

Tischbuffets 2012

Tischbuffet „Saxonia“

als Suppe servieren wir:

Sächsische Kartoffelsuppe
mit Majoran und Speckkrusteln

den Hauptgang stellen wir in Schüsseln und Platten auf Ihrer Tafel ein:

***Dresdner Sauerbraten**
***Gebackener Spießbraten in Biersoße**
***Sächsisches Senffleisch**
***Gedämpfte Fischauswahl in WeißweinsöÙe**

***Specksauerkraut**
***Apfelrotkohl**
***Gemüsevariation**

***Gemüsereis**
***KartoffelklöÙe**
***Petersilienkartoffeln**

zum Dessert servieren wir:

Sächsische Quarkkälchen
mit Apfelmus und Sahne

Preis pro Person Euro 19,50

Tischbuffet „Feldschlößchen“

als Suppe servieren wir:

Zwiebel-Lauchsuppe mit Schinkenwürfeln
bestreut mit frischer Petersilie

die Vorspeise setzen wir auf Platten auf der Tafel ein:

- *Knackiges Rapunzel mit Walnüssen
und Schwarzbrotcroutons**
- *Sächsischer Obazda und Apfel-Griebenschmalz**
- *Regionale Käseauswahl mit Obst arrangiert**

- *Schinkenauswahl von unserem Hausfleischer
mit Bierzipfeln und Partyknackern**

Dazu Brot aus unserer Stammhaus-Bäckerei

den Hauptgang setzen wir in Schüsseln und Platten auf Ihrer Tafel ein:

- *Gebackene Hähnchenstücke auf Rotweinzwiebeln**
- *Putenmedaillons gratiniert mit Mozzarella und Oliven**
- *Schweinegeschnetzeltes im Pilzrahm**
- *Hähnchenbrust auf Schmorgemüse**

***Gemüsevariation**

- *Kräuterreis**
- *Rosmarinkartoffeln**
- *Gebackene Kartoffelspalten**

zum Dessert servieren wir:

Rote Grütze
mit Vanillesoße und Schlagsahne

Preis pro Person

Euro 21,50