



DITTERSDORFER
Direktvermarktung

Inhalt

Seite 3	Dittersdorfer Buffet
Seite 4	Hochzeitsbuffet „Deluxe“
Seite 5	Hochzeitsbuffet
Seite 6	Häppchenbuffet
Seite 7	Feinschmecker Buffet
Seite 7	Karibisches Buffet
Seite 8	Schulanfangsbuffet
Seite 10	Kinderbuffet
Seite 11	Schlachtebuffet
Seite 12	Bayrisches Buffet
Seite 13	Spargelbuffet
Seite 14	warme Spezialitäten
Seite 16	Beilagen, Salate, Plattenallerlei
Seite 17	Suppen und Eintöpfe
Seite 18	kalte Beilagen, Brot, Baguette
Seite 18	Aufstriche, Butter, Dips
Seite 18	Süßes, Desserts
Seite 20	Grillzeit, Präsente
Seite 21	Hier können Sie einkaufen
Seite 22	Landgenossenschaft Dittersdorf
Seite 24	Dittersdorfer Milch GmbH



Herzlich Willkommen

Wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Partyservice-Angebot. Egal ob Hochzeit, Schulanfang, Geburtstag oder Firmenevent - wir liefern Ihnen genussvolle Buffet- und Menükompositionen. Dabei stehen unsere hauseigenen Produkte aus unserer Direktvermarktung im Mittelpunkt. Wählen Sie ganz einfach aus dem vielfältigen Angebot zwischen Vorspeisen, Fingerfood, kalten Platten, vielen warmen Gerichten und besonderen Desserts. Stellen Sie sich ihr Buffet zusammen oder wählen Sie aus unseren Themen- bzw. saisonalen Buffets. Wir erstellen Ihnen gern ein individuelles Angebot.

Ihre Landgenossenschaft Dittersdorf

Dittersdorfer Buffet

- Dittersdorfer Ofensuppe sahnig, pikant
- Köstritzer Schwarzbierbraten
- Mutzbraten hausgemacht mit Majoran
- Miniklöße
- hausgemachtes Sauerkraut mit Speck
- Dittersdorfer Wurstplatte
- gefüllte Eier mit Forellenkaviar dekoriert
- Dittersdorfer Käseplatte rustikal
- Gurken-Bohnensalat mit Sahnedressing
- Kartoffelsalat nach altdeutscher Rezeptur
- Gemischter Brotkorb
- Butterrosen
- Apfelkuchen mit Grieß und gerösteten Mandeln

Dieser Vorschlag kann variiert werden!

Buchbar ab 15 Personen

ab 30 Personen 2 Sorten Kuchen

ab 45 Personen 3 Sorten Kuchen





Hochzeitsbuffet "Deluxe"

- Hochzeitssuppe mit Eierstich
- Datteln mit Rauchspeck ummantelt
- gratinierte Jakobsmuscheln auf Avocado/Mangogemüse
- Schweinefilet in Champignon-Sahnesoße
- Rehbraten in Rotweinsauce
- Zanderfilet mit Kartoffelkruste auf Gemüsebett
- kleine Kartoffelklößchen
- Spätzle in Butter geschwenkt
- hausgemachtes Rotkraut mit Speck
- Gemüseplatte mit Mandelbutter
- Käsebrett mit Trauben garniert
- gefüllte Eier mit Forellenkaviar dekoriert
- Antipastiplatte mit Basilikum
- gemischter Brotkorb
- Panna Cotta mit Himbeerspiegel
- Obstspieße mit Schokolade umhüllt



*Dieser Vorschlag kann variiert werden!
Buchbar ab 20 Personen*

Hochzeitsbuffet

- Tomate-Mozzarella-Teller mit Basilikum
- kleine Rinderrouladen
- Schweinefilet mit Champignons
- Hähnchen in Zwiebel-Sahne-Soße
- Spätzle in Butter geschwenkt
- Miniklöße
- hausgemachtes Rotkraut mit Speck
- Schinken Salamiplatte
- Dittersdorfer Käseplatte
- vegetarischer Kartoffelsalat
- bunter Salat mit Geflügel und Erdnüssen
- Bohnen-Gurkensalat mit Sahnedressing
- gemischter Brotkorb und Partybrötchen
- Tiramisu im Glas
- verschiedene Kuchenstücke



*Dieser Vorschlag kann variiert werden!
Buchbar ab 20 Personen*



Häppchenbuffet

- Käse-Obst-Spieße
- Käse-Pumpernickel-Taler
- Frischkäse auf Löffel mit Gemüse garniert
- Schnittchen mit verschiedenem Käse aus unserer Molkerei
- Gefüllte Eier mit Forellenkaviar dekoriert
- Crepesröllchen mit Räucherlachs
- Hausgemachte Sushiröllchen
- Canapés mit geräucherter Forelle und Dillspitzen
- Schwäbischer Kartoffelsalat mit Essig/Öl Dressing im Glas
- Brotsalat mit Frühlingszwiebeln im Becher
- Baguette mit hausgemachter Butter und Schinken
- Schnittchen mit Hackepeter vom Schwein und Zwiebeln
- hausmacher Salami auf Körnerbaguette
- Partyschnitzel vom Schwein
- Miniklopse am Spieß
- Datteln im Rauchspeckmantel



*Dieser Vorschlag kann variiert werden!
Buchbar ab 20 Personen*

Feinschmecker Buffet

- Schweinefilet mit Waldpilzen
- Wildschweinbraten mit Rotweinsauce und Preiselbeeren
- Spätzle in Butter geschwenkt
- Klöße
- Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken
- Pumpernickel mit Sherryfilet und rosa Beeren
- Käsehäppchen mit Früchten
- bunter Salat mit Geflügel und Erdnüssen
- Partybrötchen
- Baguette
- Butterfigur
- Zitronencreme im Schokoladenbecher

Dieser Vorschlag kann variiert werden!

Buchbar ab 15 Personen

Ab 35 Personen 2 verschiedene Desserts

Ab 45 Personen 3 verschiedene Desserts

Karibisches Buffet

- sommerlicher Blattsalat mit Joghurtdressing
- Lachsfilet mit Zitronenpfeffer auf Gemüsestreifen
- Hähnchen Saltimbocca auf Fruchtcocktail
- Putengeschnetzeltes mit Kokos und Ananas
- mediterrane Gemüseplatte
- Basmati Wildreis
- Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken
- Shrimps-Cocktail im Glas
- gefüllte Tomaten mit Frischkäse
- Fischplatte mit Zitrone und Dill garniert
- Ciabatta mit Oliven gefüllt
- gemischter Baguette-Korb
- Kokoscreme im Schokoladenbecher

Dieser Vorschlag kann variiert werden!

Buchbar ab 15 Personen

Ab 30 Personen 2 verschiedene Desserts

Ab 45 Personen 3 verschiedene Desserts

Schulanfangsbuffet 1 (günstiger Preis)

- Tomate-Mozzarella-Platte mit Basilikum
- warme Juniorplatte mit Chicken-Nuggets und kleinen Schnitzeln
- Schweinesteak mit Waldpilzen
- Rosmarinkartoffeln mit Schinken und Knoblauch
- Tortellinipfanne mit Käsesoße
- Bimbo Boulettenauto
- Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
- Käsebuchstaben mit Trauben dekoriert
- Partybrötchen
- bunter Salat mit Geflügel und Erdnüssen
- Dittersdorfer Joghurt mit Früchten garniert

Dieser Vorschlag kann variiert werden!

Buchbar ab 15 Personen

Ab 30 Personen 2 verschiedene Desserts

Ab 45 Personen 3 verschiedene Desserts

Schulanfangsbuffet 2 (mittlerer Preis)

- Tomate-Mozzarella-Spieße mit Basilikum und Balsamico
- warme Juniorplatte (Chicken-Nuggets & kleine Schnitzel)
- Schweinelende mit Champignons
- Bimbo Boulettenauto
- paniertes Blumenkohl mit Hollandaise und Schinkenstreifen
- Spätzle in Butter geschwenkt
- Pasta mit hausgemachter Tomatensoße
- Gehacktesbällchen vom Schwein mit Zwiebeln
- Gemüsekreisel
- Chinakohl-Mandarinen-Salat
- Paprikadrachen mit Nudelsalat gefüllt und Partywienern
- gemischter Brotkorb mit Baguette und Partybrötchen
- Dittersdorfer Quarkspeise mit Früchten garniert

Dieser Vorschlag kann variiert werden!

Buchbar ab 15 Personen

Ab 30 Personen 2 verschiedene Desserts

Ab 45 Personen 3 verschiedene Desserts

Schulanfangsbuffet 3 (höherer Preis)

- warme Juniorplatte mit Chicken-Nuggets und kleinen Schnitzeln
- Bimbo Bouletten Auto
- Hähnchen in Zwiebel-Sahnesoße
- mediterrane Gemüseplatte mit Hirtenkäse überbacken
- Kartoffelauflauf mit Käse überbacken
- Pasta mit hausgemachter Tomatensoße
- gefüllte Eier mit Forellenkaviar dekoriert
- Antipastiplatte mit Basilikum
- Käsebuchstaben mit Trauben garniert
- Dittersdorfer Wurstplatte
- gemischter Brotkorb mit Baguette und Partybrötchen
- Gurken-Bohnensalat mit Sahnedressing
- Paprikadrachen mit Nudelsalat gefüllt und Partywienern
- exotischer Obstsalat mit Vanillesoße
- Kirschtraum im Glas

*Dieser Vorschlag kann variiert werden!
Buchbar ab 15 Personen
Ab 45 Personen 3 verschiedene Desserts*





Kinderbuffet

- warme Juniorplatte mit Chicken-Nuggets und kleinen Schnitzeln
- Bimbo Boulettenauto
- Pasta mit hausgemachter Tomatensoße
- Käsebuchstaben mit Früchten dekoriert
- Gemüsekreisel
- Paprikadrachen mit Nudelsalat gefüllt und gebratenen Partywienern
- Quarkspeise mit frischen Früchten

*Dieser Vorschlag kann variiert werden!
Buchbar ab 10 Personen
Ab 30 Personen 2 verschiedene Desserts
Ab 45 Personen 3 verschiedene Desserts*



Schlachtebuffet (von September bis März)

- Spanferkel mit Soße
- gebackenes Blut mit Speck und Zwiebeln
- Wellfleisch
- hausgemachtes Sauerkraut mit Speck
- Salzkartoffeln
- hausschlachtene Platte
- Dittersdorfer Käseplatte rustikal
- Hackepeter-Igel mit Zwiebeln
- kleine Sülztörtchen
- saures Partygemüse
- Griebenfett im Glas
- rustikaler Brotkorb
- Streuselkuchentaler



*Dieser Vorschlag kann variiert werden!
Buchbar ab 15 Personen
Ab 30 Personen 2 verschiedene Desserts
Ab 45 Personen 3 verschiedene Desserts*





Bayrisches Buffet

- Leberknödelsuppe
- Fleischkäse hausgemacht
- Grillhaxe vom Schwein
- Salzkartoffeln
- Schupfnudeln mit Weißkraut und Schinken gebraten
- Bayrisch Kraut mit Speck
- Schinkenplatte
- Käseplatte mit Trauben dekoriert
- Schwäbischer Kartoffelsalat mit Essig/Öl Dressing im Glas
- Laugengebäck
- Obazda hausgemacht
- Bayrisch Creme mit Fruchtpüree



*Dieser Vorschlag kann variiert werden!
Buchbar ab 15 Personen
Ab 35 Personen 2 verschiedene Desserts
Ab 45 Personen 3 verschiedene Desserts*

Spargelbuffet (von April bis Juni)

- Spargelcremesuppe
- Spargel Röllchen mit Kochschinken
- kleine Schweineschnitzel
- gebratene Schweinelendchen
- frischer Spargel mit Sauce Hollandaise
- Petersilienkartoffeln
- Spargelsalat mit Rucola, frischen Erdbeeren und Pinienkernen
- geräucherter Lachs mit grünem Spargel gefüllt
- Miniwraps mit Spargel, Kochschinken und Frischkäse
- Baguette
- Erdbeerschichtdesserts

Dieser Vorschlag kann variiert werden!

Buchbar ab 15 Personen

Ab 30 Personen 2 verschiedene Desserts

Ab 45 Personen 3 verschiedene Desserts



Deftiges und Braten

Spanferkel ganz, gefüllt
Spanferkel ganz, geback. (für Spieß)
Gönnataler Pute gebacken
Spanferkel Rollbraten
Mutzbraten
Spießbraten
Kassler (ca. 60g/Scheibe)
Schwarzbierbraten
Reh/Wild
Entenbrust
Entenkeule
Gänsebrust
Sauerbraten
Rinderroulade
Soße für Braten extra

Pfannengerichte

Jägerschnetzeltes vom Schwein
Chinageschnetzeltes vom Schwein
Gyros
Schnitzelpfanne
Tortellini-Pfanne mit Käsesoße
Spätzle-Filet-Pfanne
Kassler-Pfanne mit Kartoffelpuffer

Kurzgebratenes

Rostbrätl mit Zwiebeln
Rostbrätl mit Champignons
Meerrettichschnitzel
Schweinesteak mit Waldpilzen
Schweinesteak „Zigeuner“

Geflügelplatte

Hähnchenroulade mit Brokkoli

kleine Geflügelhaxe
Geflügelspieß
Chicken-Nuggets
Hähnchenschnitzel

Grillplatte

Hähnchenkeule
Schnitzel
Beefsteak
Schweinelende
Cordon bleu

Spezialitäten

Schinkenröllchen
Saltimbocca
mediterrane Hackbällchen
feurige Hackbällchen mit Oliven
Hähnchenbrust in Zwiebel-Sahnesoße

Hähnchen mit Kräuterkruste
Riesenpasta vegetarisch
Riesenpasta Hähnchen

Gratiniertes

Hähnchensteak „au four“
Hackfleisch „Hawaii“
Schweinesteak „au four“
Schweinesteak „Hawaii“
Schweinesteak „Tomate/Mozzarella“
BBQ Geschnetzeltes in der Ofenkartoffel

warmes Gemüse

mediterranes Gemüse
mediterranes Gemüse mit Hirtenkäse
Gemüseplatte mit Hollandaise
Gemüseplatte mit Mandelbutter

panierter Blumenkohl mit Schinken
Sauerkraut mit Speck
Rotkraut
Champignons

Fischspezialitäten

Garnelen auf Spinat und Tomaten
Lachsfilet auf Spinat
Lachsfilet auf Mangold
Zanderfilet mit Kartoffelkruste
auf Gemüsebett
Lachs in Sahnesoße



Beilagen

Pasta mit Basilikumpesto und Pinienkernen
Rosmarindrillinge
Kartoffelauflauf
Schupfnudeln
Spätzle
Klöße
Basmati Wildreis
Petersilienkartoffeln
Miniklöße

Feinkostsalate

Käse-Knoblauch-Salat
Geflügelsalat
Fleischsalat
Schichtsalat
Eiersalat
Heringssalat mit Sherry
Tomate-Mozzarella-Salat

Beilagensalate

Kartoffelsalat
altdeutscher Kartoffelsalat
Nudelsalat
mediterraner Pastasalat
Brotsalat mit Frühlingszwiebeln

Rohkostsalate

griechischer Salat mit Feta und Oliven
bunter Salat mit Geflügel/Erdnüssen
Weißkrautsalat
Gurkensalat
Bohnen-Gurkensalat
Bohnensalat
Chinakohl-Mandarinen-Salat
Tomatensalat

Plattenerlei

Dittersdorfer Aufschnittplatte
hausschlachtene Platte ohne Gehacktes
hausschlachtene Platte mit Gehacktes
Lachsplatte
Gehacktes Igel
Vitello Tonnato





Dittersdorfer Käseplatte (5 Sorten von Ditt.)

Käseplatte exklusive

Fischplatte

Schinken-Melonen-Platte

Tomate-Mozzarella-Platte

Suppen und Eintöpfe

Dittersdorfer Ofensuppe pikant/würzig

Hochzeitssuppe

Gulaschsuppe

Soljanka

Chili con Carne

Spargelsuppe (nur Saison)

Tomatensuppe

Käse-Lauchsuppe mit Gehacktes



kalte Beilagen

Tomate-Mozzarella-Spieße
gefüllte Eier
Butterfiguren
Butterrosen
saurer Gemüse (Mixed Pickle)
Antipastiplatte

Brot und Baguette

gemischter Brotkorb
Partybrötchen
Baguette
Laugenbrezel

Aufstriche/Butter/Dips

Frischkäse Bärlauch
Frischkäse Kräuter

18

Frischkäse Tomate/Paprika
Frischkäse Honig/Senf
Tzaziki
Obazda
Kräuterbutter
Limetten Chili Butter
Ketchup
Senf



Süßes/Desserts

Bayrisch Creme mit Fruchtpüree
Zitronencreme im Schokobecher
Mousse au Chocolat im Glas
Fruchtjoghurt
Fruchtquark
exotischer Obstsalat mit Vanillesoße
weißes Schokoladenmousse Vanille

Schokopudding mit Vanillesoße
Rote Grütze mit Vanillesoße
Naturjoghurt mit Früchten & Rohrzucker
Pfirsich Quark Lasagne
Obstplatte
Obstspieß mit Schokolade glasiert
kleine Platte Kuchen
mittlere Platte Kuchen
10er Päckchen Kuchen
Plätzchen
belegte Baguette mit Käse/Wurst
belegte Baguette mit Fisch
belegte Viertelbrötchen
Häppchen
Eiche klein/groß



Grillzeit

- Roster mit Brötchen
- Grillschnecken, Grillspieße
- Spanferkel
- eingelegte Spezialitäten
- Mutzbraten

Nutzen Sie unseren Ausleihservice
z.B. Spanferkelgrill oder Gulaschtopf.



Präsente

- gefüllt mit Leckerbissen aus unserer Landfleischerei, Körbe, Wurststräuße, Geschenkkartons für jeden Anlass
- Wertgutscheine

Das können wir ebenfalls liefern

- Servicepersonal
- Löffel, Messer, Gabel
- Kaffeegedeck
- Suppentassen und -teller
- Kuchenteller, Essteller
- Gläser, Tischdecken
- Tische, Stühle, Bierzeltgarnituren
- Skirtings, Suppentopf
- Warmhaltegeräte, Rechaud
- Bratrost, Spanferkelgrill
- Elektropfannen

Der Ausleih erfolgt gegen Gebühr. Bei Rückgabe des Leergutes im ungereinigten Zustand erfolgt ein Aufschlag.

Auf Wunsch vermieten wir unsere Räumlichkeiten in Dittersdorf für bis zu 70 Personen (Kantine und Molkerei)

Das sollten Sie auch wissen

- Anliefern bzw. Abholung erfolgt auf Wunsch 0,70 Euro je gefahrenen Kilometer von montags bis sonntags, auch feiertags.
- Wir übernehmen keine Gewähr bei verspäteter Lieferung durch höhere Gewalt.

Hier können Sie einkaufen und bestellen:

Dittersdorf.....	☎ 03 66 48 / 3 00 24
Zeulenroda am Aldi.....	☎ 03 66 28 / 6 31 33
Auma im Rewe.....	☎ 03 66 26 / 2 07 11
Auma, Am Seeweg.....	☎ 03 66 26 / 25 39 99
Gefell gegenüber Lidl.....	☎ 03 66 49 / 8 02 28
Ebersdorf im Edeka.....	☎ 03 66 51 / 3 01 12
Tanna im Diska.....	☎ 03 66 46 / 2 88 74
Küche, Tegau.....	☎ 03 66 48 / 2 23 02
Kantine, Dittersdorf.....	☎ 03 66 48 / 3 00 25
Landmarkt, Dittersdorf.....	☎ 03 66 48 / 3 00 23
Schleiz, Wisentahalle.....	☎ 0 36 63 / 42 19 42
Ranis, Marktzentrum.....	☎ 0 36 47 / 47 43 997
Backstube.....	☎ 03 66 48 / 2 60 26
Verkaufswagen bis Hirschberg,.....	☎ 0176 / 13 38 19 72
Pößneck, Gera.....	und 0176 / 13 38 19 74





Plothener Straße 1
07907 Dittersdorf
Telefon: 03 66 48 / 300-0
Telefax: 03 66 48 / 300-50
www.lg-dittersdorf.de
kontakt@lgdittersdorf.de

Landfleischerei
Essen auf Rädern von Montag-Sonntag
Partyservice

**Landgenossenschaft Dittersdorf eG im
grünen Herzen Deutschlands unmittel-
bar an der A9 Ausfahrt Dittersdorf im
Saale-Orla-Kreis**

Wir sind ein Unternehmen mit 2700 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche, davon 290 ha Grünland. Weite Fruchtfolgen und nur 0,6 Großvieheinheiten pro Hektar garantieren eine umweltverträgliche Landwirtschaft, die gesunde Grundnahrungsmittel erzeugt.



Im pflanzlichen Bereich

- Winterweizen - Raps
- Wintergerste - Mais
- Sommergerste - Feldgras
- Hafer - Speisekartoffeln

Im tierischen Bereich

- Rindfleisch aus eigener Herde mit 200 Mastbullen
- Schweinefleisch aus eigener Schweinemast
- Milch aus der Milchviehherde mit ca. 850 Kühen

Im Bereich der Vermarktung

- Fleisch und Wurst aus der Weiterverarbeitung tierischer Erzeugnisse zu qualitativ hochwertigen Nahrungsmitteln

Biogasanlage in Dittersdorf

Hoffest

- Herbstfest in Dittersdorf Ende Oktober/Anfang November

Landfleischerei Tegau

- Wir sind berechtigt für unsere Kümmelbratwurst und

Fleischblutwurst das thüringer Qualitätszeichen "Geprüfte Qualität aus Thüringen" zu tragen.

Landküche in Tegau

- Wahlessen für Kindergärten, Schulen, Betriebe oder Privat im Lieferservice von Montag bis Sonntag

Imbiss Wisentahalle

- Frühstück und Mittagessen Mo-Fr 7.30 Uhr bis 15.00 Uhr
- Sonntagsbrunch von 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr (Termine im Internet)

Imbiss in Dittersdorf

- wochentags 7.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Landmarkt in Dittersdorf

- Verkauf von selbst erzeugten Kartoffeln und Getreide, Getränke
- 1000 Artikel für Haus, Hof und Garten

Tankstelle in Dittersdorf



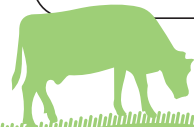


DITTERSDORFER



Naturbelassen
und unverfälscht:

- ✓ Direkt aus Dittersdorf
 - ✓ Eigener Futteranbau
- Milch:**
- ✓ Von eigenen Kühen
 - ✓ Ohne Gentechnik
 - ✓ Nicht homogenisiert
 - ✓ Pasteurisiert



Landgenuss aus Thüringen