Buffet Ideenschmiede

Liebe Gäste, wir haben Ihnen hier eine Auswahl unserer Buffetkunst zusammengestellt.
Selbstverständlich helfen und beraten wir Sie bei der Auswahl und Zusammenstellung der Speisen.
Sollten sie etwas vermissen dann sprechen Sie uns an, natürlich werden wir auch dies mit berücksichtigen.

Salate

- Nudelsalat mit frischen Gemüseeinlagen
- sächsischer Kartoffelsalat mit saurer Gurke und Ei
- Eiersalat mit Schnittlauch verfeinert
- herzhafter Rindfleischsalat
- Allerlei Gemüsesalate (Saison)
- Tomate - Mozzarella mit Olivenöl und Basilikum

Kalte Platten

- Auswahl von verschiedenen Wust und Schinkenspezialitäten
- Hackepeter mit Zwiebelwürfel und saure Gurke
- Käsebrett mit allerlei verschiedenen Schnitt und Frischkäsespezialitäten
- Feine Räucherfischauswahl

Suppen

- gemischte Gulaschsuppe
- Muttis Kartoffelsuppe mit Würstchen, Schnittlauch & Kräutercroûtons
- Hausgemachter Linseneintopf süß-sauer
- Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen und Gemüsestreifen
- Tomatencremesuppe verfeinert mit Mozzarella und Basilikum
- Käselauchsuppe mit Hackfleisch
- Pilzcremesüppchen mit Kräuterfrischkäse
- tailändische Gemüsesuppe mit Hühnchen und Parmesan

Aus Topf und Pfanne

- Geschnetzeltes von Hühnchen, Schwein oder Rind
- sächsischer Schweine,- Kaßler,- oder Spanferkelbraten in Biersoße
- Wildbgoulasch in Rotweinsoße
- Gulasch von Schwein und Rind an lecker Soße
- Rinds,- oder Schweinezunge

Gebratenes von Topf und Pfanne

- Verschiedene Schnitzel von Schwein und Hühnchen auch gefüllt
- Naturell gebratene Steaks von Schwein, Hühnchen oder Rind verschieden überbacken
- Herzhafte Hackbällchen oder Hühnerkeulchen

Fischspezialitäten

- Zartes Filet von Lachs oder Rotbarsch naturell gebraten
- Zander oder Pangasius paniert mit Kräuterbutter

Beilagen

- Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Gnocchi, Kartoffelpürree mit Speck und Zwiebel, Semmelknödel, Thüringer Klöße, verschiedene Nudeln, Kräuterreis, Kroketten, Pommes frites,
- Rotkraut, Sauerkraut, Broccoli, Blumenkohl mit Semmelbutter, Rahmpilze, Bohnen mit Speck und Zwiebel, Pfannengemüse, gebutterter Rosenkohl, Spargel (Saisonabhängig April – Juni)
- Verschiedenes Brot und Baguette, Butter

Desserts

- leckere Fruchtgrütze mit Vanillesoße
- Mousse au chocolat garniert mit Sahne und Pistazienkernen
- Tiramisu
- Obstsalat der Saison
- frische Obstplatte mit saisonalen Spezialitäten

Kuchen und Torten aus teilweise eigene Herstellung

- Eier oder Mohnschecke
- Mandarinen Schmandkuchen hausgemacht
- Quarkkuchen mit Pfirsich – vom Bäcker
- Streuselkuchen vom Blech (Apfel, Kirsch oder Pflaume)
- Fruchttorten
- Schwarzwälder Torte
- Verschiedene Sahnetorten

Alternativ können Sie Ihren kompletten Kuchen selber mitbringen. Wir berechnen Ihnen in diesem Fall eine Servicepauschale von 6,50 € p.P. Kaffee & Getränke werden individuell nach Verbrauch erechnet.
Die Preise richten sich nach Ihren Buffetwünschen und werden nach Absprache vereinbart. Wir möchten Sie auch darauf hinweisen, dass das Buffet nach ca. 3 Stunden aus hygienischen Gründen weggeräumt werden muss. Danach können wir keine Verantwortung mehr über die Haltbarkeit der Speisen übernehmen. Für alle Speisen die Sie mitbringen oder mitnehmen übernehmen wir keine Haftung. Außerdem möchten wir Sie darauf hinweisen das Personenzahländerungen bis 1 Tag vorher mitgeteilt werden müssen danach berechnen wir den vollen Preis der von Ihnen angegeben

Personenzahl:

Gesprächsnotitz:

Datum und Unterschrift: