

Firma: Mahn & Weiß GbR
Adresse: Arthur – Winkler – Straße 69 | 04319 Leipzig
Telefon: 0341 870 601 21 | 0176 4313 7858
E-Mail: info@factory-4.de | www.factory-4.de



Salate & Antipasti



Brot Buffet

bestehend aus

bestehend aus verschiedenen Brotsorten

dazu hausgemachte Aufstriche

Hausgemachtes Griebenschmalz | Fassbutter | Dattel – Kräuter -Aufstrich | Hummus



Gemischter Salat



mit Tomaten, Gurke, Paprika, Champignons und Karotten, angemacht mit Essig und Öl

Rote Bete – Gelbe Bete – Salat



mit roten Zwiebeln, Walnüssen, frischen Kräutern und weißem Balsamico – Dressing

Winterlicher Caesar Salad

mit zartem Entenfleisch, krossem Bacon, Ei, Croûtons, Parmesan und Caesar – Dressing

Kürbissalat



mit roten Zwiebeln, frischen Kräutern und einem weißen Balsamico – Dressing

Lachs – Salat

mit Reis, Orangen, roten Zwiebeln, Räucherlachs, Porree, Cherrytomaten,
frischen Kräutern und einem Orangen – Thymian – Dressing

Bruschetta



mit Waldpilzen und Maronen

Schinkenröllchen

mit Frischkäsefüllung und Rucola



Firma: Mahn & Weiß GbR
Adresse: Arthur – Winkler – Straße 69 | 04319 Leipzig
Telefon: 0341 870 601 21 | 0176 4313 7858
E-Mail: info@factory-4.de | www.factory-4.de



Suppe



Maronencremesuppe

mit frischen Kräutern und Croûtons



Rote Bete – Cremesuppe

mit frischen Kräutern und Croûtons

Hauptgang

VARIATION von der GANS

Gänsebrust (*ausgelöst und tranchiert*) | **Gänsekeule** (*vom Knochen gelöst*)

mit Bratensauce

Rinderroulade

gefüllt mit Speck, Wurzelgemüse und Essiggemüse, dazu Bratensauce

Rinderbäckchen

in Bratensoße

Schweinebraten

mit Kräutermarinade, dazu Bratensauce mit Wildpreiselbeeren

Lachsfilet

auf Rahmspinat – Cherrytomaten – Gemüse



Pasta

mit feiner Sahnesoße, Babyspinat, Cherrytomaten, gerösteten Walnüssen und Grana Padano



Firma: Mahn & Weiß GbR
Adresse: Arthur – Winkler – Straße 69 | 04319 Leipzig
Telefon: 0341 870 601 21 | 0176 4313 7858
E-Mail: info@factory-4.de | www.factory-4.de

FACTORY4
CATERING • EVENTS • LOCATION • VERMIETUNG

Süßkartoffel – Kürbis – Curry



mit Kokosmilch, frischem Gemüse und knackigen Sprossen

Sättigungsbeilagen



Kartoffelklöße | Petersilienkartoffeln



Serviettenknödel | Kartoffelpüree | Reis (passend zum Curry & Lachs)



Gemüsebeilagen



Rosenkohl | Glasierter Rotkohl | Rahmwirsing



Winterliches Schmorgemüse Karotten | Rosenkohl | Rote Bete | Sellerie | Porree

Dessert



Lebkuchen – Panna Cotta

mit Glühwein – Kirschen

(bei Bedarf als auch vegane Option mit Kokosmilch statt Lebkuchen)



Saftiger Schokoladenkuchen

mit Karamell und Nüssen



Dunkles Schokoladenmousse

verfeinert mit Rum

Frischer Obstsalat



serviert im Einmachglas

