

Unsere Lieferanten

**Rindfleisch und Gänse
Hofladen Hesel / Reichenberg**

**Saiblingsfilet, Karpfen und Stör
Forellenhof Ermisch / Neustadt
Lammfleisch / Wahnsdorf**

**Gemüse und Kräuter
Gartenbau Reiche / Altkötzschenbroda**

**Gemüse und Kartoffeln
von Wahnsdorfer Erzeugern**

**Wein, Aronia, Walnüsse und Kräuter
Eigenanbau aus Wahnsdorf**

**Angegebene Preise incl. 7% Mwst.
In Verbindung mit anderen Dienstleistungen (z.B.
Geschirr, Bestecke, Personal etc.) erhöht sich der
Mehrwertsteuersatz auf 19%.**

**Unsere Büfettpreise liegen durchschnittlich
(je nach Personenzahl, Warenwertigkeit und Dienstleistung)
zwischen 22,00 – 32,00 € pro Person**

Radebeul, den 28.05.2021

Menüs als Büfett für bis 20 Personen

-Unter 10 Personen empfehlen wir Fingerfood-

Menü A

Kräftige Entenbouillon

mit Entenfleisch, Gemüse & Kräuterplinsenstreifen

Antipasti

Reichenberger Rinderbraten

aus der Kräutermarinade, Rahmsoße (4,9)

Prinzeßbohnen (4)

Honig-Karottenstifte (4)

Blumenkohl mit Semmelbutter (4,9)

Semmelknödel mit Speck & Zwiebeln (1,4,9)

Früchte-Panna Cotta (4,E)

Preis p.P. 24,70 €

Menü B

Waldpilzsuppe (4)

Tomaten mit Mozzarella(4) & Basilikumpesto

Gebratenes Saiblingsfilet,

(Forellenhof Ermisch, Langburkersdorf)

Fischsoße (4)

-Glutenfrei-

Hähnchenbrust

gefüllt mit Pesto & Rucola, Tomatensoße

Butterbsen (4) / Honig-Karottenstifte (4)

Blumenkohl mit Semmelbutter (4,9)

Tagliatelle mit Sherrytomaten

Frischkäse mit karamelisierten Äpfel (4)

Preis p.P. 28,00 €

Menü C

Tomatensuppe

mit Erbsen & Kräuterpesto

Antipasti

Tomaten mit Mozzarella (4)& Basilikumpesto

Maurische Lendchen

(Schweinefilet, mariniert mit Olivenöl, Kreuzkümmel,
Paprika & Knoblauch)

-glutenfrei-

Rosmarinkartoffeln

Schokoladenmousse mit Früchten (4,E)

Preis p.P. 25,80 €

Menü D

2-erlei Carpaccio
vom Räucherschinken, Melone & ital. Hartkäse (4)
&
Gurke mit Wahnsdorfer Ziegenfrischkäse (4)

Betrunkenes Huhn
(eingelegt in Wein & Kträuter)
in Pilzrahmsoße (4)
Honig-Karottenstifte (4)
Broccoli & Blumenkohl (4)

Dinkelrisotto (4)
Tagliatelle mit Sherrytomaten

Preis p.P. 25,00 €

Wildbouillon
mit Kräuterplinsenstreifen (1,4,9) & Gemüse

Ziegenfrischkäse (4) mit Tomaten & Rucola
2 erlei Entensülzen mit Salat
Wahnsdorfer *Vinlettes (7) & Brotauswahl (9)

Gebratenes Saiblingsfilet, Rieslingsoße (7)
Gepökelte Rinderzunge in Rotweinssoße (9,7)
Kalbsbraten mit Orangen & Rosmarin

Blumenkohl mit Semmelbutter (9)
Schwarzwurzel (4,9) / Honig-Karottenstifte
Champignons mit Sauerrahm (4,9) / Erbsen
Rosmarinkartoffeln / Spätzle in Olivenoel geschwenkt
(1,9)

Schokoladenmousse mit Orangenspalten (1,4)
Aronia-Holunder-Mousse (1,4,E)

Ragout vom Hühnchen mit Champignons (4)
-glutenfrei-

Ratatouille mit Reichenberger Rind (9)

Antipasti & Frischkäsedip mit Kräuterpesto (4)

Wahnsdorfer Brotauswahl (9)

Im Gläschen -

Mediterraner Pastasalat (9) (vegetarisch)

Frischer Gartensalat , dazu

Dressings(4), Schafskäse(4) & Schinkenstreifen (F)

Fingerfood (9) - mit Räucherlachs,

Mailänder Salami, luftgetrockneter Schinken (F)

kaltgeräucherter Gouda (4)

Tomaten mit Mozzarella (4)

Tortilla mit Chorizo (9)

Melone mit Seranoschinken & Parmesanraspel (4)

Kräuterplinsen, gefüllt mit Frischkäse & Rucola (1,4,9)

Quinoa-Törtchen mit Gemüse (1,4,9)

Zucchini-tempel mit maurischen Hackbällchen (9)

Früchte-Etagere

Schokoladenmousse mit Orangenspalten /

Vanillekrem mit karamellisierten Äpfel

Gazpacho

-kalte spanische Gemüsesuppe-

Antipasti

Seranoschinken mit Melone

Gurkencarpaccio mit Ziegenfrischkäse (4)

Tomatenvielfalt mit Mozzarella (4) & Basilikum

Wahnsdorfer 2 Entensülze *Pikant & Rotweingelee*(11A)

Bunter Gartensalat,

dazu Apfel-Senf-Dressing (12) & Kräuterdressing

Betrunkenes Huhn in Pilzrahmsoße

-glutenfrei-

Reichenberger Rinderbraten

aus der Kräutermarinade, Rahmsoße (4,9)

Apfel-Rotkohl **-glutenfrei- & Kartoffelklöße (1,9)**

Gebratenes Saiblingsfilet, auf Blattspinat (4)

-glutenfrei-

Risotto vom geräucherten Basmati & Parmesan (4)

Honig-Karottenstifte / Prinzeßbohnen

Mediterrane Gemüsepfanne mit Parmesanraspel (4)

Rosmarinkartoffeln / Tagliatelle mit Sherrytomaten

Käseauswahl (4)

Wahnsdorfer Brot (9,11B)

Früchte-Etagere

Beerengrütze mit Vanillesoße (4)

Weißburgundergelee(7) mit karamellisierten Birnen

Schokoladenmousse (1,4) mit Orangenspalten

**Spargelsuppe
mit grünem Spargel, Röstbrotwürfel (9)**

Gepökelte Rinderzunge (F)

**Reichenberger Rinderbraten
(aus der Kräutermarinade)
Rahmsoße (4,9)**

**Gebratenes Lachsfilet, auf Blattspinat ,
-glutenfrei-**

Apfel-Rotkohl (7)

Champignons mit Sauerrahm (4)

Honig-Karottenstifte (4)

Blumenkohl mit Semmelbutter (4,9)

Spargel mit Buttersoße (4,9)

Dinkel-Risotto, mit Rote Bete & ital. Hartkäse (4)

Wahnsdorfer Kartoffeln (4)

Kleine Kartoffelklöße (1,4,9)

Schokoladenmousse (1,4)

Früchtegrütze mit Vanillesoße (4)

Erdbeer-Panna Cotta (4,E)

Waldpilzsuppe mit Schinkenstreifen

-glutenfrei-

extra Röstbrotwürfel (9)

Antipasti

Maurische Lendchen

**(Schweinefilet, mariniert mit Olivenoel, Kreuzkümmel,
Paprika & Knoblauch)**

-glutenfrei-

Wildbraten aus dem Moritzburger Forst

(Rotweinsteinmarinade)

Rahmsoße (9,4,7)

Gebratenes Zanderfilet -glutenfrei-

Zitronenbutter (4)

Schwarzwurzel (4) / Honig-Karottenstifte (4)

Blumenkohl mit Semmelbutter (4,9)

Champignons im Sauerrahm (4,9)

Speck-Prinzeßbohnen (4,F)

Honig-Karottenstifte (4)

Champignons in Sauerrahm (4)

Blumenkohl mit Semmelbutter (4,9)

Wildreis (4)

Pastinakensüppchen
mit Schwarzen Nüssen (4,11)
-Glutenfrei-

Entenpastete mit Calvados
Mandarinen, Salat & extra Dressing
Rotweibirne mit Roquefortkäse (7,4)
Wahnsdorfer Karpfencreme (4)
Baguette (9)

Wildschweinrücken aus dem Moritzburger Forst
in Rahmsoße (4,9)
Apfelrotkohl & Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Welsfilet in Fischsoße (4)
-Glutenfrei-

Buntes Schwenkgemüse
-Glutenfrei-

Risotto mit Ziegenfrischkäse & Tomaten (4,7)

Crème Brûlée' (1,4)
mit karamellisierten Äpfel

Zusatzstoffe: A)Farbstoffe B)Konservierungsstoffe C)Antioxidationsmittel
D)Säuerungsmittel E)Verdickungsmittel F)Nitrate

Allergene: 1)Eier 2)Fisch 3)Krebstiere 4)Milch 5)Sellerie 6)Sesamsamen
7)Schwefeldioxid/Sulphite 8)Erdnüsse 9)Glutenhaltiges Getreide 10)Lupine
11)Nüsse A-Walnüsse B-Sonnenblumenkerne 12)Senf 13)Sojabohnen
14)Weichtiere

**Bouillon von der Schönberger Ente
mit Kräuterplinsenstreifen & Gemüse, Sherry**

Antipasti

Tomatenvielfalt mit Mozzarella (4),

Carpaccio

vom Räucherschinken, Melone & Parmesan (4,F)

Frischkäsedip(4) & Wahnsdorfer Brot (9,11b)

Reichenberger Rinderbraten

aus der Kräutermarinade, Rahmsoße (9,4)

Gebratenes Saiblingsfilet,

(Forellenhof Ermisch, Langburkersdorf)

auf Blattspinat

-Glutenfrei-

Hähnchenbrust

gefüllt mit Pesto & Rucola, Tomatensoße

-Glutenfrei-

Prinzeßbohnen (4) Honig-Karottenstifte

Champignons mit Sauerrahm (4),

Broccoli mit Mandelsplitter (4,11)

Rosmarinkartoffeln,

Tagliatelle mit Sherrytomaten (1,4,9)

Früchte-Etagere

Erdbeer / Mango Panna Cotta (4,E)

Früchtegrütze mit Vanillesoße (4)

Käseauswahl, garniert mit Früchten

Dip (4) & Brotauswahl (9,11b)

**Steckrübensuppe (4)
mit Röstbrotwürfel (9)**

Warmer Schinkenkuchen & Kürbistarte

Entenleberpastete (4,E) mit Preiselbeeren

**Roastbraten vom Reichenberger Rind
aus der Kräutermarinade
Zwiebeln & Soße (7,9)**

**Spitzkohl mit Kräuterbutter (4)
Semmelknödel mit Speck & Zwiebel (1,4,9)
&**

**Gebratenes Saiblingsfilet
(vom Forellenhof Ermisch /Langburkersdorf)
in Rieslingsoße (7) & Kirschtomaten**

Quinoa mit Gemüsestreifen

Tiramisu (1,4,9)

**Zusatzstoffe: A)Farbstoffe B)Konservierungsstoffe C)Antioxidationsmittel
D)Säuerungsmittel E)Verdickungsmittel F)Nitrate**

**Allergene: 1)Eier 2)Fisch 3)Krebstiere4)Milch 5)Sellerie 6)Sesamsamen
7)Schwefeldioxid/Sulphite 8)Erdnüsse 9)Glutenhaltiges Getreide 10)Lupine
11)Nüsse A-Walnüsse B-Sonnenblumenkerne 12)Senf 13)Sojabohnen**