

Büfettvorschläge



Menüvorschläge

Menü 1

Champignoncremesuppe

*geschmorte Entenbrust auf Rosinensauce
Apfelrotkohl
Thüringer Klöße*

Waldbeergrütze mit Eierlikörsahne

18,00 €

Menü 2

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und feinem Gemüse

*Schweinelendchen Sahnensauce
Broccoli in Mandelbutter
Herzoginkartoffeln*

Schokoladenmousse mit Sahne

18,00 €

Menü 3

Kerbelrahmsuppe mit Lachsstreifen

*Wildbraten auf Waldpilzsauce
Broccoli mit gerösteten Pinienkernen
Kartoffelgratin*

Vanilleeis mit Himbeeren

18,00 €

Menü 4

Waldpilzcremesuppe

*gedünstetes Lachsfilet auf Gemüsestreifen
Zitronen - Buttersauce
weißer und wilder Reis*

Vanillecreme mit Früchten

18,00 €

Menü 5

Wildkraftbrühe mit Sherry

*Schweinemedallions, Kalbsbraten, Wildbraten
gefüllte Poulardenröllchen mit Spinat und Broccoli
dazu reichen wir verschiedene Gemüse in Butter
geschwenkt*

Thüringer Klöße und Kartoffelkroketten

Eiskomposition mit frischen Früchten

20,00 €

Menü 6

*Putenbruststreifen auf
Blattsalaten in Balsamicodressing*

Wildkraftbrühe mit Sherry

*gedünstetes Lachsfilet auf Rieslingsauce
Zuckerschoten
Reis*

*Schweinemedallions auf Rotweinsauce
Romanescoröschen
Herzoginkartoffeln*

Pistazieneis auf Himbeerspiegel

26,00 €

Menü 7

Krabbencocktail mit Toast

Wildkraftbrühe mit Sherry

*Schweinelendchen an Portweinsauce
Zucchini und Champignons
Herzoginkartoffeln*

Schokoladenmousse mit Sahne

20,00 €

Menü 8

Carpaccio von der Rinderlende

Forellencremesuppe mit Kaviar

*Hirschrückensteaks auf Waldpilzen
Broccoliröschen
Herzoginkartoffeln*

*gefüllter Topfenknödel mit Marillen
an Pistazieneis auf Himbeerspiegel*

24,00 €

Menü 9

*Rosa gebratene Entenbrust
an Blattsalaten der Saison*

Waldpilzcremesuppe

*gedünstetes Lachsfilet im Gemüsebett
Rieslingsauce
weißer und wilder Reis*

Vanilleeis mit Himbeeren

24,00 €

Burgholzbüffet

Kalt

Kalte Platte mit Schinken und Edelsalami

Fischvariationen mit Räucherfisch und Forellenfilets

Käsearrangement mit frischem Obst

Hausgemachte Salate wie Geflügelsalat, Eiersalat und Krabbensalat

Rohkostsalate nach Angebot der Saison

Cocktailhappen

gefüllte Eier mit Kaviar

Blätterteigpastetchen

Roastbeefröllchen

Brotauswahl, Brötchen

Butter

Warm

Schweinelendchen und Rumpsteak mit Rahmchampignons

Variationen von Hähnchenbrust und Poularde

Spargel und Broccoli

Kartoffelgratin, Mandelkroketten und Spätzle

Obstsalat

Vanillecreme mit Früchten

Schokoladencreme mit Sahne

24,00 Euro

Galabüfett *Steak*

Hausmarke Sekt Exquisit Cuvee

Kalt

Parmaschinken und Coppa di parma mit Honigmelone

*Auswahl von Französischen Rohmilchkäse
Stangenbaguette*

Riesengarnelen und Meeresfrüchtesalat mit Ciabatta

Rohkostsalate nach Angebot der Saison

Cocktailhappen

*gefüllte Eier mit Kaviar
Lachspralinen
gefüllte Blätterteigpastetchen*

*Brotauswahl , Brötchen
Butter*

Warm

*Hirschsteak und Rinderfilet mit Waldpilzen
Zarte Lammhüftsteaks mit Prinzessbohnen im Speckmantel
Gebratenes Meerbarbenfilet mit Pesto gewürzt auf Curcumasauce
Broccoli und Spargel
Mandelkroketten ,Kartoffelgratin, Spätzle und Reis*

*Eistorten und Halbgefrorenes mit Früchten
Petit fours
Creme brulee*

30,00 €

Galabüfett Wild

*Aperitif
Rotkäppchen trocken*

Kalt

Variationen von Schinken, Schweinelende und Roastbeef

Fischvariationen mit Räucherlachs, Heilbutt und Fischterrine

Käsearrangement mit frischem Obst

*Cocktails von
Geflügelsalat, Krabbensalat*

Rohkostsalate nach Angebot der Saison

Cocktailhappen

*gefüllte Eier mit Kaviar
Blätterteigpastetchen
Pumpernickel mit Garnelen*

*Brotauswahl, Brötchen
Butter*

Warm

Wildkraftbrühe mit Sherry

*Geschmorte Rehkeule mit Preiselbeerbirnen
Hirschmedaillons mit Waldpilzen
Barbarieentenbrust in Rotweinsauce
Broccoli, Spargel, Walnussrosenkohl
Kartoffelgratin, Mandelkroketten, Spätzle*

*Eisdessertplatte mit
Waldfruchtgrütze und Obstsalat*

28,00 €

Galabüfett



Honigmelone mit Parmaschinken

Variationen von Schinken, Schweinelende und Roastbeef

Fischvariationen mit Räucherlachs, Heilbutt und geräucherten Forellenfilets

Käsearrangement mit frischem Obst

Hausgemachte Salate wie Geflügelsalat, Eiersalat und Krabbensalat

Rohkostsalate nach Angebot der Saison

*Cocktailhappen
gefüllte Eier mit Kaviar
Blätterteigpastetchen*

*Brotauswahl, Brötchen
Butter*

*Warm
Schweinelendchen mit Waldpilzen in Sahnesauce
Poulardenbrust Florentin
Lachsfilet auf Weinschaumsauce
Broccoli und Spargel
Kartoffelgratin, Reis
und Spätzle*

*Eisplatte mit Früchten
Schokoladencreme mit Sahne
Obstsalat*



27,00 €

Grillbüfett

Spezialitäten vom Holzkohlegrill

*verschieden eingelegte Schweinekammsteaks
Thüringer Bratwurst und Spare Ribs
zarte marinierte Lammsteaks
Rotbarschfilet mit Kräuterbutter in der Folie gegart*

dazu reichen wir

*bunte Pfeffersauce, Tzatziki und
süßsaure Chilisauce*

gebackene Kartoffelschiffchen und frittierten Blumenkohl und Broccoli

*Brotauswahl mit Schinken – Zwiebelbrot
Partybrötchen*

Butter

*Kartoffelsalat, Eiersalat und
frische Salate der Saison*

Käseauswahl

*Fruchtgrütze mit Vanillesauce
frisches Obst*

22,00 €

Thüringer Büfett



*Variationen von Schinken, Thüringer Wurst
und frischem Schweinehack vom Brett*

Fischvariationen mit Räucherfischauswahl

Käsearrangement mit frischem Obst

*Hausgemachte Salate wie Eiersalat mit Spargel und
Heringsalat nach Thüringer Hausfrauen Art*

Rohkostsalate nach Angebot der Saison

*Schinkenröllchen mit Meerrettich
Pumpernickel mit Frischkäse*

*Brötchen und Schinken -Zwiebelbrot
Zwiebelkuchen*



*Schweinekammbraten und Wildschweinnacken
in Köstritzer Schwarzbiersauce dazu Sauerkraut und Rotkohl
mit Thüringer Klößen und Kartoffeln
Hähnchengeschnetzeltes in Waldpilzsauce dazu Gemüsespätzle*

*Apfelstrudel
Fruchtgrütze mit Vanillesauce
Schokoladencreme mit Sahne*



22,00 €