

CATERING ZEITGEIST



Kreative und feine Delikatessenhäppchen, ein Buffet, ein mehrgängiges Menü, Fingerfood oder ein komplettes Catering inklusive allem was man für eine gelungene Veranstaltung benötigt - lassen Sie sich von unseren Ideen mit Geschmack und Vielfalt inspirieren. Genießen Sie Ihren Tag und wir sorgen für den perfekten gastronomischen Rahmen.



Rustikales Buffet



Vegetarisches Buffet



Italienisches Buffet

*... und viele weitere Buffets und Menüs
finden Sie in dieser Broschüre
und auf unserer Homepage*

Regional und saisonal - Wir lieben grün!

Wir beziehen unsere Lebensmittel überwiegend aus regionaler Produktion!

Über uns

Wir sind ein kleines, erfolgreiches Unternehmen, welches sich seit 18 Jahren auf das Gestalten und Servieren von Buffets und Menüs spezialisiert hat. Neben vielen Veranstaltungen mit allen erdenklichen Serviceleistungen in unseren eigenen Räumlichkeiten, setzen wir auch außerhalb dieser Ihre Veranstaltung oder Feier jeder Art und Größe gekonnt in Szene. Dafür kreieren wir mit viel Liebe und Ideenreichtum professionell köstliche Buffets, Menüs und Fingerfood. Ob rustikal, exotisch oder klassisch, in dieser Broschüre finden Sie alles was Ihr kulinarisches Herz begehrt. Änderungswünsche stehen Ihnen offen.

Viele unserer Lebensmittel beziehen wir aus regionalem Anbau, um lange Kühl- und Transportwege zu vermeiden. Unsere Produkte sind somit alle frisch und unsere Speisen werden ebenso frisch zubereitet. Hohe Qualität und sorgfältig ausgewählte Zutaten sind für uns selbstverständlich.

Ganz nach Ihren Vorstellungen und passend zu Ihrer Veranstaltung sorgen wir mit Kreativität für den kulinarischen Genuss egal ob Sie 20 oder 300 Gäste erwarten.

Unser Servicepersonal steht Ihnen ebenso zur Verfügung wie weiteres Equipment, was Sie evtl. für Ihre Veranstaltung benötigen könnten. Auf Wunsch übernehmen wir für Sie die komplette Planung Ihrer Veranstaltung.

Kommen Sie zu uns und besprechen Sie mit uns Ihre persönlichen Wünsche, schreiben Sie uns eine Mail oder rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gern.

Ihr Zeitgeist-Team

Zeitgeist GmbH

Tel: 0351 - 840 05 10

Mail: info@derzeitgeist.de

Web: www.catering-zeitgeist.de

Shop: www.zeitgeist-foodshop.de



Inhaltsverzeichnis

<i>Saal/Gästegarten/Dachterrasse</i>	<i>04</i>
<i>Zeitgeist Foodshop</i>	<i>04</i>
<i>Unsere Leistungen.....</i>	<i>05</i>
<i>Zusätzliche Angebote</i>	<i>06</i>
<i>Gemischtes Buffet kalt & warm.....</i>	<i>07</i>
<i>Rustikales Buffet kalt & warm.....</i>	<i>08</i>
<i>Gemischtes mediterranes Buffet kalt & warm.....</i>	<i>09</i>
<i>Sächsisches Buffet</i>	<i>10</i>
<i>Fingerfood Buffet - vollwertig.....</i>	<i>11</i>
<i>Buffet du Chef - das Beste aus der internationalen Küche</i>	<i>12</i>
<i>Grill Buffet „Zeitgeist" kalt & warm</i>	<i>13</i>
<i>Gemischtes mediterranes Grill Buffet.....</i>	<i>14</i>
<i>Weihnachtliches Fingerfood Buffet</i>	<i>16</i>
<i>Karibisches Buffet</i>	<i>17</i>
<i>Französisches Buffet.....</i>	<i>18</i>
<i>Mexikanisches Fingerfood Buffet.....</i>	<i>19</i>
<i>Sollte es etwas anderes sein?</i>	<i>21</i>
<i>Auszug aus unserem Suppenangebot.....</i>	<i>23</i>
<i>Auszug aus unserem Salatangebot</i>	<i>24</i>
<i>Fingerfood.....</i>	<i>25</i>
<i>Specials/Arrangements/Sonstiges</i>	<i>27</i>
<i>Saalvermietung.....</i>	<i>28</i>
<i>Referenzen</i>	<i>29</i>
<i>Notizen</i>	<i>30</i>

Mieten Sie unseren Saal, unseren Gästegarten oder unsere Dachterrasse

Sie benötigen noch eine Location für Ihre Feier? Dann mieten Sie unseren Gästegarten!

Im Innenhof unseres Zeitgeistes sitzen Sie ungestört in schattiger Atmosphäre, gemütlich unter großen Bäumen und können die warme Luft des Sommers genießen. Bei gutem Wetter und sommerlichen Temperaturen haben wir unseren Gästegarten für Sie immer geöffnet. Hier finden 80 bis 100 Gäste einen Platz zwischen Grünpflanzen und unserem englischen Bus. Ob zum Mittagessen oder abends, hier haben Sie die Möglichkeit eine angenehme Zeit zum Ausspannen mit Freunden oder Bekannten zu verbringen.

Unsere Gäste werden bei uns nicht nur kulinarisch verwöhnt, sondern dürfen sich auch auf eine vielseitige Getränkeauswahl freuen.

Zeitgeist Foodshop

Lassen Sie sich von unseren Ideen mit Geschmack und Vielfalt inspirieren und verwöhnen Sie Ihre Gäste mit unserem frisch zubereitetem Fingerfood.

Wir bieten Ihnen eine reichhaltige Auswahl an feinen Gläschen, leckeren, Spießchen, liebevoll dekorierten Löffelchen, Röllchen oder Süppchen. Ob Geburtstage im kleinen Kreis oder Veranstaltungen wie Hochzeiten, Konzerte oder sonstige Festivitäten – unser Fingerfood passt zu jedem Anlass.

Stellen Sie sich aus den unterschiedlichsten Arten kleiner Leckereien Ihr perfektes Menü zusammen und begeistern Sie Ihre Gäste mit Vielfalt und ausgefallenen Fingerfood-Spezialitäten.

Selbstverständlich können Sie Ihre Bestellung von uns auch als komplettes Buffet erstellen lassen. Wir haben alles was man für ein Buffet benötigt.



Unsere Leistungen für Sie

- Geschirr:** Geschirr und Besteck ist auf die Personenanzahl abgestimmt und immer im Angebots-Preis enthalten.
- Aufbau:** Die Gestaltung des Buffet-Tisches oder Ihres Menüs sind immer inklusive Tischdecken und Servietten. Weitere Wünsche wie Kerzen, Blumen, Spezialanfertigungen oder sonstige Dekomaterialien sind nach Absprache möglich, aber je nach Art und Umfang evtl. mit einem Aufpreis verbunden.
- Lieferung:** Die Anlieferung sowie die Abholung des Buffets sowie allen Zubehörteilen ist innerhalb des Stadtgebietes von Dresden kostenlos. Außerhalb von Dresden berechnen wir gegebenenfalls eine Kilometerpauschale.
- Bedienung:** Servicepersonal wie zum Beispiel Grill- oder Bedienpersonal ist ebenfalls auf Wunsch möglich, jedoch nicht im Preis enthalten, es sei denn es wird ausdrücklich im Angebot darauf hingewiesen.
- Änderungen:** Bezüglich des Warmanteils bei den Buffets kann man in vielerlei Hinsicht Änderungswünsche einbeziehen. Genannte Preise sind in dem Fall nicht zwingend zutreffend und müssen den Änderungen angepasst werden. Eine Auswahlliste der Speisen finden Sie ebenfalls in dieser Broschüre.
- Equipment:** Für weitere Ausstattungs- oder Dekoartikel sowie Technik oder Beschallungsanlagen gibt es eine gesonderte Liste auf unserer Homepage unter dem Punkt „Equipment“.

Eine kleine Anleitung zu unseren Angeboten:

Die in dieser Broschüre aufgelisteten Speisevariationen errechnen sich pro Person und zuzüglich MwSt., je nach Ausführung 7% oder 19%. Rechenbeispiele für 25, 50, 75 und 100 Personen finden Sie jeweils unter den Angeboten. Alle nachfolgend aufgeführten Buffets bauen sich bzgl. der Mengen ähnlich aber entsprechend dem Buffetcharakter auf. Änderungen nach Ihren Vorstellungen sind selbstverständlich möglich.

Was Sie bei anderen Anbietern extra mieten müssen, ist bei uns im Preis enthalten. Alle unsere Angebote sind inklusive Geschirr, Besteck, Tischwäsche für das Buffet, Servietten sowie der Auf- und Abbau.

Auf Grund der nicht vorhersehbaren Entwicklung der Lebensmitteleinkaufspreise über einen Zeitraum von mehr als zwei Monaten, können die tatsächlichen Preise zum Zeitpunkt der Veranstaltung abweichen, falls diese nicht zeitnah stattfindet.

Falls Sie sich selbst ein Buffet zusammenstellen oder Bestandteile der Buffets variieren möchten, bleiben Sie bitte, wenn möglich, bei der gleichen Anzahl von Einzelbestandteilen. Dies ist insbesondere dann von Vorteil, wenn es sich um eine geringe Anzahl von Gästen handelt. Ab einer Gästeanzahl von 70 Personen ist auch die Aufstockung der Anteile kein Problem.

Zusätzliche Angebote

Zur Unterstützung bei der Planung und Durchführung Ihrer Feier können wir Ihnen weiterhin Folgendes anbieten:

- Vermittlung von Künstlern und Unterhaltungsangeboten, vom DJ bis zum Orchester, von Tänzern bis zu Zauberkünstlern
- Benötigtes Personal: Servicekräfte für Tischbedienung, Buffettiers, Cocktailmixer, Barkeeper
- Anlieferung sämtlicher Getränke zu handelsüblichen Preisen (Kommission und Kühlung möglich)
- Vermietung von gastronomischem Equipment: Tische, Stühle, Tischwäsche, Hussen, Tischschmuck, Geschirr, Besteck, Buffetzubehör, Gläser, Kühl- und Heizgeräte, Fasskühler, Durchlaufkühler etc.
- Equipment für Outdoor-Veranstaltungen: Zelte, Sitzmöbel, Grills, Pavillons, Schirme, Stehtische usw.
- Beschallungsanlagen (Disco, Band - PA)
- Lichtenanlagen
- Vorführtechnik (Beamer, Diaprojektor, Overhead)
- Incoming Service/Stadtführung: Sie erwarten Gäste von außerhalb? Abholung von Bahn, Bus, Flughafen, Autobahn (auf Wunsch auch mit Limousine, Kutsche, Fahrrad-Rikscha und anderes), Begleitung zum Hotel/Unterkunft und/oder zum Veranstaltungsort, Check-in, Stadtführungen auch unkonventionell

Außerdem übernehmen wir auf Wunsch gern die komplette Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung.

Für oben aufgeführte Positionen haben wir eine separate Auflistung, diese ist nicht in der Broschüre enthalten. Sollten Sie Wünsche diesbezüglich haben, fordern Sie diese Auflistung bitte gesondert bei uns an.

Gemischtes Buffet kalt & warm

Kaltanteil:

- **Internationale Käseplatte**
aus verschiedenem Schnittkäse, Frischkäse, Edelschimmelkäse, Camembert, Garnitur
- **Aufschnitt- Braten- Wurst- und Schinkenplatte**
Schweinebraten, Lachsschinken, Schwarzwälder Schinken, Hinterkochen, Käsosalami, Pfeffersalami, usw. sowie Garnitur
- **Gemischte Fischplatte**
verschiedene Räucherfische, Sprotten, Lachs, Rollmöpse, Bratheringe
- **verschiedene Spießchen und Häppchen**
aus Käse, Eiern, Wurst, Weintrauben, Oliven, Partytomaten etc.
- **Gemischter Gemüsesalat**
aus verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Oliven, Paprika, Gurke, Zwiebeln, Hirtenkäse
- **3 verschiedene Salate**
Kartoffelsalat, Käsesalat, Eiersalat
(Änderungswünsche bezüglich der Salate teilen Sie uns bitte mit)
- Obstplatte aus verschiedenen Früchten (mundgerecht)
- Brötchen und Brot, verschiedene Sorten
- Butter, Dressing, Ketchup, Senf
- **Dessert**
Exotischer Fruchtcocktail mit Sahne



Warmanteil:

- Geflügelgeschnetzeltes mit Curryrahm und Gemüsereis
- **Spargelcremesuppe mit Lauch**
(Suppen bieten wir gern saisonal abhängig an. Diese können nach Ihren Wünschen variiert werden. Schauen Sie bitte in die Anlage "Suppen")

Preisstaffelung:

Personen	ab 100	ab 75	ab 50	ab 25
Preis	24,30 Euro	26,60 Euro	28,80 Euro	32,10 Euro
ohne Suppe	20,70 Euro	23,20 Euro	25,50 Euro	30,30 Euro

Rustikales Buffet kalt & warm

Kaltanteil:

- > **Rustikale Wurstplatte**
3 Sorten Leberwurst, Streichmettwurst, Schwarzwälder Rauchschinken, Cabanossi, Garnitur
- > **Aufschnittplatte**
Lachsschinken, Kochschinken, Salami, Bierschinken, Leberkäse, kalter Schweinebraten in Scheiben, Garnitur
- > **Käseplatte**
verschiedene Sorten Schnittkäse, Harzer Roller, Limburger, geräucherter Käse, Kochkäse, Garnitur
- > **Fischplatte**
Räucherfisch, Bratheringe, Rollmöpse, Garnitur
- > **Gemischter Gemüsesalat**
aus verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Paprika, Gurke, Zwiebeln, Hirtenkäse, Oliven
- > Hackepeter angerichtet als Schwein, saure Gurken, Zwiebeln
- > Schmalztöpfchen
- > Brötchen und Brot, verschiedene Sorten
- > Soßen, Dressing, Ketchup, Senf
- > **Dessert**
Götterspeise mit Vanillesoße



Warmanteil:

- > Kasseler im Brotteig, auf Sauerkrautbett angerichtet
- > **Soljanka** (Saure Sahne, Zitronenscheiben anbei)
(Suppen bieten wir gern saisonal abhängig an. Diese können nach Ihren Wünschen variiert werden. Schauen Sie bitte in die Anlage "Suppen")

Preisstaffelung:

Personen	ab 100	ab 75	ab 50	ab 25
Preis	23,20 Euro	24,60 Euro	26,30 Euro	32,50 Euro
ohne Suppe	19,60 Euro	21,00 Euro	22,80 Euro	31,00 Euro

Gemischtes mediterranes Buffet kalt & warm

Kaltanteil:

- **Käseplatte der Mittelmeeraanrainer**
aus verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten z.B. Pecorino, Gorgonzola, Mozzarella, Feta, Edelschimmelkäse, Camembert, Manchego und Garnitur
- **Aufschnitt- Braten- Wurst – und Schinkenplatte**
Schweinebraten, Lachsschinken, Prosciutto Crudo, Schwarzwälder Schinken, Pfeffersalami, Prosciutto Cotto, gegartes Lachsfilet, Parmaschinken, italienische Mortadella und Garnitur
- **gemischte Fischplatte**
Hummer, Graved Lachs, Goldmakrele (Butterfisch), Muscheln usw., Garnitur
- **verschiedene Spießchen und Häppchen**
aus Käse, Eiern, Wurst, Weintrauben, Oliven, Partytomaten etc.
- **Gemischter Gemüsesalat**
aus verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Paprika, Gurke, Zwiebeln, Feta, Oliven
- **Italienische Antipasti-Platte**
mit Oliven, Tomaten, Weinblättern
- **5 verschiedene Salate**
Italienischer Kartoffelsalat, Insalata Funghi (Pilzsalat), Käsesalat, Eiersalat, Bohnensalat mit Thunfisch
- Obstplatte aus verschiedenen Früchten (mundgerecht)
- Brötchen und Brot, verschiedene Sorten mediterrane Ausführung
- Dressing, Ketchup, Senf, Butter
- **Dessert**
Mascarpone Creme mit Früchten und Mandelkeksen



Warmanteil:

- Straccetti di Vitello (Kalbsstreifen mit Paprika – Auberginengemüse)
- Gnocchi di patate con salsa rustica (Kartoffel-Gnocchi in herzhafter Soße)
- **Maronensuppe mit Gemüse**
(Suppen bieten wir gern saisonal abhängig an. Diese können nach Ihren Wünschen variiert werden. Schauen Sie bitte in die Anlage "Suppen")

Preisstaffelung:

Personen	ab 100	ab 75	ab 50	ab 25
Preis	28,50 Euro	30,20 Euro	31,90 Euro	35,50 Euro
ohne Suppe	25,10 Euro	28,00 Euro	29,50 Euro	31,90 Euro

Sächsisches Buffet kalt & warm

Kaltanteil:

> **Kalte Platten**

Sächsische Hausschlachteplatte und Hackepeter, klassisch garniert mit sauren Gurken, Lauch, Zwiebeln und Radieschen

Feiner Radeberger Lachs- und Hinterschinken, dazu milder Sahnemeerrettich und Preiselbeeren

> **Käseplatte**

vom Heinrichstaler und Leppersdorfer, dazu Käse mit Musik, Schmelzkäseecken sowie Garnitur

> **3 verschiedene Salate**

Sächsischer Kartoffelsalat nach Art des Hauses

Eiersalat mit hausgemachter Remoulade und Schnittlauch

Heringshäckerle nach Leipziger Art

> Brotvarianten mit Bauernbrot, Butter, Kräuterbutter und Schmalz

> **Dessert**

Dresdner Eierschecke mit Mandeln **oder**

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße



Warmanteil:

> Klassisch sächsischer Sauerbraten, dazu Rotkohl und Klöße **oder** Blut-, Leberwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelstampf

> Sächsische Kartoffelsuppe mit Knackwurstscheiben **oder** Sächsische Flecke

Preisstaffelung:

Personen	ab 100	ab 75	ab 50	ab 25
Preis	22,10 Euro	24,40 Euro	26,00 Euro	32,50 Euro
ohne Suppe	19,60 Euro	22,10 Euro	24,90 Euro	31,00 Euro

Fingerfood Buffet - vollwertig kalt & warm

Kaltanteil:

- Belegte Baguettescheiben, Canapés
- Belegte Brötchen
- Grünschalen-Muscheln
- Grissinistangen mit Parmaschinken
- Honigmelonenschiffchen mit Serrano-Schinken
- Blinis mit Sauerrahm und Forellenkaviar
- Kaviareier auf Pumpernickelscheiben
- Scheiben von der Pfannkuchenrolle mit Frischkäse und Lachs
- Amuse – Gueule mit Creme und Garnele
- Verschiedene Käsespieße (auch als Mottoplatte möglich)
- Käseschinkenroulade
- Zucchinirollchen mit Rauke und Frischkäse
- Schweinslendchen mit Blätterteig und rotem Pesto
- Kaltes Gurkensüppchen mit Lachs im Gläschen
- 2 Verschiedene Salatcocktails im Gläschen (Rindfleisch, Geflügel, Schrimps oder Käse)
- Tomaten gefüllt mit Thunfischsalat
- Rauten vom Zwiebelkuchen
- Gabelrollmöpfe
- Mozzarella – Tomaten – Spieße
- Gefüllte Weinblätter
- Cabanossi
- Brotkorb und Kleingebäck
- Obstspieße mit Schokoladenfäden
- Götterspeise mit Vanillesoße
- Obstplatte (mundgerecht)
- Panna Cotta mit Beerengrütze



Warmanteil:

- Minibouletten, Drum-Sticks vom Huhn, Nürnberger Würstchen, Mozzarella-Sticks, kleine Schaschlik-Spieße, Grillwiener

Preisstaffelung:

Preis bei 100 Personen: 32,90 Euro

Diese Zusammenstellung wird auf Grund der Einzelanteile erst ab einer Personenzahl von 100 Personen geliefert. Bei geringerer Gästezahl müsste man die Anzahl der Komponenten reduzieren. Sie können sich auch in unserem Online-Shop **www.zeitgeist-foodshop.de** umschauen und sich selbst ein Buffet zusammenstellen.

Buffet du Chef - das Beste aus internationaler Küche

Kaltanteil:

- Roastbeef rosa mit Sahnemeerrettich
- Schinkenplatte mit Schinkenspezialitäten aus Italien, Frankreich und Deutschland
- Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- Käseplatte mit internationalen Käsespezialitäten
- Skandinavisches Räucherlachsfilet auf dekorativem Spiegel
- Heilbutt- und Forellenfilets mit Preiselbeersahnemeerrettich



Salate:

- Hausgemachter Kartoffelsalat aus fest kochenden Kartoffeln, Landei-Mayonnaise, Gurken, Zwiebeln und Eiern
- Geflügelsalat mit Spargel, Ananas und Walnüssen
- Teufelssalat mit Rindfleisch, Paprika und Silberzwiebeln
- Frischer gemischter Gemüsesalat mit zwei verschiedenen Dressings

Zugaben:

- Gemischter Brotkorb mit verschiedenen Sorten Brot und Brötchen
- Butter, Kräuterbutter
- Knoblauch-Creme Fraiche mit frischen Kräutern
- Sahnemeerrettich, Senf, Ketchup

Warmanteil:

- Frische Lachsfilets mit gratinierten Kartoffeln und Blattspinat
- Lammragout „Provenciale“ mit Risotto **oder** Herzogin-Kartoffeln
- Schweinemedallions in Mandelpanade mit gebackener Ananas

Dessert:

- Lebkuchen-Sauerkirsch-Dessert **oder** Waldbeer-Tiramisu
- Frischer Obstsalat mit Sahne

Preisstaffelung:

Personen	ab 100	ab 75	ab 50	ab 25
Preis	35,10 Euro	38,00 Euro	42,20 Euro	52,10 Euro

Grill Buffet „Zeitgeist" kalt & warm

Kaltanteil:

- **Internationale Käseplatte**
verschiedene Schnittkäse, Frischkäse, Edelschimmelkäse, Camembert und Garnitur
- Honigmelonenschiffchen mit Serrano-Schinken
- Sächsischer Kartoffelsalat nach Art des Hauses
- **Gemischter Gemüsesalat**
aus verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Paprika, Gurke, Zwiebeln, Hirtenkäse, Oliven
- Brötchen und Brot, verschiedene Sorten
- Dressing, Ketchup, Senf, Meerrettich, Butter
- Eiersalat „Zeitgeist"
- **Dessert**
Obstplatte (mundgerecht)

Grillanteil:

- 30 marinierte Steaks
- 20 Schaschlik
- 30 Bratwürste
- 8 Maiskolben
- 10 Fischpäckchen mit Gemüse
- 10 Grillkäse **oder** Hirtenkäse in Folie mit Gemüse
- Zwiebelringe in zerlassener Butter
- 15 große Kartoffeln aus der Glut, dazu Kräuterquark



Preisstaffelung:

mit Grillpersonal:	34,00 Euro pro Person
ohne Grillpersonal:	28,00 Euro pro Person

Oben gezeigte Auflistung ist ein Preisbeispiel für 50 Pers. Der Preis versteht sich inkl. Grill und Grillkohle

Gemischtes mediterranes Grill Buffet kalt & warm

(mit Personal)

Kaltanteil:

- **Käseplatte „Mittelmeer“**
aus verschiedenem Hart- und Weichkäse z. B. Pecorino, Gorgonzola, Mozzarella, Feta, Edelschimmelkäse, Camembert, Manchego und Garnitur
- **Aufschnitt- Braten- Wurst – und Schinkenplatte**
Variationen aus den Küchen der Mittelmeeraanlieger
Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich,
Parmaschinken mit Rucola, Chorizo, Mortadella und anderes, Garnitur
- **Gemischter Gemüsesalat „Zeitgeist“**
wird einzeln gereicht zum selbst zusammenstellen
aus verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Paprika, Gurke, Zwiebeln, Schafskäse, Oliven, Prosciutto Cotto und verschiedenen Dressing
- **3 verschiedene Salate**
Italienischer Endivien-Kartoffelsalat mit gebratenem Speck und Äpfeln, Insalata Funghi (Pilzsalat), Chicorée-Mandarinen-Salat
- **Brötchen und Brot, verschiedene Sorten**
Ciabatta mit Oliven und Kräutern, Baguette, Focaccia und einheimische Brotsorten
- **Soßen, Dressing, Dip**
Butter, Kräuterbutter, Senf, Ketchup, Mayonnaise, Meerrettich, Olivenöl, Balsamicoessig

Passend zu den einzelnen Buffetbestandteilen:
Avocadomojo, Mangochutney, Knoblauch-Crème Fraiche mit Kräutern, Kräuterquark, warme BBQ-Sauce vom Grill

Warmanteil (vom Grill bzw. Sättigungsbeilagen z. T. in Chafing Dish):

- Kokossuppe mit Hähnchenbrustfilet und Chiliflocken zum selbst Schärfe
- Hähnchenbrustspieße mit Ananas
- Gegrillte Maiskolben mit zerlassener Butter
- Grillspieße „Saltimbocca“
- Gemüsespieße
- Kartoffeln aus der Glut
- Schalotten und Zwiebelringe vom Grill in zerlassener Butter
- Hausmannskost: Thüringer Rostbratwürste und verschieden marinierte Schweinenackensteaks
- **Beilagen in Chafing Dish**
Bunte Gemüse-Wildreismischung, Tortellini vegetarisch mit Butter und Parmesan

Dessert:

- **Warmdessert**
mit Honig marinierte Fruchtspieße vom Grill **oder**
Obstspieße mit warmer Schokosoße vom Grill
- Etagere mit verschiedenen Früchten (mundgerecht)

Preisstaffelung:

Auf Grund der sehr hohen Anzahl verschiedener Grillerzeugnisse sind hier zwei Personen am Grill wie auch zwei Grills erforderlich. Beides sowie die Holzkohle sind im Preis enthalten. Wir bitten um Verständnis, dass wir dieses Buffet wegen des enorm hohen Aufwandes erst ab 50 Personen anbieten können.

Personen	ab 100	ab 75	ab 50
Preis	32,90 Euro	35,10 Euro	37,10 Euro
ohne Suppe	30,30 Euro	32,30 Euro	34,40 Euro



Weihnachtliches Fingerfood Buffet kalt & warm

Kaltanteil Fingerfood:

- > Forellenfilet mit Preiselbeersahnemeerrettich
- > Melonenschiffchen mit Parmaschinken
- > Fleischbällchen mit Dip
- > Kalbfleischröllchen mit Feigenpesto
- > Kleine Schinkenröllchen
- > Auberginenröllchen
- > Tomaten-Mozzarella-Spieße
- > Käsespieße mit Trauben
- > Geflügelsalat, Hirtensalat im Gläschen
- > Baguette und Ciabatta

Baguettescheiben belegt mit:

- > Räucherlachs
- > Roastbeef rosé
- > Hackepeter
- > Hähnchenbrust
- > Frischkäse und Camembert



Warmanteil:

- > **Suppe**
Raffinierte Maronen-Kartoffelsuppe mit glasierten Apfelspalten und Zimt
- > Gebratenes Gemüse am Spieß
- > Marinierte Kaninchenläufchen am Stiel
- > Spießchen vom Schweinefilet mit Speck und Pflaume

Dessert:

- > verschiedene Petits Four
- > Bayrisch Creme auf Glühweinkirschen mit Zimt **oder**
Obstspieße mit Schokostreifen

Preisstaffelung:

Personen	ab 100	ab 75	ab 50	ab 25
Preis	28,60 Euro	30,80 Euro	34,00 Euro	38,20 Euro
ohne Suppe	25,30 Euro	28,00 Euro	31,30 Euro	35,40 Euro

Karibisches Buffet

Kaltanteil:

- Lomi Lomi - Tomaten-Lachs-Salat
- Fruchtiger Shrimps Cocktail mexican Stile im Gläschen
- Kaltes Melonensüppchen mit Kokosmilch und Ingwer - im Gläschen
- Chicoréesalat mit Mandarinen, Granatapfelkernen und Joghurtdressing
- Pão de Queijo (Käsebällchen aus dem Ofen) mit feurigem Dip
- Gemüsesticks mit zweierlei Dip
- Galiamelonenschiffchen mit Serrano-Schinken
- Gemischte Brotauswahl - Kokosbrot, Tacos, Tomaten-Walnusskruste

Warmanteil:

- **Jambalaya**
exotische Reispfanne mit Gemüse, Bambussprossen, Chorizo und Garnelen
- **Maledivisches Curry** vom Schwein
mit Kokosmilch, Staudensellerie, Ingwer, Ananas
- **Caribbean Fingerfood** (warm)
mit Jerk Chicken (jamaikanische Hähnchenunterkeulen), Papayaspalten aus dem Ofen, kreolische Kartoffeln, karibische Hackbällchen, Merguez, gebratene Gemüsespieße, Spieße von der Geflügelbrust
- **verschiedene Soßen: Orangen-Tomatenragout, Salsa criolla, Kiwi-Kräuter-Pesto**

Dessert:

- Fruchtiger Obstsalat im Melonenkorb
- Karibisches Tiramisu

Preisstaffelung:

Personen	ab 100	ab 75	ab 50	ab 25
Preis	27,80 Euro	30,60 Euro	32,00 Euro	34,20 Euro

Weitere Angebote

Französisches Buffet

Nach dem bekannten Muster lassen sich landestypische Buffets erstellen. Hier ein Beispiel für ein französisches Buffet. Ähnlich geht es natürlich auch italienisch, spanisch, griechisch usw.

Kaltanteil:

- Käse- und Wurstspezialitäten französischer Herkunft
- Grüne- und Gemüsesalate mit verschiedenen Vinaigretten
- Apfel-Kartoffelsalat
- Käse-Trauben-Cocktail mit Nüssen
- Obstsalat und Melonensalat im Korb
- Roulade aus Seezunge, Lachs und Frischkäse, Roquefort-Birnen, Käsekugeln
- gelierter Ochsenschwanz
- Tatarrolle

Warmanteil:

- **Kastaniensuppe**
- **Kaninchen**
in Weißweingemüsesoße mit Thymian-Polenta

Als Dessert empfehlen wir hier z. B. eine Mousse au chocolate.



Eine andere Möglichkeit ist die, dass man das Buffet nicht nach dem deutschen Muster auslegt, sondern eben auch landestypisch:

12. Mexikanisches Fingerfood - Buffet

Wenn es sich in Mexiko nicht um Hochzeiten oder andere sehr große Feierlichkeiten, sondern eher um 'gesellschaftliche Anlässe' handelt werden gern kalte und warme Snacks angeboten, die zum einen im 'vorbei gehen' genommen werden können oder auch auf Teller zusammen gestellt mit an den Platz genommen werden können.

Hier ist von süß bis scharf, für jeden Geschmack etwas dabei:

- Mini Tacos mit verschiedenen Dips
- Gegrillte Maiskölbchen
- Fruchtige Chilitaler aus verschiedenen Früchten
- Tacos mit Hackfleisch-Mais-Füllung
- Mexikanische Appetithäppchen
- Verschiedene Canapés
- Thunfisch-Creme-Brote
- Mexikanisch gefüllte Mini-Sandwiches
- Verschieden gefüllte Torteletts
- Fruchtspieße im Schokomantel
- Pollo con Salsa (Hähnchenunterschenkel)
- Hackfleisch-Chili-Klößchen
- Käsestangen mit Dip
- Gemüsesticks mit Dip





War für Sie noch nicht das richtige dabei?

