



Angebotskatalog

für Konferenzen, Büffets, Speisen und Getränke sowie Leihgeräte und Materialien

Sie möchten feiern – wir kümmern uns darum!

Gern freuen wir uns auf Ihren Besuch in unserer peppigen Kantine „COM & iss“, wo Sie die Räumlichkeiten kostenlos nutzen können. Selbstverständlich bereiten wir Ihnen Ihre Speisen dabei liebevoll zu und stellen uns auf Ihre individuellen Wünsche ein. Auch kommen wir zu Ihnen, wo auch immer Sie Ihre Feier, Party, Geschäftsempfang, Seminar oder Konferenz durchführen. Freilich sind wir auch für alle Eventualitäten für Outside – Feierlichkeiten ausgestattet. Seien Sie sich sicher, wir beraten Sie umfassend und kompetent. Kommen selbstverständlich auch zu Ihnen und erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot. Also scheuen Sie sich nicht uns zu kontaktieren.

Inhalt

1. Angebote für Konferenzen
2. Konferenzarrangements
 - Kleine Pause
 - Große Pause
3. Fingerfoodbüffets
 - Fingerfoodbüffet „COM & iss“
 - Fingerfoodbüffet „COM & iss - top“
4. Imbissbüffets und Büffets
 - Imbiss „Stauseebad I“
 - Imbiss „Stauseebad II“
 - Büffet „Com & iss“
 - Büffet „REGIONAL“
 - Büffet „INTERNATIONAL“
 - Italienisches Büffet „tosca“
5. Diverses Speisenangebot
6. Getränke
7. Leihgeräte und Materialien

Kontakt:

„COM & iss“
Chemnitzer Straße 59b, 01187 Dresden
www.com-und-iss.de
info@com-und-iss.de

1. Angebote für Konferenzen:

Snacks, Platten, Cocktails etc. inkl. Geschirrbereitstellung und Anlieferung	Preis pro Person Bereitstellung ab 4 Personen
Gebäcksteller (Teegebäck)	1,50 €
Gebäcksteller (Teegebäck + Kuchen)	2,00 €
Selektion von verschiedene Schoko- und Müsliriegel	1,50 €
Filitierte Obstplatte	2,20 €
Variation verschiedener Obstspieße (2 Stk. pro Person)	2,50 €
Variation verschiedener herzhafter Spieße (2 Stk. pro Person)	2,50 €
Auswahl von Sächsischen Blechkuchen	2,00 €
Knackige Gemüsestifte mit Kräuterquark	2,20 €
Belegtes Brötchen mit unterschiedlichen Belag	1,80 €
Rustikale belegte Baguettescheiben verschieden belegt (3 Stk. pro Person)	3,00 €
Canapées verschieden belegt (3 Stk. pro Person)	3,60 €
Sandwich verschieden belegt (2 halbe Stk. pro Person)	3,20 €
Cocktailglas verschieden gefüllt	2,50 €

2. Konferenzarrangements:

Kleine Pause

(Bereitstellung ab 15 Personen)

Kaffee- und Teeauswahl
Gebäck und Obst
Auswahl an frischen Fruchtsäften im Glas

Preis pro Person: 5,60 €

Bereitstellung mit Geschirr, Besteck und Servietten!

Große Pause

(Bereitstellung ab 15 Personen)

Kaffee- und Teeauswahl
Gebäckvariation und Obstspieße
Knackige Gemüsestifte mit Kräuterquark
Würziges aus dem Cocktailglas
Auswahl verschiedener alkoholfreie Getränke

Preis pro Person: 9,00 €

Bereitstellung mit Geschirr, Besteck und Servietten!

3. Fingerfoodbüffets:

Fingerfoodbüffet „COM & iss“

(Bereitstellung ab 10 Personen)

„Caprese“ Tomaten – Mozzarellaspieß
Hirtensalat im Glas
Hackfleischbällchen mit Cornichons
Garnierte Minischnitzel mit Zitrone
Würstchendreierlei mit würzigem Dip
Käse – Trauben/Olivenspieß

Preis pro Person: 11,50 €

Bereitstellung von frisch gebackenem Baguette!

Fingerfoodbüffet „COM & iss - top“

(Bereitstellung ab 15 Personen)

Marinierter Feldsalat mit Birnen und Nüssen
Süßkartoffelvariation mit roten Linsen und Radeberger Lachsschinken
Salat von Bulgur mit getrockneten Tomaten, Rucola und Hüttenkäse
Satayspieße mit würziger Soße und Limette
Datteln und Pflaumen im Speckmantel
Panna cotta mit Himbeersoße
Bereitstellung von frisch gebackenen Baguette

Preis pro Person: 15,00 €

Bereitstellung mit Geschirr, Besteck und Servietten!

4. Imbissbüffets:

Imbiss „Stauseebad I“

(Bereitstellung ab 10 Personen)

Hausgemachte Fettbemmchen mit Speewälder Gurke
Kessalgulasch mit frischem Krustenbrot
Käsewürfel mit Oliven und Kräutern

Preis pro Person: 8,50 €

Bereitstellung mit Geschirr, Besteck und Servietten!

Imbiss „Stauseebad II“

(Bereitstellung ab 10 Personen)

Verschieden belegte halbe Brötchen
Wiener Würstchen mit Bautzner Senf und hausgemachten Nudelsalat
Dessertvariation Dresdner Bäcker

Preis pro Person: 9,80 €

Italienisches Büffet „tosca“

(Bereitstellung ab 15 Personen)

Mini – Ciabattas verschieden belegt
Wurstspezialitäten aus der Toskana
Italienisches Käsebrett
Brotsalat a la „Mama“
Tomatensuppe „tosca“
„Osso bucco“ geschmorte Rinderhaxenscheiben mit Rosmarinkartoffeln
Penne Pesto mit geriebenen Käse
Saltimbocca von der Pute

Mediterranes Baguette, Olivenöl, Kräuterbutter

Hausgemachtes Tiramisu
Cappuccino – Sahne Dessert

Preis pro Person: 22,50 €

Bereitstellung mit Geschirr, Besteck und Servietten!

Büffet „Com & iss“

(Bereitstellung ab 15 Personen)

Honigmelone mit Bauernschinken
Tranchen vom Tafelspitz mit Meerrettich – Dressing
Salat von Gemüse Meeresfrüchten im Glas
Frischer Bauernsalat mit Fetakäse

Hirteneintopf mit Hackfleisch und Kartoffeln

Spanferkelrollbraten in Freiburger Pfeffersoße
Rindsbäckchen in Rotweingemüse geschmort
Saltimbocca vom Wels mit Limonensoße
Bunte Gemüseauswahl
Rosmarinkartoffeln
Tomatenrigatoni

Brot – und Baguetteauswahl mit Kräuterbutter

Panna Cotta mit Himbeersoße
Haustorte – und Kuchen „COM & iss“

Preis pro Person: 23,50 €

Bereitstellung mit Geschirr, Besteck und Servietten!

Büffet „REGIONAL“

(Bereitstellung ab 15 Personen)

Verschieden gefüllte halbe Eier
Wurst – und Bratenspezialitäten aus Dresdner Fleischereien
Radeberger Käsesalat im Glas
Sächsischer Kartoffelsalat mit Speckwürfel

Moritzburger Fischsuppe

Moritzburger Wildgulasch mit Pilzen
Perlhuhnbrust mit gepfefferten Weintrauben
Schweinebraten mit Backpflaumen gefüllt
Bohnen – Blumengemüse
Käsekartoffeln
Semmelknödel

Brot – und Baguettauswahl, dazu Schmalz und Butter

Auswahl heimischer Käsesorten mit verschiedenen Früchten
Borthener Beerengrütze mit Vanillesoße

Preis pro Person: 24,50 €

Bereitstellung mit Geschirr, Besteck und Servietten!

Büffet „INTERNATIONAL“

(Bereitstellung ab 15 Personen)

Süßkartoffelvariation mit roten Linsen und italienischer Salami
Salat von Bulgur mit getrockneten Tomaten und Hüttenkäse im Glas
Landschinken mit Crissini
Antipastivariation von Gemüse und Pilzen

Ungarische Gulaschsuppe

„Osso – bucco“ vom Rind in Rotwein - Gemüsejus
Mildes Putencurry mit Kokosmilch
Wildlachsfilet im Wurzelsud gedünstet mit Rieslingsoße
Bunte Gemüsevariation
Salbeignocchis
Rosmalkartoffeln
Basmatireis

Brot – und Baguettauswahl mit Pesto und Dips

Crème Catalane

Auswahl von internationalen Käsesorten mit verschiedenen Früchten

Preis pro Person: 25,00 €

Bereitstellung mit Geschirr, Besteck und Servietten!

5. Diverses Speisenangebot

Hier können sie sich Ihre Auswahl und Anzahl der einzelnen Komponenten nach Ihren Wünschen und Vorstellungen selbst zusammenstellen.

Suppen inkl. Geschirrbereitstellung und Anlieferung	Preis pro Person Bereitstellung ab 15 Personen
Ungarischer Kesselgulasch mit Brot	3,50 €
Chili con carne mit Tortillachips	3,50 €
Tomatencremesuppe „Toskana“	2,50 €
Holländische Käse – Lauchsuppe mit Hackfleisch	3,00 €
Sächsische Kartoffelsuppe mit gebratenen Würstchenscheiben	2,50 €
Champignoncremesuppe	2,50 €
Ukrainische Soljanka mit Brot	3,50 €
Hexensuppe Südvorstadt mit Brot	3,50 €

Vorspeisen, Fingerfood, Salate inkl. Geschirrbereitstellung und Anlieferung	Preis pro Person Bereitstellung ab 15 Personen
Kartoffelpuffer belegt mit geräuchertem Lachs und Meerrettich (zwei pro Person)	3,50 €
Schinken – Spargelröllchen (zwei pro Person)	3,50 €
Gefüllte halbe Eier (zwei pro Person)	2,50 €
Obstspieße (zwei pro Person)	2,50 €
Tomaten – Mozzarellaspieße (zwei pro Person)	2,50 €
Käse – Olivenspieße (zwei pro Person)	2,50 €
Hackbällchen mit Gewürzgurke (zwei pro Person)	2,70 €
Kalte kleine Schnitzelchen vom Schwein und Pute (zwei pro Person)	4,00 €
Sächsischer Kartoffelsalat	2,50 €
Italienischer Brotsalat	2,50 €
	2,50 €
Griechischer Gemüsesalat	2,50 €
„Caprese“ Tomate – Mozzarella mit Basilikum	2,50 €
Hirtensalat	2,50 €
Eisalat	2,20 €
Geflügelsalat mit Früchten	2,20 €

Vorspeisen, Fingerfood, Salate inkl. Geschirrbereitstellung und Anlieferung	Preis pro Person Bereitstellung ab 15 Personen
Käse – Obstsalat	2,20 €
Angemachter Hackepeter mit Brot	2,50 €
Vesperplatte mit Wurstspezialitäten, Käse, Brot und Butter	3,50 €
Winzerplatte mit Schinken- und Bratenspezialitäten, Brot und Schmalz	3,50 €
Dresdner Käseplatte mit Trauben und Salzstangen, Brot	3,50 €
Antipastiplatte	3,50 €
Gemischter Brotkorb mit Butter	2,00 €
Italienische Brotauswahl mit Pesto und Dips	2,50 €

Hauptgerichte inkl. Geschirrbereitstellung und Anlieferung	Preis pro Person Bereitstellung ab 15 Personen
Hausgemachter Szegediner Gulasch mit Knödel	6,00 €
Kassler in Meerrettichsoße, Sauerkraut, Petersilienkartoffeln	6,00 €
Rinderroulade mit Rotkohl und gebratenen Klößen	6,60 €
Rinderzunge mit Erbsen und Salzkartoffeln	6,60 €
Lasagne mit frischem Gemüse und Käse	6,00 €
Spanferkelrollbraten mit karibischen Kartoffeln	6,60 €
Freiberger Bierfleisch mit Semmelknödel	5,50 €
Spinat – Kartoffelrolle in Zucchini - Tomatensoße	5,50 €
Lammkeulenbraten in Sesam – Honigsoße, Kartoffelgratin	6,90 €
Saltimbocca vom Wels mit Limonensoße und Bandnudeln	6,90 €
Putencurry mit Kokosmilch und Basmatireis	6,60 €

Dessert inkl. Geschirrbereitstellung und Anlieferung	Preis pro Person Bereitstellung ab 15 Personen
Obstplatte mit Früchten der Saison	3,00 €
Puddingvariation	3,00 €
Tiramisu a la Mama	3,00 €
Beerengrütze mit Vanillesoße	3,00 €

6. Getränke:

Getränke inkl. Gläserbereitstellung und Anlieferung (Abnahme Kästenweise im üblichen Gebinde als Kommissionsware!)		Preis pro Person Bereitstellung ab 15 Personen
Mineralwasser (Still, Medium, Classic)	1,0 ltr. Fl.	2,50 €
Coca Cola, Sprite, Fanta	1,0 ltr. Fl.	2,50 €
Saft, versch. Sorten (Apfel, Orange, Kirsch etc.)	1,0 ltr. Fl.	3,00 €
Freiberger Pilsner	Kasten a.20 Fl.	20,00 €
Freiberger Bergbier Dunkel	Kasten a.20 Fl.	20,00 €
Hauswein Weiß	F1.0,7l	12,00 €
Hauswein Rot	F1.0,7l	12,00 €
Rotkäppchen, trocken oder halbtrocken	0,75l	11,00 €
Prosecco Spumante Extra Dry	0,75l	8,00 €
Faßbier 30l Freiberger Pils (inkl. kühlender Zapfanlage)		150,00 €

7. Leihgeräte und Materialien:

Gläser inkl. Reinigung	Preis pro Stück (inkl. MwSt.)
Mehrzweckglas	0,50 €
Kombistilglas (Wein/Wasser) von Oppacher	0,50 €
Weinglas	0,50 €
Sektglas	0,50 €
Bierglas	0,50 €
Schnapsglas	0,40 €
Teeglas	0,50 €

Geschirr inkl. Reinigung	Preis pro Stück (inkl. MwSt.)
Mittelteller	0,50 €
Menüteller	0,50 €
Suppentasse 0,25l (ohne Untertasse)	0,40 €
Kaffeetasse	0,30 €
Untertasse (für Kaffee oder Suppe)	0,30 €

Besteck inkl. Reinigung	Preis pro Stück (inkl. MwSt.)
Menümesser	0,30 €
Menügabel	0,30 €
Menülöffel	0,30 €
Kaffeelöffel	0,30 €
Kuchengabel	0,30 €
Schöpfkelle	1,50 €
Tortenheber	1,50 €

Sonstiges	Preis pro Stück (inkl. MwSt.)
Stofftischdecke rose 130 x 130 cm	3,50 €
Salz/Pfeffermenage gefüllt	1,50 €
Essig/Öl – Menage gefüllt	1,50 €
Vase klein (Porzellan weiß)	1,50 €
Holzkohlegrill 120 x 60 cm (inkl. Holzkohle)	30,00 €
Ausschanktresen mit einleitrigen Zapfhanhn (inkl. CO 2 - Flasche) mit integrierten Fasskühlschrank	70,00 €
Chaving dishes inkl. Brennpaste (Speisewarmhaltebehälter)	15,00 €
Kesselgulaschtopf 20 Liter mit Dreibein	20,00 €
Elektrowärmetopf mit Auslaufhahn 9 Liter	20,00 €
Zelt verschiedene Größen	Auf Anfrage!