

Buffetvorschläge 2026 – gültig ab 20 Personen
Mindestbetrag pro Person 65,00 €

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 65.- €.

Und denken Sie daran: ...

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



Buffetvorschläge 2026 – gültig ab 20 Personen
Mindestbetrag pro Person 65,00 €

Kaltteil

Fleisch

Hausgemachter Hackepeter
€ 1,45

Spanischer Serrano auf Honigmelone
€ 2,25

Roastbeef rosa gebraten mit Mixed Pickles und Meerrettich
€ 4,00

Medaillons vom Schweinefilet herzhaftgarniert
€ 4,00

Medaillons vom Schweinefilet mit Obst garniert
€ 6,20

Saftiger Kasselerbraten auf Apfel-Sellerie-Salat
€ 1,80

Zunge vom Schwein an Gemüsesalat
€ 1,60

Schweinezunge auf Curry-Gemüsesalat
€ 1,60

Putenbrust an Apfel-Selleriesalat
€ 2,30

Gefüllte Eier mit Edelsalami und Lachs garniert
€ 3,50

Carpaccio mit Balsamico und geriebenen Hartkäse
€ 3,00

Vitello Tonnato (Kalbsfleisch in Thunfischsauce)
€ 4,30

Spanischer Serrano mit Ziegen-Frischkäse
€ 2,50

Mozzarella-Oliven-Chorizo-Spieß
€ 2,40



Buffetvorschläge 2026 – gültig ab 20 Personen
Mindestbetrag pro Person 65,00 €

Fisch

Matjeshäckerle auf Apfelring
€ 3,00

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

Heringshäckerle auf Schwarzbrottaler
€ 3,00

Hausgebeizter Lachs
€ 2,90

Gebeizter Lachs und Feines aus dem Fischrauch
von Forelle und Makrele
€ 4,70

Lachs-Spinatrolle
€ 3,30

Forellenfilet frisch aus dem Räucherofen
€ 1,90

Tranchen von geräuchertem Heilbutt
€ 2,80

Vegetarisch ✓

Antipasti
€ 4,50

Frischkäseterrine mit Walnuss Pesto
€ 4,40

gefüllte Eier
€ 2,50



Buffetvorschläge 2026 – gültig ab 20 Personen
Mindestbetrag pro Person 65,00 €

Salate

Kartoffelsalat ✓
€ 1,90

Champignonsalat
€ 2,90

Hirtensalat ✓
€ 3,20

Gurkensalat ✓
€ 1,90

Tomatensalat ✓
€ 3,30

Fruchtiger Geflügelsalat
€ 2,00

Herzhafter Käsesalat im Pastetchen ✓
€ 2,10

Bohnensalat ✓
€ 1,90

Saisonales Gemüse und Salate mit verschiedenen Dressings ✓
€ 2,70

Arrangement von Blattsalaten mit Kräuterdressing ✓
€ 3,00

Tomate mit Mozzarella ✓
€ 3,47

Geflügelsalat mit Champignons und Ananas
€ 4,10

Heringssalat
€ 3,00



Buffetvorschläge 2026 – gültig ab 20 Personen
Mindestbetrag pro Person 65,00 €

Wurst, Käse und Brot

Butter, Schmalz
€ 0,95

Brot- und Brötchensortiment ✓
€ 4,00

Käsebrett garniert mit Früchten ✓
€ 4,30

Käseplatte von deutschen und französischen Käsespezialitäten ✓
€ 5,40

Kleiner Windbeutel mit Frischkäsefüllung ✓
€ 3,00

Spanischer Serrano auf Honigmelone
€ 2,20

Schinkenvariation aus der Landfleischerei
€ 4,80

Schinken- und Wurstspezialitäten aus der sächsischen Landfleischerei
€ 6,60

Schinkenarrangement und ausgewählte Käsespezialitäten
€ 7,60




Buffetvorschläge 2026 – gültig ab 20 Personen
Mindestbetrag pro Person 65,00 €

Warmteil


Suppen - je 7,50 €

Pikante Hackfleisch-Ananas-Suppe

Zitronengrasessenz mit grünem Curry, 
feine Gemüse-Julienne und Celestine

scharfes Tomaten-Kokossüppchen mit Zitronengrass 

Deftiger Sauerkrauttopf 

