

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**

**Nachfolgende Büfets haben wir vergangenes
Jahr für unsere Kunden erstellt.
Es ist nur eine kleine Auswahl,
alles ist austauschbar bzw. kombinierbar !**

Kräftige Entenbouillon (7)

**mit Gemüse- & Entenwürfel,
Stangenbaguette (9)**

Maurische Lendchen

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

Betrunkenes Huhn

**(Hähnchenbrust, eingelegt in Wein & Kräuter)
in Rahmchampignons (4,7)
-glutenfrei-**

Blumenkohl mit Semmelbutter (9)

Honig-Karottenstifte

Broccoli mit Mandelsplitter (8)

Rosmarinkartoffeln

Kleine Nudelnester mit Sherrytomaten(1,4,9)

Antipasti

Tomaten mit Mozzarella (4) & Basilikumpesto

Käseauswahl (4)

Carpaccio vom Räucherschinken(F),

Frischkäsedip / Brotauswahl

Früchteplatte

Mango – Panna Cotta (4)

Weißburgunder–Gelee mit karamellisierten Birnen (7)

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)

**Tomaten
mit Rucola & Ziegenfrischkäse (4)
Käsewindbeutel (1,4,9)
Zucchini mit maurischen Hackbällchen(9)
Rotweibirne mit Roquefort (7,4)
Frischkäsedip (4)
Wahnsdorfer Brotauswahl (8,9)**

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

**Betrunkenes Huhn in Pilzrahmsoße
-glutenfrei-**

**Saiblingsfilet gebraten, Rieslingsoße (7)
-glutenfrei-**

Fenchel-Lauch-Gemüse in Weißweinsoße (7,4,9)

Honig-Karottenstifte

Blumenkohl mit Semmelbutter (9)

Bunte Gemüsepfanne

Rosmarinkartoffeln

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

Tagliatelle mit Sherrytomaten (1,4,9)

5 er Käseauswahl (4) & Früchte-Etagere

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)

Kleine Kräuterwindbeutel mit Frischkäse (1,4,9)

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)

Kinderplatte – kleine Schnitzelchen vom
Ringelschwänzchen & Federvieh(6)

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 Kräuter- & Sonnenblumenbrot ^(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)

Risotto v. geräucherten Basmati & Wildreis (7)

Wahnsdorfer Kartoffeln (4)

Kleine Kartoffelklöße (1,4,9)

Schokoladenmousse (1,4)

Früchtegrütze mit Vanillesoße (4)

Erdbeer-Panna Cotta (4,E)

**Fingerfood (4,9) –
mit Räucherlachs & Meerrettich,
kaltgeräucherter Gouda (4) & Früchten,
luftgetrockneter Schinken (F)**

Crostinis (4,9) mit Tomaten & Mozzarella (4)

**Zucchini-tempel
mit maurischen Hackbällchen(1,9) & Senf (12)**

**Kräutereierplinsen , mit Frischkäse & Rucola (1,4,9)
Kräuterwindbeutel mit Käseaufstrich (1,4,9)**

**Kräuterbraten vom Reichenberger Rind, dazu
kleiner Kartoffelkloß (1,4,9) mit Rotkohlfüllung
-im Glasschälchen-**

**Früchte-Etagere
Vanillekrem (1,4) mit karamellisierten Äpfel**

Falscher Bison

**Braten vom Reichenberger Rind,
aus der Kräutermarinade,
Rahmsoße (4,9)**

Betrunkenes Huhn

**Hähnchenbrust, eingelegt in Wein,
im Sauerkirchsoße (7)
-glutenfrei-**

Wildragout nach Art der HOPI

**gekocht mit Ziegenmilch,
Staudensellerie, Karotten, Kartoffeln & Trauben (5,9)**

Trapperpfanne

**Gebrautes Gemüse (Altkötzschenbroda),
Dicke Bohnen, Kidneybohnen,
mit Olivenöl, Knoblauch & Kräuter**

Prinzeßbohnen (4) / Honig-Katottenstifte (4)

Schwarzwurzel im Rahm (4,9)

Rosmarinkartoffeln

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln

Risotto vom geräucherten Basmati & Gemüse

Altkötzschenbrodaer Tomatenvielfalt,

mit Rucola & Hartkäseraspel (4)

Bunter Quinoasalat

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

Beerengrütze, extra Vanillesoße

Waldpilzsuppe mit Schinkenstreifen

-glutenfrei-

extra Röstbrotwürfel (9)

Antipasti

Maurische Lendchen

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

-glutenfrei-

Rehbraten aus dem Moritzburger Forst

(Rotweinsteinmarinade)

Rahmsoße (9,4,7)

Perlhuhnbrust

in Quitten-Birnen-Soße -glutenfrei-

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 (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)

Waldpilzsuppe
-Glutenfrei-
extra Röstbrotwürfel (9)

Putengeschnetzeltes mit Champignons
(4) - Glutenfrei-

Rinderzunge mit Rotweinsoße (7,9)

Sauerbraten vom Reichenberger Rind
Soße (9)

Apfel-Rotkohl -Glutenfrei-
Honig-Karottenstifte (4) / Buttererbsen (4)
Rosenkohl mit Semmelbutter (4,9)
Klöße (1,9)

Petersilienkartoffeln (4)
Semmelknödel mit Speck & Zwiebel (1,4,9,F)

Pfirsich-Panna Cotta (4,E)
Früchte-Etagere

**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**