

Buffetvorschlag 1
„Basic - Rustica“

Preis pro Erwachsene Person: 24,90 €

Warme Kompositionen

Deftige sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen
auch für den späteren Hunger bestens geeignet

Zarte Schnitzel vom Schweinerücken
in goldgelber Wiener Panade

Gegrillte Buntbarschfilets auf zartem Wurzelgemüse

Saftig geschmorte Hühnerkeulchen in würziger Marinade

Deftiger Kasslerkammbraten
mit eigenem Sößchen zum ergänzen

Marktfrische Gemüsevariationen

Holländischer Blumenkohl Gedünstete Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise gratiniert

Leckere Bohnenpfanne mit Zwiebelwürfel, Bauchschinken und gehackter Petersilie

Hausgemachtes Sauerkraut

Sättigungsbeilagen zum kombinieren...

Deftige Röstkartoffeln mit Bauchschinken, Zwiebeln und Majoran

goldgelb gebackene Kartoffelkroketten

Rustikale Semmelklöße

Kalte Kreationen

Frische, hausgemachte Salate

Knackiger Gurkensalat mit gehackten Dillspitzen

Frischer Tomatensalat mit feinen Zwiebelwürfeln

Rustikaler Wurstsalat, Eiersalat und Matjessalat wie früher bei Oma

Fischauswahl – frisch aus dem Rauch

Forellenfilets, geräucherter Lachs, Sprotten, Butterfisch und

frische Makrelenfilets mit verschiedenen Aromen

Bunte Käseauswahl

Kleine Auswahl an rustikalen Weichkäsesorten sowie Edamer- und

Emmentalerwürfeln arrangiert mit frischen Früchten

... perfekt auch zum kleinen Snack für zwischendurch oder zur späteren Stunde

Rustikale Brotzeitplatte direkt vom Metzger

... mit frischer Schlachtwurst, verschiedenen Schinken- und Salamisorten

und einem angemachten Hackepeterigel

Butterschaustück

phantasievoll auf ihren Anlass abgestimmt

Bunte Brotauswahl

mit verschiedenen Dunkelbrotsorten, ofenfrischem Baguette

und einer Partybrötchensonne

Dessert individuell buchbar

Buffetvorschlag 2

„Classic - Schlemmerbuffet“

Preis pro Erwachsene Person: 29,90 €

Warme Kompositionen

Käse – Lauchsuppe mit Hackfleisch
auch für den späteren Hunger bestens geeignet

Exotisch gegrilltes Hühnerbrustfilet
... auf Sauce Hollandaise mit saftigen Pfirsichen und Edamerkäse gratiniert

Zarte gegrillte Ministeaks vom Schweinerücken
... gratiniert mit hausgemachten Würzfleisch vom Huhn
... mit leicht gerahmten Steinchampignons

Gegrilltes mecklenburgisches Welsfilet
... auf leicht gerahmten Wurzelgemüse

Zarter Tafelspitz vom Thüringer Weiderind
in einem leckeren Meerrettichsoßen

Marktfrische Gemüsevariationen

Duett von Blumenkohl & Brokkoli
mit Sauce Hollandaise und gebräunten Mandeln

Knackiges Karottengemüse mit frischen Zuckerschoten

Sättigungsbeilagen zum kombinieren...

Hausgemachte Spätzle mit Bauchschinken und geschmolzenen Emmentalerkäse
Goldgelb gebackene Mandelbällchen, Thüringer Miniklöße
Nudel – Schinkengratin

Kalte Kreationen

Frische, hausgemachte Salate

Knackiger Gurkensalat mit gehackten Dillspitzen
Exotischer Geflügelsalat, Eiersalat und Matjessalat wie früher bei Oma

Strauchtomaten- und Mozzarellascheiben
... angerichtet mit frischem Basilikum, lecker mariniert

