

Landhaus Heidehof

Buffetkatalog – Kulinarisches Angebot

Das Heidehof - „Teilchen“- Angebot

WARMES in kleinen Portionen

- Kleine gepellte Kartoffeln mit Kräuterquark und Leinöl
1,50 Euro pro Portion
- Kleiner Kartoffelpuffer mit Flusskrebsschwänzen und Creme fraiche
2,50 Euro pro Portion
 - Gefüllte Champignons mit Fetacreme
2,00 Euro pro Portion
 - Rosmarinspieße mit Hähnchenbrust
2,50 Euro pro Portion
- Gebackene Garnelen auf mediterr. Gemüsebett
2,00 Euro pro Portion
 - Meat-ball auf Salsa rosso
2,00 Euro pro Portion
 - Currywurst „en miniature“ im Glas
2,00 Euro pro Portion
- „Sächsische“ Mini Arancini auf Arrabiata Sauce
2,50 Euro
- Geräucherte Forelle mit Safran-Risotto
3,00 Euro

SUPPEN in kleinen Portionen

- Kaltes Gurkensüppchen
2,00 Euro pro Portion
- Kaltes Tomatensüppchen „Gazpacho“
2,00 Euro pro Portion
 - Waldpilzsüppchen mit Grün
2,00 Euro pro Portion
- Kartoffelschaumsüppchen mit Grün
2,00 Euro pro Portion

KALTES in kleinen Portionen

- Serrano-Schinken mit Honigmelone und Balsamicocreme
2,00 Euro pro Portion
 - Rauch-Lachs-Tatar auf Wakame-Algen
2,50 Euro pro Portion
 - Matjeshappen auf Kartoffel-Gurkensalat
2,00 Euro pro Portion
- Paprikamousse mit Schinkenwürfeln auf Pumpernickel
2,00 Euro pro Portion
 - Roastbeef Röllchen mit Walnuss-Tsatsiki
2,30 Euro pro Portion
- Tatar vom Rind mit Wachtelei auf Pumpernickel
3,00 Euro pro Portion
 - Mini-Wrap verschieden gefüllt
2,50 Euro pro Portion
- Crostini mit Rauchlachs, Serrano-Schinken und verschiedenem Käse
2,30 Euro pro Portion
 - Gefüllte Carpaccio Crepes Röllchen
2,50 Euro pro Portion
 - Gefüllte Kirsch-Tomaten mit Frischkäse
2,50 Euro pro Portion

SÜSSES in kleinen Portionen

- Erdbeer-Salat mit frischer Minze
2,00 Euro pro Portion
- After Eight – Joghurt – Creme
2,00 Euro pro Portion
 - Cake Pops
3,00 Euro pro Portion
- Panna cotta mit Himbeersauce
2,00 Euro pro Portion
- Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce
1,70 Euro pro Portion
 - Schwarzwälder Kirschcreme
2,50 Euro pro Portion
- Ricotta-Eierlikörcreme mit Mango-Limetten-Püree

So könnte Ihr Festmenü gestaltet sein:

Menü 1.

Süppchen von zweierlei Paprika

Mastkalbsrücken mit Dijonsauce,
Gemüse-Chartreuse nach Art des Hauses
und gebackene Gervaiskartoffel

Weißes Mousse au chocolate
mit Cassissorbet und Pistaziensahne

32,00 Euro p.P.

Menü 2.

Carpaccio von Rote Beete
mit Ribisel-Dressing
und gebratenen Garnelen

Basilikumschaumsuppe

Brust von der Maispoularde mit Pflaumen-Portwein-Glace
Paprika-Lauch Gemüse und gratinierte Kartoffeln

Hausgemachtes Baileysparfait
auf Schokoladen-Chili-Sauce mit Sahnetupfer

40,00 Euro p.P.

Menü 3.

Currycremesuppe mit Streifen von Katenschinken

Filet von der Meerbarbe auf Blattspinat
Zitronenschaum und Wildreisstreusel

Lende vom Angusrind mit Malteser-Chilisauce,
Prinzessbohnen im Speckmantel und gebackene Kartoffeln

Warmes Schokoladentörtchen
mit Nusseis und gelierten Schattenmorellen

52,00 Euro p.P.

Für Ihre Kaffeetafel halten wir für Sie auf Bestellung vom feinsten
Kleingebäck über Petits fours,
vom frischen Blechkuchen
bis hin zur ein- oder mehr-Etagen Hochzeitstorte alles bereit,
was das Konditorei-Herz höher schlagen lässt.
Stimmen Sie sich mit uns ab, wir organisieren Ihren
kulinarischen Nachmittag

Zum Abend ein warm kaltes Buffet – kein Problem, es hält für jeden
Ihrer Gäste genügend Gaumenfreuden zur Auswahl und den
individuellen Gusto bereit, lassen Sie sich von uns beraten:

Dippoldiswalder Landbuffet

(ab 40 Personen)

„Rustikales Hausschlachtetes“ aus der Stammfleischerei
(Blut-, Leber- und Knackwürste, Pökelkamm, Hackepeter usw.)

