

Artikelliste

Suppen:

Spargelcremesuppe
Ukrainische Soljanka
Sächsische Kartoffelsuppe
Deftiger Kesselgulasch
Käse-Lauchsuppe
Tomatencremesuppe Toskana
Französische Zwiebelsuppe
Champignoncremesuppe
Minestrone
Herzhafte Kürbissuppe

Warmes vom Schwein:

Gebackenes Spanferkel
Spanferkelrollbraten
Schweinekammbraten in Kümmelsoße
Herzhaft gewürzte Schweinehaxen
Gegrillte Spareribbs
Schweinefilet natur in Cognacsauce
Schweinefilet gefüllt mit Hackfleisch, Champignon, Kräuter
Schweinerückenbraten gefüllt mit Fleischbrät
Spießbraten (Kamm gefüllt mit Schinkenspeck u. Zwiebel)
Kassler im Blätterteig oder Brotteig gebacken
Verschiedene Sorten Schweinegeschnetzeltes
Schweinesteak überbacken (z.B. mit Würzfleisch, Champignon u. Käse, Ananas u. Käse)

Warmes vom Rind:

Rinderfiletbraten vom deutschen Rind
Roastbeef zartrosa in Pfefferrahmsoße
Gepökelte Rinderzunge
Sächsischer Sauerbraten
Rinderbraten in Malzbier-Rotweinsoße
Rindergeschnetzeltes mit Waldpilzen

Warmes vom Kalb:

Kalbsfiletbraten oder Medallions
Kalbsbraten aus der Keule in feiner Rahmsoße

Warmes vom Lamm:

Lammkeule in Rosmarinsoße
Lammkeule mit Schafskäsefüllung
Zarte Lammkoteletts mariniert oder in Balsamico-Honigsauce
Lammrollbraten

Warmes vom Wild:

Saftiger Hirschbraten in Rotweinsauce
Zarter Rehbraten in Rahmsauce
Deftiger Wildschweinbraten
Herzhafter Wildgulasch

Warmes vom Geflügel:

Gebackener Kasserltruthahn
Saftige Putenbruststücke
Gegrillte Putenkeule ohne Knochen
Putenrollbraten
Barbarieentenbrust in Orangensauce
Gänsebrüste
Gänsekeulen
Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahmsauce
Knusprige Hähnchenschenkel

Warmes vom Fisch:

Lachssteak in feiner Dillsauce
Lachssteak mit Blattspinat und Käse überbacken
Schollenfilet in Zitronenbittersauce

Beilagen:

Kartoffelgratin
Nudelgratin
Parboiled Langkornreis
Wildreismischung
Bratkartoffeln
Petersilienkartoffeln
Kartoffelklöße
Böhmische Knödel
Schwäbische Eierspätzle
Verschiedene Nudelsorten
Kroketten

Gemüse:

Gemüsegratin
Kaisergemüse in Butter gedünstet
Broccolirößchen
Blumenkohl
Buttererbsen
Mischgemüse aus Erbsen und Möhren
Rahmchampignon
Waldpilze
Spargelstangen mit Sauce Hollandaise
Apfelrotkraut
Sauerkraut aus der Lommatzcher Pflege
Rosenkohl
Balkangemüse
Maisgemüse
Schwarzwurzel
Gelbes und grünes Zucchini-gemüse

Kleine Häppchen:

Puten oder Schweinefiletsteaks
Partybeefsteak
Kleine Schweinerückenschnitzel
Broilerkeulchen
Chicken Wings
Chicken Pineapple Sticks
Chickenhaxen
Schrimps im Teigmantel gebacken mit verschiedenen Cocktailsaucen

Kalte Platten:

Schinkenplatte
(gekochter Schinken, Lachsschinken, Schwarzwälder Schinken, gegartes Kassler)
Schinken-Braten-Salami Platte
Schinkenröllchen mit Spargel
Rustikale Platte mit Hausmacher Spezialitäten
(Blutwurst, Leberwurst, Bratwurst, Räuberspeck, Sülzwurst)
Parmaschinkenplatte mit Honigmelone

