat
- Käsesalat
- Geflügelsalat fruchtig | herzhaft
- Rindfleischsalat
- Brotaufstrich
- Herzsalat
- Broccoli-Schinken-Salat
- Apfel - Lauch - Salat mit Schinken
- Matjes - Salat
- Dillhappen
- Makrelensalat
- Kartoffelsalat (hausgemacht)
- Nudelsalat (hausgemacht)
- Tomaten - Mozzarella - Platte mit frischem Basilikum und Balsamico - Essig
- Tomatensalat mit Schafskäse
- Gurkensalat
- Schüttelgurken
- gemischter Bohnen - Gurken - Salat
- Salatbuffett mit verschiedenen Blattsalaten, dazu Himbeervinaigrette und Joghurtdressing
- Salatvariation mit gebratener Hähnchenbrust und Schafskäse
- verschiedene Rohkostsalate
- Gemüsesticks mit verschiedenen Dips

- bunter Gartensalat mit Schafskäse
- bunter Gartensalat im Glas mit Hähnchenstreifen
- bunter Salat | gemischter Blattsalat mit gebratenen Garnelen
- Rosa gebratene Entenbrust auf Blattsalat und Himbeervinaigrette

Vorspeisen | Antipasti

- Antipastivariation auf Platte, Brett mit kleinen Schalen oder Schüsseln
- edler Rohschinken auf Schiffchen von sonnengereiften Melonen
- Campari - Orangenterrine mit Serranoschinken
- Löffeltreppe belegt mit Entenbrust, Lachs und Käse
- Rindercarpaccio mit Parmesanspänen auf Rucola
- gebratene Garnelen auf Zitronentagliarini
- Schweinefilet, rosa gebraten mit Bohnenbündchen
- Lachstatar auf Wurzelbrot | in Schalen
- Olivenpaste auf Ciabattabrot | in Schalen
- Bruschetta
- Obstspieße*
- Käsespieße*
- Tomaten - Mozzarella - Spieße*
- hausmacher Sülze | Gallertschüssel
- Geflügelsülze
- Pfifferlingsülze
- Griebenschmalz mit Brot

* auch dekorativ am Kegel von 30 - 190 Stck.

Antipasti

Suppen ab 10 Personen

- Soljanka
- Gulaschsuppe
- Kesselgulasch
- sächsische Bohnensuppe
 - mit Würstchen
- sächsische Kartoffelsuppe
 - mit Würstchen
- sächsische Linsensuppe, süß-sauer
 - mit Blutwurst
- Flecke, süß-sauer
- Wurstbrühe mit Nudeln
- Klare Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen
- Nudelsuppe mit Geflügel
- Käse - Lauch - Suppe mit Hackfleisch
- Tomatencremesuppe mit Croutons
- Minestrone, vegetarische mediterrane Gemüsesuppe
- Spargelcremesuppe (saisonal)
- Kürbissuppe (saisonal) mit Ingwer
- Möhren - Ingwer - Suppe
- Fitmachersuppe mit Bärlauchpesto
- Hochzeitssuppe



VORSPEISEN UNSER ANGEBOT FÜR SIE

Kaltes

- verschieden belegte Schnittchen
 - hell dunkel gemischt
- verschieden belegte Brötchenhälften
 - hell dunkel gemischt
- Hackepeterschwein, verschiedene Größen
- rustikale Platte mit hausschlachtenen Produkten
- hausmacher Sülze Gallertschüssel Geflügelsülze
- Turm von hausgemachten Knackern
- Salamiplatte Schinkenplatte Bratenplatte
- Salami - Schinken - Platte
- Kombiplatte · Braten, Käse, Hackepeter
- Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten
- Käseplatte "Spezial", mit italienischem oder französischem Käse
- garnierte Eihälften, auf Platte oder auf Löffeltreppe
- Eierfiguren
- Kinderplatte · Würstchen, Käse, Obst und Eierfiguren
- gegarte Putenbrust an Kartoffelsalat
- gemischte Fischplatte
- gemischte Lachsplatte
- im Ganzen aufgesetzter, geräucherter Lachs (ca. 3 - 5 kg)

