

# Buffetvorschläge Frühstück ab 30 Personen

Prosecco, Orangen- und Multivitaminsaft und kalte Milch	2,50
Schoko- und Fruchtemüsli, Cornflakes und Haferflocken verschiedene Nüsse und getrocknete Früchte	1,90
Obstkörbchen und diverse Obstfilets mit frischen Früchten der Saison	2,00
Naturjoghurt, Quark sowie verschiedene Fruchtjoghurts und –quarks	1,00
Gekochtes Ei	0,20
Rührei natur und mit Schinken, Tomate und Lauch	0,80
Eiersalat	0,80
Geflügelsalat	1,25
Shrimpsalat	1,35
Fischplatte mit gebeiztem Lachs, geräucherter Makrele und Forelle, Rollmöpse und Matjesfilets	3,50
Aufschnittplatte mit Salami, geräuchertem Schinken, Koch- und Putenschinken, kleine Blutwürstchen, und Pfefferknacker	1,90
Käseplatte mit verschiedenen Schnittkäsen, Blauschimmelkäse, Harzer, Camembert, Brie, Chaumes und verschiedenen Sorten Bonifaz Weichkäse	1,90
Diverse Marmeladen, Honig und Schokoladencrème Butter, Margarine und Kräuterquark	0,95
Verschiedene ofenfrische Brot- und Brötchensorten, Knäckebrot, Butter- und Vollkorntoast und frische Croissants	2,00
Pfannkuchen	0,50
Schoko- und Vanillepudding	0,90
Kleine Dessertplatte	1,50

\* Bitte beachten Sie bei Ihrer Zusammenstellung des Buffets, dass ein Mindestumsatz in Höhe von 21,00 € zu erreichen ist.

# Buffetvorschläge Lunch ab 30 Personen

## Kalte Speisen

Tomate-Mozzarella mit frischen Basilikumblättern, Olivenöl und Balsamico	1,30
Honigmelone mit Landrauchschinken und Serranoschinken	1,90
Geräucherte Flugentenbrust an Chicorée-Orangen-Salat	2,50
Zart geräucherte Forellenfilets und gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Sauce	2,00
Gemügesticks mit verschiedenen Dipps	1,90
Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings, Croutons, Cocktailtomaten, Oliven und verschiedenen Körnern z.B. (Schopskasalat, Tomatensalat, Gurken-Feta-Salat, Rohkostsalat, Blattsalate)	2,50
Edelkäseauswahl nationale und internationale Käsevariation mit Weintrauben, Salzgebäck	2,50
Reichhaltige Brot- und Baguetteauswahl Ciabatta, Steinofenbaguette und Krustenbrot mit gesalzener Fassbutter	2,00

## Warme Speisen

Italienische Minestrone mit frischem Gemüse	1,90
Havelzander mit Prosecco-Sahne-Sauce an Zuckerschoten-Karotten-Gemüse	3,90
Rindermedaillons mit Barolosauce an toskanischem Schmorgemüse	4,10
Putenragout mit frischen Gurkenstiften und Champignons	2,80

## Beilagen

Petersilienkartoffeln	0,75
marmorierter Reis	0,75
in Butter geschwenkte Penne	0,75

## Desserts

Joghurtmousse mit Früchten umlegt	0,90
Obstvariation auf Palmenblättern Auswahl an nationalen und internationalen frischen Obstsorten vom Markt	2,00
Waldbeeren Panna Cotta an Karamellsauce	1,00

\* Bitte beachten Sie bei Ihrer Zusammenstellung des Buffets, dass ein Mindestumsatz in Höhe von 21,00 € zu erreichen ist.

# Buffetvorschläge BBQ – Buffet ab 30 Personen

## Kalte Speisen

Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit hausgemachter Pesto	1,30
Grillgemüse-Spießchen mit mariniertem Feta	0,90
Edelkäseauswahl	2,50
nationale und internationale Käsevariation mit Weintrauben, Salzgebäck	
Pesto- Kartoffelsalat mit knusprigem Bacon	1,80
Honigmelonenschiffchen mit Serranoschinken	2,30
Verschiedene Canapeés	2,50
Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings, Croutons, Cocktailtomaten, Oliven und verschiedenen Körnern z.B. (Schopskasalat, Tomatensalat, Gurken-Feta-Salat, Rohkostsalat, Blattsalate)	2,50
Tzatziki mit Minifolienkartoffeln	0,95
Verschiedene Grillsaucen und Kräuterbutter	1,60

## Warme Speisen

Hähnchenbrustspieße mit mediterranem Gemüse	2,90
Mediterrane Garnelen	3,00
Zarte Lammkoteletts mit Aromaten von Thymian, Rosmarin und Knoblauch	3,90
Zarte Kalbsrückensteaks	3,90
Nürnberger Rostbratwürstchen mit verschiedenen Dipps	1,50
Würzige Schweinrücken- und Putensteaks in verschiedenen Marinaden	3,40

## Desserts

Obstvariation auf Palmenblättern	2,00
Auswahl an nationalen und internationalen frischen Obstsorten vom Markt	
Frische Erdbeeren mit grünen Pfeffer und alten Balsamico	1,50
Kleine Petit fours	1,45
Leichtes Zitronenmousse mit Schattenmorellen-Pfeffer-Ragout	1,35

\* Bitte beachten Sie bei Ihrer Zusammenstellung des Buffets, dass ein Mindestumsatz in Höhe von 21,00 € zu erreichen ist.

# Buffetvorschläge International ab 30 Personen

## Kalte Speisen

Asiatischer Nudelsalat mit Hähnchenstreifen und frischem Gemüse	1,50
Honigmelonenschiffchen mit hauchdünnem Rauchschinken	2,20
Geräucherte Regenbogenforelle aus der Sächsischen Schweiz mit Apfel-Sahne-Sauce	2,80
Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings, Croutons, Cocktailtomaten, Oliven und verschiedenen Körnern z.B. (Schopskasalat, Tomatensalat, Gurken-Feta-Salat, Rohkostsalat, Blattsalate)	2,50
Reichhaltige Brot- und Baguetteauswahl Ciabatta, Steinofenbaguette und Krustenbrot mit gesalzener Fassbutter	2,00

## Warme Speisen

Klares Zitronengrassüppchen	1,90
In Zitronengrassud gedünsteter Pangasius mit leichter Zitronensauce auf Zuckerschoten-Karotten-Gemüse	2,20
Geschmorte Lammkeule auf Paprika-Couscous	3,10
Paella (Spanische Reispfanne mit kleinen Garnelen und Muscheln)	1,90
Rinderragout nach „Stroganow Art“	2,10
Indisches Hähnchencurry mit Rosinen und Ananas	1,75

## Beilagen

Basmatireis	0,75
Penne	0,75
La Ratte Kartoffeln	0,75

## Desserts

Verschiedene Brownies	0,95
Windbeutel gefüllt mit Erdbeer- und Limonenmousse	0,60
Süße Polenta mit Aprikosenragout und frischer Minze	0,90

\* Bitte beachten Sie bei Ihrer Zusammenstellung des Buffets, dass ein Mindestumsatz in Höhe von 21,00 € zu erreichen ist.

# Buffetvorschläge Italienisch ab 30 Personen

## Kalte Speisen

Tomate-Mozzarella mit frischen Basilikumblättern, Olivenöl und Balsamico	1,30
Honigmelonenschiffchen mit hauchdünnem Parmaschinken	2,20
Vitello von der Putenbrust mit Kapernäpfeln und kleinen Sardellenfilets	1,90
Eingelegte Hähnchenbrust in Balsamico, Olivenöl, Pinienkernen und Rosinen	1,80
Antipasti-Variation (z.B. eingelegte Auberginen, Paprika, Zucchini uvm.)	1,90
Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings, Croutons, Cocktailtomaten, Oliven und verschiedenen Körnern z.B. (Schopskasalat, Tomatensalat, Gurken-Feta-Salat, Rohkostsalat, Blattsalate)	2,50
Reichhaltige Brot- und Baguetteauswahl Ciabatta, Steinofenbaguette und Krustenbrot mit gesalzener Fassbutter	2,00

## Warme Speisen

Italienische Minestrone mit frischem Gemüse	1,90
Seeteufel im Parmaschinkenmantel mit Prosecco-Sahnesauce an Tomaten-Lauch-Gemüse	3,90
Saltimbocca vom Kalb mit Barolosauce an toskanischem Schmorgemüse	5,20
Zarte Putenmedaillons mit geschmorter Paprika	2,20
Gefüllte Ravioli in Tomaten-Oliven-Sauce mit Thymian und Rosmarin verfeinert	2,00

