

Buffet „Barbarossa“

(Frühlingsempfehlung)

Suppe

Käsecremesüppchen mit Lauchjulienne

Vorspeisen

Schweineröllchen gefüllt mit Schinken und Käse
Tournedos vom Rinderfilet mit Pesto
Käsevariation von Schnitt-, Frisch- und Bavaria Bluekäse
Kalte Fleischspieße süß und herzhaft garniert
Räucherfischvariationen
Zungenröllchen mit Meerrettich gefüllt

Salate

Wurst-Käsesalat leicht mariniert, Paprikasalat, Blattsalat
Gurkensalat in Dillrahm
Balsamicoessig und Olivenöl

Warme Speisen

Geschnetzeltes vom Schwein in Champignonrahm
Putensteaks in Basilikumschaum
Kalbsbraten in Kräutersauce
Porree-Mais-Gemüse, Buttererbsen, Tomaten-Brokkoli
Herzoginkartoffeln, Kartoffeltaschen, Reis, Petersilienkartoffeln

Dessert

Obstplatte von verschiedenen Südfrüchten
Süße Plunderteigtaschen
Vanillecreme im Glas

Brot, Brötchen, Butter und Kräutercreme

€ 26,50 pro Person

Gern erstellen wir Ihnen dazu eine passende Auswahl an regionalen und internationalen Weinen sowie die entsprechende Tischdekoration.

Buffet „Prinzenraub“

(Sommerempfehlung)

Suppe

Spargelcremesuppe

Vorspeisen

Tomate–Mozarella mit frischem Basilikum
Variation von Räucherlachs und Forellenfilet an Orangenmeerrettich
Käsevariation von verschiedenen Schnitt-, Frisch- und Bonifazkäse
Roastbeef „rosa gebraten“ an Pommerysenf und Salatbouquet
umlegt mit Cherry-Tomaten
Antipastiplatte von gegrillter Zucchini, Aubergine, Tomate
und Peperoni gefüllt mit Schafskäse

Salate

Gurkensalat, Brokkolisalat, Paprika-Mais-Salat, Blattsalat
dazu Kräuterdressing und Orangendressing

Warme Speisen

Lachsfilet in Kressesauce
Schweinefiletmedaillons auf Gemüsebett und Kräuterbutter
Putengeschnetzeltes in Currysauce
Blattspinat, Paprikagemüse
Wildreismischung, Kartoffelrösti, grüne Bandnudeln

Dessert

Obstplatte von Südfrüchten
Zitronencreme

Butter, Brotauswahl, Brötchen und Kräutercreme

€ 27,00 pro Person

Gern erstellen wir Ihnen dazu eine passende Auswahl an regionalen und internationalen Weinen sowie die entsprechende Tischdekoration.

Buffet „Florentiner“

(Herbstempfehlung) _

Suppe

Waldpilzcremesuppe mit Preiselbeersahne

Vorspeisen

Schinkenspezialitäten von Lachs-, Nuss- und Barrenschinken

Käsevariation von Schnittkäse und Bavaria Blue

Gebratene Hähnchenschenkel mit Früchten umlegt

Wildmedaillons mit Cumberland sauce

Räucherfischvariation

Auswahl von ungarischer und italienischer Salami, herzhaft garniert

Salate

Nudelsalat mit Mozzarella

Gurken-Bohnen-Salat mit Zwiebeln

Tomatensalat, Möhrensalat mit Apfel

Dressing nach Art des Hauses

Warme Speisen

Fischvariation von Zander und Wels in Dillsauce

Kalbfleischklöße in Kräuterrahmsauce

Rinderbraten in brauner Sauce

Putenrollbraten

Mischgemüse, Rotkohl, Buttermöhren, Pilzmischung

Langkornreis, Thüringer Klöße, Schupfnudeln, Krokettenauswahl

Dessert

Rote Beerengrütze

Karamellcreme

Butter, Brot, Partybrötchen und Griebenschmalz

€ 27,50 pro Person

Gern erstellen wir Ihnen dazu eine passende Auswahl an regionalen und internationalen Weinen sowie die entsprechende Tischdekoration.

Buffet „Spielkarte“

(Winterempfehlung)

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Streifen von der Maultasche

Vorspeisen

Herzhafte Plunderteigtaschen

Kalte Bratenplatte vom Schweine-, Puten- und Römerbraten

Hackepeter, herzhaft aus garniert mit grünem Pfeffer, Zwiebeln und Gewürzgurke

Osterländer Bauernsülze mit Zwiebelringen und Remouladensauce

Rustikales Käsebrett mit Schnittkäse, Camembert und Altenburger Ziegenkäse

Thüringer Wurstspezialitätenplatte

Salate

Rohkostsalat, Hirtensalat, Blumenkohlsalat, gemischter Salat

dazu Essig-Öl-Vinaigrette und Kräuterdressing

Warme Speisen

Mutzbraten in Altenburger Biersauce

Altenburger Pilzpfanne mit Beefsteakbällchen

Gulasch vom Schwein

Sauerkraut, Mischgemüse, Rotkohl

Thüringer Klöße, böhmische Knödel, Krokettenauswahl

Dessert

Süße Miniteigtaschen

Schokoladenmousse

Butter, Brot, Brötchen und Griebenschmalz

€ 26,00 pro Person

Gern erstellen wir Ihnen dazu eine passende Auswahl an regionalen und internationalen Weinen sowie die entsprechende Tischdekoration.

Kreativ und selbst Koch sein.....

.....stellen Sie sich Ihr Menü oder Bufett aus unseren Vorschlägen einfach zusammen

<u>Suppen für Frühling und Sommer</u>	<u>pro Gericht / Person</u>
Hühnerbrühe mit Gemüsejulienne	€ 3,00
Karottencremesuppe mit frischen Knoblauch	€ 3,00
Lachscremesuppe mit Dillspitzen	€ 3,70
Geeiste Joghurt – Gurkensuppe mit Schwarzbrotkrusteln	€ 3,00
Brokkolicremesuppe mit Mandeln	€ 3,00
Blumenkohlcremesuppe mit Brunoise vom Schinken	€ 3,00
Tomatencremesüppchen mit Basilikum	€ 3,00
Kresseschaumsüppchen	€ 3,20
<u>Suppen für Herbst und Winter</u>	<u>pro Gericht / Person</u>
Champignoncremesuppe mit Walnüssen	€ 3,70
Waldpilzcremesuppe mit Preiselbeersahne	€ 3,70
Rinderkraftbrühe mit Maultasche	€ 3,60
Wildkraftbrühe mit Mandelsahne	€ 3,70
Thüringer Kartoffelsuppe mit Wurstgrieben	€ 3,00
Klare Pilzbrühe mit Markklößchen	€ 3,70
Käsecremesüppchen mit Brotroutons	€ 3,00
Pikante Wurstsoltjanka mit Sahnehaube	€ 3,00
Französische Zwiebelsuppe mit Knoblauch-Käse-Croutons	€ 2,80

Vorspeisen und Bufettplatten

<u>Frühling und Sommer</u>	<u>pro Gericht / Person</u>
Honigmelone mit Parmaschinken und Salatbouquet	€ 7,90
Barbarie – Entenbrust auf Feldsalat mit Orangendressing	€ 7,90
Saurtierte Meeresfrüchte auf Salatnest umlegt mit Sherry-Tomaten	€ 8,00
Tomate- Mozzarella mit frischem Basilikum	€ 6,00
Lachstatar auf Honig- Senf- Dillsauce und Rukolasalat	€ 7,00
Französische Käseauswahl, süß garniert, auf Salatbouquet	€ 7,50
<u>Herbst und Winter</u>	<u>pro Gericht / Person</u>
Gebratene Geflügelleber auf Salatarrangement umlegt mit Walnüssen	€ 6,50
Geflügelcocktail in der Paprika	€ 5,50
Norwegischer Räucherlachs an Honig – Senf –Dillsauce und Salatbouquet	€ 6,50
Forellenfilet an Meerrettichsahne, Dillspitzen und Salatbouquet	€ 6,00
Gänseleber, zart gebraten auf Salatnest umlegt mit Trauben	€ 5,00

Fleischgerichte

pro Gericht / Person

Grillteller von Rumpsteak, Schweinefilet und Putenspieß auf dreierlei Sauce	€ 10,00
Gegrilltes Lammkotelette auf Thymianknoblauchsauce	€ 9,50
Babarie – Entenbrust auf Orangensauce	€ 10,00
Zartes Hirschragout in Preiselbeerrahm	€ 8,00
Steaks vom Hirschrücken auf Wachholderbeerensauce	€ 10,50
Tornedos vom Rind auf Pfeffersauce	€ 13,00
Schweinerückensteak auf Basilikumrahm	€ 8,00
Putengeschnetzeltes in Currysauce	€ 7,00
Rindersteifen „ Stroganoff“	€ 13,50
Medaillons vom Schweinefilet in Pommerysensaft	€ 9,50

Sättigungsbeilagen

pro Gericht / Person

Mandelbällchen	€ 2,20
Pommes Frites	€ 2,00
Kartoffelkroketten	€ 2,00
Kartoffelrösti	€ 2,00
Kartoffeltaschen	€ 2,50
Herzoginkartoffeln	€ 2,00
Pommes Wedges	€ 2,20
Langkornreis	€ 1,80
Wildreismischung	€ 2,00
Salzkartoffeln	€ 1,70
Spätzle	€ 2,20
Schupfnudeln	€ 2,50
Klöße	€ 1,70

<u>Gemüsebeilagen</u>	<u>pro Gericht / Person</u>
Paprika- Mais- Gemüse	€ 2,20
Mandelbrokkoli	€ 2,20
Buttererbsen	€ 2,00
Möhren	€ 2,00
Blumenkohl	€ 2,00
Zuckerschoten	€ 2,50
Waldpilze in Rahm	€ 2,70
Champingnons in Rahm	€ 2,50
Geschmorte Gurke	€ 1,80
Grilltomaten	€ 2,00
Rosenkohl	€ 2,50
Ratatouillegemüse	€ 2,50

<u>Fischgerichte</u>	<u>pro Gericht / Person</u>
Fischteller von Zander, Lachs und Wels auf Meeresfrüchtesauce	€ 12,00
Gegerillter Lachs auf Dill – Zitronenschaum	€ 10,00
Gedämpftes Zanderfilet auf Kräutersauce	€ 10,00
Gebratenes Kabeljaufilet mit Dill- Ei- Butter	€ 10,00
Rotbarschfilet in Senfsauce	€ 9,00
Schollenfilet auf Kressesauce	€ 10,00
Pangasiusfilet in Chillysauce	€ 9,00

<u>Desserts und Eis</u>	<u>pro Gericht / Person</u>
Erdbeermousse	€ 3,50
Schokoladenmousse	€ 3,50
Weißes Schokoladenmousse	€ 4,00
Karamellcreme	€ 4,00
Weißweincreme	€ 3,50
Zitronencreme	€ 3,00
Exotischer Obstsalat	€ 4,50
Vanillecreme	€ 3,00
Walnußmousse	€ 4,00
Verschiedene Parfaits (nur Menü) nach Wunsch	€ 4,00
Obstteller bzw. Obstplatte von Südfrüchten	€ 3,50
Obstteller bzw. Obstplatte von exotischen Früchten	€ 4,00

<u>Dessertsaucen</u>	<u>pro Gericht / Person</u>
Minzsauce	€ 0,80
Vanillesauce	€ 0,80
Erdbeersauce	€ 0,80
Waldbeersauce	€ 0,80
Schokoladensauce	€ 0,80
Karamellsauce	€ 0,80
Früchte zum Dessert (nur Menü)	€ 1,50
Schlagsahne (nur Menü)	€ 0,50

Gern erstellen wir Ihnen dazu eine passende Auswahl an regionalen und internationalen Weinen sowie die entsprechende Tischdekoration.

Für den Apetit zwischendurch
oder Ihren
kleinen Empfangang empfehlen wir:

<u>Canapés mit</u>	<u>pro Stück</u>
Salami und Käse	€ 1,50
Rohschinken	€ 2,00
Gekochter Schinken	€ 2,00
Kasseler	€ 2,00
Ei mit Kaviar	€ 2,00
Räucherlachs und Sahnemeerrettich	€ 2,50
Geräucherter Forellenfilet und Forellenkaviar	€ 2,50
<u>Halbe belegte Brötchen</u>	<u>pro Stück</u>
Verschiedenen Aufschnittsorten	€ 2,00
Verschiedenen Schnittkäsesorten	€ 2,00
Altenburger Ziegenkäse	€ 2,50
Gekochtem Schinken	€ 2,50
Rohschinken	€ 2,50

Finger-Food-Buffer

10-12 Teile pro Person zum Satt werden,
3-5 Teile für den kleinen Empfang.

Kalt

pro Stück

Verschiedene schöne Canapées	€ 2,50
Spargel-Schinkenröllchen	€ 1,50
Lachstatar auf Pumpernickel	€ 1,80
Mozarella mit Kirschtomaten und Basilikum	€ 1,60
Matjeshappen auf Pumpernickel	€ 1,80
Kleine Lachswürfel	€ 2,00
Kirschtomaten mit Frischkäsefüllung	€ 1,60
Käsespieß herzhaft oder süß garniert	€ 1,80
Melonenschiffchen mit Schinken	€ 2,20
Gefüllte Eier	€ 1,50
Pumpernickel mit Frischkäse	€ 1,30
Obstspieße	€ 1,40
Kleine Windbeutel	€ 1,20
Kleine Schokotörtchen	€ 1,50

Warm

pro Stück

King Prawns	€ 1,80
Pflaumen im Speckmantel	€ 1,20
Chicken Wings	€ 1,80
Mini Brokkolis	€ 1,30
Blätterteigminis	€ 1,70
Schweinefiletspieß in Knoblauchmarinade	€ 2,20
Rinderfiletwürfel mit Scharlotte	€ 2,80

Kuchen- und Tortenauswahl

Torten

Preis pro Torte

Schwarzwälder Sahne	€ 28,00
Schwarzwälder Buttercreme	€ 28,00
Zitronensahnetorte	€ 28,00
Erdbeersahnetorte	€ 28,00
Marzipantorte	€ 28,00
Nougattorte	€ 28,00
Othellotorte	€ 28,00
Himbeertorte	€ 22,80
Heidelbeersahnetorte	€ 22,80
Baisertorte	€ 28,00
Erdbeertorte	€ 22,80
Heidelbeertorte	€ 22,80
Obsttorte	€ 22,80
Geb. Quarktorte	€ 22,80

Kuchen

Preis pro Stück

Kirschkuchen	€ 1,40
Stachelbeerkuchen	€ 1,40
Eierschecke	€ 1,40
Apfelkuchen	€ 1,40
Apelkuchen mit Schecke	€ 1,40
Johannisbeerkuchen	€ 1,40
Mohnkuchen	€ 1,40
Kokoskuchen	€ 1,40
Mandelkuchen fein	€ 1,40
Mandelkuchen grob	€ 1,40
Heller Streuselkuchen	€ 1,40
Quarkschokosteuselkuchen	€ 1,40
Heidelbeerkuchen	€ 1,40
Sirupkuchen	€ 1,40
Apfelmußkuchen	€ 1,40
Eierlikörkuchen	€ 1,40
Nougatkuchen	€ 1,40
Rhababerkuchen	€ 1,40
Joghurtkuchen	€ 1,40
Zitronenschnitten	€ 1,40
Erdbeerschnitten	€ 1,40
Erdbeersahneschnitten	€ 1,40

Gebäck

Preis pro Stück

Apfeltaschen	€ 1,40
Mohnschnecken	€ 1,40
Steuselschnecken	€ 1,40
Kokoschnecken	€ 1,40
Quarkschnecken	€ 1,40