

## *Unsere Festbuffets 2021*

### *Mediterranes Buffet*

#### **kalte Speisen**

Crêpes gefüllt mit Räucherlachs  
und Kräutercreme

Käsevariationen  
mit hausgemachter Käserolle  
und verschiedenen Weichkäsen

Gegrillter Fenchel mit getrockneten Tomaten,  
Pinienkernen und Gorgonzola

Mariniertes mediterranes Gemüse

Bruschetta

Reisnudel-Salat mit Ziegenfeta  
von Sven Kloy aus Mügeln  
und getrockneten Tomaten

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Rucola

Zucchinirollchen mit Mozzarella an Olivenöl  
und frischen Kräutern aus dem Gutsgarten

Butter und Rucoladip

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 hausgemachten Chutney

Auswahl von Regionalen Wurstspezialitäten  
mit saurem Gemüse und Meerrettich

Dünne Scheiben vom Schweinenacken  
mit marinierten Champignons und Olivenöl

Gefüllte Eier vom Geflügelhof Fiebig  
aus Liptitz fein garniert

Marinierte Bete mit Kürbiskernöl  
und Wildkräutersalat

Cous-Cous mit Grillgemüse

Crêpes gefüllt mit Frischkäse, Räucherlachs,  
oder mediterranem Gemüse

Butter und Ziegenfrischkäse Dip  
vom Caprienhof aus Mügeln

Frisch gebackenes Dinkelbrot  
Sachsenkrone, Wallnussbrot  
sowie Tomaten- und Olivenbrot

### *Gut Haferkorn - BBQ*

#### **kalte Speisen**

Carpaccio vom geräucherten Rinderfilet  
von der Fleischerei Schicketanz  
mit Rucola und bunten Tomaten  
von der Eva Rockmann und Parmesan

Hausgemachte Käserolle

Shrimp-Cocktail

Rucola-Mango-Salat mit Kochschinken

Schweizer Wurstsalat

Salatbuffet mit Biogemüsen aus Leisnig  
1 Blattsalat der Saison, Tomaten, Gurken,  
Paprika, Oliven, Croutons  
Ziegenfeta aus Mügeln  
und 2 verschiedenen Dressings

Bunter Melonensalat mit grüner Gurke  
und Walnuss-Salami  
von der Metzgerei Wenzel

Gegrilltes mariniertes Gemüse der Saison

Butter und Ziegenfrischkäse  
vom Caprienhof aus Mügeln

Frisch gebackenes Dinkelbrot  
Sachsenkrone, Wallnussbrot  
sowie Tomaten- und Olivenbrot

### *Mediterranes Buffet*

#### **warme Speisen**

Gemüsesüppchen (warm oder kalt)

Hähnchen mit Zitrone, Petersilie  
und Knoblauch im Olivenöl gegart

Osso Bucco (Kalbshaxe)  
mit Gremolada (Kräuter-Würzmischung)

Gebratenes Filet von der Dorade  
auf Pepperonata Gemüse

### *Schlemmerbuffet*

#### **warme Speisen**

Hochzeitsuppe mit Kräuterflädle  
und Gemüsestreifen oder  
Schwarzwurzelschaumsüppchen

Geschmorte Wange vom Rind  
in Rotweinsauce

Kotelette vom Spanferkel

Gebratenes Filet von der Lachsforelle  
nach Müllerin Art

### *Gut Haferkorn - BBQ*

#### **warme Speisen**

Süppchen von roten Linsen mit Kokosmilch,  
Koriander, Limettenblatt und Ingwer  
(kalt oder warm)

Steaks vom Kalbsrücken vom Grill

Filet vom Strauß auf dem Grill gegart

Wolfsbarsch vom Grill

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

Gemüseauswahl mit Brokkoli, Blattspinat, Ofengemüse, Pak-Choi oder Mangold, Erbsen, Karotten

Apfelrotkohl, Spargel mit Hollandaise (nur während der Saison), Champignons in Rahm, Ofentomaten,

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Duftreis mit Kurkuma, Tagliatelle, Herzoginkartoffeln, Kartoffelklöße, Gnocchi

#### **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 chocolate mit Baileys, Frischkäse-Himbeertraum mit Mandelblättchen, Buttermichmousse mit Limette,

Rote Grütze mit Vanillecreme, Crème brûlée, frisch gebackene Crêpes mit Apfelmus, Schokoladensauce und Puderzucker, Bauernhof-Eis

**Preis pro Person € 36,90**  
**Kinder ab 4 - 12 Jahren € 16,90**

**Preis pro Person € 39,90**  
**Kinder ab 4 - 12 Jahren € 17,90**

**Preis pro Person € 43,90**  
**Kinder ab 4 - 12 Jahren € 18,90**