



DÜRRRÖHRSDFER
**CATERING
SERVICE**

2026

INHALT

Kalkulationsgrößen	3
Bestellablauf Modalitäten Leihgutrückgabe	4-5

BUFFETS

BBQ-Variation	6-7
Familienbuffet Dürrröhrsdorfer Buffet Mediterranes Buffet Feinschmeckerbuffet	8-15
Junior-Buffet Vegetarisches Buffet	16-17
Zum Selbsterwärmen: Landbuffet Genießerbuffet	40-41

WARM-ANGEBOTE

Suppen Fisch Schwein Spanferkel Kalb Rind Lamm Wild Kaninchen	
Geflügel Soße Vegetarisch Vegan	
Gemüsebeilagen Sättigungsbeilagen	18-23
Equipment	24

EVENT-CATERING

Food Truck	25
------------------	----

KALT-ANGEBOTE

Frühstücks-Angebote Lunchpakete Schnittchen Belegte Brötchen Canapés	
Kaltes Fingerfood Beilagensalate Kaltes Gemüse Kalte Arrangements	
Auf schnittplatten Käseplatten Fischplatten Hackepeter Feinkostsalate	
Brot Butter & Dips Dessert & Obst	26-39

SELBSTERWÄRMUNGS-ANGEBOTE

Zubereitungshinweise	42
Suppe Rind Lamm Wild Kaninchen Schwein Fingerfood Soße	
Geflügel Vegetarisch Gemüsebeilagen Sättigungsbeilagen	43-45
Präsente	46
AGB	47

„DAS ESSEN SOLL ZUERST DAS AUGE ERFREUEN UND DANN DEN MAGEN“



Mit unseren köstlichen Angeboten aus hauseigenen Produkten und regionalen Spezialitäten machen Sie garantiert alles richtig. In unserem Katalog finden Sie die passenden Komponenten für Ihre rundum gelungene Feierlichkeit - ob für Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag, die Jugendweihe oder das Firmenevent.

IHRE SERVICE-VORTEILE:

- Möglichkeit eines umfassenden persönlichen Termins im Beratungszentrum
- Bestellmöglichkeiten per Telefon oder in unseren Filialen
- Dezentrale Abholmöglichkeiten in unserem Filialnetzwerk
- Anlieferung und Abholung (auch an ausgewiesenen Sonntagen)

Großcaterings? Sonderwünsche? Sprechen Sie uns einfach an!

Unser Dürrröhrsdorfer-Team freut sich auf Ihre Anfrage und erstellt Ihnen ein auf Ihre Wünsche maßgeschneidertes Angebot.

***Hinweis:** Alle auf unseren Internetseiten und in veröffentlichten Druckerzeugnissen genannten Preise sind Abholpreise und verstehen sich inklusive der zum Zeitpunkt der Lieferung/ Leistungserfüllung gültigen ermäßigten Umsatzsteuer.

Am 15.08.2026 sind wir für unsere ABC-Schützen tätig. Es gilt an diesem Tag ausnahmslos der Produktkatalog „Schuleingang“.

Mit Erscheinen des neuen Kataloges verliert der vorherige seine Gültigkeit!

BUFFET- VORSCHLÄGE

in unserem Katalog finden Sie Buffet- zusammenstellungen, welche inhaltlich aufeinander abgestimmt sind.

Als Vorspeise können Sie gern eine unserer leckeren Suppe dazubestellen. Diese finden Sie auf Seite 18.

Auch das Beiwerk wie Butter und Brot können Sie gern bei uns dazu buchen, diese Auswahl steht auf Seite 38.

Für die Warmhaltung der Gerichte auf der Buffetstrecke besteht die Möglichkeit, gegen eine Ausleihgebühr Rechauds zu ordern.

Die Buffets auf den Seiten 6-17 können Sie direkt in Dürrröhrsdorf abholen oder an Ihren gewünschten Ort in unserem Liefergebiet gegen eine Gebühr liefern lassen.

Das Buffetsortiment von den Seiten 40-41 können wir Ihnen als warme Abholbestellung in Dürrröhrsdorf anbieten. Die Lieferung gegen Gebühr ist auch umsetzbar.

Für die Abholung in der Filiale Ihrer Wahl und der anschließenden Selbsterwärmung zu Hause und finden Sie die Buffetvorschläge auf den Seiten 40-41 und die Einzelaufstellung ab Seite 43.



= VEGETARISCH

= VEGAN

= GLUTENFREI

= LAKTOSEFREI

KALKULATIONSGRÖSSEN

LIEBE KUNDSCHAFT,

wenn Sie Ihr Buffet selbst zusammenstellen möchten, empfehlen wir Ihnen als Berechnungsgrundlage der Menge einen Wert von ca. 750 - 850 g pro Person (ohne Suppe). Diese Menge verteilt sich anteilig auf die verschiedenen Produktgruppen (in etwa, wie in der nachfolgenden Tabelle aufgeführt). Bitte berücksichtigen Sie auch individuelle Vorlieben oder die Zusammensetzung der Gesellschaft. Wir beraten Sie dazu gern!

DÜRRRÖHRSDORFER EMPFEHLUNG

• Fleisch / Fisch	220 g
• Sättigungsbeilage	150 g
• Gemüsebeilage	130 g
• Kalte Platten (Wurst, Käse, Fisch)	70 g
• oder Fingerfood	4 Stk.
• Kaltes Gemüse	60 g
• Aufstrich	15 g
• Brot	30 g (3 Teile)
• Dessert / Obst	100 g

Für **Suppen** empfehlen wir als Plangröße pro Person 80 g in einem Buffet und bei einem Hauptgang 200 g (Suppentasse) bis 400 g (tiefer Teller). Wenn Sie nur Artikel der **kalten Küche** bestellen ist die Portionseinheit 150 - 200 g, im Fingerfoodbereich 6 - 8 Stück und bei den belegten Artikeln 4 - 6 Teile pro Person.

Durch gemeinsam genutzte Produktionseinheiten können Spuren von glutenhaltigem Getreide, Eiern, Krebstieren, Erdnüssen, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Sesam, Senf und Fisch und daraus gewonnenen Erzeugnissen in unseren Artikeln enthalten sein.

BESTELLABLAUF

	Online-Anfrage: E-Mail:	www.duerrroehrsdorfer.de/partyervice cateringservice@dfw24.de
	Telefon: Telefax:	[035026] 973 - 52 [035026] 973 - 55
	Anschrift:	Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH, Cateringservice, Ziegeleistraße 8, 01833 Dürrröhrsdorf
	Partyservice-Küche/ Beratungs-Zentrum:	01833 Dürrröhrsdorf, Ziegeleistraße 11 Montag bis Freitag mit Terminvereinbarung: [035026] 973 - 52
	Filial-Bestellungen:	montags bis donnerstags mit Terminvereinbarung

LIEFERTAG an den Kunden bzw. in die Filiale	BESTELLUNG bis
Montag	Dienstag der Vorwoche
Dienstag	Mittwoch der Vorwoche
Mittwoch	Donnerstag der Vorwoche
Donnerstag	Freitag der Vorwoche
Freitag	Sonntag der Vorwoche
Samstag	Sonntag der Vorwoche
Sonntag	Sonntag der Vorwoche

Bitte die aktuellen Hinweise und Bestelleinschränkungen in den Catering-FAQs auf unserer Webseite beachten!

Kundennummer

--	--	--	--	--	--



Online-Bestellformular:
www.duerrroehrsdorfer.de/partyervice



MODALITÄTEN & LEIHGUTRÜCKGABE

ANLIEFERUNG

... bis zur Haus-, Wohnungs- oder Vereinstür!
Bitte beachten Sie bei Ihrer Planung die eigene Aufbauzeit des gelieferten Buffets!



BEZAHLUNG

- Die Bezahlung kann in bar, per Überweisung oder bei Abholung bzw. Leihgutrückgabe per EC-Karte (nicht in den REWE-Verkaufsstellen!) erfolgen.



RÜCKGABE LEIHGUT

- Die vollständige Rückgabe des **gereinigten** Leihgutes muss bitte bis zum nächsten Werktag in der laut Rechnung vermerkten Filiale der Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH erfolgen. Bitte bringen Sie alle erhaltenen Unterlagen (Rechnungen/Leihgutbeleg) zur Rückgabe des Leihgutes mit.



PREISGLEITKLAUSEL

- Sollten sich die Preise der Vorlieferanten, welche Basis des Auftrages sind, im Bestellzeitraum um mehr als 10 % erhöhen, erfolgt eine Information 10 Wochen vor Vertragserfüllung. (Offene Kalkulation) Der Kunde hat dann die Möglichkeit, kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Preiserhöhungen bis zu 10 % gelten als umsetzbar und erhöhen den Preis des Auftrages.



ABHOLUNG

ABHOLUNG IN DER FILIALE IN IHRER NÄHE:

- Montags sind nur Artikel von den Seiten 28 - 29 abholbar
- Artikel der kalten Küche (Seite 26 - 39) und das gesamte Selbsterwärmungsprogramm (Seite 40 - 45)
- Bitte erfragen Sie die Abholzeit bei Ihrer Bestellung



ABHOLUNG IN DÜRRRÖHRSDORF:

- Das gesamte Sortiment kann abgeholt werden:
Dürrröhrsdorf, Ziegeleistraße 11
- Montag bis Freitag:
07:00 - 17:00 Uhr
- an ausgewählten Samstagen und Sonntagen:
08:00 - 09:00 Uhr | 11:00 - 13:00 Uhr | 16:00 - 17:00 Uhr



Bitte beachten Sie die Information auf den linken Fußzeilen jeder Seite.

BBQ-VARIATION

20 PERSONEN 40 PERSONEN

Pulled Pork	Pulled Pork (2x)
St. Louis Ribs	St. Louis Ribs (2x)
Hähnchenunterkeulen	Hähnchenunterkeulen
Gefüllte Kartoffeln (vegetarisch) (2x)	Gefüllte Kartoffeln (vegetarisch) (3x)
Bohnenbouquet (in Schinkenhülle) (2x)	Bohnenbouquet (in Schinkenhülle) (2x)
Gefüllte Champignons	Gefüllte Champignons (2x)
Mediterraner Salat	Mediterraner Salat
Coleslaw	Coleslaw (2x)
BBQ-Soße	BBQ-Soße
Kräuterquark	Kräuterquark
Burger-Brötchen (20 Stück)	Burger-Brötchen (40 Stück)
zum Aufbacken	zum Aufbacken

355,00 EUR 710,00 EUR

17,75 €
PRO
PERSON

Als Vorspeise können Sie gerne Artikel aus dem Fingerfood-Programm von Seite 30/31 sowie als Warmhaltemöglichkeit unsere Rechauds von Seite 24 zubuchen. Für den süßen Abschluss finden Sie unser Dessertangebot auf Seite 39. Wir beraten Sie gern!



