

hàniğ's

RESTAURANT CATERING PENSION

hänig's

RESTAURANT CATERING PENSION

Herzlich Willkommen!

Das Stammhaus **Hänigs** liegt in Senftenberg in Zentrumsnähe an der Briesker Strasse. Die 90-jährige Geschichte ist dem 2010 renovierten Restaurant nicht anzusehen, aber liebevoll fotografisch dokumentiert.

Das Restaurant und die nebenan errichtete Pension bilden die perfekte Symbiose für Veranstaltungen, Feierlichkeiten, und die Basis für einen Kurzurlaub im Lausitzer Seenland.

Wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste auch gern im Restaurant **Pier 1** am Senftenberger See, Ausgangspunkt für Ihre Fahrrad- oder Wandertour oder um auf der Sonnenterrasse mit Blick zum Senftenberger See die Seele baumeln lassen.

Unser Ziel ist die Begeisterung Ihrer Gäste



Aussicht vom Pier1 auf den neuen Stadthafen Senftenberg
(Entwurf HEIDE & VON BECKERATH, locodrom, Studio C)



Sonnenterrasse am Pier 1



Kleine familiäre Runde oder große Gesellschaft?

Hänigs Catering – das ist erfolgreiche Gastronomie, Dienstleistung und Beherbergung in Senftenberg in vierter Generation. Caterings nach Ihren Wünschen realisieren wir gern von 10 bis 1.000 Personen.

Bei der Auswahl Ihrer Speisen und Getränke stehen wir Ihnen kompetent zur Seite. Wir beraten Sie bei der Auswahl des Fingerfoods für Ihren Empfang oder bei der Zusammenstellung eines exklusiven Büffets oder mehrgängigen Menues.

Haenigs ist Ihr sympathischer und starker Partner für das gesamte Veranstaltungsmanagement und Ihre individuelle, erlebnisreiche Reise mit einer frischen, innovativen Küche.



That's Entertainment!

Von den ersten Planungsschritten bis zum gelungenen Abschluss Ihres Events: Ihr kompetenter Ansprechpartner bei **Hänigs Catering** ist stets beratend an Ihrer Seite. Und behält den Überblick bis ins kleinste Detail. Denn unsere Philosophie ist es, unsere Kunden zu begeistern.

Unser Eventservice vermittelt Künstler, Technik, Location, Personal, Absicherung und Entsorgung. Wir bedienen Sie aus unserem eigenen Portfolio. Um alle Wünsche und Qualitäten zu erfüllen, arbeiten wir mit erfahrenen Partnern zusammen.

- . Personal und Ausstattung
- . Musik, Musiker, DJ's, Musikanlagen
- . Location – wir finden die richtige Location



Beachparty am Spremberger Stausee als Abschluss der Quadrathlon Europameisterschaften

Und so wird ganz ungeniert Appetit gleich mitserviert

Fingerfood mit raffinierten Canapés, reizvollen Snacks, handgefertigte Pralinen oder überraschende Häppchen-Kreationen – dem guten Geschmack sind keine Grenzen gesetzt. Aus unserer großen Auswahl aus mediterranen, regionalen und asiatischen Fingerfood-Spezialitäten stellen wir Ihnen gern ein spezielles Angebot zusammen.

- . Poulardenfilet gespießt mit pfiffigen Saucenkreationen
- . Meeresfrüchte Fingerfood
- . Gemüsesticks mit Avocado- oder Meerrettichcreme
- . Praline vom Räucherlachs mit gekräutertem Frischkäse
- . Lollipop vom pochierten Filet im Tramezini- oder Schinkenmantel



Pistazienrüffel an Erdbeerespuma



Sushivariationen süß mit Blattgold

Düfte – zart und wohlbekannt ziehen aus der Küche her

Ein komplettes Menue – liebevoll für Sie vorbereitet oder in Ihrer Küche gekocht – für Sie ansprechend angerichtet und serviert. Auf Wunsch stellen wir Ihnen zusätzlich unser erfahrenes Servicepersonal zur Seite.

Wir organisieren alles, so dass Sie sich um nichts kümmern müssen: von Tellern, Besteck und Tischdecken über Gläser bis hin zu Getränken wie Wasser oder Wein.

- . **Parmesansüppchen mit Kräutern & Seranojulienne**
- . **pochiertes Filet vom Schwein im Tramezinimantel**
- . **getrüffelter Räucherlachs an grünen Salaten**
- . **Panna cotta mit Mango-Ingwer-Espuma**
- . **hausgemachtes Fruchteis mit Bourbon-Vanille-Creme**



Süße Speisen sind Gedichte aus der Küchenkunstgeschichte

Das Ende einer Feier genauso lecker gestalten wie den Beginn – dafür stehen unsere Süßspeisen und Desserts schon bereit. Wir stellen Ihnen für jeden Anlass die passende Auswahl zusammen: natürlich hausgemacht von einfach und schlicht bis exklusiv und aufwändig – für besondere Geschmackserlebnisse. Raffiniert, reizvoll oder überraschend – unsere Desserts:

- . **Vanille-Maracujacreme im Schokoladennest mit Amarettini**
- . **Tiramisu von der Erdbeere**
- . **Champagnercreme mit hausgemachtem Nougateis**
- . **Creme Brûlée von der Vanille**
- . **Kokos-Panna Cotta mit Mangoespuma**
- . **Nougateis „NEVS“ mit Erdbeerschaum auf Zitrusbalsamico**



Champagnercreme mit hausgemachten Nougateis



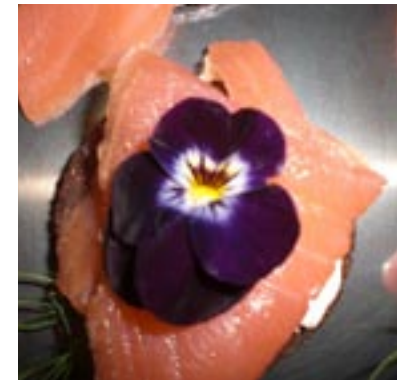
Vanille-Maracujacreme
im Schokoladennest mit Amaretti



Wer Fisch nicht mag,
doch aber Hummer, ist nicht
unbedingt ein Dummer.

Bei unseren leckeren Fisch-Kreationen ist für jeden Geschmack etwas dabei:

- . Lachs & Doraden auf einem Kräuter-Gemüse-Bett
- . Kaviar mit Dill-Mascarpone-Creme auf Pumpnickeltaler
- . sags mit Blumen, auch zum Essen: Norwegischer Räucherlachs an Dillcreme mit Major-Veilchen



Vom Brot allein kann man nicht leben, es muß auch Wurst und Schinken geben!

Unser umfangreiches Angebot an kalten und warmen Buffets – klassisch mediterran oder euro-asiatisch. Unsere Buffets mit regionalen oder mediterranen Platten lassen keine Wünsche offen und treffen durch vielfältige Variationen jeden Geschmack: Gaumenfreuden der einfachen Art oder für besondere Anlässe.

- . Käse & Schinkenvariationen als Fingerfood
- . Bruschetta von Steinpilzen & Seranoschinken
- . Ciabattacräcker mit Lachsschinken & Holundercreme
- . Bruschettavariationen mit zweierlei Käse & Wein oder fruchtigen Espumas



hàniq's

RESTAURANT CATERING PENSION

Es ist besser, demütig Wein zu trinken als hochmütig Wasser

Zu einer erfolgreichen Veranstaltung gehören die perfekten Getränke. Profitieren Sie von unserem Bar- und Getränkeservice mit kompetentem Personal.

- . hochwertige Gläser
- . Cocktails nach Ihren Wünschen
- . Kaffee mit mobiler Profi-Kaffeemaschine
- . mobile Küche & Crepesbäckerei
- . mobiler Eisstand mit Streicheis oder Softeisproduktion
- . Zapfanlagen mit Biersorten Ihrer Wahl
- . Festzelte in allen Größen
- . Pavillons von 3 x 3 m bis 3 x 6 m
- . Ausschankwagen mit Kühlzelle und Kühlanhänger



hänig's

RESTAURANT CATERING PENSION

Hänigs Catering realisiert nach Ihren Wünschen
Kochkunst für 10 bis 1.000 Personen.

Wir bieten von der Location, über Veranstaltungstechnik,
Künstler, Servicepersonal bis hin zur Küchencrew
und anschließender Ordnung
die Komplettleistungen für Ihr Event.

HÄNIGS RESTAURANT CATERING PENSION

Sven Hänig . Briesker Strasse 17/19 . 01968 Senftenberg

Telefon +49 (0) 35 73-732 51 **Mobil** 0171-764 76 55
Telefax +49 (0) 35 73-14 03 23 **E-Mail** sven.haenig@t-online.de

www.pension-haenig.de