

Buffet-Baukasten

Mit Hilfe unseres Buffet-Baukastens, können Sie sich Ihr Wunschbuffet für Ihre Veranstaltung zusammenstellen.

Gerne können Sie uns Ihre Wünsche mitteilen.

Danach erstellen wir Ihnen ein Angebot nach Maß.

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella-Platte

mariniert mit Balsamico-Glace, Olivenöl & gestoßenem Pfeffer

Honigmelonenschiffchen

mit Serrano-Schinken und Weintrauben garniert

Antipasti -Variation

in Öl eingelegte, verschiedene, mediterrane Gemüse mit frischen Kräutern

Salatbuffet

bunte Blattsalate mit Cherry-Tomaten, Gurken und Paprika, dazu verschiedene hausgemachte Dressings

Cocktailvariationen

Geflügelcocktail mit Mandarinen oder Shrimpscocktail auf Chiffonade

Finger Food Auswahl

Mini-Schnitzel, Chickenwings, Hackfleischbällchen, Käsespieße

Tatar & Hackfleisch

frisch zubereitet und nach Hausmanns Art gewürzt mit Zwiebeln und Kräutern

Wurst- & Käsesalat

mit Mayonnaise oder Essig-Öl Marinade

Gambas in Kräuter-Öl & Pesto

Garnelen mit Algensalat garniert

Carpaccio vom Kalb

mit Camelina-Hanf-Öl, Raukesalat & gehobeltem Parmesan

Kalte Platten

Schinkenplatte

eine Auswahl von rohen, gekochten und Räucherschinken mit frischen Kräutern bunt arrangiert

Käseplatte

verschiedene heimische & internationale Weich- und Hartkäsespezialitäten mit Weintrauben und Physalis

Hausschlachterplatte

deftige sächsische Fleischerei-Spezialitäten, wie Knackwurst, Blutwurst und Leberwurst und frisches Zwiebelmett mit sauer eingelegtem Gemüse

Räucherfischplatte

von Räucherlachs über Heilbutt bis Forelle, leckere Fischspezialitäten aus der Räuchermanufaktur mit Honig-Senf-Dip und frischen Kräutern

Bratenplatte

rosa gebratenes Roastbeef und Schweinebraten im farbenfrohen Wechselspiel mit Antipasti

Suppen

Cremesuppe vom Steinpilz

mit Schalotten, Kräutern & kross gebackenen Bacon-Chips

Hummer-Lachs-Cremesüppchen

Cremesüppchen von Pastinake und Karotte

Bouillon von der Maispoularde

mit Wurzelwerk und Crôtons

Tomatensuppe

toskanische Art mit Schalotten und Basilikum

Sächsische Kartoffelsuppe

mit Speck, Zwiebeln und frischem Majoran

Süß-saure Kartoffelstücken

mit Karotten, Sellerie, Zwiebeln und krossem Bacon

Hauptspeisen - Fleisch

Hähnchenfilet mit

vom Lavastein-Grill dazu Orangen-Mango-Chutney

Mutzbraten

im Ofen gebackener Schweinenacken mit Senf im Majoran-Mantel

Saltim-Bocca vom Schweinefilet

auf Balsamico-Schalotten in Rahmsoße

Geschnetzeltes

vom Kalb oder Hähnchen in Rahmsoße mit Champignons

Landhuhnbrust & heiße Früchte

auf Zitrus-Mascarpone-Spiegel

Piccata vom Hähnchenbrustfilet

in Parmesanhülle gebraten

Filetmedaillons vom Schwein im Käse-Speck-Mantel

langsam im Ofen gebraten

Filetgulasch Stroganoff

*feinste Rinderfiletstreifen mit Champignons, Silberzwiebeln und saurer Gurke
in Rotweinjus*

Hirschkalbsbraten

in feiner Preiselbeer-Soße

Hauptspeisen - Fisch

Gebratenes Doradenfilet

auf Zuckerschotensalat mit Chutney Aprikose-Tomate

Lachsfilet

im Mantel von zweierlei Sesam gebraten an Safran-Balsamico-Glace

Filet vom Zander royale

auf marinierten Gurken an Dijon-Senf-Schaum

Filet vom Bachsaibling

mit geräucherter Paprikabutter

Tagliatelle salmone

Tagliatelle in Delhi-Curry-Weißweinsoße mit gegrilltem Lachs und Grillgemüse

Victoriabarsch

auf Seealgensalat mit schwarzem Sesam

Sättigungsbeilagen

Salzkartoffeln, Petersilienkartoffeln, Kartoffelklöße,
Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle,
Basmatireis, Kroketten, Tagliatelle, Penne,
Gnocchi, Polenta, Couscous, Kartoffelgratin,
Rösti, Semmelknödel, Dauphinkartoffeln, Canaroli-Risotto

Gemüsebeilagen

Blattspinat in Rahm, zweierlei Honigkarotten, Grillgemüse,
Bauerngartengemüse, Röschentrio,
Bohnenbündchen, Brokkoli, Romanesco,
Ratatouille, Bayrisch Kraut, Apfel-Rotkraut,
Sauerkraut, Erbsen, Gurkengemüse,
Pilzpfanne, Kaisergemüse, Mais

Dessert

Panna Cotta

*verschiedenste Variationen, zum Beispiel
Mandel, Kaffee, Früchte, Holunderblüte, Praline*

Mousse

*verschiedenste Variationen, zum Beispiel
helle & dunkle Schokolade, Himbeere, Espresso*

Früchte

*als Früchteplatte oder Obstsalat
dazu Schokoladen- und Fruchtsoße, Mandelsplitter, gesüßte Sahne*

Leipziger Rübchen & Lärchen

mit Marzipan gefüllte Pflaume im Weinteig ausgebacken bzw. Leipziger Gebäckspezialität, dazu Vanillesoße

Tiramisu

hausgemacht mit Schokoladen- oder Kaffeepuder

Rote Beerengrütze

von Waldfrüchten mit Vanillesoße

Eis

als Eisbombe mit Sahne, Früchten, Schokoladensoße, Nüssen, ...

Crème brûlée