BBQ



Art-Nr. Artikel Verkaufseinheit Preis

RIPPCHEN, BBQ-Soße zubuchbar

2 1 71489	St. Louis Ribs	2,4 kg (1,5 kg Fleisch, 6-7 Portionen).....	43,90 EUR / VE
2 71488	St. Louis Ribs	2 kg (1,5 kg Fleisch, 6-7 Portionen).....	41,90 EUR / VE

gegart, mit BBQ-Soße mariniert, portioniert (warm)
gegart (zum Selbsterwärmen)

PATTY UND BELAG (zur eigenen Zubereitung)

2 45734	Rindsburger-Patty, roh.....	10 Stück (à 160 g).....	36,90 EUR / VE
2 3 78403	Burger-Belag	für 10 Burger	17,90 EUR / VE
	je 150 g Ketchup, BBQ-Soße & Mayonnaise		
	je 10 Scheiben Tomate, Zwiebel & Bauchspeck		
2 75202	Burger-Brötchen zum Aufbacken.....	750 g (10 Teile).....	10,90 EUR / VE
2 74757	Coleslaw	1 kg.....	13,90 EUR / VE
	Weißenkrautsalat mit Mayonnaise		
2 77061	BBQ-Soße	400 g (in der Flasche).....	8,90 EUR / VE

PULLED PORK, BBQ-Soße zubuchbar

2 71485	Pulled Pork	2 kg.....	50,90 EUR / VE
2 71491	Pulled Pork	2 kg.....	50,90 EUR / VE

gezupftes Schweinekammfleisch (warm)
gezupftes Schweinekammfleisch (zum Selbsterwärmen)

PULLED CHICKEN (Pollo Fino – ausgelöste Hähnchenkeule), BBQ-Soße zubuchbar

2 72933	Pulled Chicken	2 kg.....	59,90 EUR / VE
2 72937	Pulled Chicken	2 kg.....	59,90 EUR / VE

gezupftes Hähnchenfleisch (warm)
gezupftes Hähnchenfleisch (zum Selbsterwärmen)



FAMILIENBUFFET

Gern beraten wir Sie zu den passenden Komponenten, wie Suppe (Seite 18), Aufstrich und Brot (Seite 38).
Es besteht die Möglichkeit der Zubuchung von Rechau (Seite 24).

10 PERSONEN

- Hirschroulädchen
- Schrammsteinpfanne
- Gemüseallerlei
- Rosmarinkartoffeln
- Bunte Platte „Kinderlok“
- Sächsische Käseplatte
- Käse-Obst-Salat
- Rustikale Gemüseplatte mit Dip
- Früchte-Quark-Traum (10 Stück)

**23,00 €
PRO PERSON**



230,00 EUR



460,00 EUR



460,00 EUR

20 PERSONEN

- Hirschroulädchen
- Schrammsteinpfanne
- Zunge vom Rind
- Putengeschnetzeltes mit Ananas
- Rahmchampignons
- Gemüseallerlei
- Rosmarinkartoffeln
- Hüttchenudeln (2x)
- Bunte Platte „Kinderlok“
- Gabelbissen
- Miniwraps Putenbrust und Paprika (12 Röllchen)
- Bratenplatte
- Sächsische Käseplatte
- Käse-Obst-Salat
- Gemüsesalat
- Rustikale Gemüseplatte mit Dip
- Nuss-Apfel-Dessert (10 Stück)
- Früchte-Quark-Traum (10 Stück)



30 PERSONEN

- Hirschroulädchen
- Medaillons au four (2x)
- Schrammsteinpfanne (2x)
- Zunge vom Rind
- Putengeschnetzeltes mit Ananas
- Rahmchampignons
- Gemüseallerlei (2x)
- Rosmarinkartoffeln (2x)
- Hüttchenudeln
- Wildreis
- Bunte Platte „Kinderlok“
- Bratenplatte
- Sächsische Käseplatte
- Gabelbissen
- Käse-Spieße (16 Stück)
- Miniwraps Putenbrust und Paprika (24 Röllchen)
- Käse-Obst-Salat
- Gemüsesalat
- Rustikale Gemüseplatte mit Dip
- Nuss-Apfel-Dessert (10 Stück)
- Früchte-Quark-Traum (20 Stück)



690,00 EUR

40 PERSONEN

- Hirschroulädchen (2x)
- Medaillons au four (2x)
- Schrammsteinpfanne (3x)
- Zunge vom Rind
- Putengeschnetzeltes mit Ananas (2x)
- Rahmchampignons (2x)
- Gemüseallerlei (2x)
- Rosmarinkartoffeln (2x)
- Hüttchenudeln (2x)
- Wildreis
- Bunte Platte „Kinderlok“
- Bratenplatte
- Sächsische Käseplatte
- Gabelbissen
- Käse-Spieße (16 Stück)
- Miniwraps Putenbrust und Paprika (24 Röllchen)
- Käse-Obst-Salat
- Gemüsesalat (2x)
- Rustikale Gemüseplatte mit Dip
- Nuss-Apfel-Dessert (20 Stück)
- Früchte-Quark-Traum (20 Stück)



920,00 EUR

DÜRRRÖHRSDORFER BUFFET

Gern beraten wir Sie zu den passenden Komponenten, wie Suppe (Seite 18), Aufstrich und Brot (Seite 38).
Es besteht die Möglichkeit der Zubuchung von Rechads (Seite 24).

10 PERSONEN

- Rindsroulädchen
- Hähnchengeschnetzeltes Saltimbocca
- Rotkraut
- Klöße
- Knackersegel (10 Stück)
- Rustikale Käseplatte
- Schinken-Champignon-Salat
- Gurken-Bohnen-Salat
- Mousse au Chocolat (10 Stück)

**23,00 €
PRO PERSON**



230,00 EUR



460,00 EUR



Die Produkte auf dieser Doppelseite können Sie sich gegen Gebühr liefern lassen
oder direkt in Dürrohrsdorf abholen.

20 PERSONEN

- 1 Rindsroulädchen
- Gefüllte Schnitzel
- Rostbräl-Pfanne
- Hähnchengeschnetzeltes Saltimbocca
- Rotkraut
- Speckbohnen
- Klöße
- Spätzle
- Miniwrops Lachsschinken und Rucola (24 Röllchen)
- 2 Rustikale Käseplatte
- Knackersegel (20 Stück)
- 3 Hackepeterigel
- Schinken-Champignon-Salat
- Gurken-Bohnen-Salat (2x)
- Mousse au Chocolat (10 Stück)
- Eierlikör-Mousse (10 Stück)



30 PERSONEN

- Rindsroulädchen (2x)
- Gefüllte Schnitzel
- Rostbräl-Pfanne
- Hähnchengeschnetzeltes Saltimbocca (2x)
- Zanderfilet gebraten auf Möhren-Gemüse
- Rotkraut (2x)
- Speckbohnen
- Klöße (2x)
- Spätzle
- Miniwrops Lachsschinken und Rucola (24 Röllchen)
- Knackersegel (20 Stück)
- Hackepeterigel
- Rustikale Käseplatte
- Fischplatte „Wesenitztal“
- Schinken-Champignon-Salat
- Weiβkrautsalat mit Möhrenstreifen
- Gurken-Bohnen-Salat
- Mousse au Chocolat (20 Stück)
- Eierlikör-Mousse (10 Stück)

690,00 EUR



40 PERSONEN

- Rindsroulädchen (2x)
- Gefüllte Schnitzel (2x)
- Rostbräl-Pfanne (2x)
- Hähnchengeschnetzeltes Saltimbocca
- Zanderfilet gebraten auf Möhren-Gemüse
- Rotkraut (2x)
- Speckbohnen
- Klöße (2x)
- Spätzle
- Miniwrops Lachsschinken und Rucola (36 Röllchen)
- Knackersegel (30 Stück)
- Auswahl vom Stolpener Landhof
- Hackepeterigel
- Rustikale Käseplatte
- Fischplatte „Wesenitztal“
- Schinken-Champignon-Salat
- Weiβkrautsalat mit Möhrenstreifen
- Gurken-Bohnen-Salat
- Mousse au Chocolat (20 Stück)
- Eierlikör-Mousse (20 Stück)

920,00 EUR



Seite 11

Unser Team informiert Sie gern über Inhaltsstoffe und Allergene. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen können vom Produkt abweichen.

Seite 10

MEDITERRANES BUFFET

30 PERSONEN

40 PERSONEN

10 PERSONEN

Rindergulasch in Schalotten-Rotwein-Soße
Mozzarella-Hähnchen mit Basilikum-Sahne-Soße
mit Basilikumsoße

Ratatouille
Wildreis

Schinken-Lenden-Salami-Platte
Kreolischer Salat mit
Garnelen-Spieß (12 Stück)
Rindfleischsalat
Mediterraner Salat
Limette-Joghurt-Creme (10 Stück)

**26,50 €
PRO PERSON**

265,00 EUR



20 PERSONEN

1 Mediterraner Krustenbraten, mit Ofengemüse
Rindergulasch in Schalotten-Rotwein-Soße
Mozzarella-Hähnchen mit Basilikum-Sahne-Soße (2x)
Seelachsrlöllchen mit Gemüestreifen

Ratatouille
Semmelknödel
Wildreis

Halbe Eier mit Kressehaube (10 Stück)
Miniwraps Räucherlachs und Blattspinat (12 Röllchen)

2 Kasslerhähnchen-Reis-Salat (12 Stück)
3 Schinken-Lenden-Salami-Platte
Käse-Spieße (16 Stück)
Rindfleischsalat

Mediterraner Salat
Griechischer Bauernsalat
Mango-Aprikosen-Grütze (10 Stück)
Limetten-Joghurt-Creme (10 Stück)

530,00 EUR



Mediterraner Krustenbraten mit Ofengemüse
Rindergulasch in Schalotten-Rotwein-Soße (2x)
Mozzarella-Hähnchen mit Basilikum-Sahne-Soße (2x)

Filetpfanne Champignon
Seelachsrlöllchen mit Gemüestreifen
Ratatouille
Ratatouille (2x)

Wildreis
Honigmöhrenchen
Nudelpfanne mit Tomaten und Oliven
Semmelknödel (2x)

Wildreis
Kreolischer Salat mit Garnelen-Spieß (12 Stück)
Italienischer Schinken-Spieß (20 Stück)

Kasslerhähnchen-Reis-Salat (12 Stück)
Fischhäppchen (20 Stück)
Schinken-Lenden-Salami-Platte
Käse-Snack-Platte (4)

Rindfleischsalat
Mediterraner Salat
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Griechischer Bauernsalat
Mango-Aprikosen-Grütze (10 Stück)
Limetten-Joghurt-Creme (20 Stück)

795,00 EUR



Mediterraner Krustenbraten mit Ofengemüse (2x)
Rindergulasch in Schalotten-Rotwein-Soße (2x)
Mozzarella-Hähnchen mit Basilikum-Sahne-Soße (2x)

Filetpfanne Champignon
Seelachsrlöllchen mit Gemüestreifen
Honigmöhrenchen
Ratatouille (2x)

Nudelpfanne mit Tomaten und Oliven
Semmelknödel (2x)

Wildreis
Kreolischer Salat mit Garnelen-Spieß (12 Stück)
Italienischer Schinken-Spieß (20 Stück)

Kasslerhähnchen-Reis-Salat (12 Stück)
Fischhäppchen (20 Stück)
Schinken-Lenden-Salami-Platte
Käse-Snack-Platte (4)

Rindfleischsalat
Mediterraner Salat
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Griechischer Bauernsalat
Mango-Aprikosen-Grütze (20 Stück)
Limetten-Joghurt-Creme (20 Stück)

1060,00 EUR



Gern beraten wir Sie zu den passenden Komponenten, wie Suppe (Seite 18), Aufstrich und Brot (Seite 38).

Es besteht die Möglichkeit der Zubuchung von Rechauhs (Seite 24).

FEINSCHMECKERBUFFET

10 PERSONEN

- Ochsenbäckchen
- Pollo Fino auf Blattspinat
- Honigmöhrenchen
- Kartoffelgratin
- Käsetaler (10 Stück)
- Miniwraps mit Tomate-Mozzarella (12 Röllchen)
- Lachslöffelhäppchen (10 Stück)
- Thunfisch-Canapé (10 Stück)
- Wildkräutersalat mit Dressing
- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Buttermilchcreme mit Pfirsichspiegel (10 Stück)
- Pfirsichspiegel (10 Stück)

29,00 €
PRO PERSON

290,00 EUR



1



2



3

Gern beraten wir Sie zu den passenden Komponenten, wie Suppe (Seite 18), Aufstrich und Brot (Seite 38).
Es besteht die Möglichkeit der Zubuchung von Rechauhs (Seite 24).

20 PERSONEN

- Ochsenbäckchen
- Lammbraten
- Pollo Fino auf Blattspinat
- 1 Affensteinpfanne
- Schwarzwurzel
- Honigmöhrenchen
- Kartoffelgratin
- Bulgurpfanne (2x)
- Käsetaler (10 Stück)
- 2 Melonenschiffchen mit Schinken-Spieß (16 Stück)
- 3 Lachslöffelhäppchen (20 Stück)
- Miniwraps mit Tomate-Mozzarella (12 Röllchen)
- Thunfisch-Canapé (20 Stück)
- Geflügelsalat mit Mango und Chili
- Wildkräutersalat mit Dressing
- Antipasti
- Tomaten-Mozzarella-Spieße (2x)
- Buttermilchcreme mit Pfirsichspiegel (10 Stück)
- Panna Cotta mit Karamellsoße und gesalzenen Erdnüssen (10 Stück)

580,00 EUR



30 PERSONEN

- Ochsenbäckchen (2x)
- Lammbraten
- Pollo Fino auf Blattspinat (2x)
- Affensteinpfanne (2x)
- Wildlachsfilet auf Blattspinat
- Schwarzwurzel (2x)
- Honigmöhrenchen
- Kartoffelgratin (2x)
- Bulgurpfanne
- Quinoosalat mit Gemüse (12 Stück)
- Käsetaler (10 Stück)
- Melonenschiffchen mit Schinken-Spieß (16 Stück)
- Vegetarische Häppchen (15 Stück)
- Lachslöffelhäppchen (10 Stück)
- Thunfisch-Canapé (10 Stück)
- Miniwraps Tomate-Mozzarella (12 Röllchen)
- Geflügelsalat mit Mango und Chili
- Wildkräutersalat mit Dressing (2x)
- Tomaten-Mozzarella-Spieße (2x)
- Antipasti (2x)
- Buttermilchcreme mit Pfirsichspiegel (20 Stück)
- Panna Cotta mit Karamellsoße und gesalzenen Erdnüssen (10 Stück)

870,00 EUR



4

40 PERSONEN

- Ochsenbäckchen (2x)
- Lammbraten (2x)
- Pollo Fino auf Blattspinat (2x)
- Affensteinpfanne (2x)
- Wildlachsfilet auf Blattspinat (2x)
- Schwarzwurzel (2x)
- Honigmöhrenchen (3x)
- Kartoffelgratin (2x)
- Bulgurpfanne
- Quinoosalat mit Gemüse (24 Stück)
- Käsetaler (20 Stück)
- Melonenschiffchen mit Schinken-Spieß (16 Stück)
- Vegetarische Häppchen (30 Stück)
- Lachslöffelhäppchen (20 Stück)
- Thunfisch-Canapé (10 Stück)
- Miniwraps Tomate-Mozzarella (24 Röllchen)
- Geflügelsalat mit Mango und Chili
- Wildkräutersalat mit Dressing (2x)
- Tomaten-Mozzarella-Spieße (2x)
- Antipasti (2x)
- Buttermilchcreme mit Pfirsichspiegel (20 Stück)
- Panna Cotta mit Karamellsoße und gesalzenen Erdnüssen (20 Stück)

1160,00 EUR



JUNIOR- BUFFET

10 KINDER

Affensteinpfanne
Hütchennudeln (2x)
Tomatensoße
Reibekäse

Bunte Platte „Kinderlok“
Bunte Füßchen
Rustikale Gemüseplatte
Früchte-Quark-Traum (10 Stück)

175,00 EUR



Die Produkte auf dieser Doppelseite können Sie sich gegen Gebühr liefern lassen
oder direkt in Dürrrorhsdorf abholen.

Gern beraten wir Sie zu den passenden Komponenten, wie Suppe (Seite 18), Aufstrich und Brot (Seite 38).
Es besteht die Möglichkeit der Zubuchung von Rechau (Seite 24).

Seite 16

VEGETARISCHES BUFFET

10 PERSONEN

Spinat-Gnocchi-Auflauf
Veganes Zwieierlei
Ratatouille
Rosmarinkartoffeln
Quinoasalat (12 Stück)
Miniwrops Gemüse und Hummus (12 Stück)
Gurken-Karotten-Pumpernickeltaler (10 Stück)
Wildkräutersalat mit Dressing
Tomaten-Mozzarella-Spieße
Kräuterquark
Mango-Aprikosen-Grütze (10 Stück)

240,00 EUR



Seite 17



SUPPEN - FISCH



Art-Nr. Artikel	Zeitraum	Verkaufseinheit	Preis
-----------------	----------	-----------------	-------

SUPPEN

1 71121	Gulaschsuppe	2 kg	27,90 EUR / VE
2 71115	Käsesuppe	Sept. - März	34,90 EUR / VE
3 71114	Soljanka	2 kg	24,90 EUR / VE

VEGETARISCH | VEGAN

1 71128	Kürbis-Orangen-Cremesuppe	Sept. - Dez.	2 kg	27,90 EUR / VE
2 71126	Spargel-Cremesuppe	25.04. - 13.06.26	2 kg	33,90 EUR / VE
3 71165	Mediterrane Tomatensuppe		2 kg	26,90 EUR / VE
4 71170	Möhren-Ingwer-Suppe		2 kg	21,90 EUR / VE
5 71171	Knoblauchsuppe		2 kg	24,90 EUR / VE

Wenn Sie bei uns 4 kg Suppe buchen, liefern wir Ihnen diese Menge in nur einem Topf.

FISCH

[Kann Gräten enthalten]

73801	Seelachsröllchen	750 g (6 Stück halbiert) mit 800 ml Dillsoße	32,90 EUR / VE
73821	Honigglasiertes Wildlachsfilet	750 g (14 Stück) mit 300 g Blattspinat, 450 g Soße	43,90 EUR / VE
3 73810	Zanderfilet gebraten	Freitag - Sonntag 750 g (10 Stück) mit 750 g Gemüse	40,90 EUR / VE
		auf Möhrengemüse	

SCHWEIN - SPANFERKEL



SCHWEIN / SPANFERKEL

1 71507	Spanferkelrolle	1 kg mit 1 kg Sauerkraut	33,90 EUR / VE
2 71501	Spanferkel	25 kg Rohgewicht	14,90 EUR / kg
3 72107	Minihaxen	2 kg (15 Stück)	59,90 EUR / VE
4 72509	Feuerfleisch	2 kg (davon 1 kg Fleisch)	24,90 EUR / VE
5 72132	Mediterraner Krustenbraten	1 kg mit 1,5 kg Gemüse u. Kartoffeln	53,90 EUR / VE
6 72517	Schweinebäckchen	1 kg mit 1 l Soße	46,90 EUR / VE
7 73201	Filetpfanne Champignon	700 g (25 Stück) mit Rahmchampignons	41,90 EUR / VE
8 71694	Gefülltes Lendchen	1 kg mit 700 g Pilze / 600 ml Soße	45,90 EUR / VE
9 73203	Medaillons au four	700 g mit 800 g Putenwürzfleisch und Käse	43,90 EUR / VE
10 72515	Rostbrätel-Pfanne	1 kg (20 halbe Kammscheiben)	38,90 EUR / VE
11 73510	Gefüllte Schnitzel	mit 500 ml Bier-Zwiebel-Soße	38,90 EUR / VE
12 73516	Glutenfreie Schnitzel	15 kg (15 Stück)	35,90 EUR / VE

WARMES FINGERFOOD

13 73508	Filetschnitzel	1,5 kg (25 Stück)	38,90 EUR / VE
14 73535	Schrammsteinpfanne	1 kg (30 Teile)	31,90 EUR / VE



KALB - RIND - LAMM WILD - KANINCHEN



Art-Nr.	Artikel	Verkaufseinheit	Preis
---------	---------	-----------------	-------

KALB / RIND

1	71451	Ragout fin vom Kalb. mit Käse	1 kg (12 Gläschen).....37,90 EUR / VE
	72516	Ochsenbäckchen. mit Rotwein und Kräutern	1 kg mit 1 l Soße.....57,90 EUR / VE
	72721	Rindergulasch. mit Schalotten-Rotwein-Soße	1 kg mit 500 ml Soße.....44,90 EUR / VE
	72682	Zunge vom Rind. mit Butter	1 kg.....29,90 EUR / VE
2	72603	Rindsrouladen. mit Speck, Zwiebel und Gurke	1 kg (12-16 Stück) mit 1 l Soße.....52,90 EUR / VE

LAMM / WILD / KANINCHEN

2	72429	Lambraten mit Thymian und Knoblauch	1 kg mit 1 l Soße.....47,90 EUR / VE
	72703	Hirschrouladen. mit Wildbret und Maronen	1 kg (8 Stück) mit 1 l Preiselbeersoße.....53,90 EUR / VE
	72701	Wildgulasch. mit edler Pilzmischung	1 kg mit 500 ml Soße.....43,90 EUR / VE
3	72356	Kaninchenkeulen mit Wurzelgemüse	1 kg (5-8 Stück) mit 1 l Rahmsoße.....38,90 EUR / VE

GEFLÜGEL



Art-Nr.	Artikel	Zeitraum	Verkaufseinheit	Preis
---------	---------	----------	-----------------	-------

ENTE / GANS / PUTE

3	71961	Entenbrust. in Orangensoße	1 kg (14-16 halbe Stücke) mit 1 l Soße	65,90 EUR / VE
4	71935	Gänsekeule..... mit Apfel und Beifuß	10.11. - 24.12.26.....1,5 kg (5-6 Stück) mit 1 l Soße	67,90 EUR / VE
	72924	Putengeschnetzeltes..... mit Ananas	1,5 kg (davon 1 kg Fleisch).....	37,90 EUR / VE

HÄHNCHEN

4	72906	Mozzarella-Hähnchen..... mit Basilikum-Sahne-Soße	1 kg (16 halbe Stücke) mit 500 ml Soße	44,90 EUR / VE
	72930	Hähnchengeschnetzeltes Saltimbocca..... mit Landschinken vom Schwein und Salbei	1,5 kg (davon 1 kg Fleisch).....	36,90 EUR / VE
5	72935	Pollo Fino (ausgelöste Hähnchenkeule)..... auf Blattspinat	1 kg (10 Stück) mit 500 g Blattspinat.....	37,90 EUR / VE
	72933	Pulled Chicken..... gezupftes Hähnchenfleisch Zubuchbar: BBQ-Soße (Seite 38)	2 kg.....	59,90 EUR / VE

WARMES FINGERFOOD

6	73557	Affensteinpflanne..... 6 Hähnchenschnitzel, 6 Putenspieße, 12 Nuggets	1 kg (24 Teile).....	36,90 EUR / VE
	73797	Hähnchenunterkeulen.....	1 kg (15 Stück).....	32,90 EUR / VE





SOSSE - VEGETARISCH - VEGAN



Art-Nr. Artikel

Verkaufseinheit

Preis

SOSSE

73901	Bratensoße	.1 l.	8,90 EUR / VE
73937	Hollandaise	.1 l.	16,90 EUR / VE
für Gemüse und Spargel			
73931	Tomatensoße	.1 l.	12,90 EUR / VE
74000	Wurstgulasch	.2 kg.	19,90 EUR / VE
77254	Reibekäse	.500 g	5,90 EUR / VE

VEGETARISCH & VEGAN

[Sie finden weitere Artikel aus dieser Rubrik auf Seite 18 SUPPEN und Seite 23 BEILAGEN]

VEGETARISCH

73239	Spinat-Gnocchi-Auflauf	.1,5 kg	28,90 EUR / VE
mit Hirtenkäse			
73014	Nudelpfanne	.1,5 kg	26,90 EUR / VE
mit Tomaten und Oliven			
74006	Kartoffelgratin	.2 kg	33,90 EUR / VE
mit Lauchzwiebeln			
73531	Champignons	.1 kg (10-15 Stück)	34,90 EUR / VE
mit Tomate und Hirtenkäse gefüllt			

VEGAN

74011	Bulgurpfanne	.1 kg	14,90 EUR / VE
mit Zucchini und Paprika			
73074	Veganes Zweiertelei	.1 kg (50 Teile)	28,90 EUR / VE
Falafel und Gemüsebällchen			

Zubuchbar: 1 Joghurt-Minze-Dip (Seite 38)

2 Tomaten-Kräuter-Dip (Seite 38)

GEMÜSE - SÄTTIGUNGSBEILAGEN



Art-Nr. Artikel

Zeitraum

Verkaufseinheit

Preis

GEMÜSEBEILAGEN

74311	Rotkraut	.1,5 kg	15,90 EUR / VE
74381	Sauerkraut	.1,5 kg	14,90 EUR / VE
74331	Speckbohnen	.1,5 kg	18,90 EUR / VE

VEGETARISCH / VEGAN

74345	Gemüseallerlei	.1,5 kg	18,90 EUR / VE
Pariser Karotten, Erbsen und Spargel			
74337	Honigmöhren	.1 kg	12,90 EUR / VE
74312	Rahmchampignons	.1,5 kg	18,90 EUR / VE
74321	Schwarzwurzel	.1,5 kg	19,90 EUR / VE
74309	Spargel (frisch)	25.04. - 13.06.26 .750 g mit 250g Hollandaise	25,90 EUR / VE
74347	Ratatouille	.1,5 kg	27,90 EUR / VE
Paprika, Aubergine, Tomate und Zucchini			

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

VEGETARISCH / VEGAN

74172	Hütchennudeln	.1 kg	13,90 EUR / VE
74178	Spätzle	.1,5 kg	13,90 EUR / VE
74003	Klöße	.1,5 kg (18 Stück)	18,90 EUR / VE
74002	Salzkartoffeln	.1,5 kg	15,90 EUR / VE
74282	Wildreis	.1,5 kg	17,90 EUR / VE
74050	Semmelknödel	.1,5 kg (20 Scheiben)	18,90 EUR / VE
74006	Kartoffelgratin	.2 kg	33,90 EUR / VE
74020	Rosmarinkartoffeln	.1,5 kg	17,90 EUR / VE
Zubuchbar: Kräuterquark (Seite 38)			
74011	Bulgurpfanne	.1 kg	14,90 EUR / VE
mit Zucchini und Paprika			



EQUIPMENT

RECHAUDS (WARMHALTETISCHE) MIT BRENNPASTE

Zur Inbetriebnahme benötigen Sie pro Rechaud 3 Liter heißes Wasser und ein Stabfeuerzeug!

Die warmen Produkte aus unserem Katalog erhalten Sie bei Abholung in Dürrröhrsdorf bzw. Lieferung zum gewünschten Lieferort in Thermoboxen.



Es besteht die Möglichkeit einer Anmietung von Warmhaltetischen (Rechauds). Wenn Sie die Speisen als Buffet aufbauen möchten, empfehlen wir dies ab einer Personenzahl von 20.

Falls von Ihnen nicht anders gewünscht, wird die Anzahl der Rechauds so berechnet, dass jede Speise einmal präsentiert werden kann. Mehrfach bestellte, gleiche Gerichte müssen nachgesetzt werden. Eine Buchung ist nur in Verbindung mit unseren Cateringartikeln möglich.

1 79027 Suppenrechaud (3 l) 9,90 EUR / Stk
Ø 35 cm | 30 cm hoch

2 79025 Suppenrechaud (5 l) 9,90 EUR / Stk
Ø 35 cm | 35 cm hoch

3 79021 Suppenrechaud doppelt (2x 3 l) 9,90 EUR / Stk
60 x 35 cm | 35 cm hoch

4 79023 Rechaud für 2 Einsätze 9,90 EUR / Stk
60 x 35 cm | 35 cm hoch | Lieferung ohne Einsätze



Download
der Aufbauanleitung



Mit dem Dürrröhrsdorfer Food Truck wird Ihre Feier zum kulinarischen Highlight!

WIR KOMMEN, GRILLEN UND SERVIEREN!

Über unser Event-Catering können Sie das „Rundumsorglos-Paket“ buchen und die für Sie wichtigen Details besprechen. Es beinhaltet je nach Anforderung den Aufbau, die Durchführung sowie den Abbau und Abtransport. Je nach Personenzahl und Sortimentsauswahl variiert die Anzahl der Mitarbeiter, welche vor Ort für den perfekten Ablauf sorgen.

FOOD TRUCK-ARTIKELAUSWAHL:

Bitte die saisonale Auswahlliste im Cateringbüro anfragen.



Grillangebot · Burgersortiment · BBQ-Angebot

VORBESTELLZEITEN	
ab 50 bis 200 Personen	6 Wochen
· bis 1.000 Personen	12 Wochen
bis 2.000 Personen	25 Wochen

Maße	Technische Daten
	<p>Länge: 6,70 m, Höhe: 2,60 m Breite: 2,40 m mit Ausgabeklappe: + 2 m</p> <p>Kraftstromsteckdose, abgesichert je nach gebuchten Speisen</p> <ul style="list-style-type: none">· 16 Ampere h· 32 Ampere h

Seite 25



Seite 24

FRÜHSTÜCKS- ■ FRÜHSTÜCKS- BUFFET RUNDE

10 PERSONEN

- Miniwraps Lachsschinken und Rucola (12 Röllchen)
Thunfisch-Canapé (10 Stück)
Schnittchen „Schloss Maxen“ (12 Stück)
Schnittchen „Schloss Helmsdorf“ (12 Stück)
Schnittchen „Schloss Dittersbach“ (12 Stück)
Tomaten-Mozzarella-Spieße

**14,50 €
PRO PERSON**

145,00 Euro

auch in ähnlicher
Zusammenstellung
für **20 Personen** erhältlich:
290,00 Euro

20 PERSONEN

- Brötchen „Burg Lauenstein“ (12 Stück)
Brötchen „Burg Dohna“ (24 Stück)
Brötchen „Burg Wehlen“ (12 Stück)
Schnittchen „Schloss Wachwitz“ (12 Stück)
Schnittchen „Schloss Dittersbach“ (24 Stück)
Schnittchen „Schloss Rammenau“ (9 Stück)
Pastrami-Sandwich (10 Stück)
Schwarzbrotscheiben (24 Stück)

290,00 Euro

auch in ähnlicher
Zusammenstellung
für **10 Personen** erhältlich:
145,00 Euro



VEGETARISCHES ■ LUNCH- FRÜHSTÜCK PAKETE

10 PERSONEN

- Vegetarische Häppchen (15 Stück)
Miniwraps mit Gemüse und Hummus (12 Röllchen)
Gurken-Karotten-Pumpernickeltaler (10 Stück)
Schnittchen Tomate und Mozzarella (12 Stück)
Schnittchen „Schloss Dittersbach“ (12 Stück)
Rustikale Gemüseplatte mit Dip

**14,50 €
PRO PERSON**

145,00 EUR

auch in ähnlicher
Zusammenstellung
für **20 Personen** erhältlich:
290,00 Euro

PAKET 1

- 76111 2 halbe Brötchen mit je 1x Käse & Salami (zugedeckt)
1 2er-Pack Schweineknacker
1 Flasche Wasser 0,5 l (medium/still)
1 Apfel & 1 Müsliriegel

9,90 EUR

PAKET 2

- 76112 2 halbe Brötchen mit Käse (zugedeckt)
1 Schale Partytomaten
1 Flasche Wasser 0,5 l (medium/still)
1 Apfel & 1 Müsliriegel

8,90 EUR

PAKET 3

- 76113 1 halbes Brötchen mit Käse (zugedeckt)
1 2er-Pack Geflügelwiener
1 Flasche Apfel-Birnen-Schorle
1 Apfel & 1 Müsliriegel

6,90 EUR





SCHNITTCHEN



Art-Nr.	Artikel	Zeitraum	Verkaufseinheit	Preis
SCHNITTCHEN				
auf Baguettebrot				
78315	Schnittchen „Schloss Nickern“, hell.....Hackepeter	12 Stück		21,90 EUR / VE
78040	Schnittchen „Schloss Röhrsdorf“, hell/dunkel.....Filetschnitzelchen	12 Stück		34,90 EUR / VE
78189	Schnittchen „Schloss Albrechtsberg“, hell/dunkel.....Räucherlachs	12 Stück		34,90 EUR / VE
78113	Schnittchen „Schloss Siebeneichen“, hell.....09.11. - 24.12.26 mit Gänserillettes	12 Stück		28,90 EUR / VE
78356	Schnittchen „Schloss Pillnitz“, hell.....Hackepeter, Kantsalami, Lachsschinken, Putenbrust	12 Stück		28,90 EUR / VE
78346	Schnittchen „Schloss Helmsdorf“, hell/dunkel.....Räucherlachs, Salami, Gouda, Mediterraner Schinken	12 Stück		29,90 EUR / VE
78340	Schnittchen „Schloss Maxen“, hell/dunkel.....Katenrauchsalami, Brie, Landschinken, Elbländer Käse	12 Stück		27,90 EUR / VE
1 78345	Schnittchen „Schloss Moritzburg“, dunkel.....Rinderschinken, Cheddar, Rauchsalami, Bonifaz Pilzkäse	12 Stück		29,90 EUR / VE



SCHNITTCHEN

auf Baguettebrot

1		VEGETARISCH	
2		78354	Schnittchen „Schloss Dittersbach“, hell.....Eiersalat und Eischeiben
3		78008	Schnittchen „Schloss Wachwitz“, hell/dunkel.....Köhlerkäse, Appenzeller, Frischkäse, Bonifaz Pilzkäse

Seite 28 Die Produkte auf dieser Doppelseite können Sie sich gegen Gebühr liefern lassen oder direkt in Dürrröhrsdorf abholen oder aber in einer unserer Filialen abholen.



SCHNITTCHEN, BRÖTCHEN & CANAPÉS



Art-Nr.	Artikel	Zeitraum	Verkaufseinheit	Preis
SCHNITTCHEN				
auf anderen Brotarten				
4 76035	Bunte Füßchen	8 Stück.....ausgestochenes Toastbrot mit Kantsalami und Gouda		22,90 EUR / VE
78322	Schwarzbrot Scheiben.....	12 Stück.....Mischbrot mit Leberwurst, Rotwurst, Nackenbraten, Griebenfett		24,90 EUR / VE
71481	Pastrami-Sandwich.....	10 Stück.....Vitalbrot mit Rinderschinken, Senf, saurer Gurke und Parmesankäse		28,90 EUR / VE
BRÖTCHEN				
Viertel vom Doppelbrötchen (nicht an Sonn- und Feiertagen)				
78245	Brötchen „Burg Dohna“	Mo. - Sa.....12 Stück (Viertel).....Hackepeter		24,90 EUR / VE
78226	Brötchen „Burg Wehlen“	Mo. - Sa.....12 Stück (Viertel).....Hackepeter, Kantsalami, Gouda, Lachsschinken		29,90 EUR / VE
5 78224	Brötchen „Burg Lauenstein“	Mo. - Sa.....12 Stück (Viertel).....Schlackwurst, Chilikäse, Mediterraner Schinken, Bonifaz Pilzkäse		30,90 EUR / VE
6 CANAPÉS				
ausgestochenes Mischbrot oder Pumpernickelbrot				
78142	Thunfisch-Canapé	10 Stück.....		17,90 EUR / VE
78115	Canapé mit Tomate-Mozzarella	10 Stück.....		18,90 EUR / VE
75908	Käsetaler auf Pumpernickelbrot	10 Stück.....		17,90 EUR / VE
7 78139	Gurken-Karotten-Pumpernickeltaler	10 Stück.....		17,90 EUR / VE



Unser Team informiert Sie gern über Inhaltsstoffe und Allergene. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen können vom Produkt abweichen.





KALTES FINGERFOOD



Art-Nr. Artikel

Verkaufseinheit

Preis

KALTES FINGERFOOD

VIelfalt

75711	Fingerfood-Quartett Wurst / Käse / Fisch / Vegetarisch	80 Stück	174,90 EUR / VE
76031	Fingerfoodplatte 5 Schweinemedallons / 5 Melonenschiffe / 5 Käsehäppchen	15 Stück	36,90 EUR / VE
76034	Gabelbissen Käse, Schinken, Gemüse	600 g	15,90 EUR / VE
76212	Italienischer Schinken-Spieß mit Melone und Mozzarella	20 Stück	32,90 EUR / VE
76770	Knackersegel mit Husarsalami, Silberzwiebel und Gewürzgurke	10 Stück	20,90 EUR / VE
76971	Mediterraner Hackbällchen-Spieß mit Tomatensalsa	10 Stück im Einwegbecher im Karton	14,90 EUR / VE
76637	Melonenschiffchen mit Schinken-Spieß	16 Stück	34,90 EUR / VE
76040	Kasslerhähnchen-Reis-Salat mit Honig und Senf	12 Stück à 50 g im Glas	25,90 EUR / VE
76109	Partyknacker	1 kg (25-30 Stück) im Körbchen	24,90 EUR / VE
76110	Partywiener	1 kg (25-30 Stück) im Körbchen	20,90 EUR / VE
76135	Kreolischer Salat mit Garnelen-Spieß	12 Stück à 80 g im Glas	34,90 EUR / VE
76811	Lachslöffelhäppchen mit Kaviar und Garnele	10 Stück	24,90 EUR / VE

Seite 30 Die Produkte auf dieser Doppelseite können Sie sich gegen Gebühr liefern lassen oder direkt in Dürrröhrsdorf abholen oder aber in einer unserer Filialen (außer montags) abholen.



KALTES FINGERFOOD



Art-Nr. Artikel

Verkaufseinheit

Preis

KALTES FINGERFOOD

VEGETARISCH

76032	Vegetarische Häppchen 5 Rucola-Pumpernickelpralinen, 5 Käse-Spinat-Röllchen, 5 Canapés mit Tomate-Mozzarella	15 Stück	34,90 EUR / VE
76695	Halbe Eier mit Kressehaube	10 Stück	24,90 EUR / VE
76669	Quinoasalat mit Gemüse und Hirtenkäse	12 Stück à 80 g im Glas	24,90 EUR / VE
75921	Käse-Spieße mit Weintrauben, Physalis, Oliven und Cockaitlomaten	16 Stück	25,90 EUR / VE
76735	Miniwraps Gemüse mit Hummus	400 g (12 Röllchen)	24,90 EUR / VE
76731	Miniwraps Tomate und Mozzarella	500 g (12 Röllchen)	25,90 EUR / VE
76717	Miniwraps Lachsschinken und Rucola	500 g (12 Röllchen)	24,90 EUR / VE
76721	Miniwraps Räucherlachs und Blattspinat	500 g (12 Röllchen)	29,90 EUR / VE
76733	Miniwraps Putenbrust und Paprika	500 g (12 Röllchen)	26,90 EUR / VE

Unser Team informiert Sie gern über Inhaltsstoffe und Allergene. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen können vom Produkt abweichen.



Seite 31



BEILAGENSALATE



Art-Nr.	Artikel	Verkaufseinheit	Preis
BEILAGENSALATE			
74704	Kartoffelsalat nach Hausfrauenart mit Fleischsalat	1 kg	18,90 EUR / VE
74706	Sommer-Kartoffelsalat mit Speck und Bohnen	1 kg	18,90 EUR / VE
74724	Nudelsalat nach Hausfrauenart mit Fleischsalat	1 kg	16,90 EUR / VE
VEGETARISCH			
74766	Belugalinsen-Salat mit Apfel und Hirtenkäse	1 kg	26,90 EUR / VE
74727	Mediterraner Nudelsalat mit Tomaten und Olivenöl	1 kg	19,90 EUR / VE
VEGAN			
74767	Couscoussalat mit Gemüse	1 kg	18,90 EUR / VE
74702	Süßkartoffelsalat mit Avocado, Rucola und Balsamico	1 kg	21,90 EUR / VE



1



2

3

Seite 32

Die Produkte auf dieser Doppelseite können Sie sich gegen Gebühr liefern lassen oder direkt in Dürrröhrsdorf abholen oder aber in einer unserer Filialen (außer montags) abholen.

KALTES GEMÜSE



Art-Nr.	Artikel	Verkaufseinheit	Preis
KALTES GEMÜSE			
VEGETARISCH			
76051	Antipasti gegrilltes, gefülltes Gemüse und Oliven	500 g	15,90 EUR / VE
74757	Coleslaw Weißenkrautsalat mit Mayonnaise	1 kg	13,90 EUR / VE
76687	Rustikale Gemüseplatte mit Kräuterquark-Dip	1 kg	16,90 EUR / VE
76643	Tomaten-Mozzarella-Platte mit Pesto und Balsamico	1 kg geschnitten	25,90 EUR / VE
76641	Tomaten-Mozzarella-Spieße mit Pesto	500 g	21,90 EUR / VE
74911	Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse und Oliven	1 kg	22,90 EUR / VE
VEGAN			
74721	Gemüsesalat mit Balsamico und Olivenöl	1 kg	20,90 EUR / VE
74907	Gurken-Bohnen-Salat mit Essig und Öl	1 kg	16,90 EUR / VE
74717	Weißenkrautsalat mit Möhrenstreifen	1 kg	13,90 EUR / VE
74726	Mediterraner Salat mit Olivenöl angedünstet, mariniert	1 kg	23,90 EUR / VE
74944	Wildkräutersalat mit Honig-Senf-Dressing	250 g	13,90 EUR / VE



4



5



6

Unser Team informiert Sie gern über Inhaltsstoffe und Allergene.

Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen können vom Produkt abweichen.

Seite 33

KALTE ARRANGEMENTS



75713 **STUFENBUFFET** 1,5 kg 89,90 EUR / VE
Aufschnitt / Käse / Fisch

Dies ist eine Kombination aus je einer Aufschnitt-, Käse- und Fischplatte.
Dieses Arrangement ist für ca. 10 Personen ausreichend.



75701 **DÜRRRÖHRSDORFER GENUSSTREPPE** 3 kg 169,90 EUR / VE
Aufschnitt / Käse / Fisch

Für ca. 20 Personen ist diese Menge angemessen. Eine Auswahl aus unserem Schinkensortiment, einer sächsischen Käseplatte und einer bunten Fischplatte.



75711 **FINGERFOOD-QUARTETT** 2 kg 174,90 EUR / VE
Wurst / Käse / Fisch / Vegetarisch

Etwa 80 unserer filigranen Häppchen sind zu einer sortenreinen Komposition zusammengefügt, welche sich in Wurst, Käse, Fisch und einen vegetarischen Teil gliedert.



76034 **GABELBISSEN** 600 g 15,90 EUR / VE
Käse, Schinken, Gemüse

Eine Kollektion aus Schinken, verschiedenen Käsesorten und bunt garniert mit Weintrauben, Cocktailtomaten und Oliven



NEU

76107 **PARTYTELLER** 1 kg 39,90 EUR / VE
mit 300 g verschiedenen Dips

Die bunte Mischung aus Partywurstel und gebratenen Teilchen wie Filetschnitzel, Hähnchennuggets, Hackbällchen und Gemüsekugeln mit Tomaten-Kräuter-Dip und Quark.



NEU

76081 **BUNTE PLATTE „KINDERLOK“** 900 g 35,90 EUR / VE
Partywiener, Hackbällchen, Nuggets, Käse, Süßigkeiten

Kinder mögen's bunt. Die Platte besteht aus einer Wienerlok auf Käsebalken, dekoriert mit Hackbällchen, Hähnchennuggets und süßen Leckereien.





AUFSCHNITTPLATZEN - KÄSE- & FISCHPLATTEN



Art-Nr.	Artikel	Verkaufseinheit	Preis
AUFSCHNITTPLATZEN			
75501	Bratenplatte Kassler- und Schweinebraten, Zunge vom Rind, Pastrami, Truthahnsalami, Putenbrust	500 g	24,90 EUR / VE
75511	Hausschlachtene Platte Schweinebraten, Schinkenspeck, Rotwurst, Leberwurst, Sülze, Knacker, Schlackwurst	500 g	22,90 EUR / VE
75503	Schinken-Lenden-Salami-Platte gefüllte, geräucherte und mediterrane Lende, verschiedene Rohschinken und Salami	500 g	29,90 EUR / VE
75525	Auswahl vom Stolpener Landhof Stolpener Landschinken, Pastrami, Rindssalami	500 g	30,90 EUR / VE
KÄSEPLATTEN			
75905	Käse-Snack-Platte Käsespieße (herhaft und süß), Frischkäsebällchen	500 g	35,90 EUR / VE
75924	Rustikale Käseplatte Appenzeller, Chilikäse, Frischkäse, Blauschimmelkäse, Brie	500 g	33,90 EUR / VE
75901	Sächsische Käseplatte Köhlerkäse, Gouda, Bärlauchkäse, Frischkäse, Cheddar, Bonifaz Pilzkäse	500 g	28,90 EUR / VE
FISCHPLATTEN (KÖNNEN GRÄTEN ENTHALTEN)			
75801	Fischplatte „Wesenitztal“ Forelle, Buttermakrele, Räucherlachs	500 g	38,90 EUR / VE
75804	Fischhäppchen Räucherfischpralinen und Garnelenspieße	500 g (20 Stück)	37,90 EUR / VE



Seite 36 Die Produkte auf dieser Doppelseite können Sie sich gegen Gebühr liefern lassen oder direkt in Dürrröhrsdorf abholen oder aber in einer unserer Filialen (außer montags) abholen.

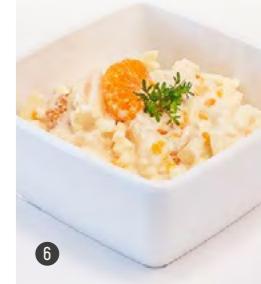
HACKEPETER - FEINKOSTSALATE



Art-Nr.	Artikel	Zeitraum	Verkaufseinheit	Preis
HACKEPETER				
75570	Hackepeterigel mit Zwiebelstacheln		500 g	13,90 EUR / VE
75568	Hackepeterschwein ohne Zwiebeln		500 g	12,90 EUR / VE
FEINKOSTSALATE				
74631	Kürbis-Enten-Salat mit Ahornsirup und Balsamico	Sept. - Dez.	300 g	14,90 EUR / VE
74607	Geflügelsalat mit Mango und Chili		300 g	9,90 EUR / VE
74510	Schinken-Champignon-Salat mit Senfgurke		300 g	8,90 EUR / VE
76210	Matjessalat mit Apfelfainaigrette		300 g	9,90 EUR / VE
74606	Rindfleischsalat mit Paprika und Zuckerschoten		300 g	12,90 EUR / VE
VEGETARISCH				
74610	Eiersalat mit Mayonnaise		300 g	8,90 EUR / VE
74603	Käse-Obst-Salat mit Ananas und Mandarine		300 g	9,90 EUR / VE



Unser Team informiert Sie gern über Inhaltsstoffe und Allergene. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen können vom Produkt abweichen.





BROT, BUTTER & DIPS



Art-Nr.	Artikel	Zeitraum	Verkaufseinheit	Preis
BROT (NICHT AN FEIERTAGEN) ALLE BROTE SIND GESCHNITTEN UND IM KÖRBCHEM				
	Brot zur Abholung in Dürrrorhnsdorf und zur Anlieferung			
1	75120 Baguette vom RoggenmischbrotMo. - Sa.....	1 kg (35 Teile)		9,90 EUR / VE
	75401 Gemischter BrotkorbMo. - Sa.....	2 kg (115 Teile)		25,90 EUR / VE
	3 Brote, 3 Baguettes, 5 Partybrötchen			
	75422 Rustikaler BrotkorbMo. - Sa.....	1,5 kg (60 Teile)		21,90 EUR / VE
	2 Brote, 1 Baguette, 5 Partybrötchen			
	Brot zur Abholung in den Filialen, zur Abholung in Dürrrorhnsdorf und zur Anlieferung			
2	75105 Party-BrötchenMo. - Sa.....	500 g (20 Teile)		12,90 EUR / VE
	75108 Dunkles Baguettebrot	240 g (15 Teile)		4,90 EUR / VE
	75107 Helles Baguettebrot	180 g (15 Teile)		4,90 EUR / VE

BUTTER / AUFSTRICH / DIP

77113	Butterweintraube	250 g		9,90 EUR / VE
77491	Grießfett im Glas	160 g		2,90 EUR / VE
3	Frischkäseaufstrich Kräuter	300 g		8,90 EUR / VE
77051	Mediterraner Aufstrich	300 g		9,90 EUR / VE
77061	BBQ-Soße	400 g (in der Flasche)		8,90 EUR / VE
77050	Joghurt-Minze-Dip	300 g		8,90 EUR / VE
77055	Kräuterquark	300 g		8,90 EUR / VE
77420	Tomaten-Kräuter-Dip	300 g		8,90 EUR / VE

Seite 38 Die Produkte auf dieser Doppelseite können Sie sich gegen Gebühr liefern lassen oder direkt in Dürrrorhnsdorf abholen oder aber in einer unserer Filialen (außer montags) abholen.

DESSERT & OBST



Art-Nr.	Artikel	Zeitraum	Verkaufseinheit	Preis
DESSERT				
	IM KLEINEN WECKGLAS (Bestellung im 10er-Pack)			

4	77567 Eierlikör-Mousse (enthält Alkohol)		10 Stück à 60 g	23,00 EUR / VE
	77568 Früchte-Quark-Traum mit roten Früchten		10 Stück à 60 g	19,00 EUR / VE
	77569 Panna Cotta mit Karamellsoße und gesalzenen Erdnüssen		10 Stück à 60 g	29,00 EUR / VE
	77570 Nuss-Apfel-Dessert mit Mascarpone		10 Stück à 60 g	29,00 EUR / VE
5	77571 Mango-Aprikosen-Grütze		10 Stück à 60 g	26,00 EUR / VE

Art-Nr.	Artikel	Zeitraum	Verkaufseinheit	Preis
IM GROSSEN WECKGLAS (Bestellung im 10er-Pack)				

5	77572 Limetten-Joghurtcreme mit Himbeermark		10 Stück à 100 g	29,00 EUR / VE
6	77573 Mousse au Chocolat mit Vanillesoße		10 Stück à 100 g	27,00 EUR / VE
	77574 Buttermilchcreme mit Pfirsichspiegel		10 Stück à 100 g	28,00 EUR / VE
	77576 Erdbeer-Schicht-Dessert mit Sahne	Mai - Juli	10 Stück à 100 g	32,00 EUR / VE

Art-Nr.	Artikel	Zeitraum	Verkaufseinheit	Preis
OBST				
	77800 Mini Obstplatte		1 kg portioniert	19,90 EUR / VE

Unser Team informiert Sie gern über Inhaltsstoffe und Allergene.
Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen können vom Produkt abweichen.

