

Party und Buffet



LIEBE KUNDEN,

wir haben die beliebtesten Speisen als Buffets arrangiert! Ob Familienfeier, Firmenevent oder gemütliches Beisammensein – wir bieten Ihnen eine köstliche Auswahl hausgemachter Spezialitäten. Von herzhaften Fleischgerichten bis zu feinen Salaten ist für jeden Geschmack etwas dabei. Genießen Sie höchste Qualität, besten Geschmack und zuverlässigen Service. Gerne passen wir Ihr Buffet auch individuell an!

Lassen Sie sich von uns beraten und freuen Sie sich auf Ihre Feier!

Guten Appetit
wünscht Ihre Fachfleischerei Korch



Inhalt

<i>Buffets</i>	3
<i>Belegte Brötchen & Vorspeisen</i>	8
<i>Kalte Platten</i>	9
<i>Fingerfood & Partysnacks</i>	10
<i>Suppen</i>	11
<i>Warme Gerichte</i>	12
<i>Aufläufe, Beilagen & Gemüse</i>	14
<i>Salate</i>	15
<i>Dessert</i>	15

STAND: APRIL 2025

Es gelten die Preise der jeweils aktuellen Preislisten. Irrtümer und Änderungen vorbehalten. Eine Liste der Inhaltsstoffe und möglicher Allergene bzw. Allergenspuren ist in den Filialen einsehbar. Gültig bis zum Erscheinen eines neuen Kataloges.

IMPRESSUM

Herausgeber: Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH
Gestaltung: Agentur Schröder / www.agentur-schroeder.com
Bildnachweis: Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH,
Agentur Schröder, Tobias Ritz, Ellen Türke, Adobe Stock

www.korch.de

Korch - Original Radeberger

Unser Tipp!

Wir empfehlen Ihnen, die folgenden Mengen pro Person für Ihr Buffet einzuplanen:

	Warmes	Kalt-warmes	Kaltes
	Buffet	Buffet	Buffet
Vorspeise / Suppe	100g	100g	100g
Salat, Brot, Beilage	150g	100g	100g
Fleisch (Rohgewicht)	300g	250g	
Wurst-, Käse-, Fischplatte		50g	200g
Nachspeise	100g	100g	100g
Gesamt pro Person (ca.)	650g	600g	500g



Korchs Leckereien 5003

„Korchs Leckereien“ stellen unsere warmen Fleischspezialitäten in den Vordergrund. Diese bestehen u.a. aus herzhaften Hackbällchen, unseren zarten Schweineschnitzeln und saftig gratiniertem Schweißfilet. Ergänzt durch unsere Wurst- und Käsevariationen sowie Kartoffelsalat, Brot und Brötchen.

INKLUSIVE

Speisenwärmer sind im Preis inbegriffen.
Es wird nur eine Pfandgebühr erhoben.

Das Buffet beinhaltet

	für 15 Personen	für 25 Personen
Gratiniertes Schweinefilet	ca. 900 g*	ca. 1.600 g*
Gemischte Partyplatte	ca. 2.250 g	ca. 3.600 g
Wurst- und Käsevariationen	ca. 1.000 g	ca. 1.750 g
Kartoffelsalat „Hausmacher Art“	ca. 3.000 g	ca. 5.000 g
Butterkugeltraube oder Butterrose	ca. 250 g	ca. 500 g

verschiedene Sorten Brot und Brötchen

*reines Fleischgewicht zzgl. Tomate / Mozzarella

Abbildung ähnlich



Radeberger Buffet 5001

Unser „Radeberger Buffet“ ist der ideale Begleiter für Ihre Familienfeier oder Ihr Betriebscatering. Die kalten Platten mit feinen Käsesorten, hausgemachten Fleisch- und Wurstspezialitäten sowie frischem Brot und Brötchen sind der Klassiker für jeden Anlass.

Das Buffet beinhaltet

	für 15 Personen	für 25 Personen
Käseplatte	ca. 1.000 g	ca. 1.700 g
Schinken-Braten-Salamiplatte	ca. 750 g	ca. 1.300 g
Hausmacher Platte	ca. 800 g	ca. 1.400 g
Hackepeterschweinchen	ca. 750 g	ca. 1.300 g
Butterkugeltraube oder Butterrose	ca. 500 g	ca. 750 g
verschiedene Sorten Brot und Brötchen		





Mediterranes Buffet 5008

Das Buffet beinhaltet

	für 15 Personen	für 25 Personen
Tomaten-Mozzarella-Platte	ca. 1.000 g	ca. 1.600 g
Mediterraner Nudelsalat	ca. 3.000 g	ca. 5.000 g
Radeberger Schinkenplatte	ca. 650 g	ca. 1.000 g
Hähnchenbrust gratiniert	ca. 2.600 g*	ca. 4.400 g*
Frischkäse Aufstrich „Mediterrano“	1.000 g	1.000 g
Antipasti-Platte		ca. 1.000 g
Melonenschiffchen mit Lachsschinken	15 Stück	25 Stück
Ciabatta	3 Stück	5 Stück
Butterkugeltraube oder Butterrose	ca. 250 g	ca. 500 g
Schokomousse mit Himbeerfruchtmark	15 Gläser	25 Gläser

Zaubern Sie italienisches Flair auf Ihren Tisch. Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan trifft auf mit Tomate und Mozzarella überbackenes Hähnchenbrustfilet an grünem Pesto. Eine Radeberger Schinkenplatte mit Melone wird begleitet von einem Tomaten-Mozzarella-Teller. Ergänzt wird unser mediterraner Klassiker mit einer Antipastiplatte, Frischkäseaufstrich, Melonen-Lachsschinken-Schiffchen und frischem Ciabatta. Als Dessert servieren wir Schokomousse mit Himbeerfruchtmark.

INKLUSIVE

Speisenwärmer sind im Preis inbegriffen.
Es wird nur eine Pfandgebühr erhoben.

* reines Fleischgewicht
zzgl. Tomate und Mozzarella



Empfangsbuffet 5009

Mit unserem „Empfangsbuffet“ sind Sie für jeden Anlass gut beraten. Kleine Baguette-scheiben mit frischem Lachs ergänzen sich mit einer Baguette-Platte mit feinen Käse- und hausgemachten Wurstspezialitäten. Frische Tomaten-Mozzarella- und kalte Hackbällchen-Tomate-Spieße sowie Käse-Obstspieße lassen keine Snackwünsche offen. Und die Getränke? Ein prickelndes Glas Sekt und fruchtigen Orangensaft können Sie gern über uns bestellen.

Das Buffet beinhaltet

	für 15 Personen	für 25 Personen
Baguette mit Lachs	17 Stück	28 Stück
gemischte Baguette-Platte	17 Stück	28 Stück
Käse-Obst-Spieße	17 Stück	28 Stück
Tomaten-Mozzarella-Spieße	17 Stück	28 Stück
Hackbällchen-Spieße	17 Stück	28 Stück



Abbildung ähnlich

Burgunder Buffet 5007

Mit unserem „Burgunder Buffet“ überraschen Sie garantiert Ihre Gäste! Genießen Sie zart gebackenen Schweineschinken mit traditionellem Speck-Kartoffelsalat und pikantem Gurken-Bohnensalat. Suppenfans kommen mit einer cremigen Käse-Lauch-Suppe (mit Hackfleisch) auf ihre Kosten. Dazu wird frisches Ciabatta serviert.

Das Buffet beinhaltet

	für 15 Personen	für 25 Personen
Burgunderschinken	ca. 4.000 g	ca. 7.000 g
Speckkartoffelsalat	ca. 4.000 g	ca. 7.000 g
Gurken-Bohnens-Salat	ca. 2.000 g	ca. 3.000 g
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	ca. 3 l	ca. 5 l
Ciabatta	4 Stück	6 Stück

INKLUSIVE

Speisenwärmern sind im Preis inbegriffen. Es wird nur eine Pfandgebühr erhoben.

Abbildung ähnlich



Schlemmerbuffet 5002

Eine große Vielfalt an kalten und herzhaften Speisen bietet unser „Schlemmerbuffet“. Unsere feine Käseplatte und die hausgemachten Fleisch- und Wurstspezialitäten werden mit

einer köstlichen Fischplatte sowie einem ausgezeichneten Eiersalat kombiniert. Dazu reichen wir frisches Brot und Brötchen.

Das Buffet beinhaltet

für 15 Personen

für 25 Personen

Käseplatte	ca. 800 g	ca. 1.400 g
Schinken-Braten-Salamiplatte	ca. 800 g	ca. 1.400 g
Fischplatte	ca. 1.000 g	ca. 1.000 g
Hackepeterschweinchen	ca. 600 g	ca. 1.200 g
Eiersalat	ca. 1.000 g	ca. 2.000 g
Butterkugeltraube	ca. 500 g	ca. 750 g

verschiedene Sorten Brot und Brötchen





Klassisches Partybuffet 5005

Dieses Buffet bietet knusprige Hähnchenschenkel, zarte Schweineschnitzel, herzhafte Hackbällchen, goldbraune Chickennuggets und pikantes Feuerfleisch. Begleitet werden die hausgemachten Fleischspezialitäten von einem leckeren Kartoffelgratin, frischem Brot und Brötchen sowie einer Obstplatte mit saisonalen Früchten.

Das Buffet beinhaltet

	für 15 Personen	für 25 Personen
Gemischte Partyplatte	ca. 3.200 g	ca. 5.500 g
Feuerfleisch	ca. 3.500 g	ca. 5.500 g
Kartoffelgratin	ca. 3.000 g	ca. 5.000 g
Obstplatte mit geteilten Früchten	ca. 2.000 g	ca. 3.000 g

verschiedene Sorten Brot und Brötchen

INKLUSIVE

Speisenwärmer sind im Preis inbegriffen. Es wird nur eine Pfandgebühr erhoben.



Kinderbuffet 5010

Beim Kinder-Buffet werden die Leibspeisen unserer „Kleinen“ aufgetischt: leckere Nudeln mit Würstchengulasch, als Fingerfood liebevoll gesteckte Spießchen und natürlich ein richtig gutes Dessert. Auch die gemischte Partyplatte mit Hähnchenschenkeln, kleinen Schnitzelchen, Hackbällchen und Chicken-Nuggets kommt beim Nachwuchs super an. Die können Sie gerne separat hinzubuchen.

Das Buffet beinhaltet

für 5 Kinder

für 10 Kinder

Nudeln mit Wurstgulasch und Reibekäse

Nudeln	ca. 1.000 g	ca. 2.000 g
Wurstgulasch	ca. 1.000 g	ca. 2.000 g
Reibekäse	ca. 200 g	ca. 400 g
Käse-Obst-Spieße	10 Stück	15 Stück
Hackbällchenspieße	10 Stück	15 Stück
Schokomousse mit Himbeerfrucht im Glas	5 Stück	10 Stück

INKLUSIVE

Speisenwärmern sind im Preis inbegriffen. Es wird nur eine Pfandgebühr erhoben.



Abbildung ähnlich

Belegte Brötchen & Vorspeisen

Belegte Brötchen

5101	Belegte Brötchen	halbe Brötchen belegt mit Radeberger Lachsschinken, Schinkenspezialitäten, diversen Bratensorten, Kochschinken, Salami oder Käse, appetitlich garniert
5104	Hackepeterbrötchen	mit magerem sächsischen Hackepeter, herhaft garniert
5105	Gemischte Baguettescheiben	aus dunklem oder hellem Baguettebrot, belegt mit Lachsschinken, Salami, Braten oder Käse
5106	Lachs Baguettescheiben	belegt mit geräuchertem Lachs
5108	Ei-Brötchen	belegt mit Eierscheiben und frischem Schnittlauch

Vorspeisen

5201	Tomaten-Mozzarella-Platte	Tomaten- und Mozzarellascheiben mit frischem Basilikum, gewürzt mit Olivenöl und Balsamicoessig (ab 1 kg)
5203	Antipasti-Platte	rote Minipaprika, Peperoni, Minipeppadew mit Frischkäsefüllung, dazu Oliven mit Knoblauch und mediterranen Kräutern (ab 1 kg)
5204	Melonenschiffchen	zarte Scheiben vom Lachsschinken auf Melonenspalten angerichtet mit einer fruchtigen Garnitur (ab 12 Stück)



Antipasti-Platte



Kalte Platten

5401	Schinken-Braten-Salami-Platte	Schinkenspezialitäten, Radeberger Lachsschinken, gekochter Schinken, Salami-Spezialitäten, Bratenvariationen
5402	Fischplatte	verschiedene Fischvariationen (je nach Verfügbarkeit), Verkaufseinheit ca. 1 kg (für 5 Personen)
5404	Radeberger Schinkenplatte mit Melone	Radeberger Lachsschinken, Räucherlendchen, Schwarzwälder Schinken und Schinkenspeck angerichtet auf Melonenspalten
5405	Wurst- und Käsevariationen	Radeberger Lachsschinken, gekochter Schinken und Salami-Spezialitäten, kombiniert mit verschiedenen Käsesorten - von mild bis herhaft
5406	Käseplatte	verschiedene Käsesorten, von mild bis herhaft
5407	Hausmacher Platte	deftige Hausmacher Blut- und Leberwurst, Schinkenspeck, Sülze, Kochsalami, Schlackwurst, rauchfrische Knacker, Teewurst, herhaft garniert (ab 5 Personen)
5408	Knackerplatte	frisch geräucherte Rind- und Schweinefleischknacker und verschiedene Radeberger Knoten auf einer Platte angerichtet (1 kg)
5409	Hackepeterschwein oder -igel	sächsischer Hackepeter mit Zwiebeln und Garnitur (500g)
5506	Gurkenkrokodile mit Obst	kleine Spieße mit saisonalem Obst, Käse und Würstchen



Fingerfood & Partysnacks

Fingerfood

6001	Tomaten-Mozzarella Spieße	Mozzarellakugeln mit sonnengereiften Partytomaten & Basilikum
6002	Hackbällchenspieße	Geflügelhackbällchen und Partytomaten
6003	Käse-Obst-Spieße	milde Käsestücke mit frischem Obst
6005	Obstspieße	frisches Obst der Saison

Partysnacks

5504	Gemischte Partyplatte	knusprige Hähnchenschenkel, zartes Schweineschnitzel, herzhafte Hackbällchen und goldgelbe Chickennuggets
5901	Champignons gefüllt	frische Champignons, gefüllt mit Hackfleisch oder Frischkäse, mit Käse überbacken (ab 12 Stück)
5902	Schweineschnitzel aus der Keule	
5903	Hähnchenbrustschnitzel in Knusperpanade	
5904	Party Hackbällchen	
5905	Hähnchenschenkel	
5907	Putenschnitzel	



Abbildung ähnlich

Suppen

Alle Suppen ab 2,5l

5301	Kessergulasch	deftig abgeschmeckter Kessergulasch mit magerem Schweinefleisch, Kartoffeln und Gemüse
5302	Soljanka	pikant abgeschmeckte Schinken- und Wurststreifen mit saurer Gurke, Zwiebel und Paprika
5305	Karotte-Ingwer Suppe	fruchtig und leicht scharf
5306	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	Schmelzkäse mit frischem Lauch und Hackfleisch
5307	Sächsische Kartoffelsuppe	nach Hausfrauenart, mit klein geschnittenen Wiener Würstchen



Warme Gerichte

Schwein

5601	Gratiniertes Schweinefilet	Schweinsmedaillons mit Tomate, Mozzarella und Basilikum im Backofen zubereitet
5602	Kasseler auf Sauerkraut	mageres Kasselerkarree oder Kasselerkamm auf deftigem Sauerkraut
5603	Hausgemachtes Feuerfleisch	deftig, kräftig gewürztes hausgemachtes Feuerfleisch mit Paprika und Zwiebeln
5606	Burgunderschinken	saftige und zarte Schweineunterschale mild gepökelt und kross gebacken, ca 3,5 - 4 kg (ab 10 Personen)
5607	Schweinefilet in Champignonrahmsoße	zarte Schweinefiletmedaillons in sahniger Champignonsoße
5611	Spießbraten	Schweinekamm mit deftiger Senf-Zwiebel-Füllung

Spanferkel

5626	Spanferkelkeule gebacken	fix und fertig gebackene Spanferkelkeule mit Röhrenknochen, ca. 2,5 kg
5627	Saftiger Spanferkelrollbraten	auf Sauerkraut
5628	Spanferkel in Bratensoße	Portionsstücke von der Spanferkelkeule in Bratensoße



Abbildung ähnlich

Warme Gerichte

Rind

5651	Zarter Rinderbraten	von der Rinderhüfte, in Bratensoße
5652	Kleine Rindsrouladen	nach Hausfrauenart, gefüllt mit Speck, Zwiebel und Senf
5653	Rinderzunge	Rinderzunge mit Spargel und Sauce Hollandaise

Wild

5725	Wildgulasch	deftiger Wildgulasch in Rotweinsoße
5727	Wildbraten vom Reh	zartes Wild mit einer delikat abgeschmeckten Rotweinsoße
5728	Wildbraten vom Wildschwein	zartes Wild mit einer delikat abgeschmeckten Rotweinsoße

Abbildung ähnlich



Warめ Gerichte

Geflügel

5701	Hähnchenbrust - Hawaii	mit Ananas und Käse überbacken
5700	Hähnchenbrust gratiniert	Hähnchenbruststücke in Pesto mit Tomate und Mozzarella überbacken

Fisch

5750	Lachs	Bandnudeln mit Lachsstücken, getrockneten Tomaten und Pesto
5751	Lachs in Sahnesoße	Lachsfilet angerichtet in einer schmackhaften Sahnesoße



Abbildung ähnlich

Aufläufe (ab 5 Personen)

5802 **Nudelaufau Tomate-Mozzarella** mit Cocktailltomaten und frischem Basilikum

5803 **Kartoffel-Brokkoli-Auflauf** ohne Schinken

5804 **Kartoffel-Brokkoli-Auflauf** mit Schinken

Beilagen & Gemüse

6301 **Kartoffeln**

6302 **Kartoffelkroketten**

6303 **Kartoffelklöße**

6305 **Reis**

6306 **Spirelli**

6307 **Spätzle**

6308 **Rosmarin-Kartoffeln**

6309 **Brot-Brötchen-Korb**

6310 **Partybrötchen**

6311 **Butterkugeltraube (ca. 250g)
oder Butterrose**

6325 **Brokkoli mit Sauce Hollandaise**

6326 **Mischgemüse**

6327 **Rotkraut**

6328 **Sauerkraut**

6329 **Blumenkohl mit Sauce Hollandaise**

6330 **Spargel mit Sauce Hollandaise**

6332 **Bohnen**

6333 **bunte Möhrenscheiben**

6335 **Gebackener Blumenkohl
im Backteig**



Salate

6101	<i>Mediterraner Nudelsalat</i>	6115	<i>Hausgemachter Nudelsalat</i>
6102	<i>Kartoffelsalat „Hausmacher Art“</i>	6116	<i>Gurken-Bohnen-Salat</i>
6103	<i>Kartoffelsalat mit Speck</i>	6117	<i>Käse-Obst-Salat</i>
6105	<i>Frischkäsezubereitung „Mediterrano“</i>	6119	<i>Champignon-Schinken-Salat</i>
6106	<i>Krautsalat</i>	6121	<i>Gurkensalat „Hausmacher Art“</i>
6109	<i>Geflügelsalat</i>	6123	<i>Nudelsalat Thai</i>
6110	<i>Eiersalat</i>	6124	<i>Dreierlei Linsen Salat</i>
6112	<i>Bauernsalat</i>		

Dessert



6216
*Schokomousse mit
Himbeerfruchtmark
im Glas*



6217
*Weisses Schokomousse
mit Marillenfruchtmark
im Glas*



6218
*Sachertorte
im Glas*



6219
*Erdbeer Tiramisu
im Glas*



6211
*Obstplatte mit
geteilten Früchten*
frisches Obst der Saison

*Party und
Buffet*

Radeberger Fleisch- und Wurstwaren Korch GmbH
Großröhrsdorfer Straße 33, 01454 Radeberg
Telefon: (03528) 44 88 - 0

