

Buffet „Zur Kugel“

Liebe Gäste, wir haben Ihnen hier eine kleine Auswahl unserer Buffetkunst 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

- Sächsischer Kartoffelsalat mit saurer Gurke und Ei
- Verschiedene Blattsalate mit Gemüse der Saison
- Tomate - Mozzarella mit Olivenöl und Basilikum

Kalte Platten

- Auswahl von verschiedenen Wurst und Schinkenspezialitäten
- Hackepeter mit Zwiebelwürfeln und saure Gurke
- Käsebrett mit Allerlei verschiedenen Schnitt- und Frischkäsespezialitäten
- Feine Räucherfischauswahl

Suppen

- Spargelcremesüppchen (April-Juni)
- Italienische Tomatencremesuppe verfeinert mit Mozzarella und Basilikum
- Herzhafte Käse – Lauch-Suppe mit Hackfleisch
- Pilzcremesüppchen mit Kräuterfrischkäse
- Soljanka „Der Klassiker“
- Kartoffel - Kürbissuppe abgeschmeckt mit Kokos und Ingwer

Aus Topf und Pfanne

- Geschnetzeltes vom Hühnchen in Kräuter-Pilzrahm
- Rinderschmortopf à la Stroganoff mit roter Bete, saurer Gurke, Zwiebeln & Pilzen
- Verschieden gefüllte Braten
- Lamnbraten in Knoblauch-Thymiansoße
- Wildschweinbraten oder Gulasch in Preiselbeer - Rotweinssoße
- Wildgeflügel frisch aus dem Rohr (Gans / Ente)
- Tafelspitz in Meerrettichsoße
- Ausgelöstes Haxenfleisch in herzhafter Biersoße
- Gebutterte Schweinezunge

Steaks & Co

- Verschiedene Schnitzel von Schwein und Hühnchen
- Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse
- Schweinefilet im Baconmantel
- Schweinenackensteaks in Zwiebel-Senfsoße
- Kleine herzhaft Kräuterhacksteaks

Fischspezialitäten

- Rotbarsch in Kräuter-Eihülle
- Lachsfilet auf Spinat-Frischkäserahm
- Knuspriges Zanderfilet auf der Haut gebraten

Fleischlos

- Vegetarische Gemüseschnitzel von Möhre, Zucchini, Blumenkohl oder Kohlrabi
- Schupfnudelpfanne mit frischem Gemüse in Kräuterfrischkäsesoße
- Couscous-Spinatfrikadellen auf cremiger Fetasoße

Beilagen

- Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Semmelknödel, Thüringer Klöße, Nudeln, Kräuterris, Kroketten, Pommes frites, Kartoffelcrispers, Rösti-Ecken
- Apfelrotkraut, Sauerkraut, Schmorkraut, Gemüsevariation (Erbsen, Möhren, Broccoli, Blumenkohl mit Semmelbutter, Rahmpilze, Bohnen mit Speck und Zwiebel, Pfannengemüse, gebutterter Rosenkohl), Spargel (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
- Mascarponecreme mit Beerenobst und Amarettini
- Sächsische Quarkkeulchen ohne Rosinen mit Apfelmus
- Dekorative Obstplatte mit verschiedenen Spezialitäten

Kuchen und Torten aus eigener Herstellung

- Eier- oder Mohnschecke
- Mandarine-Schmandkuchen
- Käse- oder Zupfkuchen
- gedeckter Apfelkuchen
- Buttermilchkuchen mit Kokos
- Streuselkuchen vom Blech (Apfel, Kirsch oder Pflaume)
- Marmor- Gugelhupf
- Erdbeer- oder gemischte Obsttorte
- Verschiedene Sahnetorten (Schwarzwälder Kirsch, Schoko, Erdbeer-Yogurette oder Quark-Sahne mit Pfirsich)

Bei selbst mitgebrachten Kuchen oder Torten berechnen wir eine Servicepauschale von 7,50 € 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.

Kinder 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 wird. 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:

