

UNSER ANGEBOT

Auszug Speisen



Inhaber Enrico Wild



www.WundW-Events.de
e-mail: info@WundW-Events.de
Tel.: 03731 - 212606 / Fax: 03731 - 218900

- ★ Ausstattung von A - Z
- ★ Partyservice
- ★ Zeltverleih
- ★ Catering
- ★ Hüpfburg
- ★ Licht und Ton
- ★ Getränkeheimdienst



>>> Preisänderungen vorbehalten! <<<

> Nettopreise zuzüglich 19% Mehrwertsteuer <

> Nettopreise Speisen ab 01-2026 zuzüglich 7% Mehrwertsteuer <

Aufgrund der massiv gestiegenen Energie- und Rohstoffpreise kommen wir um eine Einführung eines dynamischen Energie- und Geschaffungskostenausgleichs ab 01.04.2026 nicht herum. Wir bewerten die Marktsituation wöchentlich neu, um die Pauschale fair an die tatsächliche Preisentwicklung anzupassen.

Die aktuell gültige Pauschale beläuft sich (Stand: 08.04.26) auf 1,50 € pro Person bei Buffettleistungen.

Speisen

Belegte Brötchen, Baguette-Häppchen reichhaltig belegt und garniert, Mindestmenge 30 Stück

Belegte Brötchen Standard	Schinken, Käse, Salami, etc.	2,75 €
Belegte Brötchen Vegan	Veganer Belag	2,75 €
Belegte Brötchen Premium	Lachs, Pastrami, Garnelen	3,15 €
Belegtes Baguette Standard	Schinken, Käse, Salami, etc.	3,00 €
Belegte Baguette Vegan	Veganer Belag	3,00 €
Belegte Baguette Premium	Lachs, Pastrami, Garnelen	3,40 €
Schnitzelbrötchen	Hähnchenschnitzel	3,50 €
Mehrkornbrötchen	Aufschlag für ½ Brötchen	0,75 €

Finger Food

Käsespieß mit Trauben	1,70 €
Tandoori-Hähnchenspieß mit Sweet Chili Dip	4,00 €
Hähnchen-Aprikosenspieß mit Dip	4,00 €
Garnelen mit Mango-Minze Dip	4,45 €
Gegrillter Garnelenspieß mit Dip/Pesto/Chilisauce	4,45 €
Bresaola auf Birne mit Rucola und Parmesan	4,35 €
Spieß von marinierten Mozzarellakugeln, Cherrytomaten, Basilikum	2,95 €
Zucchini-Röllchen mit Minze, Chili und Frischkäse	3,15 €
Gemügesticks mit zwei verschiedenen Dips	23,55 €
Räucherlachs auf Rösti mit Kaviar	3,65 €
Miniciabatta mit Hähnchenschnitzel	3,65 €
gefüllte Tomaten mit Auberginensalat	2,55 €
gefüllte Champignons mit Hackfleisch, warm	2,55 €
gefüllte Champignons vegan mit Ajvar, warm	2,55 €
Mini Wrap mit Frischkäse und Räucherlachs	2,80 €
Mini Wrap mit Käse und Schinken	2,80 €
Mini Wrap vegan	2,80 €

Feine Canapés & Spießchen (z. B. für Empfänge, Feiern, exklusive Anlässe)

Für eine gelungene Veranstaltung empfehlen wir ca. 5–12 Häppchen pro Person, je nach Dauer, Tageszeit und Art der Feier.

Für einen kurzen Empfang oder als Appetizer: 5–6 Stück pro Person

Bei lockeren Stehempfangen oder als Fingerfood-Ersatz für ein Essen: 7–9 Stück

Für ausgedehntere Feiern ohne klassisches Menü: 10–12 Stück

Canapés

Lachs und/oder Garnelen	3,80 €
Vitello Tonnato und/oder Roastbeef	3,90 €
Salami (z.B. Rind, Pfeffer,...) und/oder Chorizo	3,70 €
Schinken (z.B. Lachsschinken, Serrano,...)	3,75 €

Gefüllte Canapés

(Rinder-) Hackfleischbällchen gefüllt mit Feta	3,80 €
Roastbeefröllchen gefüllt mit Salat	4,70 €
Schiffchen aus Schinken und Melone	3,70 €

Vegetarische / Vegane Canapés

Tête de Moine-Käseröschen und/oder Gorgonzola-Walnuss	3,80 €
Weißes Bohnenpüree mit Schmelzzwiebeln	3,70 €
gefüllte Cocktailtomaten mit Auberginensalat	3,80 €

Spieße

Käse-Traube-Spieße	3,70 €
Minimozzarella-Tomate-Spieße	3,70 €
Obstspieße	3,70 €
(Grill-) Gemüsespieße	3,80 €
Garnelenspieße	3,80 €

Sonstiges / Süßes

Parmesan-Thymian-Muffins	3,70 €
Blätterteig-Apfel-Rosen	3,70 €
Tiramisu	3,80 €
Panna Cotta Surprise	3,90 €
Limetten-Buttermilch-Mousse	3,60 €

Vorspeisen (ab 10 Stück)

Roastbeefröllchen	fein gefüllt	3,90 €
Landschinken	Coppa di Lommatzsch	3,75 €
Ziegentaler	mit Speckmantel	3,40 €
Tête Moine		3,80 €
Edelpilzkäse	mit Weintrauben	3,80 €
Große Vorspeisenplatte	5 x Roastbeefröllchen fein gefüllt 5 x Hühnerbrüstchen mit Mandeln 5 x Schinkenröllchen mit Spargel 5 x Räucherlachs mit Kaviarei 5 x Mozzarella mit Tomate und Basilikum	81,60 €

Kalte Platten

Unser Angebot für Ihre Feier: (12 Personen)	1 gemischte Braten-Schinken-Platte 1 gemischte Käseplatte 1 gemischte Fischplatte oder 1 gemischte Antipastiplatte 2 frische Salate a 400 g Ihrer Wahl je nach Saison	211,20 €
Rustikale Party-Platte klein (5-6 Personen)	Kasslerrücken, Frikadellen, Hähnchenkeulen und Schweinerückenbraten	57,60 €
Party-Platte (6 Personen)	Schinken, Braten, verschiedene Käsesorten, Fisch, Kräcker, Trauben, Nüsse	105,60 €
Gemischte Gourmetplatte (500g / 1000g)	Braten, Roastbeef, Vitello Tonnato, ...	klein 52,80 € groß 100,80 €
Gemischte Antipastiplatte (500g / 1000g)	Bufalla, Grillgemüse, Vitello Tonnato, Oliven, ...	klein 62,40 € groß 120,00 €
Gemischte Käseplatte (500g / 1000g)	verschiedene Schnitt- und Weichkäsesorten incl. Trauben und Kräckern	klein 38,10 € groß 76,80 €
Hackepeter-Igel (500g / 1000g)	frischer Hackepeter 6 Pers. / 12 Pers.	klein 24,00 € groß 43,20 €
Geflügelplatte (15 / 30 Teile)	Keulchen, Spieße, Bällchen	klein 34,60 € groß 66,25 €
Kaviar-Eier	pro halbes Ei	3,00 €

Wir stellen Ihnen auch gern individuelle Platten und Arrangements zusammen.

Suppen und Eintöpfe (ab 10 Portionen)

Wir empfehlen, zu unseren Suppen frisches Baguette zu reichen.

Mengenempfehlung: ca. 50 g Baguette pro Person – das entspricht etwa 2 Baguettes für 10 Personen.

Bei besonders leichten Suppen oder größerem Appetit kann die Menge auf 60–70 g pro Person erhöht werden.

Käse-Lauch Suppe	0,25 l mit Hackfleisch	4,10 €
Cremige Hähnchensuppe	0,25 l mit Knoblauch	4,10 €
Ungarische Gulaschsuppe	0,25 l	4,10 €
Soljanka	0,25 l	4,10 €
Borschtsch	0,25 l mit Rindfleisch	4,10 €
Chili con Carne	0,25 l mit Rindfleisch	4,10 €
Hühnersuppe	0,50 l	6,60 €
Kesselgulasch	0,50 l	6,60 €
Sächsischer Linseneintopf	0,50 l	6,60 €
Sächsische Kartoffelsuppe	0,50 l	6,60 €
Wiener geschnitten	auch als extra bei vegetarischer Suppe	1,45 €

Vegetarische oder vegane Suppen und Eintöpfe (ab 10 Portionen)

