

# *Büffetvorschlag 1*

*Frische Salate vom Markt mit verschiedenen Dressings*

*Feine Aufschnittplatte  
mit verschiedenen Schinken und Wurstsorten*

*Sächsische Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse  
und Grillwürstchen*

*Würziger Kasslerbraten in Burgundersauce  
Sauerbraten in Rosinensauce  
Knusprige Hähnchenschenkel*

*dazu passende Beilagen:  
Rotkraut, Sauerkraut, Gemüsevariation  
Kräuterklöße, Kartoffeln, Wedges*

*Gebratenes Pangasiusfilet auf Gemüsereis*

*Rote Grütze mit Vanillesauce  
Sächsische Quarkkeulchen  
Gefüllte Miniwindbeutel*

*Wahnsdorfer Backwaren und Butter*

*Preis pro Person € 19,00*

# *Büffetvorschlag 2*

*Verschiedene Salate mit Dressings*

*Mozzarellascheiben mit Strauchtomaten und Balsamicodressing*

*Miniaturen:*

*Schinkenröllchen mit Meerrettich und Stangenspargel*

*Gebratene Hackfleischbällchen mit saurem Gemüse*

*Medaillons vom Schweinefilet und Hähnchenbrust,  
garniert mit Frischkäse und Früchten*

*Schwarzwälder Schinken auf Honigmelone*

*Geflügelsalat mit Pfirsich*

*Räucherfischplatte aus:*

*Forellenfilet, Lachs und Makrelenfilet*

*Heringshäckerle, Crevettencocktail,*

*mit Forellen-Kaviar gefüllte Eierhälften*

*Käse vom Markt mit Trauben*

*Zwiebelsuppe mit Knoblauchcrôutons*

*Kesselgulasch*

*Kalbskeulenbraten in Estragonsauce*

*Grillente mit Apfelsauce*

*Filetgeschnetzeltes vom Schwein*

*dazu passende Beilagen:*

*Rotkraut und Gemüse der Saison*

*Kartoffelkroketten, Klöße, Spätzle*

*Auswahl von gebratenem Fisch und gedämpfter Fischroulade  
auf Gemüsereis*

*Frischer Obstsalat in der Wassermelone(nach Saison)*

*Süsse Miniknödel*

*Orangen-Joghurt-Creme*

*Wahnsdorfer Backwaren und Butter*

*Preis pro Person € 24,00*

# *Büffetvorschlag 3*

*Frische Salate vom Markt mit verschiedenen Dressings*

*Mozzarellascheiben mit Strauchtomaten und Balsamicodressing*

*Schinkenvariation*

*aus*

*Schwarzwälderschinken auf Honigmelone*

*Parmaschinken mit Gressini*

*Schinkenröllchen gefüllt mit Meerrettich und Spargel*

*Geflügelcocktail*

*Käsesalat*

*Räucherfischauswahl:*

*Norwegischer Räucherlachs mit Senf-Dill-Dressing*

*Forellenfilet, Heilbutt und Makrelenfilet*

*Rollmops,*

*mit Forellenkaviar garnierte Eierhälften*

*Käse vom Markt mit Trauben*

*Tomatenconsommé mit Basilikumklößchen*

*Champignoncremesüppchen*

*Schweinefilet in Creminisauce*

*Lammbraten in Rosmarinjus*

*Gebratene Maispouardenbrüstchen*

*passende Beilagen*

*Frisches Gemüse der Saison, Bohnenbündel*

*Röstitaler, Spätzle, Kroketten*

*Auswahl von gebratenem Fisch und gedämpfter Fischroulade auf Gemüseris*

*Dessertvariation „Spitzhaus“*

*Apfelstrudel mit Vanillesoße*

*Obstetagére*

*Eispralinen*

*Wahnsdorfer Backwaren, Minilaugengebäck, Butter*

*Preis pro Person € 27,00*

## Menü 1

*Sächsische Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Speckkrusteln*

\*

*Dresdner Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen*

\*

*Quarkkeulchen mit einem Apfel-Minz-Kompott*

€ 19,50

## Menü 2

*Champignoncremesuppe mit Croutons*

\*

*Gefüllte Schweinssroulade mit Kaisergemüse und Kartoffeln*

\*

*Waldbeerengrütze mit Stracciaellaeis*

€ 19,50

## Menü 3

*Consommé vom Hausgeflügel mit Gemüsestroh und Eierstich*

\*

*Gebratene Schweinemedallions auf Blattspinat*

*an Gorgonzolasauce*

*und Röstitaler*

\*

*Apfelstrudel an einem Vanillespiegel mit Sahne*

€ 23,00

**Bitte entscheiden Sie sich aus organisatorischen Gründen  
für Ihre Veranstaltung für EIN gemeinsames Menü.**

Ihre vegetarischen Gäste wählen vor Ort.

## Menü 4

*Rose von geräuchertem Lachs  
an Kartoffelpuffer und Dill-Senf-Dressing*

\*

*Rotkohlschaumsüppchen mit Calvadossahne*

\*

*Zarter Kalbskeulenbraten in Estragonjus  
mit frischem Gemüse der Saison und Kroketten*

\*

*Süsse Mini-Knödel an warmen Pfefferkirschen*

## Menü 5

*Cocktail von Eismeercrevetten und Toastecken*

\*

*Tomatenconsommé mit Basilikumklößchen*

\*

*Rosa gebratene Barberie-Entenbrust  
auf Himbeer-Balsamicojus,  
Romanescoröschen und Schupfnudeln*

\*

*Geeiste Haselnuß-Nougatrolle im Marzipanmantel  
auf Ananascarpaccio*

## Menü 6

*Carpaccio von Strauchtomaten mit Mozzarella  
und Balsamico*

\*

*Zwiebelsuppe mit Käsecroutons*

\*

*Geschmorte Weidelammkeule in Rosmarinjus  
mit Bohnenbündeln und Kartoffelplätzchen*

\*

*Panna-Cotta mit marinierten Waldfrüchten*

*Menü pro Person ohne Vorspeise € 23,00*

*Menü pro Person mit Vorspeise € 29,00*

**Bitte entscheiden Sie sich aus organisatorischen Gründen  
für Ihre Veranstaltung für EIN gemeinsames Menü.**

Ihre vegetarischen Gäste wählen vor Ort.

## Menü 7

*Terrine vom frischen Fjordlachs  
neben Blattsalaten und Himbeervinaigrette*

\*

*Pilzessenz von Steinchampignons*

\*

*Mit Schwarzbier mariniertes Spanferkelbraten  
an glacierten Karotten und Kartoffelklößen*

\*

*Mohn-Schokoladenterrine mit parfümierten Weinbeeren*

## Menü 8

*Parmaschinken mit Melonenspalten und Grissini*

\*

*Cremiges Süppchen von Zuckerschoten mit Speckkrusteln*

\*

*Gebratenes Maispouardenbrüstchen auf Portweinjus  
frisches Gemüse der Saison und Basmati-Reis*

\*

*Soufflé Cointreau an Orangenspalten*

## Menü 9

*Auswahl von Blattsalaten  
gespickt von Schweizer Schinkenspezialität*

\*

*Karottencremesuppe mit Kräutercroutons*

\*

*Gebratenes Fjordlachsfilet auf einem Blattspinatsockel  
überzogen mit Limettensauce und Basmati-Reis*

\*

*Marinierter frischer Obstsalat mit Sorbet*

*Menü pro Person ohne Vorspeise € 23,00*

*Menü pro Person mit Vorspeise € 29,00*

**Bitte entscheiden Sie sich aus organisatorischen Gründen  
für Ihre Veranstaltung für EIN gemeinsames Menü.**

Ihre vegetarischen Gäste wählen vor Ort.