

Genuß für Leib und Seele



Wir kümmern uns um Ihre Feier..



...Sie kümmern sich um Ihre Gäste!

das sächsische Buffet

Kaltanteil:

Gurkensalat mit Sauerrahm

Tomatensalat mit Essig und Öl

frischer gemischter Salat mit Honig- Senf- Dressing

Heringshäckerle nach sächsischer Art

Kartoffelsalat und Nudelsalat

Hackepeter -Igel

Pumpernickel- Lachshäppchen

Rustikales Wurst- Käse- Brett

Butter, Kräuterbutter und Meerrettichcreme

hausgebeizter Wildlachs

gemischter Brotkorb mit Brötchen, Baguette und Holzofen-
brot

Suppe:

Sächsische Kartoffelsuppe mit gebratene Wiener

Warmanteil mit Beilagen:

Dresdner Sauerbraten mit Rosinen,

dazu Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

deftiger Schweinekrustenbraten mit Dunkelbiersoße
auf Sauerkraut, dazu Petersilienkartoffeln

Hackbällchen in Letscho mit Kräuterreis

Dessert:

Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus

Preis pro Person 28,90 €



das Italienische Buffet

Kaltanteil:

gegrillter Pangasius auf marinierten Zucchinischeiben
Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße)
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
Bunter italienischer Reissalat und Mailänder Nudelsalat
geröstetes Knoblauchbrot (Crostini), Ciabatta, Olivenbrot
Antipasti (Zucchini, Paprika, Auberginen und Pilzen)
Roher Schinken mit Honigmelone
bunter Salat mit Oliven
Bauernplatte (rustikales Schinken- und Käseplatte)

Suppe:

Tomatensuppe mit Krabben

Warmanteil mit Beilagen:

Hähnchenschenkel in Chianti geschmort, dazu
Zucchini Gemüse und Wildreis

geschmorte Lammscheiben mit Knoblauch
und Rosmarin-Kartoffeln

köstliche Muscheln in Tomatensoße, dazu Bandnudeln

Dessert:

Tiramisu
gefüllter Melonenschwan
Limonencreme mit Grappakirschen

Preis pro Person 32,50 €





das festliche Buffet

Kaltanteil:

internationales Käsebrett

Mozzarella mit Tomate und frischem Basilikum

Kaviareier an Lachstatar auf Kartoffelpuffer

verschiedene Blattsalate mit Mandarindressing

Ruccolasalat mit Hühnerbruststreifen, Parmesan, Oliven

und Kirschtomaten, dazu Frenchdressing

Partysemmeln, Holzofenbrot, Vollkornbrot,

Baguette und Fassbutter

Honigmelone im Schinkenmantel

mit Schafskäse gefüllte Gurke

Terrine vom Atlantikfisch

Suppe:

Festtagssuppe (Kraftbrühe mit Grießklößen)

Warmanteil mit Beilagen:

gegrilltes Schweinefilet an Waldpilzsoße,

dazu Buttergemüse und Spätzle

Lachsforelle auf einem Lauchbett mit Salzkartoffeln

Hühnergeschnetzeltes „Puszta Art“ und Kräuterreis

Dessert:

Weißes und braunes Schokoladenmousse

Handobstplatte mit Obstschaustück

Preis pro Person 32,90 €



das Hochzeitsbuffet

Kaltanteil:

Spargelmousse im Lachsmantel

Käseauswahl mit Trauben

Zucchiniröllchen, gefüllt mit Schafskäse

gegrillte Hühnerbrust auf Zucchinischnitten

Strauchtomaten mit Mozzarella

geräucherte Fischspezialitäten aus heimischen Seen

Auswahl an gartenfrischen Salaten, dazu Mandarindressing

Brotauswahl und Sauerrahmbutter

Suppe:

Hochzeitsbrühe mit Gemüsestreifen und Geflügelfleisch

Warmanteil und Beilagen:

rosa gebratene Barbarie- Entenbrust auf geschmorten

Trauben mit Basmatireis und marktfrischem Gemüse

gebratenes Zanderfilet an einer Zitronensoße,

dazu Kartoffel- Lauch- Gratin und Zuckerschoten

gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Butterspätzle

Dessert:

gefüllter Melonenschwan

Sekt- Mousse mit Stücken von der Limette

Schokoladenbrunnen mit verschiedenen Fruchtspießen

Preis pro Person 40,50 €



das Grillbuffet

Fleisch:

