

Buffet-Vorschläge

1. Sächsisches Buffet - kräftig und bodenständig ab 15 Personen

Als Warmanteil empfehlen wir:

- Kartoffel-Selleriesuppe mit frischen Kräutern*
- Kaßlerrücken, gespickt mit Melken und mit Honig glasiert,
auf Sauerkraut angerichtet*
- Kleine Schnitzel und Hähnchenkeulen, von Grilltomaten umrahmt*
- Wiener- und Käsewürstchen*
- Gemüseauswahl - verschiedenes Gemüse Ihrer Wahl nach Saison
Rosenkohl, grüne Bohnen, Kohlrabi, Porree, Buttermöhren*
- Bratkartoffeln*

Aus der kalten Küche:

- Käseplatte mit heimischem Käse, Salami und Weintrauben*
- Fischplatte mit Brathering, Rollmops, Matzjessalat, 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 Quarkkeulehen mit Zucker und Apfelmus*
- Dresdner Eierschecke*

- diverse Brotsorten, frisches Baguette und verschiedene Butter

Preis pro Person: 28,00 Euro

2. *Klassisches Buffet - traditionell und stilvoll*
ab 20 Personen

Als Warmanteil bieten wir:

- *Königinsuppe eine sanfte Wohltat aus Huhn, Spargel und Sahne*
- *Gebratene Schweinsmedaillons mit frischen Champignons in Sahnesoße*
- *Hähnchenbrustmedaillons auf frischem Pfannengemüse*
- *Lammgeschnetzeltes in Kräuter-Rotweinsauce*
- *Schleifenhennudeln*
- *Basmatireis*
- *geb. Kartoffelecken mit hausgemachtem Zaziki*

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 und Mousse au chocolat im Glas*
- *Obstplatte mit frischen Ananasscheffchen und Früchte der Saison*

- diverse Brotsorten, frisches Baguette und verschiedene Butter

Preis pro Person: 32,- Euro

3. *Mediterranes 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*
- *Fischovariation- 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-Danna-Cotta, Mousse au chocolat in Gläsern*
- *"coole" Obstspieße im Schokoladenmantel*

- *diverse Brotsorten, frisches Baguette und verschiedene Butter*

Preis pro Person: 32,- Euro