

Buffet-Vorschläge

1. Sächsisches Buffet - kräftig und bodenständig ab 15 Personen

Als Warmanteil empfehlen wir:

- *Kartoffel-Selleriesuppe mit frischen Kräutern*
- *Kaßlerrücken⁹, gespickt mit Nelken und mit Honig glasiert,
auf Sauerkraut angerichtet*
- *Kleine Schnitzel und Hähnchenkeulen, von Grilltomaten umrahmt*
- *Wiener⁹ - und Käsewürstchen ^{1,2,9}*
- *Gemüseauswahl - verschiedenes Gemüse Ihrer Wahl nach Saison
Rosenkohl, grüne Bohnen, Kohlrabi, Porree, Buttermöhren*
- *Bratkartoffeln*

Aus der kalten Küche:

- *Käseplatte mit heimischem Käse ^{1,2,9}, Salami und Weintrauben*
- *Fischplatte mit Brathering, Rollmops, Matzjessalat, geräucherte Forelle
und verschiedenen Kaviar ^{1,2,6}-Eiern*
- *Knackepeter, umrahmt von eingelegtem Gemüse ^{1,6} und Zwiebelringen*
- *Rustikales Schinkenbrett- verschiedene Schinken ⁹ mit Meerrettich ^{3,5,6}*
- *bunter Salat aus Tomate, Gurke, Paprika und Eisbergsalat*
- *Sächsischer Kartoffelsalat ¹ mit Apfel, Zwiebel, Gewürzgurke ^{1,6} und
Fleischsalat ¹*

Desserts:

- *warme hausgemachte Quarkkeulehen mit Zucker und Apfelmus*
- *Dresdner Eierschecke*

- *diverse Brotsorten, frisches Baguette und verschiedene Butter*

Preis pro Person: 33,00 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 Schinken⁹-
Mousse, garniert mit frischen Früchten*

Kalte Speisen:

- *Fischvariation - verschiedene Räucherfischfilets,
Graved Lachs mit Honig-Senfsoße, Kaviareier^{1,2,6} und Sardellen*
- *Schinkenspezialitäten⁹ mit Honigmelone und Preiselbeermerrrettich⁶*
- *Käse^{1,2,9}- und Salamiauswahl mit Weintrauben, Feigensenf und Oliven⁴*
- *Tomatensalat, Gurkensalat und verschiedene Blattsalate mit unserem
Hausdressing¹, 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: 38,- 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 Käsehülle*
- *Putengeschnetzeltes mit Früchten in Curry-Rahmsoße*
- *Tomatenspaghetti*
- *Basmatireis*
- *Rosmarinkartoffeln*

Kalte Speisen:

- *Carpaccio mit italienischen Käse, Ruccola und Olivenöl*
- *Parmaschinken mit Honigmelone*
- *Ovitello Tonnato*
- *Fischevariation- verschiedene geräucherte Fischfilets, Graved Lachs mit Dill-Senfsoße, diverse Kaviareier^{1,2,6}*
- *Internationale Käsespezialitäten mit Weintrauben, Feigensenf Crissinistangen*
- *gegrillte Paprika und Zucchini mit Aceto balsamico und Olivenöl*
- *verschieden Oliven⁴*
- *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: 37,- Euro