



2019

Eine feine Auswahl für

Buffets

Eine feine Zusammenstellung köstlicher und edler Menüs als Vorschlag für Ihre Veranstaltung. Ob Hochzeit, Geburtstag oder anderen Anlass, erwarten Sie eine regionale, Saisonale Küche mit ausgesuchten Produkten. Im Zusammenspiel mit unserem herzlichen aber unaufdringlichem Service, sowie unserer Braukunst und erlesenen Weinen, wollen wir Sie von unserer Idee überzeugen.

Wir möchten Ihnen in unserer Auswahl mit Thüringisch, lokalen und regionalen sowie auch internationalen Gerichten und Köstlichkeiten Gaumenfreuden bereiten.

Mit den Worten von Johann Wolfgang von Goethe:

*„Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck,
den er zurücklässt, ist bleibend.“*

Wir freuen uns, Ihre Veranstaltung zu planen.

„Holzländer“ Buffet

Unsere Buffets bereiten wir Ihnen ab einer Anzahl von mindestens 20 Personen zu.
Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
und pro Person.

Geräucherte Forelle

mit Preiselbeer-Sahneerrettich

Käse-Wurst-Salat

mit frischen Kräutern und Essig & Öl

Salatbar

verschiedene Rohkost- und Blattsalate
mit Hausdressing, Essig und Ölen, Crôutons und Salatkernen

Suppe nach Wahl

mit Crôutons

Geschmorter Sauerbraten

in Deftiger Soße mit Kirschkraut und
Mini-Thüringer-Klößen

Streifen von der Hähnchenbrust

mit Waldpilzen in Rahm und frischen Kräutern
mit gebutterten Eierspätzlen

Gebratener Lachs mit Kräuterbutter

an frisch geschwenktem Gemüse
dazu Wildreis-Mix

Quark- und Apfelstrudel

mit Vanillesoße und Sahne

Obstsalat

mit Nüssen

Mediterranes Buffet

Unsere Buffets bereiten wir Ihnen ab einer Anzahl von mindestens 20 Personen zu.
Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer
und pro Person.

Antipasi

Marinierte Zucchini und Paprika, gebratene Champignons
mit Balsamico-Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Oliven
Gegrillte Aubergine

Vitello Tonnato

mit Peccorinospänen und Rauke

Salat Caprese

mit frischer Pesto und Balsamicoglacé

Parmaschinken

an Glasierter Honigmelone

Geschmorte Lammkeule

in Zwiebeljus mit Schwarzen Oliven,
Romanesco und Kartoffelgratin

Saltimbocca alla romana vom Landschweinrücken

auf fruchtigem Tomatenragout mit Mandelbällchen

Gebratene rote Meerbarbe

in Limonen-Kapernsoße auf gebratenem
Radicchio-Fenchel-Gemüse mit Kräutergnocchis

Tiramisu

Früchte der Saison

Panna Cotta

mit Himbeersoße