



Liebe Gäste!

Im Anschluss finden Sie einige Menü- sowie Buffetvorschläge.
Gern erstellen wir Ihnen auch ein - nach Ihren Wünschen und Vorstellungen -
individuelles Angebot!

* * *

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets **erst ab 30 Gästen** anbieten.





Herbst- und Wintermenü

Menü 1

Carpaccio von Roter Bete mit Wildschinken

* * *

Zweierlei Püréesuppen von Hokkaido-Kürbis und Maronen

* * *

Rosa gebratene Entenbrust in der Honig-Sesamkruste
mit sautierten Weintrauben auf karamellisiertem Spitzkohl,
dazu Herzoginkartoffeln

Oder

Gebratener Skrei (Winterkabeljau) auf Krebsauce
dazu Blattspinat mit Pinienkernen und Safranreis

* * *

Lauwarme Zimt-Honig-Pflaumen
mit Walnuß Crémeeis

3-Gang-Menü ohne Suppe
4-Gang-Menü

€ 32,00/Person
€ 36,00/Person



Menü 2

Italienischer Vorspeiseteller
mit Parmaschinken, Cantaloupemelone
Mozzarellaroulade und eingelegten Antipasti

* * *

Suppe der Saison

* * *

Gebratenes Schweinefilet im Baconmantel
auf grüner Pfeffersauce mit Kräuterchampignons,
Marktgemüse und Kartoffelgratin

oder

Piccata vom Rotbarschfilet
auf provençalischen Gemüse-Tagliatelle

* * *

Ofenwarmer Quarkstrudel
auf gelierten Sauerkirschen

3-Gang-Menü ohne Suppe
4-Gang-Menü

€ 32,00/Person
€ 36,00/Person



Menü 3

Gegrillte Riesengarnelen
auf Blattsalaten in Passionsfrucht-Dressing

* * *

Suppe der Saison

* * *

Rosa gebratenes Roastbeef
auf Sauce Bordelaise mit jungem Gemüse
und Kartoffel-Lauchpuffer

oder

Lachsfilet im Kartoffelmantel
auf Limonensauce und mediterranem Gemüse

* * *

Tiramisu - Parfait

3-Gang-Menü ohne Suppe
4-Gang-Menü

€ 32,00/Person
€ 36,00/Person



Menü 4

Carpaccio vom Angusrind
mit Rucola und Parmesanspänen

* * *

Suppe der Saison

* * *

Gefüllte Maispoulardenbrust
mit Blattspinat, getrockneter Tomate und Mozzarella
auf Rieslingsauce, dazu gebratene Mini-Patissons
und Butterspätzle

oder

Auf der Haut gebratenes Filet vom Havelzander
mit Meerrettichsauce, dazu Schmorgurken
und Dillkartoffeln

* * *

Charlotte von Beerenfrüchten

3-Gang-Menü ohne Suppe
4-Gang-Menü

€ 32,00/Person
€ 36,00/Person



Business-Buffer

Vorspeisen

- Honigmelone mit Parmaschinken
- Verschiedene Pasteten und Terrinen
- Geräucherter Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich
- Gefüllte Roastbeef- und Kasselerröllchen mit Essiggemüse
- Salat von Meeresfrüchten
- Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Käseauswahl, Brot und Butter

Suppen

- Tomaten-Käsesuppe
- Bouillon vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse

Hauptgerichte

Bitte wählen Sie **zwei** der angebotenen Gerichte aus!

- Zanderfilet "Spreewälder Art" mit Gemüsestreifen und Dillkartoffeln
- Lachsfilet auf Rieslingschaum mit Blattspinat und wildem Reis
- Kalbsrücken rosa gebraten mit Champignons, Gemüsen und Kartoffelgratin
- Rinderfiletspitzen "Stroganoff" mit Rote Bete, Marktgemüse und Reis
- Roastbeef rosa gebraten, mit Grilltomate, Bohnenbündchen und Kartoffelkroketten
- Geschmorte Lammkeule in Rosmarinjus mit Ratatouille und Kartoffel-Lauchpuffer
- Geflügelspieße mit Paprika und Brokkoli auf Tomatenreis dazu Kaiserschoten
- Gefüllte Hähnchenbrust mit verschiedenen Gemüsen und Herzoginkartoffeln

Desserts

- Rote Beerengrütze
- Schokoladenmousse mit Sauerkirschen
- Exotischer Fruchtsalat
- Sächsischer Blechkuchen

€ 35,00/Person



Unser Sächsisches Buffet

kalten Speisen

- Moritzburger Wildschinken mit Preiselbeersahne
- Falsche "Zunge" - gepökelt Frikandeau vom Rind in Kräutervinaigrette
- Geräuchertes Forellenfilet auf pochiertem Weinapfel
- Dresdner Heringshäckerle - Tatar vom Matjeshering
- Sächsische Schlachtspezialitäten
- Gallertschüssel - Eisbeinsülze auf Remouladensauce
- Kleine Beefsteaks auf Krautsalat
- Gefüllte Hähnchenbrust im Gemüsebeet
- Pochierter Lachs mit Zandermedaillons und Flusskrebse
- Dresdner Kartoffelsalat
- Frische Salate mit verschiedenen Dressings
- Butter und Griebenschmalz, Partykränze, Brot und Brötchenauswahl

Suppe

- Sächsische Kartoffelsuppe mit Wurstscheiben und Schwarzbrotcroûtons

warmen Speisen

- Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Meerrettichsauce, Schmorgurken, frittierten Kirschtomaten und Dillkartoffeln
- Schinken im Brotteig mit Leipziger Allerlei
- Sächsischer Schwärtelbraten auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpuffer

Desserts

- Dresdner Eierschecke
- Oberlausitzer Klekselkuchen
- Apfelplinsen
- Quarkkeulchen mit Apfelmus
- Kirschauflauf
- Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

€ 35,00/Person



Italienisches Buffet

Kalten Speisen

- Salat von Meeresfrüchten
- Vitello Tonnato – Kalbfleisch in Thunfischsoße
- Sautierte Pilze in Balsamicoessig
- Antipasto misto – verschiedene Gemüse in Essig-Öl-Marinade
- Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
- Parmaschinken mit Melone
- Italienische Käseauswahl

Suppe

- Minestrone

Nudelgerichte

- Gemüse -Lasagne
- Penne mit Gorgonzola

Hauptgerichte

- Lachsfilet in Limonenschaum mit Blattspinat und Arboriorisotto
- Saltimbocca alla Romana – kleine Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken auf mediterranem Gemüse und Gnocchi

Desserts

- Tiramisu
- Erdbeer – Mascarpone – Törtchen
- Frische Feigen in Cassis mit Mousse von weißer Schokolade

€ 35,00/Person



Flying Buffet

Vielgängige kleine herzhaft und süße Leckereien für jede Gelegenheit, unter anderem

Suppe

- Saisonale Suppenauswahl

Beilagen

- Asiatischer Reissalat mit gebackenen Kokosgarnelen
- Wokgemüse mit Grünschalmuscheln
- Guacamole mit geräuchertem Lachs

Hauptgerichte

- Gebratene Zucchinirollchen mit Schinken und Frischkäse
- Matjesspieße auf Apfel-Fenchelsalat
- Serranoschinken auf Papaya-Melonensalat mit Minze
- Gefüllter Kaninchenrücken auf Rote Beete Carpaccio
- Wildschinken auf Waldorfsalat
- Lammkotelettes auf Ratatouille
- Putenbruststreifen auf buntem Linsensalat
- Mürbteiglöffel mit mediterranem Frischkäse und Oliven

Desserts

- Crème brûlée
- Beerenfrüchte mit Vanille-Quarkcreme
- Schokoladenmousse auf gelierten Sauerkirschen
- Geeister Espresso auf Kaffeelikör
- Baumkuchenecken (Oktober bis Februar)
- Obstsalat mit Schlagsahne

€ 32,00/Person