



gemischte Fleisch- und Fischplatten Variante I

Fleisch: gefüllte Schweineröllchen in Pfifferlingsrahm
Hühnerschnitzel mit Haselnusspanade
Rinderbraten mit Rotweinsauce

Gemüse und Sättigungsbeilagen:

Cremechampignons, Buttermöhren, Speckbohnen
Petersilienkartoffeln, Kräuterreis, Kroketten

Preis pro Person 25,30 €

gemischte Fleisch- und Fischplatten Variante II

Fleisch: Putengeschnitzeltes mit Waldpilzen, Schweine-
steaks-überbacken mit Fetakäse, Zander im Wirsingmantel

Gemüse und Sättigungsbeilagen:

Spargelgemüse, Erbsen, Rahmlauch
Kartoffelgratin, Tomatenreis, Polenta

Preis pro Person 26,20 €

gemischte Fleisch- und Fischplatten Variante III

Fleisch: gebratene Perlhuhnbrust,
Rinderfiletgoulasch „Stroganoff“ und gebratene Lachsforelle

Gemüse und Sättigungsbeilagen:

in Butter gebratene Zuckererbsenschoten
Prinzeßbohnen im Speckmantel, Gemüsestreifen
Kartoffelbirnen, Steinpilzrisotto, Spinatpüree

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 Hühnchen 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 29,80 €

Wellness- Buffet

Kaltanteil:

Paprika mit Lauchquark
pochierte Eier im Kressebeet
Spargelmousse mit Lachs, Zucchinirollchen 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 30,30 €



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

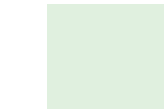
Preis pro Person 25,90 €



Genuß für Leib und Seele



Wir kümmern uns um Ihre Feier...



TORWIRTSCHAFT



WACHSTUBE

...Sie kümmern sich um Ihre Gäste!



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 €

weihnachtliches Menü

-weihnachtliche Salatkreation mit Sprossen und Speckdressing
-Schweinefilet mit einer Kruste aus Cashewnüssen,
dazu Rumtopfsoße, Wirsinggemüse und Butterspätzle
-Stollenparfait mit Brombeersoße und Zwergorangen

Preis pro Person 31,60 €



das Hochzeitsbuffet

Kaltanteil:

Spargelmousse im Lachsmantel
Käseauswahl mit Trauben
Zucchinirollchen, gefüllt mit Schafskäse
gegrillte Hühnerbrust auf Zucchinisheiben
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 Zuckererbsenschoten

gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Butterspätzle

Dessert:

gefüllter Melonenschwan
Sekt- Mousse mit Stücken von der Limette
Schokoladenbrunnen mit verschiedenen Fruchtspießen

Preis pro Person 40,50 €

das Italienische Buffet

Kaltanteil:

gegrillter Pangasius auf marinierten Zucchinisheiben
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
ZucchiniGemüse 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 33,50 €



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
Partysemeln, 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 33,90 €

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 29,50 €



Empfehlung: Kuchenpauschale und Getränkepauschale

Kaffeeпаuschale 1

Kaffee, Milchkaffee, Tee und heiße Schokolade
pro Person 2 Stück Kuchen
(Apfelkuchen, Pflaumenkuchen, Eierschecke und
Fruchtschnitten)

Preis pro Person 11,40 €

Kaffeeпаuschale 2

Kaffee, Milchkaffee, Tee und heiße Schokolade
verschiedene Blechkuchen
(Apfelkuchen, Pflaumenkuchen und Eierschecke)
Obstjoghurtkuchen
Fruchtsahneschnitten
Gebäck und Schlagsahne

Preis pro Person 17,40 €

kleine Getränkeпаuschale

Bier: Feldschlösschen, Radler, Diesel
Alkoholfreies Bier

Wein: Hauswein Rot und Weiß, sowie eine Erdbeerbowle
alle Alkoholfreien Getränke und Heißgetränke



**Preis pro Person 5,90€/Stunde
Mindestbuchung 5h pro Person**