

Galabuffet I

ab 30 Personen

Kalte Speisen

Tomate-Mozzarella mit frischen Basilikumblättern, Olivenöl und Balsamico
Geräucherte Flugentenbrust an Chicorée-Orangen-Salat
Zart geräucherte Forellenfilets und gebeizter Lachs
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Sauce
Eingelegte Hähnchenbrust in Balsamico, Olivenöl,
Pinienkernen und Rosinen
Wildkräuter-Salate mit Hausgemachtem Himbeerdressing
Verschiedene Bunte Blattsalate mit French oder Balsamicodressing
Rotkrautsalat mit Orangenfilets
Räucherlachs-Ei-Salat mit Honig-Senfsauce
Rindfleischsalat "Teufels Art" mit Zwiebeln, Radieschen, Paprika und Gewürzgurken
Gebratener Bohnen-Salat mit Sesamöl und Sojasauce
Edelkäseauswahl
nationale und internationale Käsevariation mit Weintrauben, Salzgebäck
Reichhaltige Brot- und Baguetteauswahl
Ciabatta, Steinofenbaguette und Krustenbrot mit gesalzener Fassbutter

Warme Speisen

Italienische Minestrone mit frischem Gemüse
Havelzander mit Prosecco-Sahne-Sauce an Zuckerschoten-Karotten-Gemüse
Rindermedaillons mit Barolosauce an toskanischem Schmorgemüse
Gefüllte Ravioli in Tomaten-Oliven-Sauce
mit Thymian und Rosmarin verfeinert

Beilagen

Petersilienkartoffeln, marmorierter Reis

Desserts

Obstvariation auf Palmenblättern
Auswahl an nationalen und internationalen frischen Obstsorten vom Markt
Hausgemachtes Tiramisu
Meissner Weinmousse mit Obstfilets dekoriert
Plundergebäckmix mit Puderzucker

pro Person 28,90 Euro

Ab einer Gesellschaft von 50 Personen bekommen Sie von unserem Team ein Schaustück der Küche
als Überraschung präsentiert.

Galabuffet II

ab 30 Personen

Kalte Speisen

Honigmelone mit Landrauchschinken und Serranoschinken

Zart geräucherte Forellenfilets und gebeizter Lachs
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Sauce

Lolo Rosso und Eichblattsalat mit Hausdressing oder Balsamicodressing
Marinierter Paprika Cous-Cous-Salat

Frischer Ruccola-Salat mit gehobelten Parmesanspänen

Melonen-Erdbeersalat mit Italienischem Bresaola

Karottensalat mit Orangensaft und Honig

Tomatenscheiben mit Roten Zwiebelringen und Basilikum

Reichhaltige Brot- und Baguetteauswahl

Ciabatta, Steinofenbaguette und Krustenbrot mit gesalzener Fassbutter

Antipasti-Variation

z.B. eingelegte Auberginen, Paprika, Zucchini

geräucherte Makrelen mit Sahne-Meerrettich

Warme Speisen

Seeteufel im Parmaschinkenmantel
mit Prosecco-Sahnesauce an Tomaten-Lauch-Gemüse

Saltimbocca vom Kalb

mit Barolosauce an toskanischem Schmorgemüse

Zarte Putenmedaillons mit geschmorter Paprika

Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise gratiniert

Bellagen

Trikotlorekartoffeln, Kräuterreis

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu

Obstvariation auf Palmenblättern

Auswahl an nationalen und internationalen frischen Obstsorten vom Markt

Panna Cotta mit Orangensoße

Kaltes Melonensüppchen mit frischer Minze

pro Person 30,90 Euro

Ab einer Gesellschaft von 50 Personen bekommen Sie von unserem Team ein Schaustück der Küche
als Überraschung präsentiert.

Galabuffet III

ab 30 Personen

Kalte Speisen

Tomate-Mozzarella mit frischen Basilikumblättern, Olivenöl und Balsamico

Gemügesticks mit verschiedenen Dipps

Knackiger Feldsalat mit Kartoffel-Walnuss-Dressing

Eisberg und Radiccio-Blätter mit Hausdressing

Marinierte Avocadospalten mit Tunfisch und Oliven

Frischer Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill

Zuckerschoten-Tomatensalat mit gebratenen Riesengarnelen "provenziale"

Bunter Paprika-Salat mit Griechischem Schafskäse

Je nach Saison - Pfifferlings-Salat mit weißen Bohnen und Räucherspeck

Edelkäseauswahl

nationale und internationale Käsevariation mit Weintrauben, Salzgebäck

Reichhaltige Brot- und Baguetteauswahl

Ciabatta, Steinofenbaguette und Krustenbrot mit gesalzener Fassbutter

Geräucherte Regenbogenforelle aus der Sächsischen Schweiz
mit Apfel-Sahne-Sauce

Eingelegte Hähnchenbrust in Balsamico, Olivenöl, Pinienkernen und Rosinen

Antipasti-Variation (z.B. eingelegte Auberginen, Paprika, Zucchini uvm.)

Warme Speisen

In Zitronengrassud gedünsteter Pangasius
mit leichter Zitronensauce auf Zuckerschoten-Karotten-Gemüse

Gebratene Filets von Dorade und Rotbarbe
an Thymiansauce und Gemüse-Linsen

Zart Rosa Kalbsrücken an Steinpilzsauce mit Auberginengemüse

Knusprige Hühnerbrust „Supreme“
mit feiner Tomatensauce

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Kräuterreis

Desserts

Waldbeeren Panna Cotta an Karamellsauce

Duett von Mousse au chocolat mit verschiedenen Früchten

Italienisches Tiramisu mit Kakaopulver

Obstvariation auf Palmenblättern

Auswahl an nationalen und internationalen frischen Obstsorten vom Markt

pro Person 34,90 Euro

Ab einer Gesellschaft von 50 Personen bekommen Sie von unserem Team ein Schaustück der Küche
als Überraschung präsentiert.