Gemischte Fischplatte
(belegt mit Lachs, Aal, Schillerlocken, Butterfisch)
Reine Matjesfiletplatte mit reichlich Zwiebeln
Platte mit Matjes, Bratrollmöpsen und Kronsild

Feinschmecker-Käseplatte
(versch. Schnitt- und Weichkäsesorten)
Bauernplatte mit Tilsiter, Esrom und Harzer Kümmelkäse

Hackepeterbällchen-Platte mit Zwiebeln und Petersilie
Hackepeterigel dekoriert mit Gurken-und Tomatenfächern

Schlemmerplatte
(Käse, Fisch, Schinken, Braten, Hackepeter auf einer Platte)

Kaviareierplatte
(halbe Eier mit rotem und schwarzem Kaviar)

Deftige Salate:

Bunter Matjessalat
Dresdner Häckerle
Dillhappen
Hirtensalat
Brathähnchensalat
Weißkrautsalat
Rotkrautsalat

Salate aus eigener Herstellung:

Geflügelsalat
Rindfleischsalat
Eiersalat
Fleischsalat
Kartoffelsalat
Nudelsalat
Schinken-Champignonsalat
Krabbensalat
Käse-Obstsalat
Herzhafter Käsesalat

Frische Gemüsesalate:

Bohnen-Gurken-Salat
Bohnensalat
Gurkensalat mit saurer Sahne
Gurkensalat mit Dillspitzen
Tomatensalat
Gartensalat
Griechischer Salat mit Olivenöl, schwarzen Oliven, Peperoni
Gemischter Blattsalat
Rucolasalat
Tomate-Mozzarella

Wahlweise sind einige Salate auch mit Schafskäse , Mozzarella, Putenbruststreifen, Schinkenstreifen
Parmesankäse oder verschiedenen Dressings erhältlich.

Brot und Butter:

Butterrosen
Butterschäfchen
Kräuterbutter
Verschiedene Sorten Brot - fertig aufgeschnitten im Brotkorb
Minipartybrötchensortiment
Baguettes - Natur, Kräuter oder Knoblauch

Dessert:

Vanilleweincreme
Mousse au Chocolate
Rote Grütze mit Schlagsahne oder Vanillesoße
Obstsalat aus eigener Herstellung
Obstplatte mit Früchten der Saison
Früchtekorb
Filetierte Obstplatte mit verschiedenen exotischen Früchten

Eisbomben, Eistorten und Eisbuffet ab 30 Personen

Die Buffets können mit diesen Produkten ausgetauscht, erweitert oder neu zusammengestellt werden.

Hochzeitsbuffet 1

Warmteil:

Hochzeitsuppe (klare Suppe mit Möhrchen, Erbsen, Blumenkohlröschen, Spargelstückchen, Petersilie, Rindfleisch oder Hühnerfleisch, Eierstich)

Schweinefilet in Cognacsoße, Champignon, Spätzle

Gepökelte Rinderzunge, Stangenspargel, Petersilienkartoffeln

Sächsischer Sauerbraten, Apfelrotkraut, Rohe Klöße

Gemüsevariationen (Kaisergemüse, Rosenkohl, Bohnen)

Kaltteil:

Schinkenplatte mit Spezialitäten aus eigener Herstellung

Nationale Käsespezialitäten

Hackepeterigel

Verschiedene deftige Salate (z. B. Eiersalat, Geflügelsalat, Rindfleischsalat)

Verschiedene grüne Salate (z. B. Gemischter Blattsalat, Tomatensalat, Gurkensalat)

Filetierte Obstplatte

Butterschäfchen

Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen

Hochzeitsbuffet 2

Warmteil:

Hochzeitssuppe (klare Suppe mit Möhrchen, Erbsen, Blumenkohlröschen, Spargelstückchen, Petersilie, Rindfleisch oder Hühnerfleisch, Eierstich)

Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahmsoße, Fingermöhrchen, Petersilienkartoffeln

