

## albe belegte Brötchen oder Canapés.

mit Blattsalat und:

- Schnittkäse
- Tomate-Mozzarella
- Räucherlachs mit Meerrettich
- geräucherter Putenschinken
- Salami
- Ziegenweichkäse
- Tomate-Büffelmozzarella
- Shrimptatare
- Schwarzwälder Saftschinken
- ungarische Salami
- Kräuter-Frischkäse
- Babymozzarella
- Graved Lachs
- Lachsschinken
- spanische Chorizo

gemischt 2,90 € / Stück

## ingerfood

	Preis / Stück
▪ Mozzarella-Kirschtomatenspieß mit Basilikum	2,20 €
▪ Friedrichs Knolle mit Kräuterquark auf Pumpernickel	2,90 €
▪ Mini-Frühlingsröllchen	2,90 €
▪ in Pesto marinierte Shrimps im Glas	3,50 €
▪ Hühnerbruststreifen in der Cornflakespanade	2,90 €
▪ mit Chilli marinierte Mini-Rinderhackbällchen	3,50 €
▪ Crème brûlée	2,90 €
▪ verschiedenes Schnittobst	4,00 € p. P.
▪ Obstspieß	2,90 €
▪ Obstspieß mit Schokolade überzogen	3,50 €

## enü „Erzgebirge“

Kartoffelsuppe mit gerösteten Brotwürfeln

Erzgebirgischer Schweinebraten  
an Karotten-Sauerkraut und Wickelkloß

Buttermilchgetzen mit Heidelbeeren

22,50 €

## enü „König Albert“

Warmbiersuppe mit glasigen Zwiebeln

Sächsischer Sauerbraten mit soßen Lebkuchen,  
Rotkohl und grünen Klößen

„rote Inge“ Himbeeren mit Sahne und Baiser

24,90 €

## enü „Kaiser Wilhelm“ 3 Gang

kräftige Fleischbrühe mit Markklößchen

Rinderzunge in Rotweinsöße mit Erbsenpüree und „Friedrichs Knolle“

Pflaumenpfannkuchen mit Vanilleschaum

24,70 €

## enü „Michaelis“ 4 Gang

Räucherforellencreme auf Pumpernickel an kleinem Salat

Süppchen von roter Beete mit Meerrettichschaum

rosa Rinderhüftsteak vom „Richter Gut“ auf cremigem Kartoffel-Lauchgemüse, dazu Zwiebelmarmelade

Gelee und gefrorenes vom Apfel mit weißer Honigsoße

33,00 €

## uffet „König Albert“

gemischter Blattsalat mit verschiedenen Dressings

Gurken- und Tomatensalat

Eisbeinsülze mit Remouladensauce

helles und dunkles Baguette dazu Butter

kräftige Fleischbrühe mit Gemüsestreifen

Schweinenackenbraten auf Sauerkraut

Gebratener Kappseehecht auf Wurzelgemüse

knusprige Hühnerhaxe auf glacierten Karotten

Kräuterreis, Butterkartoffeln, Bandnudeln

Auswahl an frischem Obst

Beerengrütze mit Vanillesauce

24,70 € / Person

# uffet „Michaelis“

Bunte Blattsalate mit Kräuterdressing  
Schinken- und Käsebrett  
geräuchertes Forellenfilet auf marinierten Linsen  
marinierte Scheiben von roter Beete mit Meerrettich  
Kartoffelsalat mit Mini-Boulette

verschiedene Kastenbrote dazu Butter

Kürbiscremesuppe

Schweinemedallions auf cremigen Pilzen  
Bärlauchhähnchen mit Petersilienwurzel  
Gebratenes Zanderfilet an Feldgurken

Kartoffel-Gemüse-Pfanne

kleine Petersilienkartoffeln, Spätzle, Serviettenknödeln

Grießflammerie mit Heidelbeeren  
Kirschgrütze mit Vanillesauce  
Auswahl an frischem Obst

29,50 € / Person

# Buffet „Italia“

Chicoree-Radicciosalat mit Kräuterdressing  
Tomate-Büffelmozzarella mit Basilikumpesto  
Vitello-Tonnato  
Italienischer Landschinken mit Melonenbällchen  
Ciabatta mit Olive und Baguette dazu Butter

## Minestrone

Saltim Bocca vom Schwein auf mediterranem Gemüse  
gebratenes Branzinofilet auf Zuckerschoten  
Picatta Milanese vom Huhn auf Blattspinat

Zucchini-Auberginen-Lasagne mit Tomatensauce

Farfalle, Risotto, Gnocchi

Panna-Cotta mit Himbeermark  
Tiramisu  
Auswahl an frischem Obst

31,40 € / Person

## uffet „Titanic“

Shrimps mit Pesto mariniert im Glas  
hausgebeizter Lachs  
Räucherforellenmousse mit Jungzwiebeln  
Sepianudelsalat

Baguette und Brot, dazu Kräuterbutter

Fischsuppe “Michaelis“ mit Safran

Saltimbocca vom Seeteufel auf Ratatouillegemüse  
Zitronenhähnchen an gebratenem Fenchel  
Mittelmeerlachs mit Gemüsestreifen in der Folie gegart

vegetarische Paella

Weißweinrisotto, Rosmarinkartoffeln und Bandnudeln

Grießflammerie mit Pfefferkirschen  
Orangen-Quarkmousse  
Auswahl an frischem Obst

39,00 € / Person

## lying Buffet

confierter Lachs auf Avocado-Orangencreme

klares Apfel-Selleriesüppchen

gebratene Jakobsmuschel mit Lardoschinken und Saubohnenragout

Wachtelbrust auf Zuckerschotenrisotto

Pina-Colada-Espuma

27,00 € / Person



verschiedene Cerealien, Cornflakes, Müsli,  
Erdbeerkonfitüre, Pflaumenmus, Honig, Nutella,  
Kräuterquark, Butter, Gouda, Briecken, Gorgonzola,  
italienische Salami, spanischer Schinken, geräucherter Putenschinken  
Fruchtjoghurt, Naturjoghurt

Auswahl an Brot, Brötchen und Baguette

gekräutertes Rührei, Mini-Rostbratwürstchen und knuspriger Bacon

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto  
geräucherter Lachs mit Meerrettich und Dill  
Spargel-Schinkenröllchen

Karotten-Ingwersuppe

gebratene Hühnerbrust  
auf Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin  
&  
Lachsfilet mit Kirschtomaten,  
Frühlingslauch und Weißweinrisotto  
&  
bunte Kartoffelgemüse-Pfanne

Grießflammerie mit Pfefferkirschen  
dunkles Schokoladenmousse mit Orangensauce

Obstvariation

31,90 € / Person

## xtras

Diese können zusätzlich zum jeweiligen Buffet oder im Austausch mit einem Hauptgang ausgewählt werden.

### Roastbeef

9,50 € / Person  
im Austausch zuzüglich dem Buffetpreis 5,50 € / Person

### Krustenbraten

7,50 € / Person  
im Austausch zuzüglich dem Buffetpreis 4,50 € / Person

### Jakobsmuscheln

8,50 € / Stück  
im Austausch zuzüglich dem Buffetpreis 6,00 € / Stück

Alle Buffetpreise gelten ab 20 Personen und inklusive gesetzlicher MwSt.  
Bei einer geringeren Personenanzahl kommt es gegebenenfalls zu inhaltlichen und preislichen Anpassungen.

ern gehen wir auch auf Ihre individuellen Wünsche ein.

ir freuen uns, Sie als unsere Gäste zu begrüßen.

Über eventuell enthaltene Zusatzstoffe informiert Sie unser Servicepersonal.