



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

pro Person 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

pro Person 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 Champignonrahmsauce

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

pro Person 23,90 €



Buffet 5

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
sowie Gemüse vom Markt, Kartoffelgratin, Kartoffelbällchen, Langkornreis

Dessert

Obstplatte mit verschiedenen nationalen und internationalen Früchten,
Grießflammerie mit Obsttopping, Schokoladenmousse
mit Gewürzkischrageout und Anis serviert im Gläschen

pro Person 27,90 €



Buffet 6

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 Rotweinsoße)
Gebackene Putenbrust in Champignonrahm

Fischgericht

Frisches Welsfilet in Zitronen-Kräuterrahm



Buffet 6

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

pro Person 30,90 €



Buffet 7

Appetizer

Krabbenscocktail 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,



Buffet 7

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,
Mangocreame mit frischer Minze,
Serviert im Gläschen

pro Person 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 Suppennudeln

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

pro Person 30,90 €



Sächsisches Buffet

kalte Komponenten

Wurst- und Schinkenvariation von Schlachtwurst, Hackepeterigel, Pfeffersalami,
Burgunderbratenröllchen mit Spargel und Nusschinken,
Käsebrett mit Hart- Weich- und Frischkäsevarianten, Altenburger Ziegenkäse,
Pumpernickel- Käse, Trauben, Nüssen und Apfel-Kümmel-Chutne,
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 Beizsauce,
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

pro Person 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

pro Person 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

pro Person 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 Hähnchen 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 Avocadocreame und scharfen Tomaten

Naschwerk

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

pro Person 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

pro Person 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 Weißweinbutter,
gebackene Pellkartoffeln mit Sauerrahm,
gegrilltes knackig eingelegtes Gemüse

Desserts im Glas

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

pro Person 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

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 Valhrona-Schokolade getaucht
Creme und Mousse von Joghurt, Sahne, Früchten und Säften, Parfait

Käse

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

pro Person 36,90 €



Kaffee & Kuchen

Tortenauswahl

(12 – 16 Stück je Torte)
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



Kaffee & 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

1½ Stück Blechkuchen,
dazu Filterkaffee, Tee oder Kakao

pro Person 11,50 €



Getränke

Alkoholfreies

Vita Cola, Vita Orange, Vita Zitrone,
Gaensefurther Mineralwasser, still und spritzig
Apfel- Orangen-, Kirsch- und Bananensaft,
Tonic Water, Bitter Lemon

Biere

Ur-Krostitzer Pils,
Ur-Krostitzer Schwarzbier,
Hefeweizen (Flasche)

Sekt

Hausmarke – trocken, halbtrocken

Weine vom Weingut Fuhr aus Badenheim

Roséwein

Dornfelder feinherb
Qualitätswein trocken

Rotweine

Dornfelder
Qualitätswein halbtrocken
Dornfelder Classic
Qualitätswein trocken

Weißweine

Silvaner Classic
Qualitätswein trocken
Bacchus
Qualitätswein halbtrocken
Bacchus
Qualitätswein lieblich

Preis pro Person 22,90€ bei einer Dauer von 8 Stunden.



Ihre Feier im Landgasthof Gut Graßdorf

Sie planen Ihre Familien- oder Firmenfeier?

Bei uns finden Sie mit Sicherheit den passenden Raum
sowie die Speisen und Getränke, die Ihre Feierlichkeit zum Erfolg werden lassen.

Dabei spielt es keine Rolle was gefeiert werden soll.

Ob Hochzeit, Familienfest, Firmenfeier oder Geschäftsessen.

Unsere Räume sind individuell gestaltbar – ganz nach Ihrem Geschmack.

Sie haben Ihre Location bereits gefunden,

möchten aber von uns gastronomisch versorgt werden?

Auch das ist kein Problem. Nach Absprache richten wir Ihre Feier am Ort Ihrer Wahl aus.

Unsere Kapazitäten

Weinstube	bis zu	25 Personen im EG
Bauernstube	bis zu	40 Personen im EG
Gaststube	bis zu	25 Personen im EG
Reiterklause	bis zu	40 Personen im 1.OG
Gutssaal	bis zu	200 Personen im 1.OG
Gutsschänke	bis zu	40 Personen im EG

Für sämtliche Fragen zum Catering stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie!