

Deluxe Buffet



Vorspeisen

Feine Sülze vom Tafelspitz mit frischem Meerrettich und Wildkräutersalat

Internationale Käseauswahl garniert mit Walnüssen und frischem Obst

Rosa Entrecote im Glas auf Waldorfsalat

Endiviensalat mit glasierten Kirschtomaten, gerösteten Cashewkernen
und Orangen-Honigdressing

Garnelensalat auf Staudensellerie mariniert mit Mango-Brandy-Dressing

Landbrot/ Steinofenbaguette/ Butter



Dessert

Apfel-Crumble im Glas gebacken mit Bourbon Vanillesoße

Gegrillter Pfirsich mit weißer Schokolade

Kokostörtchen an Zitronenmousse



Hauptgang

(Unser Schweine- sowie Rindfleisch beziehen wir ausschließlich
von Bauern aus Sachsen und Bayern)

Vom Schwein

Geschmortes Schweinefilet vom Iberico-Schwein auf Majoran-Zwiebeln-Jus
mit Honig und Schwarzbier abgelöscht

Vom Rind

Entrecôte medium gebraten mit BBQ-Kartoffeln und Chimichurri
(kalte Kräuter-Chili-Sauce)

Vom Geflügel

Keule von Maispoularde, gefüllt mit Weißbrot Kräutermischung

Fisch

Im Kräutersud pochirtes Zanderfilet auf gebratenen Gemüse-Nudelbett
und schwarzem Sesam

Fingerfood

Geräucherte Entenbrust mit Apfelchutney und Sprossen

Gebratene Garnelen auf Glasnudelsalat

Lachstatar auf Pumpnickel

Vegetarisch

Cous-Cous-Gemüsefrikadelle, Kreuzkümmel, Ingwer, Minze, Koriander
dazu Kartoffeltürmchen mit Gruyère (Schweizer Käse) gebacken



Beilagen

Kartoffeltürmchen mit Gruyère/ Kartoffelbällchen mit Bergkäse
und Bacon gefüllt

grüne und schwarze Tagliarini (feine Bandnudeln), Salbei-Gnocchis

Blumenkohl/ Brokkoli, Rahmbohnen mit rosa Pfeffer, Babykarotten.
Perlzwiebel Schwarzwurzel-Gemüse mit Zitrone