Matjes-Gabelbissen nach Tante Hanna

Kräuter-Bauernsülze mit Schnittlauchremoulade

Frische Gartensalate aus der Dresdner Umgebung

*

Deftiger Kesselgulasch

*

Loosen Fleischer´s Spannferkel

Ragout aus der Wildschweinkeule in würziger Majoran-Sauce

Brust und Keule vom Bauernhähnchen

Frische Pökelrippchen und Bratwürste vom Rost

Dazu gibt´s

dampfendes Sauerkraut, frisches Gartengemüse,
gebratene Semmelkloßscheiben, lauwarmen Specksalat
und frisches Landbrot

*

Sächsischer Käse aus Karsdorf und Kamenz

*

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagsahne

Großmutter's Schokoladenpudding mit Vanillesauce

*

Frisches Obst aus Borthen

Preis : 33,00 Euro pro Person

„Ein Hochzeits-Buffer“

(ab 40 Personen)

VORSPEISEN

Salat Caprese mit Olivenöl und Basilikum
Geräuchertes Schweinslendchen mit Honig-Melone
Rathmannsdorfer Rauchforelle und gebeizter Fjordlachs
auf Apfel-Fenchel-Salat
Knackige Gartensalate mit verschiedenem Dressing

SUPPE

Hochzeitssüppchen mit Eierstich und feinem Wurzelgemüse

HAUPTGERICHTE

Gefüllte Poulardenbrust auf Gemüsefettuccine
Gegrilltes Zander auf rahmigem Lauch
Kleine Schnitzelchen „Wiener Art“ auf Kaisergemüse
Kalbsrollbraten aus der Fleischerei Lotze im Pfifferlingsrahm
mit grünen Bohnen
Breite Bandnudeln in einer Mascarponesauce mit Blattspinat,
Kirschtomaten und Parmesan

dazu reichen wir

Gemüsereis, Sellerie-Kartoffelstampf und kleinen gebratenen Kartoffeln

KÄSE

Milde Käsesorten von heimischen Meierhöfen

AUS DER PATISSERIE

Panna cotta mit verschiedenen Saucen
Zweierlei Mousse au chocolate
Mundgerechtes Obst
Profiteroles

Preis : 39,00 Euro pro Person

HEIDEHOF - BUFFET

(ab 40 Personen)

VORSPEISEN VON DER KALTEN MAMSELL

Rosa Rinderrücken mit einer sächs. Remoulade
Stralsunder Matjes und norwegischem Räucherlachs auf Knäcke
Geräucherte Entenbrust mit Roten-Linsen-Salat
Insalata Caprese & Griechischer Bohnen-Tomaten-Salat

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

o d e r

Gepökelte Rinderzunge mit Spargelgemüse

*

Schweinsmedaillons mit Nusskruste und Maishähnchenbrust mit
Pflaumen-Portweinglace auf Kümmel-Spitzkohl
Gegr. Heilbuttfilet mit einer Dill-Senf-Sauce auf rahmigem Krebs-Lauch
Zweierlei Tagliatelle mit Gambaretti und Tomatenpesto
dazu

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

*

KÄSE

Deutscher und italienischer Käse mit blauen Trauben
Diverse Brotsorten aus der Hausbäckerei und vom „Meyer Bäcker“

AUS DER PATISSERIE

Ricotta-Eierlikörcreme mit Mango-Limetten-Püree
Mascarpone Joghurt Creme und frische Erdbeeren
Frischer Obstsalat

o d e r

Omelett Surprice

46,00 Euro pro Person

Leicht ☺ mediterranes

GEBURTSTAGSBUFFET

(ab 40 Personen)

VORSPEISEN

Büffel-Mozzarella mit Serrano-Schinken

Verschiedene Bruschetta

Carpacchio tradizionale

Hähnchensalat mit Oliven und getrockneten Tomaten

Rucolasalat mit Pinienkernen, Kirschtomaten und Parmesan

SUPPE

Gelbes Paprikacremesüppchen

mit einem Koriander-Knoblauchpesto

*

AUS DER PFANNE UND DEM ROHR

Dry Age Roastbeef rosa gebraten

Rosa Entenbrust mit frischen Kräutern und Knoblauch

Hähnchenschenkel -Saltimbocca-

Schweinslendchen "ligurisch" in Kastaniensauce

Fischeintopf nach Livorneser Art

Gnocchi mit Salbei und Ziegenkäse

Rosmarin-Kartoffeln, Tomaten-Polenta, mediterranes Gemüse

Diverse „mediterrane“ Brotsorten

AUS DER PATISSERIE

Tiramisu

Zitronen-Mascarpone mit Pfirsichen

Muskateller Zabaione mit eingekochten Birnen

Mousse au chocolat mit Eierlikör

Frisches Obst

Preis : 45,00 Euro

Böhmisches Buffet

(ab 25 Personen)

VORSPEISE

Entenleber Terrine mit Preiselbeergelee
Beef Tatar auf geröstetem Knoblauchbrot
Prager Wurstsalat
Hausgebackenes Schmalzbrot mit Entenconfit

SUPPE

Sauerkrautsuppe mit Bratwurst und Sauerrahm

HAUPTGERICHTE

Paprika-Hähnchen mit Reis
Geräucherte Schweinekeule mit Kraut nach Böhmischer Art
und Hefeknödel
Svickova – Böhmischer Lendenbraten mit Karlsbader Knödeln
Gebratenes Zanderfilet mit Kerbelsauce, buntem Gemüse und
Petersilienkartoffeln
Mit Rauchfleisch und Sauerkraut gefüllte Kartoffelknödel

DESSERT

Dukaten Buchteln mit Vanillesauce
Mit Erdbeeren gefüllte Topfenknödel auf einer Orangen-Zitronen-
Quarksauce
Trhanec – Böhmischer Kaiserschmarrn
Livance – Kleine Hefepfannkuchen mit Pflaumenmus und Sauerrahm

Preis : 31,00 Euro

Ihr Buffet könnte aber auch ganz anders sein. Unsere
Lieferanten bringen mehrmals in der Woche die frischesten
Delikatessen direkt in den Heidehof.
Stimmen Sie Ihre Wünsche mit uns ab,
Sie und Ihre Gäste werden zufrieden sein.

Landhaus Heidehof
01744 Dippoldiswalde, Hohe Straße 2 - Tel.. 03504-64870
hotel@landhaus-heidehof.de – hotel@Landhaus Heidehof