

*Buffetvorschläge 2018
(gültig ab 20 Personen)*

Hochzeitsbuffet 1

39,50 € pro Person

Warmteil

Zitronengrasessenz mit grünem Curry, Gemüsejulienne und Celestine

Rotzungenröllchen auf Tomaten-Spinatbett, Paprikasauce

Kaninchenrückenfilet auf mediterranen Kartoffeln

Schulterstück vom Australischen Weiderind mit Champignons
und gebackenen Speckbohnen, an Pfeffersauce

Meerrettichreis, Kartoffelkroketten, Kräutergnocchis

Kaltteil

Spanischer Serrano auf Honigmelone

Medaillons vom Schweinefilet bunt garniert

Putenbrustfilet an Apfel-Selleriesalat

Käsearrangement mit Früchten garniert

Hausgebeizter Lachs

Brot, Brötchen und Butter

Hausgemachte Salate von

Gurken, Tomaten, Bohnen und Champignons

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Crème Brûlée

Oberlausitzer Quarkkeulchen mit heißen Sauerkirschen

*Buffetvorschläge 2018
(gültig ab 20 Personen)*

Hochzeitsbuffet 2

42,00 € pro Person

Warmteil

Grünes Erbsen-Minz-Süppchen

Marinierter Lammrücken mit Aprikosen am Spieß gebraten

Entenbrust rosa gebraten, an Orangen-Rotkohl, mit Pfeffersauce

Gebratenes Filet vom Red Snapper auf Curry-Gemüsebett

Kräuterklößchen, Gemüsebulgur, Kräuterreis

Kaltteil

Käseplatte von deutschen und französischen Käsespezialitäten

Schweinezunge auf Curry-Gemüsesalat

Gefüllte Eier mit Edelsalami und Lachs garniert

Lachs-Spinatrolle

Schinkenvariation aus der Landfleischerei

Hausgemachter Hackepeter

Forellenfilet frisch aus dem Räucherofen

Hausgemachte Salate

Saisonales Gemüse und Salate mit verschiedenen Dressings

Tomate mit Mozzarella

Geflügelsalat mit Champignons und Ananas

Brot und Brötchen, Butter, Schmalz

Desert

Dresdner Eierschecke

Crème brûlée

Panna Cotta mit Himbeersauce

*Buffetvorschläge 2018
(gültig ab 20 Personen)*

Hochzeitsbuffet 3

46,00 € pro Person

Warmteil

Apfel-Fenchel-Crème-Suppe

Schweinefilet gefüllt mit Schinken und Frischkäse, im Speckmantel gebraten,
auf Tomaten-Bohngemüse und Steinpilzschaum

Rehgeschnetzeltes mit Champignons in Rahm und Brokkoli

Lachsfilet mit Käse-Senfhaube auf Zucchini-Tomaten-Tagliarini

Buntes Marktgemüse

Dauphinekartoffeln, Kräuter-Wildreis, Kartoffelgratin

Kaltteil

Dürrröhrsdorfer Wurst- und Schinkenspezialitäten

Saftiger Kasselerbraten auf Apfel-Sellerie-Salat

Roastbeef mit Sahnemeerrettich

Geräuchertes Forellenfilet auf Tomatenscheiben

Tranchen von geräuchertem Heilbutt

Kleiner Windbeutel mit Frischkäsefüllung

Käsearrangement mit Früchten garniert

Dazu reichen wir Brot, Brötchen und Butter

Hausgemachte Salate von

Gurken, Tomaten, Bohnen und Champignons

Heringssalat

Desert

Panna Cotta mit Himbeersauce

Fruchtiger Gelee

Mit Rum verfeinerter Obstsalat