

„Herzhaft & Deftig“ - Büfett 1

Suppe

Sauerbratensuppe mit Korinthen

Warme Spezialitäten

deftige Schweinepfanne
von Kasseler, Wellfleisch, gegrillte Minihaxen, Grillwürstchen auf Sauerkraut
hausgemachte Kartoffelklöße und Petersilienkartoffeln

Aus der kalten Küche

Schlachtbrett mit Sülze, Blutwurst, Leberwurst, Knacker
rustikales Käsebrett garniert mit Trauben
Brotauswahl von hellen und dunklen Sorten, Partybrötchen
Landbutter und Schmalz

Salate

Tomatensalat mit Lauch, Olivenöl und Schafskäseraspel
knackiger Gurkensalat mit Dill
Matjeshäckerle mit Senf und saure Gurke
Schinken-Käse-Salat mit Champignon und Gurke

Dessert

hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus
Rote Grütze mit Schlagsahne

Euro 18,00 pro Person

„Aus heimischen Töpfen“ - Büfett Nr. 2

Suppe

Champignonsuppe mit frischen Kräutern

Warme Spezialitäten

Pirnaer Senfkrustenbraten
Gemüse des Marktes und Petersilienkartoffeln

Geschnetzeltes von der Pute
mit Champignons und Zwiebeln

Butterspätzle

Aus der kalten Küche

deftige sächsische Schlachteplatte mit:
Leberwurst, Landrotwurst, Hausmacher Sülze, Salami und
Variationen vom Schinken

Frisches Mett mit Zwiebel und Mix Pickle

kleine Fischauswahl frisch aus dem Rauch

Heringstopf mit Äpfeln und Gurken

Auswahl an heimischen Käsesorten,
garniert mit Trauben und Nüssen

große Brotauswahl von hellen und dunklen Sorten, Partybrötchen
Landbutter und Schmalz

Salate

Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings
Geflügelsalat

Dessert

Rote Grütze mit Schlagsahne
Obstsalat

Euro 19,50 pro Person

„Sächsisch gut“ - Büfett 3

Suppe

herzhaftes Kartoffelsüppchen mit gebratenen Würstchen

Warme Spezialitäten

Spanferkelrollbraten mit Schmorapfel- Zwiebel- Sauce
Gemüseallerlei und hausgemachte Klöße

Rathmannsdorfer Zuchtforellenfilets mit weißer Petersilienbutter
an Blattspinat und Langkornreis

Aus der kalten Küche

Schweinemedallions mit Früchten und Gelatine garniert
Gefüllte Eier mit Kaviar

Variation von Bauern- und Lachsschinken an Melonenspalten
Variation vom Lachs
mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich

Auswahl vom heimischen Käse an Trauben und Salzgebäck

große Brotauswahl
Butter und Griebenschmalz

Salate

Marktfrische Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
Brokkoli- Schinkensalat
Käse- Wurstsalat

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesoße
Quarkkeulchen an Apfelmus
frisches Obst

Euro 22,50 pro Person

„Italienische Köstlichkeiten“ - Büfett 4

Suppe

Sizilianische Knoblauchsuppe

Warme Spezialitäten

Putenbrust auf buntem Zucchini Gemüse
und gebackene Rosmarinkartoffeln

Gnocchi in Gorgonzolasauce
Spaghetti al pesto

Aus der kalten Küche

Meeresfrüchtecocktail „Frutti di Mare“
auf einem Bett von bunten Blattsalaten

Auberginen und Zucchini in Balsamico gebraten
reichhaltige Schinken- und Käseauswahl aus Italien an Melonenschiffchen

Scheiben vom Räucherlachs in Limonenvinaigrette mit
Gurken –und Tomatenwürfeln

eingelegter Schafskäse mit Thymian

große Brot- und Brötchenauswahl
Butter

Salate

Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings

Tomate- Mozzarella- Salat

Salat von weißen Bohnen und Thunfisch

Dessert

in Form gebrachtes Obst

Tiramisu

Honig-Panna-Cotta auf Beersauce

Euro 25,00 pro Person