



Buffet (Auswahl)



Kulinarische Auswahl für ein klassisches Buffet

Salate

Griechischer Bauernsalat mit Oliven & Schafskäse

Endivien-Radicchio-Salat mit Mangovinaigrette

Champignon-Rucola-Salat mit Balsamico-Rosmarin-Dressing

Römersalat mit mariniertem Paprika & Mozzarella

Gurkensalat mit Schmand & Dill

Tomatensalat mit karamelierten roten Zwiebeln & Basilikum

Salat aus marinierten grünen Bohnen mit Pilzen, Tomaten und Kräutern

Auswahl von Blattsalaten mit Balsamicovinaigrette,

Joghurd dressing & Toppings

Salat von Kartoffeln & grünen Gurken mit Senfdressing

Pastasalat „Mediterran“ mit einglegtem Gemüse und Oliven

Vorspeisen

Caprése - Tomate mit Mozzarella, Balsamico & frischen Basilikum

Bulgur-Frikadellen auf marinierten Blattsalaten und Kirschtomaten

Italienischer Landschinken mit Melone

Sächsischer Hackepeter mit Spreewälder Gurken und roten Zwiebeln

Bruleé von Geflügelleber mit karameliertem Apfel-Zwiebel-Kompott

asiatischer Glasnudelsalat mit Hühnchen

Vitello Tonnato – Kalbsfleischtranchen mit Thunfisch-Kapern-Soße

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

Sülze vom Tafelspitz mit Zwiebelringen, Meerrettich & Kernöl

Matjetsfilet auf Weinapfel mit Zwiebelconfit

Terrine von Meeresfrüchten und Lachs auf Rote-Bete-Gelee

Variation von mariniertem und geräuchertem Fisch

Hausgeräucherte Forelle an mariniertem grüne Bohnen-Tomaten-Salat



Buffet (Auswahl)



Suppen

- Tomatensuppe mit mediterranen Kräutern & Gnocchi
- Meissner Käsesuppe mit Knoblauchcroutons
- Italienische Minestrone mit Nudeln
- Rindsbouillon mit Wurzelgemüse und Fleischklößchen
- Hühnerkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen
- Gemüsebouillon mit Fischklößchen
- Sächsische Kartoffelsuppe mit gebratenen Kamenzern
- Karotten-Ingwer-Suppe mit gebratenen Entenbruststreifen
- Kartoffelsamtuppe mit Flußkrebsschwänzen
- Schaumsüppchen von der Räucherforelle mit Forellenkaviar



Hauptgänge

- Sesam-Zucchini-Schnitzel mit Bulgur und Tomaten-Basilikum-Soße
- Papas la Huancaína – vom Ursprung der Kartoffel aus Peru
- Kartoffeln in einer Kurkuma-Frischkäse-Soße mit Paprika, gekochtem Ei, Lauch, Oliven
- Strudel mit Süßkartoffeln & Gartengemüse auf Blattspinat im Rahm
- Pasta mit Rucolapesto & sautierten Tomaten, dazu gehobelter Parmesan
- Prager Schinken in Rotweinsauce auf Schmorkraut und böhmische Knödel
- Schweinerückenbraten mit Backpflaumen gefüllt, dazu Marktgemüse & Kartoffelgartin
- Schweinemedallions auf grüne Bohnen-Mais-Paprika-Ragout dazu gebackene, karibische Kartoffeln
- Schweinsbraten in Majoranjus mit Butterbohnen & sächsischen Wickelklößen
- Dresdner Sauerbraten mit Apfelrotkohl und kleinen sächsischen Kartoffelklößen
- Rindsgeschneitztes „Art Stroganoff“ mit Lauchrisotto





Buffet (Auswahl)



Geschmorte Rindsbäckchen in Burgundersoße mit Karotten-Kohlrabigemüse im Rahm und Petersilienkartoffeln

Involtini à la Toscana - Rindfleischrouladen aus der Toskana-gefüllt mit Schinkenspeck und Blattspinat in Karotten-Sellerie-Jus dazu grantinierte Parmesan-Polenta

Piccata Milanese von der Pute mit Tomaten-Basilikum-Spaghetti

Asiatisches Hühnchencurry mit Kokosmilch und Basmatireis

Provençalische Hähnchenkeule auf gebackenem Kartoffel-Gemüse-Ragout

Maishähnchenbrust, gefüllt mit Feta & getrockneten Tomaten, dazu eine kräftige Madeirasoße, frisches Marktgemüse und Kräuterpasta

Provenzalisches Lammragout mit Gemüse-Couscous

Lammkeulenbraten in Thymiansoße mit Bohnenröllchen und Risolée-Kartoffeln

Lachsfilet im Wurzelsud gedünstet, dazu Salbeignocchis

Sautiertes Doradenfilet mit gebutterten Karotten-Lauch-Gemüse und Kräuterreis

Gebratenes Zanderfilet auf Zucchini-Paprika-Gemüse, dazu Kartoffel-Sellerie-Püree

Saltimbocca vom Wels, gespickt mit Salbei und Parmaschinken mit Limonensoße und Kräutertagliatelle





Buffet (Auswahl)



Dessert

Tiramisu á la Mama

Sächsische Beerengrütze mit Vanille-Minze-Soße

Frischkäsepudding mit rote Johannisbeerragout

Limonenterrine mit Fruchtspieß

Himbeermousse mit Birnenkaltschale

Zitronengras-Kokos-Pudding mit Kiwisoße

Panna cotta mit Beerenmark

Dunkles Mousse au chocolat mit Fruchtchutney der Saison

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Salat von Saisonfrüchten mit Mascarpone-Minz-Dip

Internationale Käsespezialitäten vom Brett mit Trauben

Zur Zusammenstellung gehört eine Auswahl von verschiedenen Brotspezialitäten sowie Butter und Kräuterquark

Aus unseren aufgeführten Köstlichkeiten stellen Sie sich nach individuellen Vorstellungen Ihr Büffet selbst zusammen.

Wir beraten Sie gern und kalkulieren anschließend Ihr Angebot neu.

Sie wählen sich einfach Ihre Favoriten aus!



Buffet (Saisonal)



Saisonale Angebote

Darüber hinaus bieten wir Ihnen je nach Jahreszeit unsere ganz besonderen Saison-Kollektionen. Diese lassen sich auch gut mit den oben genannten Artikeln jahreszeitlich kombinieren.

Kollektion Frühling (März – Juni)

Salate & Vorspeisen

Löwenzahn und Brunnenkresse mit knackigen Radieschen und krossem Parmaschinken

Tafelspitz vom Jungrind mit grüner Kräutersoße und Blattsalaten

Terrine von Wiesenkräutern und Spargel mit einer Rose von gebeiztem Lachs

Mousse vom Räucherfisch auf Schalottengelee mit grüner Gurke

Suppe

Bärlauchsuppe mit Backerbsen

Hauptspeisen

Frühlingslammkeule mit jungem Knoblauch geschmort dazu Frühlingsgemüse und Rosmarin-Polenta- Schnitten

Blankett von Hühnchen mit neuen Kartoffeln in Bärlauchbutter

Kaninchenkeule in Kerbelsoße glasierten jungen Karotten und

Kräutertagiatelle

Dessert

Terrine von Rhabarber und Frischkäse mit Vanillespiegel

Waldmeistermousse mit Gewürzschokolade



Buffet (Saisonal)



Kollektion Spargel & Erdbeeren (April bis Juni)

Salate & Vorspeisen

Spargel-Erdbeer-Salat mit gebeiztem Lachs

Tomaten-Carpaccio mit Parmesan

Salat von grünem & weißem Spargel mit Dijon-Senf-Dressing,
dazu hausgebeizter Schweinerücken

Terrine von weißem Spargel auf Römersalat mit Erdbeer-Balsamico-Dressing

Suppe

Spargelcrèmesuppe mit Kräutercroutons

Hauptspeisen

Frischer Stangenspargel im Chicoree-Schinken-Mantel, gratiniert mit
Kräuterhollandaise

Maultaschen gefüllt mit Spargel und Brunnenkresse,
dazu Seusslitzer Wein-Käse-Soße

Frischer deutscher Stangenspargel mit Semmelbutter,
gebratenes Schweinfilet & neuen Kartoffeln

Dessert

Frische Erdbeeren mit Mascarpone-Dip
Erdbeerkaltschale mit Minze



Buffet (Saisonal)

Kollektion Sommer (Juni bis September)

Salate & Vorspeisen

Tomaten-Feta-Terrine auf frischen Blattsalaten mit Basilikumvinaigrette

Sommerliches Carpaccio mit Rohschinken und Melone

Frische Gurkenterrine mit Blüten dazu hausgebeizter Lachs

Sommerliche Antipasti - Variation

Suppe

Caspacho mit Krebsfleischspieß

Gurkenkaltschale mit scharfem Melonenspieß

Hauptspeisen

Schaschlik von Schwein & Paprika auf Karotten-Pfifferlings-Lauch-Gemüse, dazu Kräutercrostini

Zitronenhuhn - mit Kräutern, Kartoffeln und Oliven im Ofen geschmort

Spieß von Talapia & Garnele in würziger Marinade auf

Spaghetti mit Pesto rosso

Dessert

Limetten-Frischkäse-Terrine mit Johannisbeeren

Pfischkaltschale mit Melonenbällchen





Buffet (Saisonal)



Kollektion Herbst (September – November)

Salate & Vorspeise

Rapunzelsalat mit Kirschtomaten, Pfifferlingen & grossem Speck
Kräutervinaigrette Terrine von Ente und Waldpilzen dazu
herbstlicher Apfel-Lauch-Salat
Saibling und Bachforelle in Aspik mit Rote Bete-Apfel-Salat
Fächer von Melone und Lachsschinken auf Ahornspiegel

Suppe

Kürbiscremesuppe mit Ingwer & hausgebeizter Lachs

Hauptspeisen

Pilzmaultaschen in Gemüsebouillon mit gebackener Zwiebel
Heimisches Wildragout mit Rotkohl-Kartoffel-Wickelkloß
Spanferkelkeule auf Birnen-Kohlrabiragout und Zwiebel-Kartoffeln

Dessert

Pflaumentarte mit Preiselbeersahne
Birnenkompott mit Mandelcrème
Auswahl von würzigem Hart- und Weichkäse mit Trauben



Buffet (Saisonal)

Kollektion Winter (November - Februar)

Salate & Vorspeisen

Frische Wintersalate mit Orangen-Joghurtdressing

Schwarzwurzelsalat mit gerösteten Walnüssen und frischen Champignons

Auswahl von Räucherfischhappen und hausgebeiztem Lachs

Terrine vom Wild mit Rote Beete-Apfel-Salat

Suppe

Kartoffelcremesuppe mit gebratenen Entenbruststreifen

Maronencremesuppe mit knusprigen Schinkenwürfeln

Hauptspeisen

Wildschweinbraten in Wachholdersoße mit gebuttertem Rosenkohl und Macairekartoffeln

In Thymian & Quitten geschmorte Enten aus dem Rohr mit Maronen-Preiselbeer-Strudel

Lachs-Wirsing-Roulade mit Rießlingsoße und Nuß-Semmel-Knödel

Dessert

Feigen mit Mangomousse und Schokolade

Salat von Zitrusfrüchten mit Granberry-Joghurt

Marzipan-Walnußterriner an Quittensoße





Kinder- Buffet



Kindermenü 1 (Kinder von 4 - 13 Jahre) – ab 5 Kindern

Bunte Nudeln mit Tomatensoße & geriebenem Käse

ODER

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

Schokopudding mit Vanillesoße

Kindermenü 2 (Kinder von 3- 12 Jahre) – ab 8 Kindern

Wurst-Igel, kleine Bouletten

Hähnchennuggets dazu Kartoffelpüree und Bunte Nudel mit Käse

Schokopudding mit Vanillesoße

Rote Grütze mit Vanillesoße



Buffet (Abendsnack)



Abendsnack

Variante 1

Spieße mit geräucherter Entenbrust und Mangostückchen
Spießchen mit Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikum
Knackwurst & Gewürzgurke
Weichkäse mit Oliven
Obstspieße der Saison - leicht mit Schokolade überzogen

Variante 2

Gemügesticks mit Dip
Ziegenfrischkäsecreme mit Sesamkrokant und Apfelpaste auf Pumpernickel
Focacciaecken mit Landschinken und Rucola
Spieße mit mediterranem Gemüse
Obstspieße der Saison - leicht mit Schokolade überzogen

Variante 3 - ab 40 Personen

Eisüberraschung

Auswahl von Kugelleis mit dreierlei Soßen,
Obstspieße der Saison,
Schlagsahne mit Wunderkerzen & Feuerfontainen präsentiert