

# Gesamtkatalog

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Über uns

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Vorwort



## *Unsere Geschichte ...*

### **Tradition, Kompetenz und Qualität!**

Unser Familienunternehmen wurde vor über 20 Jahren gegründet. Am 1. September 1990 entschied sich der Küchenmeister Hans-Jörg Stüber für den Schritt in Richtung Cateringservice. Damals noch als „Party Stüber“ tätig, hat sich das Unternehmen entwickelt und an Größe gewonnen. So war es auch nötig, einen neuen Namen zu finden: „Anhalt Event“.

### **Unsere Leistungen auf den Punkt gebracht:**

- **Events und Eventservice**
- **Catering und Cateringservice**
- **Event-Locations und Räumlichkeiten**
- **Event- und Catering-Equipment von A bis Z**
- **Konzeption, Planung, Logistik, Management, alles aus 1. Hand**

# Events & Catering



## *Anhalt Event - immer eine gute Wahl!*

### **Ihr Partner für stilvolle Events und professionelles Catering.**

In Sachen Konzeption und Catering vertrauen Privat- und Geschäftskunden auf unser langjähriges Know How, wenn sie eine Verköstigung mit Show-Einlagen wünschen. Unser Service beginnt bei der Dekoration, geht über in ein ansprechendes Buffet und endet mit der Erfüllung aller Extrawünsche, zu jedem Anlass. Auf Veranstaltungen aller Art, sei es Hochzeiten, Jugendweihen, Konfirmationen, Messen oder Unternehmensfeiern, fühlen wir uns Zuhause. Auch das Umfeld einer Geschäftseröffnung und welches Ambiente es dafür braucht, ist uns sehr gut bekannt. Wir sind der richtige Partner für Sie, egal welchen Event sie organisieren.

Es gibt zwei Möglichkeiten, wie wir Ihnen helfen können. Bei der ersten Variante haben Sie bereits eine Location ausgewählt bzw. gebucht. Dann ist es unsere Aufgabe, in enger Zusammenarbeit mit Ihnen, ein Konzept für die örtlichen Gegebenheiten zu erarbeiten. Bei der zweiten Variante vertrauen Sie auf unsere Erfahrungen und überlassen uns die Wahl des Veranstaltungsortes. Unser Wirkungskreis schließt Sachsen-Anhalt und Thüringen vollständig ein, falls Sie einen ortsnahen Partner für Catering suchen. Gerne arbeiten wir aber auch bundesweit für besondere Events!

# Location

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Location



## *Die passende Location!*

**Mit unserer „Event Lounge“ bieten wir den richtigen Rahmen für Ihr Event.**

Egal ob für private Feiern oder geschäftliche Auftakte und Präsentationen. Unsere Event Lounge bietet modernes und gepflegtes Ambiente, eine Show-Küche, eine hauseigene Bar, sowie die passende Unterhaltungstechnik und auf über 230m<sup>3</sup> für bis zu 80 Gäste einen bequemen Sitzplatz.

Unser geschultes Personal, vom Koch bis zum Tontechniker, umsorgt Ihre Gäste, sodass Sie sich auf Ihr Event konzentrieren können. Wir stellen uns selbst die höchsten Ansprüche, um detailliert und mit Sorgfalt jede Veranstaltung zu planen.

Beginnend mit dem Empfang, starten wir eine gelungene Veranstaltung mit Sekt oder Champagner für Ihre Gäste. Im Sommer bietet sich ein hervorragendes BBQ im Innenhof unserer Event Lounge an. Doch dies soll nur ein Vorschlag sein, denn unser Küchenteam ist flexibel genug, um jeden Speisenwunsch umzusetzen.



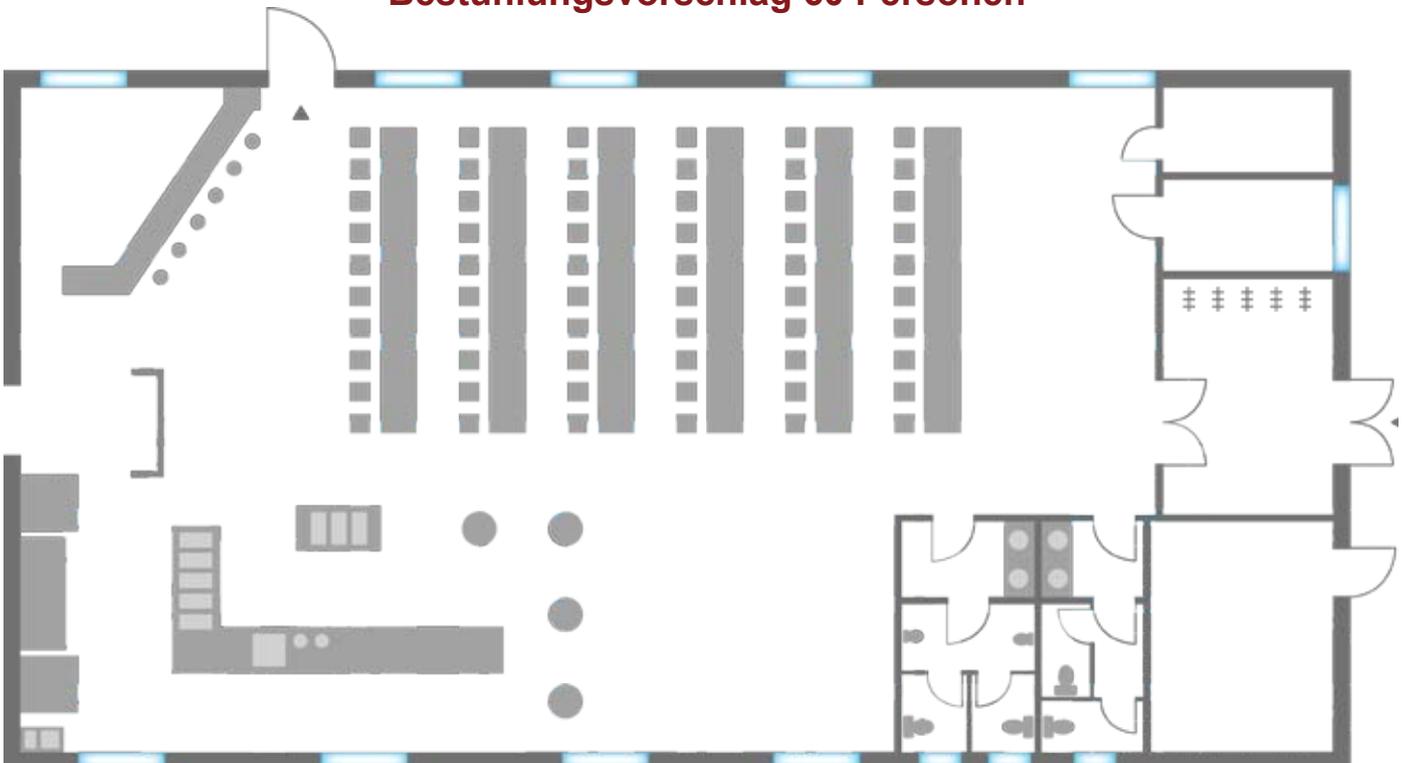
# Location

## *Seminare, Schulungen, Konferenzen ...*

**Die perfekte Location für Ihr Seminar, Ihre Schulungen und Konferenzen.**

Zur Grundausstattung zählen ein Overhead-Projektor, eine Leinwand, Beschallung, Funkmikrofon, Flipchart, CD Wechsler und Mischpult. Wir bieten Ihnen zusätzlich die Möglichkeit weitere Technik rund um Audio, Video und New Media sowie einen erfahrenen Techniker anzumieten. Wir arbeiten ausschließlich mit professionellen und zuverlässigen Partnern zusammen.

### **Bestuhlungsvorschlag 60 Personen**



Falls Sie noch andere Tagungstechniken benötigen, kümmern wir uns gerne darum! Wir verwöhnen Sie gerne mit unserem persönlichen Rundumservice.

# Location



## Seminarpauschale

(ab 30 Personen, á Pers.)

**ab 36,50**

**Die Basis für erfolgreiche Seminare in unserer Event Lounge.**

- Bereitstellung eines Veranstaltungsraumes mit Kino- oder Parlamentsbestuhlung für einen Zeitraum von bis zu 8 Stunden.
- **technische Ausstattung:** Overhead-Projektor, 2m x 2m Leinwand, Funk-Mikrofon, Beschallungstechnik, CD-Player, Mischpult, Flipchart, Rednerpult
- **Begrüßung:** Kaffee, Tee und 2 Softgetänke
- **Mittagessen:** nach Absprache ihrer Vorstellungen und Wünsche
- **Kaffepause:** Kuchengebäck, Kaffee und Wasser



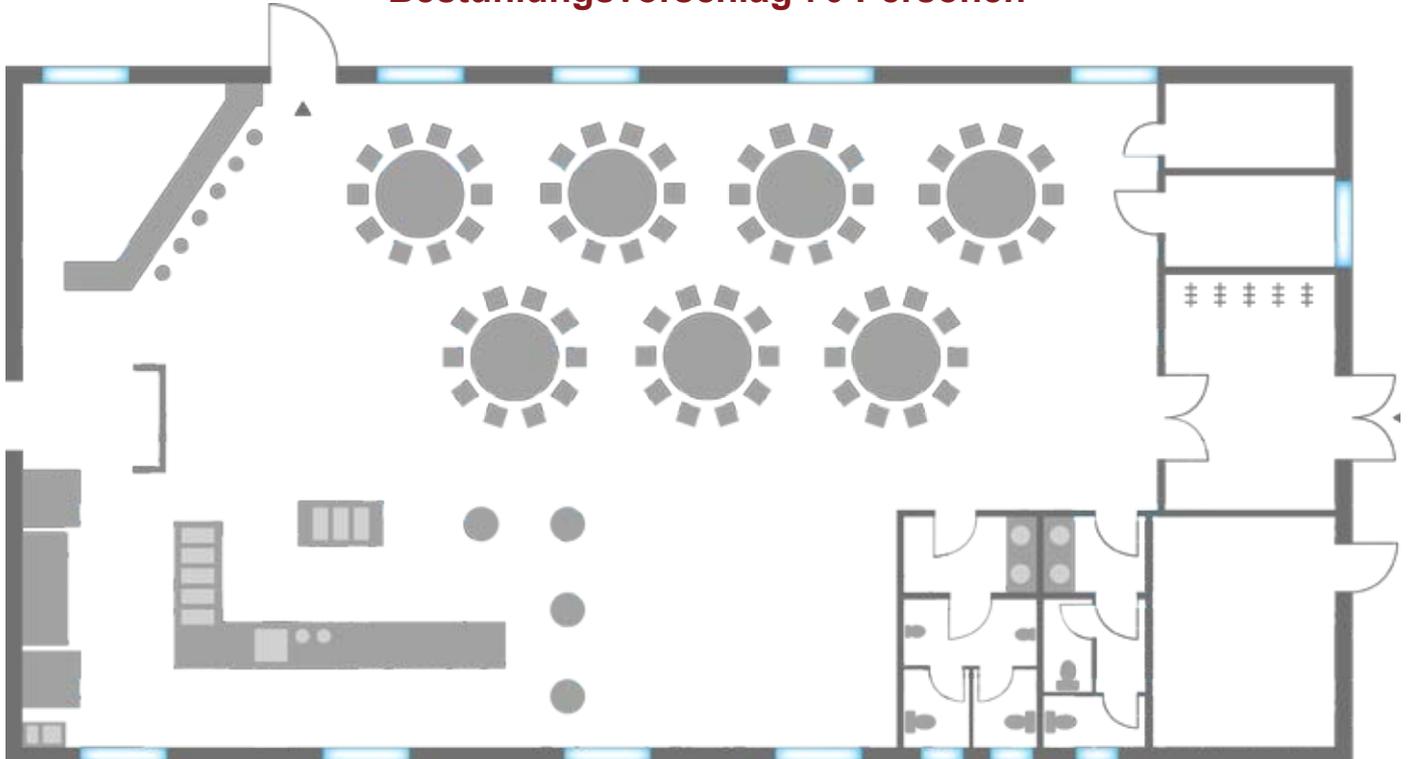
# Location

## *Familienfeiern, Hochzeiten, Geburtstage ...*

**Die exklusive Event Location für Ihre privaten Veranstaltungen und Events.**

Gestalten Sie Ihre Hochzeit oder Familienfeier bei uns, gestalten Sie Ihren ganz persönlichen Feiertag! Unser umfassender Erfahrungsschatz hilft Ihnen bei der Planung, Dekoration, der Menüfolge und vielen anderen Vorbereitungen. Genießen Sie diese Atempausen mit Ihren Lieben in entspannter Stimmung bei angenehmem Service zu jeder Gelegenheit und Jahreszeit.

### **Bestuhlungsvorschlag 70 Personen**



Falls Sie noch andere Wünsche haben, kümmern wir uns gerne darum!  
Wir verwöhnen Sie gerne mit unserem persönlichen Rundumservice.

# Location



## Familienpauschale

(ab 30 Personen, á Pers.) **ab 46,00**

**Die Komplettlösung für unvergessliche Familien-Events in der Event-Lounge.**

- Bereitstellung der Event-Lounge mit Rundtisch- oder Tafelbestuhlung
- Lounge-Buffer Ihrer Wahl
- Getränkesortiment in einer Getränke-FLATRATE

*Planen Sie eine Hochzeitsfeier oder Jugendweihe? Haben schon genaue Vorstellungen und Ideen? Gern unterbreiten wir Ihnen eine individuelle Pauschale die Ihren Anforderungen und Wünschen gerecht wird. Vereinbaren Sie einen Besichtigungstermin und überzeugen Sie sich von den perfekten und einzigartigen Rahmenbedingungen für stilvolle Events.*



# Lounge Buffets

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Lounge Buffets

## Buffet-Vorschläge für unsere Event Lounge ...

Buffet	Gäste	Thema	á Person
<b>Exklusiv</b>	ab 30	exclusives Buffet das kaum Wünsche offen lässt	<b>25.00 €</b>
<b>Large</b>	ab 30	großes Buffet für großes Budget	<b>23.00 €</b>
<b>Medium</b>	ab 30	mittleres Buffet für mittleres Budget	<b>20.00 €</b>
<b>Small</b>	ab 30	kleines Buffet für schmales Budget	<b>19.00 €</b>
<b>Jubel</b>	ab 40	das perfekte Buffet für Hochzeit & Jubiläum	<b>20.00 €</b>
<b>Gusto</b>	ab 40	internationales Spezialitäten-Arrangement	<b>19.00 €</b>
<b>Terra</b>	ab 40	mediterane & europäische Spezialitäten	<b>23.00 €</b>
<b>Verona</b>	ab 40	italienische & europäische Spezialitäten	<b>20.00 €</b>
<b>Europa</b>	ab 50	europäischer Spezialitäten- Mix	<b>22.00 €</b>
<b>Regio</b>	ab 50	exklusives Buffet für die Genießer	<b>19.00 €</b>
<b>Maximo</b>	ab 50	exklusives Buffet zum Satt werden	<b>26.00 €</b>
<b>Tokio</b>	ab 50	asiatische Spezialitäten	<b>24.00 €</b>
<b>Milano</b>	ab 50	italienische Spezialitäten	<b>25.00 €</b>
<b>Paris</b>	ab 50	französische Spezialitäten	<b>29.00 €</b>
<b>New York</b>	ab 50	amerikanische Spezialitäten	<b>25.00 €</b>

# Lounge Buffets

## Buffet - Exklusiv

(ab 30 Personen / á Pers.) **25,00**

### **kalter Buffet-Teil:**

- *Rehrücken wattiert auf Waldorfsalat<sup>(3)</sup> mit Williams Christ Birnen*
- *Schinken-Arrangement aus Parma-, Lachs-<sup>(4)</sup> und Schwarzwälder Schinken*
- *Käse-Variation von europäischen Spitzenkäsen*
- *Fisch-Spezialitäten mit Räucherlachs, Forellenfilet und gebeiztem Heilbutt*
- *½ gefüllte Eier mit Ei-Butter-Creme und Caviar<sup>(2)</sup>*
- *gefüllte ½ Pfirsiche mit Sahne-Meerrettich und Hähnchenfleisch*
- *Geflügelsalat „Toscana“ & italienischer grüner Bohnensalat mit Mozzarella*
- *feiner Berner-Käsesalat & Ungarischer pikanter Rindfleischsalat*
- *Kaptain's Cocktail u.a. mit Kalamaris, Krabben, Scampis u. Sellerieblätter*

### **warmer Buffet-Teil:**

- *Beelitzer Festtagssuppe mit Spargelspitzen Hähnchenfleisch und Eierstich*
- *Hühnerfrikassee mit Spargel- und Gehackteseilage*
- *flambierter Riesenspieß aus 3erlei Steaks*
- *Rinderfilet „Rosa“ an Rotweinsauce und Prinzessbohnenbündchen*
- *Kartoffel-Lauchgratin und Pasta-Broccoli-Pfanne*
- *Wildreismischung*

### **Dessert & Nachspeise**

- *Obstplatte*
- *Rote Grütze mit Vanillesoße*
- *Stracciatellajoghurt und Erdbeercreme*

# Lounge Buffets

## Buffet - Large

(ab 30 Personen / á Pers.) **23,00**

### **kalter Buffet-Teil:**

- *geräucherter Lachs mit Honig-Senf-Soße<sup>(3)</sup>*
- *Krabben in der Melone mit Cocktailsauce<sup>(11)</sup>*
- *geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich<sup>(7)</sup>*
- *Roastbeef mit Sauce Remoulade*
- *Medaillons vom Rinderfilet und Schweinefilet*
- *Melonenschiffchen mit Parmaschinken*
- *Geflügelplatte mit exotischen Früchten*
- *Geflügelsalat in halber Orange*
- *Feldsalat mit Kartoffeldressing*

### **warmer Buffet-Teil:**

- *Rindergeschnetzeltes „Züricher Art“*
- *Schweinefilet mit Steinpilzrahmsauce*
- *Putenbrustmedaillons in Lauchrahmsauce*
- *Gratinierte Kartoffeln und Hausgemachte Spätzle*
- *Broccoli und Blumenkohl mit Mandelbutter*

### **Dessert & Nachspeise**

- *Frischer Obstsalat*
- *Mousse au Chocolat*
- *Weinschaumcreme*

# Lounge Buffets

## Buffet - Medium

(ab 30 Personen / á Pers.) **20,00**

### **kalter Buffet-Teil:**

- *Parmaschinkentaschen auf Honig-Melone*
- *Carpaccio vom Rinderfilet auf grünem Salat*
- *½ gefüllte Eier mit Ei-Butter-Creme und Caviar<sup>(2)</sup>*
- *exklusives Rauch-Fisch-Arrangement aus schwarzem Heilbutt*
- *Stremellachs Häppchen und geräuchertes Forellenfilet*
- *Scampispiessen und Gambas mit Knoblauch Dipp<sup>(3)</sup> und Honig Senf Soße<sup>(3)</sup>*
- *3 Farben Platte - Tomaten mit Mozzarella und Basilikum*
- *Käseplatte belegt mit ital. Käsespezialitäten*
- *frische Salate und Gemüse mit Dipp's und Dressing's*
- *verschiedenste Butter- und italienische Brotsorten*

### **warmer Buffet-Teil:**

- *Tomatensuppe aus frischen Tomaten mit Mozzarella und Basilikumcroutons*
- *Jungschweinsrückensteak im Kräutermantel (gegrillt)*
- *Zucchini, Auberginen, Tomaten, Champignons und Paprika vom Grill*
- *Putenbrustmedaillons mit glasierten Orangen (gegrillt)*
- *Seehechtspieß „Madras“ vom Grill und Weißweinsauce*
- *Farfalle di mare - Schmetterlingsnudeln in Kräutersauce*
- *Reis „Tomate Basilikum“ & Reis „Champignon Bärlauch“*

### **Dessert & Nachspeise**

- *Stracciatella Joghurt & Erdbeercreme*
- *Waldbeeren-Grütze mit Vanillesoße*

# Lounge Buffets

## Buffet - Small

(ab 30 Personen / á Pers.) **19,00**

### **kalter Buffet-Teil:**

- Käsehäppchen mit Party Bällchen
- Kasselercanapé<sup>(4)</sup>, Hähnchenbrustcanapé und Philadelphiacanapé
- 3 Farben „Tomaten–Mozzarella–Basilikum“ Platte
- ½ gefüllte Eier mit Ei-Butter-Creme
- Schinken-Spezialitäten<sup>(4)</sup>

### **warmer Buffet-Teil:**

- klare Hähnchenbrühe mit feinen Gemüsen und zartem Hühnchenfleisch
- zarter Rinderbraten in Portweinjus
- Schweinelachs Steak mit Kräuterbutter
- Kasslerlachs-Steak<sup>(4)</sup> mit Zitronenbutter
- bunte Marktgemüse und frische Zwiebelchampignons
- Kartoffel – Lauch Gratin
- Bratkartoffeln mit Zwiebeln
- bunte Nudelpfanne

### **Dessert & Nachspeise**

- Obstplatte mundgerecht arrangiert
- Cappucino Mousse

# Lounge Buffets

## Buffet - Jubel

(ab 50 Personen / á Pers.) **20,00**

### **kalter Buffet-Teil:**

- *Schweine-, Krusten- und Kaßlerbraten<sup>(4)</sup>*
- *Parma-, Lachs- und Schwarzwälder Schinken<sup>(4)</sup>*
- *Räucherlachs, Forellenfilet, schwarzer Graved Heilbutt*
- *versch. gefüllte Eier & Tomaten mit Lauchsalatfüllung*
- *Geflügelsalat „Toscana“ & italienischer grüner Bohnensalat mit Mozzarella*
- *feiner Berner-Käsesalat & Hähnchenbrust Salat mit Ananas*
- *Kaptain's Cocktail-Salat*
- *frische Salate und Gemüse mit Dipp's und Dressings*
- *Butterarrangement „Zur Hochzeit von ...“ - handgemacht*
- *Brotsortiment & Party Brötchensortiment*

### **warmer Buffet-Teil:**

- *Hühnerbrühe mit Gemüse und Eierstich*
- *Schweinesteak- und Kasslersteak<sup>(4)</sup> mit Champignons*
- *Hühner Fricassee mit Spargel- und Gehacktes Einlage*
- *Fischroulade mit Blattspinat und Feta Füllung*
- *Pasta - Broccoli Gratin & Kartoffel – Lauch Gratin*
- *Gemüse Risotto & Schwäbische Schupfnudeln*

### **Dessert & Nachspeise**

- *Stracciatella Joghurt & Erdbeercreme*
- *Rote-, Grüne- und Gelbe Grütze mit Vanillesoße*

# Lounge Buffets

## Buffet - Gusto

(ab 50 Personen / á Pers.) **19,00**

### **kalter Buffet-Teil:**

- Schinkenspezialitäten<sup>(4)</sup> „rustikal“ und Schweine und Kaßlerbraten<sup>(4)</sup> „rustikal“
- internationale Käsespezialitäten
- 3-Farben „Tomaten- Mozzarella – Basilikum“ Platte
- großes Rauchfisch-Arrangement
- ½ gefüllte Eier mit Ei-Butter-Creme und Caviar<sup>(2)</sup>
- Hähnchenbrust Salat mit Champignons
- Gurkensalat mit Dill & italienischer Bohnen Salat
- griechischer Bauern Salat & Eiersalat mit Schinken
- Tafelbutter bunt mit Kräutern arrangiert
- Buffetbrot-Sortiment und Party-Brötchensortiment

### **warmer Buffet-Teil:**

- herzhafte Hühnerkremsuppe
- Schweine- und Kasslersteak<sup>(4)</sup> mit Zwiebelchampignon
- Hähnchenbrustfilet italienisch mit Gorgonzolasoße und gefüllten Champignons
- griechische Pfannenfleisch mit Tzatziki und griechischem Salat
- Blumenkohl „polnisch“, Brokkoli mit Hollandaise
- Buttererbsen, Möhren Juliennes in Kräuterrahm
- Reispfanne mit Gemüsejuliennes
- Kartoffel – Lauch Gratin & Bratkartoffeln

### **Dessert & Nachspeise**

- Obstplatte mit leckeren, frischen Früchten aus aller Welt
- Schokoladen Mousse und Zitronen Mousse
- Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

# Lounge Buffets

## Buffet - Terra

(ab 50 Personen / á Pers.) **23,00**

### **kalter Buffet-Teil:**

- *Arrangement aus marinierten Lachs, Räucherlachs, Forellenfilet & Makrelenfilet*
- *Pollo tonnato – zarte Putenbrust mit einer Thunfischsauce und Kapern<sup>(7)</sup>*
- *mediterraner Landschinken<sup>(4)</sup>, Mailänder Salami<sup>(4)</sup> mit Melone und Kräuteroliven*
- *3 Farben „Mozzarella-Tomaten-Basilikum“ Platte mit Pesto*
- *Caesars Salad mit Croutons, Parmesan und Dressing*
- *mediterraner Bauernsalat mit Feta-Käse und Kürbiskernöl verfeinert*
- *frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings*

### **warmer Buffet-Teil:**

- *Tomatensuppe mit Mozzarella-Würfel und Croutons*
- *Seeteufelfilet in sahniger Knoblauchsauce mit Kräutern*
- *Schweinefilet gefüllt mit Tomaten-Frischkäse-Farce auf einer Pfeffersauce*
- *zarte Hähnchenbrust in Zitronen-Orangensauce*
- *gefüllte Zucchini auf einer Tomaten-Knoblauchsauce*
- *Tortellini in Gorgonzolasauce mit Walnussplittern*
- *Rosmarinkartoffeln und Canneloni Verdi*

### **Dessert & Nachspeise**

- *mediterrane Käseauswahl mit Trauben und Früchten*
- *Tiramisu mit frischen Erdbeeren*
- *gefüllter Crêpe mit Topfen und Beerenfrüchten*

# Lounge Buffets

## Buffet - Verona

(ab 50 Personen / á Pers.) **20,00**

### **kalter Buffet-Teil:**

- gefüllte Champignons mit Frischkäse & gefüllte Tomaten mit Lauchsalatfüllung
- verschiedene gefüllte ½ Eier & europäische Spitzenkäse vom Brett
- Arrangement aus Räucherlachs, schwarzem Heilbutt & Rauchforellenfilet
- Schinkenspezialitäten - Nuss-<sup>(4)</sup>, Lachs-<sup>(4)</sup>, Schwarzwälder-<sup>(4)</sup> u. Parmaschinken
- ital. Salatvariation mit marinierter und gebratener Putenbrust
- frische Salate der Saison mit Dipp, Dressing und Tzatziki
- Butter-Platte mit Widmung Ihrer Wahl
- Brot-Sortiment und Party-Brötchen-Sortiment

### **warmer Buffet-Teil:**

- Festtagssuppe mit Gemüse und Eierstich
- deftige Zwiebelfleischpfanne mit Lauch und Knoblauch verfeinert
- leicht scharfe Kräuter-Pfanne mit Paprikastreifen
- saftiges Rückensteak in pikanter Weißwein-Sauce
- saftiges Kammsteak in Rattatouille Marinade
- zarte Fleischspieße von der Hähnchenbrust in Knoblach-Kräuter-Dipp
- gegrilltes Gemüse – Zucchini, Champignon, Tomaten
- Mandelkroketten, Pasta Pfanne, Ravioli Spinaci

### **Dessert & Nachspeise**

- Obstplatte mit Früchten der Saison
- Süsse Minnis mit Puderzucker
- Waldbeerengrütze mit Vanillesoße
- Schokomousse verfeinert mit Chilli-Flocken

# Lounge Buffets

## Buffet - Europa

(ab 50 Personen / á Pers.) **22,00**

### **kalter Buffet-Teil:**

- *rustikales und deftiges Schinkenarrangement<sup>(4)</sup>*
- *Schweine und Kasslerbraten<sup>(4)</sup> dekorativ angerichtet*
- *europäische Käsespezialitäten in Scheiben und Stücken arrangiert*
- *3 Farben „Tomaten-Mozzarella-Basilikum“ Platte*
- *großes Rauchfischarrangement mit Honig-Senf-Dipp<sup>(11)</sup> und Kräuter*
- *½ gefüllte Eier mit Ei-Butter-Creme und Kaviar*
- *Gurkensalat mit Dill & Italienischer Bohnensalat*
- *griechischer Bauernsalat & Eiersalat mit Schinken*
- *Tafelbutter bunt mit Kräutern arrangiert*
- *Misch- und Rustikornbrot, Party-Brötchensortiment*

### **warmer Buffet-Teil:**

- *Beelitzer Festtagssuppe mit Gemüse und Eierstich*
- *Schweine und Kasslersteak<sup>(4)</sup> mit Zwiebelchampignons*
- *Fischroulade mit Spinat-Feta-Füllung*
- *Hähnchenbrustfilet italienisch mit Gorgonzolasoße und gefüllten Champignons*
- *griechische Grillfleisch mit Tzatziki und griechischem Salat*
- *bunter Sauerkohl, Blumenkohl, Brokkoli mit Hollandaise*
- *Buttererbsen und Möhren Juliennesse in Kräuterrahm*
- *Reispfanne mit Gemüse, Pasta-Broccoli-Gratin & Petersilienkartoffeln*

### **Dessert & Nachspeise**

- *Obstplatte mit leckeren Früchten aus aller Welt*
- *Schoko-Mousse, - Zitronen-Mousse, - Waldbeerengrütze mit Vanillesoße*
- *Eisbombe mit Früchten (auf Wunsch auch zu späterer Stunde)*

# Lounge Buffets

## Buffet - Regio

(ab 50 Personen / á Pers.) **19,00**

### **kalter Buffet-Teil:**

- *Parmaschinkentaschen<sup>(4)</sup> auf Honig – Melone*
- *rosa Roastbeef auf grünem Salat mit Steakpfeffer*
- *exklusives Rauchfischarrangement aus schwarzem Heilbutt*
- *Stremellachs in Häppchen & geräuchertes Forellenfilet mit Honig-Senf-Soße<sup>(11)</sup>*
- *deutsche Käsespezialitäten in Scheiben und Stücken mit Obst arrangiert*
- *frische Salate der Saison mit Dipp's und Dressing's*
- *verschiedene Buttersorten und Buffetbrot-Sortiment*

### **warmer Buffet-Teil:**

- *Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Spargel, Gemüse und Eierflocken*
- *zartes Jungschweinsrückensteak im Kräutermantel*
- *Tomaten, Champignons und Paprika vom Grill*
- *Putenbrustmedaillons mit Apfel-Nuss-Chutney*
- *Ostseescholle in Weißweinsauce mit Kräutern*
- *Petersilienkartoffeln, Kroketten, Gemüsereis*
- *Für die Kinder: Mini-Bratwürste auf Kartoffelbrei mit mildem Letscho*

### **Dessert & Nachspeise**

- *Schokomousse & Joghurt-Erdbeercreme*
- *Rote-Grütze mit Vanillesoße*
- *Birnen-Zimt-Mousse*

# Lounge Buffets

## Buffet - Maximo

(ab 50 Personen / á Pers.) **26,00**

### **kalter Buffet-Teil:**

- *rustikales, deftiges Schinkenarrangement<sup>(4)</sup>*
- *europäische Käsespezialitäten in Scheiben und Stücken arrangiert*
- *großes Rauchfischarrangement mit Honig-Senf-Dipp und Kräuter*
- *½ gefüllte Eier mit Ei-Butter-Creme und Caviar<sup>(2)</sup>*
- *3 Farben „Tomaten-Mozzarella-Basilikum“ Platte*
- *Gurkensalat mit Dill & Eiersalat mit Schinken<sup>(4)</sup>*
- *ital. Bohnensalat & griechischer Bauernsalat*
- *Tafelbutter bunt mit Kräutern arrangiert*
- *Misch-, Rustikornbrot und Party-Brötchensortiment*

### **warmer Buffet-Teil:**

- *Beelitzer Festtagssuppe mit Hühnerfleisch, Spargel, Eierstich*
- *Schweine- und Kasslersteak<sup>(4)</sup> mit Grillbutter Sortiment*
- *Hähnchenbrustfilet italienisch mit Gorgonzolasoße und gefüllten Champignons*
- *Schweinefilet an Käsesoße „Schweitzer Art“*
- *Blumenkohl, Brokkoli mit Hollandaise und Buttererbsen*
- *Möhren Juliennes in Kräuterrahm und Champignon Gemüse*
- *Reispfanne mit Gemüse Juliennes und Kartoffel-Lauch-Gratin*
- *Für die Kid's: Spaghetti Bolognese*

### **Dessert & Nachspeise**

- *Mandarinen-Frucht-Mousse*
- *Waldbeerengrütze mit Vanillesoße*
- *Schokoladenbrunnen mit Obstspießen zum Dippen*

# Lounge Buffets

## Buffet - Tokio

(ab 50 Personen / á Pers.) **24,00**

### **kalter Buffet-Teil:**

- *Salat aus Sojasprossen und Meeresfrüchten*
- *Salat aus asiatischem Marktgemüse mit Hühnerfleisch*
- *Sushi – California Rolls Seafood*
- *Sushi – Californis Rolls vegetarisch mit Sojasoße, Chilli Soße und Wasabi Dipp*

### **warmer Buffet-Teil:**

- *Thailändische Gemüsesuppe*
- *Schweinefiletstreifen in scharfer Soße*
- *knusprig gebratene Ente ausgelöst an Zwiebelfond*
- *Mini Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung*
- *Garnelenspieße an Kräuter-Knoblauchbutter*
- *Bali Basmati Reis, Mie Nudeln, Gebratene Glas Nudeln*
- *Zuckerschoten, Wok Gemüse, Asia Gemüse*

### **Dessert & Nachspeise**

- *Schoko Mousse mit Minzsoße*
- *Vanille Maracuja Dessert*

# Lounge Buffets

## Buffet - Milano

(ab 50 Personen / á Pers.) **25,00**

### **kalter Buffet-Teil:**

- gefüllte Cocktailtomaten
- gefüllte Oliven und Pepperoni
- gegrillte und marinierte Zucchini
- Vitello Tonnato - italienische Spezialität mit Kalbsfleisch und Tuhnfischsoße
- Mix von Chiabatta -Natur, -Walnuss, -Olive, -Tomate, -Pesto

### **warmer Buffet-Teil:**

- Cremesuppe aus frischen Tomaten mit Mozzarella und Basilikumkrustis
- Kalbsrollbraten in Chiantisoße
- gebratene rote Meerbarben an Zitronenbutter
- gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken
- Pappardelle all'novo i Olivenoel gebraten
- Arborio Reistorte mit frischen Italienischen Kräutern
- Original Italienischer Parmaschinken auf Honigmelonencarpaccio
- Capra alle Erbe, gereifter Robiola, Robiola Mix, Pagliettina
- Tomino Classico und Pralinone an frischen Gemüsen und Obstsorten drappiert

### **Dessert & Nachspeise**

- Tiramisu Schnitten
- Joghurt natur mit gezuckerten Erdbeeren

# Lounge Buffets

## Buffet - Paris

(ab 50 Personen / á Pers.) **29,00**

### **kalter Buffet-Teil:**

- *halbierte Grünschalmuscheln & Atlantik Hummer aufgebrochen*
- *Flusskrebse gekocht & Aufgebrochene Königskrabbe*
- *Pariser Lachsschinkentimbale & verschiedene Dip's*
- *großes Käsebrett mit ausgewählten franz. Käsespezialitäten*
- *Zwiebel, Knoblauch, Oliven, Rustikornbaguette*

### **warmer Buffet-Teil:**

- *Original Zwiebelsuppe mit Käsecrouton*
- *gegrilltes Schweinsmedaillon mit Kräuterbutter*
- *Maishähnchenviertel an geschmorten Toskanischen Gemüsen*
- *rosa gebratenes Lammkotelette mit Knoblauchbutter*
- *Dorade Royal, gegrillt in Zitronensahnekrem*
- *Miesmuscheln im Tomaten-Kräutersud*
- *Romanesco Sinfonie und Broccoli knackig gedünstet*
- *Grün- und Bleichspargel mit aufgeschlagenen Butterschaum*
- *Mandelkroquetten*
- *Dauphine Kartoffeln*

### **Dessert & Nachspeise**

- *Obstspießchen mit Schokobrunnen*
- *Erdbeer-Buttermilch Mousse & Cassis Vanille Mousse im Glas*

# Lounge Buffets

## Buffet - New York

(ab 50 Personen / á Pers.) **25,00**

### warmer Buffet-Teil:

- *mexikanische Bohnensuppe*
- *Dakota Steak rosa – live vom Stück geschnitten*
- *Original Spare Ribs*
- *gebackene Buffalo Chik'n Wings, extra Hot*
- *gebratener Chik'n Teriyaki Spieß*
- *gebackene Chik'n Fingers Coconut*
- *gebratene Chik'n Piapple Spieße*
- *gegrillte Gemüsespieße & gebratene Maiskolben*
- *Lachssteak in Knoblauch-Chili-Öl*
- *saftiges Thunfisch Steak - Manhattan*
- *Barbeque Sauce, El Pueblo Salsa und Baked Beans*
- *Steakhouse Pommes und American Wedges*

### Dessert & Nachspeise

- *Brownny's de luxe*
- *Donut's verschieden glasiert und gefüllt*
- *Blueberry Muffin's*
- *Schokoladenbrunnen mit Obstspießen zum Dippen*

# Cateringservice

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# *Appetizer*

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Appetizer



## Appetithappen

<b>½ Ei gefüllt</b> <i>mit Ei- Buttercreme &amp; Deutschem Caviar<sup>(2)</sup> garniert</i>	(á Stück)	<b>0,90</b>
<b>Tomate gefüllt</b> <i>wahlweise mit Schinken<sup>(4)</sup>-Lauchsalat, Eiersalat, oder Thunfischsalat</i>	(á Stück)	<b>1,90</b>
<b>Tomate exklusiv gefüllt</b> <i>mit zarten Rauchlachstatar</i>	(á Stück)	<b>3,00</b>
<b>½ Pfirsich gefüllt</b> <i>mit Truthahnbrustwürfeln in Currycreme- exotisch</i>	(á Stück)	<b>1,80</b>
<b>½ Pfirsich gefüllt</b> <i>mit mildem Sahnemeerrettich<sup>(7)</sup></i>	(á Stück)	<b>1,80</b>
<b>Käsespieß mit Hackbällchen</b> <i>Edammer Würfel mit gebratenem Gehacktesbällchen</i>	(á Stück)	<b>1,95</b>

# Brot & Brötchen

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Brot & Brötchen



## Brot & Brötchen

<b>½ belegtes Tafel – Brötchen</b> <i>Tafelbrötchen - belegt und garniert</i>	(á Stück) <b>1,20</b>
<b>½ deftig belegtes Partybrötchen</b> <i>verschiedene Partybrötchen - deftig belegt und garniert</i>	(á Stück) <b>1,20</b>
<b>½ delikat belegtes Partybrötchen</b> <i>verschiedene Partybrötchen - delikat belegt und garniert</i>	(á Stück) <b>1,70</b>
<b>belegte Schnitten</b> <i>verschiedene Brotsorten - belegt und garniert</i>	(á Stück) <b>1,20</b>

Alle Brötchen und Brote sind mit unseren Kalten Braten-, Schinken-, Käse und Wurstsorten auf einer Unterlage aus aufgeschlagener Butter angerichtet.

# Canapés

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Canapés



## Canapévariationen

<b>Kasseler Canapé</b> <i>mild geräucherter Kasseler<sup>(4)</sup> und Pflaumen</i>	(á Stück) <b>1,95</b>
<b>Sonntags Canapé</b> <i>rosa gebratenes Schweinefilet mit Käsecreme</i>	(á Stück) <b>1,95</b>
<b>Feinschmecker Canapé</b> <i>mit Hähnchenbrust und Pfirsichspalten</i>	(á Stück) <b>1,95</b>
<b>Hawai Canapé</b> <i>Schinkenröllchen<sup>(4)</sup> gefüllt mit Geflügelsalat</i>	(á Stück) <b>1,95</b>
<b>Wildtaler Canapé</b> <i>zartes Wildschweinefilet auf Waldorfsalat<sup>(11)</sup></i>	(á Stück) <b>2,30</b>
<b>herzhaftes Lachsschinken Canapé</b> <i>mit Ei und Caviar<sup>(2)</sup></i>	(á Stück) <b>1,95</b>
<b>Lachsschinken<sup>(4)</sup> Canapé</b> <i>mit Honigmelone und frischem Dekor</i>	(á Stück) <b>1,95</b>

# Canapés

## Canapévariationen

<b>Ducktales Canapé</b> <i>gebratene Entenbrust mit Julienne Gemüse auf Apfelring</i>	(á Stück) <b>2,30</b>
<b>Käse Canapé</b> <i>mit Tete Moine</i>	(á Stück) <b>1,95</b>
<b>Burgunder Canapé</b> <i>Burgunderbraten mit Sahne-Meerrettichcreme<sup>(7)</sup></i>	(á Stück) <b>1,95</b>
<b>Friesen Canapé</b> <i>Frischkäserosette mit Mattjesfilet, Seehasenrogen</i>	(á Stück) <b>1,95</b>
<b>vegetarisches Canapé</b> <i>Artischockenboden gefüllt mit Gemüsejulienne</i>	(á Stück) <b>1,95</b>
<b>Hähnchenbrust Canapé</b> <i>Hähnchenbrust tranchiert mit würziger Eikrem &amp; Spargelspitzen</i>	(á Stück) <b>1,95</b>
<b>Mozzarella Canapé</b> <i>Mozzarella mit Tomatenscheiben &amp; gehacktes Basilikum</i>	(á Stück) <b>1,95</b>
<b>Parmaschinken Canapé</b> <i>Parmaschinken<sup>(4)</sup>, angerichtet mit Kräuterrührei</i>	(á Stück) <b>1,95</b>
<b>Schlemmer Canapé</b> <i>Hühnerbrustfleisch mit Kiwi</i>	(á Stück) <b>1,95</b>

# Canapés

## Canapévariationen

<b>Philadelphia Canapé</b> <i>Frischkäse mit leichter Knoblauchnote und frischen Kräutern</i>	(á Stück)	<b>1,95</b>
<b>Schweinebraten Canapé</b> <i>saftiges Schweinelachsfilet mit Currycreme</i>	(á Stück)	<b>1,95</b>
<b>Chambell Salami Canapé</b> <i>mit Chambell Salami<sup>(4)</sup> und Frischkäse</i>	(á Stück)	<b>1,95</b>
<b>Forellen Canapé</b> <i>Rauch-Forellenfilet mit Sahnemeerrettichhäubchen<sup>(11)</sup></i>	(á Stück)	<b>1,95</b>
<b>Räucherlachs o. Heilbutt Canapé</b> <i>auf Salatherz und Zitrone</i>	(á Stück)	<b>1,95</b>
<b>Matjes Star Canapé</b> <i>Matjes mit Sahnemeerrettich<sup>(11)</sup>, Apfelspalte und Lauch</i>	(á Stück)	<b>1,95</b>
<b>Scampi Canapé</b> <i>Scampischwänze geseicht in Knoblauchöl und Dill</i>	(á Stück)	<b>1,95</b>
<b>Krabben Canapé</b> <i>Nordseekrabben in Sahnecreme, Zitrone und Schalotten</i>	(á Stück)	<b>1,95</b>

# *kalte Platten*

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# kalte Platten



## kalte Platte - exklusiv

(à 5 Personen) **99,00**

### Hauptplatte belegt mit:

*zartes Schweinemedallions garniert mit Obstspieß*

*½ gefüllte Eier mit Forellenkaviar, Spanischer Serrano Schinken*

*mild gepökelter Lachsschinken<sup>(4)</sup>, feinsten Knoblauchschinken-Füllung*

*Gourmet Spargel Schinken mit Spargelfüllung*

*zarte Rinder Steaks mit saurer Sahne und Preiselbeergellé*

### dazu auf einer extra Platte das passende Käsearrangement belegt mit:

*mediterranen Köstlichkeiten*

*Französischem Schafskäse*

*österreichischer Bergkäse*

*halbfester Schnittkäse*

*Schweizer Hartkäse Tete Moine*

*Dänischer Schnittkäse*



# kalte Platten



*kalte Platte - gutbürgerlich* (ab 5 Personen / á Pers.) **10,80**

**belegt mit:**

*feinster Knoblauchschinken*

*Roastbeef Röllchen*

*Lachsschinken<sup>(4)</sup>*

*Gourmet Spargel-Schinken*

*Org. Ardenner Nusschinken<sup>(4)</sup>*

*Schwarzwälder Schinken*

*Schlemmerlende*

*Camembert Salami<sup>(4)</sup>*

*½ gefülltes Ei mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar<sup>(2)</sup>*

# kalte Platten



## *kalte Platte - gemischt*

(ab 5 Personen / á Pers.) **9,40**

### **belegt mit:**

*Kasselerbraten<sup>(4)</sup>*

*Schweinebraten*

*Hinterkochschinken*

*Schwarzwälder Schinken*

*Lachsschinken<sup>(4)</sup>*

*Franz. Brie*

*Leerdammer Schnittkäse*

*Camembert Salami <sup>(4)</sup>*

*½ gefülltes Ei mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar<sup>(2)</sup>*

# kalte Platten



## Ziebigker Platte

(ab 5 Personen / á Pers.) **6,90**

### belegt mit:

*Party Schnitzel*

*hausgemachte Party Frikadellen*

*Hähnchenschenkel*

*bunt garniert*

## Salami Platte

(Platte) **29,00**

### Gesamtgewicht 900g belegt mit:

*300g Chambelle Salami<sup>(4)</sup>*

*300g ungarischer Salami<sup>(4)</sup>*

*300g italienischer Salami<sup>(4)</sup>*



# kalte Platten



## *Bratenplatte - Rustica*

(für bis zu 10 Personen) **59,00**

(für bis zu 5 Personen) **34,00**

### **belegt mit:**

*zartem Jungschweinrückenbraten*

*mild gepökelter Kasslerrücken<sup>(4)</sup>*

*rosa gegrilltes Schweinefilet*

*Roastbeefröllchen mit Meerrettich-Creme<sup>(7)</sup>*

*½ gefüllte Eier mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar<sup>(2)</sup>*

## *Schinkenplatte- Rustica*

(für bis zu 10 Personen) **59,00**

(für bis zu 10 Personen) **34,00**

### **belegt mit:**

*zartem Lachsschinken<sup>(4)</sup>*

*Metzger Kochschinken*

*Gourmet Spargel Schinken*

*Schwarzwälder Schinken<sup>(4)</sup>*

*½ gefüllte Eier mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar<sup>(2)</sup>*



# kalte Platten



## *Käseplatte - Rustica*

(für bis zu 10 Personen) **59,00**

(für bis zu 5 Personen) **34,00**

### **belegt mit:**

*Grünländer Schnittkäse*

*Bavaria Blue*

*Französischer Torten Brie*

*Knoblauch-Kräuterkäse*

*Ziegenkäse*

*Goldrauchkäse*

*Hufeisencamembert*

## *Schlachtplatte - Rustica*

(für bis zu 10 Personen) **55,00**

(für bis zu 5 Personen) **29,00**

### **belegt mit:**

*frische Metzger Bratwurst*

*frische Metzger Leberwurst*

*frische Metzger Schwartenwurst*

*frische Metzger Rotwurst*

*frisches Gehacktes (von Mai bis September in gebratenem Zustand)*

# *Käsespezialitäten*

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Käsespezialitäten



## Alpenpanorama

(für bis zu 10 Personen)

**69,90**

(für bis zu 5 Personen)

**39,90**

## Österreichische Käsespezialitäten in einem Arrangement - 7fach sortiert

### belegt mit:

*Rollino, rahmige Frischkäsespezialität spiral-förmig mit feinen Kräutern durchzogen*

*Rosso, Weichkäsespezialität mit Rotkultur und Milchsimmel*

*Weinkäse, Weichkäsespezialität mit der typisch dunklen, fast schwarzen Rinde*

*St. Patron, mit Rotkulturen verfeinerte Schnittkäse-Spezialität aus Kuhmilch*

*Mondseer, würzig-kräftiger Schnittkäse mit naturgereifter Oberfläche und Schlitzlochstruktur*

*St. Serverin, in Rotkultur gereifter Weichkäse mit unverwechselbarem Aroma*

*Roter Mönch mit Birne, cremiger Weichkäse affiniert mit einem Birnedelbrand aus dem Hause Jöbstl*

## Darf es noch etwas Obst zum Käse sein?

**Obstplatte** mit frischen Früchten

(á Platte)

**29,00**

*frische Früchte der Saison mundgerecht arrangiert*

**½ Obstplatte** mit frischen Früchten

(á Platte)

**14,50**

*frische Früchte der Saison mundgerecht arrangiert*

# Käsespezialitäten



## *Le Petit Gourmet*

(für bis zu 10 Personen) **45,00**  
(für bis zu 5 Personen) **29,00**

### **Französische Käsespezialitäten in einem Arrangement - 6fach sortiert**

#### **belegt mit:**

*Chavroux, milder Ziegenfrischkäse mit zarter Konsistenz*

*Geramount, Weichkäsezubereitung aus pasteurisierter Kuhmilch*

*Rambol Walnuss, würziger Schmelzkäse mit knackigen Walnüssen aus dem Périgord*

*Fol Epi, Schnittkäse mit einzigartig nussig-milden Geschmack*

*Saint Albray, Klosterkäse als aromatischer halbfester Schnittkäse*

*Saint Agur, fein abgestimmte Edelpilznote und zarte Konsistenz*

## *Darf es noch etwas Obst zum Käse sein?*

**Obstplatte** mit frischen Früchten (á Platte) **29,00**

*frische Früchte der Saison mundgerecht arrangiert*

**½ Obstplatte** mit frischen Früchten (á Platte) **14,50**

*frische Früchte der Saison mundgerecht arrangiert*

# Käsespezialitäten



## *Käseplatte - exklusiv*

(à 5 Personen)

**29,00**

### **belegt mit:**

*Mediterranes Gemüse mit Frischkäsefüllung*

*Lou Pérac - französischer Schafskäse*

*Österreichischer Vorarlberger Bergkäse*

*Port Salut - Französischer halbfester Schnittkäse*

*Tête de Moine - Schweizer Hartkäse*

# Käsespezialitäten



## 3 Farben Platte

( ab 5 Personen / á Pers.)

**3,90**

### **klassische Mozzarella-Tomaten-Basilikum-Platte**

*verfeinert mit Balsamico Essig, Pfefferschrot & Olivenoel*

## gespickte Ananas

(á Stück)

**39,00**

### **egal ob klassisches Buffetelement oder Zwischengang**

*40 Bunt garnierte Käsewürfel von Leerdammer und Philadelphia auf Ananas gespickt*



# Fisch & Meer

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Fisch & Meer



## *Rauchfischplatte - exklusiv*

(Platte)

**55,00**

### **belegt mit:**

*gebeizter Räucherlachs*

*schwarzer Heilbutt*

*Lachsstremel*

*Forellenfilet geräuchert*

*Black-Tiger-Garnelen*

*ganze gedämpften Gambas*

*Tomate mit Knoblauchsoße*

*Tomate mit Lachssoße*

## *Räucherlachsplatte - Bornholm*

(Platte)

**49,00**

### **belegt mit:**

*24 Scheiben erlesenen Räucherlachs*

*12 ½ gefüllte Eier mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar<sup>(2)</sup>*

*dazu eine Dill-Honig-Senfsoße<sup>(1)</sup>*

# Fisch & Meer



## Fischplatte

(für 3, 4 oder 5 Personen / á Pers.) **9,60**

### belegt mit:

*Forellenfilet*

*gebeizter Lachs*

*schwarzer Heilbutt geräuchert*

*Mattjes mariniert*

*Tomate gefüllt mit Lachssauce*

*½ gefülltes Ei mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar<sup>(2)</sup>*

## Forellen Quintett

(Platte) **39,00**

### belegt mit:

*12 rauchzarte Forellenfilet mit Sahnemeerrettich*

*12 ½ gefüllte Eier mit Ei- Buttercreme & Deutschem Caviar<sup>(2)</sup>*

*Forellen Kaviar*

# Salate

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Salate



aus eigener Herstellung - OHNE Konservierungsstoffe

## hausgemachte Salate

<b>Hähnchenbrust Salat</b> <i>mit Pfifferlingen, Perlzwiebeln, Paprika &amp; Sc. Vinaigrette</i>	(á 500 g)	<b>14,50</b>
<b>Hähnchenbrust Salat mit Campignon</b> <i>mit Sahne-Mayonaise, Zitrone &amp; grünem Pfeffer</i>	(á 500 g)	<b>11,80</b>
<b>Hähnchenbrust Salat mit Ananas</b> <i>mit Sahne-Mayonaise, Zitrone &amp; Curry</i>	(á 500 g)	<b>11,80</b>
<b>Hähnchenbrust Salat „Bördeland“</b> <i>mit frischen Tomaten, Gurken, Paprika &amp; Kräuter</i>	(á 500 g)	<b>11,80</b>
<b>Hähnchenbrust Salat „Mailand“</b> <i>gebratene Hähnchenbrust, Zwiebeln, Paprika &amp; Sc. Vinaigrette</i>	(á 500 g)	<b>10,60</b>
<b>Hähnchenbrust Salat „Toscana“</b> <i>mit getrockneten Tomaten &amp; Oliven, Knoblauch &amp; Sc. Vinaigrette</i>	(á 500 g)	<b>11,40</b>
<b>Broccoli Schinken Salat</b> <i>gedünsteter Broccoli, Schinken, &amp; Joghurt-Sahne Dressing</i>	(á 500 g)	<b>11,80</b>

# Salate

aus eigener Herstellung - OHNE Konservierungsstoffe

## hausgemachte Salate

<b>Berner Käsesalat</b> <i>ausgewählte Käsespezialitäten mit roten Zwiebeln &amp; Kräuter</i>	(á 500 g)	<b>10,60</b>
<b>argentinischer Rindfleischsalat</b> <i>zartes Rindfleisch mit Tomatensud und frischen Kräutern</i>	(á 500 g)	<b>11,80</b>
<b>griechischer Bauernsalat</b> <i>Feta-Käse, Blattsalate, Tomaten, Gurken, Staudensellerie &amp; Paprika</i>	(á 500 g)	<b>10,60</b>
<b>italienischer Bohnensalat</b> <i>grüne Bohnen, getrocknete Tomaten, Mozzarella, Olivenöl &amp; Kräuter</i>	(á 500 g)	<b>11,80</b>
<b>Tschopska Salat</b> <i>Feta-Käse, Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebel &amp; Kräuter</i>	(á 500 g)	<b>11,80</b>
<b>Kasseler Salat</b> <i>saftige Kasselerstreifen mit Gemüsejulienne &amp; Kräuter</i>	(á 500 g)	<b>10,00</b>
<b>Eiersalat</b> <i>klassisch mit Senf, Joghurt-Mayonaise &amp; Kräuter</i>	(á 500 g)	<b>8,60</b>
<b>Eiersalat „Bunt“</b> <i>mit Schinkenwürfel, Gurke, Tomate &amp; Joghurt-Mayonaise &amp; Kräuter</i>	(á 500 g)	<b>9,60</b>

# Salate

aus eigener Herstellung - OHNE Konservierungsstoffe

## hausgemachte Salate

<b>Gemüseplatte mit Dressign</b>	(á 500 g)	<b>29,00</b>
<i>arrangiertes frisches Schnittgemüse mit hausgemachten Kräuter-Dressing</i>		
<b>italienische Salatplatte</b>	(á 500 g)	<b>29,00</b>
<i>gefüllte Spezialitäten, Blattsalate, Tomaten, Gurken, Staudensellerie &amp; Paprika</i>		
<b>griechische Salatplatte</b>	(á 500 g)	<b>29,00</b>
<i>Feta-Käse, Blattsalate, Tomaten, Gurken, Staudensellerie &amp; Paprika</i>		
<b>Tzatziki</b>	(á 500 g)	<b>9,00</b>
<i>hausgemachtes Tzatziki mit frischen Gurken und Knoblauch</i>		
<b>Gurkenkaltschale</b>	(á 500 g)	<b>10,60</b>
<i>geraspelte Gurken mit Dill-Sauerrahm</i>		



# Buffets

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# saisonale Buffets

## saisonale Buffets

(ab 10 Personen / á Pers.) **15,90**

vom 01.01 - 31.03

**Vorspeisen:** Variation von Salami<sup>(4)</sup>, Schinken<sup>(4)</sup> und Honigmelone, winterlicher Salat

**Warmes:** Schweinenüsschen mit Sauerkohl, Käse-Sahne Schnitzel mit Broccoli, Röstis

**Dessertauswahl:** Käseauswahl mit Trauben, Mousse au chokolade

**Dazu:** Partybrötchenauswahl, Butter

vom 01.04- 30.06

**Vorspeisen:** Variation von Hähnchenspießchen mit Dipp's, italienischer Frühlings Salat

**Warmes:** Schnitzel, Spargel & Sc. Hollandaise, Petersilienkartoffeln, Spaghetti Bolognese

**Dessertauswahl:** Käseauswahl mit Trauben, Vanillecreme mit Früchten

**Dazu:** Partybrötchenauswahl

vom 01.07- 30.09

**Vorspeisen:** Variation von Antipasti, spätsommerlicher Salat mit Kräutervinaigrette, Honigmelone und Schwarzwälder Schinken<sup>(4)</sup>

**Warmes:** Poulardenbrustfilet vom Grill, Ofengemüse & Safranreis, Penne in Pilzsauce

**Dessertauswahl:** Obstspieße, Holsteiner Fruchtgrütze mit Vanillesoße

**Dazu:** Partybrötchenauswahl und Butter

vom 01.08 - 31.12

**Vorspeisen:** Käse mit Musik, Salat Caprise

**Warmes:** Ente in Apfel-Zwiebelsoße, Rotkohl mit glacierten Apfelingeln, Thüringer Klöße

**Dessertauswahl:** Käseauswahl mit Trauben, Nürnberger Lebkuchen Mousse

**Dazu:** Partybrötchenauswahl, Schmalz

# *ationale Buffets*

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# *nationale Buffets*



## *Gutbürgerliches Büffet*

(ab 15 Personen / á Pers.) **18,90**

### **warmer Buffet-Teil:**

*Burgunderbraten in Burgundersoße mit Sauerkohl  
gegrillte Putenbrust auf Gemüsebouquett*

### **kalter Buffet-Teil:**

*Käseplatte mit europäischen Käse-Spezialitäten  
zartrosa gebratenes Roastbeef in Röllchen mit Meerrettich<sup>(7)</sup>  
verschiedene Schinken-Spezialitäten<sup>(4)</sup>  
Rauchlachstablett  
Partyfrikadellen  
bunter Matjesalat  
Herrensalat  
Butter  
Buffetbrot und Party-Brötchen-Mix*

### **Dessert & Nachspeise:**

*Obstplatte mundgerecht arrangiert*

# *nationale Buffets*



## *Fürst Franz Buffet*

(ab 15 Personen / á Pers.) **21,90**

### **warmer Buffet-Teil:**

*gegrillte Hähnchenbrust mit Gemüse  
Rehkeule mit Preiselbeeren und Rotweinsauce*

### **kalter Buffet-Teil:**

*Hähnchenbrustcocktail in Orangen  
Norwegischer Räucherlachs auf Krabbensalat  
Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich<sup>(7)</sup>  
Hummerplatte mit Gambas garniert  
große Käseplatte mit ausgesuchten Spitzenkäsen  
½ gefüllte Eier mit Ei- Buttercreme & Caviar<sup>(2)</sup>  
Hähnchenbrustsalat -Toscana & Roastbeefsalat-Herrschaftlich  
Scampi Aioli  
Butterplatte mit Röllchen und Kräutern  
Buffetbrot und Party-Brötchen-Mix*

### **Dessert & Nachspeise:**

*Obstplatte mundgerecht arrangiert & Zitronencreme*

# *nationale Buffets*



## *Europa Buffet*

(ab 15 Personen / á Pers.) **18,90**

### **warmer Buffet-Teil:**

*Hühnerfricassé mit Spargelschnitt und Fleischklößchen*

### **kalter Buffet-Teil:**

*zarter Kasseler<sup>(4)</sup> und Schweinebraten*

*Knoblauch- und Serranoschinken<sup>(4)</sup>*

*delikater Spargelschinken (Spitzenqualität)*

*Tomaten gefüllt mit Lauch-Salat*

*saftige Honigmelonen-Schiffchen mit Lachsschinken<sup>(4)</sup>*

*norwegisches Rauchlachstablett*

*Eierplatte mit ½ gefüllte Eier mit Ei- Buttercreme & Caviar<sup>(2)</sup>*

*griechischer Bauern Salat*

*Hähnchenbrust Salat „Mailand“ und Berner Käsesalat*

*Käseplatte mit europäischen Käsespezialitäten*

*Buffetbrot und Party-Brötchen-Mix*

### **Dessert & Nachspeise:**

*Obstplatte mundgerecht arrangiert & Waldbeerengrütze mit Vanillesoße*

# Motto Buffets

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Motto Buffets



## Dreh-Bufferet

(für bis zu 15 Personen) **189,00**

**Kaltes Schlemmer Buffet angerichtet auf EINER großen Platte.**

*Ideal für einen gemütlichen Sonntags-Brunch mit der Familie.*

*Lachsschinken<sup>(4)</sup>*

*Metzger Backschinken*

*Schwarzwälder Schinken<sup>(4)</sup>*

*Kaßler-<sup>(4)</sup> & Schweinebraten*

*Steaks mit Käse-Creme-Garnitur*

*½ gefüllten Eier mit Ei-Butter-Creme und Caviar<sup>(2)</sup>*

*kleines Spitzen-Käse-Arrangement*

*kleines Rauch-Fisch--Arrangement*

*3 hausgemachte Salate*

**Ihre Durchgänge und Türen sollten eine Mindestbreite von 80cm aufweisen!**

# Motto Buffets



## Brunch Buffet 1

(ab 20 Personen / á Pers.) **19,90**

### **kalter Buffet-Teil:**

*Corn flakes und frische Milch*  
*verschiedene Marmelade, Honig, & Pflaumenmus*  
*Schinken-<sup>(4)</sup> und Bratenarrangement aus ausgesuchten Spezialitäten*  
*europäisches Käsearrangement aus ausgesuchten Spezialitäten*  
*Butter, Brot- und Brötchensortiment*

### **warmer Buffet-Teil:**

*Beelitzer Festtagssuppe*  
*Oma's Hühnerfrikassé mit Spargelstücken & Fleischklößen*  
*gebratener Bauchspeck<sup>(4)</sup> mit Rührei & gebratene Hähnchenschenkel*  
*kleine Schnitzel, kleine Kasselersteaks<sup>(4)</sup> & gegrillte Schweinsmedaillons*  
*Pfannengyros mit Zwiebeln und Knoblauch*  
*gebuttertes Marktgemüse der Saison*  
*Mandelkroketten, Petersilienkartoffeln und Reis*

### **Dessert & Nachspeise:**

*frischer Obstsalat mit Mandelsplittern und Amaretto*  
*Mousse aus dunkler Schokolade*

# Motto Buffets



## Brunch Büffet 2

(ab 20 Personen / á Pers.) **19,90**

### **kalter Buffet-Teil:**

*Corn Flakes und frische Milch*  
*verschiedene Marmelade, Honig und Pflaumenmus*  
*Käse- & Schinkenarrangement aus ausgesuchten Spezialitäten*  
*Tomatensalat mit Schnittlauch & Gurkensalat mit Dill*  
*Schichtsalat mit Kochschinken, Käse und Ei*  
*Brötchensortiment*

### **warmer Buffet-Teil:**

*Kartoffel-Seinpilz-Suppe und Hühnerfricassé mit Spargelschnitt*  
*Rührei mit gegrilltem Schinkenspeck<sup>(4)</sup>*  
*Nürnberger Röster mit Sauerkraut*  
*Schweinenacknbraten mit Waldpilzen*  
*Hähnchenbruststeak auf buntem Kaisergemüse*  
*Serviettenknödel & Petersilienkartoffeln*

### **Dessert & Nachspeise:**

*Vanille Mousse & Obstplatte*

# Motto Buffets



## *Büro-Party Buffet*

(ab 5 Personen / á Pers.) **15,90**

**Das Fingerfood-Buffet für ein kurzes Meeting oder Brainstorming im Büro.**

*Partyschnittchen 6 Stück a. Person*

*(belegt mit Käse, Räucherlachs, Schweinebraten, Schinken, Chambelle & Hähnchenbrust)*

*½ gefüllten Eier mit Ei-Butter-Creme und Caviar<sup>(2)</sup>*

*Käsehappen mit Party Bällchen und milde Pepperoni in Oliven-Öl*

*Obstplatte mundgerecht arrangiert*

## *Kinderparty Buffet*

(für bis zu 10 Kinder) **7,50**

**Da werden Ihr kleinen Gäste große und funkelnde Augen bekommen.**

*Party Frikadellen mit sauren Gürkchen*

*kleine Wiener Würstchen<sup>(4)</sup> mit Ketchup-Dipps*

*Leerdammer Käsewürfel mit Weintraube auf Honigmelone*

*Mini Schnitzel & Hähnchenschenkel zum Knabbern*

*Party Brötchensortiment*

*Minis von Mars, Twix, Milky-Way & Snickers*

*mundgerechte Obstplatte und verschiedene Muffin-Sorten*

# *internationale Buffets*

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# internationale Buffets



## Venezia Buffet - kalt

(ab 15 Personen / á Pers.) **18,50**

### **Kaltes italienisches Schlemmer-Buffet.**

*Ideal für einen gemütlichen Sonntags-Brunch mit der Familie.*

#### **kalter Buffet-Teil:**

*Cocktail Tomaten und Lombardi mit Frischkäse Füllung mariniert in Olivenöl*

*Truthahn Medaillon mit Früchten, Scampispieße mit Aioli*

*Lachscarpaccio mit Limonenpfeffer und Sahne auf Gemüsestroh*

*Honigmelonenschiffchen mit Serranoschinken*

*ital. Käseplatte mit verschiedenen Käsespezialitäten*

*Jungschweinsrückentaschen mit Mozzarella Basilikum Salat*

*Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich<sup>(7)</sup> auf Lauchsalat*

*Butter, Ciabatta Brot, Partybrötchen*

#### **Dessert & Nachspeise:**

*frischer Obstsalat mit Mandelsplittern und Amaretto*

*Tiramisu-Schnittchen*

# internationale Buffets



## *Käse Buffet - Italia*

(ab 10 Personen / á Pers.) **14,99**

**Kaltes Käse-Schlemmer Buffet mit italienischen Käsespezialitäten.**

*Ideal für einen gemütlichen Sonntags-Brunch mit der Familie.*

*Pagliettina*

*Capra alle Erbe*

*gereifter Robiola & Robiola Mix*

*Tomino Classico & Tomino Pralinone*

*mediterranes Gemüse gefüllt mit Frischkäse*

*an frischen Gemüsen und Obstsorten arrangiert*

*dazu 4 Sorten frisches Chiabatta - geschnitten*

# internationale Buffets



## Milano Buffet

(ab 15 Personen / á Pers.) **18,90**

### warmer Buffet-Teil:

*Putenbrustmedaillons mit glasierten Orangen*

*Original italienischer Krustenschinken<sup>(4)</sup> „Rusticello“ mit Chiantisoße*

*Schmetterlingsnudeln in Kräuter-Knoblauchsauce mit Garnelen*

### kalter Buffet-Teil:

*luftgetrockneter Serranoschinken<sup>(4)</sup>*

*3 Farben „Tomaten-Mozzarella-Basilikum“ Platte*

*ital. Käsespezialitäten Taleggio, Gorgonzola, Parmesan mit Früchten*

*gegrillte Auberginen und Zuccinischeiben in Knoblauchsauce*

*gefüllte Paprika, Tomaten und Champignons in Olivenöl*

*verschiedene Buttersorten und Kräutern*

*verschiedene italienische Brotsorten*

### Dessert & Nachspeise:

*Tiramisu-Schnittchen*

# internationale Buffets



## Venedig Buffet

(ab 15 Personen / á Pers.) **19,90**

### warmer Buffet-Teil:

*pochierter Lachs mit Preisselbeersahne*

*Wildentenbrust mit gedünsteten Artischocken*

*Farfalloni (Schmetterlingsnudeln) angemacht in Sud mit Sauce Pesto*

### kalter Buffet-Teil:

*verschiedene Sorten Antipasti*

*Carpaccio vom Rinderfilet, auf Salat*

*„Vitello Tonnato“ Kalbfleisch in Thunfischsauce*

*Parmaschinken<sup>(4)</sup> auf Honig - Melone*

*verschiedene Kräuter dip mit verschiedenen Salaten*

*verschiedene Butter- und italienische Brotsorten*

### Dessert & Nachspeise:

*Strattialella Joghurt*

*Tiramisu-Schnittchen*

# Pfanne & Ofen

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Pfanne & Ofen



## Pfannen- & Ofengerichte

<b>Steaktopf</b>	(á Port.)	<b>12,90</b>
<i>Kaßlerrückensteak<sup>(4)</sup> und Schweinerückensteak vom Grill mit Zwiebelchampignons, Romanesco Gemüse Mischung Broccoli, Spargel &amp; Sc. Hollandaise überbacken</i>		
<b>Filettopf</b>	(á Port.)	<b>13,50</b>
<i>3 Schweinemedallions vom Grill überbacken mit Rahmchampignons</i>		
<b>Filettopf mit Gemüse</b>	(á Port.)	<b>15,90</b>
<i>3 Schweinemedallions vom Grill überbacken mit Rahmchampignons, Romanesco Mix, Spargel &amp; Sc. Hollandaise</i>		
<b>Grill-Mix</b>	(á Port.)	<b>13,50</b>
<i>Schweinsmedaillon, Kasslersteak<sup>(4)</sup>, Hacksteak, Hähnchenschenkel übergrillt mit deftigem Grill Gemüse und Champignons</i>		
<b>Jumbo Grill-Mix</b>	(á Port.)	<b>16,50</b>
<i>Schweinelachssteak, Kasslerlachssteak<sup>(4)</sup>, Hähnchenbrust, Schweinemedaillon &amp; Hähnchenschenkel mit Grill Gemüsen &amp; 2 Grillsoßen</i>		

# Pfanne & Ofen



## Pfannen- & Ofengerichte

- gegrilltes Schweinefilet** (á Port.) **14,95**  
*Schweinefilet gegrillt mit glacierten Zucchini, gerösteten Pistazienkernen & Parmesankäse - angerichtet an Rahmsoße*
- griechische Grillpfanne** (á Port.) **14,95**  
*Pfannengyros, Schnitzel naturell, Schweinefilet & Grillspieß  
gegrillte Auberginen & Zucchini, Griechische Bohnen, Salat & Tzatziki*
- griechische Zwiebelfleischpfanne** (á Port.) **8,20**  
*magere Schweinekeule in Streifen  
verfeinert mit Lauch, Gemüsezwiebeln & Knoblauch*
- deftige Schaschlyk-Pfanne** (á Port.) **8,20**  
*magere Schweinekeule in Stücken, mit Gemüsepaprika, Zwiebeln, Gewürzgurken & Bauchspeck - scharf - würzig*
- texanische Grillpfanne** (á Port.) **9,90**  
*Schweinerückensteaks, angerichtet mit feurigem Ragout aus Tomatenfleischwürfeln, Kidneybohnen<sup>(7)</sup>, Zwiebeln, dazu Sahne Chilli's*

# Pfanne & Ofen



## Pfannen- & Ofengerichte

- Ziebigker Platte** (á Port.) **7,90**  
*Schnitzel, Hähnchenschenkel, hausgemachte Frikadellen, Champignons und deftiges Grillgemüse*
- Partyroller** (á Port.) **9,80**  
*Schweinelachsroulade mit Schinken und Mozzarella gefüllt, garniert mit würzigem Kräuterrahm an Bratensoße, dazu 2 Grünspargelbündchen im Speckmantel<sup>(4)</sup>*
- Hähnchenbrust Sweet&Chilli** (á Port.) **8,90**  
*2 Hähnchenbrust-Innenfilet vom Grill mit gebackenen Pfefferonen, dazu einen Kräuter-Chilli-Knoblauch Rahm*
- Balkan-Kräuter-Pfanne** (á Port.) **8,20**  
*magere Schweinekeule in Streifen, zubereitet mit Mais, roten-Bohnen, Paprika, Knoblauch & saurer Sahne - scharf - würzig*
- Peking Pfanne** (á Port.) **9,90**  
*Entenfleischstreifen angerichtet auf knackigem Wok Gemüse, mit würziger Soße & Wildreismischung*

# Pfanne & Ofen



## Pfannen- & Ofengerichte

### **Krustenbraten**

(á Port.) **6,90**

*gepökelte und geräucherte Schweineoberschale<sup>(4)</sup> mit Kruste, angerichtet auf Sauerkohl mit Gemüsejulienne (ohne Soße)*

### **Burgunderbraten**

(á Port.) **8,20**

*Schweineoberschale mit Kruste angerichtet auf Rotweinsauce dazu deftiger Sauerkohl mit Gemüsejulienne*

### **Königs-Kräuter-Braten**

(á Port.) **8,40**

*ein deftig gewürzter Schweinerückenbraten mit Kräuter-Knoblauch Note, auf knackigem Gemüse mit Sc. Bearnaise angerichtet*

### **Kasseler im Brot**

(á Port.) **7,90**

*mild gepökelter Kaßlerrücken<sup>(4)</sup> eingebacken in deftigem Rustikorteig, mit Aufschnittbrett & frischer Gemüse garnitur*

### **Spanferkel 12 - 13kg**

(á Stück) **175,50**

*gebackenes Spanferkel gewürzt mit Salz, Pfeffer, Senf & Kümmel, dazu gebackene Kartoffeln, Bratensaft & Sauerkohl mit Gemüsejulienne*

# *Geflügelspezialitäten*

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Geflügelspezialitäten



## Tellergerichte

<b>feines Hühnerfricassé</b>	(á Tassen-Port.)	<b>4,80</b>	(á Teller-Port.)	<b>6,30</b>
<i>mit Fleischklößchen, Spargel, Baguette &amp; Zitronenecken</i>				
<b>sahniges Truthahnbrustgeschnetzeltes</b>			(á Port.)	<b>4,70</b>
<i>mit frischen Chamignons und Sahne verfeinert</i>				
<b>exotisches Truthahnbrustgeschnetzeltes</b>			(á Port.)	<b>5,70</b>
<i>mit Curry, Ananas &amp; Sahne verfeinert - asiatisch - scharf</i>				
<b>würziger Truthahnbrustgoulasch</b>			(á Port.)	<b>5,30</b>
<i>mit frischen Champignons in Rotweinsauce</i>				

## Pfannengerichte

<b>Truthahnsteak (gegrillt) in Sherry-Rahm</b>			(á Port.)	<b>9,40</b>
<i>Steak von der Truthahnbrust in Sherry-Rahmsauce</i>				
<b>Hähnchenbrustfilet (gegrillt) Italien</b>			(á Port.)	<b>10,60</b>
<i>mit Gorgonzola-Zuccinisauce &amp; 2 gefüllten Champignons überbacken</i>				
<b>Hähnchenbrustfilet (gegrillt) Roma</b>			(á Port.)	<b>9,20</b>
<i>mit Romanesco Mix, Tomatenscheiben &amp; Mozzarella überbacken</i>				
<b>Hähnchenschenkel Budapest</b>			(á Port.)	<b>5,20</b>
<i>in würzigem Tomatensugo mit Paprika, Mais, Chifflocken &amp; Sahne</i>				

# *Wildspezialitäten*

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Wildspezialitäten



## Wildspezialitäten

<b>gefüllter Rehrücken (kaltes Schaustück- ab 10 Pers.)</b> <i>in Rotweinsauce mit saurer Sahne &amp; Preiselbeeren</i>	(á Port.)	<b>10,60</b>
<b>zarte Hirschkalbskeule gespickt<sup>(4)</sup> (200g)</b> <i>in Rotweinsauce mit saurer Sahne &amp; Preiselbeeren</i>	(á Port.)	<b>10,60</b>
<b>magere Wildschweinkeule gespickt<sup>(4)</sup> (200g)</b> <i>in Rotwein - Sahnesauce &amp; Preiselbeeren</i>	(á Port.)	<b>11,80</b>
<b>geschmorte Rehkeule gespickt<sup>(4)</sup> (200g)</b> <i>in Rotweinsauce mit saurer Sahne &amp; Preiselbeeren</i>	(á Port.)	<b>11,80</b>
<b>feiner Wildgoulasch mit Waldpilzen (200g)</b> <i>Wildfleisch in herzhafter Waldpilzsauce</i>	(á Port.)	<b>7,90</b>



# Gemüse & Beilagen

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Gemüse & Beilagen

## Gemüsebeilagen

<b>Sauerkraut</b> mit Dill, Speck <sup>(4)</sup> und Zwiebeln	(á Port.)	<b>1,90</b>
<b>Rotkraut</b> mit Speck <sup>(4)</sup> , Apfel	(á Port.)	<b>1,90</b>
<b>Kaisergemüse</b> nat. in Butter gedünstet	(á Port.)	<b>2,50</b>
<b>Broccoli</b> , Sc. Hollandaise	(á Port.)	<b>2,50</b>
<b>Prinzessbohnen</b> mit geröstetem Speck <sup>(4)</sup> und Zwiebelwürfeln	(á Port.)	<b>2,50</b>
<b>Champignons</b> , frisch mit Zwiebeln naturell	(á Port.)	<b>2,50</b>
<b>Champignons</b> , frisch in Zwiebel-Rahmsoße	(á Port.)	<b>3,50</b>
<b>Stangenspargel</b> (Konserve), Sc. Hollandaise	(á Port.)	<b>3,90</b>
<b>Stangenspargel</b> (frisch), saisonbedingt	(á Port.)	<b>7,20</b>
<b>bunte Gemüseplatte</b> , Gemüsearrangement	(á Port.)	<b>6,20</b>
<i>(Prinzessbohnen, Buttererbsen, Champignon, Spargel, Fingermöhrrchen)</i>		
<b>Waldpilze</b> mit Speck <sup>(4)</sup> und Zwiebeln geschmort	(á Port.)	<b>6,80</b>
<b>Steinpilze</b> mit Speck <sup>(4)</sup> und Zwiebeln deftig geschmort	(á Port.)	<b>8,00</b>

## Beilagen

<b>Petersilienkartoffeln</b>	(á Port.)	<b>2,50</b>
<b>Schwäbische Spätzle</b> in Butter gebraten	(á Port.)	<b>2,50</b>
<b>Schwäbische Schupfnudeln</b> in Butter gebraten	(á Port.)	<b>2,50</b>
<b>Österreichische Serviettenknödel</b>	(á Port.)	<b>3,00</b>
<b>Zwiebelkartoffeln</b>	(á Port.)	<b>2,50</b>
<b>Oma´s gute Bratkartoffeln</b> (mit Speck <sup>(4)</sup> und Zwiebeln)	(á Port.)	<b>2,50</b>
<b>Gratin, vegetarisch</b> , nach Ihren Wünschen	(á Port.)	<b>4,50</b>
<b>Risotto, Natur- oder Wildreis</b> mit Gemüsejuliennes verfeinert	(á Port.)	<b>2,50</b>

# Obst & Dessert

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Obst & Dessert



## handverlesenes Obst

<b>Williams Christ Birnen</b> gefüllt mit Schokoladen Mousse	(á Stück)	<b>2,20</b>
<b>Obstspieße</b> aus frischen Obststücken	(á Stück)	<b>1,80</b>
<b>Obstspieß</b> aus frischen Obststücken mit Choco-Coat	(á Stück)	<b>2,50</b>
<b>Frühtecocktail</b> Hollywood	(á 500 g)	<b>8,60</b>
<b>Obstplatte</b> mit frischen Früchten	(á Platte)	<b>29,00</b>

*Frische Früchte der Saison mundgerecht arrangiert*

## hausgemachte Grützen

<b>Waldbeeren</b> Grütze	(á 500 g)	<b>8,60</b>
<b>Pfirsich Maracuja</b> Grütze	(á 500 g)	<b>8,60</b>
<b>Stachelbeere Kiwi</b> Grütze	(á 500 g)	<b>8,60</b>
<b>Holsteiner rote</b> Grütze	(á 500 g)	<b>8,60</b>

## hausgemachte Mousse

<b>Schokoladen</b> Mousse	(á 500 g)	<b>8,60</b>
<b>Vanille</b> Mousse	(á 500 g)	<b>8,60</b>

# Equipment

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Equipment



## Bestecke, Teller & Tassen

<b>Bestecke Chromnickel Hochglanz</b>	(á Besteckteil)	<b>0,45</b>
<b>Bestecke Edel Stahl Hochglanz</b>	(á Besteckteil)	<b>0,35</b>
<b>Kaffeegedeck 5- teilig</b>	(á Gedeck)	<b>1,50</b>
<b>Mittelteller</b>	(á Stück)	<b>0,30</b>
<b>Teller flach</b>	(á Stück)	<b>0,30</b>
<b>Steakteller</b>	(á Stück)	<b>0,50</b>
<b>Teller tief</b>	(á Stück)	<b>0,30</b>
<b>Suppentassen ohne Teller</b>	(á Stück)	<b>0,30</b>
<b>Suppentassen mit Teller</b>	(á Stück)	<b>0,50</b>

## Glas & Gläser

<b>Mehrzweckglas</b>	(á Stück)	<b>0,30</b>
<b>Weinglas klein</b>	(á Stück)	<b>0,30</b>
<b>Bierglas</b>	(á Stück)	<b>0,30</b>
<b>Bierhumpen</b>	(á Stück)	<b>0,30</b>
<b>Schnapsglas</b>	(á Stück)	<b>0,30</b>
<b>Cognacschwenker</b>	(á Stück)	<b>0,40</b>
<b>Glas-Aschenbecher</b>	(á Stück)	<b>0,30</b>

# Equipment



## Event Ausstattungen

Garderobenständer mit 30 Kleiderbügeln	(á Stück)	<b>15,00</b>
Damast- Decke für Stehtisch rund 1,60 m	(á Stück)	<b>4,00</b>
Tischtuch für Tafel Tisch 1,40 x 2,20	(á Stück)	<b>4,00</b>
Tischtuch Dunisilk farbig oder weiß 0,90m	(á lf. m.)	<b>2,30</b>
Tischtuch Dunisilk farbig oder weiß 1,20m	(á lf. m.)	<b>3,00</b>
Stehtisch Hussen rot oder weiß mit Schleife	(á Stück)	<b>15,00</b>
Zeltgarnitur Husse weiß 3-teilig	(á Stück)	<b>19,00</b>
Zeltgarnitur Auflagen weiß/rot 3-teilig	(á Stück)	<b>4,20</b>
Windlicht komplett	(á Stück)	<b>4,20</b>
Standascher (Kugelascher Crom)	(á Stück)	<b>6,50</b>
Tafel-Tisch L 1,90m, B 0,70m	(á Stück)	<b>5,00</b>
Stehtisch D 0,70m, H 1,10 m	(á Stück)	<b>9,00</b>
Zeltgarnitur 1 Tisch 2 Bänke	(á Stück)	<b>6,00</b>
Festzelt inkl. Aufbau, qm	(á Stück)	<b>7,40</b>
Zeltboden, qm	(á Stück)	<b>3,50</b>
Schankanlage mit Co2	(á Stück)	<b>36,00</b>
Gläserspüle mit Spülboy	(á Stück)	<b>15,00</b>
Polsterstuhl, verchromt, Sitzfläche und Lehne grau	(á Stück)	<b>3,00</b>

# Referenzen

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Referenzen



*Wir durften tätig werden ...*

**und hochzufriedene Kunden sind die beste Referenz!**

Unternehmen aus Industrie und Handel, Verlags- und Versandhäuser, Gemeinde- und Stadtverwaltungen, Energieversorger, Reiseveranstalter, Bau-, Drogerie- und Supermärkte, Autohäuser, Telekommunikationsanbieter und Krankenkassen schenken uns seit langem ihr Vertrauen für Ihre Veranstaltungen und Caterings.

Die Zufriedenheit unserer Kunden ist der beste Beweis für die hohe Qualität unserer Dienstleistung und somit unsere beste Referenz. Im folgenden finden Sie daher einen kleinen Auszug aus der Liste der Unternehmen für die wir tätig werden durften.

Weitere Referenzen, persönliche Beratungsgespräche und Locationbesichtigungen gerne auf Anfrage 0340 / 66 11 650.



# Referenzen



## Referenzauszug

### **Ernsting´s Family GmbH & Co KG**

60. Geburtstag des Gründers Herr Ernsting  
*exklusives Galadinner / Komplettservice von A-Z / 1600 Personen VIP*

65. Geburtstag des Gründers Herr Ernsting  
*Sommerfest mit Circus Roncalli / Komplettservice von A-Z / 4800 Personen VIP*

Logistik und Bereitstellung von Event- und Catering-Equipment

diverse Weihnachts- und Betriebsveranstaltungen

diverse Tagungen und Vorstandssitzungen



# Referenzen



## Referenzauszug

### **Umwelbundesamt (UBA)**

Grundsteinlegung des UBA Neubau in Dessau-Roßlau

*Komplettservice von A-Z*

Staatskanzlei Sachsen Anhalt „800 Jahre Anhalt“ - im Forum-Atrium des UBA

*Komplettservice von A-Z*

E.A.B. Sandow „Karat Live“ - im Forum-Atrium des UBA

*Auf- und Abbau, Catering, Servicepersonal*

Logistik und Bereitstellung von Event- und Catering-Equipment

diverse Tagungen, Vorstandssitzungen und Seminare



# Referenzen



## Referenzauszug

### **Dessauer Stadtwerke, Dessauer Verkehrs- & Versorgungsgesellschaft**

Mitarbeiterverpflegung in der Cafeteria im DVV Hauptgebäude  
*tägliche Frühstücks- und Mittagsversorgung für Mitarbeiter und Gäste*

jährliche Weihnachtstfeier für Mitarbeiter/innen  
*Logistik, Auf- & Abbau, Catering, Servicepersonal*

jährliche Weihnachtsfeier für ehemalige Mitarbeiter/innen  
*Logistik, Auf- & Abbau, Catering, Servicepersonal*

diverse Vorstandssitzungen, Tagungen, Schulungen und Seminare

Bereitstellung von Event- & Catering-Equipment



# Referenzen



## Referenzauszug

### 1. TSC Dessau - Ballturniere „Pokal der Stadt Dessau“

3. Ballturnier 2005
4. Ballturnier 2006
5. Ballturnier 2007
6. Ballturnier 2008
7. Ballturnier 2009
8. Ballturnier 2010
9. Ballturnier 2011

### Unsere Leistungen für die Ballturniere von 2005 bis 2011:

*Logistik / Event-Equipment / Auf- & Abbau / Catering / Bar / Service-Personal*



# Referenzen



## *weitere Referenzauszüge*

### **Industrie und Handelskammer Halle-Dessau**

*VIP-Veranstaltung über 2 Etagen im Anhaltinischen Theater mit 800 Personen*

### **Landesversicherungsanstalt - LVA Sachsen Anhalt / Halle**

*regionales Teichfest in Halle-Saale mit ca 1600 Besuchern der Öffentlichkeit*

### **Fachhochschule Sachsen-Anhalt**

*VIP-Veranstaltung mit 500 Personen auf dem Campus & Seminarplatz in Dessau*

### **Stage-Entertainment - Musical „Der König der Löwen“**

*Musical-Catering für alle Mitwirkenden von „Der König der Löwen“ in Leipzig*

### **SIG Combiblock International AG**

*Firmenevent für 250 Mitarbeiter der SIG Combiblock incl. Event-Equipment von A-Z*

### **Radio Brocken**

*80er Jahre Bankett incl. Getränken und w. Servicepersonal im Petticoat*

### **Bauhaus Dessau / Freunde des Bauhauses e.V.**

*250 Personen VIP-Veranstaltung mit Komplettservice im Bauhaus*

# Referenzen

## *weitere Referenzauszüge*

### **BAUER Elektroanlagen GmbH**

*VIP Firmenevent mit 480 Personen und Komplettservice von A-Z*

### **MitGas AG**

*regionale VIP Firmenpräsentation mit 150 Personen incl. Servicepersonal*

### **Allianz NL Dessau**

*VIP Regionalveranstaltung für Allianz-Hauptvertreter mit 180 Personen*

### **CPM Germany GmbH & CO KG**

*VIP Firmenveranstaltung mit 180 Personen und Komplettservice*

### **BSZ - Berufsschulzentrum Dessau**

*VIP-Veranstaltung für 350 Personen der Öffentlichkeit*

### **Fachgymnasium Bitterfeld**

*470 Personen ABI-Veranstaltung mit Catering und Personal*

### **Gymnasium Wolfen Krondorf**

*350 Personen ABI-Veranstaltung mit Catering und Personal*



# Anhang

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Zusatzstoffe

## *kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe*

- (1) mit Geschmacksverstärker
- (2) mit Farbstoff
- (3) mit Konservierungsstoff
- (4) mit Nitritpökelsalz
- (5) mit Nitrat
- (6) mit Antioxidationsmittel
- (7) geschwefelt
- (8) geschwärzt
- (9) gewachst
- (10) mit Phosphat
- (11) mit Süßungsmittel(n)
- (12) enthält eine Phenylalaninquelle

Wir sind stets bemüht nur Lebensmittel zu verarbeiten und anzubieten, die keine oder nur wenige kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe enthalten. Alle Speisen und Gerichte werden aus frischen Zutaten und frei von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen zubereitet. Seltene Ausnahmen werden deklariert.

*Lebensmittelzusatzstoffe sind keine Schadstoffe oder Gifte. Sie sind erforderlich, um Lebensmittel haltbar oder ansehnlicher zu machen. Etwa 0,03% der Menschen reagieren allergisch auf einen oder mehrere der Zusatzstoffe. Ist eine solche Allergie bekannt, sollte man diese Produkte meiden.*

# *Geschäftsbedingungen*

501011 © Rainer Sturm – pixelio.de

**Anhalt Event OHG**  
Ebertalle 209  
06846 Dessau-Roßlau

Telefon: 0340 66 11 650  
Telefax: 0340 66 11 670

[info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)  
[www-anhalt-event.de](http://www-anhalt-event.de)

*Anhalt Event*  
events - catering - locations - equipment

# Lieferbedingungen

## Lieferbedingungen

- Die Lieferzeit und das Lieferdatum bestimmen natürlich Sie.
- Bitte informieren Sie uns über Ihre Bestellung rechtzeitig - 4 Tage im Voraus.
- Wir beliefern Sie von Montag – Samstag von 6:00 – 20:00 Uhr.
- Wir liefern auch an Sonntagen mit einem Aufschlag von 10 %, sowie an allen Feiertagen mit einem Aufschlag von 20 % (höchstens 40,- €) auf die Endsumme.
- Lieferungen im **PLZ-Bereich 06846** sind über einem Bestellwert von 60,- € frei Haus. Unter einem Bestellwert von 60,- berechnen wir 5,- € Lieferpauschale und unter einem Bestellwert von 30,- € berechnen wir 10,- € Lieferpauschale. Für die **PLZ-Bereiche 06842, 06844, 06847, 06849** erheben wir eine Lieferpauschale von je 12,50 € zur Anlieferung. Beauftragen Sie uns mit dem Abholen des Leergutes, berechnen wir Ihnen weitere 12,50 € Leergutpauschale. Für die **PLZ-Bereiche 06861, 06862** erheben wir eine Lieferpauschale von je 15,- € zur Anlieferung. Beauftragen Sie uns mit dem Abholen des Leergutes, berechnen wir Ihnen weitere 15,00 € Leergutpauschale. Für Bestellungen außerhalb des Stadtgebietes von Dessau Roßlau berechnen wir zusätzlich 1,00 € pro gefahrenen Kilometer.
- Die Zahlung erfolgt bei Anlieferung oder beim Abholen des Leergutes. Unsere Fahrer sind Inkasso berechtigt.
- Service ab 80 Personen wird mit 50 % Vorkasse berechnet.
- Andere Zahlungsarten und Kilometerpauschalen müssen vereinbart werden.

# Lieferbedingungen

## Lieferbedingungen

Sollte die Anhalt-Event OHG infolge höherer Gewalt an der Bereitstellung der Ware gehindert werden, so entfällt jegliche Haftung. Alle Speisen in unserem Angebot sind zum sofortigem Verzehr. Kalte Speisen werden bei uns in gesondert klimatisierten Räumen (lt. HACCP) hergestellt, in Kühlhäusern gelagert und in Kühlfahrzeugen ausgeliefert, somit wird die Kühlkette nicht unterbrochen.

2 Stunden nach Aufbau von kalten Buffets müssen alle offenen Lebensmittel abgeräumt werden oder der Kunde übernimmt die weitere Verantwortung. Alle warmen Speisen werden in speziell dafür vorgesehenen Chafing Dishes angeliefert, wobei die Temperatur der Speisen bei mindestens 72° C liegt. Der Kunde hat bei Erhalt der gelieferten Ware auf offensichtliche Mängel zu achten und diese sofort zu erheben. Bei verborgenen Mängeln muß eine Rüge am gleichen Tag, spätestens aber am nächsten Morgen erhoben werden. Bei Selbstabholungen muss die Kontrolle der Ware in unseren Räumen erfolgen.

Der Kunde hat bei Anlieferungsverträgen dafür zu sorgen, dass die freie Zu- und Abfahrt zum Veranstaltungsgelände durch den Auftragnehmer gewährleistet ist. Eventuell erforderliche Genehmigungen sind vom Kunden zu beschaffen. Auf Wunsch stellen wir die von Ihnen bestellten Artikel auf. Buffet - Anleger und Elektromaterial müssen ausdrücklich bei uns bestellt werden. Bei Bedarf können Sie bei uns leihweise schmucke Dekorationsstücke für Ihr Buffet erhalten. Der Aufwand für dekorative Sonderleistungen sowie der zeitliche Aufwand für den Aufbau und die Dekoration des Buffet's sind nicht Bestandteil der zu liefernden Ware, und sind gesondert zu vereinbaren.

# Zeltmietbedingungen

## Zeltmietbedingungen

Der Zeltmietvertrag wird erst gültig, wenn beide Vertragspartner die Auftragsbestätigung unterschrieben haben. Wir räumen dem Mieter ein 14-tägiges Wiederrufsrecht ein. Sollte der Mieter von diesem Recht keinen Gebrauch machen und den Zelt-Mietvertrag nicht einhalten, berechnen wir eine Abschlagszahlung in Höhe von 50% der Gesamtsumme des Vertrages. Bei sehr starker Verunreinigung der Zeltplanen durch den Mieter, berechnen wir eine Reinigungspauschale von 120 €. Den Auf- und Abbau des Festzeltes übernimmt der Vermieter.

Die Baugenehmigung vom Bauordnungsamt holt der Mieter selbst ein. Zur Befestigung des Festzeltes müssen 0,80 m lange Erdnägel eingeschlagen werden. Deswegen muss ein Lageplan von unterirdischen Ver- und Entsorgungsleitungen vor Ort sein. Sollte kein Lageplan vorliegen, werden die Erdnägel auf die Verantwortung des Mieters befestigt. Für eventuell aufgetretenen Schäden durch das Einschlagen der Nägel ohne Verlegeplan haftet der Mieter in vollem Umfang. Das Zeltgerüst darf niemals als Anhängervorrichtung genutzt werden.

Das Anbringen von Werbeaufklebern sowie das sonstige Bekleben der Beplanung und des Aluminiumgerüsts des Zeltes sowie anderer Mietgegenstände ist nicht gestattet. Der Mieter hat darauf zu achten, dass keine Lampen und Heizungen in der Nähe der Zeltplanen installiert werden. Bei Sturm und Gewitter müssen sämtliche Zelteingänge fest verschlossen werden. Sollten Witterungseinflüsse die Standfestigkeit des Zeltes erkennbar gefährden, muß das Zelt sofort von Personen geräumt und ebenfalls die Planen fest verschlossen werden. Im Winter müssen die Zeltdächer stets von Schneelast geräumt werden.

# Rücktritt

## *Rücktritt & Gewährleistung*

Jegliche Haftung seitens des Vermieters für Sach- und Personenschäden im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch ist ausgeschlossen. Der Vermieter stellt geprüfte, jedoch gebrauchte Möbel zur Verfügung. Trotz der Sorgfalt sind Mängelercheinungen durch den Transport möglich. Der Vermieter verpflichtet sich, bei berechtigten Beanstandungen Ersatz zu leisten. Die Mängelrüge muss der Mieter allerdings bis 16.00 Uhr am Tag vor Veranstaltungstermin erteilen, da Wandlungs- oder Mindestansprüche sonst nicht anerkannt werden können. Änderungen der angegebenen Maße, Formen und Farben bleiben vorbehalten.

Bei veränderter Lieferung durch höhere Gewalt (Unfall, Demonstration, Witterungseinflüsse Verkehrs - Stau ect.) können keine Ansprüche geltend gemacht werden. Bei Weinen stellen natürliche Ausscheidungen wie Kristalle, Weinstein oder Depot keine Abweichungen vom vertraglich vorgesehenen Leistungsumfang und damit keine Mängel dar.

Der Rücktritt für einen Auftrag über 50 Personen, ist bis zu 7 Tage vor vereinbartem Liefertermin kostenfrei zulässig. Bei einem Rücktritt zu einem späteren Zeitpunkt sind die bis dahin entstandenen Kosten zu entrichten. Bei Familienfeiern ist ein Rücktritt bis 24 Std. vor der Feierlichkeit aus familiären Gründen möglich!

# Haftung

## Haftung

Für in Verlust geratene Mietgegenstände haftet der Mieter in Höhe des Wiederbeschaffungswertes; für Beschädigungen an den Mietgegenständen haftet er in Höhe des Reparaturaufwandes, soweit dieser den Wiederbeschaffungswert nicht übersteigt. Die Geltendmachung eines weitergehenden Verzugschadens des Vermieters bleibt davon jedoch unberührt.

Der Mieter ist verpflichtet, die Mietgegenstände gegen Diebstahl und Vandalismus zu versichern. Die Haftung des Mieters beginnt bei Anlieferung und endet mit der Abholung der Mietsachen. Der Mieter hat die Mietsache bis zur Übergabe an den Vermieter in seiner Verantwortung.

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### Bestell- & Lieferbedingungen

Die Lieferzeit und das Lieferdatum bestimmen natürlich Sie. Bitte informieren Sie uns über Ihre Bestellung rechtzeitig - 4 Tage im Voraus. Wir beliefern Sie von Montag – Samstag von 6:00 – 20:00 Uhr. Wir liefern auch an Sonntagen mit einem Aufschlag von 10 %, sowie an allen Feiertagen mit einem Aufschlag von 20 % (höchstens 40,- €) auf die Endsumme. Lieferungen im PLZ-Bereich 06846 sind über einem Bestellwert von 60,- € frei Haus. Unter einem Bestellwert von 60,- berechnen wir 5,- € Lieferpauschale und unter einem Bestellwert von 30,- € berechnen wir 10,- € Lieferpauschale. Außerhalb der PLZ 06846 erheben wir eine Lieferpauschale von 12,50 € zur Anlieferung. Beauftragen Sie uns mit dem Abholen des Leergutes, berechnen wir Ihnen weitere 12,50 € Leergutpauschale. Für Bestellungen außerhalb des Stadtgebietes von Dessau Roßlau berechnen wir zusätzlich 1,00 € pro gefahrenen Kilometer. Die Zahlung erfolgt bei Anlieferung oder beim Abholen des Leergutes. Unsere Fahrer sind Inkasso berechtigt. Service ab 80 Personen wird mit 50 % Vorkasse berechnet. Andere Zahlungsarten und Kilometerpauschalen müssen vereinbart werden. Sollte die Anhalt-Event OHG infolge höherer Gewalt an der Bereitstellung der Ware gehindert werden, so entfällt jegliche Haftung. Alle Speisen in unserem Angebot sind zum sofortigem Verzehr. Kalte Speisen werden bei uns in gesondert klimatisierten Räumen (It. HACCP) hergestellt, in Kühlhäusern gelagert und in Kühlfahrzeugen ausgeliefert, somit wird die Kühlkette nicht unterbrochen. 2 Stunden nach Aufbau von kalten Buffets müssen alle offenen Lebensmittel abgeräumt werden oder der Kunde übernimmt die weitere Verantwortung. Alle warmen Speisen werden in speziell dafür vorgesehenen Chafing Dishes angeliefert, wobei die Temperatur der Speisen bei mindestens 72° C liegt. Der Kunde hat bei Erhalt der gelieferten Ware auf offensichtliche Mängel zu achten und diese sofort zu erheben. Bei verborgenen Mängeln muß eine Rüge am gleichen Tag, spätestens aber am nächsten Morgen erhoben werden. Bei Selbstabholungen muss die Kontrolle der Ware in unseren Räumen erfolgen. Der Kunde hat bei Anlieferungsverträgen dafür zu sorgen, dass die freie Zu- und Abfahrt zum Veranstaltungsgelände durch den Auftragnehmer gewährleistet ist. Eventuell erforderliche Genehmigungen sind vom Kunden zu beschaffen. Auf Wunsch stellen wir die von Ihnen bestellten Artikel auf. Buffet - Anleger und Elektromaterial müssen ausdrücklich bei uns bestellt werden. Bei Bedarf können Sie bei uns leihweise schmucke Dekorationsstücke für Ihr Buffet erhalten. Der Aufwand für dekorative Sonderleistungen sowie der zeitliche Aufwand für den Aufbau und die Dekoration des Buffet's sind nicht Bestandteil der zu liefernden Ware, und sind gesondert zu vereinbaren.

### Zelt- & Mietbedingungen

Der Zeltmietvertrag wird erst gültig, wenn beide Vertragspartner die Auftragsbestätigung unterschrieben haben. Wir räumen dem Mieter ein 14 tägiges Wiederrufsrecht ein. Sollte der Mieter von diesem Recht keinen Gebrauch machen und den Zelt - Mietvertrag nicht einhalten, berechnen wir eine Abschlagszahlung in Höhe von 50% der Gesamtsumme des Vertrages. Bei sehr starker Verunreinigung der Zeltplanen durch den Mieter, berechnen wir eine Reinigungspauschale von 120 €. Den Auf- und Abbau des Festzeltes übernimmt der Vermieter. Die Baugenehmigung vom Bauordnungsamt holt der Mieter selbst ein. Zur Befestigung des Festzeltes müssen 0,80 m lange Erdnägel eingeschlagen werden. Deswegen muss ein Lageplan von unterirdischen Ver- und Versorgungsleitungen vor Ort sein. Sollte kein Lageplan vorliegen, werden die Erdnägel auf die Verantwortung des Mieters befestigt. Für eventuell aufgetretenen Schäden durch das einschlagen der Nägel ohne Verlegeplan haftet der Mieter in vollem Umfang. Das Zeltgerüst darf niemals als Anhängervorrichtung genutzt werden. Das anbringen von Werbeaufklebern sowie das sonstige bekleben der Beplanung und des Aluminiumgerüsts des Zeltes sowie anderer Mietgegenstände ist nicht gestattet. Der Mieter hat darauf zu achten, dass keine Lampen und Heizungen in der Nähe der Zeltplanen installiert werden. Bei Sturm und Gewitter müssen sämtliche Zeltingänge fest verschlossen werden. Sollten Witterungseinflüsse die Standfestigkeit des Zeltes erkennbar gefährden, muß das Zelt sofort von Personen geräumt und ebenfalls die Planen fest verschlossen werden. Im Winter müssen die Zeltächer stets von Schneelast geräumt werden.

### Rücktritt & Gewährleistung

Jegliche Haftung seitens des Vermieters für Sach- und Personenschäden im Zusammenhang mit dem Mietgebrauch ist ausgeschlossen. Der Vermieter stellt geprüfte, jedoch gebrauchte Möbel zur Verfügung. Trotz der Sorgfalt sind Mängelercheinungen durch den Transport möglich. Der Vermieter verpflichtet sich, bei berechtigten Beanstandungen Ersatz zu leisten. Die Mängelrüge muss der Mieter allerdings bis 16.00 Uhr am Tag vor Veranstaltungstermin erteilen, da Wandlungs- oder Mindestansprüche sonst nicht anerkannt werden können. Änderungen der angegebenen Maße, Formen und Farben bleiben vorbehalten. Bei verhinderter Lieferung durch höhere Gewalt (Unfall, Demonstration, Witterungseinflüsse Verkehrs - Stau ect.) können keine Ansprüche geltend gemacht werden. Bei Weinen stellen natürliche Ausscheidungen wie Kristalle, Weinstein oder Depot keine Abweichungen vom vertraglich vorgesehenen Leistungsumfang und damit keine Mängel dar. Der Rücktritt für einen Auftrag über 50 Personen, ist bis zu 7 Tage vor vereinbartem Liefertermin kostenfrei zulässig. Bei einem Rücktritt zu einem späteren Zeitpunkt sind die bis dahin entstandenen Kosten zu entrichten. Bei Familienfeiern ist ein Rücktritt bis 24 Std. vor der Feierlichkeit aus familiären Gründen möglich!

### Haftung

Für in Verlust geratene Mietgegenstände haftet der Mieter in Höhe des Wiederbeschaffungswertes; für Beschädigungen an den Mietgegenständen haftet er in Höhe des Reparaturaufwandes, soweit dieser den Wiederbeschaffungswert nicht übersteigt. Die Geltendmachung eines weitergehenden Verzugschadens des Vermieters bleibt davon jedoch unberührt. Der Mieter ist verpflichtet, die Mietgegenstände gegen Diebstahl und Vandalismus zu versichern. Die Haftung des Mieters beginnt bei Anlieferung und endet mit der Abholung der Mietsachen. Der Mieter hat die Mietsache bis zur Übergabe an den Vermieter in seiner Verantwortung.