



Winzerbuffet

Vorspeisen und Salate

Rosa gebratenes Roastbeef auf Waldorfsalat
Verschiedene Blattsalate
Verschiedene angemachte Salate
Herzhafte Räucherfischauswahl an verschiedenen Dips

Feine Suppen

Rieslingrahmsüppchen
Karotten - Ingwersüppchen

dazu...

Brot- und Gebäckauswahl
Diverses aus Butter

Frisch vom Herd....

Poulardenbrust in Traminerrahm
Zanderfilet in Weißweinbutter
Winzerbraten vom Schwein

Kräuterkartoffeln | Serviettenknödel | Kräuterreis

Gemüse der Saison | Rahmwirsing

Dessert und Käse

Reichhaltiges Käsebrett

Arrangement von frischem Obst
Topfenmousse mit Fruchtsaucen

35,00 € pro Person
(Preis ab 20 Personen)



Sächsisch – regionales Buffet

Vorspeisen und Beilagen

Auswahl an sächsischen Wurst- und Meissner Schinkenspezialitäten
Deftig Saures und fein Geräuchertes aus sächsischen Gewässern

Tranchen vom Schweinebraten mit Sahnemeerrettich

Gebäck- und Brotauswahl
Verschiedenes aus Butter

Verschiedene Salate

Geflügel & Fleischsalat
Blattsalate der Saison mit diversen Dressings
Herzhafter Gurken- und Tomatensalat

Gutes aus dem Suppentopf

Sächsische Kartoffelsuppe mit Kerbel

Heiß serviert werden...

Forellenfilet in Zitronen-Weißweinsauce
Kasslerbraten auf Sauerkraut
Hähnchenbrust in Kräutersauce

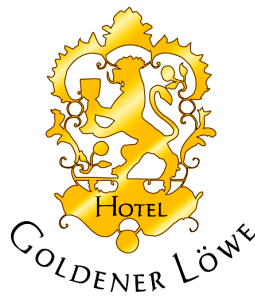
Serviettenknödel | Petersilienkartoffel | Reis

Gemüse der Saison

Dessert und Käse

Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce
Früchteauswahl
Dekoratives Käsebrett

30,00 € pro Person
(Preis ab 20 Personen)



Buffet zum selbst zusammenstellen

Salate und Vorspeisen...

Geflügeltranchen in Weintraubenvinaigrette
Verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate mit dreierlei Dressings
Rosa gebratenes Roastbeef auf Waldorfsalat
Räucherfischauswahl
Gepökelte Rinderzunge mit Sahnemeerrettich
Geflügel und Rindfleischsalat

Feine Suppen...

Rinderkraftbrühe mit Eierstich
Rieslingrahmsüppchen
Karotten - Ingwersüppchen
Sächsische Kartoffelsuppe
Spargelcremesüppchen
Petersilienwurzelsuppe

Zur Suppe reichen wir eine bunte Brot- und Gebäckauswahl

Frisch vom Herd...

Schweinemedallions auf Rahmwirsing
Meissner Landschweinrücken auf Pilzragout
Poulardenbrust in Traminerrahm
Winzerbraten vom Schwein
Kassler in Meerrettichsauce
Zanderfilet in Weißweinbutter
Forellenfilet in Dillsahnesauce
Lachsfilet auf Rahmspinat

Als Gemüse...

Speck-Rosenkohl oder -Bohnen
sautiertes Frühlingsgemüse
Schwarzwurzelgemüse
Sauerkraut
Rotkraut



Als Sättigungsbeilage...

Klöße
Bandnudeln
Salzkartoffeln
Spätzle
Reis
Serviettenknödel
Kartoffelgratin

Der Süße Abschluss...

Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus
Mousse au chocolate
Arrangement von frischem Obst
Hausgemachte Rote Grütze
Panna Cotta im Glas
Dekoratives Käsebrett

Preis pro Person 23,00 € bis 36,00 €