

Unsere Buffetvorschläge für Ihre Veranstaltung

Buffet I – Regional

(ab 20 Erwachsenen buchbar)

Aus der kalten Küche

Rohkost- und Blattsalate dazu verschiedene Dressings, Kerne und Saaten

Thüringer Landfrauensalat mit Kartoffeln, Erbsen und Karotte

Variation von Thüringer Landwurst mit Essiggemüse und Sahnemeerrettich

Geräucherte Forelle mit Pumpernickel und Chutney

Gratinierter Ziegenkäse aus Altenburg

Dazu reichen wir eine Brot- und Brötchenauswahl sowie

Butter und Griebenschmalz

Aus dem Suppentopf

Thüringer Schnippelsuppe
mit Bratwurstbrät und Meerrettich

Aus der warmen Küche

Rinderroulade mit Rotkohl und kleinen Thüringer Klößen

Putengeschnetzeltes in Rahmsauce

Schkölener Wels auf Wurzelgemüwestreifen und Weißburgunder vom Poetenweg

Gedämpfter Langkornreis

Vegetarisches Kartoffelragout mit Waldpilzen und Schnittlauch

Zum Abschluss

Variation von Cremes in kleinen Gläschen

Geschnittenes Handobst der Saison

Preis pro Person: 49,00 €*

Sie haben spezielle Wünsche?

Sprechen Sie uns bitte an, wir erstellen Ihnen gern ein individuelles Angebot.

* Bitte beachten Sie, dass alle genannten Preisangaben nur max. 6 Wochen ab Angebotserstellung gültig sind und entsprechend der Preisdynamik für Lebensmittel und Logistik evtl. angepasst werden müssen.
Infolge derzeitiger Lieferengpässe behalten wir uns vor, bestimmte Produkte gegen gleichwertige Alternativen auszutauschen.

Buffet II – Weimarer Genuss

(ab 20 Erwachsenen buchbar)

Aus der kalten Küche

Gezupfte Blattsalate mit Kernen, Saaten, Vinaigrette und French Dressing
Gesulztes vom Landschwein mit Schnittlauchsauce und Röstzwiebel
Marktfrische Tomaten mit Mozzarella, frischem Basilikum sowie Balsamico und Olivenöl
Roastbeef vom Rind dazu Kürbiskernöl & Sauce Tatar
Kleine Pulled Turkey Burger mit gegrilltem Kopfsalat
Rauch- und Edelfischvariation mit verschiedenen Dips und Zitrone
Dazu reichen wir eine Brot- und Brötchenauswahl sowie
Butter und Kräuterquark

Aus der warmen Küche

Hähnchenroulade mit Blattspinat gefüllt
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmpilzen und Schalotten
Wolfsbarsch mit Tomaten, Erbsen, Oliven und Drillingen
Frisches Marktgemüse der Saison
Gnocchi mit Paprika, Piment de Espelette und Grana Padano
Pilawreis

Zum Abschluss

Variation von hellen & dunklen Cremes in kleinen Gläschen
Geschnittenes Handobst der Saison

Preis pro Person: 52,00 €*

**Sie haben spezielle Wünsche?
Sprechen Sie uns bitte an, wir erstellen Ihnen gern ein individuelles Angebot.**

* Bitte beachten Sie, dass alle genannten Preisangaben nur max. 6 Wochen ab Angebotserstellung gültig sind und entsprechend der Preisdynamik für Lebensmittel und Logistik evtl. angepasst werden müssen. Infolge derzeitiger Lieferengpässe behalten wir uns vor, bestimmte Produkte gegen gleichwertige Alternativen auszutauschen.

Buffet III – International

(ab 25 Erwachsenen buchbar)

Aus der kalten Küche

Gurkensalat mit Dill und Schmand

Reisnudelsalat mit Kokos, Ingwer und Koriander

Karottensalat mit Erdnüssen und Petersilie

Gezupfte Blattsalate mit Kernen und Saaten, Vinaigrette und Joghurtdressing

Lachs und Forelle aus dem Rauch mit Meerrettich, Zitrone und Dill

Gegrillte Zucchini mit Tomatenpesto und Schafskäse

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfischmayonnaise

Honigmelone mit Serano Schinken

Dazu reichen wir eine Brot- und Brötchenauswahl sowie Butter und Kräuterquark

Aus der warmen Küche

Ragout vom Weiderind mit Portwein und Orange

Mit Trüffelbarce gefüllte Landhuhnbrust in Sauce Velouté

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Gemüse Julienne

Ratatouille mit Kirschtomaten und Basilikum

Frisches Marktgemüse der Saison

Orangen-Rosmarinkartoffeln mit Meersalz und Oliven

Knusprige Mandelbällchen

Schupfnudeln mit frischen Kräutern

Zum Abschluss

Variation von hellen & dunklen Cremes in kleinen Gläschen

Geschnittenes Handobst der Saison

Preis pro Person: 59,00 €*

Sie haben spezielle Wünsche?

Sprechen Sie uns bitte an, wir erstellen Ihnen gern ein individuelles Angebot.

* Bitte beachten Sie, dass alle genannten Preisangaben nur max. 6 Wochen ab Angebotserstellung gültig sind und entsprechend der Preisdynamik für Lebensmittel und Logistik evtl. angepasst werden müssen. Infolge derzeitiger Lieferengpässe behalten wir uns vor, bestimmte Produkte gegen gleichwertige Alternativen auszutauschen.