



**GUT  
HAFERKORN**

## *Unsere Festbuffets 2019*

### *Mediterranes Buffet*

#### **kalte Speisen**

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

Käsevariationen  
mit hausgemachter Käserolle  
und verschiedenen Weichkäsen

Rucola mit Tomaten und Parmesanhobeln

Variation von verschiedenen Antipasti

Bruschetta

Schleifennudel-Salat mit Feta  
und getrockneten Tomaten

Salami-Schinkenplatte mit Honigmelone  
und Serranoschinken

Strauchtomaten mit Mozzarella an Olivenöl  
und Balsamicocrema

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

Käsevariationen  
mit hausgemachter Käserolle und  
verschiedenen Weichkäsen und  
Käse-Trauben-Spiessen

Auswahl an Schinken, Edelsalami  
sowie Roastbeef mit Remoulade

Honigmelone mit Serranoschinken

Wildkräutersalat mit gebratenen  
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

Shrimp-Cocktail  
Rucola-Mango-Salat mit Kochschinken  
Schweizer Wurstsalat

Salatbuffet mit Biogemüsen  
vom Biohof Rockmann in Leisnig

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

Honigmelone mit Serranoschinken

Gegrillte, 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 Weißweinsoße

Kalbsbraten mit einer Calvadossoße

Filet vom Lachs auf Rahmlauch

## *Schlemmerbuffet*

### warme Speisen

Hochzeitssuppe mit Kräuterflädle  
und Gemüsestreifen oder  
Kräuterschaumsüppchen

Hirschbraten in Rotweinsoße mit  
Preiselbeerbirnen

Schweinemedallions  
unter einer 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 sowie Obst der Saison  
Käsebrett mit regionalen Spezialitäten

### 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, Schokoladensoße 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