Käse-Lauch Suppe	0,25 l	4,10 €
Spargelcremesuppe	0,25 l saisonal	4,10 €
Champignoncremesuppe	0,25 l	4,10 €
geeistes Gurkensüppchen	0,25 l	4,10 €
Karotten-Ingwer-Suppe	0,25 l	4,10 €
Kürbiscremesuppe	0,25 l	4,10 €
Gemüsesuppe	0,25 l	4,10 €
Borschtsch	0,25 l	4,10 €
Chili sin Carne	0,25 l	4,10 €
Rote Linsen Suppe	0,25 l	4,10 €
Kartoffelsuppe	0,25 l	4,10 €
Kartoffelsuppe	0,50 l	6,60 €
Gemüseintopf	0,50 l	6,60 €

Baguette

Baguettestange	hell	3,60 €
Baguettestange	dunkel/Körner/Dinkel/Zwiebel/Olive/ Paprika	4,80 €

Brot

Partybrotkorb	verschiedene Sorten, 6 Portionen	9,00 €
Brötchensonne	5-7 kleine Brötchen	7,20 €
Ciabatta		4,35 €
Knoblauchbrot, warm	700 g	14,40 €

Butter

Butterplatte	300 g	8,65 €
---------------------	-------	---------------

Feinkostsalate (ab 400 g)

Preis / 100 g

Spargelsalat	saisonal	4,35 €
Cremiger Blumenkohlsalat		3,85 €
Griechischer Hirtensalat		3,85 €
Geflügelsalat	mit Ananas-Mandarine	4,60 €
Rindfleischsalat		4,60 €
Champignonsalat		3,85 €
Käsesalat		3,85 €
Eiersalat		3,85 €
Waldorfsalat		3,85 €
Sächsischer Kartoffelsalat		3,45 €
Nudelsalat	mediterran	3,45 €

Rohkostsalate (ab 400 g)

Preis / 100 g

Gurkensalat		3,45 €
Tomatensalat		3,45 €
Bohnensalat	weiße / grüne Bohnen	3,45 €
Karottensalat		3,45 €
Krautsalat		3,45 €
Amerikanischer Krautsalat		3,45 €

Salatarrangements

Holzällersalat	knackige frische Salate mit Gorgonzola, Birnen, Croutons	klein 20,00 € groß 35,55 €
Italienischer Salat	mit Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Karotten, Mais, Zwiebel, Schinken, Ei, Thunfisch, Knoblauchdressing	klein 22,20 € groß 40,00 €
Schapska Salat	Tomate, Gurke, Paprika, Kraut, Fetakäse, Oliven, versch. Dressings	klein 22,20 € groß 40,00 €
Schichtsalat (1000g)	Sellerie, Ananas, Mais, Eier, Apfel, Lauch, Kochschinken, Dressing	35,55 €
Antipastiplatte vegetarisch	gegrillte Zucchini und Auberginen, geröstete Paprika, gefüllter Minikürbis, getrocknete Tomaten, gefüllte Peperoni	50,40 €

Warme Spezialitäten

Putenrollbraten	(150 g)	12,00 €
Rinderzunge	(150 g) mit Butter	14,40 €
Rinderzunge	(150 g) Sauce Hollandaise	19,20 €
Grillbraten	(150 g) gefüllter Schweinekamm	12,00 €
Kasslerbraten	(150 g)	11,55 €
Rinderbraten oder Sauerbraten	(150 g)	15,40 €
Rindsroulade	(150 g)	15,40 €
Lammkeule	(150 g)	15,40 €
Hirschgulasch	(150 g) mit Champignons	15,40 €
Schweinesteak au Four	(100 g) mit Würzfleisch überbacken	11,55 €
Schweineschnitzel	(150 g)	7,70 €
Kalbsschnitzel	(150 g) ab 10 Stück	13,45 €
Schweinefilet	(150 g) in Gorgonzolasoße	14,90 €
Schweinefilet	(150 g) in mediterraner Soße	14,90 €
Entenbrust	(250 g) mit Honig-Thymian-Kruste	20,20 €
Hackbraten	(1,5 kg) mit grüner Pfefferrahm- oder Champignonsoße, für 10 Personen	52,80 €
Geschnetzeltes "Züricher Art"	(200 g) Schweinefleisch, Champignons, Zwiebe Broccoli	10,60 €
Lammcurry	(200 g)	12,50 €

