

# BUFFETPLANER



**ES GIBT WAS  
ZU FEIERN.**

Seit über 20 Jahren kümmern wir uns um Ihr leibliches Wohl – egal ob Firmenfeiern, Geburtstage Schuleingänge, Jugendweihen, Hochzeiten oder Trauerfeiern. Im kleinen oder im großen Rahmen – gemeinsam finden wir die Lösung für Ihre Feierlichkeiten.

## UNSERE EMPFEHLUNG

### Sie feiern in **KLEINER RUNDE?**

Reservieren Sie ganz einfach einen Tisch und genießen Sie direkt bei uns Gerichte aus unserer abwechslungsreichen Speisekarte, hausgebackene Kuchen aus besten Zutaten frisch vom Blech, feinsten Kaffee und eine sorgfältig ausgewählte Getränkevielfalt.

Hausgemachte Limonaden, frisch gezapftes & ausgefallene spritzige Getränke oder einen Tropfen aus unserer kleinen Weinbar – dazu Käsewürfelchen und Oliven zum Naschen.

Gerne decken wir Ihrem Anlass entsprechend ein, kümmern uns um Blumendekoration (kostenpflichtig) und bedienen Sie am Tisch.

Sprechen Sie uns einfach an.  
Wir machen's möglich!

Alle Speisen gibt es auch zum Vorbestellen und vor Ort abholen!



Online-Speisekarte

Speisen bereiten wir von 9 bis 19 Uhr frisch für Sie zu. Leider sind wir aufgrund der Centeröffnungszeiten gezwungen, Sie spätestens 20 Uhr zu verabschieden.

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.  
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.  
Stand dieser Broschüre: Januar 2025.





Sie möchten ein Buffet  
bei uns bestellen?

Es empfiehlt sich, die Reservierung für  
Ihren Wunschtermin rechtzeitig vorzunehmen.

Gerne können Sie Ihre Anfrage direkt per E-Mail senden  
oder einen Termin zur Absprache vor Ort vereinbaren.

**Wir freuen uns auf Sie!**



Alle hier abgedruckten Buffets sind für die jeweils  
angegebenen Personenzahlen bestellbar, vorkalkuliert  
und nicht miteinander kombinierbar.

# KOMM DOCH MAL FRÜHSTÜCKEN

**MONTAG - SAMSTAG**

von 09 - 11 Uhr

**Gibt es nicht jeden Tag etwas zu feiern? Lasst uns schon am Morgen damit beginnen!**

Sie lieben den Duft von frisch gemahlenem Kaffee und frischen Brötchen? Sie starten am liebsten gut gestärkt in den Tag und ein Gläschen Prosecco am Morgen bringt Sie so richtig in Schwung?

Dann laden Sie doch Ihre Freunde oder Familie zum Schlemmerfrühstücken ein!

Gerne verwöhnen wir Sie mit unseren, vielfältigen Frühstücksangeboten und feinsten Kaffeespezialitäten der Dresdner Kaffee Rösterei.

Alles wird frisch zubereitet & selbstverständlich gehen wir dabei auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Einfach Plätze reservieren und zu unseren Frühstückszeiten à la carte Schlemmen!



Sattmacher-Frühstücke

## PREIS

für 10 Personen **249.00 €**  
zuzüglich Kaffee, Tee oder Kakao  
& weiterer Getränke nach Verzehr

Jede weitere Person **24.90 €**



## UNSERE EMPFEHLUNG

**SIE SIND 10 PERSONEN ODER MEHR?**

### Gönnen Sie sich!

Großes Brett mit feiner Auswahl von Käse, Schinken & Salami, Räucherlachs und Avocado, vegetarische Aufstriche

hübsch garniert mit frischem Obst, Brötchen & Butter

Hausgemachte Marmelade, Nutella & Honig

Selbstgemachtes Granola auf griechischem Joghurt und Früchten  
Rührei mit frischen Kräutern

Inklusive je einer 0,5l Flasche Orangen- & Apfelsaft, Sprudel- und stilles Wasser, und einem herrlich prickelndem Zöllers RoseSecco 0,1l pro Person

### Nur mit Voranmeldung!

– ausgenommen Montags –

Bei Voranmeldung organisieren wir natürlich gerne glutenfreie Optionen.

# SCHNITTCHEN-PLATTEN

**DER IDEALE ENERGIEKICK**

... für Ihren Empfang, Ihre Tagung,  
Firmenbesprechung oder Geburtstagsrunde.



**Genießen Sie leckere  
und reichhaltig belegte  
Baguette-Schnittchen!**

Mit feinem Schinken, Salami, Käse und Camembert, hausgemachten Eiersalat, Räucherlachs und vegetarischen Brotaufstrichen, mit kleiner Obstdekoration.

## **20 Schnittchen pro Platte**

Wir empfehlen, pro Person  
3 bis 4 Schnittchen zu kalkulieren.

## **UNSERE EMPFEHLUNG**

### LECKER DAZU:

Frischer, saisonaler Salat im Weckglas	4.95 €
Hausgemachtes Granola, Honig und frische Früchte auf griechischem Joghurt im Weckglas	3.95 €
Unser Haugebackener Blechkuchen aus besten Zutaten	Stück: 3.95 €



## PREIS

pro Platte  
(20 Schnittchen pro Platte)  
inkl. Verpackung

39.99 €\*  
\*mit Vorbestellung und Selbstabholung

# DAS KLEINE

**FÜR IHRE FEIERLICHKEIT**

... in kleiner Runde (10 Personen)



Tomate-Mozzarella-Salat  
mit frischem Basilikum

**oder**

Rustikaler Hirtensalat mit Gurke, Tomate  
und Paprika, Fetakäsewürfeln und  
hausgemachter Kräutervinaigrette

\*\*\*

Hähnchenbrustfilet überbacken mit Birne,  
Camembert & Wildpreiselbeeren

**oder**

Kleine Schweinsteaks  
überbacken mit hausgemachtem  
Würzfleisch und würzigem Käse,  
dazu jeweils Backkroketten

Kleine hausgemachte Schweineschnitzel  
& hausgemachte Hackbällchen,  
dazu Rahmchampignons & Bratkartoffeln

\*\*\*

Hausgemachte Desserts im Weckglas  
mit frischen Früchten der Saison



## ..... BUFFETPREIS .....

für 10 Personen	269.00 €
für 15 Personen	403.50 €
für 20 Personen	538.00 €

# DAS RUSTIKALE

**ZU JEDEM ANLASS**

Das ganze Jahr und für die ganze Familie.

Gemischter Brotkorb & gute Butter

Großes Brett mit feiner Auswahl von Käse,  
Schinken & Salami hübsch garniert  
zum Naschen und Appetit holen

Rustikaler Hirtensalat mit Gurke,  
Tomate und Paprika, Fetakäsewürfeln und  
hausgemachter Kräutervinaigrette

\*\*\*

Deftiges Feuerfleisch mit reichlich Zwiebeln,  
dazu Bratkartoffeln

Putengeschnetzeltes mit Champignons,  
Zucchini und Tomatenwürfelchen in Sahne-  
soße, auf Maccheroni mit Käse überbacken

Kleine Hausgemachte Schweineschnitzel  
& hausgemachte Hackbällchen,  
dazu buntes Ofengemüse und  
Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Hausgemachte Desserts im Weckglas  
mit frischen Früchten der Saison

## UNSERE EMPFEHLUNG

### MACHEN SIE AUS IHREN SCHNITZELN ETWAS BESONDERES!

Wir überbacken die hausgemachten  
Schweineschnitzel mediterran  
mit Fetakäse, getrockneten Tomaten,  
Oliven, Knobli und Kräutern.

#### AUFPREIS:

Buffet 15 Personen	+16.00 €
Buffet 20-25 Personen	+28.00 €
Buffet 30 Personen	+40.00 €



## BUFFETPREIS

für 15 Personen	523.50 €
für 20 Personen	658.00 €
für 25 Personen	822.50 €
für 30 Personen	927.00 €





# IM „VEGIHIMMEL“

**DAS FLEISCHLOSE**

Rundum lecker, knackig und gesund.

Gemischter Brotkorb & feine Kräuterbutter

Bunte Blattsalate mit karamellisierten Nüssen, Beeren und Camembert, Kürbiskern-Apfelessig-Vinaigrette

Mini Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum

\*\*\*

Hausgemachte

Rote Beete-Kichererbsen-Creme, Kräuterquark & Fetakäse-Knobidip zu saisonalem Gemüse aus dem Ofen &

Gebackene Fetakäsekäsecken in Pankopanade mit Cous Cous Salat

Gefüllte Ravioli in saisonaler Kräuterbutter geschwenkt zu saisonalem Gemüse und frisch gehobeltem Parmesan

Süßkartoffel-Kokoscurry mit Kichererbsen & viel frischem Gemüse, dazu Jasminreis mit schwarzem Sesam

\*\*\*

Saisonales Dessert im Weckglas mit frischen Früchten

## BUFFETPREIS

für 15 Personen	448.50 €
für 20 Personen	598.00 €
für 25 Personen	747.50 €
für 30 Personen	897.00 €



## UNSERE EMPFEHLUNG

BIETEN SIE NOCH EIN SAISONALES SÜPPCHEN AN!

Cremiges Bärlauchsüppchen mit Spargelstückchen

**oder**

Möhren-Orangensüppchen mit gerösteten Pinienkernen

**oder**

Mediterrane Tomatencremesuppe mit Croutons

**oder**

Waldpilzsüppchen mit Croutons

**oder**

Kürbis-Ingwer-Süppchen mit Kokosmilch

### AUFPREIS:

Buffet 15 Personen	+56.00 €
Buffet 20-25 Personen	+84.00 €
Buffet 30 Personen	+112.00 €

### Ergänzen Sie Ihr Buffet!

Großes Brett mit feiner Auswahl von Käse, Oliven und frischem Obst hübsch garniert zum Naschen und Appetit holen

AUFPREIS:  
+120.00 €



# IM FRÜHLING

## DAS FRISCHE

Unsere Empfehlung  
in den Monaten  
**MÄR – JUN**

... wenn es draußen langsam warm wird  
und sich das Leben leicht anfühlt.

Gemischter Brotkorb &  
hausgemachte Kräuterbutter

Gegrillter grüner Spargel mit feinem  
Schinken und gehobeltem Parmesan

Karamellisierter Ziegenkäse mit  
Honig und Thymian auf bunten Blattsalaten,  
hausgemachte Kräutervinaigrette

Gefüllte Frühlingseier  
mit Frischkäsecreme & Räucherlachs

\*\*\*

Kleine hausgemachte Kräuterschnitzel  
vom Schwein, hausgemachte Bärlauch-  
Hackbällchen & Hähnchenbrustfilet  
im Schinken-Kräutermantel

zu buntem Gemüse von Möhre, Kohlrabi,  
Radieschen, Brokkoli & Lauch

Kleine Ofenkartoffeln & Kräuterquark

Lachsfilet im Ofen gebacken mit Brokkoli  
auf Bandnudeln mit feiner Dill-Sahne-Soße  
& Käse überbacken

\*\*\*

Weißer Schokoladen-Mascarpone  
mit frischen Erdbeeren &  
hausgemachter Erdbeersoße

## BUFFETPREIS

für 20 Personen	718.00 €
für 25 Personen	897.50 €
für 30 Personen	1077.00 €

## UNSERE EMPFEHLUNG

### BIETEN SIE NOCH EIN SÜPPCHEN AN!

Cremiges Bärlauchsüppchen  
mit Spargelstückchen

**oder**

Möhren-Orangensüppchen  
mit gerösteten Pinienkernen

### AUFPREIS:

Buffet 20-25 Personen	+84.00 €
Buffet 30 Personen	+112.00 €

### Ergänzen Sie Ihr Buffet!

Großes Brett mit feiner Auswahl  
von Käse, Schinken & Salami  
hübsch garniert  
zum Naschen und Appetit holen

AUFPREIS:  
+120.00 €



# IM SOMMER

## DAS LEICHTE

Unsere Empfehlung  
in den Monaten  
**JUL – SEP**

... wenn die Tage lang und  
die Nächte lau sind.

Gemischter Brotkorb &  
mediterrane Tomatenbutter

Gegrillter Pfirsich mit knusprigem Bacon  
& Pinienkernen auf Blattsalaten,  
gehobeltem Parmesan, hausgemachtes  
Rucola-Senf-Dressing

Gebackene Fetaecken in Panko & Sesam  
zu Antipasti-Cous Cous Salat

Gefüllte Ravioli in Knoblauch-Kräuter-Öl  
geschwenkt auf Mini Tomaten-Mozzarella-  
Salat mit frischem Basilikum

\*\*\*

Mediterran überbackene Schweine-  
schnittelchen mit Fetakäse, getrockneten  
Tomaten, Oliven, Knobli und Kräutern

Gegrillte Hähnchenspieße  
mit allerlei Sommergemüse,  
dazu kleine Rosmarinkartoffeln & Zaziki

Italienischer Hackfleischauflauf mit  
Champignons, Zucchini und Tomaten-  
würfelchen in Sahnesoße mit Käse  
überbacken, dazu Kräuter-Olivenöl-Reis