## Beilagen

Trikolorekartoffeln	0,75
Kräuterreis	0,75
marmorierter Reis	0,75

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu	1,50
Panna Cotta an Orangensauce mit frischer Minze	1,05
Obstvariation auf Palmenblättern Auswahl an nationalen und internationalen frischen Obstsorten vom Markt	2,00

\* Bitte beachten Sie bei Ihrer Zusammenstellung des Buffets, dass ein Mindestumsatz in Höhe von 21,00 € zu erreichen ist.

# Buffetvorschläge Mediterran ab 30 Personen

## Kalte Speisen

Tomate-Mozzarella mit frischen Basilikumblättern, Olivenöl und Balsamico	1,30
Französisches Lachstatar	1,90
Quiche Lorraine an Kräutersauerrahm	2,20
Gefüllte Weinblätter an Tzatziki	1,30
Edelkäseauswahl	2,50
nationale und internationale Käsevariation mit Weintrauben, Salzgebäck	
Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings, Croutons, Cocktailtomaten, Oliven und verschiedenen Körnern z.B. (Schopskasalat, Tomatensalat, Gurken-Feta-Salat, Rohkostsalat, Blattsalate)	2,50
Reichhaltige Brot- und Baguetteauswahl	2,00
Ciabatta, Steinofenbaguette und Krustenbrot mit gesalzener Fassbutter	

## Warme Speisen

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	1,90
Gebratene Filets von Dorade und Rotbarbe an Thymiansauce und Gemüse-Linsen	3,80
Zart Rosa Kalbsrücken an Steinpilzsauce mit Auberginengemüse	4,40
Knusprige Hühnerbrust „Supreme“ mit feiner Tomatensauce	2,30
Gyros mit Tzatziki	2,00

## Beilagen

Rosmarinkartoffeln	
Penne	0,75
Kräuterreis	0,75

## Desserts

Duett von Mousse au chocolat mit verschieden Früchten	1,60
Crème Caramel	1,80
Italienisches Tiramisu mit Kakaopulver	1,50

\* Bitte beachten Sie bei Ihrer Zusammenstellung des Buffets, dass ein Mindestumsatz in Höhe von 21,00 € zu erreichen ist.

# Buffetvorschläge Sächsisch ab 30 Personen

## Kalte Speisen

Geräucherte Regenbogenforelle aus der Sächsischen Schweiz mit Apfel-Sahne-Sauce	2,80
Sächsischer Landrauchschinken mit Meerrettich und Gewürzgürkchen	1,95
Hackepeter mit roten Zwiebeln und Minitomaten	1,80
Sächsische Apfel-Schmalz-Bemmenchen mit kleiner Gewürzgurke	0,75
Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings, Croutons, Cocktailtomaten, Oliven und verschiedenen Körnern z.B. (Schopskasalat, Tomatensalat, Gurken-Feta-Salat, Rohkostsalat, Blattsalate)	2,50
Reichhaltige Brot- und Baguetteauswahl Ciabatta, Steinofenbaguette und Krustenbrot mit gesalzener Fassbutter	2,00

## Warme Speisen

Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen und frischer Petersilie	1,60
Zander auf geschmorten Gurken an leichter Meerrettich-Senf-Sauce	2,60
Sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkraut	2,15
Kümmelkrustenbraten mit Schwarzbiersauce an Weinkraut	2,40
Putenrollbraten mit Leipziger Allerlei	2,50

## Beilagen

Petersilienkartoffeln	0,75
Kartoffelklöße	0,75
Reis	0,75

## Desserts

Meissner Weinmousse mit Obstfilets dekoriert	0,90
Apfel-Birnen-Kompott mit Vanillesauce	0,95
Sächsische Quarkkeulchen mit cremigem Vanilleapfelmus	1,30
Obstvariation auf Palmenblättern Auswahl an nationalen und internationalen frischen Obstsorten vom Markt	2,00

\* Bitte beachten Sie bei Ihrer Zusammenstellung des Buffets, dass ein Mindestumsatz in Höhe von 21,00 € zu erreichen ist.