

Buffet 1

Kleine Käseplatte
Gehacktesigel mit Zwiebeln

dazu Brotkorb, Brötchen, Baguettes und Butter

Fleischgerichte

Scheiben von der Backschweinkeule auf hausmachtem Sauerkraut, dazu Petersilienkartoffeln

Desserts

Leichter Fruchtquark und rote Grütze mit Vanillesoße
beides serviert im Gläschen

Person à 18,50 €

Buffet 2

Salate

Sächsischer Kartoffelsalat mit Wurstschnipseln und Gurke

Kalte Platten

sächsische Art: mit Knackwurst, Blutwurst, Leberwurst und Sülze, Käsevariationen,
Gehacktesigel mit Zwiebeln

Ihre Platten werden von uns saisonabhängig dekoriert
dazu Brotkorb, Brötchen, Baguettes und Butter

Fleischgerichte

hausgemachte gebratene Fleischklöpschen
Scheiben vom Schweinebraten in eigener Soße
Hähnchenpfanne mit buntem Gemüse in Rahm

Beilagen

Petersilienkartoffeln, Spätzle,
Gemüse-Nudelpfanne
gebutterte junge Erbsen und Möhren

Desserts

Leichter Fruchtquark und rote Grütze mit Vanillesoße
beides serviert im Gläschen

Person à 21,90 €

Buffet 3

Suppe

Sächsische Kartoffelsuppe mit gebratenen Würstchenscheiben

Hauptspeisen

Sächsischer Sauerbraten
ein aus einer Marinade von dunklem Bier und allerlei Gewürzen gebeizter Rinderbraten

Gebratene Hähnchenschnitzel, dazu Jus

Beilagen

Rotkohl und Korianderkarotten
kleine Klöße und Kräuterkartoffeln

Dessert

Eierschecke und Fruchtkuchen vom Blech

Person á 24,90 €

Buffet 4

Salate

Pennesalat mit Grillgemüse
Salat Caprese mit frischem Basilikum an Olivenöl und Balsamicodressing

Kalte Platten

Käsevariation,
verschiedene Räucherschinken, Kochschinken, Salami und Bratenaufschnitt
Gehacktesigel mit Zwiebeln
halbe Eier

dazu Brotkorb, Brötchen, Baguettes und Butterrose
Ihre Platten werden von uns saisonabhängig dekoriert

Fleischgerichte

Kasslerbraten auf Sauerkraut, mit Speck angeschwenkt
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsouße

Fischgerichte

Seelachs auf Blattspinat in Sauerrahm mit Perltomaten

Beilagen

Gemüse vom Markt von Möhren, jungen Erbsen, Prinzessbohnen und Brokkoli
Rosmarinkartoffeln, Spätzle, Langkornreis

Desserts

Leichter Fruchtquark
gelierte Waldbeeren mit Vanillecreme
beides serviert im Gläschen

Person á 23,90 €

Buffet 6

Salate

Gemüseplatte mit frischen Möhren, Zucchini, Paprika und Gurke, dazu Kräuterquark
Pennesalat mit Grillgemüse

Kalte Platte

Käsevariation,
verschiedene Räucherschinken, Kochschinken, Salami, Bratenaufschnitt
kleine Hackbällchen mit Hirtenkäse gefüllt
halbe Eier

dazu Brotkorb, Brötchen, Baguettes und Butterrose
Ihre Platten werden von uns saisonabhängig dekoriert

Fleischgerichte

Hähnchengeschnetzeltes in Paprikarahm
gebratene Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße

Fischgericht

Wildlachsforelle auf Blattspinat in Sauerrahm mit Perltomaten

Beilagen

mediterranes Pfannengemüse u.a. mit Zucchini, Aubergine, Tomate, Karotten, wie Gemüse vom Markt
Kartoffelgratin, Kartoffelbällchen, Langkornreis

Dessert

Obstplatte mit verschiedenen nationalen und internationalen Früchten
Grießflammerie mit Obstopping
Schokoladenmousse mit Gewürzkischragout und Anis
serviert im Gläschen

Person á 27,90 €

Buffet 7

Salat

Gemüseplatte mit frischen Möhren, Zucchini, Paprika und Gurke, dazu Kräuterquark
Salat Caprese mit frischem Basilikum an Olivenöl und Balsamicodressing
kleine Antipastiplatte
Brotsalat-geröstetes Ciabatta mit Rucola und Parmesan

Suppe

Süßkartoffelsuppe mit gebratenen Cabanossischeiben

Kalte Platte

Käsevariation
verschiedene Räucherschinken, Kochschinken, Salami, Bratenaufschnitt
kleine Hackbällchen mit Hirtenkäse gefüllt
Gehacktesigel mit Zwiebeln
halbe Eier
Räucherfischsteller mit Wildlachs, Butterfisch, Forellenfilets, Makrele

dazu Brotkorb, Brötchen, Baguettes und Butterrose
Ihre Platten werden von uns saisonabhängig dekoriert

Fleischgerichte

gefülltes Schweinelendchen mit Blattspinat und Frischkäse
Burgunderbraten (vom Rind in Rotweinsouße)
Gebackene Putenbrust in Champignonrahm

Fischgericht

Frisches Welsfilet in Zitronen-Kräuterrahm

Beilagen

hausgemachtes Apfelrotkraut
Vanillekarotten, geschmelzter Blumenkohl, Ratatouillegemüse, frische gebratene Champignons
Kartoffelbällchen, Kartoffelklöße, Nudelgratin, Langkornreis

Dessert

Obstplatte mit verschiedenen nationalen und internationalen Früchten
Duett von Mousse au Chocolat
Joghurt mit gelierten Waldbeeren
beides serviert im Gläschen

Person á 30,90 €

Buffet 8

Appetizer

Krabbencocktail und Geflügelcocktail
Käse-Obst-Spieße, Käse-Hackbällchen-Spieße
Lachs-Pfannkuchenhäppchen mit Frischkäse und Dill

Antipasti (Auswahl)

Zucchini, Paprika, Aubergine, Oliven
Möhren, getrockneten Tomaten, mariniertes Hirtenkäse

Kalte Platten

Schinken und Salamiarrangement
edle Käsevariationen mit Weintrauben, Feigen und Nüssen dekoriert,
dazu Honig-Senf Dip und Feigenchutney
Serranoschinken auf Melonenschiffchen
Räucherfischplatte
u.a. mit Lachsrosen, Forellenfilets, Butterfischstückchen
umringt mit Riesengarnelen
Salat Caprese mit frischem Basilikum an Olivenöl und Balsamicodressing
dazu Brotkorb, Brötchen, Baguettes und Butterrose

Fleischgerichte

gebratene Schweinemedallions in Pfifferlingsrahm
Rindergeschnetzeltes in Balsamicojus vom Roastbeef
Hähnchenbrust „Caprese“, überbacken mit Tomate Mozzarella
gebratene Scheiben von der Rinderzunge auf Buttererbsen

Fischgericht

Duett vom frischen afrikanischen Wels und Lachsforelle auf Gemüsebett

Beilagen

gedünstete Vanillekarotten, Kohlrabistifte, Mandelbrokkoli
Kartoffelröstis, Wildreis, Rosmarinkartoffeln, Nudelgratin

Desserts

Obstplatte mit verschiedenen nationalen und internationalen Früchten
Pannacotta mit gelierten Waldbeeren
Duett von Mousse au Chocolat
Mangocreme mit frischer Minze
Serviert im Gläschen

Person á 37,50 €

Klassisches Festtagsbuffet

Vorspeisen

Gemischte Blattsalate mit Tomate, Gurke, Paprika, dazu Joghurtdressing
Auswahl von edlen Wurstsorten reich garniert
Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
Frischer Hackepeter mit Paprikastacheln
Gemischter Brotkorb und Buttervariationen

Suppe

Graßdorfer Festtagssuppe von einer Kraftbrühe mit Juliennegemüseeinlage, kleinen Hackklößchen,
Eierstich und Suppenudeln

Hauptspeisen

Medaillons vom Schwein, Rinderbraten und Pute in feiner Jus
Lachs in Rieslingsauce
Frisches Gemüse vom Markt
Champignons in Rahm
Blattspinat
Bechamelkartoffeln
Duftreis
Pasta mit zweierlei Saucen

Dessert

Mousse au chocolat
Gelierte Waldbeeren an Vanillesauce
beides serviert im Gläschen
Obstvariationen

Person á 30,90 €

Sächsisches Buffet

kalte Komponenten

Wurst- und Schinkenvariation von Schlachtwurst, Hackepeterigel, Pfeffersalami,
Burgunderbratenröllchen mit Spargel und Nussschinken
Käsebrett mit Hart- Weich- und Frischkäsevarianten, Altenburger Ziegenkäse, Pumpernickel- Käse,
Trauben, Nüssen und Apfel-Kümmel-Chutney
Rauchfischbrett mit Zitronenkörbchen, Meerrettich und Dill
Rohkostsalate im Glas:
Karotten- Apfelsalat
Weißkraut- Rotkraut- Schichtsalat mit Mais
Hirtensalat
Feldsalat mit Brot-Speckdressing
Butter
Brot – und Baguettekorb

Suppe

sächsische Kartoffelsüppchen mit Stadtwürsten

warme Komponenten

zarter Rindersauerbraten in Beizsaucе
Nackenbraten unter der Salzkruste
Zanderfilet in Weißwein
Mit Blutwurst gefüllte Putenbrust
Serviettenknödel
Wickelklöße mit Karottenschmelze
Klitscher (Kartoffel-Karotten- Reibekuchen)
Rotkohl
Zwiebel- Champignon- Gemüse
Sauerkraut
Sellerie-Steckrüben-Ragout

Desserts

Kalter Hund im Glas
Kaffeecreme mit süßem Milchschaum
geschichtete Quark- Beeren- Torte

Person á 33,90 €

Mediterranes Festagsbuffet

Vorspeisen

Brotsalat-geröstetes Ciabatta mit Rucola und Parmesan
Antipasti-verschiedene eingelegte Gemüse, sowie Caprese

Suppe

Minestrone – italienische Gemüsesuppe

Hauptgerichte

Saltim Bocca –Kalbsschnitzelchen mit Salbei und Parmaschinken
Mediterraner Schweinerücken in Barolojus
Edelfische im Safransud
Toskanisches Gemüse
Geschmolzene Tomaten
Grillgemüse
Pasta
Thymianreis
Olivenkartoffeln

Desserts

Feine Pralinencreme mit Baileys
Tiramisu
beides serviert im Gläschen
Obstvariationen
Mediterrane Käse mit Feigenchutney und altem Balsamico

Person á 33,90 €

Buffet Salm

Vorspeisen

Kaiserlachs in seiner Marinade
Lachsrollchen und Anti Pasti –
verschiedene gegrillte und eingelegte Gemüse teilweise mit pikanter Frischkäsefüllung
Räucher- und Gravedlachs mit Limetten und Kaviar
Gemischter Brotkorb und Buttervariationen

Suppe

Lachssuppe mit Safranbirnen

Hauptgerichte

Lachsseiten unter der Salzhaube mit Chilie und schwarzen Nüssen
Ragout vom Schottenlachs mit Blutwurst und Graupen
Mediterraner Schweinelachs in Thymianjus
Junges Gemüse vom Markt
Crevetten mit Staudensellerie
Rote Beete Kartoffeln
Apfel-Tomaten-Reis
Steckrübenpürree

Desserts

Gebrannte Mascarponecreme
Traubentarte mit Weinschaum
Obstvariationen
Käseauswahl mit Honig und Nüssen

Person á 37,90 €

Karibisches Buffet

Suppe

Linsensuppe Rosinen und Zitronengras mit Lamm

Fisch & Fleisch

gebratener Catfish (Wels) mit Pecannüssen, Trauben und Malzessig
karamellisiertes Schweinefilet mit Erdnüssen, Kochbananen und mildem Chili
gegrilltes Hühnchen mit Chorizo, Schwarzen Bohnen und Guaven

Beilagen

gebackene Süßkartoffeln
Kartoffelpüree mit gebackenem Knoblauch
Curryreis
Orangenpolenta

Gemüse

Gegrillter Mais / Paprika / Zucchini
Okraschoten und Tomaten
Artischocken / Mangold kreolische art
Variation dreierlei Bohnen

Kleine Speisen und Salate

gegrillte Melone und Garnelen
junger Spinat mit Shrimps, Rauchspeck und körniger Senfvinaigrette
grüne Blattsalate mit getrockneten Feigen, Walnüssen und Ingwer
Kreolischer Krautsalat
Knusperbrot mit Avocado-creme und scharfen Tomaten

Naschwerk

Gebratene Ananas mit Kokos und Schokoladencreme
Kaffeemousse mit Rum und Rosinen
Passionsfruchtkaltschale mit Vanille

Person á 33,90 €

Orientalisches Buffet

Kalte Komponenten

Fladenbrote und Brotvariation
Frischkäsevariation
Joghurt mit Gurkenstreifen und Minzeblättchen
Möhrensalat auf Marokkanische Art
Taboulé
(Bulgursalat mit Peterlilie, Tomaten, Schalotten Olivenöl,
Zitrone und Minze)
Serranoschinken mit Honigmelonenspalten und Feigenachtel
geräucherter Salm auf zweierlei Sesam- Algensalat
Käseachtel aus dem Drei- Länder- Eck mit Chutney und Nüssen

Suppe

Kichererbsensüppchen „Shorba“
Gemüse Couscous mit Minze

Hauptgerichte

Mini - Kartoffeln in der Schale gebacken mit grünen Bohnen, Rosmarin und Paprikastreifen „Indisch“
Entenbraten in Geflügeljus mit Kirschkohl und Mini- Klöße mit Karottenschmelze
Lammcurry mit Koriander und Aprikosen
Zimt- Reis- Timbale

Riata aus Minzriata, Safran- Chiliriata, Curry- Mangoriata

Dessert

geschmolzene Bananen „Halvah“
Früchte – Raita
Schokoladenmousse mit Gewürzkisragout und Anis
Trockenobst- Tarte mit Zimt, Korinthen und Sternanis

Person á 32,90€

Sommerliches Buffet

kalte Komponenten

bunte Gemüse- und Salatstrecke bestehend aus:
Etagere mit Gemüsesticks:
Karotten, Staudensellerie, Fenchel, Gurke, Paprika, Chicoree,
Radieschen und Kohlrabi und Gurkenrelish
Salatarrangement mit Salatspitzen, Rucola, Champignons, Frühlingslauch und Parmesan
Drei- Länder- Käsevariation mit Hartkäse-, Weichkäse- und Blauschimmelkäsevarianten umlegt mit
Nüssen, Trauben und Früchten, mit Honig und Mango- Chutney

Butterrosetten
Brot – und Baguettekorb

Suppe

eisgekühlte Cazpacho im Glas

warme Komponenten

Roastbeef gegrillt in Thymian- Knoblauchbutter
Schweinerücken „Saltimbocca“ mit Parmaschinken und Salbei
gebratener Zander in Weißweibutter
gebackene Pellkartoffeln mit Sauerrahm
gegrilltes knackig eingelegtes Gemüse

Desserts im Glas

Mousse au Chocolat mit Vanillehaube
Holunderquark mit Minze- Orangensalat
Limonenjoghurtcreme mit Beerenragout

Person á 33,90 €

Buffet Spargel

Kalte Komponenten

Spargelsalat mit italienischem Dressing
Anti Pasti – verschiedene gegrillte und eingelegte Gemüse
Bruschetta vs. Bärlauch
Gemischter Brotkorb und Buttervariationen

Suppe

Spargelcreme mit Kresse und Olivenchips

Warme Komponenten

Medaillons von Schwein, Rind, Lachs und Pute
Stangenspargel mit Schinken und Hollandaise
Frisches Gemüse vom Markt
Champignons in Rahm
Gratinkartoffeln
Zitronenreis
Pasta mit zweierlei Saucen

Desserts

Variation von der Erdbeere
Obstvariationen
Käseauswahl mit Trauben, Honig und Nüssen

Preis pro Person 36,90 €

Sommerliches Buffet 2

(in diesem Umfang ab 60 Personen)

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate
verschiedene Dressings, Schafskäse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven
Carpaccio von Rind und Thunfisch
gebeizter Lachs in Variationen mit Meerrettich, Marinaden und Ölen
Aspik vom Leipziger Allerlei
Glasnudeln in Miso und Gemüse
Rindfleischsalat
Mariniertes Roastbeef in Paprika-Tomaten-Creme
Vitello tonato - Kalbstafelspitz in Kapern-Thunfisch-Sauce
Sächsische Kartoffelsuppe

Hauptgang

Nudeln - mit Pesto, Edelpilzen in Rahm und jungem Gemüse,
Tomaten, Aioli, grana padano,
3 verschiedene Saucen

Lachs

im Ganzen gebacken, Sommergemüse, Safranschaum und Reis

Putenbrust

in Kräuterkruste, Champagner-Schaum, gebratenen Pilzen und jungen Kartoffeln

Roastbeef

rosa, am Stück gebraten, pommes au gratin und Ratatouille

Dessert

Variationen von Beeren und Schokolade
glasiert, gezuckert, in feine Valrhona-Schokolade getaucht
Creme und Mousse
von Joghurt, Sahne, Früchten und Säften
Parfait

Käse

Käsebrett aus der Region
mit Honig, altem Balsamico, Nüssen und Trauben

Person á 36,90 €

Kaffee & Kuchen

Tortenauswahl (je Torte. 12-16 Stück)

Schwarzwälder- Kirsch Torte
Nougat Torte
Käse- Sahne-Torte mit Zitronengelee
Mandarine-Schmand- Torte
Schoko- Birne- Torte
Himbeer- Joghurt- Torte
Frankfurter- Kranz- Torte
Eierlikörtorte
Deutsche Eiche
Erdbeertorte
Ananastorte
Obsttorte (gemischt)

Kuchenauswahl

Käsekuchen
Kirschkuchen
Apfelkuchen
Pflaumenkuchen
Stachelbeerkuchen
Bienenstich
Bienenstich - gefüllt
Eierschecke
Kirmeskuchen
Zupfkuchen
Schneewittchenkuchen (Schoko- Kirsch)
Streuselkuchen
Streuselkuchen - gefüllt

Papageienkuchen
Schokostreusel Kuchen

Preis je nach Auswahl

(Einige Sorten stehen nur saisonbedingt zur Verfügung.

Weitere Sorten auf Anfrage.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für selbst mitgebrachten Kuchen ein Tellergeld erheben müssen.)

Unser Vorschlag

1 Stück Torte

1,5 Stück Blechkuchen,

dazu Filterkaffee, Tee oder Kakao

11,50 € pro Person