

## *Unsere Festbuffets 2018*

### *Mediterranes Buffet*

#### **kalte Speisen**

Hausgeräucherte Fisch-Spezialitäten  
z. B. Forelle, Butterfisch, Stremellachs, Makrele,  
Garnelen dazu Sahnemeerrettich

Käsevariation  
mit hausgemachter Käserolle  
und verschiedenen Weichkäsen

Ruccola mit Tomaten und Parmesanhobeln

Variation von verschiedenen Antipasti

Bruschetta

Schleifennudel-Salat mit Feta  
und getrockneten Tomaten

Salami - Schinkenplatte mit Honigmelone  
und Seranoschinken

Strauchtomaten mit Mozzarella an Olivenöl  
und Balsamicocreme

Butter und Kräuterbutter

frisch gebackenes Dinkelbrot  
Sachsenkrone, Wallnussbrot  
sowie Tomaten- und Olivenbrot

### *Schlemmerbuffet*

#### **kalte Speisen**

Hausgeräucherte Fisch-Spezialitäten  
z. B. Forelle, Butterfisch, Stremellachs, Makrele,  
Garnelen dazu Sahnemeerrettich

Käsevariation  
mit hausgemachter Käserolle, und verschiedenen  
Weichkäsen und Käse-Trauben-Spießen

Auswahl an Schinken, Edelsalami  
Sowie Roastbeef mit Remoulade

Honigmelone mit Seranoschinken

Gefüllte Eier

Wildkräutersalat mit gebratenem  
Schinkenwürfeln, Ei und französischem Dressing

Brotsalat

Crêpes gefüllt mit Frischkäse, Räucherlachs,  
Schinken oder mediterranem Gemüse

Butter und Kräuterbutter

frisch gebackenes Dinkelbrot  
Sachsenkrone, Wallnussbrot  
sowie Tomaten- und Olivenbrot

### *Gut Haferkorn - BBQ*

#### **kalte Speisen**

Hausgeräucherte Fisch-Spezialitäten  
z. B. Forelle, Butterfisch, Stremellachs, Makrele,  
Garnelen dazu Sahnemeerrettich

Hausgemachte Käserolle

Shrimps Cocktail  
Rucola-Mangosalat mit Kochschinken  
Schweizer Wurstsalat

**Salatbuffet mit Biogemüsen**  
vom Biohof Rockmann in Leisnig

2 Blattsalate der Saison  
Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Crôutons  
Schafskäse und 2 verschiedenen Dressings

Honigmelone mit Seranoschinken

Gegrilltes, mariniertes Gemüse der Saison

Butter und Kräuterbutter

frisch gebackenes Dinkelbrot  
Sachsenkrone, Wallnussbrot  
sowie Tomaten- und Olivenbrot

## *Mediterranes Buffet*

### warme Speisen

Mediterrane Tomatensuppe (warm oder kalt)

Hähnchenbrust gefüllt mit  
Frischkäse und getrockneten Tomaten  
an einer Weißweinsauce

Kalbsbraten mit einer Calvadossoße

Filet vom Lachs auf Rahmlauch

## *Schlemmerbuffet*

### warme Speisen

Hochzeitsuppe mit Kräuterflädle  
und Gemüsestreifen **oder**  
Kräuterschaumsüppchen

Hirschbraten in Rotweinsauce mit  
Preiselbeerbirnen

Schweinemedallions  
unter einer Kartoffel-Kräuterkruste

Gebrautes Filet von der Roten Meerbarbe  
auf einem Ratatouille Gemüse

## *Gut Haferkorn – BBQ*

### warme Speisen

Kalte Gazpacho **oder** Gurkensuppe  
bei kaltem Wetter: Gemüsecremesuppe

Steaks vom Kalbsrücken vom Grill

Filet vom Strauß auf dem Grill gegart

Dorade vom Grill

### je 3 Gemüse- und 3 Sättigungs-Beilagen zu allen 3 Buffets wählbar

Grillgemüse der Saison (z.B. Paprika, Zucchini, Aubergine), Gemüseauswahl mit Brokkoli, Blumenkohl mit Semmelbutter, Erbsen, Karotten  
Apfelrotkohl, Spargel mit Hollandaise (nur während der Saison), Champignons in Rahm, Ratatouille,  
Rosmarinkartoffeln, Salzkartoffeln, gemischter Reis, Nudeln, Herzoginkartoffeln, Kartoffelklöße, Eierspätzle

### Dessertvariationen

2 Desserts sowie Obst der Saison

### Dessertvariationen

3 Desserts sowie Obst der Saison

### Dessertvariationen

3 Desserts, Käsebrett mit regionalen Spezialitäten  
sowie Obst der Saison

### Dessertauswahl

Panna cotta mit Waldbeeren, Mousse au chocolat hell oder dunkel, Frischkäse-Himbeertraum mit Mandelblättchen, Erdbeer-Joghurt-Creme,  
Rote Grütze mit Vanillecreme, Crème brûlée, frisch gebackene Crêpes mit Apfelmus, Schokoladensauce und Puderzucker, Bauernhof-Eis

Preis pro Person € 33,90

Kinder ab 4 - 12 Jahren € 16,90

Preis pro Person € 37,90

Kinder ab 4 - 12 Jahren € 17,90

Preis pro Person € 40,90

Kinder ab 4 - 12 Jahren € 18,90