

*Buffetvorschläge 2020  
(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 2020  
(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 2020  
(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