

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



BERGHOTEL & PANORAMARESTAURANT

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

Rehgeschnetzelt
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