Bananen-Curry-Suppe 

Mango-Zucchini-Suppe 

Klare Tomatensuppe
mit Julienne vom Wurzelgemüse und Grießklößchen

Vegetarisch

Sesam-Tofuschnitzel auf fruchtigem Currygemüse
€ 7,80

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

gebackene Zucchini-Käseröllchen, dazu Aioli
€ 7,00

gefüllte Champignons auf Sahne-Lauchbett
€ 7,40

Gemüse-Spinat-Strudel,
gratinierte Tomate, gefüllte Champignons
€ 8,60

gebackene Reisbällchen auf bunten Paprikaragout und gerösteten Nüssen
€ 6,25



Buffetvorschläge 2026 – gültig ab 20 Personen
Mindestbetrag pro Person 65,00 €

Fleisch

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

Schweinefilet gefüllt mit Schinken und Frischkäse, im Speckmantel gebraten,
auf Tomaten-Bohngemüse und Steinpilzschaum
€ 10,70

Medaillon vom Schwein mit Bacon und Gorgonzola
auf Champignon-Spinatbett
€ 9,00

Kasselerrücken mit Kartoffelhaube
auf Tomaten-Champignongemüse
€ 7,00

Gebratene Streifen vom Rind
mit Gurke und Roter Bete in Champignonrahm
€ 11,90

Geschmorte Kalbsbäckchen
auf Rote-Zwiebel-Himbeerbett, mit grünem Pfeffer
€ 13,90

Lammrücken mit einer Rosmarin Kruste auf einen Knoblauch Bohnen - Kartoffelbett
€ 15,80

Lammrücken am Spieß
auf fruchtigem Gemüsecurry
€ 11,50

Rehgeschnetzeltes
mit Champignons in Rahm und Brokkoli
€ 9,50

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



Buffetvorschläge 2026 – gültig ab 20 Personen
Mindestbetrag pro Person 65,00 €

Kalbsfilet auf einen Rote Zwiebel Himbeerragout
€14,50

Involtini von der Truthahnbrust
gefüllt mit herzhafter Schinken-Gorgonzolafarce,
auf Gemüse-Kartoffelbett
€ 9,30

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

Rosa gebratene Entenbrust auf Orangenrotkohl
€ 8,50

Fisch

Lachsfilet auf Apfel-Lauch-Currybett
Zitronen-Kokos-Sauce
€ 9,40

Karpfenfilet im Cornflakesmantel
an Apfel-Zwiebelgemüse und Meerrettichrahm
€ 10,50

Kabeljaufilet auf rahmigen Blattspinat mit Champignons
€ 10,60

Forellenfilet in Parmesankruste
auf Tomaten-Spinat
€ 9,60

Heilbuttfilet im Serranomantel
auf mediterranem Kartoffelbett
€ 8,30

Lachspraline auf Trauben-Weinkraut
€ 8,60

Lachs-Fenchel-Gratin
€ 9,60



Buffetvorschläge 2026 – gültig ab 20 Personen
Mindestbetrag pro Person 65,00 €

Beilagen - je 2,50 € ✓

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

weitere Beilagen

Kräuter-Wildreis - 3,90 €

Parmesan-Wildreis - 4,90 €



Buffetvorschläge 2026 – gültig ab 20 Personen
Mindestbetrag pro Person 65,00 €

Desserts

je 3,50 €

Kokos-Panna Cotta

Marinierter Obstsalat

Hausgemachtes Beerenragout mit Vanillesauce

Orangenterrine mit Mohnschaum

Eierkuchen mit Waldfruchtfüllung

Dresdner Eierschecke

Sächsische Quarkkeulchen mit heißen Sauerkirschen

Leipziger Kaffeecrème

Fruchtiger Gelee

Ingwer-Panna-Cotta mit Minz-Pesto

Crème Brûlée

Panna Cotta mit Himbeersauce

Mit Rum verfeinerter Obstsalat

Tiramisu

Mango-Mascarponecreme

Spanische Mandeltarte
mit Kirschragout

Duett von Weißer und Dunkler Schokoladenmousse mit Himbeersauce

