Party und Buffet

KORCH

Einfach besonders.

INHALT

Buffets	4 - 21
Belegte Brötchen	22 - 23
Vorspeisen	24 - 25
Suppen	26 - 27
Kalte Platten	28 - 31
Kinderparty	32 - 33
Warme Gerichte	34 - 45
Aufläufe	46 - 47
Partysnacks	48 - 49
Fingerfood	50 - 51
Salate	52 - 53
Dessert	54 - 55
Beilagen	56 - 57

STAND: MÄRZ 2022

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.

Party und Buffet

LIEBE KUNDEN,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem reichhaltigen Party- und Cateringangebot. Die Fachfleischerei Korch steht für hochwertige, hausgemachte Fleisch- und Wurstwaren. Wir verarbeiten vorwiegend Produkte und Rohstoffe regionaler Zulieferer. Das garantiert auf Ihrem Tisch ein Maximum an Frische, Qualität und Geschmack.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige für Sie arrangierte Anregungen. Ob heiße Suppen, rustikale Leckereien vom Rind und Schwein oder kalte Feinkostsalate – für Jeden ist etwas dabei. Selbstverständlich können Sie Ihr Buffet auch ganz individuell zusammenstellen. Sprechen Sie mit uns. Wir beraten Sie gern!

Egal wie: Sie kümmern sich um Ihre Gäste. Wir um den Rest. So werden Party oder Empfang zu einem unvergesslichen kulinarischen Highlight.
Lassen Sie sich von unserer Broschüre inspirieren. Viel Freude bei der Lektüre.

Guten Appetit,

Ihre Korch Fachfleischerei

Beispielhafte Abbildung für 15 Personen.

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
Rustikale Platte	ca. 800 g	ca. 1.400 g
Hackepeterschweinchen	ca. 750 g	ca. 1.300 g
Butterkugeltraube	ca. 500 g	ca. 750 g
verschiedene Sorten Brot und Brötchen		

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.

Beispielhafte Abbildung für 15 Personen.

Das Buffet beinhaltet	für 15 Personen	für 25 Personen
Käseplatte	ca. 800 g	ca. 1.400 g
Schinken-Braten-Salamiplatte	ca. 800 g	ca. 1.000 g
Fischplatte	ca. 1.000 g	ca. 1.600 g
Hackepeterschweinchen	ca. 600 g	ca. 1.000 g
Eiersalat	ca. 1.000 g	ca. 2.000 g
Butterkugeltraube	ca. 500 g	ca. 750 g
verschiedene Sorten Brot und Brötchen		

Beispielhafte Abbildung für 15 Personen.

5003

KORCHS LECKEREIEN

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

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	ca. 3.000 g	ca. 5.000 g
Butterkugeltraube	ca. 250 g	ca. 500 g
verschiedene Sorten Brot und Brötchen		

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

*reines Fleischgewicht zzgl. Tomate / Mozzarella

Beispielhafte Abbildung für 15 Personen.

FEINSCHMECKER BUFFET

5004

Genießen Sie die besondere Auswahl an verschiedenen kalten und warmen Speisen. Wie unser Spießbraten: Ein herzhafter Schweinebraten, gefüllt mit Senf und Zwiebeln, dazu frisches Möhrengemüse und Spätzle. Auch Suppenliebhaber kommen auf ihre Kosten – mit Korchs originaler Soljanka! Genießen Sie dazu unsere Feinschmecker-Platte mit zart gebratenem Roastbeef und Schinkenröllchen mit feinem Spargel. Das Roastbeef erhalten Sie auf Wunsch mit sahniger Meerrettichfüllung oder naturbelassen.

Das Buffet beinhaltet	für 15 Personen	für 25 Personen
Spießbraten	ca. 2.250 g	ca. 3.750 g
Spätzle	ca. 2.000 g	ca. 3.300 g
Bunte Möhrenscheiben	ca. 1.500 g	ca. 2.500 g
Soljanka	ca. 3 l	ca. 5 l
Feinschmeckerplatte	ca. 800 g	ca. 1.400 g
Käseplatte	ca. 800 g	ca. 1.200 g
Butterkugeltraube	ca. 250 g	ca. 500 g
verschiedene Sorten Brot und Brötchen		

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

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.

Beispielhafte Abbildung für 15 Personen.

Beispielhafte Abbildung für 15 Personen.

SÄCHSISCHES BUFFET

5006

Unser Sachsen-Klassiker aus guten regionalen Spezialitäten: deftige Kartoffelsuppe, zarter Sauerbraten von der Färse (junges, weibliches Rind), dazu feiner Rotkohl, Kartoffelklöße sowie Omas Quarkkeulchen mit leckerem Apfelmus erfreuen den Gaumen der Liebhaber sächsischer Küche.

Das Buffet beinhaltet	für 15 Personen	für 25 Personen
Sächsische Kartoffelsuppe	ca. 3 l	ca. 5 l
Sauerbraten	ca. 3.500 g	ca. 5.800 g
Rotkraut	ca. 2.000 g	ca. 3.500 g
Klöße	30 Stück	50 Stück
Quarkkeulchen	15 Stück	25 Stück
Apfelmus	ca. 1.500 g	ca. 2.500 g

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

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 Baguette serviert.

Beispielhafte Abbildung für 15 Personen.

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-Bohnen-Salat	ca. 2.000 g	ca. 3.000 g
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch	ca. 3 l	ca. 5 l
Baguette-Brot	ca. 1.000 g	ca. 1.600 g

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

5008 MEDITERRANES BUFFET

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 internationale Schinkenplatte mit Melone wird begleitet von einem Tomaten-Mozzarella-Teller. Ergänzt wird unser mediterraner Klassiker mit einer Antipastiplatte, Frischkäseaufstrich, Melonen-Serrano-Schiffchen und frischem Ciabatta. Als Dessert servieren wir Tiramisu-Schnitten.

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
Internationale Schinkenplatte	ca. 650 g	ca. 1.000 g
Hähnchenbrust mit Pesto	ca. 2.600 g*	ca. 4.400 g*
Frischkäse-Kräuter-Aufstrich	1.000 g	1.000 g
Antipasti-Platte		ca. 1.000 g
Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken	15 Stück	25 Stück
Ciabatta-Baguette	3 Stück	5 Stück
Butterkugeltraube	ca. 250 g	ca. 500 g
Tiramisu-Schnitten	15 Stück	25 Stück

INKLUSIVE
Speisenwärmer sind im Preis inbegriffen. Es wird nur eine Pfandgebühr erhoben.
*reines Fleischgewicht zzgl. Tomate und Mozzarella

Beispielhafte Abbildung für 15 Personen.

Beispielhafte Abbildung für 15 Personen.

EMPFANGSBUFFET

5009

Mit unserem „Empfangsbuffet“ sind Sie für jeden Anlass gut beraten. Kleine Baguettescheiben 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

BELEGTE BRÖTCHEN

5101

Belegte Brötchen

halbe Brötchen belegt mit Radeberger Lachsschinken, Schinkenspezialitäten, diversen Bratensorten, Kochschinken, Salami oder Käse, appetitlich garniert

Party und Buffet

Beispielhafte Abbildung

5102
Schmalzschnitte
mit Apfelgriebenschmalz (auf Kastenbrot)

5103
Schwarzbrotscheiben
wahlweise belegt mit Lachsschinken, Braten, Salami, Käse, Hausmacher Blut- und Leberwurst, Schinkenspeck, Schlackwurst (auf Kastenbrot)

5104
Hackepeterbrötchen
mit magerem sächsischen Hackepeter, herzhaft garniert

5105
Gemischte Baguettescheiben
aus dunklem oder hellem Baguettebrot, belegt mit Lachsschinken, Salami, Braten oder Käse

5106
Lachs-Baguettscheiben
belegt mit geräuchertem Lachs

5107
Ei-Baguettscheiben
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)

Beispielhafte Abbildung

5202

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola

hauchzart geschnittenes Rinderfilet, angerichtet auf Rucolasalat, mit etwas Olivenöl und Parmesan fein abgewürzt (ab 500g)

60 g pro Person

5203

Antipasti-Platte

rote Minipaprika, Minikürbisse, Minipeppadew mit Frischkäsefüllung, dazu Oliven mit Knoblauch und mediterranen Kräutern (ab 1 kg)

5204

Melonenschiffchen

zarte Scheiben vom Serranoschinken und Parmaschinken auf Melonenspalten angerichtet mit einer fruchtigen Garnitur (ab 10 Stück)

5205

Halbe Eier

mit Remoulade und Gewürzgurke (ab 10 Stück)

5206

Königspastete

Blätterteigtürmchen mit Ragout fin und Käse überbacken (ab 10 Stück)

SUPPEN

Beispielhafte Abbildung

5301

Kesselgulasch

deftig abgeschmeckter Kesselgulasch mit magerem Schweinefleisch, Kartoffeln und Gemüse

ÜBRIGENS

Alle Suppen ab 3,5 Liter
1 Tasse enstpricht ca. 250 ml

5302
Soljanka
pikant abgeschmeckte Schinken- und Wurststreifen mit saurer Gurke, Zwiebel und Paprika

5303
Tomatencremesuppe
fruchtig und pikant

5304
Spargelcremesuppe
mit zarten, weißen Spargelstückchen

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

5308
Champignon-Cremesuppe
mit Steinpilz-Stückchen

5309
Deftige Nudelsuppe mit Hähnchenfleisch
und Fadennudeln

5310
Kalte Gurkensuppe
saisonal Mai - September

5311
Kürbiscremesuppe
saisonal August - November

KALTE PLATTEN

5401

Schinken-Braten-Salami-Platte

Schinkenspezialitäten, Radeberger Lachsschinken, gekochter Schinken, Salami-Spezialitäten, Bratenvariationen

Party und Buffet

Beispielhafte Abbildung

5402

Fischplatte

verschiedene Fischvariationen (je nach Verfügbarkeit), Verkaufseinheit ca. 1 kg (für 5 Personen)

5403

Korchs Feinschmeckerplatte

Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt, Roastbeefröllchen gefüllt mit Sahne-meerrettich

5404

Internationale Schinken-platte mit Melone

Parmaschinken, Schwarzwälder Schinken, Serranoschinken, Radeberger Lachsschinken und Räucherlendchen angerichtet auf Melonenspalten

5405

Wurst- und Käsevariationen

Radeberger Lachsschinken, gekochter Schinken und Salami-Spezialitäten, kombiniert mit verschiedenen Käsesorten – von mild bis herzhaft

5406

Käseplatte

verschiedene Käsesorten, von mild bis herzhaft

alle Platten ab 5 Personen

KALTE PLATTEN

Beispielhafte Abbildung

5407

Hausmacher Platte

deftige Hausmacher Blut- und Leberwurst, Schinkenspeck, Sülze, Kochsalami, Schlackwurst, rauchfrische Knacker, Teewurst, herzhaft garniert (ab 5 Personen)

5409

Hackepeterschwein oder -igel

sächsischer Hackepeter mit Zwiebeln und Garnitur (ab 500g)

5408

Knackerplatte

frisch geräucherte Rind- und Schweinefleischknacker und verschiedene Radeberger Knoten auf einer Platte angerichtet (1 kg)

KINDERPARTY

5501
Gurkenschlange

5502
Eierhühner
(ab 10 Stück)

5503
Käse-Igel
Spieße mit Wienern, Knackern und Käse

5507
Eierhasen
(ab 10 Stück)

Party und Buffet

5504
Gemischte Partyplatte
Diese Platte besteht aus knusprigen Hähnchenschenkeln, zarten Schweineschnitzeln, herzhaften Hackbällchen und goldbraunen Chickennuggets.

6209
Obstspieße mit Schokolade
saisonale Früchte
mit Schokolade überzogen
(ab 10 Stück)

5505
Gurkenkrokodile mit Gemüse
Kleine Spieße mit saisonalem Gemüse und Würstchen

5506
Gurkenkrokodile mit Obst
Kleine Spieße mit saisonalem Obst, Käse und Würstchen

Beispielhafte Abbildungen

Kindergeburtstagstipp
Partykinderbowle für ca. 10 Kinder

Zutaten

500 g	Erdbeeren (tiefgefroren oder frisch)
1 Dose	Mandarinen
1 Dose	Pfirsiche
1 Flasche	Apfelsaft (klar)
1 Flasche	Mineralwasser (Sprudel)
etwas roter Fruchtsirup	

Die Erdbeeren mit den Dosenfrüchten und deren Saft in eine große Schüssel geben, die Pfirsiche vorher klein schneiden. Mit Apfelsaft auffüllen und etwas Himbeer- oder Granatapfelsirup hinzugeben. Die Bowle nun 2-3 Stunden durchziehen lassen und vor dem Servieren das Mineralwasser hinzugeben.

WARME GERICHTE
vom Schwein

5601

Gratiniertes Schweinefilet

Schweinsmedaillons mit Tomate, Mozzarella und Basilikum im Backofen zubereitet

Beispielhafte Abbildung

5604
Zwiebelbraten

würzige Kammscheiben vom Schwein, gebacken mit Champignons und Zwiebeln

5602
Kasseler auf Sauerkraut

mageres Kasselerkarree oder Kasselerkamm auf deftigem Sauerkraut

5603
Hausgemachtes Feuerfleisch

deftig, kräftig gewürztes hausgemachtes Feuerfleisch mit Paprika und Zwiebeln

5605
Feuriges Chili con Carne

mit Kidney-Bohnen und Gemüsemais

WARME GERICHTE
vom Schwein

5606
Burgunder-schinken
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

5608
Schweinebraten vom Kamm
herzhaft zarter Schweinebraten vom Schweinekamm

5609
Schweinefiletpfanne
mageres Schweinefilet mit Champignons und Zwiebeln in Rahmsoße

5610
Kasselerkarree „Hawaii“
mit Ananas und Käse überbacken

5611
Spießbraten
Schweinekamm mit deftiger Senf-Zwiebel-Füllung

WARME GERICHTE

Spanferkel

Beispielhafte Abbildung

5625

Spanferkel gebacken

Knusprig gebackenes Spanferkel für ein rustikales Buffet

Ca. 1 kg Rohgewicht
pro Person einplanen!
(ab ca. 20 - 25 Personen)

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

WARME GERICHTE
vom Rind

5650

Sächsischer Sauerbraten

saftig und zartes Färsenfleisch, eingelegt nach sächsischer Rezeptur

Beispielhafte Abbildung

5651

Zarter Rinderbraten

von der Rinderhüfte in Bratensoße

5654

Rindergulasch

mageres Rindergulasch aus der Hüfte mit Champignons und Möhren

5655

Gaucho-Topf ab 6 Personen

leckere Rinderhüfte in kleine Würfel geschnitten mit Brechbohnen, Zwiebeln und gehackten Tomaten – würzig abgeschmeckt

5652

Kleine Rindsrouladen

nach Hausenfrauenart, gefüllt mit Speck, Zwiebel und Senf

5653

Rinderzunge

Rinderzunge mit Spargel und Sauce Hollandaise

WARME GERICHTE
vom Geflügel

Beispielhafte Abbildung

5700

Hähnchenbrust gratiniert

Hähnchenbruststücke in Pesto mit Tomate und Mozzarella überbacken

5701

Hähnchenbrust - Hawaii

mit Ananas und Käse überbacken

5702

Puten-geschnetzeltes

mit Brokkoli und Cocktailtomaten

WARME GERICHTE
vom Wild

Beispielhafte Abbildung

5725
Wildgulasch
deftiger, leckerer Hirsch- oder Wildschweingulasch in Rotweinsoße

Wildbraten
zartes Wild mit einer delikat abgeschmeckten Rotweinsoße

5726
vom Hirsch

5727
vom Reh

5728
vom Wildschwein

Party und Buffet

WARME GERICHTE
vom Fisch

5750
Lachs
grüne Bandnudeln mit Lachsstücken, getrockneten Tomaten und Pesto

5751
Lachs in Sahnesoße
Lachsfilet angerichtet in einer schmackhaften Sahnesoße

AUFLÄUFE
(ab 5 Personen)

Beispielhafte Abbildung

5801
Brokkoli-Auflauf
in Sahnesoße, mit Käse überbacken

5802
Nudelauflauf Tomate-Mozzarella
mit Cocktailtomaten und
frischem Basilikum

5803
Kartoffel-Brokkoli-Auflauf
ohne Schinken

5804
mit Schinken

5805
Lasagne Bolognese

5806
Lasagne Spinat
vegetarisch

PARTYSNACKS

Beispielhafte Abbildung

5504
Gemischte Partyplatte
knusprige Hähnchenschenkel, zartes Schweineschnitzel, herzhafte Hackbällchen und goldgelbe Chickennuggets

Party und Buffet

5901
Champignons gefüllt
frische Champignons,
gefüllt mit Hackfleisch oder Frischkäse,
mit Käse überbacken (ab 15 Stück)

5902
Kleine Schweineschnitzel aus der Keule

5906
Schnitzelchen aus dem Schweinefilet

5904
Geflügelhackbällchen

5905
Hähnchenschenkel

5903
kleine Hähnchenbrustschnitzel

5907
kleine Putenschnitzel

FINGERFOOD

Beispielhafte Abbildung

6001

Tomaten-Mozzarella-Spieße

italienische Mozzarellakugeln
mit sonnengereiften
Partytomaten & Basilikum

6002

Hackbällchen-spieße

Geflügelhackbällchen
und Partytomaten

6003
Käse-Obst-Spieße
milde Käsestücke
mit frischem Obst

6004
Gemüsespieße
frisches Gemüse der Saison

6005
Obstspieße
frisches Obst der Saison

alle Platten ab 10 Stück

SALATE

Beispielhafte Abbildung

6101

Mediterraner Nudelsalat

mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan

Kartoffelsalat „Hausmacher Art“	6102	Keitumer Matjessalat	6107	Käse-Obst-Salat	6117
Kartoffelsalat mit Speck	6103	Tiroler Wurstsalat	6108	Champignon-Schinken-Salat	6119
Frischkäsezubereitung „Kräuter“	6104	Geflügelsalat	6109	Herzhafter Pilzsalat	6120
Frischkäsezubereitung „Mediterrano“	6105	Eiersalat	6110	Gurkensalat „Hausmacher Art“	6121
Krautsalat	6106	Griechischer Hirtensalat	6111		

Party und Buffet

HAUSGEMACHTE SALATE

6112
Bauernsalat
mit frischen Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Hirtenkäse

6113
Bunter Salat
mit knackigem Eisbergsalat, frischen Tomaten und Gurken, garniert mit Schinken, Käse, Ei und Dressing

6114
Rotkohlsalat
fein-herber Rotkohlsalat

6115
Hausgemachter Nudelsalat
der Partyklassiker mit buntem Gemüse nach Saison und Fleischsalat

6116
Gurken-Bohnen-Salat
Grüne Bohnen und Gurken mit Zwiebel herzhaft angerichtet

6122
Couscous-Salat
mit frischem Gemüse und Hirtenkäse

6118
Gemüseplatte
frische Gemüsestücke liebevoll angerichtet mit hausgemachtem Quark-Kräuter-Dip

DESSERT

Beispielhafte Abbildung

6201

Tiramisu-Schnitte

Dessert mit Mascarponecreme nach italienischer Art

Party und Buffet

im Glas oder großer Schale bestellbar, ab 10 Gläser pro Sorte

6208
Quarkkeulchen mit Rosinen
dazu leckerer Apfelmus

6209
Obstspieße mit Schokolade
frisches Obst der Saison mit Schokoladenüberzug
(ab 10 Stück)

6202 / 6203
Rote Grütze
fruchtiges Beeren-Dessert mit Vanillesoße

6204 / 6205
Mousse au Chocolat
locker – luftig – schön schokoladig, mit Vanillesoße

6214 / 6215
Erdbeerpudding
frischer Pudding mit Erdbeergeschmack

6206 / 6207
Obstsalat
frisches Obst der Saison

6212 / 6213
Vanille-Quark Dessert
frischer Vanillepudding mit Quark

6210
Obstplatte mit ganzen Früchten
frisches Obst der Saison

6211
Obstplatte mit geteilten Früchten
frisches Obst der Saison

BEILAGEN

Beilagen

Kartoffeln	6301
Kartoffelkroketten	6302
Kartoffelklöße (75g Stück)	6303
Bratkartoffeln	6304
Reis	6305
Spirelli	6306
Spätzle	6307
Rosmarin-Kartoffeln	6308
Brot-Brötchen-Korb	6309
Partybrötchen	6310
Butterkugeltraube (ca. 250g) oder Butterrose	6311

Gemüse

Brokkoli mit Sauce Hollandaise oder Butter	6325
Mischgemüse	6326
Rotkraut	6327
Sauerkraut	6328
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise oder Butter	6329
Spargel mit Sauce Hollandaise oder Butter	6330
Rosenkohl	6331
Bohnen	6332
bunte Möhrenscheiben	6333
Rahmchampignons	6334

Party und Buffet

NOTIZEN

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
Druckerei: Druckhaus Central GmbH / www.druckhaus-central.de

Der Umwelt zuliebe gedruckt auf
FSC-zertifiziertem Papier

Party und Buffet

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

KORCH
Einfach besonders.