

Büfett – Sächsisch 2018

pro Person 29,40 Euro



Vorspeisen:

- Gurken-Radieschen-Salat
- Tomatensalat mit Kräutern und Lauch
- herzhafter Rindfleischsalat
- Dresdner Eiersalat
- Matjessalat nach Art des Hauses

Kaltanteil auf Spiegeln angerichtet:

- Variation von verschiedenem Braten, Schinken und Salami, reich garniert
- Variation von hausgeräuchertem Fischfilet, gefülltes Ei mit Thunfischcreme und Forellenkaviar
- Auswahl an internationaler und regionaler Käsesorten mit Obst
- Gemischtes Bäckerkörbchen mit Butter

zu Büfett -Sächsisch



warme Hauptgerichte:

- Forellenfilet in Meißner Weißweinsauce
- Schweinefiletspitzen in Schwarzbiersauce
- Sächsischer Sauerbraten in Pulsnitzer Lebkuchensauce
- Zarte Rinderzunge an zerlassener Butter

Beilagen:

- Variation von Gemüse der Saison
- Rotkohl
- Petersilienkartoffeln, kleine Klöße und gebutterter Langkornreis

Dessert:

- Dessertplatte à la Rennbahn mit exotischen Früchten, dazu Eierschecken-Creme und bittersüße Herrencreme