

Ihr Ansprechpartner:

Inhaberin Silvia Hensiek

Tel.: 01702853727



Winterbuffet - Vorschlag 1

Ab 20 Personen



Vorspeisen aus der kalten Küche

Verschiedene Rohkost- und Gemüsesalate der Saison

Stücke vom hausgemachten Weimarer Zwiebelkuchen mit Schmand und Speck

Farfalle mit Waldpilzsalat, Zwiebellauch und Balsamico-Olivenöldressing

Gespießtes Tramezzini gefüllt mit Wurzelspeck und Cornichons

Aus der warmen Küche

Gewürzkrustenbraten mit geröstetem Speck-Rosenkohl und Kartoffel-Kürbispüree

Lachsfilet mit Dijon-Senfsoße,

Blattspinat und Wellenbandnudeln

Schupfnudel-Sauerkrautpfanne mit geräuchertem Lauch, Waldpilzen und Kräuterquark

Süßes & Käse zum Abschluss

Bunte Käsespieße mit getrockneten Früchten

Eierlikörmousse mit Schokoladensoße und Himbeeren

Zwetschgencrumble im Schneegeistöber

Vom Thüringer Landbäcker

Ein Brot- und Minibrötchensortiment,

dazu Landbutter, Butter- und Kräuterbutterrosetten sowie Vegane Dips

Preis pro Person 33,00 €
inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Ihr Ansprechpartner:

Inhaberin Silvia Hensiek

Tel.: 01702853727



Winterbuffet - Vorschlag 2

Ab 20 Personen



Vorspeisen aus der kalten Küche

Asiatischer Glasnudelsalat mit Zuckerschoten, frischem Koriander und Hähnchen

Thüringer Antipasti wie z.B. Kürbis, Blumenkohl, Karotte und Rote Bete

Büffelmozzarella mit Strauchtomate, Portwein-Feige und Feldsalat

Pastrami auf Rote-Linsen-Apfel-Papaya-Müsli

Gratinierte Champignons mit Kräuterhackfleisch und Edamer Käse gratiniert

Aus der warmen Küche

Geschmorte Rinderroulade in Majoran-Schwarzbierjus mit Apfelrotkohl und Klößen

Kabeljau in Safransoße mit Blattspinatgemüse und Thymian-Zitronenkartoffeln

Kartoffel-Rote Bete Auflauf mit Fetakäse, karamellisierten Apfelwürfeln

Süßes & Käse zum Abschluss

Vom Holzbrett: Nationale und internationale Käsesorten, garniert mit Trauben, Feigen und Früchten der Saison

Vanillecreme mit Glühweinkirschen und Spekulatiuscrumble

Schokoladen - Nougatmousse mit Birnenchutney und kandierten Haselnüssen

Vom Thüringer Landbäcker

Ein Brot- und Minibrötchensortiment,

dazu Landbutter, Butter- und Kräuterbutterrosetten sowie vegane Dips

Preis pro Person 38,50 €
inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Ihr Ansprechpartner:

Inhaberin Silvia Hensiek

Tel.: 01702853727



Winterbuffet - Vorschlag 3

Ab 30 Personen



Vorspeisen aus der kalten Küche

Rosa Kalbsrücken mit Estragon-Dijon-Senfsauce, Wachtelei und Feldsalat
Geflammter Picandou mit Thymian-Honig auf roter Feigen-Zwiebelmarmelade
Gespießter Palatschinken mit geräuchertem Lachs und Wasabiquark
Gefüllte Mini-Paprika mit Erfurter Blumenkohl-Couscous, Koriander und Rosinen

Aus der Salatecke

Asiatischer Apfel-Sellerie-Salat mit Röstzwiebeln und Erdnüssen (Vegan)
Gurkenwürfel mit Kichererbsen, Räuchertofu, Granatapfelessig

Aus der warmen Küche

Gebratenes Lachsfilet, gratiniert mit Zandermousse, auf geschmortem Fenchel
Entenbraten mit Johannisbeersosse, dazu Apfelrotkohl und
Thüringer Klöße (Vegan)
Beet Bourguignon (Rote Bete-Gemüse-Schmortopf) mit Pistazienjoghurt

Käse & Süßes zum Anschluss

Vom Holzbrett: Nationale und internationale Käsesorten, garniert mit Trauben,
Feigen und Früchten der Saison
Mousse au Chocolat mit Zitrusfrüchtesalat
Bratapfelschicht-Dessert mit Joghurt, Rosinen und gerösteten Mandeln
Kokos-Orangen-Panna-Cotta mit Himbeeren (Vegan)
Brot- und Minibrötchensortiment,
dazu Landbutter, Butter- und Kräuterbutterrosetten sowie vegane Dips

Preis pro Person 42,50 €
inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer