

Wir schaffen mit
Hand & Herz.
familie.schafft.erfolg.

MCL

MITTELDORF CATERING LEIPZIG

Familiengeführt seit 2013.

Mitteldorf Catering Leipzig e.K. Karsten Mitteldorf
Altenburger Straße 15 | 04275 Leipzig

Inhaltsverzeichnis

VORSCHLAG I	3
VORSCHLAG II	4
VORSCHLAG III	5
BBQ	6
EMPFANG, KUCHEN & MITTERNACHTSSNACK	7
GETRÄNKEPAUSCHALE	8
SPIRITUOSEN	9
LOGISTIK, PERSONAL & DEKORATION	10

Ihre direkten Ansprechpartner

Herr Karsten Mitteldorf

Ich telefoniere am liebsten.



017672366402

Herr Leon Mitteldorf

Mir können Sie aber auch schreiben.



017621118967

info@mitteldorf-catering.de

Vorschlag I

Hochzeitsdinner I #2101

Vorspeisen als Fingerfood & Gabelfood



Steckrübe & Cous-Cous

Avocado & Cashew



Anti-Pasti von Grillgemüse

Olivenöl | Pinienkerne

Pastrami

Olive | getrocknete Tomate

Geräucherter Lachs

Brunnenkresse-Panna Cotta



Gemüsesticks & Kartoffelchips

Guacamole | Chili



Belugalinsensalat

Spitzpaprika | Minze | Granatapfel

Warmer Buffettanteil im Chafing Dish

Zweierlei vom Ibericoschwein

Steinpilze | Pfifferlingen | Champignons | Tomate

Dazu:  Gebratene Drillinge

Zanderfilet „Cafe de Paris“

confierte Kirschtomate | Wildreis

Feigen-Rosmarin-Tortellini

Sauerrahm | Honig

Dessert



Mundgerechtes Obst

Schokoladencannelloni mit Schattenmorellen

Panna Cotta mit Salzkaramell

40-60

39 €

61-80

36 €

81-100

34 €

1 Buffettkoch inklusive

Vorschlag II

Hochzeitsdinner II #2102

Vorspeisen als Fingerfood & Gabelfood



VEGAN

Salatwerkstatt

Salate: Rucola | Wildkräuter | Romana | Blattspinat

Saucen: Balsamicodressing | Tomaten-Passionsfrucht | Zwiebel-Pastinaken-Creme

Gemüse: Artischocke | Fenchel | Aubergine | Champignons | rote Zwiebel

Add-Ons: Feta | Pecorino | Guanciale | Oliven | Sprossen

Toppings: Pinienkerne | Geröstete Kichererbse | Quinoa-Pop

Serranoschinken

Melone & Quinoa

Garnele

Orange | Basilikum

Gemüsecrêpes

Avocado | Rucola | Möhre

Warmer Buffettanteil im Chafing Dish

Rinderbäckchen geschmort

Thymianjus | Kartoffelgratin

Perlhuhnbrust mit Kräuterbutter unter der Haut gefüllt

Frisches Marktgemüse | Petersilienknöpfe

Oktopus Safran

grüner Spargel | Limonen-Champagner-Risotto

Dessert



VEGAN

Mundgerechtes Obst

Dessert von Butterkeks & Erdbeere

Schokoladenmousse

Geflämmte Banane | Blätterteig

40-60

42 €

61-80

39 €

81-100

37 €

1 Buffettkoch inklusive

Vorschlag III

Hochzeitsdinner III #2103

Vorspeisen als Platte

Salat von Ochsenherztomate

mit Balsamico, Mozzarella & Basilikum

Vitello Tonnato von der rosa gebratenen Kalbshüfte

Thunfischcreme | Nonpareilles-Kapern

Vorspeisen für Finger & Gabel



VEGAN

Unser hausgemachtes Riesen-Focaccia

mit eingebackenen Gemüsen & Cantaloupe



