

Ihr Ansprechpartner:

Inhaberin Silvia Hensiek

Tel.: 01702853727



# Vorschlag 1

*Ab 20 Personen*



## **Vorspeisen aus der kalten Küche**

*Honigmelone mit Parmaschinken*

*Tramezzini-Rolle Wurzelspeck mit Gewürzgurke*

*gefüllter Wrap mit Ziegenkäse, getrockneten Tomaten & frischem Basilikum*

## **Aus der Salatecke**

*Büffelmozzarella mit Strauchtomate, geschmorten Vanille-Pfirsich und Pinienkernen*

*Bratgemüse mit veganen Pistazien-Joghurt, Sesamöl,*

*Wildkräutern und Granatapfelkernen (Vegan)*

## **Aus der warmen Küche**

*Saltimbocca von der Pute in Pfefferrahmsauce, Paprika-Spitzkohlgemüse  
und gebackenen Kloßdonut **oder***

*Piccata vom Lachs auf mediterranen Gemüsen und in  
Olivenöl geschwenkte Pesto-Tagliatelle **oder***

*Geschwenkte Tomaten-Salbei-Gnocchi mit grünem Spargel,  
Parmesanflakes und Zitronen-Ricottasauce*

**Bitte wählen Sie 2 Hauptgänge!**

## **Süßes & Käse zum Abschluss**

*Weißer Schokoladenmousse mit Cookies und fruchtigem Beerenkompott*

*Kokos-Limoncello-Creme mit Blaubeere und Minze (Vegan)*

## **Vom Thüringer Landbäcker**

*Brotkorb mit Köstlichkeiten aus der Region, dazu reichen wir*

*Butter und Kräuterbutterrosetten sowie verschiedene Dips*

**Preis pro Person 35,00 € inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer**



## Vorschlag 2

*Ab 30 Personen*



### Vorspeisen aus der kalten Küche

*Gefüllte Minipaprika mit Blumenkohl-Cous Cous und Rosinen (Vegan)  
Geflämmtter Picandou mit Thymian-Honig auf roter Zwiebelmarmelade  
Asiatischer Glasnudelsalat mit Zuckerschoten, frischem Koriander und  
Hähnchen - Satay - Spieß*

### Aus der Salatecke

*Drillingskartoffeln mit bunter Tomatenvielfalt, Radieschen,  
Thai Basilikum und gehobelten Parmesan  
Crispy-Tofu-Sticks auf Rote-Linsen-Apfel-Papaya Müsli (Vegan)*

### Aus der warmen Küche

*Gegrilltes Medaillon vom Duroc Schweinefilet in einer frischen Waldpilzgemüse  
serviert mit Kartoffel-Lauchgratin oder  
Sanft gegarter Rinderbraten mit Schalotten-Sherry-Jus,  
Pfanngemüse und Parmesankartoffeln oder  
Dorade in Zitronen-Kapern-Butter, geschmortem Fenchel und  
sonngetrocknete Tomate oder  
Pikante Zucchini-Kichererbsen Pfanne mit Fetakäse, Kürbiskerne (auf Wunsch vegan  
möglich) und Gewürzreis (Vegan)*

**Bitte wählen Sie 3 Hauptgänge!**

### Süßes & Käse zum Abschluss

*Tonkabohnen-Panna Cotta mit gelierten Nektarinen (Vegan)  
Cremiger Schokoladen-Espressogenuss mit gerösteten Pistazien  
Internationale Spezialitäten von weichem und festem Käse,  
umlegt mit Weintrauben, Feigen & Chutneys*

### Vom Thüringer Landbäcker

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

**Preis pro Person 41,50 € inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer**

Ihr Ansprechpartner:

Inhaberin Silvia Hensiek

Tel.: 01702853727



# Winterbuffet 1



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

*Räucherlachstatar & Senf-Dill-Sauce*

*Greußner Salami mit Wachtelei*

*Französischem Tortenbrie mit Walnüssen und Früchten*

*Pestofrischkäse mit Grillgemüse*

*Pastrami mit getrockneten Aprikosen*

## **Aus Weckgläschen und Schüsseln**

*Knackiger Rotkraut-Ananassalat mit frischem Ingwer und Granatapfelkernen  
Salat von der Flugentenbrust mit Chicorée, Orangen und Williamns Birne mariniert*

## **Aus der warmen Küche**

*Geschmorte Schweinebäckchen in Majoran-Schwarzbierjus  
mit Wurzelgemüse und Thüringer Hüllerchen*

*Rote-Bete-Gnocchi mit geröstetem Kopfsalat, Gewürzkürbis und  
Winterspargel an Frischkäsesauce*

## **Süßes zum Anschluss**

*Nougat-Krokant-Mousse mit Punschfrüchten  
Zwetschgencrumble im Schneegestöber*

## **Vom Thüringer Landbäcker**

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

**Preis pro Person 35,00 € inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer**



## Winterbuffet 2



### **Pikante Vorspeisen**

*getrüffeltes 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 39,50 € inkl. gesetzl. Mehrwertsteuer**