



## **Buffet**

### **Suppe**

Spinat-Frischkäse-Suppe  
mit Speckcroutons

### **Salate**

Mediterraner Nudelsalat  
Häckerlesalat mit Roter Beete  
Tomaten- Mozzarella Salat  
Italienischer Geflügelsalat  
Verschiedene Blattsalate

### **Platten**

Räucherlachsplatte  
Wurst und Käse Brett  
Weichkäse Brett  
Kaviar Eier

### **Hauptspeisen**

Kasslerbraten mit Honig-Senf-Kruste an Weinkraut  
Serviert mit Servietten Knödel

Zanderfilet an Tomaten Lauch Gemüse  
Dazu Limetten Risotto

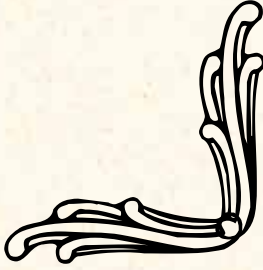
Cordon „Bleu“ von der Aubergine an Tomaten Suko

Chicken-Wings mit Dipp

### **Desserts**

Topfenknödel mit Marillenfüllung an Vanillesoße  
Pannacotta mit Portwein Birnen Mouse  
Apfel-Mohn-Pudding

Preis Pro Person 34,80€





## **Haus Buffet**

### **Suppe**

Kartoffelrahm Suppe  
mit gebratener Wiener

### **Salate**

Klassischer Gurkensalat  
Apfel-Möhrensalat  
Mais–Lauch–Schinkensalat mit klarem Dressing  
Feuriger Rindfleischsalat  
Verschiedene Blattsalate

### **Platten**

Räucherlachsplatte  
Wurst und Käse Brett  
Weichkäse Brett  
Hausgemachte Sülze Platte

### **Hauptspeisen**

Kasslerbraten mit deftigem Sauerkraut  
und Knödeln

Hähnchenbrust mit fruchtiger Curry-Ananas-Soße  
gereicht mit Reismischung

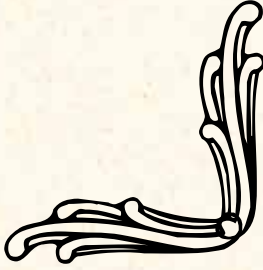
Fischgrillplatte auf Rahmspinat dazu  
Kartoffelgratin

Gemüsestrudel mit Rahmzucchini

### **Desserts**

Pannacotta mit Vanille Kirschen  
Variationen von Mousse  
Apfelstrudel mit Vanillesoße

Preis pro Person 29,70€





# Sächsisches Buffet

## Suppe

Apfel-Sellerie-Suppe mit  
Räucherlachs

## Salate

Kartoffel-Ei Salat  
Häckerlesalat mit Roter Beete  
Gurkensalat mit Dillspitzen  
Hausgemachter Geflügelsalat  
Verschiedene Blattsalate

## Platten

Hackbällchen mit Dip  
Gemischte Bratenplatte mit Kassler und  
Schweinebraten  
Rollmopsplatte  
Hausgemachte Sülze mit Remoulade

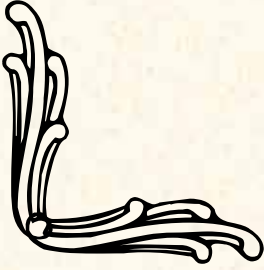
## Hauptspeisen

Radeberger Bierfleisch mit Sauerkraut  
und Knödel  
Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen  
Schweinesteak „au four“ mit Brokkoliröschen  
und Mandelbällchen  
Sächsische Krautnudeln mit Kümmel

## Dessert

Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelkompott  
Hausgebackene Sächsische Eierschecke  
Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person 24,90€





# Italienisches Buffet

## Suppe

Minestrone mit Sauerrahm

## Salate

Italienischer Geflügelsalat  
Tomaten–Mozzarella Salat mit grünem Pesto  
Rucolasalat mit Parmesanspänen und Pinienkernen  
Thunfischsalat mit Oliven  
Verschiedene Blattsalate

## Platten

Honig–Melone mit Sonnengetrockneten Parmaschinken  
Gemischte Antipasti Platte  
Italienische Salami und Schinkenplatte

## Hauptspeisen

Saltimbocca vom Schweinelachs mit  
geschmolzenen Tomaten und Salbei Gnocchis

Hähnchenbrust „Caprese“ in Balsamico-Rahmsoße  
mit Mandelbällchen

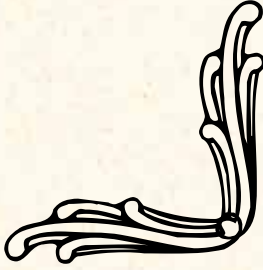
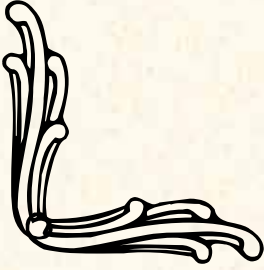
Mediterrane Nudelpfanne

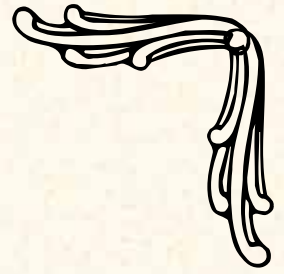
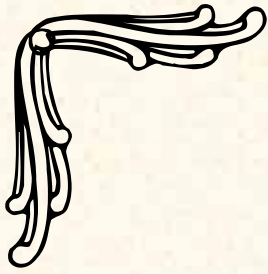
Lachs-Spinat-Lasagne

## Dessert

Klassische Hausgemachte Pannacotta  
Tiramisu im Glas serviert  
Milchkaffeemousse

Preis pro Person 34,90€





## **Internationales Buffet**

### **Suppe**

Curry - Ananassuppe  
mit Shrimps

### **Salate**

Eiersalat mit Kapern  
Roter-Linsen-Salat mit Balsamico  
Italienischer Nudelsalat mit Olivenöl  
Tortilla Salat mit Avocado  
Verschiedene Blattsalate

### **Platten**

Kaviar Eier  
Räucherlachsplatte mit Meerrettich  
Wurst und Käse Brett  
Französisches Weichkäsebrett Mit Trauben

### **Hauptspeisen**

Tafelspitz im Meerrettichsud  
klassisch gereicht an Petersilienkartoffeln

Pangasiusfilet „Caprese“  
dazu Französische Kartoffeln

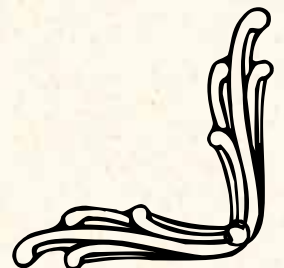
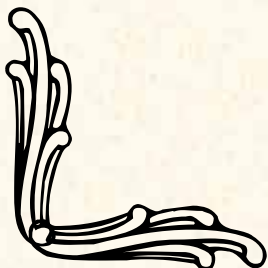
Ratatouille an Kräutergnocchis

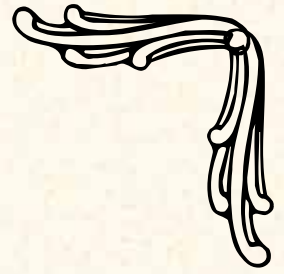
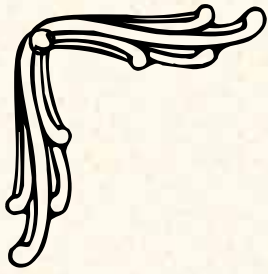
Vegetarische Gemüselasagne

### **Dessert**

Topfenknödel mit Marillen  
Mousse au Chocolat  
Gebackene Apfelringe mit Vanillesoße

Preis pro Person 35,00€





## **Deluxe Buffet**

### **Suppe**

Hummercremesuppe mit  
Shrimps

### **Salate**

Garnelensalat mit Zitronengrasmayonnaise im Glas  
Waldorfsalat unter kalten Schweinebraten Scheiben  
Tomate - Mozzarella Salat mit Pesto  
Italienischer Geflügelsalat  
Verschiedene Blattsalate

### **Platten**

Räucherlachsplatte mit Kaviar  
Wurst und Käse Brett  
Weichkäse Brett  
Verschiedene Antipasti

### **Hauptspeisen**

Lachs „Wellington“ an Limettenmöhren  
an getrüffeltem Spaghetti

Roastbeefbraten an Rahmwirsing Gemüse  
gereicht mit Süßkartoffelaufbau

Mediterraner Gemüsestrudel an Romanesco Gemüse  
gefüllte Kräutercrêpes mit hausgebeiztem Lachs

### **Dessert**

Brandteig Schwäne mit Vanille Mousse gefüllt

Papageien Pannacotta

Hausgemachter Apfelstrudel mit Orangen-Ingwer-Soße

Preis pro Person 39,90€

