

Buffetvorschlag 1

Ab 15 Personen

Vorspeisen aus der kalten Küche

Rote Beete Carpaccio mit gehacktem Ei, Walnüsse und Feldsalat an
Trüffelvinaigrette
Ziegenfrischkäse mit gelierten Pfefferkirschen & geräucherter Entenbrust
Knackiger Rotkraut – Ananassalat mit frischen Ingwer und Granatapfelkernen

Pikante Miniaturen, angerichtet auf weißen Minigeschirr

Gegrillter Schafskäse im Zucchini – Speckmantel auf
Winterlichen Couscous – Salat
Minipaprika gefüllt mit Pestocreme
Räucherlachs mit Wasabicreme an Gurken – Sesamsalat,
verfeinert mit Wiesenkräutern

Aus den Chafings

Schweinefiletmedaillon in Calvadosrahm an Pastinaken – Maronengemüse,
getrockneten Aprikosen und Kartoffelgratin
Welsfilet in Kräuter-Ei-Hülle auf Fenchel – Orangengemüse,
dazu Safrankartoffeln
Makkaroni Nudel mit frischem Balsamico – Birnen, Walnüsse
Und Rucola an Gorgonzolasauce

Käse und Dessert zum Schluss

Bunte Käsespieße mit Früchten
Baileys – Nougatmousse mit Zitrusfrüchtesalat
Apple Crumble mit Mandel – Vanillesauce

**Zum Buffet reichen wir ein Brot- und Minibrötchenauswahl
Sowie Butter- und Kräuterbutterrosetten**

Preis pro Person 35,-€ inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Buffetvorschlag 2

Ab 20 Personen

Verschiedene Canapés aus hellem und dunklem Baguette sowie Thüringer Brotspezialitäten belegt mit

Räucherlachstatar & Senf – Dill – Sauce
Greußener Salami mit Wachtelei
Französischem Tortenbrie mit Walnüssen und Früchten
Pestofrischkäse mit Grillgemüse
Pastrami mit getrockneten Aprikosen

Vorspeisen aus der kalten Küche

Salat von der Flugentenbrust mit Chicorée, Orangen und Williams Birne mariniert
Rosa Kalbsrücken mit Estragon – Dijon – Senfsauce und Feldsalat
Geräuchertes Forellenfilet auf Apfel – Staudensellerialesalat
Feigen in dunklem Balsamico geschmort mit Ziegenkäse auf Rucola – Friesesalat

Aus den Chafings

Schwarzbiergulasch vom Rind mit Perlzwiebeln und Pfefferlingen an
Thüringer Hüllerchen
Zanderfilet auf winterlichem Ofengemüse und getrüffeltem Selleriepüree
Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und frischen Kräutern

Käse und Dessert zum Schluss

Internationale Spezialitäten von weichem und festem Käse,
umlegt mit Weintrauben, Feigen und anderen Früchten
Rote –Bete – Mousse mit Beerenragout
Amarettocreme mit marinierten Pflaumen und kandierten Haselnüssen
Mascarponecreme mit Glühweinkirschen

**Zum Buffet reichen wir ein Brot- und Minibrötchenauswahl
Sowie Butter- und Kräuterbutterrosetten**

Preis Pro Person 38,-€ inkl. Gesetzlicher Mehrwertsteuer



Buffetvorschlag 3

Ab 30 Personen



Vorspeisen aus der kalten Küche

Grüner Salat mit gehacktem Ei, geschwenkten Kräutersaitlingen,
Knusprigen Kartoffelcroutons,
Kandierte Walnüssen an Himbeerdressing
Rosenkohlsalat mit Apfel und kandierte Haselnüssen
Rehschinken auf Belugalinsen - Birnensalat

Auf weißen Geschirr

Lachspraline auf Algen – Sesamsalat
Rindertafelspitz mariniert mit Steirischem Kürbiskernöl auf
Spitzkohl-Maronen Salat
Erbsen-Minze-Salat auf Creme Fraichemousse und Räucherlachstatar
Ziegenfrischkäse mit Hibiskus-Honig auf Rote Bete- Salat und Wiesenkräutern
Mozzarella mit frischen Feigen und Parmaschinken

Aus den Chafings

Stücke von der Ente mit Orangensauce, fruchtigem Rotkohl und Thüringer Klößen
Lachsfilet an Ingwer-Quittensauce mit Gemüse-Tagliatelle
Rote-Bete-Gnocci mit gerösteten Kopfsalat, Gewürzkürbis und
Winterspargel an Frischkäsesauce

Dessert & Käse zum Schluss

Internationale Spezialitäten von weichem und festem Käse, umlegt
mit Weintrauben, Feigen und anderen Früchten

Eierlikörmousse mit Schokoladentopping und Früchten
Gebrannte Creme von der Tonkabohne mit Pflaume und Minze
Zimt Panna Cotta mit Orangenragout

**Zum Buffet reichen wir eine Brot- und Minibrötchenauswahl
Sowie Butter- und Kräuterbutterrosetten**

**Preis pro Person 40,00€
inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer**

Weihnachtsbuffet (4)

Ab 50 Personen

Pikante Miniaturen

Gegrillter Schafskäse im Zucchini mantel auf winterlichen Couscous – Salat
Rehshinken auf Belugalinsen – Apfelsalat
Minipaprika gefüllt mit Pestocreme
Ziegenfrischkäse mit Hibiskus – Honig auf Rote Bete – Salat und Wiesenkräutern
Geräuchertes Forellenfilet auf Apfel – Staudensellerie Salat
Räucherlachs mit Wasabicreme an Gurken – Sesamalat,
Verfeinert mit Wiesenkräutern

Salate aus kleinen Gläschen & weißen Schüsseln

Schwarzwurzelsalat mit Apfelstücken und Papaya in Haselnussdressing
Gemischter Frisée – und Feldsalat mit Orangenfilets,
Croutons und Estragon – Portwein – Dressing
Pastasalat mit frischer Paprika und Waldpilzen in Kräuterdressing
Salat von der Flugentenbrust mit Chicorée,
Orangen und Williams Birne mariniert

Aus der warmen Küche

Das Beste von der Gans

Knusprig gebratene Stücke von Brust und Keule an Sternanis – Orangenjus, dazu
Johannisbeer – Rotkohl und kleine Thüringer Klöße
Schweinefiletmedaillon in Calvadosrahm an Pastinaken – Maronengemüse,
Getrockneten Aprikosen und Rote – Bete – Gnocchi
Gebratenes Lachsfilet gratiniert mit Zander mousse und geriebenen Parmesan an
Champagner – Kressesauce, dazu mediterranes Pfannengemüse und
Kartoffel – Steinpilzgratin
Tagliatelle mit frischem Balsamico – Birnen,
Walnuss und geschmorten Kopfsalat an Gorgonzolasauce

Käse & Dessert zum Schluss

Internationale Spezialitäten von weichem und festen Käse, umlegt mit
Weintrauben,
Feigen und andere Früchten
Toblerone – Schokoladenmousse mit Birnenchutney
Mandelcreme mit Glühweinkirschen
Feigen Panna Cotta mit Cantuccini Gebäck

**Zum Buffet reichen wir ein Brot- und Minibrötchenauswahl
sowie Butter- und Kräuterbutterrosetten.**

Preis pro Person 43,00€ inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer