

*Buffetvorschläge 2020  
(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-Sellerie-Salat  
Käsearrangement mit Früchten garniert  
Hausgebeizter Lachs  
Brot, Brötchen und Butter

## *Hausgemachte Salate von*

Gurken, Tomaten, Bohnen und Champignons

## *Desert*

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Crème Brûlée  
Oberlausitzer Quarkkeulchen mit heißen Sauerkirschen

*Buffetvorschläge 2020  
(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 Trauben-Weinkraut  
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

### *Desert*

Dresdner Eierschecke  
Creme Brûlée  
Panna Cotta mit Himbeersauce

*Buffetvorschläge 2020  
(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

### *Desert*

Panna Cotta mit Himbeersauce

Fruchtiger Gelee

Mit Rum verfeinerter Obstsalat