

# *Bierstübli*

*Tradition trifft Moderne*



**Altenburger Straße 12**

**04552 Borna**

**Telefon: 0178 87 57 838**

**Ihr Ansprechpartner: Amadeus Weidinger**

Frische Zutaten sowie regionale Produkte sind die Grundpfeiler unserer traditionellen Küche mit modernen Einflüssen.

Unseren **Cateringservice** bieten wir Ihnen für bis zu 100 Personen in verschiedenen Variationen an. Unser Angebot richtet sich hierbei nach den saisonalen Verfügbarkeiten. Von Vorspeisen, Salaten und Canapés, über Suppen und Hauptgerichte bis hin zu Desserts - wir erarbeiten gern für Sie ein individuelles Angebot.

Gewinnen Sie im Folgenden Eindrücke unserer kulinarischen Leistungen:

**Vorspeisen / Salate / Canapés**



**Antipasti-Variationen**



**Rindercarpaccio**



**Canapés**



**Frische Blattsalate**



**Tomate-Mozzarella**





**Suppen und Hauptgerichte**

**Karotten-Ingwer-Suppe  
mit Baconchip**



**Rinderfilet auf grünem  
Spargel und Barbecuewolke**



**Kabeljau und Lachsfilet  
mit Basilikumpesto**



**Lachsfilet mit Mandel-  
Brokkoli und Krokette**



**In Knoblauchöl gebratene  
Garnelen mit Tagliatelle und  
Rucola**



**Irische Rinderbäckchen  
mit glacierten Möhren,  
Balsamicoschalotten und  
Erbsenpüree**



**Gebratenes  
Butterfischfilet mit  
geschmolzenen Tomaten,  
Rote-Beete-Schaum und  
schwarzem Risotto**



**Amerikanisches Flank Steak  
im Wacholderrrauch gebraten**



**Ein Klassiker - Steak au  
four mit Pommes Frites**



**Desserts**

**Mousse au Chocolat aus  
belgischer Schokolade**



**Rotweineis mit glacierten  
Pflaumen**



**Rotweineis mit  
hausgebackenem  
Brownie**



Unser Dessertangebot umfasst natürlich klassische Desserts wie **Crème brûlée** und **Panna Cotta** sowie auch außergewöhnliche **Parfaits** zum Beispiel aus Karamell und Meersalz.



## Unsere Buffets

**Salatvariationen wie gemischtes Rohkostangebot, Geflügelsalat etc.**



**Käseplatte, Serranoschinken-Melonen-Platte, Räucherfischplatte**



**Diverse Vorspeisen und Salate**



**Käseplatte – nationaler sowie internationaler Rohmilchkäse**



## **Wir für Sie**

Wir arbeiten nur mit den Besten zusammen. Daher beziehen wir einen Großteil unserer Produkte direkt über den Service-Bund. Dieser steht für höchste Qualitätsstandards und besondere Vielseitigkeit bei den Produkten; so können wir auf jeden Ihrer kulinarischen Wünsche eingehen. Des Weiteren nehmen wir an dem jährlichen Campus Cullinaire teil, welcher eine Plattform zum Informationsaustausch sowie gegenseitiges voneinander Lernen darstellt. Somit bleiben wir für Sie in den Bereichen Know-How, Lebensmittelqualität sowie regionale und überregionale Trends auf dem Laufenden.