



Unsere Buffetvorschläge für Ihre Feierlichkeiten

Buffetvorschlag 1

(ab 15 Personen)

Preis pro Person: 24,90 €

Suppen:

- Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel^{a,c,g,i}
- Tomatensuppe mit Oregano^{1,a,g}

Salate:

- Frischer Obstsalat
- Tomatensalat mit indischer Joghurtsauce

Kalte Platten:

- Edelschinkenplatten^{2,3}, bestehend aus: Schinken, kaltem Braten und Salami
- Edelkäseplatte^{1,g}, bestehend aus: Emmentaler, Gouda, Camembert, Frischkäse, Räucherkäse und Roquefort
- Räucherlachs und Graved Lachs^{d,g}
- Eierplatte
- Rote Beete Carpaccio mit Walnüssen
- Hachepeterschweinchen mit Zwiebelringen und saurer Gurke
- Buttertraube
- diverse Brotsorten und Partybrötchen^a

Warmstellungen: (max. 4 Gerichte)

- Dresdner Sauerbraten^{1,a,g}
- Pikante Kräuterhacksteaks^{a,c,g,i}
- Gemüsecurry mit Koriander und Chili^{a,g}
- Lammbraten mit Gemüse^{a,g}
- Wildgulasch vom Reh und Hirsch^{1,a,g}
- Putencurry mit Zuckerschoten^{a,g}
- Hähnchenbrust in Kräuterrahm

Beilagen: (max. 5 Beilagen)

- Frische Gemüsevariationen
- Rotkraut
- Herzoginkartoffeln^{a,c,g}
- Kartoffelklöße^{a,c}
- Hausgemachte Spätzle^{a,c,g}
- Salzkartoffeln
- Reis

Dessert: (max. 3 Desserts)

- Fruchttiramisu^{a,c,h,g}
- Mousse au Chocolat Tricolor^{c,h,g}
- Ricotta-Eis^{h,g,e}
- Limettencreme^g

Buffetvorschlag 1 (Erweiterungen zu Buffet 1 in rot)

(ab 15 Personen)

Preis pro Person: 27,90 €

Suppen:

- Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel^{a,c,g,i}
- Tomatensuppe mit Oregano^{1,a,g}

Salate:

- Frischer Obstsalat
- Tomatensalat mit indischer Joghurtsauce

Kalte Platten:

- Edelschinkenplatten^{2,3}, bestehend aus: Schinken, kaltem Braten, Salami und **Roastbeef**
- Edelkäseplatte^{1,g}, bestehend aus: Emmentaler, Gouda, Camembert, Frischkäse, Räucherkäse und Roquefort
- Räucherlachs, Graved Lachs und **geräucherter Heilbutt**^{d,g}
- Eierplatte
- Rote Beete Carpaccio mit Walnüssen
- Hachepeterschweinchen mit Zwiebelringen und saurer Gurke
- Buttertraube
- diverse Brotsorten und Partybrötchen^a

Warmstellungen: (max. 5 Gerichte)

- Dresdner Sauerbraten^{1,a,g}
- Pikante Kräuterhacksteaks^{a,c,g,i}
- Gemüsecurry mit Koriander und Chili^{a,g}
- Lammbraten mit Gemüse^{a,g}
- Wildgulasch vom Reh und Hirsch^{1,a,g}
- Putencurry mit Zuckerschoten^{a,g}
- Hähnchenbrust in Kräuterrahm
- **Lachsfilet auf Blattspinat mit Tomate und Käse gratiniert**^{a,d,g}

Beilagen: (max. 5 Beilagen)

- Frische Gemüsevariationen
- Rotkraut
- Herzoginkartoffeln^{a,c,g}
- Kartoffelklöße^{a,c}
- **Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung**^{a,c,g}
- Hausgemachte Spätzle^{a,c,g}
- Salzkartoffeln
- Reis

Dessert: (max. 3 Desserts)

- Fruchttiramisu^{a,c,h,g}
- Mousse au Chocolat Tricolor^{c,h,g}
- Ricotta-Eis^{h,g,e}
- Limettencreme^g

Alle Buffets können individuell nach Ihren Wünschen angepasst werden.
Saisonale Produkte (Spargel, Erdbeeren, ...) finden gern Berücksichtigung.