Die folgenden Speisen können Sie gern mit den aufgelisteten Buffets variieren oder selbst zusammenstellen.

Unsere Klassiker

- Grillplatte (Chicken Wings, kleine Steaks, Gemüsespießchen, Hackfleischbällchen, Nürnberger Bratwürstchen)
- Krustenbraten vom Schweineschinken auf Sauerkrautbett
- Roastbeef (als Braten, rosa)
- Schweinslendchen mit Champignonsoße und Kroketten
- Räuberbraten/Champignonrahmsoße (gefüllter Schweinekamm)

Geschnetzeltes

- Rindfleischpfanne mit Pfefferrahm und Kroketten
- Schweinegeschnetzeltes mit Spätzle und Röstitaler
- Rindergeschnetzeltes mit frischen Champignons und Kroketten
- Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsoße
- Schweineleber geschnetzelt in Sahnesoße, Kartoffelpüree
- Sahnegeschnetzeltes mit Pilzen und buntem Gemüsereis
- Pilzpfanne mit Fleischstreifen und Gemüsereis
- Altgriechische Zwiebel/Schweinefleischpfanne

Geflügel und Hähnchen

- Gefüllte Hähnchenbrust (Broccoli) und bunter Wildreis
- Geflügelpfanne mit Currynote und buntem Reis
- Hühnerfrikassee mit Gemüsereis
- Putengeschnetzeltes mit Safransoße und Rösti-Taler
- Putenroulade in Rahmsoße mit Kartoffeln
- Geflügelragout fin
- Entenkeule oder Gänsebraten mit Rotkohl und Klößen
- Putenschnitzel mit Rosenkohl und Rohkostbeilage
- Nasi Goreng Pfanne (gelber Reis, Hühnerfleisch, Gemüse)
- Tranche von der Putenkeule mit Rotkohl und Kroketten

Wild und Lamm

- Wildhasenkeule in Wacholderrahmsoße mit Wirsingrahmgemüse
- Wildragout mit Rotkohl und Spätzle
- Wild-Kaninchenbraten mit Buttererbsen und Kartoffeln
- Lammbraten aus der Keule in Knoblauchsoße, grüne Bohnen
- Lammhacksteak mit Princessbohnen und Kartoffeln
- Schöpsgulasch mit Bohnenbouquet und Kartoffeln

Fleischlose Gerichte

- Kartoffelgratin mit Käse überbacken
- Blumenkohl - Kartoffelauflauf mit Sauce Hollandaise und Käse
- Tortellini mit Käsesahnesoße
- Bandnudel-Pfanne (Nudeln, Broccoli, Karotten, Champignon, Zwiebeln)
- Gemüseschnitzel, Gemüse-Kroketten
- vegetarisch gefüllte Paprikaschote
- Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung
- Quarkkeulchen mit Rosinen

Leckeres aus dem Meer

- Paella-Pfanne (gelber Reis, Seelachs, Hähnchenfleisch, Paprika, Pilze)
- Seelachsfilet gefüllt mit Spinat und Goudakäse
- Schlemmerfilet "Finkenwerder" (Speck und Zwiebel)
- Alaska-Seelachsfilet in einer Knusperpanade
- Seelachsfilet mit Broccoli und Käsefüllung
- Grill-Filet im Zitronen-Pfeffermantel **oder** im Tomaten-Kräutermantel
- Scampi-Pfanne "chinesisch" (Reis, Scampis, Gemüse)
- Fischroulade "Irland" (Seelachs, Blumenkohl, Porree, Zwiebeln, Karotten)
- Schlemmerfilet Bordelaise

Hausmannskost (auch Frau)

- Rindsgulasch mit Kartoffeln, Mischgemüse
- Rinderrouladen mit Rotkohl und Kartoffeln
- Hackfleischbällchen in scharfer Paprikasoße, Spirelli
- Rindersauerbraten mit Rotkohl und böhmischen Knödeln
- Königsberger Klopse in heller Soße und Kapern, Kartoffeln
- Gekochte Rinderbrust mit Kartoffeln und Meerrettich
- Rinderschmorbraten in Soße mit Rösti-Taler
- Chili con Carne mit roten Bohnen
- Schweineschnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln
- Schaschlikpfanne mit Kartoffeln
- Geschmorte Rippchen mit Sauerkraut
- Schweineschinkenbraten mit Leipziger Allerlei



Zusätzliche Beilagen

- Balkangemüse
- Prinzessbohnen
- Chinagemüse
- Herzoginkartoffeln
- Bratkartoffeln mit Speck
- Kohlrabi in weißer Soße
- Bunter Wildreis
- Butterspätzle
- Gebratene Champignons mit Zwiebeln
- Champignons in Rahmsoße
- Grünkohl mit Kartoffeln und Speck
- Pommes Frites (für Buffet nur bedingt geeignet)
- Wirsinggemüse
- Ratatouille
- Kaisergemüse
- Sommergemüse

Torten aus unserem Hause



Auszug aus unserem Suppenangebot

Auf unserer Homepage finden Sie alle unsere Suppen und Eintöpfe (265). Bereits ab 2,90 Euro je Teller (Portion) bekommen Sie bei uns eine garantiert hausgemachte Suppe. Im Einzelnen richten sich die Preise nach Sorte, Menge und Zusatzleistungen. Gern unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Weitere Suppen auf Anfrage

- Asiatisch süß-scharfe Gemüsesuppe mit Glasnudeln
- Birnen-Rotwein-Suppe mit Johannisbeergelee und süßer Sahne
- Boeuf en Daube à la Provençale - Rindfleischtopf
- Bollito Misto-Eintopf mit Lamm, Schwein und Rind
- Borschtsch, Rote-Bete-Eintopf mit allerlei Gemüse
- Bouillabaisse-französischer Fischeintopf
- Bulgarischer Kichererbsentopf mit Mangold und Schafskäse
- Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch und Rohschinken
- Chili con Carne
- Cremige Tomatensuppe mit Basilikum und Mozzarella
- Frische Kartoffelsuppe mit gebratenen Champignons, Croutons **oder** mit Huhn und Lauch
- Gazpacho - erfrischend kalte Gemüsesuppe
- Großmutter's süß-sauer Linsensuppe mit Rauchfleisch
- Gurken-Joghurt-Suppe mit Dill und Räucherlachsstreifen
- Güzel-Hanim Corbasi (Schöne-Frauen Suppe)
- Indische Tandoorisuppe mit verschiedenen Einlagen
- Irish Stew – Lamm-Kohl-Eintopf
- Karibische Fischsuppe mit Fenchel und Orange
- Konfuzius-Suppe mit Schweinefleisch
- Möhren-Orangen-Suppe mit Parmesan und Datteln
- Mulligatawny mit Huhn - Erster Gang aus Dinner For One
- Soljanka mit Sauerrahm und Zitronenscheiben
- Spargelcremesuppe mit Lachs oder Avocadostreifen
- Steinsuppe mit Speck, Wurst und Gemüse
- Stifado - griechischer Rindfleischentopf mit Hirtenkäse
- Süße Joghurtsuppe mit frischen Erdbeeren
- Szegediner Gulaschsuppe mit Rind- und Schweinefleisch
- Thailändische Kokos-Gemüse-Suppe mit Chili und Reis
- Wirsingkohleintopf mit Schafskäse und Tomate
- Zwiebelkäsesuppe mit Kräutercroutons

Auszug aus unserem Salatangebot

Auf unserer Homepage finden Sie unser komplettes Salatangebot. Unsere Salate werden mit frischen Produkten zubereitet. Im Einzelnen richten sich die Preise nach Sorte, Menge und Zusatzleistungen.

Gern unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Weitere Salate auf Anfrage

Gemüsesalate

- Champignonsalat mit Fenchelsoße
- Chicorée-Mandarinensalat
- Coleslaw - amerikanischer Krautsalat
- Feldsalat mit Granatapfel
- Griechischer Schichtsalat
- Grüner Salat mit Blauschimmelkäse und Nüssen
- Hirtensalat
- Puszta-Salat mit Kraut, Paprika, Gurke
- Römersalat mit Zucchini, getrocknete Tomate, Speck und Käse
- Spargelsalat mit Erdbeeren
- Ungarischer Gurkensalat
- Zucchini-Gemüse-Salat mit Möhre, Fenchel, Knoblauch und Kürbiskernen

Pikante Salate/Sättigungssalate

- Basler Wurstsalat mit sauren Gurken
- Büsumer Krabbencocktail
- Couscous Salat mit Huhn
- Dänischer Matjessalat
- Eiersalat "Zeitgeist"
- Ensalada de arroz - Spanischer Reissalat
- Fruchtiger Käsesalat
- Geflügelcocktail
- Italienischer Kartoffelsalat mit Rucola, Tomate und Parmesan
- Meeresfrüchtesalat
- Panzanella - Italienischer Brot-Tomaten-Salat
- pikanter Rindfleischsalat

Zeitgeist Fingerfood / Häppchen / Odeuvres

Auf unserer Homepage finden Sie alle unsere Häppchen und Fingerfoods. Bereits ab 1,20 Euro pro Stück bekommen Sie bei uns garantiert hausgemachte Snacks. Im Einzelnen richten sich die Sorte, Preise nach Menge und Zusatzleistungen.

Gern unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Schauen Sie in unseren Shop auf **www.zeitgeist-foodshop.de**

Warme Auswahl

- Chicken Wings mit verschiedenen Dips
- Mit Rinderhack gefüllte Champignons
- Spargel im Speckmantel gebraten
- Würstchen im Schlafrock
- Gebratene Gemüsespieße
- Kleine Schaschlik
- Nürnberger Bratwürstchen
- Datteln **oder** Pflaumen im Speckmantel gebraten
- Schweinsmedaillons



Kalte Auswahl

- Blinis mit Forellenkaviar
- Fleischbällchen mit Dip
- Forellenfilets mit Preiselbeersahneerrettich
- Gefüllte Blätterteigpasteten (mit Hack)
- Gefüllte Partytomaten
- Gefüllte Weinblätter
- Grissini mit Parmaschinken
- Grünschalenmuscheln
- Hackfleischbällchen mit Käse
- Amuse bouche (Häppchenlöffel)
- Harzer Tatar auf Kommissbrot
- Honigmelonenschiffchen mit Parmaschinken
- Kalbfleischröllchen mit Feigenpesto
- Pfannkuchenrolle mit Frischkäsefüllung
- Stückchen vom Elsässer Zwiebelkuchen
- Roastbeefröllchen mit Meerrettich
- Gabelrollmops
- Russische Eier (halbe Eier mit Füllung)



- Schinkenröllchen mit Spargel
- Schweinslende in Blätterteig
- Spießchen mit Käse, Trauben, Oliven, Physalis, Sternfrucht usw., Salzbrezeln
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Tomate gefüllt mit Thunfischsalat
- Zucchinirollchen mit Frischkäse und Rauke

Verschieden belegte Brötchen und Canapés

- Lachsschinken, Ungarische Salami, Kochschinken u.a.
- verschiedene Schnittkäse, Frischkäse u.a.
- Lachs, Forellenfilets, ...

als Cocktails (in Gläschen oder essbaren Formen)

- Spaghettisalat im Gläschen
- Halbe Dosenpfirsiche, gefüllt mit Geflügelsalat
- Gefüllte Tomatenkörbchen mit Rindfleischsalat
- Fleischsalat im Mürbeteig
- Krebsfleischsalat im Gläschen
- Thunfischsalat im Blätterteigkörbchen
- Geflügelsalat im Glas
- Hirtensalat im Glas
- Eiersalat im Paprikaschiffchen
- Pilzsalat im Gläschen
- Käsesalat im Salatblatt

Dessert süß

- Götterspeise mit Vanillesoße
- Windbeutel
- Schmätzchen
- Kalter Hund
- Süße Mürbeteigtörtchen
- Krapfen aus Früchten (Beignets)
- Obstspieße

Angebote / Specials / Arrangements / Sonstiges

Abgesehen von unseren bisher beschriebenen Buffets und Angeboten sind wir für Sie der richtige Ansprechpartner, wenn Ihre Feier/Veranstaltung abseits der bekannten Traditionen von statten gehen soll.

Angefangen mit Buffet-Zusammenstellungen, die nicht den herkömmlichen Mustern folgen, über Speisenarrangements an ungewöhnlichen Locations bis hin zu komplett ausgefallenen Veranstaltungen, sind wir für Sie mit unseren Erfahrungen für Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen der richtige Ansprechpartner.

Beispiele:

- Schwein am Spieß, mit unkonventionellem Antrieb
- Überraschungsbuffets ab 24,00 Euro pro Person
- Reine Suppen- und Salatbuffets
- Handwerkerbuffet (z. B. im Schweißlabor)
- Versorgung von Sportmannschaften und -Events
- Bierhuhn vom Grill und vieles mehr
- BBC nach Urart
- Barockes Feiern -
z.B. im Schloss Hermsdorf
- Outdoor
- Motto-Torten



Saalvermietung

Um auf die verschiedensten Wünsche unserer Kunden eingehen zu können, bieten wir bezüglich des finanziellen Rahmens verschiedene Varianten an:

(Alle angegebenen Preise sind netto, d. h.: zzgl. 19 % MwSt.)

1. Reine Raumvermietung (also der Gast kümmert sich um alles selbst) 30,- Euro/Stunde. (ab 10 h Rabatt möglich) Eventuelle Vor- und Nachbereitungszeit: 20,- Euro/h, Reinigung in Eigenregie oder durch uns ab 130,- Euro (je nach Aufwand)
Im Mietpreis enthalten sind der Saal, ein kleiner Nebenraum, Toiletten, Bestuhlung für ca. 120 Personen (mehr möglich), Hintergrundbeschallungsanlage, normale Saalbeleuchtung (z.T. dimmbar), ein Fernseher, ein Klavier (nicht gestimmt), Leinwand, eine variable Bühne, Strom, Wasser, Toilettenartikel, gegebenenfalls Reinigungsmittel
2. Die Raummietung mit teilweise gastronomischer Betreuung durch uns. Beispiel: Sie möchten sich die Getränke von einem Getränkehandel liefern lassen und sich um den Ausschank selbst kümmern, benötigen aber ein Buffet, Menü oder Ähnliches. Beispiel 2: Sie kümmern sich um die Speisen selbst (weil etwa ihre Gäste etwas mitbringen wollen oder sie einen Caterer Ihres Vertrauens beauftragen möchten), benötigen aber den gastronomischen Rundum - Service was die Getränke betrifft. In dieser Variante reduziert sich der Mietpreis um 5 % je 100,- Euro Gastronomie – Netto – Umsatz. Also angenommen, Sie bestellen bei uns ein Buffet für 800,- Euro netto, so verringert sich die Gesamtsaalmiete um $8 \times 5\% = 40\%$ weniger Miete.
3. Sie wünschen für Ihre Veranstaltung die komplette Gastronomie, so dass sie sich um nichts selbst kümmern müssen. In dieser Variante entfällt die Miete und die Endreinigung geht zu unseren Lasten, wenn ein Gesamt – Netto – Umsatz von 2000,- Euro erreicht wird. Darunter wird eine kleine Miete nach dem Muster aus Variante 2 fällig. Diesbezüglich unterbreiten wir Ihnen gern verschiedene unverbindliche Angebote nach Ihren Vorgaben zu Buffets, Menüs, etc.
4. Dazu kann unser Gästegarten (etwa 70 Plätze) und unter bestimmten Voraussetzungen auch unsere Gaststätte sowie unser Dachgarten gemietet bzw. genutzt werden.

Die Varianten 1 und 2 gelten nur für private Veranstaltungen, nicht bei öffentlichem Publikumsverkehr.

Egal für was Sie sich entscheiden, es wird in jedem Fall im Vorfeld ein Vertrag gemacht und die Miete + 300,- Euro sind bis spätestens 2 Monate vor dem Termin (wenn Vertragsabschluss näher, dann sofort) zu zahlen. Nach der Veranstaltung gibt es eine Abschlussrechnung, bei der diese Zahlungen verrechnet und ggf. erstattet werden.



Referenzen

- Anglerverband Dresden
- Baidinger Architekten
- BMW Wunderlich
- Dachser Logistics
- Deutsche Gesellschaft für Urologie Düsseldorf
- Deutscher Schraubenverband (Hagen)
- DieLinke Sachsen
- Dornier Dresden
- Dresdner Barock
- Dresdner Gleis- und Straßenbau GmbH
- Globalfoundries Dresden
- Hamburg Mannheimer/ERGO
- Heimrich & Hannot GmbH
- Herzzentrum Dresden
- Hotel Elbflorenz Dresden
- Imkerverein Dresden e. V.
- Industrieverband Motorradtechnik
- Ingenieurbüro Kless - Müller
- Innodrom Racing Team
- Intermot Köln
- Intertreu GmbH Steuerberatungsgesellschaft
- Kampffisch Dresden e. V.
- Kassenärztliche Vereinigung Sachsen
- Klima-Bündnis – Climate Alliance – Alianza del Clima e. V.
- Landeshauptstadt Dresden Stadtplanungsamt
- Landsmannschaft der Deutschen aus Russland e. V.
- Leibniz-Institut für ökologische Raumentwicklung Dresden
- New Town Bar Dresden
- Noviatex Innovationsmanagement
- Rechtsanwälte Merzky
- Rechtsanwälte Schulze & Braun
- S & R Edelmetalle GmbH Dresden
- Sächsisches Staatsministerium für Kultus
- Secura-electronic GmbH
- SPD Dresden
- Sport & Stahl GmbH
- STILL Academy Osteopathie GmbH (Mühlheim a. d. R.)
- T-Systems Multimedia Solutions GmbH
- TU Dresden Chemie
- TU Dresden Maschinenbau
- TUBS GmbH TU Berlin Science Marketing
- ver.di Leipzig
- Verein griechischer Bürger in Sachsen
- Zeppelin Power Systems

Notizen

Haben Sie Fragen oder Änderungswünsche? Notieren Sie sich diese hier.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

AGB/Copyright

Unsere AGB finden Sie auf unserer Homepage.

Diese Broschüre incl. Texten und Bildern ist Eigentum der Zeitgeist GmbH.
Vervielfältigung, auch nur teilweise,
ist ausdrücklich untersagt.

Visitenkarte zum ausschneiden

Catering-Zeitgeist
Großenhainer Straße 93
01127 Dresden

Visitenkarte zum ausschneiden

CATERING ZEITGEIST
www.catering-zeitgeist.de Catering - Gaststätte - Saal - Events



Großenhainer Straße 93
01127 Dresden

Tel: 0351 - 840 05 10
Mail: info@derzeitgeist.de