\*\*\*

Kokos-Joghurtdessert mit  
weißer Schokolade und Mango

## BUFFETPREIS

für 20 Personen	718.00 €
für 25 Personen	897.50 €
für 30 Personen	1077.00 €



## UNSERE EMPFEHLUNG

### BIETEN SIE NOCH EIN SÜPPCHEN AN!

Mediterrane Tomatencremesuppe  
mit Croutons

**oder**

Kalte Gurken-Buttermilchsuppe  
mit frischem Dill

### AUFPREIS:

Buffet 20-25 Personen	+ 84.00 €
Buffet 30 Personen	+ 112.00 €

### Ergänzen Sie Ihr Buffet!

Großes Brett mit feiner Auswahl  
von Käse, Schinken & Salami  
hübsch garniert  
zum Naschen und Appetit holen

AUFPREIS:  
+ 120.00 €

# IM HERBST + WINTER

**FÜR GEMÜTLICHKEIT**

Unsere Empfehlung  
in den Monaten  
**OKT - MÄR**

... und Herzenswärme  
am Tisch

Gemischter Brotkorb &  
feine Trüffelbutter

Hähnchenstreifen auf bunten Blattsalaten  
mit karamellisierten Nüssen,  
Birne und Camembert,  
Kürbiskern-Apfelessig-Vinaigrette

Hausgemachte Süßkartoffel- &  
Rote Beete-Kichererbsen-Creme  
und Curry-Dattel-Dipp  
zu gegrilltem Wintergemüse

\*\*\*

Gefüllte Kürbis-Ravioli in Salbeibutter  
geschwenkt mit geröstetem Hokkaido &  
Rosenkohl, frisch gehobelter Parmesan

Schweinefilet im Schinkenmantel  
auf Waldpilzrahm, dazu Backkroketten

Rinderbraten in feiner Wildpreiselbeer-  
Rotweinsauce, dazu hausgemachtes  
Rotkraut und kleine Kartoffelklöße

\*\*\*

Bratapfel Dessert auf Vanillequark  
&  
Schokoladenmousse  
mit hausgemachter Waldfruchtsauce

## BUFFETPREIS

für 20 Personen	718.00 €
für 25 Personen	897.50 €
für 30 Personen	1077.00 €

## UNSERE EMPFEHLUNG

BIETEN SIE NOCH  
EIN SÜPPCHEN AN!

Waldpilzsüppchen mit Croutons  
*oder*  
Kürbis-Ingwer-Süppchen  
mit Kokosmilch

### AUFPREIS:

Buffet 20-25 Personen	+84.00 €
Buffet 30 Personen	+112.00 €

### Ergänzen Sie Ihr Buffet!

Großes Brett mit feiner Auswahl  
von Käse, Schinken & Salami  
hübsch garniert  
zum Naschen und Appetit holen

AUFPREIS:  
+120.00 €



# GÄNSESCHMAUS

Ihr leckeres Advents-  
oder Weihnachtsessen.

**Jedes Jahr um den 11.11.  
starten wir mit Gänsebraten  
und allerlei Leckereien in  
die gemütliche Jahreszeit.**

Wir bereiten unseren Gänsebraten ganz klassisch und von eigener Hand frisch für Sie zu. Gemeinsam mit allerlei Gewürzen, Orangen, Äpfeln, Zwiebel, Sellerie und Beifuß verbringen die Gänsekeulen oder -brüste circa 3,5 Stunden im Ofen, bis sie knusprig braun und lecker sind.

Wer nicht nur bei uns, sondern auch zu Hause, zum Beispiel an Sonn- und Feiertagen in vollen Zügen genießen möchte, bekommt mit unserem Gänsegeschmaus zum Selbsterwärmen eine leckere Gelegenheit, schnell und ohne großen Aufwand – ganz großen Genuss auf den Tisch zu zaubern.

Einfach vorbestellen.

## WAS SIE BENÖTIGEN:

- Je einen Topf für Fleisch & Klöße
- Je einen Topf oder mikrowellengeeignetes Gefäß für Rotkraut & Soße
- Ein Backblech & Backpapier
- Teller zum Anrichten



Freuen Sie sich  
schon jetzt auf unser  
„GANS SCHÖN  
LECKER“  
Menü im Herbst



Du willst  
deine Lieben  
mit Genuss  
überraschen?



Wir  
stellen auch  
Gutscheine  
aus!

GUTSCHEIN



Schenkt  
doch mal  
Genuss  
....

