



## Buffet I

### Vorspeisen

Salatbuffet mit verschiedenen marinierten Rohkostsalaten  
Auswahl von verschiedenen Hart- und Weichkäsen, garniert mit Früchten  
Rustikale Aufschnittplatte mit saurem Gemüse  
Happen vom Matjesfilet in Hausfrauensauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurken  
Variation von Brot & Brötchen mit Butter

### Suppe

Tomatensuppe

### Hauptgänge

Ofenfrischer Rinderschmorbraten in Burgundersauce  
Tranchen vom Hähnchenbrustfilet auf Grillgemüse und rotem Pestoraum  
Buntbarschfilet in Kokos-Erdnuss-Sauce

### Als Beilagen reichen wir:

Hausgemachter Apfelrotkohl  
Bunte Gemüseauswahl  
Herzoginkartoffeln  
Thüringer Klöße  
Basmatireis

### Dessert

Panna-Cotta mit verschiedenem Fruchtmark  
Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce

28,90 € pro Person



## Buffet II

### Vorspeisen

Salatvariation mit verschiedenen marinierten Rohkost- und Blattsalaten,  
dazu zweierlei Dressings

Internationale Käsespezialitäten mit Trauben und Walnüssen

Variation von verschiedenen Braten- und Schinkenspezialitäten

Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika, Tomate & roter Zwiebel

Variation von Brot & Brötchen mit Butter

### Suppe

Karotten-Erdnuss-Suppe mit Ingwer verfeinert

### Hauptgänge

Hirsch-Edelgulasch in Preiselbeerjus

Tranchen vom Schweinefilet in Cognac-Pfefferrahm-Sauce

Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat in Dijon-Senf-Rahm

### Als Beilagen reichen wir:

Hausgemachter Apfelrotkohl

Bunte Gemüseauswahl der Saison

Kartoffelgratin

Thüringer Klöße

Herzoginkartoffeln

### Dessert

Haselnuss-Panna-Cotta mit Krokant

Mascarpone-Creme mit Erdbeermark

**30,90 € pro Person**



## Buffet III

### Vorspeisen

Verschiedene Pflücksalate mit gegrillter Ananas, Ziegenfrischkäse, gerösteten Kernen und zweierlei Dressings

Bunte Antipasti-Auswahl mit kleinen Mozzarellaabällchen und frischem Basilikum

Rosa gebratenes Roastbeef auf Gemüse-Couscous Salat und Erdnusscreme

Französische und italienische Hart- und Weichkäseauswahl mit frischen Früchten

Trilogie von Räucherlachs, Gravedlachs und Lachskonfekt mit Sahnemeerrettich

Variation von Brot & Brötchen mit Butter

### Suppe

Parmesan-Cremesuppe mit Serranoschinken

### Hauptgänge

Kalbsrücken gefüllt mit Weißbrot, getrockneten Tomaten und Blattspinat in kräftiger Sauce

Geschnetzelt vom Schweinefilet nach Stroganoff Art

Pochiertes Lachsfilet auf Paprikarahmsauce

### Als Beilagen reichen wir:

Geschwenkte Prinzessbohnen

Ausgesuchte Gemüse der Saison

Rosmarinkartoffeln in der Schale

Gebutterte Penne

Herzoginkartoffeln

### Dessert

Mousse au Chocolat

Batida de Coco-Panna-Cotta mit Mangomark

**33,90 € pro Person**