

SPRINGMANN'S GENUSS CATERING

TRADITION TRIFFT MITTELMEER

BY SPRINGMANN.MENU



CHEF'S ANSPRUCH

Private und geschäftliche
Catering und Veranstaltungen

KOCH STYLE

Frisch gekocht, liebevoll
angerichtet und direkt zu
Ihnen nach Hause geliefert.

KONTAKT ZU UNS

Zum Wiesenrain 3 / 09350
Lichtenstein
Phone: +49 162 933 1948
Mail: kontakt@springmann.menu

Inhaltsverzeichnis

INHALT	02	HERBST BUFFETS	11
ÜBER UNS	03	WINTER BUFFETS	12
LOCATION	04	HOCHZEITS BUFFET	13
KÜCHENAUSRICHTUNG	05	HOCHZEITS BUFFET	14
KOMPLETTANGEBOTE	06	HOCHZEITS BUFFET	15
THEMENBUFFETS	07	HOCHZEITS BUFFET	16
KLEINE PARTYBUFFETS	08	HOCHZEITS BUFFET	17
FRÜHLINGS BUFFETS	09	EINZELNE SPEISEN	18
SOMMER BUFFETS	10	EINZELNE SPEISEN	19
		EINZELNE SPEISEN	20
		KOMPLETT ANGEBOT	21
		PASTA CATERING	22
		PASTA CATERING	23
		AGB	24
		AGB	25
EIN WEGWEISER ZUM GESCHMACK UND DEN BESONDERHEITEN, DIE SIE VERFÜHREN.			

Steckbrief

ÜBER UNS

40 JAHRE KOCH-ERFAHRUNG IN DEUTSCHLAND UND EUROPA



Springmann.Menu ist ein Catering- und Gastronomie-Anbieter mit Sitz in Lichtenstein/Sachsen.

- Das Unternehmen wird von Jens Springmann geführt und positioniert sich als Mobiler Catering- und Event-Gastronomie-Partner für private Feiern, Feste und Veranstaltungen.
- Im Fokus stehen frisch zubereitete Speisen, bei denen traditionelle Küche mit mediterranen Einflüssen und saisonalen Zutaten kombiniert werden
- Im Angebot sind vielfältige Menüs, z. B. Familien- oder Party-Buffets, maßgeschneiderte Menü-Pakete und saisonale Spezialitäten, die sich gut für Hochzeiten, Geburtstage, Feiern oder Firmenanlässe eignen.
- Die angebotenen Leistungen reichen von der Bereitstellung individueller Menüs über klassische Buffets bis hin zur Lieferung an den Veranstaltungsort.

Springmann.Menu ist außerdem direkt im historischen Altstadt-Quartier präsent – mit Räumlichkeiten, die sich für Veranstaltungen und Events eignen.

- Der historischen Säle im 1. und 2. Obergeschoss des Altstadt-Quartiers können als Event-Location genutzt werden und bietet Platz für Feiern, Tagungen oder Familien-Events.
- Dort wird Catering in Kombination mit Event-Gastronomie angeboten, was das Konzept von „Speisen & Veranstaltungsort“ integriert.

Jens Springmann

Küchenchef

Eventlocation

**FINDEN SIE DEN
PASSENDEN ORT
FÜR IHRE
VERANSTALTUNG**



ALTSTADT-QUARTIER

In unserem Restaurant im Altstadtquartier Lichtenstein können Sie gute, ehrliche Küche mit lieben Freunden, Gästen & Geschäftspartnern zu jedem Anlass genießen. Mieten Sie unser Restaurant exklusiv für Ihre private Feier, verkosten Sie unser Catering vor Ort, Zuhause oder im Büro, oder besuchen Sie uns zu einem unserer Pop-Up Events. Wir freuen uns auf Sie!

WWW.ALTSTADT-RESTAURANT.COM

DAS HISTORISCHE DACHGESCHOSS ALTSTADT-QUARTIER

Für das besondere Event! Sie möchten heiraten, einen Geburtstag feiern, ein Klassentreffen ausrichten, eine große Weihnachtsfeier abhalten ... ? Unsere beeindruckenden Räumlichkeiten im Dachgeschoss des Altstadtquartiers bieten dafür ausreichend Platz.

WWW.ALTSTADT-QUARTIER.DE/RAEUMLICHKEITEN

DIE KULTURFABRIK

Die Kulturfabrik Lichtenstein – das ist großartiger Fabrik-Chic mit Platz für bis zu 80 Personen und perfekter Logistik.

Die ehemalige Textilfabrik Fa. Kreißig & Co. befindet sich im historischen Stadtteil Callnberg, ebenfalls in Lichtenstein.

WWW.KULTURFABRIK-LICHTENSTEIN.DE

Mietverträge für die Locations sind gesondert abzuschließen: David Dürr: 037204 97 81 45

Die Küchenausrichtung



CHEF'S ANSPRUCH

TRADITION TRIFFT MITTELMEER

Ah, Mh, Oh, Lecker.

Wenn Ihre Gäste diese Geräusche von sich geben, dann ist unser Auftrag gelungen und es hat gut geschmeckt.

Da wir keine Lagerhaltung betreiben und für jedes Event frisch einkaufen, gelingt es uns auch, immer frisch zu kochen. Das hat für Sie natürlich das beste Ergebnis zur Folge

“Tradition trifft Mittelmeer” vereint die traditionelle deutsche Küche mit mediterranen Akzenten und den beliebtesten Gerichten des Mittelmeer Raums - aus einer Küche



Komplett Angebote für Veranstaltungen

TRAUERBROT KAFFEE UND KUCHEN

2 belegte Schnittchen
2 halbe Stückchen Kuchen
Filterkaffee, Tee Mineralwasser
20 €

TRAUERBROT WARME SPEISEN

Paniertes Schweineschnitzel
mit / ohne Pilzsoße
Salzkartoffeln, Salat

Rinderschmorbraten,
Rotkohl, Klöße

Zanderfilet mit Mandelbutter,
Salzkartoffeln, Möhrengemüse
20 €

GETRÄNKE PAUSCHALE 1

Dauer 6 Stunden

Bier, alkoholfreie Getränke, Heißgetränke
15 €

GETRÄNKE PAUSCHALE 2

Dauer 6 Stunden

Wein, Sekt, Aperitifs
25 €

GETRÄNKE PAUSCHALE 3

Dauer 6 Stunden

Spirituosen und Mixgetränke
25 €

GETRÄNKE PAUSCHALE 4

Dauer 6 Stunden

Inhalt von 1 und 2
35 €

GETRÄNKE PAUSCHALE 5

Dauer 6 Stunden

All In
55 €

EVENT ANGEBOT 1

**17:30 UHR BIS 23:30 UHR
AB 20 PER.**

Warm Kaltes Buffet
(Jahreszeiten- oder Themenbuffet)

Getränke Pauschale 4

Tischdecken, Servietten,
Eindecken, Tischdeko

90,00 €

EVENT ANGEBOT 2

**17:30 UHR BIS 23:30 UHR
AB 20 PER.**

Sektempfang, Kaffee ohne Kuchen

Getränke Pauschale 5
Hochzeitsbuffet

Tischdecken, Servietten,
Eindecken, Tischdeko,
Knabbergebäck, Candy Bar

120,00 €

Themen Buffets



MEDITERRANES BUFFET AB 15 PERSONEN P.P. 38,50 €

Bruschetta mit Tomate
Vitello Tonnato
Hummus & Baba Ganoush
Oliven-Mix
Gegrilltes Gemüse
(Zucchini, Paprika, Aubergine,
Pilze)

Käse & Brot
Feta mariniert,
Manchego, Parmesan
Ciabatta & Baguette

Lasagne
Pollo al Limone auf Gemüsereis
Gebratener Lachs mit Knoblauch &
Chili auf Nudeln

Crema alla Limone, Obstsalat mit Feigen, Trauben & Melone

TEX-MEX BUFFET AB 15 PERSONEN P.P. 29,50 €

Weizentortillas, Tacos,
Baked Potato,
mexikanischer Reis

Guacamole, Spicy Sauce,
Käsesoße, BBQ Sauce

Chili con Carne, Pulled Chicken
Ragout Estofado vom Schwein
Gemüse und Bohnen in scharfer
Soße

Bohnesalat, Maissalat, Tomatensalat

geriebener Käse, Eisberg, Mais,
Jalapenos, Zwiebeln,
Tomatenwürfel,

SÄCHSISCHES BUFFET AB 15 PERSONEN P.P. 38,50 €

Leberwurst-, Hackepeter-,
Schmalz- und Käseschnittchen
Kalte Bratenplatte mit Meerrettich
Senfgurke, Radieschen,
Käsebrett mit Trauben
Kräuterquark, Butter & Landbrot

Bohnsalat,
Rote Bete Salat,
Krautsalat,
sächsischer Kartoffelsalat

Quarkkeulchen mit Apfelmus, Pudding mit Heidelbeeren

Rinderrouladen, Rotkohl, Klöße
Schnitzel, Pilze, Bratkartoffeln,
Forellenfilet, Mischgemüse,
Salzkartoffeln

Frühlings Buffets

FRÜHLINGSERWACHEN 1

Vorspeisen

Spargel / Vinaigrette / gekochtes Ei
Ziegenfrischkäse / Erdbeeren / Rhabarber
Pinsa mit Sauerrahm / Lachs / Lauch
Brot und verschiedener Aufstrich

Salate

Blattsalat / frische Kräuter / rote Zwiebel
Karottensalat / Ingwer / Orange / Apfel

Hauptgerichte

Forellenfilet / Spinat
Hähnchenbrust / Kohlrabi / Erbsen
Spargelrisotto / Zuckerschoten
Kartoffelgratin / Petersilienkartoffeln

Dessert

Erdbeer-Tiramisu
Rhabarberkompott / Vanillesoße

360,00 € je 10 Personen

FRÜHLINGSERWACHEN 2

Vorspeisen

Antipasti - 4 fache
Vitello Tonnato
Tomate / Mozzarella / Basilikum
Brot und verschiedener Aufstrich

Salate

Couscoussalat / Salzzitrone / Aubergine
Rucola / Parmesan / Kirschtomaten

Hauptgerichte

Lammkeule / Grüne Bohnen
Loup de Mare mit Gremolata / Zucchini
Gnocchi / Basilikumrahm / Cherrytomaten
Rosmarinkartoffeln / Perlcouscous

Dessert

Panna-Cotta / Zitronengelee
Mascarponecreme mit Beeren

400,00 € je 10 Personen

ESSEN ALS GEMEINSAMES ERLEBNIS JENSEITS DES EGOISMUS



FRÜHLINGSERWACHEN 3

Vorspeisen

Serano Schinken / Melonensalat
Lachs-Tatar auf Röstbrot
Leichte Spargelsülze / Remouladensoße
Brot und verschiedener Aufstrich

Salate

Wildkräutersalat / Honig-Senfdressing
Bunter Frühlingssalat Primavera

Hauptgerichte

Kalbsrahmgeschnetztes / Kohlrabi
Gebratene Garnelen / Bärlauch / Tomaten
Frühlings-Currygemüse
Butterspätzle / Zitronenreis

Dessert

Rhabarber-Baiser
Joghurt-Himbeer-Creme

420,00 € je 10 Personen

Sommer Buffet

SUMMERFEELING 1

Vorspeisen

Melone-Schinken Spieße
Tomate-Mozzarella Türmchen
BBQ-Chicken Fingers
Brot und verschiedener Aufstrich

Salate

Nudelsalat leicht
Feta-Melonen Salat

Hauptgerichte

Pulled Pork Spiders / Cole-Slaw
Zitronenhähnchen / Caponata Gemüse
Grill-Aubergine / Minzjoghurt
Country Potatos / Ofenkartoffel mit
Sauerrahm

Dessert

Limetten-Cheesecake
Maracuja-Mousse

300,00 € je 10 Personen

SUMMERFEELING 2

Vorspeisen

Falafel / Baba Ghanoush
Meeresfrüchtesalat
Bruschetta Trio
Brot und verschiedener Aufstrich

Salate

Griechischer Salat
Taboulé

Hauptgerichte

Dorade / Ratatouille
Rosmarin-Chicken / Gemüsegratin
Pilzpfanne
Tomaten-Farfalle / Limonenkartoffeln

Dessert

Zitronen Mousse
Panna Cotta Beeren

360,00 € je 10 Personen



SUMMERFEELING 3

Vorspeisen

Shrimps Cocktail
Mango-Mozzarella-Caprese
Avocado-Tomaten-Tatar
Brot und verschiedener Aufstrich

Salate

Linsen-Salat
Papaya-Coleslaw

Hauptgerichte

Kokos-Curry-Hähnchen / Kochbanane
Gegrillter Thunfisch / Sesam Broccoli
Gemüse-Wok
Jasminreis / Süßkartoffeln

