

## *Rustikales Buffet „Michael Agricola“*

Verschiedene Räucherschinken  
Fischvariation aus der Räucherammer  
Cocktail von Meeresfrüchten mit exotischen Früchten



Möhren-Orangensuppe mit Ingwer  
Blattsalat mit Hausdressing  
Geflügelsalat mit Früchten  
Thunfischsalat mit Oliven  
Tomatensalat



Schweinemedallions im Ganzen gebraten, dazu Champignons  
Lachsfilet auf Spinat  
Putenrahmgeschnetztes mit Lauchgemüse



Dazu reichen wir: hausgemachte Spätzle, Wild- und Basmatireis,  
Mandelkroketten, Blumenkohl/Brokkoli gemischt  
Baguette, Minibrötchen, Brot, Butter, Schmalz



Gemischte Käseplatte, garniert mit frischen Früchten  
Schnittkäse, Frischkäse, Camembert und viele mehr



Rote Beerengrütze mit Vanillesoße  
Sächsische Quarkkeulchen  
Obstbuffet

**Preis: 19,80 € pro Person**

## *Für Schlemmer-Buffer*

### *Verschiedene Salatvariationen mit einer Auswahl an Dressings*

Weißkrautsalat mit geschwenkten Schinkenspeckwürfeln

Gurkensalat mit Dill-Sauermilchdressing

Diverse Blattsalate in feiner Kräutervinaigrette



### *Kalte Spezialitäten, auf der Platte angerichtet*

Sülzchen vom Tafelspitz an Schnittlauchremoulade

Schaustück vom Kasselerrücken

Deftiges Schweinemett mit Zwiebeln und saurem Gemüse

Käsevariation vom Brett mit verschiedenen Früchten der Saison

Auswahl von geräucherten Fischen

Brot- und Brötchensortiment, Butter, Schmalz



### *Warme Köstlichkeiten*

Klare Geflügelbouillon mit Eistich und Klößchen

Schwarzbierbraten, dazu Bohnengemüse mit Speck

Kleine Schweinehaxen auf Sauerkraut

Zwiebelfleisch

Dazu reichen wir kleine Klöße, Kartoffelecken sowie

Petersilienkartoffeln



### *Desserts*

Panna Cotta mit Himbeersoße

Beerensülzchen an Vanilleschaum

Zur späten Stunde: Eisbombe

**Preis: 25,00 € pro Person**

## Rosen-*Buffet* „Culinaria“

### Rosensüppchen



Bunter Salat mit Schafskäse  
Thunfischsalat  
Eiersalat  
Hausgemachter Rindfleischsalat



*Kalte Spezialitäten, auf der Platte angerichtet*  
Aufschnitt von verschiedenen Fleischbraten  
Triolog von Rauchschinken an Honigmelone  
Schweinemedallions, mit exotischen Früchten garniert  
Tomaten-Mozzarella-Spießchen mit  
Balsamico und Olivenöl auf Ruccola  
Gabelbissen vom Lachs mit Zwiebeln, sauer eingelegt  
Sinfonie von internationalen Käsespezialitäten, mit Früchten und  
Nüssen garniert  
Fein geräucherter Fisch mit Dill und Meerrettich



Dazu reichen wir: Brot- und Brötchensortiment mit Butter und  
Schmalz



Braten von der Putenbrust auf Kräuterchampignons in Rahm  
Gefüllte Schweinelende auf Portweinsoße an Brokkoli  
Lachs- und Zanderfilet auf Lauchgemüse und Zitronensoße  
Dazu reichen wir: Basmatireis, Kartoffelecken und Tagliatelle



Rosenparfait an frischen Früchten  
Obstsalat mit Rumrosinen  
Erdbeeren mit einem Hauch von Rosenwasser

**Preis: 28,80 € pro Person**



## *Ländliches Buffet*

### *Verschiedene Salatvariationen*

Apfel-Lauch-Salat

Eisbergsalat mit Mandarinen-Joghurtdressing

Tomatensalat mit Balsamico, Olivenöl und Zwiebeln



### *Kalte Spezialitäten, auf der Platte angerichtet*

Kronenbraten vom gekräuterten Schweinerücken

Tranchen von der gepökelten Jungschweinzunge

Eingelegter Bauernkäse

Wurstspezialitäten

Internationale Käseauswahl

Deftige Bauernsülze mit Kräuterremoulade



Dazu reichen wir: Brot- und Brötchensortiment mit Butter und Schmalz



Saisonales Gemüsecremesüppchen mit Räucherlachsrischen

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten

auf Rotweinsauce und Sauerkraut

Fleischvariation „Wittenberg“

(verschiedene Medallions, kleine Hackbällchen, kleine Geflügelkeulchen)

in Folie gedünstetes Seelachsfilet

mit Tomatenviertel und Kräuterbutter



Dazu servieren wir: Kartoffelknödel, Bratkartoffeln, Butterreis



Obstbuffet

Joghurtmousse an Fruchtsoße

Apfelkrapfen mit Vanillesoße

Zur späten Stunde: Eisplatte mit Feuerwerk

**Preis: 26,70 € pro Person**

## *Eine Kulinarische Reise um die Welt*

### *Beim Bauern reingeschaut*

Frisches Gehacktes mit Zwiebeln und saurem Gemüse  
Wurst aus der Räucherammer  
Kalter Kassler- und Schweinebraten an Gewürzgürkchen und  
Sahnemeerrettich  
Verschiedene Schinken mit Honigmelone und Meerrettichcreme



Dazu: Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Schmalz



### *Ein Kuss unterm Eiffelturm*

Große Käseauswahl an Obst und Walnusskernen



### *Fischers Fritz*

Lachs im Ganzen auf blauem Spiegel  
Krabbensalat im Blätterteigpastetchen  
Thunfischsalat im Tomatenkörbchen  
Forellenmousse auf Pumpernickel mit Lachskaviar  
Verschiedene Sorten Räucherfisch  
Terrine von Lachs und Zander



### *Aus Oma's Garten*

Eisbergsalat mit Orangenfilets in Joghurtmarinade  
Apfel-Porreesalat  
Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill  
Waldorfsalat  
Tomaten auf Ruccolabett, mit Balsamicoessig und Olivenöl fein  
abgeschmeckt  
Salatherzen mit verschiedenen Dressings



*Aus der Toscana*

Eingelegtes Gemüse (Zucchini, Aubergine, gegrillte Tomaten)  
Bruschetta mit Tomatensalat, Thunfischsalat, Champignonsalat  
Kirschtomaten-Mozzarella-Spießchen mit Basilikumpesto  
Italienische luftgetrocknete Salami  
Gebackener Fetakäse auf Salatröschen



*Karibischer Traum*

Obstsalat in der Melone  
Orangencreme an Minze  
Mascarpone-Himbeercreme mit Karamelsoße  
Amarettobirnen mit gerösteten Mandelblättchen



*Eine Oase unter Plamen*

Mit Morcheln gefüllte Hähnchenbrust auf Portweinsoße  
Kartoffelroulade mit Räucherlachs und Spinat nappiert mit Creme  
fraîche



Dazu eine Gemüsevariation, Kartoffeltaler, Basmatireis und  
Tagliatelle



*Leckerer aus Topf und Pfanne*

Schweinesteak auf Champignons in Kräuterrahm  
Putenmedaillons mit Mandelbrokkoli und Rotweinsoße



*Aus 1001 Nacht*

Eisvariation mit Früchten und Feuerwerk

**Preis: 49,50 € pro Person**