Anti – Pasti – Auswahl

verschieden eingelegte und dazu
gefüllte Oliven, Peperoni und Champignonköpfe

Fischauswahl – frisch aus dem Rauch

Forellenfilets, Stremel-, Räucher- und gebeiztes Lachsfilet, geräucherte
Sprotten, Aal, Heilbutt, Butterfisch und
frische Makrelenfilets mit verschiedenen Aromen

Bunte Käseauswahl

Kleine Auswahl an verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten sowie Edamer-
und Emmentalerwürfeln arrangiert mit frischen Früchten
... perfekt auch zum kleinen Snack für zwischendurch oder zur späteren Stunde

Schinken- und Wurstauswahl direkt vom Metzger

... verschiedenen mediterranen und traditionellen Schinkensorten, edlen
Salamivariationen, hausschlachtene Wurst und einem
dekorativ angemachten Hackepeterigel

Butterschaustück phantasievoll auf ihren Anlass abgestimmt

Bunte Brotauswahl

mit verschiedenen Dunkelbrot, ofenfrischem Baguette,
Partybrötchensonne und Laugenstangen

Dessert individuell buchbar

Buffetvorschlag 3
„Gala - Deluxe“

Preis pro Erwachsene Person: 37,90 €

Warme Kompositionen

Cremiges Süppchen von der Süßkartoffel

... mit gegrillter spanischer Chorizo

Zarte Pralinen von der Hühnerbrust

... mit Pfirsich und Edamer gratiniert auf „Sauce Hollandaise“

... mit hausgemachtem grünem Pesto und Bröseln gebacken

... mit Tomate und Emmentaler überbacken auf einem leichten Tomatensößchen

... im knusprigen Sesammantel geröstet

Zarte gegrillte Medaillons vom heimischen Schweinefilet

... auf leicht gerahmten Steinpilzen mit frischen Kräutern

Gegrilltes norwegisches Lachsfilet

... auf leicht gerahmten Blattspinat

Zarter Hirschbraten aus der Keule in einem leckeren Sauerrahmsößchen

Marktfrische Gemüsevariationen

Zweierlei von Blumenkohl und Romanesco

mit Sauce Hollandaise und gebräunten Mandeln

Hausgemachtes Gewürzrotkohl

Buntes, knackig frisches Pfannengrillgemüse

Sättigungsbeilagen zum kombinieren...

Hausgemachte Spätzle mit Bauchschinken und geschmolzenen Emmentalerkäse

Goldgelb gebackene Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung

Thüringer Miniklöße

Kalte Kreationen

Frische hausgemachte Salate

Exotischer Geflügelsalat, Eiersalat und Pulposalat

Strauchtomaten- und Mozzarellascheiben

... angerichtet mit frischem Basilikum lecker mariniert

Anti – Pasti – Auswahl

Gegrillte und eingelegte Scheiben von Zucchini, Aubergine und Paprika, verschieden marinierte und gefüllte Oliven, Peperoni und Champignonköpfe

Edle Fischauswahl – frisch aus dem Rauch

Stremel-, Räucher- und gebeiztes Lachsfilet, Aal, Heilbutt, Butterfisch, Schillerlocken, leckere Riesengarnelen und kleine Flusskrebse aus dem Dillsud

Käseauswahl – wie frisch von der Alm

Variationen von erlesenen französischen, italienischen und österreichischen Hart- und Weichkäsesorten, bunt garniert mit frischen Früchten, perfekt auch zum Snacken und für den späteren kleinen Hunger

Hochwertige Schinkenvariation

... luftgetrockneter Serranoschinken direkt von der Keule für sie hauchdünn aufgeschnitten und am Schaustück präsentiert, Roastbeefscheiben „rosa“ und viele weitere geräucherte und luftgetrocknete Schinkenklassiker

Butterschaustück phantasievoll auf ihren Anlass abgestimmt

Bunte Brotauswahl

mit verschiedenen Dunkelbrot, ofenfrischem Baguette, Partybrötchensonnen und Laugenstangen

Dessert individuell buchbar

Menüvorschlag 1

„Basic“

Preis pro Erwachsene Person, inklusive Nachlegeservice: 24,90 €

Vorspeisen zur Wahl

Klare Kraftbrühe vom Rind
mit Kräuterflädle und feinen Gemüsestreifen *

oder

Knackig frische Blattsalate der Saison ergänzt mit frischen Kirschtomaten, mariniert
mit unserem hausgemachten Salatdressing und knusprigen Buttercroutons

Hauptgerichte zur Wahl

Kleine Medaillons vom Schweinerücken in Eihülle
auf gerahmten Steinchampignons

oder

Mecklenburger Welsfilet
in zerlassener Butter gegrillt, auf einem Zitronen - Dillsößchen

oder

Besonders zarter Tafelspitz vom Thüringer Weiderind
an einer rahmigen Meerrettichsoße

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen im Nachlegeservice:

Mandelbroccoli, Blumenkohl mit Semmelschmelze,
gerahmte Steinchampignons und Buttermöhrrchen

Goldgelb gebackene Kartoffelkroketten
Thüringer Miniklöße mit Semmelschmelze
und gebutterte Petersilienkartoffeln

Ergänzen oder ersetzen Sie in diesem Menü:

* Tomatencremesüppchen mit Croutons, Karotten – Ingwersüppchen,
Spargelcremesuppe mit Croutons (April – Juni)

Menüvorschlag 2

„Classic“

Preis pro Erwachsene Person, inklusive Nachlegeservice: 29,90 €

Vorspeisen zur Wahl

*Klare Ochsenschwanzsuppe mit Einlage, knuspriger Käsestange und einem Schuss altem Sherry für Sie auf Wunsch am Platz hinzugefügt **

oder

Knackig frische Blattsalate der Saison ergänzt mit frischen Kirschtomaten, mariniert mit unserem hausgemachten Salatdressing und veredelt mit kleinen Mozzarellakugeln und gerösteten Pinienkernen

Hauptgerichte zur Wahl

*Medaillons vom zarten Schweinefilet in Kräuter - Eihülle gebacken, auf gerahmten Waldpilzen ***

oder

*Duett von lauwarm geräuchertem norwegischen Lachsfilet und gegrillten Zanderfilet *** auf einem leichtem Zitronen - Dillsößchen*

oder

Geschmorter Hirschkeulenbraten in saurer Sahnesoße mit Preiselbeerbirne

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen im Nachlegeservice: Mandelbrokkoli, Blumenkohl mit Semmelschmelze, gerahmte Waldpilze **, hausgemachtes Rotkohl und Buttermöhrrchen

Goldgelb gebackene Mandelbällchen, Thüringer Miniklöße mit Semmelschmelze, hausgemachte Spätzle und gebutterte Petersilienkartoffeln

Ergänzen oder ersetzen Sie in diesem Menü je nach Saisonaler Verfügbarkeit:

* Bärlauchrahmsüppchen (April), Spargelcremesuppe (April – Juni), Pfifferlingsrahmsüppchen (Juli – September), Kürbissuppe (September – Dezember), Karotten - Ingwersuppe

** gerahmte frische Waldpfifferlinge (nur von Juli bis September)

*** Gegrilltes Skreifilet (skandinavischer Winterkabeljau) (nur Februar & März)

Menüvorschlag 3

„Deluxe“

Preis pro Erwachsene Person, inklusive Nachlegeservice: 36,90 €

Vorspeisen zur Wahl

Leicht gerahmtes Süppchen von der Süßkartoffel
verfeinert mit einem Hauch von Ingwer und gegrillter spanischer Chorizo *

oder

Tatar von der frischen, norwegischen Fjordforelle, mariniert mit etwas Schmand, roten Schalotten und gehacktem Dill, serviert auf einem marinierten Avocado – Linsensalat

Hauptgerichte zur Wahl

Zartes Schweinefilet umhüllt von einer saftigen Pistazienfarce, gebacken im Tramezzini – Brotmantel, angerichtet auf einem kräftigen Portweinsößchen **

oder

In zerlassener Alpenbutter gegrilltes Seesaiblingsfilet,
auf einem leichten Zitronen - Dillsößchen

oder

Klassisch knusprig geschmorte Barbarie – Entenbrust
auf einem leckeren Beifußsößchen ***

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Ihnen im Nachlegeservice:

Mandelbrokkoli, Blumenkohl, knackiges Pfannengemüse,
Bohnenbündchen im Speckmantel und hausgemachtes Rotkohl

Goldgelb gebackene Dauphine Kartoffeln, Thüringer Miniklöße mit Semmelschmelze,
gefüllte Nudelsäckchen und geschwenkte Kartoffelecken mit frischer Petersilie

Ergänzen oder ersetzen Sie in diesem Menü je nach Saisonaler Verfügbarkeit:

* Bärlauchrahmsüppchen (April), Spargelcremesuppe (April – Juni), Pfifferlingsrahmsüppchen (Juli – September), Steinpilzrahmsuppe (Oktober), Kürbissuppe (September – Dezember)

** Nach ihrem Wunsch gegrilltes Steak von der irischen Rindersteakhülfe, angerichtet auf einem Whiskey Pfefferrahmsößchen

*** Besonders zart geschmorte Bäckchen vom irischen Weideochsen
in einem leckeren Portweinsud

Dessertvariationen

Vollenden Sie Ihr Menü oder Buffet mit einer stimmungsvoll abschließendem Dessertvariation

Cremiges Verwöhndessert

Klassische Crème Brûlée mit einer knusprig abgeflamten Zuckerhaube

Preis pro erwachsene Person: 4,90 €

Dessertanteil direkt am Buffet

Integrieren Sie einen kleinen Dessertanteil direkt in ihr Buffet:

Frische heimische und exotische Früchte

Preis pro erwachsene Person: 2,90 €

Frische Früchte, Hausgemachte Puddings mit leckeren Sößchen, Panna Cotta mit Himbeerpüree

Preis pro erwachsene Person: 3,90 €

Frische Früchte, Mousse au chocolate, kleine Crème Brûlée, Tiramisu

Preis pro erwachsene Person: 5,90 €

Verführerisch: Unsere Mascarponecreme mit frischen Früchten

Hausgemachte cremige Mascarponecreme mit knusprigen Amarettin crunch und saisonalen frisch marinierten Früchten

z.B. Frischen Erdbeeren, Himbeeren, gemischte Beeren, Pfirsich oder Zwetschgen

Preis pro erwachsene Person: 5,90 €

Für jeden etwas dabei: Unser Dessertwagen

Eine große Auswahl an unterschiedlichen Cremes, Puddings, Mousse, frischen Früchten und süßem Gebäck präsentieren wir Ihren Gästen auf unserem Dessertwagen der von unserem freundlichen Servicepersonal betreut und ihren Gästen erläutert wird.

Preis pro erwachsene Person: 5,90 €

Unser Klassiker: Die Eisbombe

Wir präsentieren Ihnen als stimmungsvolle Showeinlage unser leckeres Bourbon – Vanilleeis, was wir vor Ihren Gästen mit 80%igem Stroh – Rum flambieren und anschließend mit heißen Waldbeeren, geschlagener Sahne und knuspriger Waffel servieren

Preis pro erwachsene Person: 7,90 €

Exklusive Faszination: Brodelnder Kirsch - Vulkan

Ihre Gäste kommen ins Staunen wenn wir unseren leckeren Kirschcocktail servieren, der mit Trockeneis zum brodeln gebracht wird, dazu servieren wir vor Ihren Augen flambierte Weichselkirschen und rahmiges Vanilleeis

mit geschlagener Sahne

Preis pro erwachsene Person: 9,90 €

unter 12 Personen: 14,90 €