

Buffetvorschläge 2026 – gültig ab 20 Personen

Gutes vom Lande

- 81,10 € pro Person -

Warmteil

Pikante Hackfleisch-Ananas-Suppe

Schweinemedallions in Zwiebel-Senföhle, auf Bohnen-Champignongemüse

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

Lachsfilet auf Apfel-Lauch-Currybett, Zitronen-Kokos-Sauce

Kräuterkartoffeltaler, Parmesan-Wildreis

Kaltteil

Sächsische Wurst- und Schinkenspezialitäten

Matjeshäckerle auf Apfelring

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich auf Tomate

Käsebrett bunt garniert

Hackepeter

Brot und Brötchensortiment

Butter und Schmalz

Salate

Kartoffelsalat

Champignonsalat

Hirtensalat

Gurkensalat

Tomatensalat

Desserts

Orangenterrine mit Mohnschaum

Eierkuchen mit Waldfruchtfüllung

Rotes Beerenragout mit Vanillesauce



Buffetvorschläge 2026 – gültig ab 20 Personen

Vegetarisches Buffet

- 82,10 € pro Person -

Warmteil

scharfes Tomaten-Kokossüppchen mit Zitronengrass
Sesam-Tofuschnitzel auf fruchtigem Currygemüse
bunter Kartoffel-Gemüsespieß mit rahmigem Parmesan-Spinat
gebackene Zucchini-Käseröllchen dazu Aioli
gefüllte Champignons auf Sahne-Lauchbett
gebackene Reisbällchen auf bunten Paprikaragout und gerösteten Nüssen
Kräuter-Knoblauch-Kartoffeln, Rote-Linsen-Gemüse mit Kokosreis, Tagliarini

Kaltteil

Antipasti
Frischkäseterrine mit Walnuss Pesto
Käseplatte von deutschen und französischen Käsespezialitäten
gefüllte Eier
Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Balsamico
Hirtensalat, Champignonsalat
Brot und Brötchensortiment

Desert

Kokos-Panna Cotta
marinierter Obstsalat
hausgemachtes Beerenragout mit Vanillesauce



Buffetvorschläge 2026 – gültig ab 20 Personen

Mediterranes Buffet

- 85,25 € pro Person -

Warmteil

Klare Tomatensuppe mit Julienne vom Wurzelgemüse und Grießklößchen
Medaillons vom Schwein mit Bacon und Gorgonzola, auf Champignon-Spinatbett
Hähnchenpfanne mit Zucchini und Paprika, in Basilikum-Sahne-Sauce
Heilbuttfilet im Serranomantel auf mediterranem Kartoffelbett
Gemüse-Spinat-Strudel, gratinierte Tomate, gefüllte Champignons
Gemüse-Bulgur, Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln
Aioli

Kaltteil

Antipasti
Carpaccio mit Balsamico und geriebenen Hartkäse
Vitello Tonnato (Kalbsfleisch in Thunfischsauce)
Spanischer Serrano mit Ziegen-Frischkäse
Mozzarella-Oliven-Chorizo-Spieß
Hirtensalat
Mediterranes Brot und Brötchensortiment
Butter, Schmalz

Dessert

Tiramisu
Karamellisierte Vanillecreme
Mango-Mascarponecreme
Spanische Mandeltarte mit Kirschragout



Buffetvorschläge 2026 – gültig ab 20 Personen

Sächsisches Buffet

- 86,30 € pro Person -

Warmteil

Deftiger Sauerkrauttopf

Kasselerrücken mit Kartoffelhaube auf Tomaten-Champignon Gemüse

Gebratene Streifen vom Rind mit Gurke und Roter Bete in Champignonrahm

Karpfenfilet im Cornflakesmantel, an Apfel-Zwiebel Gemüse und Meerrettichrahm

Semmelknödel, Kapernreis, Knoblauch-Kartoffelwürfel

Kaltteil

Schinken- und Wurstspezialitäten aus der sächsischen Landfleischerei

Hackepeter

Geräuchertes Forellenfilet auf Tomate, garniert mit Sahnemeerrettich

Käsebrett garniert mit Früchten

Gefüllte Eier mit Salami und gebeiztem Lachs

Gurken- und Tomatensalat

Arrangement von Blattsalaten mit Kräuterdressing

Hausgemachter Kartoffelsalat

Brot, Brötchen, Butter, Schmalz

Desert

Dresdner Eierschecke

Sächsische Quarkkeulchen mit heißen Sauerkirschen

Leipziger Kaffeecrème



Buffetvorschläge 2026 – gültig ab 20 Personen

Empfehlung unseres Küchenchefs

- 95,00 € pro Person -

Warmteil

scharfes Tomaten-Kokossüppchen mit Zitronengrass
Rosa gebratene Entenbrust auf Orangenrotkohl
Lammrücken mit einer Rosmarin Kruste auf einen Knoblauch Bohnen - Kartoffelbett
Kalbsfilet auf einen Rote Zwiebel Himbeerragout
Kabeljaufilet auf rahmigen Blattspinat mit Champignons
gebackene Reisbällchen auf bunten Paprikaragout und gerösteten Nüssen
Meerrettichreis, Kartoffelgratin, Macairekartoffeln

Kaltteil

Roastbeef rosa gebraten mit Mixed Pickles und Meerrettich
Medaillons vom Schweinefilet herzhaftgarniert
Zunge vom Schwein an Gemüsesalat
Putenbrust an Apfel-Selleriesalat
Schinkenarrangement und ausgewählte Käsespezialitäten
Gebeizter Lachs und Feines aus dem Fischrauch
von Forelle und Makrele
Brot und Brötchen
Butter, Schmalz

Hausgemachte Salate

Fruchtiger Geflügelsalat
Herzhafter Käsesalat im Pastetchen
Bunte Gemüseplatte und Blattsalate
Kartoffelsalat

Dessert

Duett von Weißer und Dunkler Schokoladenmousse mit Himbeersauce



Buffetvorschläge 2026 – gültig ab 20 Personen

Hochzeitsbuffet 1

- 88,55 € 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

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Crème Brûlée
Oberlausitzer Quarkkeulchen mit heißen Sauerkirschen



Buffetvorschläge 2026 – gültig ab 20 Personen

Hochzeitsbuffet 2

- 91,05 € pro Person -

Warmteil

scharfes Tomaten-Kokossüppchen mit Zitronengrass
Lammrücken am Spieß, auf fruchtigem Gemüsecurry
Rosa gebratene Entenbrust auf Orangenrotkohl
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

Dessert

Dresdner Eierschecke
Creme Brûlée
Panna Cotta mit Himbeersauce



Buffetvorschläge 2026 – gültig ab 20 Personen

Hochzeitsbuffet 3

- 98,15 € pro Person -

Warmteil

Mango-Zucchini-Suppe

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

Rehgeschnetzelttes mit Champignons in Rahm und Brokkoli

Lachs-Fenchel-Gratin

Buntes Marktgemüse

Dauphinekartoffeln, Kräuter-Wildreis, Kartoffelgratin

Kaltteil

Dürröhrsdorfer Wurst- und Schinkenspezialitäten

Saftiger Kasselerbraten auf Apfel-Sellerie-Salat

Roastbeef mit Sahnemeerrettich

Geräuchertes Forellenfilet auf Tomate, garniert mit Sahnemeerrettich

Tranchen von geräuchertem Heilbutt

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

