

Die folgenden Menüs servieren wir Ihnen, ab 20 Personen

Menü I

Kresseschaumsuppe mit Eismeershrimps

Duett von Lachs und Zander mit kleinen Gemüsen und Dillkartoffeln

Gebeizte Fruchtflets mit Cassissorbet

Menü II

Buntes Salatbouquet mit geräuchertem Lachs im Crêpesmantel mit Kaviar

Kalbsmedaillons mit Kirschtomaten Zucchini und Gnocchi die patate

Moussevariation „Schloss Nedaschütz“ auf einem Fruchtspiegel

Menü III

geschäumtes Paprika – Chillisüppchen

Lammrückenfilet mit Speckbohnen und Kartoffelröstis

Marmoriertes Schokoladenmousse mit gebeizten Früchten

Menü IV

Papayafilets variiert mit einem geröstetem Kernemix auf Blattsalaten nach Saison mit einer feinen Glace von Hibiskus

Geschäumtes Waldpilzsüppchen

Glaciertes Entenbrüstchen auf einer Jus von Orangen und Honig
an Pariser Tymiankartöffeln und Romanescorahm

Komposition von Cappuccinomousse sowie Mousse au chocolate
und einer Garnitur von frischem Obst

Menü V

Bunter Gartensalat von Eichblatt, Endivie, Frisee und Radicchio
mit Orangenschau und geraspelter Truthahnbrust

Geschäumtes Paprikasüppchen

Zweierlei Medaillons vom Schwein und Pute auf einer delikaten Jus
an krossen Röstitalern und feinen Möhrenstiftchen mit Honig

Feine Joghurtmousse an Beeren

Menü VI

Landschinken auf einem Carpaccio von Melonen und Salatbukett
und einer edlen Balsamicoglace

Frankfurter Kräutersuppe mit frischen Kerbel und Sprossen

Duett von einem saftigen Rindermedaillon und rotem Fusilierfilet
an Maisgriesmonden und einem Auberginenfächer
sowie Bündchen von Babyspargel

Exquis von Café - Caramel inmitten einer Mousse
mit knusprigem Blätterkrokant

Menü VII

Papayafilets variiert mit einem gerösteten Kernemix auf herbstlichen Blattsalaten mit einer
feinen Glace von Hibiskus

Mandelsüppchen mit Sherryrahm

Sorbet von Kirschtomaten mit Mascarponesauce

Marinierte Honig – Senf – Medaillons vom Landschwein mit Walnusskartoffelschnee
und feinen Stiftchen von glacierten Honig-Karotten sowie Röschen vom Romanesco
(wahlweise auch mit Wachteln)

Deutscher Käsegang

Variationen von hellem und dunklem Mousse au chocolat an Früchtespalten

Internationales Buffet

Kalt

Edler Mix von geräucherten Fischspezialitäten

Matjesfilet auf Weinapfel

Große Pastetchen- und Terrinenauswahl

Antipasti

Wurst- und Schinkenspezialitäten

Salatbuffet nach der Saison (Feldsalat und Rucola oder Blattsalat)

mit Dressings und Toppings (Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Fetakäse, Paprikastreifen, Tomaten, Gurken, Mais, Oliven ohne Stein), sowie Dressings und geriebenem Hartkäse

Frischer Brotkorb mit Butter

Warm

Tomaten-Ingwersüppchen

Lammrücken „Provencale“ mit Ratatouille und Kartoffel – Lauch – Gratin

Pochierter Norwegischer Lachs auf Wurzelgemüse und Butterreis

Mariniertes Limetten – Orangen – Brustfilet vom Hähnchen auf Gartengemüse
und bunten Tagliatelle mit Walnussauce

Käse

Internationale Käsespezialitäten mit blauen Trauben

Dessert

Mousse au chocolate im dekoriertem Gläschen

Obst, mundgerecht geschnittenen nach Saison

Eisschwan aus massivem Eis, gefüllt mit frischem Obst

Variationen von Petit fours

Mediterranes Buffet

Kalt

Große Auswahl von hausgemachten Antipasti
Mailänder Geflügelcocktail im dekoriertem Cocktailglas
Feine Capresespießchen von Tomaten und Mozzarella
Carpaccio vom Rinderfilet auf Ruccola mit Parmesan
Marinierte Shrimps in Avocado
Serano- und Parmaschinken mit Honigmelone
Pastetenauswahl
Bruschetta

Warm

Buridda, Fischtopf aus Genua
Saltimbocca à la Romana mit mediterraner Gemüsepfanne und panierten Monden von Polenta
Feines Filet von der Hähnchenbrust in Basilikumsauce mit Gnocchi und Honigkaröttchen
Französischer BIO – Adlerfisch in Weißweinschaum mit Gemüse und parfümierten Kräuterreis
Meeresfrüchtenudeln

Käse

Südeuropäische Käseauswahl
Ofenfrisches Brot und Butter

Dessert

Amerettini – Mousse
Strudel di mele (Apfelstrudel)
Tiramisucreme mit Löffelbiskuit im Gläschen
mundgerecht geschnittenes Obst nach Saison und einem Schokobrunnen zum nappieren

Sächsisches – Regionales Buffet

Kalt

Feiner Heringscocktail im dekoriertem Glas
Variationen von regionalen Schinken-, Salami-, und kalten Bratenspezialitäten
Lustiger Igel vom Zwiebelmett
Bunter Gartensalat nach Saison mit Forellenfilets
Sächsischer hausgemachter Kartoffelsalat
Auswahl an Brot und Minibrötchen mit Butter

Warm

Sächsische Kartoffelsuppe mit Partywienern
Spanferkelkeule in der Bautzener Senfkruste
auf deftigem Lausitzer Weinsauerkraut
mit Löbauer Portersauce und Böhmischem Knödeln
Tafelspitz in Spreewälder Meerrettichsauce
mit frischen Dampfkartoffeln
Kräuterquark mit Lausitzer Leinöl
Hähnchenbrust in Paprikasauce und gebutterten Spätzle
Filets von der Nedaschützer Regenbogenforelle im Gewürzsud
mit Variationen von Langkorn und wildem Reis
Mix vom Leipziger Allerlei mit Flusskrebsen

Dessert

Roter Waldbeerencocktail mit Vanillesauce
Dresdener Eierschecke als Minis
Lauwarme Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus
Dekorativer Schwan aus massivem Eis gefüllt mit frischem Obst nach Saison