

Buffetvorschläge 2024 – gültig ab 20 Personen  
Mindestbetrag pro Person 52,00 €

# Gestalten Sie Ihr Buffet selbst:

Liebe Gäste,

ein ausgewogenes Buffet ist das Herz einer jeden Feierlichkeit. Die richtige Anzahl an warmen und kalten Speisen bilden eine Symphonie für den Gaumen.

Unser Küchenchef hat ein Vorschlagschema für Sie vorbereitet, um Ihnen die Auswahl zu vereinfachen.

## Unser Vorschlag:

6 x Kaltanteil

1 x Suppe

3 x Warmanteil

3 x Beilage

3 x Salate

3 x Dessert

Die Preise gelten ab einem Büffet für 20 Personen. Der Mindestbetrag pro Person beträgt 52.- €.

Und denken Sie daran: ...

... satt sein bedeutet nicht, dass keine Schokolade mehr hineinpasst.



Buffetvorschläge 2024 – gültig ab 20 Personen  
Mindestbetrag pro Person 52,00 €

# Kaltteil

## Fleisch

Hausgemachter Hackepeter  
€ 1,45

Spanischer Serrano auf Honigmelone  
€ 2,25

Roastbeef rosa gebraten mit Mixed Pickles und Meerrettich  
€ 2,00

Medaillons vom Schweinefilet bunt garniert  
€ 2,00

Saftiger Kasselerbraten auf Apfel-Sellerie-Salat  
€ 0,85

Zunge vom Schwein an Gemüsesalat  
€ 1,00

Schweinezunge auf Curry-Gemüsesalat  
€ 1,00

Putenbrust an Apfel-Selleriesalat  
€ 1,40

Gefüllte Eier mit Edelsalami und Lachs garniert  
€ 0,85

Carpaccio mit Balsamico und geriebenen Hartkäse  
€ 1,40

Vitello Tonnato (Kalbsfleisch in Thunfischsauce)  
€ 1,50

Spanischer Serrano mit Ziegen-Frischkäse  
€ 2,20

Mozzarella-Oliven-Chorizo-Spieß  
€ 2,00



Buffetvorschläge 2024 – gültig ab 20 Personen  
Mindestbetrag pro Person 52,00 €

## Fisch

Matjeshäckerle auf Apfelring  
€ 2,90

Geräuchertes Forellenfilet auf Tomate, garniert mit Sahnemeerrettich  
€ 2,00

Heringshäckerle auf Schwarzbrottaler  
€ 2,90

Hausgebeizter Lachs  
€ 2,30

Gebeizter Lachs und Feines aus dem Fischrauch  
von Forelle und Makrele  
€ 2,00

Lachs-Spinatrolle  
€ 2,00

Forellenfilet frisch aus dem Räucherofen  
€ 1,90

Tranchen von geräuchertem Heilbutt  
€ 2,80

Gefüllte Eier mit Edelsalami und Lachs garniert  
€ 0,85

Gurken-Frischkäsetaler mit Garnelen  
€ 1,00

## Vegetarisch ✓

Antipasti  
€ 1,70

Frischkäseterrine mit Walnuss Pesto  
€ 0,75



Buffetvorschläge 2024 – gültig ab 20 Personen  
Mindestbetrag pro Person 52,00 €

## Salate

Kartoffelsalat ✓  
€ 0,70

Champignonsalat  
€ 1,70

Hirtensalat ✓  
€ 2,30

Gurkensalat ✓  
€ 1,70

Tomatensalat ✓  
€ 1,70

Fruchtiger Geflügelsalat  
€ 2,00

Herzhafter Käsesalat im Pastetchen ✓  
€ 0,95

Bohnensalat ✓  
€ 1,70

Saisonales Gemüse und Salate mit verschiedenen Dressings ✓  
€ 0,70

Arrangement von Blattsalaten mit Kräuterdressing ✓  
€ 0,70

Tomate mit Mozzarella ✓  
€ 3,25

Geflügelsalat mit Champignons und Ananas  
€ 2,00

Heringsalat  
€ 2,65



Buffetvorschläge 2024 – gültig ab 20 Personen  
Mindestbetrag pro Person 52,00 €

## Wurst, Käse und Brot

Butter, Schmalz  
€ 0,95

Brot- und Brötchensortiment ✓  
€ 3,25

Käsebrett garniert mit Früchten ✓  
€ 2,65

Käseplatte von deutschen und französischen Käsespezialitäten ✓  
€ 4,00

Kleiner Windbeutel mit Frischkäsefüllung ✓  
€ 1,50

Spanischer Serrano auf Honigmelone  
€ 2,00

Schinkenvariation aus der Landfleischerei  
€ 1,30

Schinken- und Wurstspezialitäten aus der sächsischen Landfleischerei  
€ 3,00

Schinkenarrangement und ausgewählte Käsespezialitäten  
€ 3,00



Buffetvorschläge 2024 – gültig ab 20 Personen  
Mindestbetrag pro Person 52,00 €

## Warmteil

### Suppen - je 7,50 €

Pikante Hackfleisch-Ananas-Suppe

Zitronengrasessenz mit grünem Curry,  
feine Gemüse-Julienne und Celestine ✓

scharfes Tomaten-Kokossüppchen ✓

Deftiger Sauerkrauttopf ✓

Bananen-Curry-Suppe ✓

Mango-Zucchini-Suppe ✓

Klare Tomatensuppe  
mit Julienne vom Wurzelgemüse und Grießklößchen

### Vegetarisch ✓

Gemüse-Bulgur-Frikadelle auf Tomaten-Paprikaragout  
€ 7,00

Sesam-Tofuschnitzel auf fruchtigem Currygemüse  
€ 7,00

bunter Kartoffel-Gemüsespieß mit rahmigem Parmesan-Spinat  
€ 7,00

gebackene Zucchini-Käseröllchen, dazu Aioli  
€ 7,00

gefüllte Champignons auf Sahne-Lauchbett  
€ 3,50

Gemüse-Spinat-Strudel,  
gratinierte Tomate, gefüllte Champignons  
€ 4,50



Buffetvorschläge 2024 – gültig ab 20 Personen  
Mindestbetrag pro Person 52,00 €

## Fleisch

Schweinemedallions in Zwiebel-Senfhülle,  
auf Bohnen-Champignongemüse  
€ 8,00

Schweinefilet gefüllt mit Schinken und Frischkäse, im Speckmantel gebraten,  
auf Tomaten-Bohngemüse und Steinpilzschaum  
€ 8,50

Medaillon vom Schwein mit Bacon und Gorgonzola  
auf Champignon-Spinatbett  
€ 8,00

Kasselerrücken mit Kartoffelhaube  
auf Tomaten-Champignongemüse  
€ 7,00

Kasselerrücken mit Ananas und Gorgonzola  
auf Lauchbett  
€ 7,00

Schweinebauch mit Honig geschmort  
auf grünen Speck-Bohnen  
€ 7,00

Gebratene Streifen vom Rind  
mit Gurke und Roter Bete in Champignonrahm  
€ 9,00

Geschmorte Kalbsbäckchen  
auf Rote-Zwiebel-Himbeerbett, mit grünem Pfeffer  
€ 9,90

Lammhüfte mit mediterranen Kräutern, geschmort mit Bohnen-Champignons  
und Knoblauchjus  
€ 10,50

Lammrücken am Spieß  
auf fruchtigem Gemüsecurry  
€ 11,50

Rehgeschnetzeltes  
mit Champignons in Rahm und Brokkoli  
€ 8,50

Kaninchenrücken  
auf Apfel-Zwiebel-Walnussbett, Granatapfelsauce  
€ 9,00



Buffetvorschläge 2024 – gültig ab 20 Personen  
Mindestbetrag pro Person 52,00 €

Involtini von der Truthahnbrust  
gefüllt mit herzhafter Schinken-Gorgonzolafarce,  
auf Gemüse-Kartoffelbett  
€ 9,00

Hähnchenpfanne mit Zucchini und Paprika  
in Basilikum-Sahne-Sauce  
€ 7,00

Brüstchen von der Barbarie Ente  
Orangen-Rotkohl, Pfeffersauce  
€ 9,00

## Fisch

Lachsfilet auf Apfel-Lauch-Currybett  
Zitronen-Kokos-Sauce  
€ 8,00

Karpfenfilet im Cornflakesmantel  
an Apfel-Zwiebelgemüse und Meerrettichrahm  
€ 7,00

Kabeljaufilet mit Tomaten-Kräuterhaube  
auf Dill-Gurkenragout  
€ 7,00

Forellenfilet in Parmesankruste  
auf Tomaten-Spinat  
€ 8,00

Heilbuttfilet im Serranomantel  
auf mediterranem Kartoffelbett  
€ 8,00

Lachspraline auf Trauben-Weinkraut  
€ 8,00

Lachs-Fenchel-Gratin  
€ 8,00

Muschel-Garnelen-Spieß  
mit Tomaten-Fenchelgemüse  
€ 2,50



Buffetvorschläge 2024 – gültig ab 20 Personen  
Mindestbetrag pro Person 52,00 €

## Beilagen - je 1,90 € ✓

Buntes Marktgemüse  
Dauphinekartoffeln  
Macairekartoffeln  
Kräuterkartöffelchen  
Mini-Kartoffelknödel  
Kräuterkartoffeltaler  
Knoblauch-Kartoffelwürfel  
Kartoffelgratin  
Rosmarinkartoffeln  
Kräuter-Wildreis  
Meerrettichreis  
Parmesan-Wildreis  
Kurkumareis  
Kapernreis  
Mandelreis,  
Tagliarini (ital. Bandnudeln)  
Semmelknödel  
Rote-Linsen-Gemüse mit Kokosreis  
Gemüse-Bulgur  
Bandnudeln



Buffetvorschläge 2024 – gültig ab 20 Personen  
Mindestbetrag pro Person 52,00 €

## *Desserts*

je 3,00 €

Kokos-Panna Cotta

Marinierter Obstsalat

Hausgemachtes Beerenragout mit Vanillesauce

Orangenterrine mit Mohnschaum

Eierkuchen mit Waldfruchtfüllung

Rotes Beerenragout mit Vanillesauce

Dresdner Eierschecke

Sächsische Quarkkeulchen mit heißen Sauerkirschen

Leipziger Kaffeecrème

Mohnmousse mit Rumfrüchten

Fruchtiger Gelee

Ingwer-Panna-Cotta mit Minz-Pesto

Rote Grütze mit Vanillesauce

Crème Brûlée

Panna Cotta mit Himbeersauce

Mit Rum verfeinerter Obstsalat

Tiramisu

Karamellisierte Vanillecreme

Mango-Mascarponecreme

Spanische Mandeltarte  
mit Kirschragout