GENIESSERBUFFET ZUM SELBSTERWÄRMEN



10 PERSONEN

Ochsenbäckchen
Hähnchengeschnetzeltes Saltimbocca

Honigmöhren
Rosmarinkartoffeln

Gemischte Fingerfoodplatte (15 Stück)
Miniwraps Tomate-Mozzarella (12 Röllchen)
Lachsloffelhäppchen (10 Stück)
Geflügelsalat

Wildkräutersalat mit Dressing
Antipasti
Kräuterquark

Buttermilchcreme mit Pfirsichspiegel (10 Stück)

285,00 EUR

Beachten Sie unsere Anleitung
zur Erwärmung (siehe Hinweis
auf den Artikeln).



Gern beraten wir Sie zu den passenden Komponenten, wie Suppe (Seite 18), Aufstrich und Brot (Seite 38).
Es besteht die Möglichkeit der Zubuchung von Rechauhs (Seite 24).

LANDBUFFET ZUM SELBSTERWÄRMEN



10 PERSONEN

Spanferkelrolle im Ganzen
Gefülltes Lendchen mit Pilzen
Bratensoße

Salzkartoffeln
Sauerkraut

Auswahl vom Stolpener Landhof
Rustikale Käseplatte
Käse-Obst-Salat

Tomaten-Mozzarella-Spieße
Mousse au Chocolat (10 Stück)

225,00 EUR

Beachten Sie unsere
Anleitung zur Erwärmung
auf der Seite 42.



Gern beraten wir Sie zu den passenden Komponenten, wie Suppe (Seite 18), Aufstrich und Brot (Seite 38).
Es besteht die Möglichkeit der Zubuchung von Rechauhs (Seite 24).

PROGRAMM ZUM SELBSTERWÄRMEN



ZUBEREITUNGSHINWEISE (Kann je nach Herdart variieren)

- #1 im Topf erwärmen bis zur gewünschten Temperatur
- #2 mit Alufolie abgedeckt 130 °C, 45 min (Gemüse, Beilage)
- #3 mit Alufolie abgedeckt 140 °C, 60 min (Kleinportioniertes)
- #4 mit Alufolie abgedeckt 140 °C, 70 min (Geschnetzeltes, Gulasch)
- #5 mit Alufolie abgedeckt 140 °C, 90 min (geschnittene Braten)
- #6 mit Alufolie abgedeckt 140 °C, 100 min (größere Braten)
- #7 mit Alufolie abgedeckt 140 °C, 120 min (portionierter Braten, Rouladen)
- #8 mit Alufolie abgedeckt 175 °C, 60 min (Filetpfanne, Gebackenes)
- #9 mit Alufolie abgedeckt 150 °C, 90 min (Braten im Ganzen, Haxen)
- #10 über Wasserdampf erhitzen

BEACHTEN SIE BITTE DIE PFANNENGRÖSSE VON CA. 325 MM X 265 MM X 65 MM

(in handelsübliche Öfen passen etwa 3 Pfannen)



Sie erhalten bei Abholung die Speisen mit Frischhaltefolie verpackt im Karton. Darauf ist der Zubereitungshinweis auf dem Etikett. Diese Folie entfernen, mit Backpapier und Aluminiumfolie abdecken und erwärmen.



Sie wohnen außerhalb unseres Anliefergebietes oder unsere Touren sind schon ausgebucht? Dann ist ein Selbsterwärmungsbuffet genau das Richtige für Sie. Holen Sie sich die Speisen einfach kalt in einer unserer Filialen ab und erwärmen Sie diese selbst im Backofen und auf dem Herd.

ZUBEREITUNGSHINWEIS FÜR DAS LANDBUFFET AUF SEITE 41

1. Heizen Sie Ihren Backofen auf 150 °C vor.
2. Die Fleischgerichte mit Alufolie abdecken und im Ofen in der Edelstahlpfanne insgesamt 100 Minuten erwärmen.
3. Nach 55 Minuten können die ebenfalls abgedeckten Kartoffeln auf das untere Gitter in den Ofen gestellt werden.
4. Diese verbleiben zusammen mit dem Fleisch noch weitere 45 Minuten im Backofen.
5. Die Soße im Topf auf dem Herd erwärmen.
6. Nun sind alle Speisen fertig für den Verzehr!

Wir wünschen guten Appetit!

SELBSTERWÄRMUNGSArtikel



1



2



3

Art-Nr.	Artikel	Zeitraum	Verkaufseinheit	Preis
SUPPE (im Pack)				
71004	Gulaschsuppe		2 kg	27,90 EUR / VE
71051	Käsesuppe	Sept. - März	2 kg	34,90 EUR / VE
71001	Soljanka		2 kg	24,90 EUR / VE
71027	Kürbis-Orangen-Cremesuppe	Sept. - Dez.	2 kg	27,90 EUR / VE
71172	Möhren-Ingwer-Suppe		2 kg	21,90 EUR / VE
71064	Mediterrane Tomatensuppe		2 kg	26,90 EUR / VE
71174	Knoblauchsuppe		2 kg	24,90 EUR / VE
RIND				
72514	Ochsenbäckchen		1 kg mit 1 l Soße	57,90 EUR / VE
72722	Rindergulasch		1 kg mit 500 ml Soße	44,90 EUR / VE
72604	Rindsrouladen		1 kg (12-16 Stück) mit 1 l Soße	52,90 EUR / VE
LAMM / WILD / KANINCHEN				
72430	Lammbraten		1 kg mit 1 l Soße	47,90 EUR / VE
72704	Hirschrouladen		1 kg (8 Stück) mit 1 l Preiselbeersoße	53,90 EUR / VE
72702	Wildgulasch		1 kg mit 500 ml Soße	43,90 EUR / VE
72357	Kaninchenkeulen		1 kg (5-8 Stück) mit 1 l Rahmsoße	38,90 EUR / VE

Unser Team informiert Sie gern über Inhaltsstoffe und Allergene. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen können vom Produkt abweichen.

SELBSTERWÄRMUNGSSARTIKEL				SELBSTERWÄRMUNGSSARTIKEL					
Art.-Nr.	Artikel	Verkaufseinheit	Preis	Art.-Nr.	Artikel	Zeitraum	Verkaufseinheit	Preis	
SCHWEIN SPANFERKEL									
									
	1	71513 Spanferkelrolle mit Sauerkraut	1 kg (im Ganzen) mit 1 kg Sauerkraut	33,90 EUR / VE		4	71962 Entenbrust in Orangensoße	1 kg (14-16 halbe Stücke) mit 1 l Soße	65,90 EUR / VE
	2	72108 Minihaxen	2 kg (15 Stück)	59,90 EUR / VE		5	71936 Gänsekeule mit Apfel und Beifuß	10.11. - 24.12.26 1,5 kg (5-6 Stück) mit 1 l Soße	67,90 EUR / VE
	3	72510 Feuerfleisch	2 kg (davon 1 kg Fleisch)	24,90 EUR / VE	HÄHNCHEN		FINGERFOOD		
	1	72518 Schweinebäckchen	1 kg mit 1 l Soße	46,90 EUR / VE	72931 Hähnchengeschnetzeltes Saltimbocca mit Landschinken vom Schwein und Salbei	1,5 kg (davon 1 kg Fleisch)	36,90 EUR / VE		
	2	73202 Filetpfanne Champignon	700 g (25 Stück) mit Rahmchampignons	41,90 EUR / VE	72937 Pulled Chicken	2 kg	59,90 EUR / VE		
	3	71693 Gefülltes Lendchen mit Pilzen	1 kg mit 700 g Pilze / 600 ml Soße	45,90 EUR / VE	GEMÜSEBEILAGEN		SÄTTIGUNGSBEILAGEN		
	4	71491 Pulled Pork	2 kg	50,90 EUR / VE	73556 Rauensteinpfanne 6 Hähnchenschnitzel, 8 Hähnchenunterkeulen, 12 Nuggets	1 kg (26 Teile)	36,90 EUR / VE		
	5	gezupftes Schweinekammfleisch, BBQ-Soße zubuchbar (Seite 38)			73798 Hähnchenunterkeulen	1 kg (15 Stück)	32,90 EUR / VE		
	6	71488 St. Louis Ribs	2 kg (davon 1,5 kg Fleisch, 6 - 7 Portionen)	41,90 EUR / VE	GEMÜSEBEILAGEN		SÄTTIGUNGSBEILAGEN		
	7	gegart, BBQ-Soße zubuchbar (Seite 38)			74310 Rotkraut	1,5 kg	15,90 EUR / VE		
	8	FINGERFOOD			74384 Sauerkraut	1,5 kg	14,90 EUR / VE		
	9	73509 Filetschnitzel	1,5 kg (25 Stück)	38,90 EUR / VE	74338 Honigmöhren	1 kg	12,90 EUR / VE		
	10	73536 Schrammsteinpfanne	1 kg (30 Teile)	31,90 EUR / VE	74313 Rahmchampignons	1,5 kg	18,90 EUR / VE		
	11	15 Filetschnitzel, 15 mediterrane Hackbällchen			SÄTTIGUNGSBEILAGEN		SÄTTIGUNGSBEILAGEN		
	12	SOSSE (im Pack)			74021 Rosmarinkartoffeln	1,5 kg	17,90 EUR / VE		
	13	73904 Bratensoße	1 l	8,90 EUR / VE	74001 Salzkartoffeln	1,5 kg	15,90 EUR / VE		
	14	73928 Tomatensoße	1 l	12,90 EUR / VE	74051 Semmelknödel	1,5 kg (20 Scheiben)	18,90 EUR / VE		
	15	VEGETARISCH			74179 Spätzle	1,5 kg	13,90 EUR / VE		
	16	73075 Veganes Zweierlei	1 kg (50 Teile)	28,90 EUR / VE	Unser Team informiert Sie gern über Inhaltsstoffe und Allergene.		Unser Team informiert Sie gern über Inhaltsstoffe und Allergene.		
	17	Dip zubuchbar (Seite 38)			Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen können vom Produkt abweichen.		Seite 45		
	18	73017 Nudelpfanne mit Tomate und Oliven	1,5 kg	26,90 EUR / VE					
	19	Die Produkte auf dieser Doppelseite können Sie sich gegen Gebühr liefern lassen oder direkt in Dürrröhrsdorf abholen oder aber in einer unserer Filialen (außer montags) abholen.							
	20	Seite 44							

Genussvolle Geschenkideen

Dürrröhrsdorfer bietet Ihnen im wahrsten Sinne des Wortes Geschenke zum Vernaschen an. Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Wir beraten Sie gern auch individuell! Im Folgenden finden Sie eine Übersicht über unsere Geschenk-Angebote. Sie können sich die Präsente zur Abholung in eine unserer Filialen bestellen – eine Bestellung 4 Tage vor dem gewünschtem Auslieferungstermin ist ausreichend.

KLEINE HOLZKISTE
51006



39,90 EUR

KLEINE GAUMENFREUDE
51041



23,90 EUR

WILDER GENUSS
51069



NEU!

39,90 EUR

Eine weitere Auswahl können Sie beim Catering erfragen oder beim Verkaufspersonal in den Filialen.

GESCHMACKSTRÄGER
51062 | 51063 | 51064



AB
39,90
EUR

GENUSS-BOXEN
51076 | 51077 | 51078



19,90
EUR

PRÄSENTEBOX
51065



59,90
EUR

Bestelltag	Abholung möglich ab
Montag	Donnerstag
Dienstag	Freitag
Mittwoch	Montag
Donnerstag	Dienstag
Freitag	Mittwoch
Samstag	Donnerstag

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH, ergänzend die des Cateringservice.

GELTUNGSBEREICH

Die allgemeinen Geschäftsbedingungen in der jeweils aktuellen Fassung gelten für die, vom Cateringservice der Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH angebotenen, Leistungen. Dazu zählen die Lieferung von Speisen und Getränken, Service- und Personaldienstleistungen, der Verleih von Cateringservicezubehör und Equipment sowie Vermittlung von Dienstleistungen und Waren von Drittanbieter, die der Kunde zuvor bei uns persönlich, per Post, Fax, telefonisch oder per Internet bestellt hat. Sie gelten in Ergänzung zu den bestehenden allgemeinen Geschäftsbedingungen der Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH. (einsehbar unter www.dfw24.de/agb). **Nicht gültig am 15.08.2026.**

ANGEBOTE UND PREISE/VERTRAGSABSCHLUSS

Unsere Angebote sind freibleibend. Alle auf unseren Internetseiten und in veröffentlichten Druckerzeugnissen genannten Preise sind Abholpreise und verstehen sich inklusive der zu dem Zeitpunkt der Lieferung/Leistungserfüllung gültigen, ermäßigten Umsatzsteuer. Ein Vertrag entsteht durch beiderseitige Willenserklärung, d.h. mit Anforderung eines Angebotes, dessen Erstellung durch den Cateringservice der Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH und der Annahme dessen durch den Kunden oder durch die Bestätigung einer verbindlichen Bestellung durch den Cateringservice oder dessen Erfüllungsgehilfen (Filiale) der Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH. An diesen Vertrag sind beide Parteien gebunden. Ein Rücktritt ist nach Punkt „Rücktritt“ von Seiten des Kunden möglich. Für den Fall, dass der Vertrag aus Gründen, die nicht dem Einfluss der Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH unterliegen (gesetzl. Verbot zur Erbringung der Dienstleistung bzw. Verbot von Veranstaltungen, für die das Catering geplant war - z. Bsp. bei Lockdown im Rahmen einer Pandemie) kann die Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH ohne Sanktionen vom Vertrag zurücktreten. Preisgleitklausel: Sollten sich die Preise der Vorlieferanten, welche Basis des Angebotes / Auftrages sind, im Bestellzeitraum um mehr als 10% erhöhen erfolgt eine Information 10 Wochen vor Vertragserfüllung. (offene Kalkulation) Der Kunde hat dann die Möglichkeit kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Preiserhöhungen bis zu 10 % gelten als umsetzbar und erhöhen den Preis des Angebotes / Auftrages.

SAISONALE ABWEICHUNGEN, SORTIMENTSÄNDERUNG UND INHALTSSTOFFE

Die vom Cateringservice angebotenen Speisen und Arrangements unterliegen teilweise saisonbedingten Angebotsschwankungen. Um bestmöglich Frische und Genuss zu gewährleisten, behalten wir uns vor, Teile der Bestellung, die diesen saisonalen Schwankungen unterliegen, durch gleichwertige Ware ohne Preisänderung und Ankündigung zu ersetzen. Gleicher gilt bei Nichtbelieferung von einzelnen Waren durch unsere Vorlieferanten. Die Inhaltsstoffe und Allergene unserer Produkte sind im Hauptsitz des Cateringservice in 01833 Dürrröhrsdorf, Ziegeleistr. 11 zu erfragen.

BESTELLFRISTEN

Die Bestellfrist für in Art und Menge durchschnittliche Aufträge aus unserem Sortiment beträgt 8 Werkstage. Bei großen Veranstaltungen ab 50-200 Personen ist eine Bestellfrist von 6 Wochen, bis 1.000 Gäste 12 Wochen und bis 2.000 Personen 25 Wochen notwendig. Gleicher gilt auch für Buchungen von zusätzlichen Service- und Personaldienstleistungen. Nur bei Einhaltung der Bestellfristen können wir die gesamte Sortimentsvielfalt anbieten. Wir verweisen auf die limitierende

BEZAHLUNG

Der Kunde bezahlt die bestellten Waren und Dienstleistungen, falls nichts anderes vereinbart, sofort bei Anlieferung bzw. Abholung in der Filiale. Der mit der Lieferung beauftragte Mitarbeiter ist inkassoberechtigt und verpflichtet, gegen

Einschränkung, dass bei Erreichen der Auslastungsgrenze gegebenenfalls keine zusätzliche Bestellung mehr entgegengenommen werden kann, auch wenn die Vorbestellzeiten eingehalten wurden.

AUSLIEFERUNG

Die Auslieferung erfolgt an die vom Kunden bei Bestellung angegebene Lieferadresse oder eine vereinbarte Filiale der Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH zum vereinbarten Liefertermin. Erfolgt die Anlieferung zum Kunden direkt durch den Cateringservice, so wird diese mit zusätzlichen Logistikkosten in Rechnung gestellt. Bei Auslieferung mit einem Auftragswert unter 150,00 € wird ein Mindeutergenauflschlag von derzeit 15,00 € erhoben. Wer sind bermüht, die Ware in einem vorher definierten Zeitfenster zu liefern. Eine Gewähr dafür kann aufgrund von uns nicht vorhersehbarer Einflüsse (Verkehr, Witterungsbedingungen etc.) nicht gegeben werden. Die Lieferung erfolgt unter Einhaltung entsprechender gesetzlicher Vorschriften. Der Kunde gewährleistet die Entgegennahme der von ihm bestellten Ware, des Leihgeräts und quittiert den ordnungsgemäß Erhalt der in seiner Bestellung geordneten Waren, des Equipments und der Dienstleistung auf der Durchschrift der vom Ausliefererpersonal ausgehändigte Rechnung. Besonderheiten, die den Lieferort betreffen, wie Baustellen, lange Wege, Treppen über mehr als drei Etagen sind durch den Kunden bei der Bestellung mitzuteilen, damit wir zeitlich und organisatorisch darauf einrichten können. Für besonders aufwändige Gegebenheiten, der Lieferort betreffend, wird eine Mehraufwandspauschale in Abhängigkeit der Umstände und zusätzlichen Kosten (auch im Nachgang) erhoben.

BETREUUNG

Bei der Betreuung handelt es sich um eine separat zu buchbare Leistung. Diese wird einzelnvertraglich geregelt und beinhaltet je nach Wunsch die Aufstellung des Buffets, die personelle Betreuung des Buffets (Nachsetzen von Speisen) und das Beräumen des Buffets. Es erfolgt eine Vergütung anhand der geleisteten Stunden.

LEIH-EQUIPMENT / RÜCKGABE

Die Lieferung von Speisen und Getränken erfolgt in oder auf Leih-Equipment (Bsp. Warmhaltegeräte, Pfannen und Töpfen sowie Platten, Schüsseln und Gläser in Thermoboxen). Eine Aufzählung dieser Artikel beinhaltet der mitgelieferte Leihgutkasten. Dieser ist durch den Kunden sofort prüfen. Mit der Übergabe geht das Risiko des Verlustes auf den Kunden über und erlischt erst bei vollständiger Rückgabe. Nicht zurück geliefertes, ausgetauschtes bzw. beschädigtes Equipment wird zum aktuellen Wiederverbrauchswert in Rechnung gestellt. Ein Abgleich der Positionen erfolgt bei Rückgabe und wird auf dem Leihgutkasten vermerkt. Das LeihEquipment wird am darauffolgenden Werktag gereinigt in einer Filiale mit Rücknahmemöglichkeit zurückgegeben. Am Hauptsitz des Cateringservice in 01833 Dürrröhrsdorf, Ziegeleistr. 11 besteht zusätzlich die Möglichkeit, auch ungerneigte Leihware abzugeben. Für ungerneigte bzw. ungenügend gereinigtes Leih-Equipment werden entsprechend der Art und Menge nach Aufwand Reinigungskosten in Rechnung gestellt.

GERICHTSSTAND

Erfüllungsort ist Dürrröhrsdorf. Gerichtsstand ist der für den Firmensitz des Verkäufers zuständige Gerichtsort.

SCHLUSSBESTIMMUNG

Sollten einzelne Bestimmungen ganz oder teilweise unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht beeinträchtigt. An deren Stelle treten die gesetzlichen Regelungen.

Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH, Ziegeleistraße 8, 01833 Dürrröhrsdorf, Telefon: (035026) 973 - 0



NOTIZEN



SO ERREICHEN SIE UNSEREN CATERINGSERVICE:

- › in unserem Beratungszentrum in Dürrröhrsdorf,
Ziegeleistr. 11, 01833 Dürrröhrsdorf
- › Telefon: (035026) 973 - 52
- › Telefax: (035026) 973 - 55
- › E-Mail: cateringservice@dfw24.de
- › Online-Anfrage:
www.duerrroehrsdorfer.de/partyservice
- › Postanschrift: Dürrröhrsdorfer Fleisch- und
Wurstwaren GmbH, Cateringservice,
Ziegeleistr. 8, 01833 Dürrröhrsdorf
- › www.duerrroehrsdorfer.de



@duerrroehrsdorfer

