

# Buffet-Komponenten-Übersicht

## Suppen

- Ungarische Gulaschsuppe
- Mango-Chillisuppe mit Garnelen
- Sellerie-Lauch-Cremesuppe mit Speckcroutons
- Winzersuppe mit Zimtcroustons
- Waldpilzsuppe mit frischen Kräutern
- Rotkohlcremesuppe mit Wacholderrahm
- Gemüse-Mais-Cremesuppe mit Koriander
- Gazpacho (kalte Spanische Gemüsesuppe)
- Gurkensuppe mit Walnüssen (kalt)
- Karotten-Orangen-Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen
- Bananen-Curry-Suppe mit Pistazien
- Kartoffelcremesuppe mit Apfel-Zimt-Croustons
- Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Speckkrusteln
- (Erd-) -Äpfelsüppchen mit geräucherter Forelle
- Knoblauchsüppchen mit Schinkenstreifen
- Tomatencremesuppe mit Pesto

## Warme Anteile Fleisch

- Schweinshax ´n
- Schweinefilet auf Waldpilzen
- Schweinefilet mit Kürbisrahmgemüse
- Schweinefilet in Honig-Pumpnickelsauce
- Jungschweinrücken in Thymiankruste
- Saltimbocca vom Jungschweinrücken
- Krustenschinken in Schwarzbiersauce
- Dresdner Kasslerbraten mit Apfel-Zwiebelgemüse
- Kasslerbraten mit Backpflaumensauce
- Lausitzer Schweinebraten mit Pilz-Zwiebelragout
- Weinbergbraten vom Schwein
- Dresdner Krustenbraten auf Schmorkraut
- Hähnchenbrustfilet in Curryrahm
- Hähnchenbrustfilet in Tomaten-Olivensauce
- Geschnetztes vom Truthahn mit frischen Champignons
- Kurfürstliche Poularde
- Rosa gebratenes Roastbeef

- Filetgeschnetzeltes „Stroganoff“
- Glasierte Lammhaxe in Knoblauchjus
- Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgundersauce

### **Warme Anteile Vegetarisch**

- Kleine Lachsfilets auf Gemüsebett und Safransauce
- Gebratener Havelzander auf Lauch-Gemüse und Rieslingsauce
- Gebratener Seeteufel auf Pack Choigemüse
- Lasagne von Gemüsen der Saison mit Mozzarella
- Mediterraner Gemüseauflauf mit Joghurtsauce
- Kartoffel-Gemüse-Gratin
- Pikanter Reisaufbau mit Haselnüssen

### **Gemüsebeilagen**

- Bayrisch Kraut
- Broccoli mit Mandelbutter
- Ratatouille-Gemüse
- Glasiertes Marktgemüse
- Weinsauerkraut
- Apfel-Rotkraut
- Schwarzwurzeln in Rahm
- Möhrengemüse
- Rahm-Topinambur
- Rahm-Wirsing
- Gebratene Austernpilze
- Pilzragout mit Kräutern

### **Kartoffelbeilagen**

- Königssteiner Kartoffel-Gratin
- Kartoffel-Kräuterspalten
- Kartoffelrösti
- La Ratte Kartoffeln
- Schupfnudeln
- Hausgemachte Butterspätzle
- Serviettenknödel
- Böhmisches Knödel
- Wild-Langkornreis
- Basmatireis
- Kräuer-Gnocchi
- Penne Regate

Kräuter-Farfalle (Schmetterlingsnudeln)

### **Kalte Anteile**

- Putenmedallions in Mandelhülle mit Früchten
- Geräucherter Landschinken an Galiamelone
- Vogtländische Wurstspezialitäten
- Räucherfischvariationen aus Neptuns Reich  
(Räucheraal, Räucherlachs, Graved-Lachs, Heilbutt, Sprotten)
- Tomaten-Mozzarellaspieße
- Gebeizter Lachs im Crepesmantel
- Internationale Käsevariationen mit Früchten
- Schwarzwälder Bauernspeck mit Essiggemüse
- Italienische Anti-Pastivariationen
- Verschiedene Pasteten und Terrinen mit Cumberlandsauce
- Käsevariationen aus der Toskana mit Chutney und Trauben

### **Salate**

- Salatvariationen mit verschiedenen Dressings
- Käse-Schinkensalat
- Schweizer Wurstsalat
- Ungarischer Rindfleischsalat
- Tomaten-Mozzarellasalat mit frischen Basilikum
- Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse
- Geflügelsalat „Dresdner Art“
- Feldsalat mit Speckdressing
- Bayreuther Rettichsalat
- Matjessalat mit Äpfeln und Gewürzgurke
- Königssteiner Bohnensalat
- Dresdner Geflügelsalat
- Rapünzchensalat

### **Dessert**

- Mousse au Chocolate
- Weisse Mousse au Chocolate
- Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
- Kleine Obsttörtchen
- Frischer Obstsalat
- Panna cotta mit frischen Erdbeeren
- Ricottamousse mit Cantuccini
- Quarkkeulchencreme mit Zimt-Äpfelmus

- Grießflammerie mit Rumkirschen
- Bayrische Creme mit frischen Früchten
- Apfel-Rhabarber-Creme
- Cappuccino-Mousse mit Mascarpone
- Joghurtsüppchen mit Himbeeren
- Petits Fours
- "Spezilität des Hauses"**
- Schokoladenbrunnen mit Valrhona-Schokolade und Früchten der Saison

Alle Buffet´s inklusive Brot, Baguette, Butter und Kräuter-Creme fraiche