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN (AGB)

- Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt.
- Unsere vorkalkulierten Buffetangebote sind für die jeweils angegebenen Personenzahlen bestellbar. Der Gesamtpreis richtet sich nach eventuellen Ergänzungen bzw. Änderungen.
- Sollten Sie sich Ihr individuelles Buffet selbst zusammenstellen, bieten wir Ihnen gerne unterstützend unser Angebot zum Auswählen an. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir in diesem Fall je Angebot/Angebotsänderung eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 25,00 € berechnen.
- Der Rechnungsbetrag ist nach der Veranstaltung Bar oder per EC vor Ort zu entrichten.
- Selbstverständlich sind wir stets bemüht unseren Kunden ein bestmögliches Angebot zu unterbreiten, jedoch bitten wir um Verständnis, dass es im Zuge der immer steigenden Lebensmittel-, Rohstoff-, und Energiepreise zu eventuellen Preisanpassungen kommen kann.
  - Sollten sich die Preise der Vorlieferanten oder saisonbedingt im Bestellzeitraum erhöhen, ist eine Preisanpassung von bis zu 10% umsetzbar und bedarf keiner neuen Angebotsdarlegung.
- Inhaltsstoffe bei denen möglicherweise Unverträglichkeiten bestehen oder / und Allergene unserer Produkte sind vorab zu erfragen.
- Der Kunde hat die Waren und Leihgegenstände bei Empfang auf Vollständigkeit und Mängel zu überprüfen.
- Inkludiert sind die Bereitstellung der benötigten Chafing Dishes und Brennpasten\*.
- Wir stellen kein Geschirr/Besteck zum Servieren oder zum Verzehr der Speisen zur Verfügung.
- Nach der Veranstaltung ist sämtliches Geschirr in gereinigtem und unbeschädigtem Zustand zurückzubringen. Andernfalls berechnen wir eine individuelle Neubeschaffungsgebühr bzw. Reinigungsgebühr nach Art und Aufwand von bis zu 150,00 €.
- Im Allgemeinen sind alle Buffets selbst abzuholen.  
Abholort: Ziegelwirtschaft im Silberberg Center, An der Ziegelei 2, 01454 Radeberg.
  - Im Individuellen Fall können wir eine Anlieferung für Sie organisieren.  
Es wird eine individuelle Anlieferungspauschale berechnet.

- Bitte teilen Sie uns spätestens sieben Tage vor der Veranstaltung die tatsächliche Personenzahl mit, diese gilt als Abrechnungsgrundlage.
- Sollten Sie zwischen vierzehn Tagen vor und dem Veranstaltungsdatum vom Vertrag zurücktreten, sind wir berechtigt, anteilig entgangene gastronomische Leistungen in Rechnung zu stellen.
- Stornogebühr ab Vertragsunterzeichnung:
  - Ab 14 Tage vor dem vereinbarten Termin:  
40 % der vertraglich vereinbarten Gesamtsumme
  - Ab 2 Tage vor dem vereinbarten Termin:  
80 % der vertraglich vereinbarten Gesamtsumme
  - Am Veranstaltungstag des vereinbarten Termins:  
100 % der vertraglich vereinbarten Gesamtsumme
- **Besondere Regelungen gelten zum Schuleingang.** Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir aufgrund der hohen Nachfragefrequenz einen spätesten Vertragsabschluss 4 Monate vor Veranstaltungsdatum zu Grunde legen. Bei Vertragsabschluss berechnen wir eine Reservierungsgebühr von 10% der vertraglich vereinbarten Gesamtsumme. Diese wird bei finaler Rechnungslegung nach der Veranstaltung verrechnet. Im Falle einer Stornierung wird diese nicht rückerstattet. Sollten Sie ab 6 Wochen vor Veranstaltungsdatum vom Vertrag zurücktreten, sind wir gezwungen, Ihnen anteilig 50 % der vertraglich vereinbarten Gesamtsumme in Rechnung zu stellen. Personenzahländerungen sind bis 14 Tage vor der Veranstaltung möglich und werden bei der finalen Rechnungslegung berücksichtigt. Auf Wunsch erstellen wir eine Neukalkulation. In diesem Fall wird eine Bearbeitungsgebühr von 25,00 € fällig. Die weiteren Vertragsinhalte bleiben dabei unberührt.
- Für den Fall, dass der Vertrag aus Gründen, die nicht unserer Entscheidungsgewalt unterliegen (zum Beispiel Verbot von Veranstaltungen, für die das Catering geplant war, Lockdown, Pandemie, ...), nicht erfüllt werden kann, können wir, die Ziegelwirtschaft, ohne darauf folgende Sanktionen vom Vertrag zurücktreten.

\*ausgenommen bei „Das Individuelle“



Folgen Sie uns  
bei Instagram



@ziegelwirtschaft



**Ziegelwirtschaft im Silberberg Center**

An der Ziegelei 2 · 01454 Radeberg

Tel.: 03528 45 56 001 · E-Mail: [info@ziegelwirtschaft.de](mailto:info@ziegelwirtschaft.de)

[www.ziegelwirtschaft.de](http://www.ziegelwirtschaft.de)