

Buffet 1

Davor

** Klare Brühe mit reichlich Gemüseeinlage und Eierflocken*

Kaltes

** Käseauswahl*

** Tomatenkörbchen mit eingelegtem Weichkäse gefüllt*

** Räucherlachs garniert mit Black - Tiger Riesengarnelen*

**bunte Obstplatte der Saison*

** Brotkorb und Butter*

** Gartensalat mit Hausdressing*

** Hähnchenbruststreifen mit Paprika-Lauch-Marinade*

Warmes

** gedünstetes Lachsfilet auf Blattspinat, dazu Tagliatelle*

** kleine Steaks mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln*

** kleine Schnitzel vom Hähnchenbrustfilet, dazu gebutterter Broccoli*

** Zucchinischnitten mit Tomaten-Käse-Füllung, dazu Gemüsereis*

Danach

** lockere Quarkcreme mit Himbeerpüree*

** Mousse au Chocolate*

18,50 € pro Person

Buffet 2

Davor

- * Tomatensuppe mit Basilikum und Knoblauch*

Kaltes

- * Tomaten-Mozzarellascheiben geschichtet*
 - * Käseauswahl*
- * mit eingelegtem Weichkäse gefüllte Tomatenkörbchen*
 - * Black - Tiger Riesengarnelen in Kräutermarinade*
 - * Räucherlachs mit Sahnemeerrettich*
- * Gartensalat mit verschiedenen Dressings*
- * marinierte Champignons mit Streifen von Serranoschinken*
 - * Brotkorb mit Butter*
 - * Obstplatte der Saison*

Warmes

- * gedünstetes Filet vom Lachs und Schwarzem Heilbutt auf Romanescoröschen, dazu Butterkartoffeln*
- * in Kräuterbutter marinierte Hähnchenbrustfilets auf mediterranem Grillgemüse, dazu Wildreis*
 - * kleine Steaks mit Würzfleisch und Käse überbacken*
 - * kleine Steaks überbacken mit Tomaten und Weichkäse, dazu Backkartoffeln*
 - * bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise*
- * Zucchinischnittchen mit Tomaten-Käsefüllung, dazu Tagliatelle verfeinert mit Parmesan und Kirschtomaten*

Danach

- * Mousse au Chocolate – Törtchen*
- * Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahnehäubchen*

22,50 € pro Person

Buffet 3

Davor

- * Waldpilzcremesuppe*

Kaltes

- * Tomaten und Mozzarellascheiben mit Basilikum – Pesto*
 - * mit mariniertem Weichkäse gefüllte Kirschtomaten*
- * Black - Tiger Riesengarnelen in Kräuter-Knoblauch-Marinade*
- * Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich*
 - * bunte Obstplatte der Saison*
 - * Brotkorb mit Butter*
 - * französische Käseauswahl*
 - * Antipasti mit Serranoschinken*
- * Gemüse vom Markt mit verschiedenen Hausdressings*

Warmes

- * Schweinemedallions mit frischen Champignons aus der Pfanne*
- * gedünstetes Filet vom Lachs, Schwarzen Heilbutt und Zander auf Romanescoröschen*
 - * Black - Tiger Riesengarnelen auf leichten Knoblauchtagliatelle*
 - * in Kräuterbutter marinierte Hähnchenbrustfilets auf mediterranem Grillgemüse*
 - * vegetarisch gefüllte Champignons und Zucchini dazu Gemüsewildreis*
- * Tagliatelle mit geschmolzenen Kirschtomaten, verfeinert mit Lauchzwiebeln, Basilikum und Parmesan*

Danach

- * Haselnusstörtchen mit Giaduja – Füllung*
 - * Mousse au Chocolate – Törtchen*
 - * Mascarpone mit Himbeerpüree*

27,50 € pro Person

Menü 1

- * Klare Brühe mit Gemüseeinlage und Eierflocken*
- * Sächsischer Sauerbraten vom Rind, dazu Torkohl und hausgemachte Semmelknödel*
- * Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus und Sahnehäubchen*

18,50 € pro Person

Menü 2

- * Tomatensuppe mit Basilikum und Knoblauch, verfeinert mit Schlagsahne und Parmesanspähen*
- * zartes Hähnchenbrustfilet in Kräutermarinade, dazu Romanescoröschen und Butterkartoffeln*

oder

- * gedünstetes Zanderfilet auf Weißweinsauce, dazu Romanescoröschen und Butterkartoffeln*
- * Mousse au Chocolate – Törtchen garniert mit frischem Obst*

21,50 € pro Person

Menü 3

- * Black - Tiger Riesengarnelen an gefüllten Kirschtomaten*
- * Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter auf frischen Champignons aus der Pfanne, dazu ein Salatbukett*

oder

- * gedünstetes Filet vom Schwarzen Heilbutt, abgerundet mit Zitronen-Bärlauch-Butter, dazu Karotten-Zucchini-Tagliatelle*
- * Haselnusstörtchen auf zweierlei Schokoladengitter*

24,90 € pro Person