Kaltes

HAUPTSPESIEN

UNSER ANGEBOT FÜR SIE



Braten | Fleisch

- Spießbraten
- gefüllter Schweinenackenbraten
- Gyrospfanne, dazu Weißkraut und Tzaziki
- Jungschweinerückenbraten
- Schweinefiletbraten
- Sahnegeschnetzeltes vom Schwein
- Rinderrouladen nach Hausfrauen Art
- sächsischer Sauerbraten
- Rinderzunge
- Rinderfiletbraten
- Roastbeefbraten
- Kalbshaxen gebraten
- Lammbraten
- Putengeschnetzeltes
- rosa Entenbrust auf Asia-Nudeln
- Gänsekeulen | Entenkeulen (saisonal)
- gebackene Gänse | Enten (saisonal)
- Kaninchen - Keulen
- Wildbraten aus sächsischen Wäldern



Rustikal

- gefülltes Spanferkel, gebacken auf Sauerkraut (ab 5 kg)
- gebackene Spanferkelteile
 - Keule
 - Schulter
 - Rücken
- gebackene Schweinshaxe (ca. 800g)
- Piccolohaxen (ca. 180g)
- Krustenbraten
- Schinken im Brotteig
- Wellfleisch mit Wurstbrühe
- Semmelleberwurst und Blutwurst
- warme hausmacher Knacker
- Kaßlerbraten vom Rücken oder Nacken
- Kaßler im Brotteig
- gebackene Truthenne 6-8 kg
- gebackener Truthahn 13-18 kg



Fisch

- zartes Lachsfilet ohne Haut auf Tagliarini oder Reis
 - mit Blattspinat
 - ohne Blattspinat
- gebratener Zander auf Bandnudeln
- Forelle gebacken
- gebratene Riesengarnelen
- Garnelen in Chef - Tomatensoße
- Miesmuscheln in Tomaten - Knoblauchsoße

Pasta ab 10 Portionen

- Hackfleisch - Lasagne
- Spinat - Lasagne
- Gemüse - Lasagne
- Nudel - Gratin
- mit Gemüse ○ mit Schinken
- Nudelpfanne mit Gemüse und Hähnchen
- Spaghetti Bolognese
- Penne mit Sahnegulasch
- Spirelli mit Pilz - Rahm - Soße
- Tagliarini mit Knoblauchöl und Parmesan
- Steinpilz - Tortellini mit Tomaten - Pesto und Parmesan
- grüne Tagliarini mit Spargel und Riesengarnelen
- rote Tagliarini mit würziger italienischer Soße

Kleinteile

- Schnitzelstücke von Jungschweinerücken
- Hackepeterbällchen
- Broilerkeulchen (ohne Rückenteil)
- Schweinemedallions in Rahmsoße
- kleine Fleischspieße | Schaschlik
- kleine Putensteaks | Putenschnitzel
- Schweinezunge geschnitten
- Kaßlerstücke vom Rücken | Nacken
- Schweinezunge, geschnitten
- kleines Rostbrätl mit Schmorzwiebeln

Vegetarisch

- Kartoffel Gratin
- Kartoffel - Gemüse - Gratin
- Nudel - Gemüse - Auflauf
- Nudelaufwurf mit Spinat und Gorgonzola
- Gemüse - Lasagne
- Spinat - Lasagne
- Tagliarini mit würziger italienischer Soße
- Ratatouille
- gefüllte Zucchini
- gefüllte Tomaten
- gefüllte Champignons
- frisch geschmorte Champignons
- frisch geschmorte Pfifferlinge (saisonal)

Überbacken

- Würzfleisch vom Schwein
- Schweinemedallions mit Würzfleisch überbacken
- Backofensteak
- Kaßlersteak mit Ananas und Käse überbacken
- Würzfleisch vom Geflügel
- Hähnchenbrust „Gärtnerin Art“
- Hähnchenbrust „Caprese“
- Zucchini mit Hackfleisch überbacken
- Schinken - Spargel - Röllchen

