



Büffetvorschlag 1 (Rustikales Büffet)

Warmanteile

Kräftige Rinderbouillon mit Gemüsestreifen , Grießklößchen und Pfannkuchenstreifen

Deftiger Krustenbraten vom Schwein an Weinsauerkraut

Gebackene Hähnchenschenkel auf Champignonrahmnudeln

Kaltanteile

Variation von Thüringer Hausschlachtewurst und Schüsselsülze

Verschiedene Kalte Braten und gepökelte Zunge mit Mixed Pickles
Wurstsalat mit Zwiebeln

Auswahl von Roh- und Kochschinken mit Trauben

Rustikale Käseauswahl

Diverse Räucherfische
Hering auf Hausfrauen Art

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit Ihren Dressings
Kartoffelsalat,

Auswahl verschiedener Brotsorten und Butter

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesoße
Grießflammerie, Kleine Eierkuchen mit Apfelfüllung

18,00 € pro Person



Büffetvorschlag 2

Warmanteile

Hausgemachte Soljanka

Kasselerröllchen mit Backpflaumen gefüllt auf Weinsauerkraut

Schweinelendchen im Blätterteig an Pfefferrahmsöße und
Kartoffel-Lauch- Gratin

Kaltanteile

Verschiedene Räucherfische und Hausgebeizter Lachs

Zarte Hähnchenbrustfilets an exotischen Früchten

Auswahl von rohem und gekochtem Schinken mit Honigmelone

Roastbeef rosa, Kasselerrücken und Schweinerücken arrangiert mit
Mixed Pickles

Internationale Käseauswahl mit Trauben

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit Ihren Dressings
Kartoffel- und Nudelsalat

Diverse Brot- und Brötchenauswahl
Butter, Kräuterbutter und Griebenschmalz

Ofenwarme Buchteln und
Sächsische Quarkkeulchen mit Vanilleschmand

20,00 € pro Person



Büffetvorschlag 3

Warmanteile

Minestrone

Gefüllte Zucchini, Gebackene Teigtaschen (Calzone)
Cannelloni und Lasagne a la Bolognese

Gefüllte Kalbsbrust auf Gemüseauswahl

Kaltanteile

Carpaccio vom Rinderfilet mit Mühlenpfeffer und Olivenöl

Parmaschinken an Honigmelone

Gegrillte Zucchini, Oliven und Tomaten in Olivenöl

Artischockenherzen, Champignons und Peperoni gefüllt mit Frischkäse

Schwarze und grüne Oliven

„Vitello Tonato“ (gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsoße)

Tomate Mozzarella in Balsamicovinaigrette

Italienische Käseauswahl

Bunte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Paprika mit
Kaltgepresstem Olivenöl und altem Balsamico

Panna Cotta an Fruchtmark, Tiramisu

25, 00 € pro Person



Büffetvorschlag 4

Warmanteile

Tomatisierte Kraftbrühe vom Huhn mit Gemüseplättchen

Schinken im Brotteig an Weinsauerkraut

Gedünstetes Filet von Lachs und Zander an
Hummersoße und Gemüsenudeln

Pikant gefüllte Röllchen vom Schweinelachs an Kartoffelgratin

Kaltanteile

Variation von Räucherfisch und hausgebeiztem Lachs

Crevetten an Avocadospalten und CocktailsöÙe

Auswahl von hausgemachten Terrinen

Verschiedene Kalte Braten arrangiert mit Zunge

Auswahl von Schinkenspezialitäten

Diverse Antipasti

Internationale Käsevariation

Hähnchenbrust an exotischen Früchten

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit ihren Dressings

Diverse Brot- und Brötchensorten

Butter, Kräuterbutter, Griebenschmalz

Bunte Dessertvariation mit hausgemachtem mousse au chocolate,
Thüringer Hefepfannkuchen, Obstsalat, Beerengrütze, Vanilleschaum, Panna Cotta,
Fruchtcreme und Grießtimbale

25,00 € pro Person