

Das "Klosterbuffet"

Kalte Küche

Räucherfischplatte mit Graved Lachs
Tomaten & Morarella mit Basilikumblättern, Balsamico und Olivenöl
Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken
Kalte Braten und Salamiauswahl
Käsebrett mit nationaler und internationaler Auswahl, reich garniert

Blatt- und Gemüsesalatauswahl mit verschiedenen Dressings
(Blattsalate der Saison, Tomatensalat, Gurkensalat)

Brotkorb mit
verschiedene ofenfrischen Brotsorten und Baguettes
Butterteller

Warme Küche

Klare Waldpilzsuppe
mit frischen Kräutern bestreut

Moritzburger Hirschkeulenbraten mit Blaukraut
Gegrillte Schweinefilets auf Rahmchampignons
Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons und frischem Gemüse

Beilagen

hausgemachte handgedrehte Kartoffelklößen
Butterspätzle mit frischer Petersilie bestreut
Wildreismix verfeinert mit frischen Kräutern

Desserts

Hausgemachtes Tiramisu
Obstvariaton mit Früchten der Saison
Panna Cotta mit gezuckertem Früchtesalat

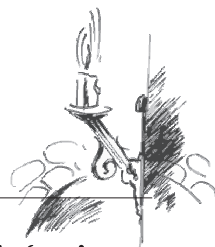
Preis pro Person € 25,90

wahlweise empfehlen wir Ihnen:

Gegrilltes Lachsfilet auf Rahmspinat
Rotbarsch in Cornflakespanade
Schollenfilet in Weißweinsöße
Black Tiger Garnelenspieße
Butterfischfilet in Senf – Dillsoße
Altleubnitzer Fischplatte auf einem Lauchrahmbett und Tomatenreis

Obstspieße der Saison
hausgemachtes Eierlikörtiramisu
Spitzen von der Dresdner Eierschecke
Panna Cotta mit Mangochutney
„Nonnenfürzle“ mit Apfelmus
Waldbeerenragout mit Vanillesauce

Preise auf Anfrage. Gern gestalten wir Ihnen Ihr Buffet individuell.



Dra et labora, wer hart arbeitet, der soll gut und reichhaltig essen und trinken!