Buffets im Landhaus Nassau

Unsere kulinarische Erlebnisse im Mittelpunkt eines jeden Festes machen nicht nur satt, sondern sind eine appetitliche Augenweide. Mit unseren kreativen Buffets, unserem umfangreiches Buffetangebot hält unser Restaurant für Jeden etwas bereit.

*****

Die Variationen reichen von rustikal bis leicht, von sächsisch bis mediterran,
von herzhaften Spezialitäten bis zur süßen Verführung.
Gern entwickeln wir gemeinsam mit Ihnen ein ganz besonderes Buffet.

*****

Stellvertretend für unsere umfangreichen Buffetmöglichkeiten hier aktuelle Vorschläge.
Gern stellen wir Ihr Wunschbuffet individuell mit Ihnen zusammen.
Alle Buffets sind ab 25 Personen buchbar.

sächsisch, deftig, rustikal

Warm-Kaltes-Buffet pro Person - Preis nach Detailabsprache

Warmanteil: Varianten

- · Fleischklößchensuppe mit Weißbrot
- Kasslerbraten, Schweinsbraten, Putenrolle, Rinderbraten, Rinderzunge, Hähnchenbrust
  (obige je 2 x zur Auswahl)
- Chicken Wings & kleine, panierte Schweineschnitzel
- · Kroketten, Kartoffel Knusperecken Kartoffelspalten, Salzkartoffel, Pommes
- · Stangenspargel „Souce Hollandaise“, zerlassener Butter
- · Gemüseplatten der Saison
  (Erbsen, Blumenkohl, Möhrchen, Broccoli)
- ·Hackbällchen

Kaltanteil:

- · grüner Salat der Saison mit Joghurtdressing und Hirtenskäse
- · Hackepeterigel, Brot und Brötchen, Butter
- · gemischte Aufschnittplatten
- · Käsevariation
- · Kaviareier
- verschiedene Desserts in Glas angerichtet
- · frischer Obstkorb

- -

Beispiel Hochzeitsbuffet

Warm-Kaltes-Buffet pro Person Preis nach Detailabsprache

Warmanteil: Varianten

- panierte Schweineschnitzel
- Chicken Wings
- Putengeschnetzeltes
- Kasslerbraten, Schweinsbraten, Putenrolle, Rinderbraten, Rinderzunge, Hähnchenbrust
  (obige je 2 x zur Auswahl)
- Hackbällchen

Frisches Saisongemüse + Hirtenkäse an Dressing und Olivenöl
Röstitaler, Wildreis, Salzkartoffeln, Kräuter-Käse-Kartoffeltaschen

Kaltteil

Roastbeeftaschen mit Sahnemeerrettich
Schinkenvariation garniert mit Mixed Pickles
geräuchete Fischvariation
herzhafte Käsehappen
Brot- und Brötchensortiment, Butter

Hausgemachte Salate

Tomate mit Balsamico und Mozzarella
Marinierte Champignons
Spargelsalat mit Zuckerschoten
Gurkensalat
Blattsalate mit Kräuterdressing

Dessert

Obstschale
verschiedene Desserts in Glas angerichtet
verschiedene Fruchtcremes

Verehrte Gäste, unsere Produkte werden regional eingekauft und frisch für Sie zubereitet.
Wir verwenden regionale Anbieter.

Dies ist nur ein kleiner Auszug, weitere Gerichte zu fairen Preisen können Sie vor Ort auswählen. Besuchen Sie unser Restaurant, gern begrüßen wir Sie als Gäste. Auszug hat keine Anspruch auf Vollständigkeit, Preisänderungen saisonal vorbehalten!

Für Umbau des Restaurant bis 60 Personen müssen wir Ihnen den Bestuhlungsaufwand =
Umbau des Restaurant mit Tafel, - und Buffetgestellung pauschal 200,00 € in Rechnung stellen.

Menüvorschläge - Auswahlliste

Unsere kulinarische Erlebnisse im Mittelpunkt eines jeden Festes machen nicht nur satt, sondern sind eine appetitliche Augenweide.
Mit unserer Auswahlliste für »all inclusive«-Arrangement servieren wir Ihnen Frische und Regionalität.

Die Variationen reichen von rustikal bis leicht, von sächsisch bis mediterran, von herzhaften Spezialitäten bis zur süßen Verführung. Sie können sich Ihr 3-Gang-Menüs selber zusammenstellen. Gern beraten wir Sie bei der geschmacklichen Harmonie.

Suppen

-

- Kraftbrühe mit Fadennudeln
- Brühe mit Eistich

- Brühe mit Grießklößlchen

- Gemüsesuppe mit Brunoise
- Brokkolicreme mit Mandelsplitter
- Lauch-Käsesuppe mit Hackfleisch

Vorspeisen

-

- Kleiner Blattsalatteller
- Blattsalatteller mit Gartenkräutern an Joghurtdressing
- Blattsalatteller mit Kresse, Radieschen
- Kleiner gemischter Salatteller
- Melone mit Rauchfleisch

Hauptgerichte

-

- Krustenbraten mit Kräuterbutter, Mischgemüse, Kartoffeltaler
- Kaßlerbraten an feinem Sauerkraut, Petersilienkartoffeln
- Schweinelenbraten "Karras" an brauner Sauce mit Rahmchampignions und Kroketten
- Sauerbraten an hausgemachten Rotkohl und Kartoffelklößen
- Putengeschnetzeltes an leichter Currysauce mit Salatbeilage der Saison + Reis

- Putenbrustbraten an feiner Currysoße, saisonales Gemüseragout, Salzkartoffeln
- Rinderzunge mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln
- Lammbraten mit Rosenkohl und Kartoffelklößen
- Wildschweingulasch mit hausgemachten Rotkraut, Preiselbeeren und Kartoffelklößen

- Lachsfilet natur gebraten an Petersilienkartoffeln und Salatbeilage

Desserts

- frischer Fruchtsalat auf Vanille- und Erdbeereis
- Rote Grütze
- Mousses nach Absprache auch mehrschichtig
- Eis mit Krokant & Sahne

Für Fragen, Reservierungen und weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Entweder telefonisch unter der Rufnummer 03521-738160, per Mail an info@landhotels-meissen.de oder über unser Kontaktformular.

Verehrte Gäste, unsere Produkte werden regional eingekauft und frisch für Sie zubereitet.
Wir verwenden vorwiegend regionale Anbieter.

Dies ist nur ein kleiner Auszug, weitere Gerichte zu fairen Preisen können Sie vor Ort auswählen. Besuchen Sie unser Restaurant, gern begrüßen wir Sie als Gäste. Auszug hat keine Anspruch auf Vollständigkeit, Preisänderungen saisonal vorbehalten!