VEGAN

Quinoa

gelbe Peperonata-Creme | Yuzu-Frischkäse



VEGAN

Kichererbse im Palmblatt

Karotte | Ingwer

Warmer Buffettanteil im Chafing Dish

Keule & Brust vom Hähnchen

Ananas | Chili | Limette



VEGAN

Bulgurpfanne

mit roter Zwiebel & Feta

Fregola Sarda mit Kräuterseitlingen

Ziegenfrischkäse & Pinienkernen

Wolfsbarsch mit Kräuter-Walnuss-Kruste

bunten Blattsalaten & Süßkartoffelstampf

An unseren Marktständen kochen unsere Köche für maximale

Frische und echte Handwerkskunst

Rinderfilet & Rinderrücken

live am Gast aufgeschnitten

Sauce Béarnaise | Kräuterbutter

Tagliatelle aus dem Parmesanaib

al Limone

Dessert



VEGAN

Mundgerechtes Obst & Früchte

Crème brûlée

Lavendel | Blütenhonig

Grießflammerie

Mango | Kokos

Internationale Käseplatte

Nüsse | Fruchtbrot | Chutney

40-60

52 €

61-80

49 €

81-100

47 €

1 Buffettkoch inklusive

Grillbuffett #2104

Vorspeisen in der Schüssel**Coleslaw****Griechischer Bauernsalat****Zartweizensalat** mit Cashewkernen**Bruschetta**

Tomatensalat | Basilikum | Burrata

**Grillgemüseplatte**

Zucchini | Möhre | gr. Spargel | Kartoffel | Zwiebel

**Salatbar**

Salate: Rucola | Wildkräuter | Romana | Blattspinat

Saucen: Balsamicodressing | Tomaten-Passionsfrucht | Zwiebel-Pastinaken-Creme

Gemüse: Artischocke | Fenchel | Aubergine | Champignons | rote Zwiebel

Add-Ons: Feta | Pecorino | Guanciale | Oliven | Sprossen

Toppings: Pinienkerne | Geröstete Kichererbse | Quinoa-Pops

vom Grill**Entrecôte gegrillt & Kalbsschulter aus dem Smoker**

Thymian | Rosmarin

Hähnchenkeule mariniert

Ananas | Chili | Limette

Seeteufel in der Folie gegart

Mango | Ahornsirup | Wildreis

Maiskolben & Marktgemüse**Beyond Burger**

Dazu reichen wir eine reichhaltige Auswahl von Saucen & Dips

Dessert**Dessert von frischem Joghurt**

Nougat | Sanddorn

Crêpes live vom heißen Stein

mit Nuss-Nougat-Creme | Zucker & Zimt | Apfelkompott

40-60

44 €

61-80

41 €

81-100

39 €

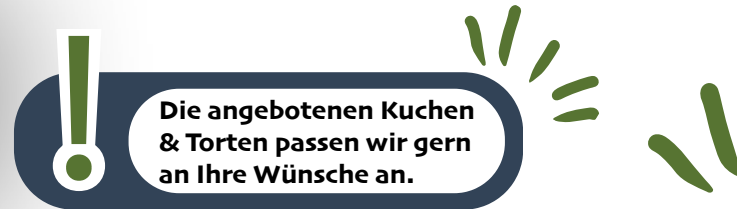
zzgl. 500€ Foodtruck-Miete mit 3 Buffettköchen

Empfang, Kuchen & Mitternachtssnack

Empfang #211

An den Tischen verteilt finden Sie:
Grissini & kleines Laugenkonfekt

3 €



Kaffeetafel #212

Am gedeckten Tisch servieren wir zum Kuchen:

**Filterkaffee in der Kanne
Kakaodrink**

4,5 €

Zusätzlich für die ganze Veranstaltung können Sie buchen:

1 Kaffee- und Teespezialitätenmaschine

6 € (#2113)

Kuchenbuffett #2114

**Gedeckter Apfelkuchen
Zwetschen-Datschi
Schwarzwälder Torte
Frankfurter Kranz
Schoko-Preiselbeer-Torte
Kaffeeschüsseln**

Wir arbeiten mit der Traditionsbäckerei Corsoela zusammen.
Sie können hier auch Ihren eigenen Bäcker wählen.
Wir kalkulieren mit 1,5 Stück Kuchen/Torte & 2 Kaffeeschüsseln.

10,5 €

Mitternachtssnack #2115

Zwiebelkuchen

Kümmel | Schmand | Alpenkäse

Berliner Currywurst

fruchtig-scharfe Soße | Baguette



Leipziger Currywurst

fruchtig-scharfe Soße | Kartoffelstroh

Greyerzer Käse

Pumpernickel | geräucherte Mandel

8 €

Uhrzeit in Absprache

Getränkepauschale

Summer Breeze #2220

Wählen Sie sich zwei Getränke aus der Getränkepauschale zum Empfang aus.

Wir empfehlen Sekt & hausgemachte Limonaden.

Mineralwasser still | sprudel
Coca Cola (+light) | Fanta | Sprite
Ginger Ale | Bitter Lemon | Tonic Water

Hausgemachte Limonaden zum Zapfen

Himbeere & Mango-Limette

Haugemachter Eistee Zitrone | Ingwer | Minze

Ur-Krostitzer Pilsner vom Fass

Inklusive aller gängigen Mix-Formen

Köstritzer Schwarzbier (0.5l)

Helles Hefeweizen (0.5l)

Schöfferhofer Grapefruit (0.33l)

Becks Ice (0.33l)

Jever Fun alkoholfrei (0.33l)

2 Weißweine nach Wahl

2 Rotweine nach Wahl

1 Roséwein nach Wahl

1 Schaumwein nach Wahl

Leitz „Eins-Zwei-Zero“

Riesling, Rheingau, entalkoholisiert

42 €

Unsere Getränkepauschalen
sind kalkuliert in der Zeit von:
14:00 - 02:00 Uhr

Schaumweine

Rotkäppchen

halbtrocken oder trocken

La Gioiosa

Prosecco Frizzante (Glera), DOC Prosecco, trocken

Leicht moussierend mit grünem Apfel, Birne und feiner Mousse. Ideal als Aperitif.

Weißweine (#2221)

Leitz „Eins-Zwei-Zero“

Riesling, Rheingau, entalkoholisiert

Lebendige Aromen von grünem Apfel und Zitrus, mit knackiger Säure und weicher Mineralität - perfekt für alkoholfreien Genuss.

Weinmanufaktur Meissen

Elbling, QbA Sachsen, trocken

Zarter Elbling mit feiner Kräuternote, dezent-exotischer Frucht und erfrischender Säure.

Weingut Diehl

Grauburgunder, QbA Pfalz, trocken

Rund und cremig, mit Aromen von Birne, Melone und dezentem Haselnuss-Touch.

Winzergemeinschaft Franken

Silvaner Muschelkalk, QbA Franken, trocken

Klarer, mineralisch-eleganter Silvaner mit zartem Apfelduft und dezentem Kräuterbouquet.

Rotweine

Jean Dellac

Merlot, Vin de France, trocken

Saftiger Merlot mit Noten von Kirsche und Pflaume, abgerundet durch weiche Tannine.

Winzergenossenschaft Achkarren

Spätburgunder, QbA Baden, trocken

Feiner Pinot Noir mit Erdbeer- und Himbeeraromen, eleganter Säure und seidigem Abgang.

Château Brejou

Bordeaux, AOC Bordeaux, trocken

Klassischer Blend mit dunklen Waldbeeren, Tabak- und Leder-Noten, kraftvoll und samtig.

Torrevento

Primitivo Soprano, IGT Puglia, halbtrocken

Würzig-fruchtig mit schwarzer Johannisbeere, süßlichen Kräutern und weichem Finish.

Rosé

Weingut Vollmer

Portugieser Rosé, QbA Pfalz, trocken

Zarter Rosé mit Erdbeer- und Himbeerduft, lebhaft und frisch-fruchtig.

Château Champteloup

Rosé d'Anjou, AOC Anjou, halbtrocken

Sanfte Süße trifft auf florale Noten von Rosenblüten und roten Beeren.