Warme Spezialitäten

Putengeschnetzeltes	(200 g)	12,50 €
Cremiges Gemüsecurry		8,65 €
gefüllte Paprika	in fruchtiger Tomatensauce vegan	6,75 €
gefüllte Paprika	in fruchtiger Tomatensauce mit Rinderhackfl.	8,20 €

Frisch aus dem Ofen

Hähnchenbrustfilet	mit Waldpilzen	8,65 €
Hähnchenbrustfilet	mit Tomate, Zwiebeln, Champignons	8,65 €
Hähnchenbrustfilet	mediterran gefüllt	8,65 €
Chicken Wings	ca. 40 Stück mit Barbecuesauce	28,80 €

Fleischspezialitäten individuell

Für die folgenden Fleishteile gilt eine Mindestabnahme pro Sorte von 10 Stück:

Hähnchenschenkel		4,60 €
Hähnchenbrustfilet	"Cordon bleu"	6,75 €
Putenspieß		4,60 €
Schaschlik vom Schwein		4,60 €
Gebratene Hackfleischbällchen	2 Stück	3,50 €
Gebratene Hackfleischbällchen	2 Stück, "Griechische Art", gefüllt mit Feta	3,50 €
Mariniertes Schweinesteak		5,80 €
Partyschnitzel, klein	2 Stück	4,60 €
Minischweinshaxe	ohne Fett und Schwarte	6,75 €

Glanzlichter

Schweinerücken – 10 Pers.	an saisonalem Gemüse	172,80 €
Lachs – 10 Pers.		172,80 €
Schweinebäckchen - 10 Pers.		168,00 €
Rinderbäckchen - 10 Pers.		192,00 €
Schweinefilet - 10 Pers.	gefüllt, im Speckmantel	144,00 €

Aus der Pfanne des Fischkochs (ab 10 Portionen)

Lachs auf Blattspinat	17,30 €
Saibling	18,30 €

Beilagen

Beilagen ab 10 Portionen

Gemüsebeilagen 200 g / Portion, weitere Beilagen 150 g / Portion

Gemüseplatte saisonale Änderung möglich	Fingermöhrrchen, Brechbohnen, Rosenkohl, Kohlrabi, Erbsen, Broccoli, Spargel, Champignons, Blumenkohl, für 10-15 Pers.	60,00 €
Mediterrane Gemüseplatte	Aubergine, Zucchini, Paprika, für 10-15 Pers.	60,00 €
China Gemüsepfanne	für 10 - 15 Personen	48,00 €
Erbsen		4,35 €
Broccoli		4,35 €
Leipziger Allerlei		4,35 €
Bohnen		4,35 €
Rotkohl		4,35 €
Sauerkraut		4,35 €
gebackene Kürbisspalten		4,35 €
gegrillte Rotkohl-Chacks	mit Honig	4,35 €
Spargel	mit Butter	11,55 €
Spargel	mit Sauce Hollandaise	12,50 €
Cremechampignons	in Weißwein-Bechamel-Soße	5,30 €
Apfel-Lauch-Gemüse		4,35 €
Weißer-Bohnen-Mus		5,30 €
Erbsen-Minzpüree		5,30 €
Klöße	2 Stück	4,10 €
Salzkartoffeln		4,10 €
Bratkartoffeln		5,55 €
Kartoffelwedges		4,10 €
Rosmarinkartoffeln		4,10 €
Röstitaler		4,60 €
Herzoginkartoffeln		4,60 €

Beilagen

Kroketten		4,60 €
gefüllte Kartoffeltaschen	mit Fetakäse	6,25 €
Reis		4,10 €
Nudeln / Pasta		4,10 €
Spätzle		4,10 €
Falafel	frittierte Bällchen aus pürierten Bohnen, Erbsen	5,30 €
Couscous		4,10 €
Stampfkartoffeln		4,10 €

Aufläufe

Stampfkartoffeln, groß	mit Parmesan gratiniert	52,80 €
Kartoffelgratin, groß	mit Lachs und Blattspinat	64,80 €
Nudelauflauf, groß	mit Broccoli und Schinken	52,80 €

Süßspeisen (ab 10 Stück) **und Kuchenkunst**

Wir richten Ihren Nachtsch in Dessertgläsern oder auf Wunsch in Schüsseln an.

Unserer Desserts sind auch als vegane Variation erhältlich.

