

*Buffetvorschläge 2018
(gültig ab 20 Personen)*

Gutes vom Lande

37,50 € pro Person

Warmteil

Paprika-Sauerkraut-Suppe mit gebratener Knackwurst
Geschmorte Kalbsbäckchen an Rotweinschalotten
Schweinemedallions in Zwiebel-Senfhülle, auf Bohnen-Champignongemüse,
dazu Pfefferrahm
Filet vom Stör im Speckmantel gebraten, auf Gewürztomatenragout
Kräuterkartoffelwürfel, Meerrettichreis, Currynudeln

Kaltteil

Sächsische Wurst- und Schinkenspezialitäten
Saftiger Schweinenacken an Gemüse-Currysalat
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

Dessert

Orangenterrine mit Mohnschaum
Eierkuchen mit Waldfruchtfüllung
Rotes Beerenragout mit Vanillesauce

*Buffetvorschläge 2018
(gültig ab 20 Personen)*

Sächsisches Buffet

37,90 € pro Person

Warmteil

Schwarzbier-Gulasch-Topf

Geschnetzeltetes vom Rind mit Gurken, in Meerrettichrahm

Schweinebauch mit Honig geschmort, auf Specksauerkraut

Kasselernackern mit Kartoffel-Quark-Rosinenkruste, an Bohnen-Karotten-Gemüse
und Rotwein-Backpflaumensauce

Gebackenes Forellenfilet auf Apfel-Zwiebelgemüse und Senfsauce

Semmelknödel, Kapernreis, Knoblauch-Kartoffelwürfel

Kaltteil

Schinken- und Wurstspezialitäten aus der sächsischen Landfleischerei

Hackepeter

Geräuchertes Forellenfilet auf Tomate, garniert mit Sahnemeerrettich

Heringshäckerle auf Schwarzbrottaler

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

Desert

Dresdner Eierschecke

Sächsische Quarkkeulchen mit heißen Sauerkirschen

Leipziger Kaffeecrème

*Buffetvorschläge 2018
(gültig ab 20 Personen)*

Empfehlung unseres Küchenchefs

41,90 € pro Person

Warmteil

Karotten-Vanille-Suppe mit Hähnchenbruststreifen
Sächsisches Schweinefilet gefüllt mit Wildkräutern und Frischkäse,
an Apfel-Zwiebelsalsa
Entenbrust rosa gebraten auf Meerrettichwirsing und Curry-Melone
Geschmorte Lammhüfte auf Bohnen-Cherrytomaten und Knoblauchjus
Lachsfilet mit Garnele und Heilbuttfilet im Parmesan-Kräuter-Mantel,
auf Orangen-Fenchelbett
Tagliarini, Kräutergnocchis, 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 Heilbutt, Forelle und Makrele
Brot und Brötchen
Butter, Schmalz

Hausgemachte Salate

Fruchtiger Geflügelsalat
Herzhafter Käsesalat im Pastetchen
Bunte Gemüseplatte und Blattsalate
Kartoffelsalat

Desert

Mohnmousse mit Rumfrüchten
Fruchtiger Gelee
Ingwer-Panna-Cotta mit Minz-Pesto