Spirituosen

Longdrinks & Aperitif

Gin Tonic #2201 4,5€ / 0,3l

Leipziger Long Horn Gin | Schweppes Tonic | Gurke

Cuba Libre #2202 4,5€ / 0,3l

Havanna Club 3años | Coca Cola | Limette

Caipirinha (auch Virgin) #2203 4,5€ / 0,3l

Cachaça | Limette | Rohrzucker

Negroni #2204 5,0€ / 0,3l

Campari | Gin | Wermut | Orange

Lillet Wild Berry #2205 4,5€ / 0,2l

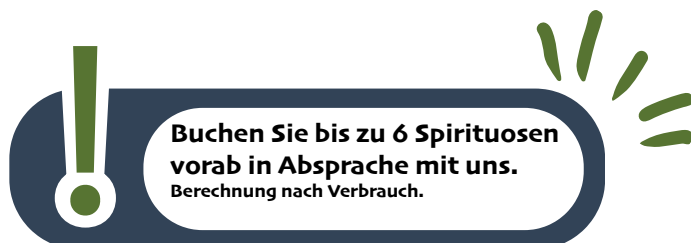
Lillet | Schweppes Wild Berry | Beeren

Hugo #2206 4,5€ / 0,2l

Prosecco | Holunderblüte | Minze

Aperol Spritz #2207 4,5€ / 0,2l

Prosecco | Aperol | Orange



Edelbrände vom Bodensee

Robert Gierer's „Apfel-Birne“ #2208 5€ / 2cl

Williams - Cox - Elstar, Lindau am Bodensee. 40%vol.

Robert Gierer's „Haselnuss Geist“ #2209 5€ / 2cl

mildgeröstete Haselnüsse, Lindau am Bodensee. 40%vol.

Robert Gierer's „Elvados® Eichenfass“ #2210 5€ / 2cl

Apfelbrand, Lindau am Bodensee. 40%vol.

Digestif

Ramazzotti Amaro #2211 2,5€ / 2cl

Aromatisch-bitterer Kräuterlikör mit Noten von Orangenschale und exotischen Gewürzen.

Jägermeister #2212 2,5€ / 2cl

Intensiv-würziger Likör Deutscher Herkunft aus 56 geheimen Kräutern und Gewürzen, mit mildem Abgang

Aqua Vit #2213 2,5€ / 2cl

Sanfter Schwedischer Kümmellikör mit feiner, leicht süßer Samen-Note und wärmendem Finish.

Rémy Martin VSOP #2214 4,0€ / 2cl

Eleganter Cognac mit Aromen von reifen Früchten, Eiche und feinem Gewürz.

Absolut Wodka #2215 2,5€ / 2cl

Klarer Kartoffelbrand mit weichem, neutralem Charakter - perfekt pur oder als Basis.

Jack Daniels Bourbon #2216 3,0€ / 2cl

Würzig-süßer Whiskey mit Vanille- und Karamell-Noten, sanft getoastetem Finish.

Baileys Irish Cream #2217 2,5€ / 2cl

Cremig-milchiger Klassiker mit dezenten Whiskey-Noten und zarter Vanille.

Villa Massa Limoncello #2218 2,5€ / 2cl

Frisch-zitroniger Likör, leuchtend gelb mit intensiver Fruchtsüße und erfrischendem Abgang.

Wo das Obst zuhause ist!

... brennt Robert Gierer auf seinem Obsthof in Lindau am Bodensee in der nunmehr vierten Generation die besten Früchte der Bodenseeregion zu Destillaten höchster Qualität.

Logistik, Personal & Dekoration

Inventar- und Logistikpauschale Für Events in der Mädlervilla #2301 10€ / Gast
darin enthalten: Inventar (inkl. Geschirr), eingedeckte Tafel (Mittelteller, Besteck, Wasserglas, Weinglas, geformte Mundserviette) und Auf- und Abbau der Location, sowie die Endreinigung.

Mitarbeiterpauschale Für Events in der Mädlervilla #2302 38€ / Gast

40-60	61-80	81-100
2,5 Mitarbeiter	3,5 Mitarbeiter	4,5 Mitarbeiter