

Buffetangebote

In unseren Buffetangeboten finden Sie für jeden Geschmack und für jeden Anlass die richtige kulinarische Zusammenstellung, die entsprechend der Jahreszeit angerichtet und für Sie und Ihre Gäste präsentiert wird. Sollten unsere Vorschläge nicht ganz Ihren Geschmack treffen, können wir auch in Absprache mit Ihnen ganz individuelle Zusammenstellungen wählen.

Gruppengröße mindestens 20 Personen
nur im Mühlenraum und auf dem Dachboden der Scheune

Grillbuffet

Salate der Saison (2 Stück)
Kartoffelsalat oder Nudelsalat

Bratwurst und Steak (je eins) mit verschiedenen Soßen
(Senf, Ketchup, Knoblauchsoße und Kräutersoße)

Brotkorb, Butter und Schmalz

Holunderdessert
16,00 EUR p.P.

Brunchbuffet

Auswahl an verschiedenen Schinken – und Käsesorten
kleine Auswahl an Räucherfischen mit hausgebeizten Lachs

Geflügelsalat

mind. 2 Sorten Marmelade und Honig

Müsli und Cornflakes

Kräuterquark

Joghurt

Zwei Mühlensalate

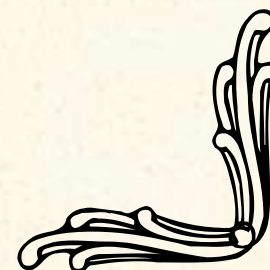
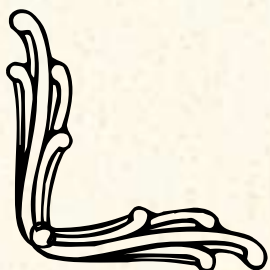
gemischter Brotkorb mit frische Brötchen und Butter

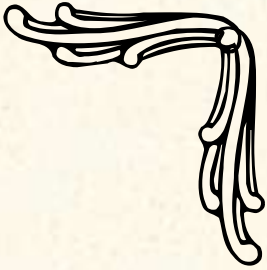
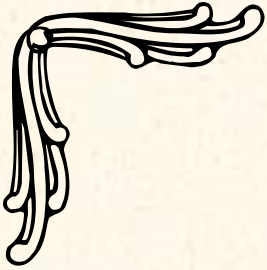
Wiener, Rührei und kleine Bratwürste

Tomatencremesuppe

Edelfischvariation auf Gemüsebett und Dillkartoffeln
Putengeschnetzeltes im Kräuterreis

bunter Obstsalat
hausgebackener Kuchen
22,00 EUR p.P.





Mühlenbuffet

rustikale Wurst – und Schinkenplatte
Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken
mit Frischkäse gefüllte Tomaten
Salate der Saison (mind. 2)
Brotkorb und verschiedene Butter

Gemüse – Kräuter – Suppe

Hähnchenbrustfilet mit Zitronen–Kräuterpesto
Ratatouille auf Tagliatelle
Paprikagulasch mit Kartoffeln
gebratenes Fischfilet auf Rahmspinat und Reis

Grießflammerie auf Soßenspiegel

Obstsalat

oder

Beerengrütze mit Vanillesoße

kleine Käseauswahl

22,50 EUR p.P.

Sächsisches Buffet

Hausgemachte Sülze mit Remouladensoße
Sächsische Schlachteplatte mit Blut-, Leberwurst und Knackern
deftiger Kartoffelsalat mit kleinen Bouletten
verschiedene Salate der Saison (mind. 2)
Brotkorb, Butter und Kräuterquark

Kartoffelsuppe

Schweinebraten in Kümmel–Bier–Soße, buntes Gemüse und Kartoffeln
Edelfischvariationen auf Gemüsebett mit Meerrettich und Kartoffeln
Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen

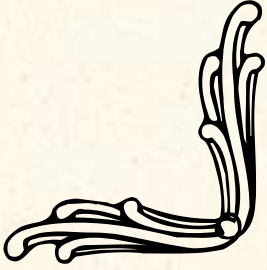
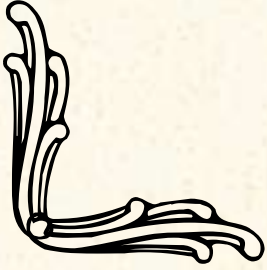
hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus, Zucker und Zimt

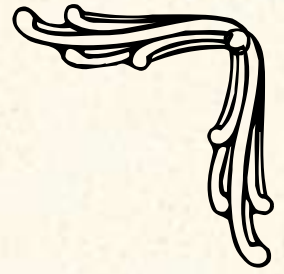
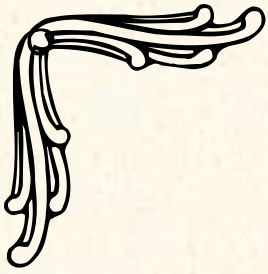
Dresdner Eierschecke

oder

Obstsalat

Radeberger Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
23,10 EUR p.P.





Sommerliches Buffet

Süße und pikante Hähnchenmedaillons
Tomate – Mozzarella
verschiedene Mühlensalate der Saison mind. 3)
Schinkenvariationen
Schinken - Eiersalat in der Ananas
kleine Auswahl an Räucherfischen

Geflügelbouillon mit feinen Gemüsestreifen und frischen Kräutern

gedünstetes Zanderfilet mit Kräuterpesto auf tomatisierten Bandnudeln
gebratenes Schweinefilet mit Gemüse der Saison und Maisplätzchen
Wildragout an Rahmwirsing oder Rahmspinat und Reis

hausgemachtes Joghurtdessert an buntem Obstsalat
Schokomousse

kleine Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
28,60 EUR p. P.

Preisangebote gelten bis zum 31.12.2009

Änderungen der vorgeschlagenen Zusammenstellungen selbstverständlich auf
Absprache möglich. Wir behalten uns vor, die Buffets zu ändern, wenn die Marktpreise dies
notwendig machen. Gestrichene Angebote werden durch ähnliche Alternativen ersetzt.

