

Buffet-Vorschläge

1. **Sächsisches Buffet - kräftig und bodenständig** ab 15 Personen

Als Warmanteil empfehlen wir:

- gebundene Zwiebelsuppe, mit einem Schuß Bier verfeinert
- Kaßlerrücken, gespickt mit Nelken und mit Honig glasiert, auf Sauerkraut angerichtet
- Kleine Schnitzel und Hähnchenkeulen, von Grilltomaten umrahmt
- Wiener - und Käsewurstchen
- Gemüseauswahl - verschiedenes Gemüse Ihrer Wahl nach Saison
Rosenkohl, grüne Bohnen, Kohlrabi, Porree, Buttermöhren
- Bratkartoffeln

Aus der kalten Küche:

- Käseplatte mit heimischen Käse, Salami und Weintrauben
- Fischplatte mit Brathering, Rollmops, Matjessalat, geräucherte Forelle und verschiedenen Kaviar-Eiern
- Hackepeter, umrahmt von eingelegtem Gemüse und Zwiebelringen
- Rustikales Schinkenbrett- verschiedene Schinken mit Meerrettich
- bunter Salat aus Tomate, Gurke, Paprika und Eisbergsalat
- Sächsischer Kartoffelsalat mit Apfel, Zwiebel, Gewürzgurke und Fleischsalat

Desserts:

- warme hausgemachte Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus
- Dresdner Eierschecke

- diverse Brotsorten, frisches Baguette und verschiedene Butter

Preis pro Person: 22,00 Euro

2. Klassisches Buffet - traditionell und stilvoll

ab 20 Personen

Als Warmanteil bieten wir:

- Champignon-Cremesuppe
- Gebratene Schweinsmedaillons mit frischen Champignons in Sahnesoße
- Hähnchenbrustmedaillons auf frischem Pfannengemüse
- Lammgeschnetzeltes in Kräuter-Rotweinsauce
- Schleifchennudeln
- Basmatireis
- Kartoffelgratin mit Broccoli und Käse überbacken

Als Schaustück im Mittelpunkt Ihres Buffets:

Rehrücken, rosa gebraten und in Tranchen angerichtet auf Schinken-Mousse,
garniert mit frischen Früchten

Kalte Speisen:

- Fischvariation - verschiedene Räucherfischfilets,
Graved Lachs mit Honig-Senfsoße, Kaviareier und Sardellen
- Schinkenspezialitäten mit Honigmelone und Preiselbeermerrettich
- Käse- und Salamiauswahl mit Weintrauben, Feigensenf und Oliven

- Tomatensalat, Gurkensalat und verschiedene Blattsalate mit unserem Hausdressing, Schafskäse in Öl eingelegt

Desserts:

- Kleine Süßspeisenauswahl im Schokoladenbecher
- Mousse au chocolat im Glas
- Obstplatte mit frischen Ananasschiffchen und Früchte der Saison

- Diverse Brotsorten, frisches Baguette und verschiedene Butter

Preis pro Person: 28,- Euro

3. Schlachtebuffet - deftig und gehaltvoll

ab 15 Personen

Warmes aus Röhre, Pfanne oder Kessel:

- Knusprige Spanferkelkeule
- Wellfleisch mit Meerrettich
- Blut und Leberwürstchen in Majoranbrühe
- Sauerkraut
- Grüne Bohnen mit Speck
- Bratkartoffeln
- hausgemachte Semmelknödel

Kalte Speisen:

- Hackepeter-Igel mit Gewürzgurke und Perlzwiebeln
- Gekochter Schinken. Lachsschinken, frisch geräucherte Knacker, Blut-, Leber- und Sülzwurst
- Käseplatte rustikal, mit angemachtem Harzerkäse, verschiedenem Schnittkäse und Weintrauben
- bunter Salat mit Tomate, Gurke, Paprika, Eisbergsalat und Mais mit geriebenem Schafskäse
- Auswahl von eingelegtem Gemüse
- hausgemachtes Apfel-Zwiebel-Schmalz
- Butter, Bauernbrot, Schwarzbrot und Baguettes

Desserts:

verschiedene Süßspeisen im Glas
warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Preis pro Person: 22,- Euro

4. Mediteranes Buffet - südländisch und aromatisch ab 20 Personen

Warme Speisen:

- verschiedene gebratene Fischfilets auf frischem Pfannengemüse
- Schweinsmedaillons mit Tomate und Mozzarella überbacken auf frischen Champignons
- kleine Schnitzel in Parmesanhülle
- Putengeschnetzeltes mit Früchten in Curry-Rahmsoße
- Tomatenspaghetti
- Basmatireis
- Rosmarinkartoffeln

Kalte Speisen:

- Carpaccio mit Parmesanspänen, Ruccola und Olivenöl
- Parmaschinken mit Honigmelone
- Vitello Tonnato
- Fischvariation- verschiedene geräucherte Fischfilets, Graved Lachs mit Dill-Senfsoße, diverse Kaviareier
- Internationale Käsespezialitäten mit Weintrauben, Feigensenf Crissinistangen
- gegrillte Paprika und Zucchini mit Aceto balsamico und Olivenöl
- verschieden Oliven
- Tomatenscheiben und Mozzarella mit Basilikumpesto

Desserts:

- Tiramisu, Aprikosen-Panna-Cotta, Mousse au chocolad in Gläschen
- "coole" Obstspieße im Schokoladenmantel

Preis pro Person: 28,- Euro