Dessert

Ananas-Kokos-Creme
Mango-Mousse

400,00 € je 10 Personen

Herbst Buffet



HERBSTMOMENTE 2

Vorspeisen

Wildterrine
Gebratene Entenbrust
Pilz-Croutons
Brot und verschiedener Aufstrich

Salate

Rote Bete / Ziegenkäse
Krautsalat

Hauptgerichte

Hirschgulasch / Rosenkohl
Saibling im Gemüsesud
Steinpilz-Risotto

Dessert

Schokomousse
Waldbeer-Panna Cotta
420,00 € je 10 Personen

HERBSTMOMENTE 1

Vorspeisen

Ziegenkäse / karamellisierter Kürbis
Birnen-Walnuss-Croutons
Kürbis-Arancini
Brot und verschiedener Aufstrich

Salate

Feldsalat / Kernöl
Rotkohlsalat

Hauptgerichte

Schweinebraten / Wirsing
Lachsfilet / Steinpilzlauch
Kartoffel-Maronen-Gratin / Rosenkohl
Semmelknödel / Röstkartoffeln

Dessert

Kürbis-Cheesecake
Apfelstrudel / Vanillecreme
360,00 € je 10 Personen

HERBSTMOMENTE 3

Vorspeisen

Zwiebelkuchen / Speck / Sauerrahm
Gebratene Champignons Knoblauchcreme
Räucher-Lachs-Röllchen
Brot und verschiedener Aufstrich

Salate

Apfel-Krautsalat
Gurken-Kartoffelsalat

Hauptgerichte

Geschmorte Putenkeule / Blumenkohl
Rotbarschfilet / Rahm-Weinkraut
Spätzlepfanne / Pilzragout
Rösti / Salzkartoffeln

Dessert

Apfel-Crumble
Pflaumen-Mascarpone-Amarettini Dessert
360,00 € je 10 Personen

EAT & DRINK & GIVE THANKS

Winter Buffets

EAT SLEEP WINTER REPEAT

WINTERZAUBER 1

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust / Feldsalat
Pastinaken-Carpaccio / Walnussdressing
Käsespätzle-Muffins
Brot und verschiedener Aufstrich

Salate

Wintersalat / Granatapfel
Rotkohlsalat / Trockenfrüchte

Hauptgerichte

Rinderbäckchen / Wurzelgemüse
Saiblingsfilet / Orangensellerie
Gebackener, gefüllter Kürbis
Kräuterreis / Knödelinos

Dessert

Bratapfel-Tiramisu
Lebkuchen-Mousse

380,00 € je 10 Personen

WINTERZAUBER 3

Vorspeisen

Räucherforelle / Sahnemeerrettich
Wirsing-Rouladen / kalt aufgeschnitten
Käse Auswahl / Blätterteigstangen
Brot und verschiedener Aufstrich

Salate

Rote-Bete-Salat / Apfel
Feldsalat / Kartoffeldressing / Croutons

Hauptgerichte

Rinderrouladen / Apfelrotkohl
Lachsfilet / Rahmwirsing
Pasta Aglio al Olio / Parmesan
Kartoffelklöße / Chilipolenta

Dessert

Schoko-Mousse
Winterliche Obstcrumble

380,00 € je 10 Personen

WINTERZAUBER 2

Vorspeisen

Mini-Lauch-Quiches
Gefüllte Champignons
Hähnchenbrust / Cranberry-Salsa
Brot und verschiedener Aufstrich

Salate

Wirsingsalat / Speck
Gurkensalat / Dillsahne

Hauptgerichte

Schweinefilet / Speckmantel / Kale
Zanderfilet / Rahmlauch
Wintergemüsegratin
Rosmarinkartoffeln / Gnocchi

Dessert

Spekulatius-Crème Brûlée
Nougat-Panna-Cotta

360,00 € je 10 Personen



Hochzeits Buffets

TRADITIONÉLL

PREIS NACH AUFWAND



Vorspeise

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senf-Sauce
Geräucherte Forellenfilets auf Gurken-Dill-Salat
Mini-Frikadellen mit Senf-Dip
Vitello Germanica (Kalbfleisch mit eingelegten Pilzen)
Kartoffelsalat süddeutsch mit Essig und Öl
Krautsalat mit Speck und Kümmel
Rote-Bete-Apfel-Salat
Gemischte Blattsalate mit Gemüse-Vinaigrette

Hauptgerichte

Schmorbraten mit Rotweinsoße
Kalbsrouladen mit Speck-Pilzfüllung
Hähnchenbrust mit Champignons
Zanderfilet auf Zitronen-Dill-Sauce

Beilagen

Kartoffelklöße, Serviettenknödel, Petersilienkartoffeln
Rotkohl, Rahmwirsing, Buttermöhrrchen,
Bohnen im Speckmantel

Dessert

Schwarzwälder-Kirsch-Creme
Bayerische Creme mit Himbeerspiegel
Apfelstrudel mit Vanillesoße
Käseauswahl mit Trauben und Nüssen



Hochzeits Buffets

MEDITERRAN

PREIS NACH AUFWAND

Vorspeise

Antipasti-Platte (4 versch. gegrilltes Gemüse)
Buffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum
Carpaccio vom Rind, Zitrone, Olivenöl, Parmesan
Meeresfrühtesalat mit Zitrone und Petersilie
Taboulé mit Garnelen und Harissa
Griechischer Bauernsalat
Melone mit luftgetrocknetem Schinken
Hummus & Baba Ganoush mit Fladenbrot

Hauptgerichte

Lammkeule in Rosmarin-Knoblauch-Soße
Doradenfilet mit Kräuterkruste
Hähnchen Saltimbocca
Vegetarische Lasagne mit Ricotta, Spinat und Parmesan

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Safranrisotto
Ratatouille, Mediterranes Gemüse

Dessert

Panna Cotta mit Fruchttopping
Tiramisu klassisch
Zitronen-Olivenöl-Kuchen
Frischer Obstsalat mit Minze



Hochzeits Buffet

TIROL

PREIS NACH AUFWAND

Vorspeise

Schüttelbrot, Vinschgerl & verschiedene Buttersorten (Kräuter, Bergblüte, Tomatenbutter)

Eingelegte Gemüse: Peperoni, Zucchini, Pilze, Tomaten

Räucherbrett mit Speck, Kaminwurzel, Schinken, und luftgetrocknetem Fleisch

Käsebrett mit Graukäse, Almkäse, Ziegenfrischkäse, Stilsfer

Apfelchutney, eingelegte Feigen, Datteln, Trauben

Saure Pilze, Krautsalat, Kartoffel-Gurken-Radieselsalat und

Randensalat mit Apfel, Zwiebel und Joghurt

Hauptgerichte

Rosa gebratener Rinderrücken mit oder ohne Pilze

Weinfleisch (Schweineschulter in Wein eingelegt)

Hirschragout mit Maronen und Preiselbeeren

Kürbisrisotto mit Bergkäse

Schlutzkrapfen mit Spinat gefüllt auf geschmolzenen Tomaten

Beilagen

Knödeltrologie (Käse, Spinat, Rote Bete), cremige Polenta,

Rosmarinkartoffeln

gegrilltes Gemüse, Rotkraut und Wirsingpäckchen

Dessert

Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Früchte nach Saison in mundgerechten Stücken



Hochzeits Buffet



Vorspeise

Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree
Roastbeef-Röllchen mit Trüffelmayonnaise
Lachs-Tartar mit Avocado und Limette
Geflügel-Terrine mit Cranberry
Babyspinat-Salat, Granatapfel und gerösteten Pinienkernen
Quinoa-Mango-Salat, Korinader und Chili
Käsevariationen
Mini-Brioche mit Entenleber-Mousse

Hauptgerichte

Rinderfilet mit Portwein-Reduktion
Zitronen-Buttersaibling auf Fenchel-Orangen-Gemüse
Kalbsrücken mit Morchelrahm
Trüffel-Gnocchi

Beilagen

Kartoffelgratin, Schwarzer Risotto "Venere"
gegrillter Grüner Spargel, bunte Karotten mit Honig

Dessert

Schokoladenmousse
Zitronen-Basilikum-Sorbet
Mini-Cheesecakes mit Passionsfrucht
Macaron-Auswahl

FINE DINING

**PREIS NACH
AUFWAND**

Hochzeits Buffet



Jägerplatte

Wildschweinschinken
Hirschsalami
Mini Schnitzel
Cornichons, saure Pilze,
eingelegte Zwiebeln
Cranberry-Ketschup

Aus dem Jägerkessel

Hirschgulasch mit Preiselbeeren
Wildschweinbraten in Wacholdersoße
Bachforelle mit Tannennadel Butter
Entenbrust mit Walnuss und Orange

Feenzauber Dessert

Brombeer Panna Cotta
Heidelbeer Mousse
Apfelstrudel
Schokoladen Mooskuchen
frische Beeren
Käseauswahl

ELFEN UND WALDGEISTER

PREIS NACH AUFWAND

Waldlichtung

Wildkräutersalat mit essbaren Blüten
Feldsalat mit Preiselbeerdressing
Waldpilz-Carpaccio
Gurkenröllchen mit Kräuterfrischkäse

Bachlauf

Räucherforelle
Lachspralinen
Lachstatar mit
Avocado

Waldpfanne

Gebratene
Steinchampignons
Rosmarinkartoffeln
Serviettenknödel
Rotkohl
Buttergemüse
Spätzle- Kürbispfanne mit Kernen
Pilzlasagne



Einzelne Speisen

ZUM KOMBINIEREN

VORSPEISEN

Mediterrane Antipasti-Platte 4 fach
Pilze, Aubergine, Paprika, Zucchini
85 € / 10 P

Tomate-Mozzarella, Rucola, Olivenöl
65 € / 10 P

Focaccia mit Blauschimmelkäse,
Feige und Walnuss
90 € / 10 Stck

Rote-Bete-Carpaccio
Ziegenkäse, Pinienkerne, Babysalat
80 € / 10 P

Vitello Tonnato
Kalbshälfte, Thunfischsoße, Kapern,
Tomaten
100 € / 10 P

Sous Vide gegarte Entenbrust
Apfel- Birnenkompott, Radiccio
110 € / 10 P

Hähnchen-Spieße
Erdnusssauce, Chinasalat (scharf)
85 € / 10 P

Gebeizter Lachs - Home Style
Orange / Zitrone / Feigensenfsoße
95 € / 10 P

Suppen-Shots
z.B. Kürbis, Tomate, Apfel-Sellerie, Rote
Linsen, Broccoli, Pilze, Erbsen-Minz,
Karotten-Ingwer
45 € / 10 Stck

SALATE

Gegrillte rote Bete Salat mit Rucola
und Sonnenblumenkernen
35 € / 10 P

Buschbohnen-Zuckerschoten-Salat
mit Haselnüssen und Orange
35 € / 10 P

Geröstete Auberginen mit Safranjoghurt,
Granatapfel und Pinienkernen
40 € / 10 P

Radieschen-dicke Bohnen-Salat
mit Salzzitronen und Koriander
35 € / 10 P

Feigen mit Pecorino und Honig
40 € / 10 P

Salat mit gegrilltem Paprika,
Kapern, Chili
35 € / 10 P

Champignonsalat mit Thymian, Knoblauch,
Sherryessig und roten Zwiebeln
35 € / 10 P

Linsensalat mit Minze, Feta
und roter Zwiebel
40 € / 10 P

Melonensalat mit Gurke und Feta,
Minze, Basilikum und Limette
40 € / 10 P

Gurkensalat mit Creme Fraiche und Dill
30 € / 10 P



Einzelne Speisen

ZUM KOMBINIEREN

BEILAGEN & GEMÜSE

- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffel-Kräuter-Stampf
- Süßkartoffel Gratin
- Frische Pasta
- Gnocchi
- Klöße nach Wunsch
- überbackene Kartoffeln mit Sahne
- Risipisi (Reis mit Erbsen)
- Risotto mit getrockneten Tomaten
- Gratinierte Polentaschnitte

- Blumenkohl mit Gremolata
 - Anismöhren mit roter Zwiebel
 - Ratatouille in Tomatensoße
 - bunte Bohnen mit Chilisoße
 - Rotkohl mit Zimt und Apfel
 - Gefüllte Gemüsepaprika
 - Buntes Gemüse im Ofen gebacken
 - Rahmporree mit Pilzaroma
 - Erbsen und Bohnen mit Knoblauch
 - Kaisergemüse
- 35 € / 10 P



HAUPTGERICHTE

Geschmortes Rindfleisch
Rotweinsoße
130 € / 10 P

Parmesan Hähnchen
Pesto Rosso Soße
120 € / 10 P

Kalbsgeschnetzeltes
Pilzrahmsoße
140 € / 10 P

Schweinefilet im Speckmantel
Pfefferrahmsauce
130 € / 10 P

Putenkeule geschmort
Weißweinjus mit Kräutern der Provence
125 € / 10 P

Lammschulter
im Gemüse-Kräutersud
140 € / 10 P

Lachsfilet aus dem Ofen
Zitronen-Dill-Sauce
135 € / 10 P

Fischcurry mit Garnelen
Süßwasser- und Seefisch nach Angebot,
Garnelen, Gemüse, scharfe Currysoße
160 € / 10 P

Gemüse-Lasagne
Tomate, Oliven, Ricotta, Bergkäse
85 € / 10 P

Ratatouille mit Kräuterpolenta
85 € / 10 P

Einzelne Speisen

ZUM KOMBINIEREN



DESSERT

Tiramisu
mit Mascarpone und Kakaoüberzug
45 € / 10 P

Klassisches Schokoladen Mousse
mit Himbeer Coulis
40 € / 10 P

Panna Cotta mit Pinienkern - Karamell
40 € / 10 P

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesoße
40 € / 10 P

Griechischer Joghurt mit Mangomark
35 € / 10 P

no baked Cheese Cake
mit Oreo Boden und
Streuseln
40 € / 10 P

Mediterraner Fruchtsalat
in Prosecco Gelee
45 € / 10 P

Creme Karamell
30 € / 10 P

Marzipan-Apfel Crumble
mit Mohnstreusel
45 € / 10 P

Erfrischende Zitronencreme
mit Fruchtcarviar
45 € / 10 P



Angebot für Familienfeiern

RAUMMIETE EXTRA

KOMPLETT FÜR 20 PERSONEN
UND JEDE WEITERE PERSONEN



Inklusiv Leistung:

- Vorbereitungsarbeiten
- Getränkepauschale 4
- Menü
- Tischdekoration in Form kleiner Gestecke
- Service Mitarbeiter
- Dauer 6 Stunden

Festpreis 1450 € für 20 Personen
jede weitere Person 65 €

Menü:

1. Vorspeise nach Wunsch
2. Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce mit Rösti und Broccoli oder
3. Lachsfilet aus dem Ofen mit Blattspinat und frischer Pasta oder
4. Hähnchenbrust in rosa Pfeffersauce mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln
5. Dessert nach Wunsch

BY SPRINGMANN.MENU

Springmann's

PASTA

Catering

LICHTENSTEIN / SACHSEN

Wir bekochen Ihre Veranstaltung mit unseren frisch zubereiteten Pastagerichten, Soßen und Salaten. Erleben Sie eine Auswahl der beliebten Speise und genießen Sie die Vereinigung von Tradition und Mittelmeer --- Tasty und Spicy

Unser Angebot



Pasta aus Deutschland mit Leidenschaft gemacht



Soßen in unserer Küche in Lichtenstein frisch zubereitet



vor Ort vor Ihren Augen finalisiert



Zur Ergänzung Ihrer Veranstaltung oder im Full Service



CONTACT US NOW

+49 162 9331948

Mail: kontakt@springmann.menu

BY SPRINGMANN.MENU

Springmann's

PASTA

Catering

LICHTENSTEIN / SACHSEN

**PASTA AUS DEUTSCHLAND
MIT ITALIENISCHER
LEIDENSCHAFT**

Tortellini Formaggi

mit Käsefüllung

5,50 €

Farfalle Tricolore

Jeremias Pasta aus dem Schwarzwald

4,00 €

Spaghetti

Jeremias Pasta aus dem Schwarzwald

4,00 €

Penne Rigate

Jeremias Pasta aus dem Schwarzwald

4,00 €

Boccolini Vollkorn

Jeremias Pasta aus dem Schwarzwald

4,00 €

Bio Spätzle

Jeremias Pasta aus dem Schwarzwald

4,00 €

FRISCH ZUBEREITETE SOSSEN

Sauce Bolognese aus Rinderhack

-slow cooked-

4,50 €

Wurstgulasch

(Jagdwurst, Salami, usw.)

-DDR Style-

4,00 €

Blattspinat-Garnelen-Soße

-grüner Genuss-

6,00 €

Sauce Arrabbiata

-Knoblauch, Gemüse und Chili-

3,50 €

Käsesoße

-Quattro Fromaggi-

4,50 €

Buttersoße mit Champignons

-Trüffelaroma-

4,00 €

TOPPING

Röszwiebeln

1,00 €

Frühlingszwiebeln

1,00 €

Emmentahler gerieben

1,50 €

Hartkäse gerieben

1,50 €

Zitronenpesto mit Mandeln

1,00 €

Grünes Pesto klassisch

1,50 €

AGB

Springmann.Menu – Restaurant & Catering

1. Geltungsbereich

Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Verträge, Lieferungen und Leistungen von Springmann.Menu, Inhaber Jens Springmann, Zum Wiesenrain 3, 09350 Lichtenstein, nachfolgend „Anbieter“ genannt.

Sie gelten für Restaurantbesuche, Außer-Haus-Verkäufe, Catering-Leistungen, Buffets, Veranstaltungen sowie sonstige gastronomische Dienstleistungen.

2. Vertragsabschluss

Ein Vertrag kommt durch schriftliche, elektronische oder mündliche Bestätigung des Angebots durch den Kunden zustande.

Angebote sind freibleibend, sofern nicht ausdrücklich etwas anderes vereinbart wurde.

3. Preise

Alle Preise verstehen sich in Euro.

Sofern nicht anders ausgewiesen, enthalten die Preise die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Zusätzliche Leistungen wie Anfahrt, Servicepersonal, Geschirrverleih, Dekoration oder Sonderwünsche werden gesondert berechnet.

4. Catering-Leistungen

Der Leistungsumfang ergibt sich aus dem jeweiligen Angebot.

Die vom Kunden gemeldete Personenzahl gilt als Berechnungsgrundlage.

Änderungen der Personenzahl müssen spätestens 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn schriftlich mitgeteilt werden.

Bei späteren Änderungen erfolgt die Berechnung auf Grundlage der zuletzt bestätigten Personenzahl.

5. Lieferung und Aufbau

Lieferzeiten werden nach bestem Wissen eingehalten.

Verzögerungen durch höhere Gewalt, Verkehr, Wetter oder unvorhersehbare Ereignisse berechtigen nicht zu Schadensersatzansprüchen.

Der Kunde hat für einen ungehinderten Zugang zum Veranstaltungsort zu sorgen.

6. Zahlung

Rechnungen sind unmittelbar nach Erbringung der Leistung fällig.

Bei größeren Veranstaltungen kann eine Anzahlung von bis zu 50 % des Auftragswertes verlangt werden.

Der Anbieter behält sich vor, Leistungen bis zum Zahlungseingang zurückzuhalten.

7. Stornierung durch den Kunden

Bei Stornierung eines Catering-Auftrags werden folgende Ausfallkosten berechnet:

- bis 30 Tage vor Veranstaltungsbeginn: kostenfrei
- 29 bis 14 Tage vorher: 25 % des Auftragswertes
- 13 bis 7 Tage vorher: 50 % des Auftragswertes
- 6 bis 3 Tage vorher: 75 % des Auftragswertes
- ab 2 Tage vorher oder bei Nichterscheinen: 100 % des Auftragswertes

Bereits entstandene Fremdkosten werden zusätzlich berechnet.

8. Leihgeschirr und Mietgegenstände

Geliehenes Geschirr, Besteck, Gläser, Chafing-Dishes und sonstige Mietgegenstände bleiben Eigentum des Anbieters.

Der Kunde haftet für Verlust, Beschädigung oder übermäßige Verschmutzung.

Beschädigte oder fehlende Gegenstände werden zum Wiederbeschaffungswert berechnet

AGB

9. Haftung

Der Anbieter haftet nur für Schäden, die auf vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Verhalten beruhen. Für mitgebrachte Gegenstände des Kunden wird keine Haftung übernommen. Die Haftung nach gesetzlichen Vorschriften bleibt unberührt.

10. Lebensmittel und Hygiene

Die gelieferten Speisen sind nach Erhalt sachgerecht zu lagern und zeitnah zu verzehren. Für Qualitätsverluste durch unsachgemäße Lagerung, Transport oder Weiterverarbeitung nach Übergabe wird keine Haftung übernommen.

11. Allergene und Unverträglichkeiten

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen werden auf Anfrage bereitgestellt. Der Kunde ist verpflichtet, bekannte Allergien oder Unverträglichkeiten rechtzeitig mitzuteilen.

12. Höhere Gewalt

Kann eine Veranstaltung aufgrund höherer Gewalt (z. B. Naturkatastrophen, behördliche Anordnungen, Pandemien, Stromausfälle) nicht durchgeführt werden, entfällt die Leistungspflicht für die Dauer der Störung.

13. Datenschutz

Personenbezogene Daten werden ausschließlich zur Vertragsabwicklung und unter Beachtung der geltenden Datenschutzgesetze verarbeitet.

14. Gerichtsstand und anwendbares Recht

Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Soweit gesetzlich zulässig, ist Gerichtsstand der Sitz des Unternehmens.

15. Schlussbestimmungen

Sollten einzelne Bestimmungen dieser AGB unwirksam sein oder werden, bleibt die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen unberührt.

Firmenangaben

Springmann.Menu

Inhaber: Jens Springmann

Anschrift: Zum Wiesenrain 3

Telefon: +49 3222 1804460

E-Mail: kontakt@springmann.menu

USt-IdNr.): noch nicht vorhanden



Danke und Ende

