

Catering-Angebot

Unser Herzensthema:
Aktive Inklusion in der Region

Gute Arbeit ist bei uns inklusive: In unserer Küche am Standort Jena arbeiten Menschen mit und ohne Handicap gleichberechtigt Hand-in-Hand.

Täglich bereiten sie nahezu 450 Speisen zu und versorgen Mitarbeitende und Beschäftigte sowie Geschäfts- und Privatkunden in der Region zuverlässig.

Ob Pausen oder Meetings, Firmen- oder Privatfeiern - für bis zu 100 Gäste bieten wir individuell und liebevoll zubereitetes Catering an.

Mögen Sie es thüringisch rustikal, exotisch oder haben Sie eigene Vorstellungen? Wir gehen gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.

Wir laden Sie ein, sich auf den nachfolgenden Seiten inspirieren zu lassen.

Sprechen Sie uns gerne an. Wir freuen uns auf Ihren Anruf und beraten Sie gern.



Ihr Catering-Team der
Betriebsstätte Am Flutgraben



Pausen- versorgung

Gutes Essen, wenn es mal schnell und unkompliziert sein soll. Starten Sie entspannt in die Mittagspause mit unserer Pausenversorgung.

belegte Brötchen

elegante Canapés

Gemüsesticks mit Kräutercreme

frisches Schnittobst

Blechkuchen

süße und herzhaft gebackene Minis



Rustikales Büfett

Von Thüringern für Thüringer zubereitet, bietet
unser Rustikales Büfett deftig-herzhafte Speisen.
Überraschen Sie Ihre Gäste.

Gurkensalat und Apfel-Möhrensalat

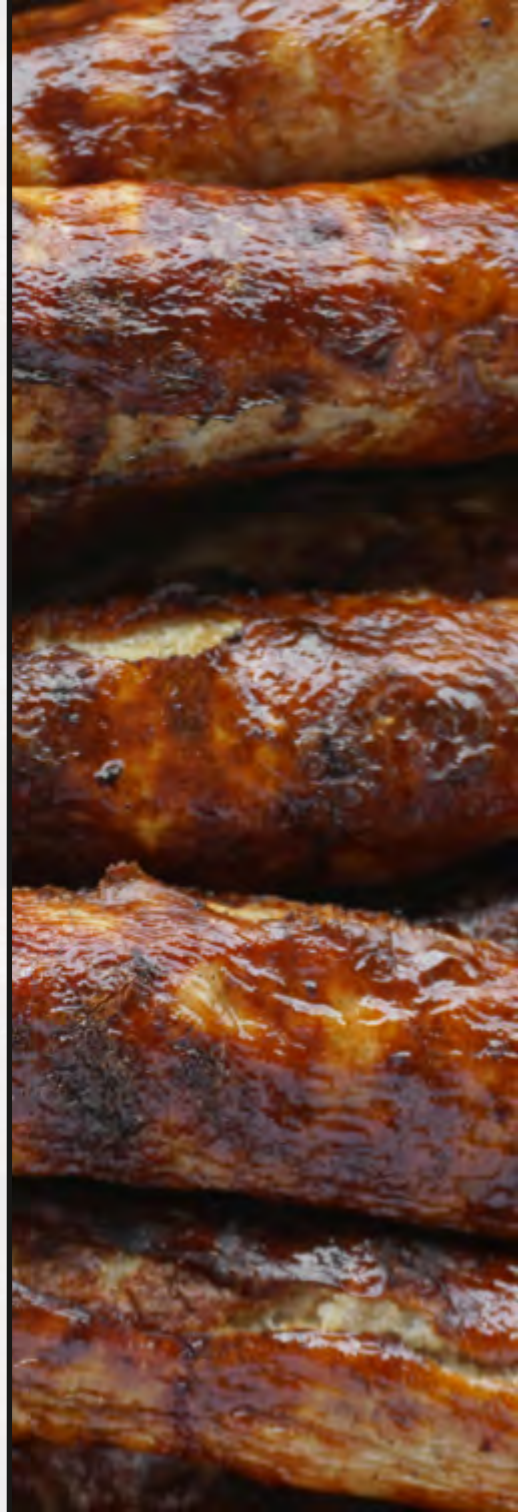
Brunnenkressesüppchen

herzhafte Wurst und Käseplatte

Kasslerkammbraten mit Sauce, Schmandkraut
und Kräuterkartoffeln

Hähnchengeschnetzeltes mit Waldpilzen und
Spätzle

Zerlei Fruchtgrützen mit Vanillesauce



Internationales Büfett

Unser Internationales Büfett bietet Lieblings Speisen für jeden
Geschmack: von sommerlich-leicht bis herzhaft-fruchtig.
Lassen Sie sich verwöhnen.

Tomatensalat, griechischer Salat mit Feta

Süßkartoffel-Kokossüppchen mit Ingwer

Melone mit italienischem Schinken

Feta-Limetten-Minzaufstrich

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Fischfilets mit Kräutersauce

Hähnchenbrustfilets

Ratatouille mit bunter Gemüseplatte

Pesto-Gnocchies und Wildreis

Panna Cotta mit Fruchtsaucen

frisches Schnittobst





Büfett

- eigene Zusammenstellung -

Ihr Wunschbüfett
Frisch, Lecker, Individuell!

Genuss ganz nach Ihrem Geschmack! Wählen Sie aus einer Vielzahl köstlicher Speisen und kreieren Sie ein kulinarisches Geschmackserlebnis, das Ihre Gäste begeistern wird. Ob herzhaft oder fein, klassisch oder modern – alles wird mit Liebe und Sorgfalt für Sie zubereitet.

Lassen Sie sich von unserem Catering Team verwöhnen.

Zu allen Salaten, Suppen, Vorspeisen und Platten servieren wir Brot und Baguette.

Bausteine für Ihr Büfett

Salate

Gurkensalat klassisch mit Essig und Öl,
Gurkensalat mit Dillschmand, Karotten-
Apfelsalat, Tomatensalat, Griechischer
Salat mit Feta, bunter Rohkostsalat

Suppen

Tomaten-Mangosüppchen,
Süßkartoffel-Kokossüppchen,
Brunnenkressesüppchen

Vorspeisen

Käse-Traubenspieße, Tomate-
Mozzarellaspieße, Feta-Limetten-
Minzaufstrich, Obatzda,
Räucherlachstatar, Wurstsalat mit
Äpfeln und Käse, Pfannkuchenröllchen
mit Frischkäse und Pesto,
Gemüse Couscous mit Zitronendip

Platten

Antipastivariation,
Räucherfischvariation, Hausschlachte-
Platte, Wurst und Käseplatte

Warme Speisen

Kasslerkammbreten mit Sauce, kleine Schweineschnitzel,
Hähnchenbrustfilets, Schweinebraten mit Sauce,
Hähnchengeschnetzeltes mit Waldpilzen in Rahm, kleine
Hähnchenschnitzel, Hähnchengeschnetzeltes mit Waldpilzen in
Rahm, kleine Kalbsschnitzel, Rinderrouladen mit Sauce,
verschiedene Fischfilets mit Kräutersauce, gefüllter
Riesenchampignon mit Gemüse, gefüllte Fleischtomate mit
Gemüse

Gemüse

bunte Gemüseplatte, glasierte Möhren, Buttererbsen, Blattspinat,
Mandelbroccoli, Rotkraut, Sauerkraut, Ratatouille, grüne Bohnen,
Waldpilze in Rahm, Speckbohnen

Beilagen

Kräuterkartoffeln, Spätzle, Reis, Wildreis, Nudeln, Gnocchies,
Vollkornreis, Vollkornnudeln, Klöße, Kartoffelgratin

Desserts

Obstkorbchen, Fruchtgrützen mit Vanillesauce, Pudding, Quark-
und Joghurtdessert, frisches Schnittobst, frischer Obstsalat,
Blechkuchen, Panna Cotta mit Fruchtsaucen

Getränke

Kaffee, Tee, Wasser, Apfel-, Multivitamin- und Orangensaft

Haben Sie andere Wünsche, sprechen Sie uns gerne an.

Die Preise für unsere Büfett-Bausteine, den
Bestellschein sowie die Lieferbedingungen
finden Sie auf unserer Internetseite:



Kontakt:

Benjamin Kahnt

03641 4613 - 2152

catering@sbw-jena.de

Adresse:

SBW Lebenshilfe Jena gGmbH

Betriebsstätte Am Flutgraben 14

07743 Jena

Internet:



www.sbw-jena.de

