



Liebe Gäste und Freunde des Gasthof Halsbaches

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 in unserem Hause.

Einheitliche Menüs bieten wir Ihnen schon ab einer geringen Anzahl an.

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.

Catering

Seit kurzen bieten wir Ihnen auch Catering Service an. Wenn es von der Belegung im Gasthof für uns möglich ist.

Im Anhang finden Sie dafür unsere Catering Angebote.

Marokkanischer Abend

Da Sie ja wissen, dass wir Wurzeln in Marokko haben, bieten wir Ihnen noch zusätzlich ein Marokkanisches Buffet/ Menü oder Themenabend an.

Auch Teile dieses Buffets können mit in die anderen Buffets Integriert werden.

Ein Marokkanischer Abend wäre auch schon ab 2 Personen buchbar. Wir bitten jedoch um 2 Wochen vorherige Bestellung, damit wir die Lebensmittel dafür besorgen können.

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

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. 5-10 Stück kalkulieren.



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

kalt

Schinkenröllchen mit Frischkäse

Geräucherter Lachs auf Pumpernickel

Quiche (belegt je nach Saison)

Wiener Käse Spieß

Weintrauben- Käse Spieß

Serrano Schinken- Tomaten Baguette

Melonenschiff mit Serrano Schinken

Guacumole mit Weißbrot

Humus mit Fladenbrot

Falafel

Asiatischer Salat mit gebratenen Tofu

Räucherfischtaler

Rösti mit Roastbeef

Linsensalat mit Entenbrust

Mozzarella- Kirschtomaten Spieß mit Basilikum Pesto

Mousse von der Räucherforelle

Mini Blätterteiggebäck verschieden gefüllt

warm

Scampi Spieß

Hähnchenspieß asiatisch gewürzt

Thunfisch auf Couscous Salat

Saisonal

Kürbis Risotto

Gefüllte Feigen mit Frischkäse

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



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-halsbach.de
www.gasthof-halsbach.de

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

Belegte Brötchen

Gerne bieten wir Ihnen auch belegte Brötchen an.

Für eine gemischte Auswahl an belegten Brötchen verlangen wir pro Brötchen 1,90 €

folgende Beläge wären möglich:

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

Suppen

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



Heiße Suppen

Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener

Käse- Lauchsuppe

Knoblauchsuppe

Rinderbouillon mit Nudeln

Geflügelbrühe mit Eierstreifen

Harrira(Marokkanische Tomatensuppe)

Tomatensuppe

Fischsuppe

Pilzsuppe (Cremé/ klar)

Saisonal

Kürbiscremesuppe

Bärlauch Suppe

Spargelcremesuppe

Pfifferlings Süppchen

Steinpilzsuppe

Pastinaken Suppe

Gänseessenz

kalt

Gazpacho

Gurkenkaltschale mit Joghurt und Garnele

Eintöpfe

Kesselgulasch

Pot au Feu (klassischer Eintopf aus Nordfrankreich)

Erbseintopf mit Räucherspeck

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

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



Kommen wir nun zu unserer Buffetauswahl

Frühstücksbuffet

Frühstücksanteil

gemischte Wurstplatte

Käseplatte vom Französisch/ Italienische Käsesorten

Gemischte Fischplatte

Hackepeter

Fleischsalat

Geflügelsalat

Rindfleischsalat

Gurken und Tomatenscheiben

Brotkorb mit verschiedenen Brötchen und Brot

Butter

Verschiedene Joghurts

Marmelade

Nougat

Honig

Verschiedene Säfte

Milch

2 verschiedene Müslisorten

Fruchtsalat

Obstplatte

warmer Anteil

Nürnberger Würstchen

Speck

Rührei

Weichgekochte Eier

Filterkaffee / Tee / Schokolade

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



Kalte Vorspeisen

Tomaten Mozzarella Salat

Gurken Bohnen Salat

Rote Beete Salat

Bohnensalat

Tomatensalat

Heringssalat

Griechischer Salat

Gartenfrische Salate

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

Sülztorte

Eisbeinsülze

Schlachteplatte (Blut, Leberwurst, geräucherte Lendchen, Hackepeter ect.)

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 Tzaziki/ 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

Mini Pferderouladen

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



Vegetarisch

überbackene Gemüse Röstis

Tofu Schnitzel

Reispfanne mit Gemüse Curry

Pilzrisotto

Mediterranes frittiertes

(Champignonköpfe, Mozarellasticks, Chillis mit Frischkäse)

Vegan

Gemüseburger

Algensalat mit Chili

Antipasti

Hähnchen

Hähnchenbrust in Limettensoße

Hähnchenfilet mit einer Parmesansoße

Hähnchen Saté spieß

Hähnchencurry

Hähnchenschenkel

Lamm

Lammragout

Lammhaxe mit einer Zwiebelsoße

Nudelgerichte

Pesto Pasta

Knoblauchnudeln

Pasta Carbonara

Aufläufe

Spinat- Brokkoliauflauf

Spinat- Nudelaufauf

Fischaufauf

Mozarella- Hühnchen Auflauf

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

Fisch

gebratenes Lachsfilet auf Pack Choi Gemüse

Zanderfilet auf mediterranen Gemüse

Riesengarnelen

Wolfsbarschfilet mit einer Dillsoße

Papageifisch



Beilagen:

Petersilien und Salzkartoffeln / Violette Kartoffeln /
Bratkartoffeln /Rösti /Reis /Herzoginkartoffeln

Nudeln / /Kartoffelgratin/Klöße/Kroketten/Serviettenknödel

Gemüse:

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

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 Schnitte

Mangomousse Schnitte

Apfelstrudel

Christstollendessert

Schokoladen Brownie

Duett von Schokoladenmousse

Gewürz Michreis

Hausgemachte Rote Grütze

Mini Windbeutel

Cupcakes

Mini Eclairs



Marokkanisches Buffet

kalte Speisen

gefüllte Gurkenscheiben mit Joghurtfüllung
Auberginen Sesam Paste
Humus (Kichererbsenmousse)mit Fladenbrot
Aprikosen mit Cottage Cheese gefüllt
Cous Cous Salat mit Paprika
Gefüllte Feigen mit einer Ziegenkäsefüllung
Cherrytomaten mit Thunfischfüllung
Salat marocain
(Karotten, Kartoffel, Thunfisch, Tomaten, Eier, Rote Beete)

Warme Speisen

Orientalische Schaschlikspiese
Hähnchen Pastilla (Hähnchnfleisch in Backteig)
Hähnchen in Zwiebel- Oliven Sauce
Marokkanisches Lamm
Marokkanisches Kaninchen mit Rosinen
Cous Cous mit Rindfleisch
Kefta (marokkanische lange Hackfleischrollen)
Tagine mit Rinderbeinscheiben
Marokkanischer Fisch Schaschlik mit Paprika
Marokkanischer gebackener Fisch im Ganzen
Lammkotleths mit Tomatenragout
Pil Pil (Garnelen in einer Tomaten, Paprika Sauce)

Dessert

Marokkanische Pralinen und Petit Fours
Marokkanische Zigarren
Gefüllte Datteln mit Pistazienfüllung
Pistazienpudding
Schokoladenmousse mit Datteln

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



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

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:

Odetta & Abdelilah
Lamkhizni

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

BuffetArt	Inhalt		Preis
Frühstücksbuffet			20,00 €
Frühstücksbuffet mit Sekt			22,50 €
Brunch Buffet			25,00 €
Halsbacher Buffet			25-27 €
Marokkanischen Buffet			30-32 €
Halsbach- Marokko Buffet	(ein Mix aus allen)		27-31 €
Halsbacher Spezialbuffet	(mit Spezialitäten und Marokkanischen)		
Belegte Brötchen		p. Stk.	1,90 €
Canapés		p. Stk.	1,50€

Cateringpreise

Lieferpreis Freiberg		10,00 €
Lieferpreis Außerhalb		20,00 €
Ausleihgebühr/Reinigungsgebühr für Geschirr und Gläser		p. Person 2,50 €

Raummieten

Sie können auch gern nur die Räumlichkeiten für einen Vortrag mieten.

Die Raumieten betragen:

Saal 200 € kleiner Saal 100 € Restaurant 80 €