

# Buffet Sachsenland

## **Vorspeisen**

*Deftige Wurstplatte von unserer Hausfleischerei Heyer*

*Auswahl sächsischer Käse mit frischen Tafeltrauben und Birnensenf*

*Saisonale Salatvariationen mit verschiedenen Dressings*

*Sächsischer Wurst-, Kartoffel- und Nudelsalat*

*Räucherforelle mit Preiselbeer-Sahneerrettich*

*Hausgemachtes Speckfett*

## **Suppe**

*(bitte 1 Suppe wählen)*

*Sächsische Kartoffelsuppe mit Rauchwurst*

*Soljanka mit Sauerrahm und Zitrone*

*Bornaer Zwiebelsuppe mit Äpfeln und Schinkenspeck*

*Sächsische Warmbiersuppe*

## **Hauptgänge**

*(bitte 2 Hauptgänge wählen)*

*Kümmelbraten vom Schwein mit Meerrettichsauerkraut und hausgemachten Serviettenknödeln*

*Kassler in Schwarzbiersauce mit Goldriesling-Kraut und Kartoffelbällchen*

*Sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Wickelklößen*

*Gebratene Gebirgsforelle auf Egerlingsbett mit Petersilienkartoffeln*

## **Dessert**

*Quarkkeulchen mit Apfelragout*

*Meißner Traubensülze*

*Leipziger Kaffee-Mousse*

**Preis p.P. 19,50 €**

# Buffet Moskau

## **Vorspeisen**

*Räucherlachstatar mit Dill-Zitronencreme*

*Hausgemachte Antipastivariation*

*Feldsalat mit Schafskäse und Granatapfel-Vinaigrette*

*Strauchtomatensalat mit Balsamicodressing und gerösteten Sonnenblumenkernen*

*Heimische Käseauswahl mit frischen Tafeltrauben und Feigensenf*

*Geräucherte Putenbrust mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln*

## **Suppen**

*(bitte 1 Suppe wählen)*

*Geeistes Gurkensüppchen mit Dillspitzen und Gartenkresse*

*Rote Bete-Suppe mit Sauerrahm*

*Karotten-Ingwer-Suppe*

## **Hauptgänge**

*(bitte 2 Hauptgänge wählen)*

*Schweinemedallions im Champignonrahm mit butem Marktgemüse und Speckröstkartoffeln*

*Gegrillte Hähnchenbrust in Ananas-Harissa-Sauce mit Paprikaragout und Basmatireis*

*Filet vom Buntbarsch in Pommerysensauce mit Zitronenmöhrrchen und hausgemachtem Kartoffel-Birnen-Gratin*

*Vegetarisches Frikassee mit Tomaten-Salbei-Makkaroni*

## **Dessert**

*Palatschinken mit Waldbeerragout*

*Wodka-Minz-Panna Cotta mit Erdbeertopping*

*Hausgemachte Eisbombe*

**Preis p.P. 23,00 €**

# Buffet Espana

## **Vorspeisen**

*Zitrus-Garnelen-Salat mit Rispentomaten im Weckgläschen*

*Auswahl an spanischem Käse und Chorizo*

*Honigmelone mit Serranoschinken*

*Mallorquinische Pizza mit Sardellen, Tomaten, Oliven und Zwiebel*

*Ensalladilla atun (Spanischer Thunfischsalat mit Tomaten und Paprika)*

*Feuriger Pulposalat mit gegrillten Habaneros*

## **Suppen**

*(bitte 1 Suppe wählen)*

*Gazpacho mit frischen Kräutern*

*Sopa castellana (Spanische Knoblauchsuppe)*

## **Hauptgänge**

*(bitte 2 Hauptgänge auswählen)*

*Rosmarin-Lammbraten im Flaschentomaten-Sud mit Knoblauch-Kartoffelgratin*

*Albondigas Andaluz – Feurige Hackbällchen in Orangensauce*

*Katalanisches Rinderragout in Sherry-Schokoladen-Jus mit Grillpaprika und Thymiankartoffeln*

*Zarzuela – Spanischer gegrillter Fisch mit Gemüsereis*

*Rioja-Hähnchenschenkel mit Knoblauch-Oliven-Sauce, Zucchini Gemüse und Kräuternudeln*

## **Dessert**

*Crema Catalana*

*Malaga-Obstsalat mit frischer Minze*

*Tarta de manzanas – Spanische Apfel-Tarte*

**Preis p.P. 26,00 €**

# Buffet Italia

## **Vorspeisen**

*Salat Caprese mit Pesto und frischem Basilikum*

*Mit Frischkäse oder Thunfisch gefüllte Antipasti*

*Bruschetta mit Rucola und Tomaten*

*Panzanella (Brotsalat) mit Knoblauch-Garnelen*

*Pollo tonnato mit Kapern-Thunfischcreme*

*Italienische Wurst-und Käsespezialitäten*

*Radicchio-Fenchel Salat mit Pinienhonig und Orangenfilets*

## **Suppe**

*(bitte 1 Suppe wählen)*

*Minestrone*

*Stracciatella al aglio – Italienisches Hühnersüppchen mit Knoblauch*

*Pappa al Pomodoro – Tomatensuppe mit Weißbrot*

## **Hauptgänge**

*(bitte 2 Hauptgänge wählen)*

*Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Verdure miste und Rosmarinschalenskartoffeln*

*Involtini vom Landschwein auf Zucchini ragout mit Tomatenpolenta*

*Frittura Mista – Gemischte frittierte Fische mit Gremolata und Zitronen-Tagliatelle*

*Gnocchi mit luftgetrocknetem Landschinken, Tomaten, Oliven und Rucola*

## **Dessert**

*Tiramisu*

*Panna Cotta con Frutti*

*Mascarpone-Crème mit Balsamico-Erdbeeren*

**Preis p.P. 28,00 €**

# Buffet Caribe

## **Vorspeisen**

*Geflämmter Garnelensalat mit Avocado und Ananas*

*Fruchtiger Tomaten-Papaya-Cocktail*

*Kokos-Erdnuss-Reis mit Hähnchen-Sate*

*Tropischer Palmherzen mit Bananen-Salsa*

*Süßkartoffelsalat mit Habanero-Hähnchenbrust*

*Kaisergranat mit Guacamole*

## **Suppe**

*(bitte 1 Suppe wählen)*

*Karibisches Shrimps-Kokossüppchen*

*Joumou Haiti – Neujahrs-Kürbisuppe mit Süßkartoffeln und Kochbananen*

*Geeiste kubanische Maracuja-Gurken-Suppe*

## **Hauptgänge**

*(bitte 2 Hauptgänge wählen)*

*Feuriges Grenada-Hähnchen mit Paprika, Limette und Kokosreis*

*Rum-Honig-Hähnchenschenkel mit Mango-Gemüse-Chutney und schwarzen Bohnen*

*Marinierte Jamaica-Steaks vom Schwein mit Süßkartoffelgratin*

*Schweinegeschnetzeltes im Aprikosen-Erdnuss-Curry mit Bandnudeln*

*Meerbarbe im Bananenblatt mit Papaya-Shrimps und geschmorten Palmherzen*

## **Dessert**

*Gebackene Honigbanane mit Orangenglace*

*Kokos-Ingwer-Mousse im Gläschen*

*Mango-Flan mit exotischen Früchten*

**Preis p.P. 28,00 €**

# Weihnachtliches Buffet I

## **Vorspeisen**

*Feldsalat mit Kirschtomaten, Zimtcroustons und Kartoffeldressing*

*Blattsalate mit Nüssen und Granatapfel-Vinaigrette*

*Geflügelcocktail mit Winterbirne und Brandy-Mandarinen*

*Rote Bete Salat*

## **Suppe**

*Rosenkohlrahmsüppchen mit gerösteten Mandeln*

## **Hauptgänge**

*Barbarie-Entenkeule auf Glühwein-Rotkohl mit grünen Klößen*

*Gebratenes Flusszanderfilet auf Sesam-Rahmschwarzwurzel mit Basmatireis*

*Geschmorte Schweinehaxen auf Meerrettichsauerkraut mit hausgemachtem Serviettenknödel*

## **Dessert**

*Spekulatiustiramisu mit Waldbeerragout*

*Amaretto-Panna Cotta mit Schokoladentopping*

**Preis p.P. 21,50 €**

# Weihnachtliches Buffet II

## **Vorspeisen**

*Salat von der Bauernente mit Cranberries, Williamsbirne und Orangen*

*Feldsalat mit Kirschtomaten, Speckkrusteln und Zimtcroutons, dazu Kartoffeldressing*

*Geräucherte Forelle auf Rote Bete-Carpaccio mit Frisee*

*Schinken vom Erzgebirgswild mit eingelegten Kirschäpfeln*

## **Suppe**

*Maronen-Winterapfel-Suppe mit Schwarzbrotcroutons*

## **Hauptgänge**

*Keule von der Freilandgans auf Apfelrotkohl mit grünen Kößen und Orangenjus*

*Filet vom Fjordlachs auf Rahmfenchel-Birnenragout mit Basmatireis*

*Braten vom heimischen Wildschwein mit Speckrosenkohl und Kartoffel-Sellerie-Gratin*

## **Desserts**

*Lebkuchenmousse mit Schokoladensplittern*

*Zimt-Apple-Crumble mit Preiselbeerconfit*

**Preis p.P. 26,50 €**

## *Fingerfood Buffet I*

*Crostini-Variation (Tomate-Basilikum, Serranoschinken, Räucherlachs, Roquefortcreme, Avocado-creme)*

*Albondigas – spanische Hackbällchen auf Grillgemüse*

*Matjestatar auf Pumpernickel*

*Kartoffelküchlein mit Schafskäse*

*Gemüstickss mit verschiedenen Dips*

**Preis p.P. 8,50 €**

## *Fingerfood Buffet II*

*Crostini-Variation (Tomate-Basilikum, Serranoschinken, Räucherlachs, Roquefortcreme, Avocado-creme)*

*Putensate mit Mango-Erdnuss-salsa*

*Räucherlachstatar auf Gurkentaler*

*Kästickss mit frischen Trauben*

*Schweinemedallions auf Apfelscheiben*

*Honigmelone mit italienischem Landschinken*

*Salat Caprese*

*Vegetarische Frühlingsrolle mit Sojasauce*

*Gemüstickss mit verschiedenen Dips*

*Panna Cotta mit Himbeerragout*

**Preis p.P. 16,50 €**



## *Fingerfood Buffet III*

*Crostini-Variation (Tomate-Basilikum, Serranoschinken, Räucherlachs, Roquefortcreme, Avocadocreme)*

*Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebel und Sauerrahm*

*Schweinemedallions auf Apfelscheiben*

*Matjestatar auf Pumpernickel*

*Geräucherter Heilbutt auf Gurke mit Wasabi*

*Putensate mit Mango-Erdnussalsa*

*Honigmelone mit italienischem Landschinken*

*Forellentörtchen mit Frischkäse*

*Blaue Trüffelkartoffeln mit Ricotta*

*Gemüstickes mit verschiedenen Dips*

*Salat Caprese*

*Zweierlei Mousse au Chocolat*

*Preis p.P. 21,00 €*

## *Flying Fingerfood I*

*Canapes*

*(bitte max. 6 Varianten auswählen)*

*Räucherlachstatar mit Honigsenf-Dillcreme*

*Serranoschinken mit Melonenbällchen*

*Gorgonzola mit Weintrauben und Walnusskernen*

*Salami mit Kirschtomate*

*Frischkäsecreme mit mediterranen Kräutern und Olive*

*Geräucherte Putenbrust mit Feigensenf-Dip*

*Bruschetta Tomate-Basilikum*

*Bruschetta Thunfisch-Schalotte*

*Käsespießchen mit Traube*

*Preis pro Stück, 2,00 €*

## *Flying Fingerfood II* *(5 Stück p.P.)*

*Crostini-Variation (Tomate-Basilikum, Serranoschinken, Räucherlachs, Roquefortcreme, Avocadocreme)*

*Albondigas – spanische Hackbällchen auf Grillgemüse*

*Matjestatar auf Pumpernickel*

*Kartoffelküchlein mit Schafskäse*

*Gemüstickss mit verschiedenen Dips*

*Preis p.P. 9,00 €*

## *Flying Fingerfood III* (10 Stück p.P.)

*Crostini-Variation (Tomate-Basilikum, Serranoschinken, Räucherlachs, Roquefortcreme, Avocado-creme)*

*Schweinemedallions auf Apfelscheiben*

*Räucherlachstatar auf Gurkentaler mit Wasabi*

*Putensate mit Mango-Erdnuss-salsa*

*Honigmelone mit italienischem Landschinken*

*Forellentörtchen mit Frischkäse*

*Blaue Trüffelkartoffeln mit Ricotta*

*Tomate-Mozzarella-Spießchen*

*Zweierlei Mousse au Chocolat*

*Panna Cotta mit Himbeerragout*

**Preis p.P. 20,00 €**

## *Flying Fingerfood IV* (10 Stück p.P.)

*Crostini-Variation (Tomate-Basilikum, Serranoschinken, Räucherlachs, Roquefortcreme, Avocado-creme)*

*Putensate mit Mango-Erdnuss-salsa*

*Matjestatar mit Pumpernickel*

*Käsesticks mit frischen Trauben*

*Honigmelone mit italienischem Landschinken*

*Vegetarische Frühlingsrolle mit Sojasauce*

*Schweinemedallions auf Apfelscheiben*

*Karotten-Ingwer-süppchen*

*Gemüsesticks mit verschiedenen Dips*

*Joghurtmousse mit Waldbeerragout*

**Preis p.P. 17,50 €**