

Thüringer Buffet

Vorspeisen

Käseauswahl aus dem Saale- Unstrut- Gebiet
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Thüringer Wurstspezialitäten dazu Schmalz
(Knack-, Blut-, Leber-, Sülzwurst)
Bratenaufschnitt vom Kassler und deftiger Schinkenspeck
Gemischte Platte von Tomate, Gurke, Maiskölbchen und sauren Gemüse
Butter & Margarine
Bauernbrot & Brötchen

Suppe

Thüringer Kartoffelsuppe

Hauptgänge

(unter 30 Personen wählen Sie bitte 2 Hauptgänge)

Kleine Rostbrätel mit Schwarzbier- Zwiebeln
Thüringer Rostbratwurst auf Schlachtekraut
Jungschweinebraten dazu Rotkohl

Beilagen

Semmelknödel & Thüringer Miniklöße

Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Preis pro Person: 22,50 €

Buffet Internationaler Bund

Vorspeisen

Tomate und Gurke gefüllt mit Kräuterquark
Geflügelsalat
gefüllte Eier
Räucherfischplatte mit Meerrettich
Käseplatte mit Trauben
Butter & Margarine
Brot- und Brötchenauswahl

Suppe

Käse- Lauch- Hackfleischsuppe

Hauptgänge

Seelachsfilet auf Blattspinat
Schweinesteak in Rahmchampignons mit Mandelbrokkoli

Beilagen

Wildreismix und Kroketten

Dessert

Variation von exotischen und heimischen Früchten
mit einem Joghurt- Honigdipp

Preis pro Person: 24,00 €

Mediterranes Buffet

(nur ab 30 Personen)

Vorspeisen

Honigmelone mit Serano - Schinken und Sherry
Tomate/Mozzarella mit grünem Pesto auf Ruccola
Hartkäse und Brie am Stück vom Brett mit Weintrauben
Italienische Vorspeisenvariation (Anti Pasti)
Ciabattabrot & Grissini
Butter, Margarine & Olivenöl

Suppe

Tomatensuppe mit Parmesan

Hauptgänge

Hähnchenbrust „Napoli“ auf Tomatensoße mit Feta- Gorgonzolakruste
„Saltimbocca“ vom Schweinefilet mit Speck und Salbei
Paella mit Meeresfrüchten
Pizzecken

Beilagen

Basilikum – Penne und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Panna Cotta

Preis pro Person: 28,00 €