

*Buffetvorschläge 2019
(gültig ab 20 Personen)*

Gutes vom Lande

38,00 € pro Person

Warmteil

Pikante Hackfleisch-Ananas-Suppe
Schweinemedallions in Zwiebel-Senföhle, auf Bohnen-Champignongemüse
Involtini von der Truthahnbrust, gefüllt mit herzhafter Schinken-Gorgonzolafarce,
auf Gemüse-Kartoffelbett
Lachsfilet auf Apfel-Lauch-Currybett, Zitronen-Kokos-Sauce
Kräuterkartoffeltaler, Basmati-Wildreis

Kaltteil

Sächsische Wurst- und Schinkenspezialitäten
Matjeshäckerle auf Apfelring
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich auf Tomate
Käsebrett bunt garniert
Hackepeter
Brot und Brötchensortiment
Butter und Schmalz

Salate

Kartoffelsalat
Champignonsalat
Hirtensalat
Gurkensalat
Tomatensalat

Desert

Orangenterrine mit Mohnschaum
Eierkuchen mit Waldfruchtfüllung
Rotes Beerenragout mit Vanillesauce

Buffetvorschläge 2019
(gültig ab 20 Personen)
Sächsisches Buffet

41,00 € pro Person

Warmteil

Deftiger Sauerkrauttopf

Kasselerrücken mit Kartoffelhaube auf Tomaten-Champignon Gemüse

Schweinebauch mit Honig geschmort, auf grünen Speck-Bohnen

Gebratene Streifen vom Rind mit Gurke und Roter Bete in Champignonrahm

Karpfenfilet im Cornflakesmantel, an Apfel-Zwiebel Gemüse und Meerrettichrahm

Semmelknödel, Kapernreis, Knoblauch-Kartoffelwürfel

Kaltteil

Schinken- und Wurstspezialitäten aus der sächsischen Landfleischerei

Hackepeter

Geräuchertes Forellenfilet auf Tomate, garniert mit Sahnemeerrettich

Heringshäckerle auf Schwarzbrottaaler

Käsebrett garniert mit Früchten

Gefüllte Eier mit Salami und gebeiztem Lachs

Sauer eingelegte Bohnen, Champignonsalat

Gurken- und Tomatensalat

Arrangement von Blattsalaten mit Kräuterdressing

Hausgemachter Kartoffelsalat

Brot, Brötchen, Butter, Schmalz

Dessert

Dresdner Eierschecke

Sächsische Quarkkeulchen mit heißen Sauerkirschen

Leipziger Kaffeecrème

*Buffetvorschläge 2019
(gültig ab 20 Personen)*

Empfehlung unseres Küchenchefs

42,00 € pro Person

Warmteil

Bananen-Curry-Suppe

Kasselerrücken mit Ananas und Gorgonzola auf Lauchbett

Lammhüfte mit mediterranen Kräutern, geschmort mit Bohnen-Champignons
und Knoblauchjus

Kabeljaufilet mit Tomaten-Kräuterhaube, auf Dill-Gurkenragout

Meerrettichreis, Kartoffelgratin, Macairekartoffeln

Kaltteil

Roastbeef rosa gebraten mit Mixed Pickles und Meerrettich

Medaillons vom Schweinefilet bunt garniert

Zunge vom Schwein an Gemüsesalat

Putenbrust an Apfel-Selleriesalat

Schinkenarrangement und ausgewählte Käsespezialitäten

Gebeizter Lachs und Feines aus dem Fischrauch
von Forelle und Makrele

Brot und Brötchen

Butter, Schmalz

Hausgemachte Salate

Fruchtiger Geflügelsalat

Herzhafter Käsesalat im Pastetchen

Bunte Gemüseplatte und Blattsalate

Kartoffelsalat

Dessert

Mohnmousse mit Rumfrüchten

Fruchtiger Gelee

Ingwer-Panna-Cotta mit Minz-Pesto

*Buffetvorschläge 2019
(gültig ab 20 Personen)*

Mediterranes Buffet

48,50 € pro Person
(ab 30 Personen buchbar)

Warmteil

Klare Tomatensuppe mit Julienne vom Wurzelgemüse und Grießklößchen
Medaillon vom Schwein mit Bacon und Gorgonzola, auf Champignon-Spinatbett
Hähnchenpfanne mit Zucchini und Paprika, in Basilikum-Sahne-Sauce
Heilbuttfilet im Serranomantel auf mediterranem Kartoffelbett
Muschel-Garnelen-Spieß mit Tomaten-Fenchelgemüse
Gemüse-Spinat-Strudel, gratinierte Tomate, gefüllte Champignons
Gemüse-Bulgur, Kurkumareis, Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln
Mojosauce, Aioli

Kaltteil

Antipasti

Carpaccio mit Balsamico und geriebenen Hartkäse
Vitello Tonato (Kalbsfleisch in Thunfischsauce)
Spanischer Serrano mit Ziegen-Frischkäse
Mozzarella-Oliven-Chorizo-Spieß
Hirtensalat
Gurken-Frischkäsetaler mit Garnelen
Mediterranes Brot und Brötchensortiment
Butter, Schmalz

Dessert

Tiramisu

Karamellisierte Vanillecreme
Mango-Mascarponecreme
Spanische Mandeltarte mit Kirschragout

Buffetvorschläge 2019
(gültig ab 20 Personen)
Lunch-Buffer

31,50 € pro Person

Paprika-Tomatensuppe

Würstchen

Pochierte Rotzunge auf Spinat, mit Reis

Geschmorter Kasselerrücken und Speckbohnen

Bruschetta

Fruchtig-scharfe Hähnchenspieße

Gurken-Frischkäsetaler mit Garnele

Gefüllte Lachs-Crêpesröllchen

Obstspieße

Fruchtige Käsespieße

Petits Fours

Tiramisu

Rotes Beerenragout