Mango-Joghurt-Mouse		3,60 €
Schokoladenpudding	mit Vanillesoße	3,60 €
Mousse au Chocolat	mit Vanillesoße	3,60 €
Panna Cotta		3,60 €
Zitronen-Buttermilch-Mousse		3,60 €
Mango-Basilikum-Creme		3,60 €
Rote Grütze	mit Vanillesoße	3,60 €
Profiterole	kleine Windbeutel, 24 Stück	60,00 €
Cannoli Sicilani	italienische Teigröllchen mit Ricotta-Creme	5,80 €
Waldbeercharlotte		45,60 €
Limetten-Heidelbeercharlotte		45,60 €
Birne-Rosmarin-Tarte		43,20 €
Limoncello-Tarte mit Melonensalat	saisonal	43,20 €
Blechkuchen vom Bäcker	Stück, verschiedene Sorten	2,20 €
Apfel-Mandel-Karamel-Kuchen		38,40 €
Orangenkuchen		43,20 €
Erdbeer-Pistazien-Kuchen	glutenfrei	43,20 €
Himmelstochter-Torte		60,00 €
 <u>Obstvariationen</u>		
Obstspieß	groß	3,80 €
Obstspieß	klein	3,15 €
Kleine Platte	Mundobst - für 10 Personen	42,00 €
Große Platte	Mundobst - für 20 Personen	73,20 €
Obstsalat	im Dessertglas	3,60 €

Grillbuffet & Eventservice

In den Sommermonaten veranstalten wir regelmäßig Events mit Live-Grillen. Wir liefern das komplette Equipment, sorgen für hochwertiges Grillgut, eine Auswahl an beliebten Salaten und stellen auf Wunsch auch das passende Servicepersonal – für ein rundum gelungenes Sommerfest.

Grillgut (Rohware):

Preisänderungen vorbehalten

Wir bieten eine breite Auswahl an Fleisch, Würstchen sowie vegetarischen Alternativen:

		<i>Stückpreis</i>
Bratwurst	1 Einheit = 10 Stück a ca. 100-120 g	1,95 €
Schweinenackensteak - mariniert	1 Einheit = 6 Stück a 150 – 170 g	2,70 €
Hähnchensteak	1 Einheit = 19-20 Stück a ca. 160 g	2,60 €
Frikadelle	1 Einheit = 40 Stück a ca. 125 g	1,95 €
Leberkäse	1 Einheit 2,0 kg = 12 Scheiben (Gewicht kann abweichen)	2,50 €
Mini Haxe	1 Einheit = 60 Stück a 120 g (Gewicht kann abweichen)	2,40 €
Rumpsteak	1 Einheit = 25 Stück a ca. 200 g (Gewicht kann abweichen)	5,60 €
Lammhüftsteak	1 Einheit = 20 Stück a ca. 180 g (Gewicht kann abweichen)	4,20 €
Gemüsespieße	1 Einheit = 10 Stück	2,90 €
Grillkäse	1 Einheit = 2 Stück	2,90 €
Gemüsefrikadelle	1 Einheit = 5 kg = 66 Stück a ca. 75 g	1,25 €
Vegane Bratwurst	1 Einheit = 40 Stück a 90 g	2,00 €
Falafelbällchen	1 Einheit = 4 kg = ca. 266 x 15 g	14,90 € / kg

Beilagen & Klassiker:

Frische Brötchen (verschiedene Sorten)
Senf, Ketchup, BBQ-Soßen

Hausgemachte Salate (siehe separate Preisliste):

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Krautsalat
Holzfällersalat, Rucolasalat, u. v. m.

Hinweise:

Die Preise für Salate, Leihgegenstände sowie für Personal entnehmen Sie bitte der Preisliste. Individuelle Wünsche sind nach Absprache jederzeit möglich. Alle Grillwaren werden als Rohware geliefert bzw. vor Ort frisch zubereitet.

Speisen für die Zubereitung am Spieß

Spanferkel	12 - 25 kg	18,00 € / kg
Hausschwein	25 - 60 kg	18,00 € / kg
Wildschwein	25 - 60 kg	18,00 € / kg
Damwild	20 - 30 kg	18,00 € / kg

Menge: 200 - 300 g / Person
vorgegart, Zubereitung am Spieß ca. 3 - 4 h

Zubereitung

Auf/Abbau, Grillen und Ausgabe durch
Fleischermeister, incl. Grill, Grillkohle,
Anfahrt

450,00 €