

Buffetvorschläge 2019
(gültig ab 20 Personen)

Gutes vom Lande

38,00 € pro Person

Warmteil

Pikante Hackfleisch-Ananas-Suppe

Schweinemedallions in Zwiebel-Senföhle, auf Bohnen-Champignonemüse

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

Dessert

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-Zwiebelgemüse 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