HAUPTSPESSEN

UNSER ANGEBOT FÜR SIE



BEILAGEN

UNSER ANGEBOT FÜR SIE



Sättigungsbeilagen

- Salzkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffel - Gratin
- hausgemachte Bratkartoffeln
- Kroketten Herzoginkartoffeln
- Kartoffeltaschen
- Kartoffelecken mit Sauerrahm oder Tzaziki
- mit Frischkäse gefüllte Klöße
- Kartoffelklöße
 - roh
 - halb und halb
- Spätzle
- Schupfnudeln
- Reisnudeln
- Butternudeln
- Gemüserieis



Gemüse

- frisch geschmorter Champignons
- hausgemachter Rotkohl
- gebackener Blumenkohl
- gekochtes Sauerkraut
- Bohnenbündchen
- Finger Mörrchen
- Mangold, Pfifferlinge, Spargel (saisonal)
- jedes andere Gemüse, ganz nach Ihrem Geschmack

Backwaren

- geschnittenes Brot in verschiedenen Sorten
- Ciabattabrot
- Olivenbrot
- Wurzelbrot
- Baguettestangen hell und dunkel
- Partybrötchen, verschiedene Sorten
- Bagel
- Brötchen in Form von Brezeln, Herzen und Pilzen
- Laugenbrezeln mit Butterfüllung

Butter

- Butterteller portioniert und wahlweise
 - mit Butterrosen
 - mit Butterhahn oder Butterschaf
 - mit Kräuterbutter



Beilagen

Backen

Gemüse

Dessert



- Obstplatten, mundgerecht geschält und appetitlich portioniert
- Panna Cotta mit Ananas - Basilikum - Salat
- Panna Cotta mit frischen Früchten
- Waldfruchtgrütze mit Vanillesoße
- hausgemachter Kirschquark
- Schokomousse mit Vanillesoße
- Vanillemousse mit frischen Früchten
- Götterspeise mit Vanillesoße
- Tiramisu
- frisches Obst mit Vanillejoghurt
- handgefertigte Eistorten in verschiedenen Größen

Kuchen

- Hochzeitstorten
- Ofenfrische Kuchen (Zuckerkuchen, Streuselkuchen)
- Kleine Kuchenstücke
- Kleine Tortenstücke
- Torten nach Wahl

NACHSPEISEN

UNSER ANGEBOT FÜR SIE



Dessert

EQUIPMENT

UNSER ANGEBOT FÜR SIE

Wir statten Ihnen Ihre
Festlichkeiten von A bis Z aus.

- Geschirr, Besteck, Gläser
- Stühle, auch mit Hussens
- Bankettische, auch mit Tischwäsche
- Biertischgarnituren
- Stehtische, auch mit Hussens
- Buffettische mit Duni oder Skirtings
- Blumenschmuck für Tisch oder Buffet
- Deko für Tisch oder Buffet
- Speisekarte (Buffet)
- Getränkekarte
- Cocktailbar
- Schirme, Pavillons
- Schankanlagen
- Partybeleuchtung
- Gasgrill
- Schwenkgrill für Holzkohle
- Kühllhänger
- Hüpfburgen
- Feuerwerk
- Servicepersonal
- Zelte

Kreuzen Sie nach Ihren Wünschen an und wir erstellen das passende Angebot für Sie.

FLEISCHEREI GÖTZEL

FLEISCHEREI · FEINKOST · CATERING

Fronstraße 8 · 04720 Döbeln

Telefon: 03431 710434

Telefax: 03431 710433

Schulstraße 6 · 04720 Großweitzschen

Telefon: 03431 605966

E - Mail: info@fleischerei-goetzel.de

Internet: www.fleischerei-goetzel.de

Wenn Sie noch die passenden Räume
für Ihre Festlichkeit suchen, hätten wir
etwas für Sie.

Kanuheim auf der Bischofswiese

Telefon: 03431 678585

E - Mail: kanuheim@bischofswiese.de

Internet: www.kanuheim.de