



Buffetauswahl

Mediterranes Buffet „classic“

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 5 Vorspeisen

Auswahl an Antipastivariation
 (Paprika, Champignons, Aubergine, Zucchini,
 Tomaten mit Knoblauch & Olivenöl mariniert)
 * * *

Caprese mit Tomate - Mozzarella,
 frischem Basilikum & Balsamicocreme
 * * *

Toskanischer Brotsalat
 mit getrockneten Tomaten & Rucola
 * * *

Frischer Rucolasalat
 mit gehobeltem Parmesan & Kirschtomaten
 * * *

Salat von Tortellini mit Pecorino & frischen Kräutern
 * * *

Salat von Kidneybohnen & Thunfisch mit Knoblauch
 * * *

Feiner Nusschinken mit marinierten Melonenbällchen
 * * *

Geräucherter Lachs in Crêpesteig mit frischer Kresse
 * * *

Quiche Lorraine
 an Kräuterrahm mit frischem Frühlingslauch
 * * *

Geräucherte Entenbrust
 auf Wildkräutersalat mit Orangendressing
 * * *

Käsebrett mit italienischen & französischen Käsesorten

dazu reichen wir Ihnen ofenfrisches Ciabatta & Focaccia
 Gesalzene Butter & verschiedene Dippes

Suppe

Bitte wählen Sie 1 Suppe oder 1 zusätzliche Vorspeise

Paprikarahmsuppe mit Tortillachips
 * * *

Italienische Minestrone mit Parmesan Crostini
 * * *

Geeiste Andalusische Gazpacho

Hauptgänge

Bitte wählen Sie 3 Hauptgänge, sowie 3 Beilagen

Feines Filet von der Lachsforelle
 in Limonenvinaigrette mit Estragon
 * * *

In Salbei und Knoblauch gebratene Poulardenbrust
 * * *

Gebratenes Lachsfilet
 auf Tomaten - Oliven - Ragout
 * * *

Piccata Milanese auf Ratatouille
 * * *

Cannelloni "Toscana"
 * * *

Zarter Kalbsschmorbraten in Barolosöße
 * * *

Saltimbocca vom Schweinefilet
 auf Tomaten-Olivensugo
 * * *

Provenzalische Gemüselasagne im Paprikafond

Mallorcinische Kartoffeln mit Knoblauch & Zitrone
 * * *

Orecchiettenudeln mit Kirschtomaten & Raukesalat
 * * *

Thymiankartoffeln & toskanisches Landgemüse
 * * *

Prinzessbohnen mit Rosmarin
 * * *

Safran-Risotto mit geschmortem Fenchel

Dessert

Bitte wählen Sie 3 Desserts

Panna cotta mit Fruchtmarmelade
 * * *

Hausgemachtes Tiramisu
 * * *

Amarettinicareme mit Mandeln
 * * *

Süße Focaccia mit Birnenragout
 * * *

Kaltes Melonensüppchen
 mit frischer Minze

29,50 € pro Person
 inkl. gesetzl. MwSt.



Mediterranes Buffet „deluxe“

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 5 Vorspeisen

Hauchdünne Coppa mit gewürzten Oliven
* * *

Gemischte italienische Antipasti-Spießchen
* * *

Original Parmaschinken mit Charantais Melone
* * *

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Cumberland
* * *

Vitello Tonnato

Kalbsbraten mit einer Thunfisch-Kapernsauce
* * *

Carpaccio vom Rind

mariniert mit Zitronensaft, Kapern und Olivenöl
* * *

Hausgemachter Garnelensalat in Kräuter dressing
* * *

Gebeizter Zitruslachs mit Frischkäsecreme und Feige
* * *

Eingelegter Schafskäse & Käsespezialitäten
aus den Bergregionen
* * *

Frische Tomatenscheiben mit Mozzarella & Pesto
* * *

Insalata Mista mit Balsamico-Dressing

dazu reichen wir Ihnen ofenfrisches Ciabatta & Focaccia
Gesalzene Butter & verschiedene Dipp

Suppe

Bitte wählen Sie 1 Suppe oder 1 zusätzliche Vorspeise

Tomatenessenz mit einem Schaum von Parmesan,
dazu gebackener Basilikum
* * *

Bouillabaisse (provenzalisches Fischgericht)
mit buntem Gemüse & Garnelenspieß
* * *

Eiskaltes Rucolasüppchen mit Parmesan Crostini

Hauptgänge

Bitte wählen Sie 3 Hauptgänge, sowie 3 Beilagen

Saltimbocca vom Kalb
mit Salbei & Parmaschinken
* * *

Brust von der Maispoularde
mit Chorizo & Paprika in einer Parmesansauce
* * *

Scallopine von der Pute
in fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce
* * *

Lammfiletspieße in der Olivenbeize
* * *

Piccata Milanese vom Zander
* * *

Filet vom Wolfsbarsch auf Tomaten-Olivensugo
* * *

Gefüllte Zucchini mit Couscous,
Kleinem Gemüse & Ricotta

Kleine Grillkartoffeln mit frischem Rosmarin & Knoblauch
* * *

Hausgemachte Gnocchi
mit geschmolzenen Strauchtomaten,
Lauch & Rucola
* * *

Tortellini mit Tomaten-Nuss-Pesto & frischem Parmesan
* * *

Safran-Risotto mit geschmortem Fenchel
* * *

Toskanisches Landgemüse
* * *

Junger Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen

Dessert

Bitte wählen Sie 3 Desserts

Pfirsich-Tiramisu
* * *

Panna cotta mit eingelegten Himbeeren
* * *

Lasagne von weißer & dunkler Schokolade
* * *

Mascarponecreme mit Aprikosenragout
* * *

Salat von exotischen Früchten
mit Marsala-Weinschaum

34,50 € pro Person
inkl. gesetzl. MwSt.



Grillbuffet „classic“

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 5 Vorspeisen

Italienischer Brotsalat
mit getrockneten Tomaten & Rucola
* * *

Mediterraner Nudelsalat
* * *

Bunte Blattsalate
mit einer Limetten-Kräutervinaigrette
* * *

Hausgemachter
Kartoffel-Gurkensalat
* * *

Spanische Olivenauswahl
* * *

Fruchtiges Tomatenkompott
mit schwarzen Oliven und Thymian
* * *

Gegrilltes Gemüse
mariniert mit Balsamico,
Olivenöl und Knoblauch
* * *

Toskanischer Landschinken
mit Melonenspalten
* * *

hausgemachtes Bruschetta mit Ciabatta
* * *

Fruchtige Strauchtomaten
mit Büffel-Mozzarella & Basilikum

Suppe

Bitte wählen Sie 1 Suppe oder 1 zusätzliche Vorspeise

Original italienische Minestrone
* * *

Pane sotto - Brotsüppchen aus Umbrien
* * *

Geeiste Tomatenconsommé mit frischem Basilikum

Hauptgänge frisch vom Grill

Bitte wählen Sie 3 Hauptgänge, sowie 4 Beilagen

Würzige Schwarzbiersteaks
* * *

Feine Salbeihähnchen
* * *

Zartes Kräutersteak vom Kalb
* * *

Original Thüringer Rostbratwurst
* * *

Mediterrane Schweinefilet-Spieße
in Paprika-Rosmarinmarinade
* * *

Kräuterlachsfilet in der Folie
* * *

Mediterrane Hähnchenbrust
gefüllt mit einer Kräuter-Pinienkerncreme

Grillgemüse mit toskanischem Olivenöl
* * *

Maiskolben mit Kräuterbutter
* * *

Tomaten-Kräuter-Ragout
* * *

Tomaten-Bohngengemüse
* * *

Folienkartoffeln mit Sour Cream
* * *

Rosmarinkartoffeln

dazu reichen wir

Ciabatta & Rosmarin-Focaccia
hausgemachten Dips
Grillsaucen

Dessert

Bitte wählen Sie 3 Desserts

Panna cotta mit Erdbeerspiegel & Pistazien
* * *

Fruchtspieße im Schokoladenmantel
* * *

Limettenmousse mit Minzpesto
* * *

Himbeertiramisu

29,50 € pro Person
inkl. gesetzl. MwSt.



Grillbuffet „deluxe“

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 5 Vorspeisen

Sommerlicher Kartoffelsalat
mit Radieschen & Gartenkresse
* * *

Duett von sonnengereiften Tomaten
& Büffelmozzarella,
verfeinert mit frischem Basilikum
* * *

Kartoffel-Rucola-Salat
vom Grill
mit sonnengereiften Tomaten & Oliven
* * *

Gefüllte Eier
auf Spargelsalat & Parmaschinken
* * *

Vitello Tonnato
Kalbsbraten mit einer Thunfisch-Kapernsauce
* * *

Eingelegtes Gemüse mit Dips
* * *

Schafskäse-Paprika-Salat
verfeinert mit roter Zwiebel
* * *

Verschiedene Blatt- & Rohkostsalate
mit zweierlei Dressings

Suppe

Bitte wählen Sie 1 Suppe

Pikante Tomatensuppe
mit Frischkäsecroutons
* * *

Bärlauchcremesüppchen
mit Wasabi
* * *

Kaltes Gurkensüppchen
mit frischer Minze

Hauptgänge frisch vom Grill

Bitte wählen Sie 3 Hauptgänge, sowie 3 Beilagen

Marinierte Spareribs
* * *

Zarte Schweinerückensteaks
in Paprika- & Kräuter-Knoblauch-Marinade
* * *

Entrecôte mit Kräuterbutter
* * *

Kleine Hüftsteaks mit Pfefferrand
* * *

Feine Hähnchenbrust pikant mariniert
* * *

Lachsfilet auf Gartenkräutern in Folie
* * *

Salsiccia (ital. Bratwurst)
* * *

Garnelenspieße

Salbeignocchi
* * *

Fruchtiges Zucchini-Tomatengemüse
* * *

Fenchel-Karottengemüse
* * *

Kleine Bohnenbündchen
umhüllt von zartem Bacon
* * *

Sizilianisches Pfannengemüse
* * *

Pasta al Pesto mit Parmesan

dazu reichen wir

Kleine rustikale Brötchen, Zwiebelbrot & Mini-Laugengebäck
hausgemachte Dips
& Grillsaucen

Dessert

Bitte wählen Sie 3 Desserts

Kaltes Melonensüppchen mit frischer Minze
* * *

Obst-Tartletts
* * *

Frische Erdbeeren auf Minz-Panna Cotta
* * *

Mascarponecreme & Aprikosenragout
* * *

Obstspieße

38,00 € pro Person
inkl. gesetzl. MwSt.



Rustikales Buffet „classic“

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 5 Vorspeisen

Streifen von hausgemachter Bauernsülze
mit Remouladensoße & Krustenbrot
* * *

Gebratene Hackepeterbällchen
im Duett mit saurem Gemüse
* * *

Auswahl an frischem Laugengebäck
mit hausgemachtem Obazda & Butter
* * *

Feine Heringsfilethäppchen
in einer leichten Apfel-Sahnesoße
* * *

Hausgebeizter Lachs
mit Sahnemeerrettich & Honig-Senf-Soße
* * *

Käsebrett mit einer Auswahl an verschiedenen Käsesorten
garniert mit Obst & Nüssen
* * *

Sonnengereifte Tomaten mit Mozzarella,
frischem Basilikum & Balsamicojus
* * *

Variation von Blattsalaten der Saison
mit Gartengemüse & Kräutervinaigrette

dazu reichen wir eine Auswahl an Brot,
Landbutter & Kräuterquark

Suppe

Bitte wählen Sie 1 Suppe oder 1 zusätzliche Vorspeise

Eintopf von Linsen & Wurzelgemüse
mit Knackwurst
* * *

Deftige Gulaschsuppe
* * *

Kalte Joghurtsuppe mit Limette & frischer Kresse

Hauptgänge

Bitte wählen 3 Hauptgänge, sowie 4 Beilagen

Knusprig gebackene Spanferkelkeule
mit Schwarzbiersauce
* * *

Saftiger Zwiebelrostbraten vom Schwein
* * *

Deftiges Geschnetzeltes vom Schweinerücken
mit frischen Champignons
* * *

Im Weinsud gekochter Schweinekamm
in Meerrettichsahnesauce
* * *

Zarte Hähnchenbrüste mit einer Frischkäsefüllung
* * *

Gegrilltes Zanderfilet
unter der Kartoffelosenkruste
* * *

Wildlachsfilet auf jungem Spinat
mit einer Kurkumasoße
* * *

Vegetarische Gemüselasagne
in Tomaten-Basilikumsauce
* * *

Hausgemachtes Kartoffel-Lauchgratin

Französische Minikartoffeln
* * *

Kräuterspätzle
* * *

Gebratene Schupfnudeln
* * *

Würziges Schmorkraut
* * *

Jungen Bohnen mit Speck
* * *

Zucchini-Paprikagemüse
* * *

Fruchtiger Apfelrotkohl

Dessert

Bitte wählen Sie 3 Desserts

Waldbeerenragout mit Vanillesoße
* * *

Variation verschiedener heimischer Obstsorten
* * *

Hausgemachter Quarkstrudel
* * *

Schokoladencreme mit Rumfrüchten

28,50 € pro Person
inkl. gesetzl. MwSt.



Rustikales Buffet „deluxe“

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 5 Vorspeisen

Hausgemachter Schichtsalat
mit Meisterkochschinken & Zwiebelmarmelade
* * *

Bratenfleischsülze
mit cremiger Remoulade auf Selleriesalat
* * *

Zarter Landschinken
mit fruchtiger Melonenmarmelade auf Wildkräutersalat
* * *

Duett von Minifrikadellen & eingelegter Paprika
* * *

Zart geräucherte Forellenfilets
& hausgebeizter Lachs mit Birnenmeerrettich
* * *

Frischkäse-Bärlauchmousse
auf Pumpnickel mit feiner Knoblauchgarnele
* * *

Bunter Bauernsalat mit Feta
* * *

Frischer Feldsalat mit Champignons,
dazu geräucherter Mozzarella & Kartoffel-Speckdressing
* * *

Tomaten-Rucolasalat
mit gerösteten Pinienkernen & einer Himbeervinaigrette
* * *

Büffelmozzarella mit zweierlei Tomaten & Brunnenkresse-Pesto

dazu reichen wir eine Auswahl an Treberbrot
Baguette & Brezeln
Landbutter & Kräuterquark

Suppe

Bitte wählen Sie 1 Suppe oder 1 zusätzliche Vorspeise

Kalbskraftbrühe mit Wurzelgemüse
* * *

Grünes Kohlrabisüppchen mit Gorgonzola
* * *

Kalte Sauerrahmsuppe mit Apfel und Roter Beete

Hauptgänge

Bitte wählen 3 Hauptgänge, sowie 4 Beilagen

Gegrillter Spanferkelrücken
unter der Apfel-Thymiankruste
* * *

Im Brotteig gegarter Schinken
auf Gemüsesauerkraut
* * *

Geschmorter Krustenbraten
vom Jungschwein mit frischen Kräutern
* * *

Kleine Schnitzelchen vom Kalb
* * *

Fleischpflanzerl auf Zucchini-Paprikagemüse
* * *

Zarte Hähnchenbrüstchen mit Dörripflaumen gefüllt
* * *

Roulade vom Lachs in Schnittlauchrahm
* * *

Rotbarsch in Kürbiskernpanade
* * *

Vegetarische Schupfnudelpfanne
mit frischem Gemüse der Saison

Bärlauchgnocchi

Cremige Lauch - Tagliatelle
* * *

Basmatireis mit glasierten Kirschtomaten
* * *

Feine Käsespätzle mit Schalotten
* * *

Kartoffelroulade mit Kräuter-Speckfüllung
* * *

Tomaten-Olivenragout
* * *

Wirsing-Birnen-Gemüse

Dessert

Bitte wählen Sie 3 Desserts

Helles und dunkles Schokoladenmousse
* * *

Cremiger Grießpudding mit Rumkirschen
* * *

Mousse von Schmand & weißer Schokolade
im Himbeerragout
* * *

Beerengrütze mit Vanillesauce

33,90 € pro Person
inkl. gesetzl. MwSt.



Sächsisches Buffet „classic“

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 5 Vorspeisen

Erzgebirgisches Forellenfilet
an Apfel Sahne – Meerrettich
* * *

Dresdner Heringshäckerle
* * *

Sächsischer Landrauchschinken
im Duett mit Kaltem Braten
* * *

Pikante Salamiauswahl
an Gewürzgurken
* * *

Frische Bemmchen mit Gänseschmalz,
garniert mit saurem Gemüse
* * *

Hausgemachter Kartoffel-Speck-Salat
mit frischen Kräutern
* * *

Bunte Salatauswahl
mit verschiedenen Dressings
(Rohkostsalat, Bauernsalat, Blattsalate, Tomatensalat)
* * *

Rustikales Käsebrett
mit Käse aus der Region
* * *

Verschiedene ofenfrische Brotsorten & Laugengebäck
Butter & Kräuterquark

Suppe

Bitte wählen Sie 1 Suppe oder 1 zusätzliche Vorspeise

Sächsische Kartoffelsuppe
mit Frühlauch & gebratenen Würstl'n
* * *

Hausgemachte Soljanka
von heimischen Fischen
* * *

Kalte Gurkensuppe mit Grissini

Hauptgänge

Bitte wählen 3 Hauptgänge, sowie 4 Beilagen

Radeberger Biergulasch
* * *

Sächsischer Sauerbraten
in einer Rosinen-Rotwein-Soße
* * *

Knuspriger Kümmelbraten
vom Schwein mit Schwarzbiersoße
* * *

Vegetarische Pfanne
mit gefüllten Teigtaschen & Ratatouillegemüse
* * *

Feine Maispoulardenbrust
auf Paprika-Lauchgemüse
* * *

Meißner Zwiebelkuchen
* * *

Gebratenes Zanderfilet
auf lauwarmen Gemüselinsen

Butterspätzle mit frischen Kräutern
* * *

Luftiger Kräuter-Kartoffelstampf
* * *

Handgedrehte Kartoffelklöße
* * *

Luftiger Paprikareis
* * *

Fruchtiger Apfelrotkohl
* * *

Deftiges Schmorkraut
* * *

Regionales Pfannengemüse

Dessert

Bitte wählen Sie 3 Desserts

Meissner Weinmousse mit Apfelkompott
* * *

Sächsische Quarkkeulchen mit Vanilleapfelmus
* * *

Spitzen von der Dresdner Eierschecke
* * *

Creme vom Elbtalriesling mit Himbeersauce

28,90 € pro Person
inkl. gesetzl. MwSt.



Sächsisches Buffet „deluxe“

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 5 Vorspeisen

Hausgeräucherte Moritzburger Bachforellenfilet
mit Zitronen-Kapern-Marinade
* * *

Sächsische Räucherfischvariation
mit Meerrettichspänen
* * *

Tafelspitzsülze im Glas
mit Schnittlauchsauce
* * *

Rustikale Auswahl
von schwarzgeräuchertem & gekochtem Schinken
mit frischem Gemüse vom Land
* * *

Kleine Frikadellen
auf buntem Rohkostsalat
* * *

Feiner Rindfleischsalat
mit geschmorter Rotweinzwiebel
* * *

Schmackhafter Wurstsalat
mit Schwarzwurst und Ochsenmaul
* * *

Duett von roter Beete & frischem Rucola,
dazu Meerrettichdressing
* * *

Frischer Feldsalat & gebratenen Wiesenchampignons
* * *

Käsebrett mit sächsischen Spezialitäten
* * *

Ofenfrisches Schwarzbrot und Laugengebäck
Butter & Kräuterquark

Suppe

Bitte wählen Sie 1 Suppe oder 1 zusätzliche Vorspeise

Sächsische Zwiebelsuppe mit Kümmel und Speck
* * *

Soljanka mit Kräuterschmand
* * *

Kaltes Kartoffelsüppchen mit Limette & Kresse

Hauptgänge

Bitte wählen 3 Hauptgänge, sowie 4 Beilagen

Dresdner Zwiebelfleisch
auf deftigem Schlachtekraut
* * *

Deftiger Kasslerbraten
auf hausgemachtem Sauerkraut
* * *

Leipziger Krautwickel in Schinkenhülle
* * *

Gebratene Kalbsleber
auf Apfel-Zwiebelragout
* * *

Krustenbraten von der Schweineschulter
mit geschmortem Kraut
* * *

Vegetarische Gemüseschnitzel,
mit Karotten & Sesam verfeinert
* * *

Sauer marinierter Tafelspitz
vom Weiderind
* * *

Vegetarische Pfanne
mit frischem Grillgemüse
dazu hausgemachter Kräuterquark
* * *

Feines Zanderfilet
auf Rahmspitzkohl

handgedrehte Kartoffelklöße

Butterspätzle mit frischer Petersilie bestreut
* * *

Deftige Käsekartoffeln
* * *

Kartoffel-Gugelhupf
mit Frühlingslauch verfeinert
* * *

Reichhaltige Gemüseauswahl vom Markt
* * *

Röschen von Broccoli & Blumenkohl
mit Mandeln verfeinert
* * *

Kohlrabi-Fenchelgemüse

Dessert

Bitte wählen Sie 3 Desserts

Quarkkälchen mit Aprikosenkompott
* * *

Gelee vom Elbtalriesling mit Himbeersauce
* * *

Lauwarmer Brotpudding
mit Kirschen & Vanillesauce
* * *

Sächsischer Zuckerkuchen

34,00 € pro Person
inkl. gesetzl. MwSt.



Vegetarisches Buffet

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 5 Vorspeisen

Feiner Wildkräutersalat
mit Himbeervinaigrette
* * *

Mediterraner Brotsalat
* * *

Roulade vom Büffelmozzarella
mit Karotten-Tomatenpesto
* * *

Vegetarische Sushi
mit Karotte, Tomate & grünem Spargel
* * *

Salat vom jungen Spinat
mit Chili-Olivenölvinaigrette,
Pinienkernen und Parmesan
* * *

Vegetarischer Salat
vom Leipziger Allerlei mit Cashewkernen
* * *

Scharfer Couscous Salat
mit Rosinen, Jalapenos,
frischer Minze & Ziegenfrischkäse
* * *

Grünkernbratlinge
auf Paprika- Zucchini Salat
* * *

Hausgemachter Fenchel – Orangensalat

Suppe

Bitte wählen Sie 1 Suppe oder 1 zusätzliche Vorspeise

Tomaten-Zitronengrassuppe
* * *

Hausgemachte Gemüsebrühe
mit Zucchini fäden & Eistich
* * *

Kaltes Rote-Rübensüppchen

Hauptgänge

Bitte wählen 4 Hauptgänge

Gemüse-Curry
mit Wildreis & Kokos
* * *

Geschwenkte Panzerotti
mit Spinatfüllung
* * *

Safranrisotto mit Erbsen,
Grana Padano & frischem Basilikum
* * *

Würziges Perlgraupen-Chili
mit Bohnen & Mais
* * *

Gebackene Polenta
mit feinem Ratatouille & Ricotta
* * *

Überbackene Zucchini schiffchen
mit Gemüsefüllung
* * *

Spinattortelloni in Kräutersauce
* * *

Gemüselasagne in Tomaten-Basilikumsauce
* * *

Gnocchi mit Broccoli-Kräuterrahmsauce
* * *

Dinkelrisotto mit Gemüsestreifen
* * *

Schwammerlsauce mit Serviettenknödel
* * *

Pasta mit Basilikumpesto und Grana Padano
* * *

Gebackenes Pilzrisotto mit Kräuterrahm

Dessert

Bitte wählen Sie 3 Desserts

Auswahl
an französischen Rohmilchkäsen mit Feigensenf
* * *

Gebrannte Pina Colada
* * *

Warmer Crêpes mit Sauerkirschragout
* * *

Mousse von weißer Schokolade

32,50 € pro Person
inkl. gesetzl. MwSt.



Veganes Buffet

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 5 Vorspeisen

Salat von Avocado & Kirschtomaten
mit frischer Mango
* * *

Hausgemachte Dinkel-Frikadellen
* * *

Feiner Tomaten-Brot-Salat
* * *

Römischer Nudelsalat
mit gebratenen Räuchertofuwürfeln,
Thymian, Zitrone & Salatherzen
* * *

Kichererbsensalat
mit frischer Minze
* * *

Weiße Bohnen
mit Orangenfilets & jungem Spinat
* * *

Orientalischer Couscous
mit Rosinen, Ras el-Hanout & Minzjoghurt
* * *

Ofenfrisches Brot
mit Tomatenpesto & Bio-Hummus

Suppe

Bitte wählen Sie 1 Suppe oder 1 zusätzliche Vorspeise

Karotten-Kokos Suppe
* * *

Tomatensüppchen mit frittiertem Rucola
* * *

Apfel-Curry-Kaltschale



Hauptgänge

Bitte wählen 4 Hauptgänge

Mit Gemüseréis gefüllte Auberginen
in Tomatensoße
* * *

Kleine Linsenpuffer
mit Mango-Chutney
* * *

Curry von Süßkartoffeln,
Cashewnüssen & Frühlingzwiebeln
* * *

Geräucherter Tofu
an gelben Zucchini & Artischocken
mit Bio-Dinkel-Spaghetti
* * *

Gebratene Rosmarin-Polenta
mit Mangold-Nuss Gemüse
* * *

Mie Nudeln
mit Wok Gemüse & Kokosmilch
* * *

Reis-Curry-Pfanne
* * *

Graupenrisotto

Dessert

Bitte wählen Sie 3 Desserts

Panna cotta mit Kokos
& Himbeermus
* * *

Frischer Obstsalat
in Papayasirup mariniert
mit Knusper-Crunchy
* * *

Kaltes Melonensüppchen
mit frischer Minze
* * *

Gebackene Feigen
auf Fruchtmus,
Sojajoghurt & weißer Schokolade
* * *

Kirsch-Keks-Tiramisu

35,50 € pro Person
 inkl. gesetzl. MwSt.

Fingerfood-Buffets

Buffet I

Schiffchen von Honig- & Cantaloupmelone
mit Schwarzwälder Schinken

Pikante Mini-Frikadellen
auf einem Bett von Krautsalat

Kleine Fettbemmchen
mit hausgemachtem Gänseschmalz

Kleine Burger mit Pulled Pork,
Krautsalat & einem Honig-Senf-Dip

Kleine Pumpernickeltaler
mit Räucherlachs & einer würzigen Frischkäsecreme

Paprikaschiffchen
mit pikantem Couscous & frischer Minze

Gefüllte Champions
mit einer Käse-Schinkenfüllung
auf Wildkräutersalat

Mediterrane Gemüsespieße
mit Paprika, Champignon & Zucchini

Mascarponecreme
mit Himbeeren & Crumble

Fruchtige Obstspieße

28,50 € pro Person
inkl. gesetzl. MwSt.

Buffet II

Hausgemachtes Bruschetta
mit fruchtigen Strauchtomaten & frischem Basilikum

Crostini mit Ziegenfrischkäse,
Schalotten & Feigenkonfitüre

Hausgeräucherte Entenbrust
auf Orangen-Chutney

Rosa Schweinefilet
auf einem Apfel-Zwiebelbragout

Gebratener Tofu
an Mango-Gurken-Salsa

Kichererbsencreme auf Gemüsetaler

Provenzalische Minisemmeln
mit Parmaschinken & Rucola-Pesto

Röllchen vom Weizentortilla
gefüllt mit Räucherlachs & einer Dillcreme

Duett von Cherrytomate & Babymozzarella
auf einem Rucolabett

Panna cotta
mit einem Portweinkirschragout & frischer Minze

Schoko-Chilli-Mousse
mit Orangenchutney

Minitörtchen an exotischen Früchten

31,50 € pro Person
inkl. gesetzl. MwSt.



Fingerfood-individuell

Kokos-Curry-Suppe im Gläschen

Möhren-Ingwer-Suppe im Gläschen

Lauchsüppchen & Lachsstreifen im Gläschen

je Teilchen 3,30 €
inkl. gesetzl. MwSt.

Panna Cotta
mit einem Portweinkirschragout & frischer Minze

Schoko-Chilli-Mousse mit Orangenchutney

Minitörtchen an exotischen Früchten

Mascarponecreme mit Himbeeren & Crumble

Fruchtige Obstspieße

je Teilchen 3,10 €
inkl. gesetzl. MwSt.

verschieden belegte Canapés

Räucherlachs mit Kräutersendip

zartes Roastbeef
mit Gartenkresse & Senfdip

Beinschinken mit grünem Spargel

Französischer Brie mit Feigensenf

Gorgonzola mit Mangospalte

Prosciutto mit Grana Padano

Riesengarnelen mit Cocktailsauce

Keta Kaviar mit Ei-Scheibe

Rucolapesto & getrocknete Tomate

Luftgetrocknete Salami mit Olivenscheibe

je Teilchen 2,60 €
inkl. gesetzl. MwSt.

Kleine Burger mit Pulled Pork,
Krautsalat & einem Honig-Senf-Dip

Kleine Pumpernickeltaler
mit Räucherlachs & einer würzigen Frischkäsecreme

Paprikaschiffchen
mit pikantem Couscous & frischer Minze

Gebratener Tofu
an Mango-Gurken-Salsa

Hausgeräucherte Entenbrust
auf Orangen-Chutney

Rosa Schweinefilet
auf einem Apfel-Zwiebelragout

je Teilchen 3,20 €
inkl. gesetzl. MwSt.

Schiffchen von Honig- & Cantaloupmelone
mit Schwarzwälder Schinken

Gefüllte Champions
mit einer Käse-Schinkenfüllung
auf Wildkräutersalat

Mediterrane Gemüsespieße
mit Paprika, Champignon & Zucchini

Crostini mit Ziegenfrischkäse,
Schalotten und Feigenkonfitüre

Kichererbsencreme auf Gemüsetaler

Provenzalische Minisemmeln
mit Parmaschinken & Rucola-Pesto

Röllchen vom Weizentortilla
gefüllt mit Räucherlachs & einer Dillcreme

Duett von Cherrytomate & Babymozzarella
auf einem Rucolabett

Kleine Fettbemmchen mit Gänseschmalz,
dazu Tranchen von Spreewalder Gewürzgurken

Hausgemachte Bruschetta
mit fruchtigen Strauchtomaten & frischem Basilikum

Pikante Mini-Frikadellen
auf einem Bett von Krautsalat

je Teilchen 2,80 €
inkl. gesetzl. MwSt.





Moritzburger
Seeterrassen
Restaurant im Bad Sonnenland

