

Büffetvorschläge

Warme Buffets

Variante 10.

- * Rustikale Bratenpfanne
 - gefüllter Kassler- und Schweinebraten (gefüllt mit Hackfleisch, Champignons, Zwiebel, Paprika, Gewürzgurke)
 - kleine Putenrouladen
 - kleine Schweinshaxen
 - Knoblauchknacker, Kräuterknacker, kleine Hacksteaks
- * Sauerkraut
- * Klöße, Knödel, Eierspätzle

Variante 11.

- * Hauptspeise
 - Fleischplatte aus Geflügelfleisch
 - * kleine Hähnchenbrustfilets belegt mit Schinken und Pfirsich, Brokkoli, Tomate- gratiniert mit Käse und Mozzarella
 - * Hähnchenbrustfilet im Sesammantel
 - * gefülltes Hähnchenschnitzel mit Schinken und Käse
 - * Putenschnitzel
 - * Hähnchenspieße
- * Beilagen
 - Gemüsevariation
 - Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Bohnen, Rosenkohl, Kohlrabi, Champignons, Champignons
 - frischer Gartensalat
 - grüne, gelbe und schwarze Bandnudeln, Spätzle, Schupfnudeln, Gnocchi, Petersilienkartoffeln

Variante 12.

- Hauptspeise
- Bratenplatte
 - * kleine gefüllte Schweinerouladen
 - * Kaßlerbraten
 - * Rinderfiletbraten
 - * Putenbraten
- * Beilagen
- Gemüsevariation
Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Bohnen, Rosenkohl, Kohlrabi, Champignons
 - Rotkohl
 - frischer Salat mit Dressing und Fetakäse

 - Petersilienkartoffeln, Klöße, Spätzle

Variante 13.

- Hauptspeise
- Bratenplatte
 - * Wildschweinbraten
 - * kleine gefüllte Putenrouladen
 - * Rinderfiletbraten
- * Beilagen
- Gemüsevariation
Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Bohnen, Rosenkohl, Kohlrabi, Champignons
 - Rotkohl
 - frischer Salat mit Dressing und Fetakäse

 - Petersilienkartoffeln, Klöße, Spätzle

Variante 14.

- Hauptspeise
- Bratenplatte
 - * zarter Braten vom Reh
 - * Medaillons vom Rehrücken
 - angerichtet auf Waldpilzragout, garniert mit gebutterten Pfirsichfäscher und Preiselbeersahne
- * Beilagen
- Gemüsevariation
Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Bohnen, Rosenkohl, Kohlrabi, Champignons
 - Rotkohl
 - frischer Salat mit Dressing und Fetakäse

 - Petersilienkartoffeln, Klöße, Spätzle

Variante 15.

- * Hauptspeise - Schweinemedallions im Gorgonzola-Blattspinat-Rahm
- * Beilagen
 - Gemüsevariation
Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Bohnen, Rosenkohl,
Kohlrabi, Champignons
 - frischer Salat mit Dressing und Fetakäse

 - grüne, gelbe und schwarze Bandnudeln, Spätzle, Schupfnudeln,
Gnocchi, Petersilienkartoffeln

Variante 16.

- * Hauptspeise - Fischplatte
 - * Heilbuttfilet in Weißwein gedünstet, belegt mit gebratenen
Champignons, gratiniert mit Sauce Hollandaise und Käse
 - * Heilbuttfilet in Weißwein gedünstet, belegt mit Tomate,
frischen Basilikum, gratiniert mit Mozzarella
 - * gebratenes Lachsfilet
 - * gebratenes Thunfischfilet
 - * gebratenes Zanderfilet
 - * gedünstetes Rotbarschfilet
- * Beilagen
 - Gemüsevariation
Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Bohnen, Rosenkohl,
Kohlrabi, Champignons
 - frischer Salat mit Dressing und Fetakäse
 - Petersilienkartoffeln, Reis

Suppen

- * Klare Suppe mit Gemüseeinlage, Hackfleischkößchen und Eierflocken
- * Tomatencremesuppe
- * Brokkolicremesuppe
- * Käsecremesuppe
- * Lauchcremesuppe mit Hackfleisch
- * Champignoncremesuppe
- * Waldpilzcremesuppe
- * Wildsuppe „Hubertus“
- * Sächsische Zwiebelsuppe

Dessert

- * gebackene Früchte mit verschiedenen Soßen
- * gefüllte Eierkuchen
- * Schokoladenpudding mit Vanillesoße
- * Schokocreme mit Erdbeeren
- * Waldbeergrütze mit Vanillesoße
- * Schnee-Eier auf Johannisbeer-Kaltschale mit Florentiner Hut
- * kleine Obsttörtchen belegt mit verschiedenem frischem Obst
- * Obstspieße von Ananas, verschiedene Sorten Melone, Weintrauben, Erdbeeren, Pfirsich, glasiert mit Vollmilchschokolade und weißer Schokolade, Kokosraspel- und Nusssplitter-Deko)