

Rundum Paket

Aufbau der Lokalität und Abbau (Vortag, Tag danach)

Leihgeschirr, Leihgläser, Hussen, (Reinigung, Nachberäumung)

Stehtische 2 inkl.

Zapfanlage inkl. CO2, inkl. Biergläser

Personal (3 Bedienungen)



1350,- €

Bar- Paket

Aufbau Bar und Abbau

Gläser für Mixgetränke inkl. Karte nach Wunsch

Getränk Kühlschrank und Zubehör



160 ,- €

Grillpaket (Burger, Pulled Turkey oder Pulled Pork)

Auf und Abbau

Gas, Grill, Zubehör (Tische, Zelt, usw...)

Grillpersonal



180 ,- €

Zubehör

Stehtische

8,- €

Bierzeltgarnituren

8,- €

Getränk Kühlschrank

86,- €

Getränktruhe

50,- €



Hochzeitsbuffet

Preis pro Person



ab 18,50,- €

Hausmacher Buffet

Brotkorb mit verschiedenen Sorten Brot und Partybrötchen

Mett-Igel

Butterfigur Glücksschwein

Käse aus der Region

Schinkenplatte Lachsschinken, gekochter Schinken und
Meerrettichröllchen

Hirtensalat mit Fetakäse und frischen
Blattsalaten

Partypfanne Allerlei

(Schnitzel, Beefsteak, gegrillte Fleischspieße,
frittierte Maiskolben,
Grillwürstchen, gebackenen Hühnerhaxen)

Klingenthaler Bratenpfanne

(Kassler aus dem Backofen auf Sauerkraut,
mit Schweinebraten
und Zunge vom Rind dazu gebackene Klöße)

Mundfertig Obstplatte

Hausgemachte Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

25,50 €



Partybuffet „Sportlerwirt“

Brotkorb mit Partysemmelsonne und
verschiedenen Brotsorten
Butterfigur nach Wahl
Käseplatte „France“

Hirtensalat
Gurkensalat
Kartoffelsalat
Ruccolasalat mit Brotwürfel und Käse

Partypfanne Allerlei
(Schnitzel, Beefsteak, gegrillte Fleischspieße,
frittierte Maiskolben,
Grillwürstchen, gebackenen Hühnerhaxen)

Hausgebeizte Lachsseite mit Spinat und
Bandnudeln

Schweinefilet und gegrillte Schweinemedallions
In einer Champignonrahmsauce
dazu gebackene Klöße und Mini Knödel

Panna Cotta
Mousse ou Chocolate
Obstbuffet

28,50 €



Weihnachtsbuffet

Semmelsonne
Salat mit Entenbruststreifen
Rustikales Käsebrett

Gänsekeulen und Brust aus dem Backofen
dazu Rotkraut und eine Klobvariation von
gebackenen Klößen und Kartoffelklößen Mini,

Orangen-Ente (Brust)
mit Rosenkohl
und hausgemachten Semmelknödeln

Bratapfeldessert
Tiramisu aus eigener Herstellung
mit einem Hauch von Zimt

26,70 €



Sommernachtstraum

Brotkorb mit verschiedenen Sorten Brot
und Minipartybrötchen
Käseplatte „Gourmet“ (Weichkäse, französische Käsesorten,
Ziegenkäse mit Feigen, Pomodoro9
Buscetta (Tomate Mozzarella und Spinat)
Antipastiplatte
mit gefüllte Tomaten, gefüllte Peperoni, Oliven
Balsamico Zwiebeln

Schweinefilet im Speckmantel dazu Backpflaumensoße
mit Mandelbällchen

Hausgebeizter Lachs dazu Basmati-Reis

Gefüllte Hähnchenbrust an Tagliatelle
in Pesto mit Kirschtomaten

Ochsenbäckchen mit gebackenen Klößen
und Sommergrillgemüse

Obstspieße Exotic
Waldbeer Panna Cotta
Limettenjoghurt mit Sahne-Milch-Mousse

28,90 €



Vogtlandschmaus

Würzfleisch im Nöpfchen
mit Mini-Brötchen, Zitrone und Worcestersoße

Rinderroulade

Schweinekrustenbraten

Kasslerrücken

Sauerbraten und Soße

dazu

Rotkraut, Sauerkraut nach vogtländischem Rezept
gebackene Kleeß, gekochte Mini Klöße und
Schladeregugs mit Schwammebrie

Schwarzbeertörtchen

Walbeerengrütze

24,80 €



Fingerfood Komponenten

Blätterteigteilchen 16g
(Putenbrust, Ricotta-Spinat, Tomate-Käse, Frischkäse)

Bruschetta
(Tomate, Spinat oder Salami)

Nordische Tapas
(Hering, Tatar vom Räucherlachs, Matjes-Preiselbeer Spieß)

Friesische Tapas
(Heringswickel, Matjes Spieß mit kandierte Pfeffer, Matjeswickel mit Spinat, kerniger Rauchmatjes, Räucherlachs)

Antipasti-Röllchen Zucchini
(gefüllt mit geräuchertem Mozzarella-Ratatouille)

Canapes Pralinen 8g
(Mango-Gänseleber, Krabben, Lachs-Spinat, Oliven, Gambas, Kaviar, Paprika,...)

Canapes Vegetarisch 10g

Datteln im Speckmantel 20g

Aprikosen im Speckmantel 20g

Pflaume im Speckmantel 20g

Lachs- und Heilbutt Pralinen 20-25g
(Räucherfischhäppchen mit versch. Auflagen)

Rauchlachs-Konfekt 10g
(Lachspralinen mit Sesam, Mohn und Dill)

Räucherlachs-Roulade 10g
(mit Oliven-Frischkäsecreme)

Lachsfilet im Blätterteig 150g
(mit Spinatfüllung)

Teriyaki Sticks
(mit Sojasoße mariniert)

Chicken Pineapple Sticks
(Hähnchenbruststücke und saftige Ananaswürfel)

Chicken Double Sticks
(Hähnchenbrustinnenfilet in pikanter Red-Curry-Marinade)

Chicken Sweet-Pepper Sticks
(Hähnchenbrustinnenfilet, Paprika als Rolle gespießt)

Chinesische Nudel-Sticks Teriyaki
(Nudeln mit Gemüse, Teriyakisoße auf Bambusspieß)

Chinesische Nudel-Sticks Sweet Chili
(Nudeln mit Paprika, Ananas süß-sauer auf Bambusspieß)

Baked Onion Rings

Mini Burger
(belegt mit Mini Schnitzel ,Rindfleisch,...)

Alle Preise auf Anfrage

(Preise sind abhängig von Bestellmenge und Umfang der Bestellung)

Stellen Sie sich Ihr eigenes Fingefoodbuffet zusammen, oder ein Buffet aus unserem Aktuellen Flyer.



Was hast'n vorbereitet?

Nix!

Warum auch ... es gibt ja den Party- & Buffetservice vom Sportlerwirt.

Zum Sportlerwirt
RESTAURANT & PARTYSERVICE

Inh.: Thorsten Voigt, Jahnstr. 30, Klingenthal
Tel. (037467) 23058, www.sportlerwirt.de