Bratwurst vom Fleischer Kühne

Hühnerbrust mit Tzatziki

Beefsteak mit einer Teuflich scharfen- Soße

Lachs in einer fruchtigen Marinade mit Sour Creme

in Schwarzbier marinierte Nackensteaks dazu Barbecue-Soße

Beilagen:

dazu reichen wir Stangenweißbrot und versch. Schwarzbrot

hausgemachten Kartoffelsalat mit Essig und Öl, Nudelsalat

Bauersalat mit Schafskäse und Oliven

Tomate - Mozzarella und frischer Gurkensalat mit Sauerrahm

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person 24,90 €



das Weihnachtsbuffet

Kaltanteil:

Pikanter Heringssalat an Ruccola

Geflügelsalat-mit Mandarinen und Nüssen garniert

winterliche Salate mit zweierlei Dressing

marinierter Endiviensalat mit Schweinefilettranchen

Forellenmousse auf Pumpernickelscheiben

Zarte Putenrouladen mit Mangodip und Trauben

Käsebrett mit Früchten garniert

verschiedene Brote, Butter und Gänseschmalz

Suppe:

Wildsamtsuppe mit gebratenen Waldpilzen

und Kräutercroutons

Warmanteil:

Medaillons vom Schweinelachs in einer

Apfel-Meerrettich-Soße und Kartoffelbirnen

das Beste von Gans und Ente mit Ananasrotkohl,

dazu Thüringer Klöße

Welsfilet in einer Senf-Dillsahnesoße, dazu Paprikarisotto

Dessert:

Stollen und Weihnachtsgebäck

Früchte im Schokoladenmantel

weihnachtliche Buffetdekoration Äpfel, Mandarinen, Nüsse,

Lebkuchen, Zweige und Kerzen

Preis pro Person 32,90 €



Wellness- Buffet

Kaltanteil:

Paprika mit Lauchquark
pochierte Eier im Kressebeet
Spargelmousse mit Lachs, Zucchiniröllchen mit Schafskäse
geeiste Gurkensuppe mit Shrimps
Wrap´s mit Tomate und Mozzarella
Tofubällchen mit Papaya-Paprika-Salsa
Fenchelsalat mit Petersilie und Grapefruit
verschiedene Salate mit Limettendressing
sowie bunter Gemüsesalat mit Schafskäse und Oliven
Vitalbrotkorb mit Sauerrahmbutter und Bärlauchquark

Warmanteil:

Kokosmilch-Suppe mit Bananenchips

bunte Gemüsepfanne „Asia Style“ mit Perlhuhn und Reis
Rotbarsch mit Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln
sautierte Hühnerbrust in Sesam-Estragonsoße
mit Romanesco-Karottengemüse und Kartoffelbirnen

Dessert:

Karibisches Mango-Mousse, Mandarinen-Joghurt mit Honig

Preis pro Person 29,90 €





das Brunch- Buffet (von 10.00 Uhr-14.00 Uhr)

Kaltanteil:

Schinken-Champignoncocktail
eine Schinken- und eine Käseplatte
Honigmelone umwickelt mit rohem Schinken
Antipasti (Zucchini, Paprika, Aubergine und Pilzen)
zwei verschiedene Sorten Marmelade, Nutella und Honig,
Partysemmeln, Holzofenbrot, Baguette und Butter
verschiedene Blattsalate mit Honig- Senf- Dressing
und gebratene Hühnerbruststreifen

Suppe:

klare Brühe mit Fleischklößchen und Zwiebellauch

der Warmanteil:

Kräuterrührei mit Schinken

Schweinerückensteaks mit Gemüsestreifen und Kroketten

gebratenes Hähnchen in Erdnussbuttersoße
und Petersilienkartoffeln

Dessert:

eine Handobstplatte
Waldfruchtquark mit Honig
gemischte Kuchenplatte

Getränke:

1 Glas Prosecco und 1 Glas Orangensaft
Kaffee, Tee und Milch - so viel wie Sie wollen

Preis pro Person 28,80 €