

# Frühstücksbuffet

ab 30 Personen

Prosecco, Orangen- und Multivitaminsaft und kalte Milch

Schoko- und Fruchtemüsli, Cornflakes und Haferflocken,  
verschiedene Nüsse und getrocknete Früchte

Obstkörbchen und diverse Obstfilets  
mit frischen Früchten der Saison

Naturjoghurt, Quark sowie verschiedene Fruchtjoghurts und –quarks

Gekochtes Ei

Rührei Natur und mit Schinken, Tomate und Lauch

Eiersalat

Fischplatte

mit gebeiztem Lachs, geräucherter Makrele und Sprotten,  
Rollmöpsen und Sahnemerrettich

Aufschnittplatte

mit Salami, geräuchertem Schinken, Kochschinken,  
Bierschinken und Pfefferknackern

Käseplatte

mit verschiedenen Sorten Schnittkäse, Saint Albray,  
Brie, Chaumes und verschiedenen Sorten Bonifaz Weichkäse

Diverse Marmeladen, Honig und Schokoladencreme,  
Butter, Margarine und Kräuterquark

Verschiedene ofenfrische Brot- und Brötchensorten,  
Knäckebrot, Butter- und Vollkorntoast und frische Croissants

**pro Person 20,65 €**

Selbstverständlich verändern, erweitern oder variieren wir unsere Buffetvorschläge nach Ihren Wünschen und Vorlieben und berücksichtigen die Wünsche von Vegetariern und Allergikern.

Weitere Empfehlungen:

- Dresdner Fleischsalat
- Garnelensalat mit Joghurt-Dillsauce
- Pfannkuchen
- Schoko- und Vanillepudding

# Lunchbuffet

ab 30 Personen

## Kalte Speisen

Tomate-Mozzarella mit frischen Basilikumblättern, Olivenöl und Balsamico

Honigmelone mit Landrauchschinken und Serranoschinken

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

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings,  
Croutons, Cocktailtomaten, Oliven

Schopskasalat, Tomatensalat, Gurken-Feta-Salat, Rohkostsalat, Blattsalate

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

## Beilagen

Petersilienkartoffeln

marmorierter Reis

## Desserts

Joghurtmousse mit Früchten umlegt

Waldbeeren Panna Cotta an Karamellsauce

**pro Person 23,00 €**

Selbstverständlich verändern, erweitern oder variieren wir unsere Buffetvorschläge nach Ihren Wünschen und Vorlieben und berücksichtigen die Wünsche von Vegetariern und Allergikern.

Weitere Empfehlungen:

- Geräucherte Flugentenbrust an Chicorée-Orangen-Salat
- Edelkäseauswahl - nationale und internationale Käsevariation mit Weintrauben & Salzgebäck
- Putenragout mit Zwiebeln, Paprika und Champignons
- In Butter geschwenkte Penne
- Obstvariation auf Palmenblättern - Auswahl an nationalen und internationalen frischen Obstsorten vom Markt

# BBQ – Buffet

ab 30 Personen

## Kalte Speisen

Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit hausgemachter Pesto  
Grillgemüse-Spießchen mit mariniertem Feta  
Pesto-Kartoffel-Salat mit knusprigem Bacon  
Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings,  
Croutons, Cocktailtomaten, Oliven  
Schopskasalat, Tomatensalat, Gurken-Feta-Salat, Rohkostsalat, Blattsalate  
Tzatziki mit Minifolienkartoffeln  
Verschiedene Grillsaucen und Kräuterbutter

## Warme Speisen

Hähnchenbrustspieße mit mediterranem Gemüse  
Zarte Kalbsrückensteaks  
Nürnberger Rostbratwürstchen mit verschiedenen Dips  
Würzige Schweinerücken- und Putensteaks in verschiedenen Marinaden

## Desserts

Obstvariation auf Palmenblättern  
Auswahl an nationalen und internationalen frischen Obstsorten vom Markt  
Frische Erdbeeren mit grünem Pfeffer und altem Balsamico  
Leichtes Zitronenmousse mit Schattenmorellen-Pfeffer-Ragout

**pro Person 26,10 €**

Selbstverständlich verändern, erweitern oder variieren wir unsere Buffetvorschläge nach Ihren Wünschen und Vorlieben und berücksichtigen die Wünsche von Vegetariern und Allergikern.

Weitere Empfehlungen:

- Honigmelonenschiffchen mit Serranoschinken
- Edelkäseauswahl - nationale und internationale Käsevariation mit Weintrauben & Salzgebäck
- Verschiedene Canapées – kleine Weißbrotscheibchen mit Roastbeef, geräuchertem Lachs, Käse und Serranoschinken
- Mediterrane Garnelen
- Zarte Lammkoteletts mit Aromaten von Thymian, Rosmarin und Knoblauch

# Internationales Buffet

ab 30 Personen

## Kalte Speisen

Honigmelonenschiffchen mit hauchdünnem Rauchschinken

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

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings,  
Croutons, Cocktailltomaten, Oliven

Schopskasalat, Tomatensalat, Gurken-Feta-Salat, Rohkostsalat, Blattsalate

Reichhaltige Brot- und Baguetteauswahl

Ciabatta, Steinofenbaguette und Krustenbrot mit gesalzener Fassbutter

## Warme Speisen

Klares Zitronengrassüppchen

In Zitronengrassud gedünsteter Pangasius  
mit Prosecco-Sahnesauce auf Zuckerschoten-Karotten-Gemüse

Paella (Spanische Reispfanne mit kleinen Garnelen und Muscheln)

Rinderragout nach „Stroganow Art“

Fruchtiges, rotes Hähnchencurry mit Chilifäden

## Beilagen

Basmatireis

Penne

La Ratte Kartoffeln

## Desserts

Brownies

Riso al Latte con Mirtillo  
(Duett von Milchreis und Blaubeeren)

Gezuckerte Polenta mit Süßkirschragout und frischer Minze

**pro Person 24,75 €**

Selbstverständlich verändern, erweitern oder variieren wir unsere Buffetvorschläge nach Ihren Wünschen und Vorlieben und berücksichtigen die Wünsche von Vegetariern und Allergikern.

Weitere Empfehlungen:

- Edelkäseauswahl - nationale und internationale Käsevariation mit Weintrauben & Salzgebäck
- Geräucherte Flugentenbrust an Chicorée-Orangen-Salat
- Geschmorte Lammkeule auf Paprika-Couscous
- Obstvariation auf Palmenblättern - Auswahl an nationalen und internationalen frischen Obstsorten vom Markt

# Italienisches Buffet

ab 30 Personen

## Kalte Speisen

Tomate-Mozzarella mit frischen Basilikumblättern, Olivenöl und Balsamico

Vitello von der Putenbrust mit Kapernäpfeln und kleinen Sardellenfilets

Antipasti-Variation (z.B. eingelegte Auberginen, Paprika, Zucchini u.v.m.)

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings,  
Croutons, Cocktailtomaten, Oliven

Schopskasalat, Tomatensalat, Gurken-Feta-Salat, Rohkostsalat, Blattsalate

Reichhaltige Brot- und Baguetteauswahl

Ciabatta, Steinofenbaguette und Krustenbrot mit gesalzener Fassbutter

## Warme Speisen

Italienische Minestrone mit frischem Gemüse

Seeteufel im Parmaschinkenmantel  
mit Prosecco-Sahne-Sauce an Tomaten-Lauch-Gemüse

Zart rosa Tranchen vom Kalb in Kräuterkruste  
mit Barolosauce an toskanischem Schmorgemüse

## Beilagen

Trikolorekartoffeln

Marmorierter Reis

## Desserts

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta an Orangensauce mit frischer Minze

Obstvariation auf Palmenblättern

Auswahl an nationalen und internationalen frischen Obstsorten vom Markt

**pro Person 26,65 €**

Selbstverständlich verändern, erweitern oder variieren wir unsere Buffetvorschläge nach Ihren Wünschen und Vorlieben und berücksichtigen die Wünsche von Vegetariern und Allergikern.

