

DIPPOLDISWALDER LANDBÜFFET

(ab 40 Personen)

Deftiger Kesselgulasch

*

Loosen Fleischers Spanferkel

*

*Riesenfleischspieß, wie ihn Stadtrat Bucher liebte
(zartes Fleisch vom Schwein und Geflügel mit Gemüse und Pilzen)*

*

Hennersdorfer Spießbraten

*

Frische Pökelrippchen und Bratwürste vom Rost

*

*Dazu gibt's
dampfendes Sauerkraut, frisches Gartengemüse,
gebratene Semmelkloßscheiben, lauwarmen Specksalat
und frisches Landbrot*

*„Hausschlachtenes“ aus der Stammfleischerei
(Blut-, Leber- und Knackwürste, Pökelkamm, Schinkenspeck usw.)*

*

Vielerlei Schinken aus Hermsdorf und Dipps

*

Heringstopf aus Pommern

*

Sächsischer Käse aus Karsdorf und Kamenz

*

Frische Gartensalate aus der Dresdner Umgebung

*Ofenwarmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce und Schlagsahne*

*

Großmutter's Schokoladenpudding mit Vanillesauce

*

Frisches Obst aus Borthen

22,00 Euro pro Person

„EIN HOCHZEITS-BÜFFET“

(ab 30 Personen)

*Klare Hochzeitsbouillon
mit Wurzelgemüse und Eierstich*

AUS DER WARMEN KÜCHE

Gefüllte Poulardenbrust mit Tomatensugo

*

Gegrilltes Fjord-Lachsfilet auf Blattspinat

*

Kleine Schnitzelchen „Wiener Art“ auf Kaisergemüse

*

*Wohl gebratenes Schweinslendchen im Pfifferlingsrahm
mit Butterbohnen*

*

Spaghetti mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan

dazu reichen wir

Gemüsereis, Kartoffelplätzchen und Rosmarinkartoffeln

AUS DER KALTEN KÜCHE

Argentinischer Rindfleischsalat

*

Pastasalat mit schwarzen Oliven

*

Salat Caprese mit Olivenöl und Basilikum

*

Schinkenvariationen mit Mixed pickles

*

Milde Käsesorten von europäischen Meierhöfen

*

Räucherfischplatte mit Meerrettich

*

Knackige Gemüse vom Frischemarkt mit verschiedenem Dressing

AUS DER PATISSERIE

Tiramisu

*

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

*

Frischer Obstsalat

28,00 Euro pro Person

HEIDEHOF - BUFFET

(ab 30 Personen)

DER SUPPENTOPF

Tafelspitz-Bouillon mit Leberknödeln und Wurzelgemüse

AUS DER PFANNE UND DEM ROHR

*Frauensteiner Kalbshaxen am Buffet tranchiert
mit sommerlichem Gemüse nach Leipziger Art*

*

Gepökelte Rinderzunge mit Spargelgemüse

*

Schweinsmedaillons „Grand Maitre“

*

Gedünstetes Lachsfilet auf Fischländer Bouillon-Kartoffeln

*

Tagliatelle mit Gambaretti und Rucola

*

Hähnchenbrust „Alicante“ auf Ratatouille

dazu Risi en pisi, Petersilien-Kartoffeln und Kartoffelgratin nach Art der Küchenmeisterin

VON DER KALTEN MAMSELL

Tiroler und erzgebirgischer Bergschinken rustikal angerichtet

*

Stralsunder Matjes und Räucherlachs aus dem Norwegischen

*

Deutscher und italienischer Käse mit blauen Trauben

*

Garnierter Thunfischsalat

*

Pastasalat mit schwarzen Oliven

*

Kartoffel-Gurkensalat mit frischem Dill

*

Tabouléh-Salat mit Tomatenfilets, Vinaigrette und Minze

*

Salat Caprese mit Basilikum

*

Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse

*

Diverse „mediterrane“ Brotsorten aus der Hausbäckerei und vom „Liebscher Bäcker“

AUS DER PATISSERIE

Griesflammerie mit Himbeersauce

*

Lavendelmousse auf Biskuitsockel

*

Mascarpone Joghurt Creme und frische Erdbeeren

*

Mazerierter Fruchtsalat in der Wassermelone

35,00 Euro pro Person