

*Buffetvorschläge 2021
(gültig ab 20 Personen)*

Hochzeitsbuffet 1

43,00 € pro Person

Warmteil

Zitronengrasessenz mit grünem Curry, feine Gemüsejulienne und Celestine
Kaninchenrücken auf Apfel-Zwiebel-Walnussbett, Granatapfelsauce
Geschmorte Kalbsbäckchen auf Rote-Zwiebel-Himbeerbett, mit grünem Pfeffer
Forellenfilet in Parmesankruste, auf Tomaten-Spinat
Macairekartoffeln, Tagliarini (ital. Bandnudeln), Parmesan-Wildreis

Kaltteil

Spanischer Serrano auf Honigmelone
Medaillons vom Schweinefilet bunt garniert
Putenbrustfilet an Apfel-Sellerie-Salat
Käsearrangement mit Früchten garniert
Hausgebeizter Lachs
Brot, Brötchen und Butter

Hausgemachte Salate von

Gurken, Tomaten, Bohnen und Champignons

Desert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Crème Brûlée
Oberlausitzer Quarkkeulchen mit heißen Sauerkirschen

*Buffetvorschläge 2021
(gültig ab 20 Personen)*

Hochzeitsbuffet 2

46,00 € pro Person

Warmteil

Scharfes Tomaten-Kokos-Süppchen
Lammrücken am Spieß, auf fruchtigem Gemüsecurry
Brüstchen von der Barbarie Ente, Orangen-Rotkohl, Pfeffersauce
Lachspraline auf Trauben-Weinkraut
Mandelreis, Kräuterkartoffelchen, Mini-Kartoffelknödel

Kaltteil

Käseplatte von deutschen und französischen Käsespezialitäten
Schweinezunge auf Curry-Gemüsesalat
Gefüllte Eier mit Edelsalami und Lachs garniert
Lachs-Spinatrolle
Schinkenvariation aus der Landfleischerei
Hausgemachter Hackepeter
Forellenfilet frisch aus dem Räucherofen

Hausgemachte Salate

Saisonales Gemüse und Salate mit verschiedenen Dressings
Tomate mit Mozzarella
Geflügelsalat mit Champignons und Ananas
Brot und Brötchen, Butter, Schmalz

Desert

Dresdner Eierschecke
Creme Brûlée
Panna Cotta mit Himbeersauce

*Buffetvorschläge 2021
(gültig ab 20 Personen)*

Hochzeitsbuffet 3

48,00 € pro Person

Warmteil

Mango-Zucchini-Suppe

Schweinefilet gefüllt mit Schinken und Frischkäse, im Speckmantel gebraten,
auf Tomaten-Bohngemüse und Steinpilzschaum

Rehgeschnetzeltes mit Champignons in Rahm und Brokkoli

Lachs-Fenchel-Gratin

Buntes Marktgemüse

Dauphinekartoffeln, Kräuter-Wildreis, Kartoffelgratin

Kaltteil

Dürrröhrsdorfer Wurst- und Schinkenspezialitäten

Saftiger Kasselerbraten auf Apfel-Sellerie-Salat

Roastbeef mit Sahnemeerrettich

Geräuchertes Forellenfilet auf Tomatenscheiben

Tranchen von geräuchertem Heilbutt

Kleiner Windbeutel mit Frischkäsefüllung

Käsearrangement mit Früchten garniert

Dazu reichen wir Brot, Brötchen und Butter

Hausgemachte Salate von

Gurken, Tomaten, Bohnen und Champignons

Heringssalat

Desert

Panna Cotta mit Himbeersauce

Fruchtiger Gelee

Mit Rum verfeinerter Obstsalat