



Stralsunder Werkstätten

CATERINGKATALOG

WIR ÜBER UNS

Die Stralsunder Werkstätten sind der Ansprechpartner für die berufliche und gesellschaftliche Teilhabe von Menschen mit Behinderung und seelischen Erkrankungen in der Hansestadt Stralsund. An der Festwiese im Stralsunder Zoo betreiben die Stralsunder Werkstätten das Bistro „Delikater“. In den Bereichen Küche und Service arbeiten hier Menschen mit und ohne Behinderung zusammen.

Sie sind auf der Suche nach einer Idee für eine Familienfeier? Wie wäre es mit einem gemütlichen Brunch oder Kaffeetrinken im Bistro „Delikater“? Arrangements in Verbindung mit Zooführungen oder Tiershows sind ebenfalls möglich. Informationen zur Ausrichtung von privaten Feierlichkeiten und Firmenveranstaltungen durch unser Gastronomie-Team finden Sie in unserem Cateringkatalog. Für weitere Absprachen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

KONTAKT

Haben Sie Interesse an unseren Dienstleistungen? Wir helfen Ihnen gerne weiter. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot nach Ihren Wünschen.



Ihr Ansprechpartner

Jörg Kiauk
Produktionsleiter Gastronomie
Tel. 03831 47 01 67
Mobil 0178 47 01 119
joerg.kiauk@sw-hst.de

BUFFETVORSCHLÄGE

Frühling - in drei Varianten

Sommer - in drei Varianten

Herbst - in drei Varianten

Winter - in drei Varianten

Vegan-vegetarisches Buffet

Fingerfood Buffet - in zwei Varianten

Fingerfood - Einzelkomponenten

Grillbuffet - in zwei Varianten

American BBQ - Grillbuffet Saint Louis Style

Kindergeburtstag in unserem Wintergarten

Tagungspauschalen

Suppen

Frühling I

Vorspeisen

Rucolasalat mit marinierter Paprika

Kleine Hackbällchen auf Tomatensalsa

Tomate und Mozzarella im Gläschen mit hausgemachtem Pesto

Hauptgänge

Schweinekrustenbraten mit Honig-Thymianjus

In Zitrusöl confierter Kabeljau mit Cherrytomaten

Vegane Couscouspfanne mit buntem Gemüse

Beilagen

Gekräutertes Kartoffelpüree

Rosmarinkartoffeln

Dessert

Panna cotta mit Fruchtsauce

Exotischer Obstsalat

Frühling II

Vorspeisen

Falafelbällchen auf Hummus

Hähnchen Saté in Currymarinade

Räucherlachs-Frischkäse Wraps

Hauptgänge

Schweinefilet im Speckmantel auf Rahmchampignons

Gebratenes Zanderfilet im Gemüsebeet und Weißweinsauce

Gebackene Zucchini mit Hirtenkäse, Tomate und Pinienkernen

Beilagen

Kartoffelgratin

Tagliatelle

Desserts

Mousse au Chocolat

Limetten-Sauerrahmcreme mit Himbeertopping

Frühling III

Vorspeisen

Salat vom grünen und weißen Spargel
Garnelenspieß auf Mango-Ananas Relish
Gemüse Antipasti mit Serrano Schinken

Suppe

Spargelcremesuppe mit Vollkorncroutons

Hauptgänge

Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella gratiniert
Gedünstetes Lachsfilet auf Spargelragout
Geschmorte Lammkeule an Ratatouille Gemüse
In Kräuteröl gebratene Zucchinirollchen mit Auberginenmus
gefüllt

Beilagen

Gnocchi in Bärlauchbutter
Stampfkartoffeln
Orangenblüten-Risotto

Desserts

Mousse von weißer Schokolade mit Passionsfruchtspiegel
Schokoladenbrownie mit Pistazien
Erdbeeren Romanow

Sommer I

Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit Joghurt oder Balsamico Dressing

Mediterraner Pastasalat mit getrockneten Tomaten

Baguette mit Kräuterbutter

Hauptgänge

Hähnchenbrust in Zitronen-Rosmarin Marinade

Gegrillte Schweinenackensteaks

Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika und Mais

Beilagen

Rosmarinkartoffeln

Kräuterreis

Desserts

Zitronencreme mit Schokotopping

Exotischer Obstsalat

Sommer II

Vorspeisen

Melonen-Feta-Salat mit Minze

Gemüse Antipasti (Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons)

Couscous Salat mit Kräutern und Kichererbsen

Ciabatta mit Aioli und Tomatenchutney

Hauptgänge

Hähnchenbrust mit Spinat-Frischkäsefüllung auf mediterranem Gemüse

Lachsfilet in Zitronen-Dillsauce

Grillgemüsespieß mit Tofu

Beilagen

Cremiges Kartoffelgratin mit Hartkäse überbacken

Gemüsereis

Penne aglio e olio

Desserts

Crème Brûlée

Exotischer Obstsalat

Cheesecake mit Beeren im Glas

Sommer III

Vorspeisen

Bruschetta „klassisch“, mit Tomate oder Oliventapenade

Garnelencocktail mit Pfirsich, Champignons und Estragon

Gebeizter Rinderrücken auf Guacamole

Suppe

Geeiste Gazpacho

Hauptgänge

Kalbsrücken rosa gebraten mit Rosmarinjus

Gegrillte Lammkoteletts mit Kräuterkruste

Gebratenes Zanderfilet auf grünem Spargel

Tortilla de patatas mit Paprikastreifen

Beilagen

Süßkartoffel-Cranberry-Pfanne

Risotto

Pfefferkartoffeln

Dessert

Erdbeer-Tiramisu

Feine Käseauswahl mit Trauben, Feigensenf und Brot

Schokoladenbrunnen mit frischen Früchten

Herbst I

Vorspeisen

Rote Bete Salat mit Walnüssen
Wildhackbällchen auf Preiselbeeren
Tafelspitzsülze mit Schnittlauchcreme

Hauptgänge

Schweinenackenbraten in Biersauce
Kochfisch (vom Hecht oder Barsch*) auf Möhrengemüse
Ofenkürbis mit Mangold

Beilagen

Gebratene Schupfnudeln
Petersilienkartoffeln

Dessert

Vanillecreme mit Pflaumenröster
Apfelkompott mit Zimtrumble

*Je nach Verfügbarkeit

Herbst II

Vorspeisen

Feldsalat mit Apfel-Vinaigrette
Kartoffelsalat „Essig-Öl“ mit Räucherfisch
Pilzquiche

Hauptgänge

Schweinefilet-Geschnetzeltes mit Waldpilzen
Gebratenes Zanderfilet auf Selleriepüree mit Kräuteröl
Herbstlicher Gemüseauflauf (Kürbis, Pastinaken und Karotten)

Beilagen

Butterspätzle
Serviettenknödel

Dessert

Geschichtete Kürbis-Mango-Vanillecrème mit Karamell
Crème Brûlée mit Zimt

Herbst III

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust an Feldsalat mit Walnussdressing

Ziegenfrischkäsecrème mit Feigenchutney

Räucherfischplatte mit Meerrettich und Honig-Senf Dip

Suppe

Kürbiscrème Suppe mit gerösteten Kürbiskernen

Hauptgänge

Geschmorte Ochsenbäckchen auf Wurzelgemüse

Rosa gebratener Rehrücken mit Portweinschalotten

Ragout von Edelfischen und Krustentieren

Kürbisrisotto mit Parmesan

Beilagen

Safran Reis

Kartoffelpastinakenpüree

Mandelkroketten

Dessert

Birnentarte mit Pekannuss

Feine Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Trilogie vom Schokoladenmousse

Winter I

Vorspeisen

Tomate Mozzarella mit hausgemachtem Pesto im Glas

Bunte Gemüsesticks auf Kräutercreme

Hähnchenspieß auf Tomatensalsa

Hauptgänge

Kasselerrücken auf Grünkohl

Gedämpfter Kabeljau in Tomaten-Oliven Sugo

Süßkartoffel-Wirsingroulade

Beilagen

Salzkartoffeln

Wurzelgemüsepfanne

Desserts

Grießflammerie mit Kirschen

Beerengrütze mit Vanillesauce

Winter II

Vorspeisen

Tomate Mozzarella mit hausgemachtem Pesto

Mini Bouletten auf Tomatensalsa im Gläschen

Garnelenspieße auf Ananaschutney

Hauptgänge

Geschmorter Rindertafelspitz

Lachsfilet auf Rahmwirsing

Räuchertofu mit Lauch, roten Zwiebeln, Soja-Chilisauce

Beilagen

Rotkohl

Kartoffelklöße

Röstkartoffeln

Desserts

Bratapfelcrème mit Mandeln

Panna cotta mit Kumquats oder mit Zimt und Gewürzorange

Winter III

Vorspeisen

Tomate Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto

Eingelegtes Grillgemüse auf pikantem Hummus

Räuchertofu auf Linsensalat

Hauptgänge

Gegrillte Maispoulardenbrust auf Ratatouille-Gemüse

Tranchen vom sous vide gegartem Roastbeef an Pfeffersauce

Spanferkel an Bayrischkraut und Apfel-Kümmeljus

Mualle (Geschmorter Auberginen-Linsentopf)

Beilagen

Bunter Gemüserais

Kartoffelgratin

Kartoffelklöße mit Semmelbutter

Desserts

Maronencreme mit Krokant

Gewürz-Panna cotta mit Apfelkompott

Schokoladen-Ingwertorte mit eingekochten Bitterorangen

Vegan-vegetarisches Buffet

Vorspeisen

Getrübefelte Kartoffel–Oliven Praline im Weckglas mit Parmesan Chip

Tomate Mozzarella mit hausgemachtem Basilikumpesto

Eingelegtes Grillgemüse auf pikantem Hummus

Falafel auf Tomatensalsa

Hauptgänge

mit Taboulé gefüllte Aubergine

Confierte Tomaten mit Hirtenkäse gratiniert

Wirsing – Süßkartoffelroulade auf gebackener Roter Bete und Pastinake mit

Wildblütenhonig und Rosmarin verfeinert

Desserts

Schokoladen–Ingwertarte mit eingekochten Bitterorangen

Veganes Kokos-Panna cotta mit Mangocoulis

Exotischer Obstsalat mit Grand Marnier und Mandeln verfeinert

Fingerfood Buffet I

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto

Grüner Spargelsalat mit Räucherlachs

Focaccia mit Tomaten und Oliventapenade

Hauptgang

Falafel-Bällchen mit Guacamole

Hähnchen Spieß auf Ananas-Mango Chutney

Mini Bouletten auf Tomaten Salsa

Dessert

Cheesecake im Glas mit Himbeeren

Mousse au Chocolat mit Kumquats



Fingerfood Buffet II

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto

Garnelen auf Frucht-Chutney

Gemüsesticks auf verschiedenen Dips

Hauptgänge

Falafel-Bällchen mit Koriander Joghurt

Hähnchen Ananas Spieße

Rollmops auf Linsensalat

Geflammte Ziegenfrischkäse-Crème mit Feigenkompott

Mini-Cevapcici auf mildem Ajvar

Trilogie vom feinem Käse

Dessert

Gefüllte Waffelröllchen mit hellem und dunklem Schokoladen-Mousse

Marinierter Obstsalat im Gläschen

Brownie

Schwedische Apfeltorte im Gläschen

Fingerfood

Buffet-Komponente	Speise	Preis pro Person
	Mini Bagel mit Kochschinken und Tomate	2,50 €
	Mini Bagel Camembert und Preiselbeeren	3,00 €
	Wraps mit Hähnchen	3,00 €
Vorspeisen	Wraps mit Lachs und Ei	3,00 €
	Wraps mit Tomatenfrischkäse und Kresse	2,00 €
	Wraps mit pikantem Hummus und Grillgemüse	2,50 €
	Taco Salat mit Hackfleisch und Tomate	3,00 €
	Taco Salat mit Tomate und Algensalat	3,00 €
	Gemüsesticks auf verschiedenen Dips	2,00 €
	Focaccia mit Tomaten und Oliventapenade	2,00 €
	Melone-Hirtenkäsesalat	2,00 €
	Mediterraner Nudelsalat	2,00 €
Salate/Beilagen	Kartoffelsalat	2,00 €
	Grillgemüse	3,00 €
	Veganer Glasnudelsalat mit Frühlingsröllchen	2,00 €
	Tomate und Mozzarella mit hausgemachtem Pesto	2,50 €
	Grüner Spargelsalat mit Räucherlachs	4,00 €
	Rote Bete - Salat mit Forellenmousse	3,50 €
	Hähnchen Saté Spieße	3,50 €
	Meatballs auf schwäbischem Kartoffelsalat	5,50 €
	Biftekiröllchen an Knoblauchcreme	3,50 €
Hauptgerichte	Cevapcici vom Rind an mildem Ajvar	4,50 €
	Tortilla de patatas	2,00 €
	Mediterrane herzhaft Muffins	2,00 €
	Gebeiztes Roastbeef an Waldorfsalat	5,00 €
	Auberginenröllchen mit Kichererbsen-Creme	3,00 €
	Falafel-Bällchen mit Guacamole	2,50 €
	Vitello tonnato	4,00 €
	Vanillemousse auf Aprikosenragout	2,00 €
	Maracuja Kokos Panna cotta	3,00 €
Dessert	Rote Grütze mit Vanillecreme	2,00 €
	Obstsalat	2,00 €
	Erdbeer Minzquark	2,00 €
	Brownie	3,00 €
	Mousse au Chocolat	3,00 €
	Panna cotta mit Fruchtsauce	2,00 €

Diese Übersicht steht auf unserer Website zum Download und Ausfüllen zur Verfügung.

Grillbuffet I

Vorspeisen

Tomate – Mozzarella mit hausgemachtem Basilikum Pesto

Hauptgänge

Gegrillter Hirtenkäse

Marinierte Schweinenackensteaks

Thüringer Rostbratwurst

Dips und Saucen

Hausgemachte BBQ Sauce

Senf

Ketchup

Beilagen

Hausgemachter Pastasalat

Hausgemachter Kartoffelsalat

Dessert

Crema catalana

Grillbuffet I

Vorspeisen

Tomate – Mozzarella mit hausgemachtem Basilikum Pesto

Hauptgänge

Gegrillter Hirtenkäse

Marinierte Schweinenackensteaks

Thüringer Rostbratwurst

Dips und Saucen

Hausgemachte BBQ Sauce

Senf

Ketchup

Beilagen

Hausgemachter Pastasalat

Hausgemachter Kartoffelsalat

Dessert

Crema catalana

American BBQ – Grillbuffet Saint Louis Style

Starters (Vorspeisen)

Classic Tortilla mit Cheddarcheese und Salsa Dip (auf den Tischen)

Soup (Suppe)

Pikantes Süßkartoffelsüppchen

Main Course (Hauptgänge)

Boston Butt Steaks in einer rauchigen Honigmarinade

Chickensteaks in fruchtig-pikanter Marinade

Pulled Pork an unserer hauseigenen BBQ-Sauce

Spare Ribs im Saint Louis Cut

Sausages on fire

gegrilltes Gemüse an Ranch-Dip

Grilled Cheese mit Apfel-Zwiebel-Chutney

Premium Sides (Beilagen)

Caramelized Balsamic Onions im Gläschen

gebutterte Maiskolben

kleine Ofenkartoffeln mit Sour Creme

American Coleslaw Salat

Mac and Cheese

Süßkartoffeln mit Knoblauch Dip

Desserts

American Pancakes mit Applesauce

Brownie

Gegrillte Ananas mit Kokosdip



Das Bistro im Zoo

Kinder Paket I

Apfelsaft & Mineralwasser

Kaffee, Tee und Heiße Schokolade im Raum

Knabbergebäck, 1 Gläschen Gemüsesticks mit Dip, 1 Stückchen Kuchen

22,90 € pro Person

Kinder Paket II

Apfelsaft & Mineralwasser

Kaffee, Tee und Heiße Schokolade im Raum,

Knabbergebäck, 1 Gläschen Obstsalat, 1 Stückchen Kuchen

1 x Pommes frites mit Chicken Nuggets oder Pommes frites mit Currywurst in Currysauce

oder Pasta Pomodoro

27,90 € pro Person

Kinder Paket III

Apfelsaft & Mineralwasser

Kaffee, Tee, Heiße Schokolade im Raum

Softdrinks nach Wahl

Knabbergebäck, 1 Gläschen Obstsalat, 1 Stückchen Kuchen

1 Essen nach Wahl aus unserer Imbiss- oder Speisekarte

1 Eis nach Wahl aus unserer Eistruhe

31,90 € pro Person

Die Nutzung unseres Wintergartens ist bei Buchung eines der drei aufgeführten Catering-Angeboten für mindestens 8 Personen für Sie inklusive.

Kosten ohne eine der aufgeführten Service-Angebote:

halbtags (4 Stunden) 70,00 €

ganztags (innerhalb der regulären, saisonalen Öffnungszeiten 7 Stunden) 140,00 €

Die Parkplätze zur Barther Straße stehen Ihnen für die Zeit der Buchung kostenlos zur Verfügung.

Ausstattung: Pinnwand, Flipchart, Großbildschirm mit Konferenzkamera und PC, Anschlüsse für X Box, Switch, Playstation und natürlich ein kostenloser W-LAN Zugang.

Der Eintritt für den Zoo Stralsund ist direkt an der Zookasse zu entrichten und nicht in den Paketpreis enthalten.



Das Bistro im Zoo

Paket I

Apfelsaft und Mineralwasser, Kaffee, Tee im Raum

Kleine Pause* mit Gebäck, 1 Gläschen Gemüsesticks mit Dip, 2 halbe belegte Brötchen

29,00 € pro Person

Paket II

Apfelsaft und Mineralwasser, Kaffee, Tee im Raum

Kleine Pause* mit Gebäck und 1 Gläschen Obstsalat

1 Essen nach Wahl aus unserer Tages-, Imbiss- oder Speisekarte und 1 Getränk nach

Wahl

39,00 € pro Person

Paket III

Apfelsaft und Mineralwasser, Kaffee, Tee im Raum

Kleine Pause* mit Gebäck und 1 Gläschen Obstsalat

1 Essen nach Wahl aus unserer Tages-, Imbiss- oder Speisekarte und 1 Getränk nach

Wahl

Kleine Pause* mit 1 Stückchen Kuchen

42,00 € pro Person

*Die Pausenzeiten gestalten Sie im Rahmen Ihres Programmablaufs.

Die Nutzung unseres Wintergartens ist bei Buchung eines der drei aufgeführten Catering-Angebote ab 10 Personen für Sie inklusive.

Kosten ohne eines der aufgeführten Catering-Angebote:

halbtags (4 Stunden) 70,00 €

ganztags (innerhalb der regulären Öffnungszeiten 7 Stunden) 140,00 €

Unsere Parkplätze an der Barther Straße stehen Ihnen für die Zeit Ihrer Buchung kostenlos zur Verfügung.

Ausstattung:

Pinnwand, Flipchart, Großbildschirm mit Konferenzkamera und PC und W-LAN Zugang

Der Eintritt für den Zoo Stralsund ist direkt an der Zookasse zu entrichten und nicht in den Paketpreisen enthalten.

Suppen

Kartoffel-Lauch Suppe	pro Person 4,00 €
Kartoffel-Lauch Suppe mit Wiener Würstchen-Einlage	pro Person 5,00 €
Kürbiscrèmesuppe	pro Person 4,00 €
Minestrone	pro Person 6,00 €
Pastinakencrèmesuppe	pro Person 5,00 €
Pikante Tomatensuppe	pro Person 5,00 €
Ungarische Gulaschsuppe	pro Person 7,50 €
Waldpilzcrèmesuppe	pro Person 6,00 €
Curry-Gemüsesuppe mit Kokosmilch	pro Person 6,50 €
Pikante Süßkartoffelsuppe mit Chili und frischem Koriander	pro Person 5,50 €
Herzhafte Soljanka	pro Person 5,50 €
Wasabigrèmesuppe mit Sesam	pro Person 4,00 €
Räucherlachsgrèmesuppe	pro Person 6,50 €
Französische Zwiebelsuppe	pro Person 4,00 €
Französische Bouillabaisse	pro Person 9,50 €
Osteseebouillabaisse	pro Person 7,50 €
Erbseneintopf mit Speck	pro Person 6,00 €
Leichte Erbsensuppe, vegan	pro Person 4,50 €
Kalte Gurken-Dill-Joghurt Suppe	pro Person 4,50 €
Gazpacho	pro Person 4,50 €
Chili con carne	pro Person 7,50 €
Zuzüglich Brot bzw. Baguette	pro Person 2,00 €

Stralsunder Werkstätten gGmbH

Albert-Schweitzer-Straße 1

18437 Stralsund

Tel. 03831 47 01 0

Fax 03831 47 01 22

info@sw-hst.de

www.sw-hst.de