



Sommerbuffet 1



(Juni-August)

Pikante Vorspeisen

*Bratgemüse mit Pistazien-Joghurt, Sesamöl und Wildkräutern
Gratinierte Champignons mit Kräuterhackfleisch und Edamer Käse
Herzhaft gespießter Crepe mit Orangenfrischkäse und französische
Maispoularde*

Aus Weckgläschen und Schüsseln

*Fruchtiger Couscous-Salat mit Trockenobst, Minze und Granatapfelkernen
Tomaten-Pfirsich-Salat mit Mozzarella, Pinienkernen und Honig-Balsamico-
Dressing*

Aus der warmen Küche

*Zitronen-Hähnchen-Spieße auf Paprika-Ananase Gemüse mit
Rosmarinkartoffeln
Pikante Zucchini-Kichererbsen Pfanne an Djuwetchreis*

Süßes zum Anschluss

*Mascarponecreme mit Erdbeer-Basilikum Dessert
Baileysmousse mit gerösteten Amarettini und gelierten Kirschen*

Vom Thüringer Landbäcker

*Brotkorb mit Köstlichkeiten aus der Region, dazu reichen wir
Butter und Kräuterbutterrosetten sowie verschiedene Dips*

Preis pro Person 32,50 € inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer

Sommerbuffet 2

(Juni-August)

Pikante Vorspeisen

*Geflämmter Picandou mit Thymian-Honig auf roter Zwiebelmarmelade
Serranoschinken mit Honigmelone und Grissini
Fleischbällchen mit Thüringer Senfgurke & frischer Paprika
Pollo Tonnato mit gebackenen Kapern und Gartenkresse
Vegetarische Summer Rolls mit Erdnuss-Dip*

Aus Weckgläschen und Schüsseln

*Italienischer Anti-Pasti-Salat mit Bratgemüse, Ziegenkäse und
Oliven in Balsamico-Olivenöl-Marinade
Tomatensalat mit Wassermelone, Avocado, Chorizo und Frühlingslauch in
mediterranen Kräuterdressig*

Aus der warmen Küche

*Saltimbocca vom Kalb mit frischen Pfannengemüse, dazu reichen wir Kartoffelgratin
Seelachsfilet in Kräuter-Ei-Hülle auf Orangen-Fenchelgemüse
Bandnudel mit Blattspinat, Blumenkohl, sonnengetrockneten Tomaten, dazu Kerbel-Ricotta-Sauce*

Süßes zum Anschluss

*Nationale und internationale Käsespezialitäten,
reichlich mit Weintrauben & exotischen Früchten garniert*

*Limetten-Buttermilchcreme mit marinierten Erdbeeren
Mandel-Panna-Cotta mit Karamelsauce und Apfelsalat*

Vom Thüringer Landbäcker

*Brotkorb mit Köstlichkeiten aus der Region, dazu reichen wir
Butter und Kräuterbutterrosetten sowie verschiedene Dips*

Preis pro Person 39,00 € inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer

Ihr Ansprechpartner:

Inhaberin Silvia Hensiek

Tel.: 01702853727



Herbstbuffet 1



Pikante Vorspeisen

*Pastrami mit Bleichsellerie-Salat mit Apfel und Haselnüssen in
Zitronenschmand*

Falafel Taler mit Feigen und Humus

Hausgemachte Lachspraline auf Algensalat

Aus Weckgläschen und Schüsseln

Farfalle Waldpilzsalat mit Zwiebellauch an Balsamico-Olivenöldressing

Thüringer Wurst-Käsesalat mit Sauergemüse

Aus der warmen Küche

*Hähnchenbrustfilet-Medaillons in Calvados-Rahm-Sauce mit Apfelstückchen,
serviert mit*

Zitronen-Couscous mit Zucchini und Süßkartoffel

Kürbis-Gnocchipfanne mit Walnuss-Pesto, Rucola und Waldpilzsauce

Süßes zum Anschluss

Orangen-Rosmarin-Panna-Cotta mit Traubenkompott

Thüringer Gießflammerie mit Beerenfrüchten

Vom Thüringer Landbäcker

Brotkorb mit Köstlichkeiten aus der Region, dazu reichen wir

Butter und Kräuterbutterrosetten sowie verschiedene Dips

Preis pro Person 32,50 € inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer



Herbstbuffet 2



Pikante Vorspeisen

Roastbeef Röllchen mit Sellerie-Apfelsalat
Mozzarella im Parmaschinken-Mantel auf roter Zwiebelmarmelade
Minipastete mit Pestocreme
Gebackene Pflaumen im Speckmantel
Chik`n Teriyaki Spieß auf marinierten Erdnuss-Glasnudelsalat

Aus Weckgläschen und Schüsseln

Griechischer Bauernsalat mit schwarzen Oliven, Gurke, Petersilie und Hirtenkäse
Wildkräutersalat mit marinierten Waldpilzen an Himbeerdressing

Aus der warmen Küche

Sauerbraten vom Rind mit Rosenkohl, Semmelbröseln und Kräuterspätzle
Lachsforelle auf Meerrettichgemüse und Kressekartoffeln
Vegetarischer Shepherds-Pie mit Linsen und Cheddar-Käse

Süßes zum Anschluss

Nationale und internationale Käsespezialitäten
reichlich mit Weintrauben & exotischen Früchten garniert

Kürbis-Panna Cotta mit eingelegten Portwein-Feigen
Kaffeemousse mit Birnenragout

Vom Thüringer Landbäcker

Brotkorb mit Köstlichkeiten aus der Region, dazu reichen wir
Butter und Kräuterbutterrosetten sowie verschiedene Dips

Preis pro Person 39,00 € inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer



Winterbuffet 1



Pikante Vorspeisen

*Gespießter Palatschinken mit geräuchertem Lachs und Wasabiquark gefüllt
Stücke vom hausgemachten Weimarer Zwiebelkuchen mit Schmand und
Speck Polentataler mit Oberweißbacher Wildschinken und Preiselbeercreme*

Aus Weckgläschen und Schüsseln

*Winterlicher Couscous-Salat mit knackiger Rote Bete, Datteln, Pinienkernen,
Fetakäse und Sprossen Minibratklopse mit Hettstedter Senf-Mayonnaise,
Röstzwiebel und Kartoffel-Gurkensalat*

Aus der warmen Küche

*Geschmorte Schweinebäckchen in Majoran-Schwarzbierjus
mit Wurzelgemüse und Thüringer Hüllerchen
Schupfnudel-Lauch-Pilzpfanne serviert mit gratinierten Brokkoli-
Blumenkohlaufauf*

Süßes zum Anschluss

*Nougat-Krokant-Mousse mit Punschfrüchten
Zwetschgen crumble im Schneegestöber*

Vom Thüringer Landbäcker

*Brotkorb mit Köstlichkeiten aus der Region, dazu reichen wir
Butter und Kräuterbutterrosetten sowie verschiedene Dips*

Preis pro Person 32,50 € inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer



Winterbuffet 2



Pikante Vorspeisen

getrübelt Kohlrabi-Carpaccio mit Orangen & Rucola
*Pikanter Glasnudelsalat mit Eismeergarnelen, Chili, Gemüsestreifen, Minze,
Koriander und Ananas*
Rosa Roastbeef mit Sauce Tartare und Gartenkresse
Gebackene Auberginen in Parmesan – Nusskruste
Feigen im Rohschinkenmantel mit Balsamicocreme

Aus Weckgläschen und Schüsseln

*Bunter Salat von Belugalinsen, Quinoa, Staudensellerie, Paprika in einer Marinade
von Dijon-Senf, Schnittlauch und Weißweinessig*
*Winterlicher Salat mit Kartoffeln, grünen Bohnen, Oliven und
Kirschtomaten mit cremigen French Dressing*

Aus der warmen Küche

*Roulade vom Rind in Barolojus mit
hausgemachten Apfel-Rotkraut und Thüringer Klößen*
*Lachsfilet mit „Noilly Prat“ Buttersauce auf französischen Linsen,
jungem Spinat mit Tomaten-Gerstenrisotto*
Winterliches Ofengemüse mit Chinakohl, Kichererbsen, Fetacrumble und Selleriepüree

Süßes zum Anschluss

*Nationale und internationale Käsespezialitäten
reichlich mit Weintrauben & exotischen Früchten garniert*
Gebrannte Creme von der Tonkabohne mit Aprikose und Minze
Glühweinkirschen mit Cantuccini Gebäck und Mascarponecreme

Vom Thüringer Landbäcker

*Brotkorb mit Köstlichkeiten aus der Region, dazu reichen wir
Butter und Kräuterbutterrosetten sowie verschiedene Dips*

Preis pro Person 39,00 € inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer