



Liebe Gäste und Freunde des Gasthofes Halsbach

Herzlich Willkommen bei der Planung Ihres Festes. Wie sie sicher wissen, ist die Vorfreude auf ein großes Ereignis eine der schönsten Freuden. Wir möchten Ihnen bei der Planung mit Rat und Tat zur Seite stehen, wenn es darum geht, ihre Feierlichkeit individuell zu gestalten. Wir freuen uns Ihnen dabei zu helfen.

Im Anhang befinden sich unsere Vorschläge für Buffets und Menüs für Ihr Catering.

Erwarten Sie mehrere Gäste, empfehlen wir Ihnen ein **Buffet**. Auf den folgenden Seiten können Sie in unserer Auswahl stöbern und sich von unserem Angebot inspirieren lassen. Gerne stellen wir mit Ihnen auch ein individuelles Buffet ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

Sie können Sich aus unseren Buffet Vorschlägen frei wählen.

Als Orientierung für die Auswahl, haben wir Ihnen diese Liste erstellt.

20-30 Pers

3-4 Vorspeisen

2-3 Hauptgänge

2 Desserts und 1 Obstplatte

30-40 Pers

3-5 Vorspeisen

2-4 Hauptgänge

2 Desserts und 1 Obstplatte

40-100 Pers

3-7 Vorspeisen

2-5 Hauptgänge

3 Desserts und 1 Obstplatte

Vereinbaren Sie bitte ca. 2 Wochen vorher einen Termin mit uns, damit wir mit Ihnen eine Menü/ Buffet/ Cateringabsprache machen können.

Gerne auch telefonisch.

Generell können wir nur Absprachen am Montag/ Donnerstag/ Freitag zwischen 14 Uhr und 17 Uhr machen.

Fingerfood

Ob zum Empfang für eine Feier, oder als hochwertiger Snack für Ihre lockere Party. Ob im Stehen oder im Sitzen, unser komplettes Fingerfood- und Canapés Angebot reichen wir ungezwungen "auf die Hand". Je nach Anlass sollten Sie pro Person Ca. 4-6 Stück kalkulieren.



Ihr Ansprechpartner:

Odette & Abdelilah
Lamkhizni

Gasthof Halsbach.
Obere Straße 3
09599 Freiberg/OT Halsbach
03731/248058
0174/9248652

info@gasthof-in-halsbach.de
www.gasthof-in-halsbach.de

kalt

Schinkenröllchen mit Frischkäse
Geräucherter Lachs auf Pumpernickel
mini Quiche (belegt je nach Saison)

Wiener Käse Spieß

Weintrauben- Käse Spieß

Humus mit Fladenbrot

Falafel

Räucherfischtaler

Rösti mit Roastbeef

Linsensalat mit Entenbrust

Mozzarella- Kirschtomaten Spieß mit Basilikum Pesto

Mini Blätterteiggebäck verschieden gefüllt

warm

Scampi Spieß

Hähnchenspieß asiatisch gewürzt

Thunfisch auf Couscous Salat

Saisonal

Kürbis Risotto

Steinpilz Risotto



Canapés

Der Klassiker zum Empfang, als Snack oder als Mitternachtshäppchen.
Auch kombinierbar mit unserem Fingerfoodangebot.)
Wir servieren Ihnen unsere Canapébeläge auf dunklen und hellen Brot.
Wir rechnen erfahrungsgemäß 3-4 Canapés pro Person.

Ihr Ansprechpartner:

Odette & Abdelilah
Lamkhizni

Gasthof Halsbach.
Obere Straße 3
09599 Freiberg/OT Halsbach
03731/248058
0174/9248652

info@gasthof-in-halsbach.de
www.gasthof-in-halsbach.de

Französischer Weichkäse
Edler Blauschimmelkäse
Holländischer Gouda
Räucherlachs mit Meerrettich
Garnelencocktail
Roastbeef Scheiben
Gebratene Entenbrust
Luftgetrockneter Schinken
Geflügelpastete
Buscetta
oder individuelle Belege

Belegte Baguetts Scheiben

Gerne bieten wir Ihnen auch belegte Brötchen an.

Für eine gemischte Auswahl an belegten Baguette Scheiben,
verlangen wir pro Baguette Scheibe 1,00 €

folgende Beläge wären möglich:

Schinken, Zunge, Salami, Lachsschinken, Hackepeter, Käse, Heilbutt, Lachs, und viele mehr.

Wir beraten Sie gern.

Suppen

Kombinieren Sie unser Fingerfood – und Canapésangebot oder Buffet mit einer unserer Suppe.



Suppen

Biersuppe mit Speckwürfeln

Bier- Käse Suppe

Gulaschsuppe mit Bier und Zwiebeln

Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener

Käse- Lauchsuppe

Knoblauchsuppe

Rinderbouillon mit Nudeln

Geflügelbrühe mit Eierstreifen

Harrira(Marokkanische Tomatensuppe)

Fischsuppe

Pilzsuppe (Cremé/ klar)

Saisonal

Kürbiscremesuppe

Bärlauch Suppe

Spargelcremesuppe

Pfifferlings Süsschen

Steinpilzsuppe

Pastinaken Suppe

Gänseessenz

kalt

Gazpacho

Gurkenkaltschale mit Joghurt und Garnele

Eintöpfe

Kesselgulasch

Pot au Feu (klassischer Eintopf aus Nordfrankreich)

Ihr Ansprechpartner:

Odette & Abdelilah
Lamkhizni

Gasthof Halsbach.
Obere Straße 3
09599 Freiberg/OT Halsbach
03731/248058
0174/9248652

info@gasthof-halsbach.de
www.gasthof-halsbach.de

Preise je nach Kombination der Komponenten. Wir beraten Sie gern.

Bier Buffet



Kartoffel- Bier Suppe

mit Zwiebellauch, Knoblauch und wahlweise mit Räucherspeck

Bier- Käse Suppe

Halsbacher Krustenbraten mit Bier Soße

mit Semmelknödel und Schlachte- Sauerkraut

Halsbacher Rinderbäckchen

In Bier-ingelegt mit Charlotten, Pfefferkörnern und Bier

Rinder Rippchen mit Biermarinade

Kalbs Braten mit Bier-Zwiebel Marmelade

Bier Hähnchen

mit knuspriger Bier Panade

Braumeister Schweine Tomahowk Steaks

Schweine Tomahowks mit gerösteten Zwiebeln in Biersoße

Entenbrust mit Rosmarin- Bier Soße



Bier Buffet

Spanferkelbraten mit Bier- Speck Soße

Knusprige Schweinshaxen mit Biersoße

Rehkeule mit Bierkraut

Reh vom Naundorfer Flur mit Bier Kraut

Miesmuscheln mit Speck und Biersud

Vegetarisch:

Rosenkohl im Bierteig, Brokkoli im Bierteig

Gemüse- Bier- Curry Pfanne mit Reis

Gebackene Auberginen und Zucchini in Kurkuma Bierteig

Dessert:

Bier Tiramisu

Bier Mousse

Bier Cup Cakes

Buffet Halsbacher Art



Kalte Vorspeisen

Tomaten Mozzarella Salat

Gurken Bohnen Salat

Rote Beete Salat

Bohnensalat

Tomatensalat

Heringssalat

Griechischer Salat

Nudelsalat

Fischplatte mit Heilbutt, Makrele, Forelle und Lachs

Räucherfischpralinen

Käseplatte mit Französisch/ Spanischen und italienischen Käsesorten

Kaviar und Frischkäse Eier

Hackepeter mit Knacker

Eiersalat

Geflügelsalat

Karottensalat Krautsalat

Krabbensalat

Rindfleischsalat

Käse- Wurstsalat

Käsesalat

Roastbeef mit Feldsalat

Roastbeef Platte mit Remouladensoße

Ihr Ansprechpartner:

Odette & Abdelilah
Lamkhizni

Gasthof Halsbach.
Obere Straße 3
09599 Freiberg/OT Halsbach
03731/248058
0174/9248652

info@gasthof-halsbach.de
www.gasthof-halsbach.de



Buffet Halsbacher Art

Warme Speisen

Schwein

Schweinelendchen mit Champignons

Schweinekrustenbraten

Gespickter Schweinebraten

Mini Schnitzel

(Natur oder Überbacken mit Zaziki/ Marokkanischer Oliven- Tomatenkruste, Schinken-Käse)

Steaks mit Zigeunersoße

Frikadellen mini

Cordon Bleu

Mini Schweinehaxen

Rippchen

Rind

Rinderschmorbraten

Rinderzunge

Rindergeschnetzeltes Stroganov

Wild

Rehrollbraten

Wildschwein mit Zwiebelsoße

Kaninchenkeule

Gänsebraten

Entenbrust mit einer Ingwer- Orangensoße

Rehgulasch mit Pfifferlingen

Ihr Ansprechpartner:

Odette & Abdelilah
Lamkhizni

Gasthof Halsbach.
Obere Straße 3
09599 Freiberg/OT Halsbach
03731/248058
0174/9248652

info@gasthof-halsbach.de
www.gasthof-halsbach.de

Buffet Halsbacher Art



Vegetarisch

überbackene Gemüse Rösti

Tofu Schnitzel

Reispfanne mit Gemüse Curry

Pilzrisotto

Mediterranes frittiertes

(Champignonköpfe, Mozarellasticks, Chillis mit Frischkäse)

Vegan

Überbackener Gemüseburger

Algensalat mit Chili

Antipasti

Hähnchen

Hähnchenbrust in Limettensoße

Hähnchenfilet mit einer Parmesansoße

Hähnchencurry

Hähnchenschenkel

Lamm

Lammragout

Lamm Haxe mit einer Zwiebelsoße

Aufläufe

Spinat- Brokkoli Auflauf

Spinat- Nudelaufauf

Mozzarella- Hühnchen Auflauf

Fisch

gebratenes Lachsfilet auf Pack Choi Gemüse

Zanderfilet auf mediterranen Gemüsen

Riesengarnelen

Wolfsbarschfilet mit einer Dill soße

Ihr Ansprechpartner:

Odette & Abdelilah
Lamkhizni

Gasthof Halsbach.

Obere Straße 3

09599 Freiberg/OT Halsbach

03731/248058

0174/9248652

info@gasthof-in-halsbach.de

www.gasthof-in-halsbach.de



Beilagen:

Petersilien und Salzkartoffeln / Rosmarin Kartoffeln /
Bratkartoffeln /Rösti /Gemüse Reis /Herzoginkartoffeln

Nudeln / Kartoffelgratin/Klöße/Kroketten/Serviettenknödel, Couscous

Gemüse:

Sauerkraut/Rotkraut/Weinkraut/Spinat/Erbsen/Champignons/
Mischgemüse/ Brokkoli/Karotten/ Speckbohnen/ Rahm Poree,

Schwarzwurzel, Blumenkohl mit Brösel

Gemüse der Saison

Kürbis/ Pfifferlinge/Spargel/Waldpilze/Steinpilze

Ihr Ansprechpartner:

Odette & Abdelilah
Lamkhizni

Gasthof Halsbach.
Obere Straße 3
09599 Freiberg/OT Halsbach
03731/248058
0174/9248652

info@gasthof-halsbach.de
www.gasthof-halsbach.de

Desserts

Schokoladenmousse

Mango Mousse

Apfelstrudel

Schokoladen Brownie

Duett von Schokoladenmousse

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

Mini-Windbeutel

Cupcakes

Mini Eclairs

Mascarpone- Quitte Pudding

Grüner Apfel Pudding mit Karamell



Marokkanisches Buffet

kalte Speisen

Auberginen Sesam Paste
Humus (Kichererbsen Mousse) mit Fladenbrot
Couscous Salat mit Paprika
Salat Marocain
(Karotten, Kartoffel, Thunfisch, Tomaten, Eier, Rote Beete)
Bulgur Salat
Tomaten- Paprika Salat
Tomatensalat mit Minze
Marokkanische Karotten Paste
Marokkanischer Reissalat

Ihr Ansprechpartner:

Odette & Abdelilah
Lamkhizni

Gasthof Halsbach.
Obere Straße 3
09599 Freiberg/OT Halsbach
03731/248058
0174/9248652

info@gasthof-halsbach.de
www.gasthof-halsbach.de

Warme Speisen

Orientalische Schaschlik Spieße
Hähnchen Pastilla (Hähnchenfleisch in Backteig)
Marokkanische Leber mit Tomaten und Zwiebeln
Marokkanische Wachteln
Ganzes gefülltes Senf Hähnchen mit Glasnudeln und Oliven
Hähnchen in Zwiebel- Oliven Sauce
Marokkanisches Lamm
Marokkanisches Kaninchen mit Rosinen
Couscous mit Rindfleisch
Kefta (marokkanische lange Hackfleischrollen)
Tagine mit Rinderbeinscheiben
Marokkanischer Fisch Schaschlik mit Paprika
Marokkanischer gebackener Fisch im Ganzen
Lamm Koteletts mit Tomatenragout
Pil Pil (Garnelen in einer Tomaten, Paprika Sauce)

Dessert

Pistazienpudding

Schokoladenmousse mit Datteln



Spezialitäten des Hauses

Wir bleiben gerne für Sie da und tranchieren/ filetieren es vor Ihren Augen.

Gefüllter Hirschrücken

Spanferkel

Spanferkel gefüllt

Lammkeule mit einer Safran- Pflaumen Soße

ganzer Lachs mit mediterranen Gemüse

ganze Weihnachtsgans

Kaninchenkeulen mit Rosinen

Kalbshaxen

Roastbeef mit Bratensoße

Kleine Wachteln mit einer Pflaumen- Rosinensoße

gemischte Fischplatte (Knurrhahn, Papageifisch, Langusten, kleine Krebse)

ganze Wildschweinkeule aus dem Tharander Wald

Fisch in Salzkruste

Rinderfilet Wellington(im Blätterteig)

Rinder Tomahawk (2 Wochen Vorbestellung)

Lamm Rippchen

Wildschwein Rippchen

Seeteufel

Tintenfisch Mediterraner Art

Jacobs Muscheln mit Butter und Kräutern gebacken

Wildschweinkeule

Ihr Ansprechpartner:

Odette & Abdelilah
Lamkhizni

Gasthof Halsbach.
Obere Straße 3
09599 Freiberg/OT Halsbach
03731/248058
0174/9248652

info@gasthof-halsbach.de
www.gasthof-halsbach.de



Buffet Preise /Cateringpreise

Ihr Ansprechpartner:

Odette & Abdelilah
Lamkhizni

Gasthof Halsbach.
Obere Straße 3
09599 Freiberg/OT Halsbach
03731/248058
info@gasthof-halsbach.de
www.gasthof-halsbach.de

Buffet Arten	Inhalt		Preis
Halsbacher Buffet			29-32 €
Marokkanischen Buffet			33-37 €
Halsbach- Marokko Buffet	(ein Mix aus allen)		30-40 €
Halsbacher Spezialbuffet	(mit Spezialitäten und Marokkanischen)		
Belegte Baguette Scheiben		p. Stk.	2,20 €
Canapés		p. Stk.	4,50 €

Cateringpreise

Lieferpreis Freiberg			50,00 €
Lieferpreis Außerhalb			80,00 €
Ausleihgebühr Geschirr und Bestck		pro Stk.	1,50 €
Reinigungsgebühr Inkl. Abholen			120,00 €