Weitere Empfehlungen:

- Italienische Käseauswahl mit Weintrauben & Grissini
- Honigmelonenschiffchen mit hauchdünnem Parmaschinken
- Eingelegte Hähnchenbrust in Balsamico, Olivenöl, Pinienkernen und Rosinen
- Zarte Putenmedaillons mit geschmorter Paprika
- Gefüllte Ravioli in Tomaten-Oliven-Sauce mit Thymian und Rosmarin verfeinert (vegetarisch)
- Tagliatelle

# Mediterranes Buffet

ab 30 Personen

## Kalte Speisen

Französisches Lachstatar  
Quiche Lorraine an Kräutersauerrahm  
Mit Frischkäsecrème gefüllte Champignonköpfe  
Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings,  
Croutons, Cocktailtomaten, Oliven  
Schopskasalat, Tomatensalat, Gurken-Feta-Salat, Rohkostsalat, Blattsalate  
Reichhaltige Brot- und Baguetteauswahl  
Ciabatta, Steinofenbaguette und Krustenbrot mit gesalzener Fassbutter

## Warme Speisen

Gebratene Filets von Dorade und Rotbarbe  
an Thymiansauce und Gemüse-Linsen  
Zart rosa Kalbsrücken an Steinpilzsauce mit Auberginengemüse  
Knusprige Hühnerbrust „Supreme“  
mit feiner Tomatensauce

## Bellagen

Rosmarinkartoffeln

Penne

Gnocchi

## Desserts

Duett von Mousse au chocolat mit verschiedenen Früchten

Crème Caramel

Italienisches Tiramisu mit Kakaopulver

**pro Person 27,55 €**

Selbstverständlich verändern, erweitern oder variieren wir unsere Buffetvorschläge nach Ihren Wünschen und Vorlieben und berücksichtigen die Wünsche von Vegetariern und Allergikern.

Weitere Empfehlungen:

- Tomate-Mozzarella mit frischen Basilikumblättern, Olivenöl und Balsamico
- Edelkäseauswahl - nationale und internationale Käsevariation mit Weintrauben & Salzgebäck
- Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
- Griechisches Gemüse-Gyrosfleisch mit Tzatziki
- Kokos-Limetten-Mousse mit Ananas dekoriert

# Sächsisches Buffet

ab 30 Personen

## Kalte Speisen

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

Sächsischer Landrauschschinken  
mit Meerrettich und Gewürzgürkchen

Hackepeter mit roten Zwiebeln und Minitomaten

Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings,  
Croutons, Cocktailltomaten, Oliven

Schopskasalat, Tomatensalat, Gurken-Feta-Salat, Rohkostsalat, Blattsalate

Reichhaltige Brot- und Baguetteauswahl  
Ciabatta, Steinofenbaguette und Krustenbrot mit gesalzener Fassbutter

## Warme Speisen

Sächsische Kartoffelsuppe  
mit Wiener Würstchen und frischer Petersilie

Zander auf geschmorten Gurken an leichter Meerrettich-Senf-Sauce

Sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkraut

Putenrollbraten mit Leipziger Allerlei

## Beilagen

Petersilienkartoffeln

Kartoffelklöße

Reis

## Desserts

Meissner Weinmousse mit Obstfilets dekoriert

Apfel-Birnen-Kompott mit Vanillesauce

Sächsische Quarkkeulchen mit cremigem Vanilleapfelmus

**pro Person 25,30 €**

Selbstverständlich verändern, erweitern oder variieren wir unsere Buffetvorschläge nach Ihren Wünschen und Vorlieben und berücksichtigen die Wünsche von Vegetariern und Allergikern.

Weitere Empfehlungen:

- Sächsische Apfel-Schmalz-Bemmchen mit kleiner Gewürzgurke
- Kümmelkrustenbraten mit kräftiger Sauce an Weinkraut
- Obstvariation auf Palmenblättern - Auswahl an nationalen und internationalen frischen Obstsorten vom Markt