



*Liebe Gäste!*

Unsere Menü- und Buffetvorschläge verstehen sich  
als Anregung und Orientierung.  
Gern erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot!

\* \* \*

Bitte beachten Sie, dass wir Buffets **erst ab 35 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 Crèmeeis

**3-Gang-Menü** ohne Suppe  
**4-Gang-Menü**

**€ 36,00/Person**  
**€ 39,00/Person**

---



## Menü 2

**Italienischer Vorspeisenteller**  
mit Parmaschinken, Cantaloupemelone  
Mozzarella-roulade 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**

**€ 36,00/Person**  
**€ 39,00/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**

**€ 36,00/Person**  
**€ 39,00/Person**

---



## Menü 4

**Carpaccio vom Angusrind**  
mit Rucola und Parmesanspänen

\* \* \*

**Suppe der Saison**

\* \* \*

**Gefüllte Maispouardenbrust 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**

**€ 36,00/Person**  
**€ 39,00/Person**

---



*Unsere vegetarische Alternative*

**Püréesüppchen**  
vom Hokkaidokürbis

oder

**Cremige Käse- Tomatensuppe**

\* \* \*

**Lauwarmer Couscoussalat**  
mit Ratatouille und veganer Mozzarella überbacken

\* \* \*

**Ofenwarmer Apfelstrudel**  
mit Vanilleeis

**3-Gang-Menü**

**€ 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
- Lauwarmer Couscoussalat mit Ratatouille und veganer Mozzarella überbacken
- Gefüllte Hähnchenbrust mit verschiedenen Gemüsen und Herzoginkartoffeln

### Desserts

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

**€ 40,00/Person**



## Unser Sächsisches Buffet

### **kalten Speisen**

- Moritzburger Wildschinken mit Preiselbeersahne
- Falsche "Zunge" - gepökelttes 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

**€ 39,00/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

**€ 40,00/Person**