Kalbsbraten, Rosenkohl, Kroketten

Lachsfilet mit Spinat und Käse überbacken, feine Buttersoße, Wildreis

Gemüsevariationen (Blumenkohl, Gemüsemais, Broccoli)

Kaltteil:

Schinkenplatte mit Spezialitäten aus eigener Herstellung

Nationale Käsespezialitäten

Hackepeterigel

Verschiedene deftige Salate (z. B. Eiersalat, Geflügelsalat, Rindfleischsalat)

Verschiedene grüne Salate (z. B. Gemischter Blattsalat, Tomatensalat, Gurkensalat)

Filetierte Obstplatte

Vanilleweincreme mit roter Grütze im Cocktailglas angerichtet

Butterschäfchen

Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen

Hochzeitsbuffet 3

Warmteil:

Hochzeitsuppe (klare Suppe mit Möhrchen, Erbsen, Blumenkohlröschen, Spargelstückchen, Petersilie, Rindfleisch oder Hühnerfleisch, Eierstich)

Hirschkalbsbraten, Waldpilze, Rohe Klöße

Schweinefiletmedallions, Champignon, Kroketten

Barbarieentenbrust in Orangensoße, Apfelrotkraut, Petersilienkartoffeln

Gemüsevariationen (Kaisergemüse, Rosenkohl, Erbsen)

Kaltteil:

Schinkenplatte mit Spezialitäten aus eigener Herstellung

Nationale Käsespezialitäten

Kaviareierplatte

Verschiedene deftige Salate (z. B. Eiersalat, Geflügelsalat, Rindfleischsalat)

Verschiedene grüne Salate (z. B. Gemischter Blattsalat, Tomatensalat, Gurkensalat)

Filetierte Obstplatte

Rote Grütze mit Vanillesoße im Cocktailglas angerichtet

Butterschäfchen

Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen

Galabuffet

Warmteil:

Schweinefilet in Cognacsoße, Champignon, Kanarische Kartoffeln

Rinderfilet in Balsamico-Honigsoße, Apfelrotkraut, Rosmarinkartoffeln

Perlhuhnbrust mit Kräuterfüllung in feiner Rahmsoße, Wildreismischung

Gemüsevariationen (Blumenkohl, Rosenkohl, Bohnen)

Gemüsevariationen (Broccoli, Fingermöhrrchen, Markererbsen)

Kaltteil:

Vitello Tonnato

Carpaccio mit Parmesansplitter dazu Olivenöl und Balsamicoessig

Verschiedene Antipasti

Schinkenplatte mit Spezialitäten aus eigener Herstellung

Nationale Käsespezialitäten

Hausmacher Spezialitätenplatte

Verschiedene grüne Salate (z. B. Gemischter Blattsalat, Rucolasalat mit Parmesansplitter, Gurkensalat mit saurer Sahne)

Kirschtomaten mit Mozzarellakügelchen in Pestovinaigrette

Filetierte Obstplatte

Butterschäfchen

Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen

Internationales Spezialitätenbuffet

Vorspeisen:

Gazpacho (kalte andalusische Gemüsesuppe)

Verschiedene Antipasti (grüne Peperoni, schwarze u. grüne Oliven, roter Paprika, Champignon gefüllt Frischkäse in Olivenöl)

Getrocknete Tomaten, Auberginen, Artischocken Weinblätter gefüllt mit Reis in Olivenöl

Schrimps im Teigmantel frittiert mit verschiedenen Würzsoßen zum dippen

Carpaccio mit Parmesansplitter, Kapern, Olivenöl und Balsamicoessig

Warmteil:

Provençalische Kaninchenkeule, Brokkoliröschen, Bunte Nudeln oder Kartoffeln

Lammkoteletts in Balsamico-Honigsauce, Bohnenbündchen, Kartoffelspalten mit Knoblauchdipp

Barbarieentenbrust in Orangensoße, Champignon, Kartoffelauflauf

Seeteufelfilet "Saltimbocca" Baguettescheiben

Kaltteil:

Serranoschinken an Melonenspalten

Räucherfischspezialitäten

Käsevariationen aus Frankreich, Italien und der Schweiz

Prämierte sächsische Partyknacker

Rucolasalat mit Parmesansplitter

Tomate Mozzarella

Gemischter grüner Salat oder griechischer Bauernsalat mit verschiedenen Dressing

Filetierte exotische Obstplatten

Butterschäfchen

Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen

Italienisches Spezialitätenbuffet mit Warmteil

Canederli in brodo
(Speckknödelsuppe)



Arista alla fiorentina

Schweinebraten mit Kräutern (Fenchel, Rosmarin, Knoblauch, Nelke)

Schinken- und Wurstspezialitäten

Parmaschinken mit Melonenspalten

Südtiroler Schinken

Mailänder Salami

Deftige Kaminwürsten im Korb



Käsespezialitäten

Gorgonzola

Morbier

Salatvariationen

Rucolasalat mit Parmesansplitter Olivenöl und Balsamicoessig

Caprese (Tomate mit Mozzarella)



Dessert

Tiramisu

Beilagen

Südtiroler Kartoffelauflauf

Kaltes Buffet „Meißner Kulinarium“

Buffetzusammenstellung mit Spezialitäten aus dem Landkreis Meißen

Meißner Kellerspeck, Meißner Domspeck, Meißner Kellerkiesel, Meißner Rotweinkäse,
Elbgebirgskäse

Meißner Bischofsstab, Meißner Bierkringel

Rindersalami, Honigsalami, Hausschlachtene Blutwurst und Leberwurst

Schlemmerfilet, Edelschimmelsalami

Hirschschinken, Rotweinschinken

Kirschknacker, Original Lommatzscher Krautwurst, Räuberspeck, Weißweinschinken vom Meißner
Schwein

Schafsalami, Schnittkäse vom Schaf naturell

Jahnataler Schnittkäse mit Kümmel und Pfeffer

Roggenbaguette, Sonnenblumenbaguette, Wallnussbaguette

Petit Fours mit Firmenlogo, Baumkuchenspitzen, Meißner Sahnetrüffel, Kirschwasserpralinen,
Porterbrandpralinen

Gemischter Blattsalat, Gewürzgurken und Senfgurken aus der Lommatzscher Pflege

Butterschäfchen

Buffet mit Rustikalen Charakter

Warmteil:

Gebackenes Spanferkel mit Sauerkraut

Lammschulter mit grünen Bohnen

Rindergeschnetzeltes mit Waldpilzen

Kaltteil:

Schinkenplatte mit Spezialitäten aus eigener Herstellung

Hausmacher Spezialitäten (Leberwurst, Blutwurst, Bratwurst)

Nationale Käsespezialitäten

Prämierte Lommatzscher Partyknacker

Hackepeterigel

Senf- und Gewürzgurken aus der Lommatzscher Pflege

Verschiedene grüne Salate (z. B. Gemischter Blattsalat, Tomatensalat, Gurkensalat)

Butterschäfchen

Verschiedene Brotsorten und Partybrötchen

Stehbankett

Weißbrotschnittchen belegt mit Norwegischen Räucherlachs und Gravad Lachs

Weißbrotschnittchen belegt mit verschiedenen Fischsalaten

Weißbrotschnittchen belegt mit verschiedenen Aufschnittsorten, Hackepeter, Schnittkäse und Frischkäse, süß oder sauer garniert

Käsecanapees

Steakhappen gespießt mit Annanas, Cocktailkirsche und Weintraube

Beefsteakbällchen gespießt mit Champignon und Silberzwiebel

Prämierte sächsische Partyknacker

Chickenhaxen

Knusper Käse Brie Spitzen mit Preiselbeeren

Chicken Pineapple Sticks

Mozzarellasticks mit Hot Taco Soße

Käsespießchen mit Weintraube und Erdbeere

Obstspieße

Schrimpscocktail im Glas angerichtet

Geflügelcocktail im Glas angerichtet

Rindfleischcocktail im Glas angerichtet