

Buffet „Zur Kugel“

Liebe Gäste, wir haben Ihnen hier eine kleine Auswahl unserer Buffetskunst zusammengestellt. Selbstverständlich helfen und beraten wir Sie bei der Auswahl und Zusammenstellung der Speisen. Wenn sie etwas vermissen dann sprechen Sie uns an, natürlich werden wir auch dies mit berücksichtigen.

Salate

- Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Rucola
- Sächsischer Kartoffelsalat mit saurer Gurke und Ei
- Eiersalat mit Schnittlauch verfeinert
- Herzhafter Rindfleischsalat
- Allerlei Gemüsesalate (Saison)
- Tomate - Mozzarella mit Olivenöl und Basilikum

Kalte Platten

- Auswahl von verschiedenen Wurst und Schinkenspezialitäten
- Hackepeter mit Zwiebelwürfel und saure Gurke
- Käsebrett mit allerlei verschiedenen Schnitt und Frischkäsespezialitäten
- Feine Räucherfischauswahl von Aal – Zander

Suppen

- Ungarische Gulaschsuppe
- Meißner Kartoffelsuppe mit gebratenen Würstchen, Schnittlauchschnitzel & Kräuterbroten
- Westfälischer Linseneintopf süß-sauer
- Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen und Gemüsestreifen
- Italienische Tomatencremesuppe verfeinert mit Mozzarella und Basilikum
- Herzhafte Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch
- Pilzcremesüppchen mit Kräuterfrischkäse
- Französische Gemüsesuppe mit Hühnchen und Parmesan

Aus Topf und Pfanne

- Allerlei Geschnetzeltes von Hühnchen, Schwein oder Rind
- Herzhafter Schweine,- Kaßler,- oder Spanferkelbraten in Biersoße
- Ofenfrischer Rinder,- oder Wildbraten in Rotweinsauce
- Zarte Rinds,- Schweins,- oder Putenröllchen herzhaft gefüllt
- Gulasch von Schwein,- Rind,- oder Wild in pikanter Soße
- Gebutterte Rinds,- oder Schweinezunge

Steaks & Co

- Verschiedene Schnitzel von Schwein und Hühnchen auch gefüllt
- Naturell gebratene Steaks von Schwein, Hühnchen oder Rind verschieden überbacken
- Herzhafte Hackbällchen oder Hühnerkeulchen

Fischspezialitäten

- Zartes Filet von Lachs oder Rotbarsch naturell gebraten
- Zander oder Pangasius paniert mit Kräuterbutter

Beilagen

- Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Gnocchi, Kartoffel-Selleriestampf mit Speck und Zwiebel, Semmelknödel, Thüringer Klöße, verschiedene Nudeln, Kräuterreis, Kroketten, Pommes frites,
- Rotkraut, Sauerkraut, Broccoli, Blumenkohl mit Semmelbutter, Rahmpilze, Bohnen mit Speck und Zwiebel, Pfannengemüse, gebutterter Rosenkohl, Spargel (Saisonabhängig April – Juni)
- Verschiedenes Brot und Baguette, Butter

Dessert und Naschwerk aus der kalten Küche

- Feine Waldbeerengrütze mit Vanilleschaum
- Mousse au chocolat garniert mit Sahne und Pistazienkernen
- Panna Cotta angerichtet im Glas mit Fruchtsoße
- Tiramisu mit Amaretto und Mascarpone
- Leichter Obstsalat abgeschmeckt mit Zitronenmelisse
- Dekorative Obstplatte mit verschiedenen Spezialitäten

Kuchen und Torten aus eigener Herstellung

- Eier oder Mohnschecke
- Mandarineschmandkuchen
- Quarkkuchen mit Pfirsich
- Streuselkuchen vom Blech (Apfel, Kirsch oder Pflaume)
- Fruchttorten
- Schwarzwälder Kirschtorte
- Verschiedene Sahnetorten

Bei selbstmitgebrachten Kuchen oder Torten berechnen wir eine Servicepauschale von 4,50€ pro Kuchen. Wir weisen Sie auch darauf hin dass nur 50% des Kuchens mitgebracht werden darf.

Die Preise richten sich nach Ihren Buffetwünschen und werden nach Absprache vereinbart.

0-4 Jahre frei

5-12 Jahre zahlen 50 % des vereinbarten Preises.

Personenzahländerungen müssen bis 1 Tag vor Veranstaltung mitgeteilt werden danach wird der volle vereinbarte Preis der von Ihnen angegebenen Personenzahl berechnet.

Wir möchten Sie auch darauf hinweisen, dass das Buffet nach ca. 3 Stunden aus hygienischen Gründen weggeräumt werden muss. Danach können wir keine Verantwortung mehr über die Haltbarkeit der Speisen übernehmen. Für alle Speisen die Sie mitbringen oder mitnehmen übernehmen wir keine Haftung.

Gesprächsnotiz:

Datum und Unterschrift: