

## Brunch Büffet



### Kalte Gerichte

- hausgemachte Konfitüre, Honig und Schokobrotaufstrich
- verschiedene sächsische Schnitt- und Weichkäse
- Schinken- und Wurstausswahl vom regionalen Landfleischer
- Dresdner Häckerle vom Kräutermatjes
- gefüllte Eier mit Lachscreme und Meerrettich
- Butter, Brot- und Brötchenauswahl

### Warme Gerichte

- Rinderkaftbrühe „Celestine“
- Putengeschnetzeltes, Schweinemedallions in Rahmsauce
- Buntes Gemüse der Saison
- Rosmarinkartoffeln, pikante Quarkkälchen, Gewürzbulgur

### Dessert und Getränke

- Waldbeergrütze mit Minz-Panna-Cotta
- saisonale Früchtekomposition
- Fruchtsaft (z.B.: Orangensaft oder Apfelsaft naturtrüb)
- frisch gebrühter Filterkaffee und Teeauswahl

**Preis pro Person: 19,90 €**

## Festliches Büffet

### Kalte Gerichte

- verschiedene sächsische Schnitt- und Weichkäse, mit schwarzen Nüssen
- Dreierlei, rosa gebratene Fleischvariation mit saisonalen Chutney's
- Räucherfischvariation mit Dill Senf Creme
- gefüllte Eier mit erzgebirgischen Wildkräutern
- Vitalsalatecke der Saison mit zweierlei Dressings
- Butter, Brot- und Brötchenauswahl

### Warmanteil

- Suppe nach Ihrer Wahl (z.B.: Festtagssuppe, Sellerie-Pastinaken-Suppe oder weiße Tomatensuppe )
- Schweinebäckchen in Wurzelgemüse-Portweinjus mit Süßkartoffelpüree
- Wildbraten der Region in kräftiger Wacholdersauce mit Rotkohl und Kartoffelkräpfen
- frisch gebratenes Hallbacher Lachsforellenfilet mit Tomaten-Lauchgemüse und Wasabi-Bulgur

### Dessert

- Dunkles Schokoladenmousse mit Tonkabohnen-Kirschen
- Creme Brûlée vom Freiburger Espresso
- saisonale Früchtekomposition

**Preis pro Person: 25,50 €  
ohne Suppe: 22,50 €**

## Sächsisch Rustikales Büffet



### Kaltanteil

- frisch gewolfter Hackepeter mit roten Zwiebeln
- verschiedene sächsische Schnitt- und Weichkäse mit Trauben und Nüssen garniert
- rustikale Platte mit verschiedenen rohen Schinken und hausschlachtener Wurst
- verschiedene Rohkostsalate der Saison (z.B.: Tomaten-, Weißkraut-, Möhren- oder Bohnensalat uvm.)
- Buttervariation und Griebenschmalz,
- Landbrot, Leinsamenbrot und Zwiebelbrot

### Warmanteil

- Kartoffel Lauch Suppe mit gebratenen Wiener
- Wellfleisch mit Sauerkraut, Senf und Meerrettich
- hausschlachtene Semmelwürstchen (Leber- und Blutwurst)
- Schweinebraten aus der Schulter vom sächsischen Landschwein
- Speckbohnen, Kartoffelklöße und herzhaft Kartoffelplätzchen

### Dessert

- heimische Früchte der Saison
- hausgemachte Quarkkälchen mit Apfelmus

**Preis pro Person: 20,40 €**  
**ohne Suppe: 18,40 €**

## Mediterranes Büffet „Bella Italia“

### Kaltanteil

- Pralinen vom Ziegenkäse in Haselnuss-Panade
- gebeizter Anis-Lachs mit Wasabi-Gurken
- Mozzarella und Tomatenscheiben mit Balsamico und frischem Basilikum
- Honigmelone mit Coppa di Parma
- hausgemachte Anti-Pasti mit frischen Kräutern
- Bruscetta mit frischem Tomaten-Knoblauch-Salat
- Knoblauch-Brotsalat mit Rucola, Schinken und Cherrytomaten
- Buttervariation, Brot und Olivenbaguette

### Warmanteil

- Suppe nach Ihrer Wahl (Tomaten-Basilikumsuppe, Minestrone oder klare Knoblauchsuppe)
- Hallbacher Regenbogenforelle mit Limettensauce
- Picatta vom Jungschwein
- Saltimbocca vom Hähnchen
- Pilzrisotto, Tomaten-Rucola-Penne, Ricotta-Kartoffelkräpfen
- Balsamicochampignons, Mandelbroccoli,

### Dessert

- sizilianischer Mandelkuchen mit Vanillecreme
- hausgemachte Tiramisu mit Himbeeren
- Melonensalsa mit Basilikum-Panna-Cotta

**Preis pro Person: 27,60 €**  
**ohne Suppe: 25,10 €**