

Buffetvorschläge 2019
(gültig ab 20 Personen)

Hochzeitsbuffet 1

43,00 € pro Person

Warmteil

Zitronengrasessenz mit grünem Curry, feine Gemüsejulienne und Celestine
Kaninchenrücken auf Apfel-Zwiebel-Walnussbett, Granatapfelsauce
Geschmorte Kalbsbäckchen auf Rote-Zwiebel-Himbeerbett, mit grünem Pfeffer
Forellenfilet in Parmesankruste, auf Tomaten-Spinat
Macairekartoffeln, Tagliarini (ital. Bandnudeln), Parmesan-Wildreis

Kaltteil

Spanischer Serrano auf Honigmelone
Medaillons vom Schweinefilet bunt garniert
Putenbrustfilet an Apfel-Selleriasalat
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 2019
(gültig ab 20 Personen)

Hochzeitsbuffet 2

46,00 € pro Person

Warmteil

Scharfes Tomaten-Kokos-Süppchen

Lammrücken am Spieß, auf fruchtigem Gemüsecurry

Brüstchen von der Barbarie Ente, Orangen-Rotkohl, Pfeffersauce

Lachspraline auf Sektkraut und Weißwein-Kräutersauce

Mandelreis, Kräuterkartoffelchen, Mini-Kartoffelknödel

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

Dessert

Dresdner Eierschecke

Crème Brûlée

Panna Cotta mit Himbeersauce

Buffetvorschläge 2019
(gültig ab 20 Personen)

Hochzeitsbuffet 3

48,00 € pro Person

Warmteil

Mango-Zucchini-Suppe

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

Rehgeschnetzeltes mit Champignons in Rahm und Brokkoli

Lachs-Fenchel-Gratin

Buntes Marktgemüse

Dauphinekartoffeln, Kräuter-Wildreis, Kartoffelgratin

Kaltteil

Dürröhrsdorfer 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

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce

Fruchtiger Gelee

Mit Rum verfeinerter Obstsalat