

Fingerfood

- Jombe- ein köstliches Gurken- Thunfisch- Häppchen
- Booch- ein Maisbratling mit Avocado
- Hackfleischspieße mit Apfelpesto
- Hähnchenspieße mit Erdnusssoße
- Gurken- Lachs- Häppchen
- Eingelegtes gegrilltes Gemüse
- Garnelenspieße mit Chilidip
- Großer gemischter Salat, dazu gebratene Putenbrust
- Dreierlei hausbackenes Brot, dazu Kräuterbutter
- Serrano- und Parmaschinken an exotischen Fruchtspieß
- Käsevariation aus allen Herren Länder
- Frische Obstvariation aus allen Herren Länder
- Gern auch rustikal mit verschiedener Thüringer Wurst, verschiedenen kalten Braten, Fleischsalat, Geflügelsalat

Ab 16,00€

Buffet I

- Gemischter Sommersalat, extra fein gewürfelter Schafskäse, zweierlei Dressing
- Tomate- Mozzarella- Variation mit Balsamicovinaigrette
- Eingelegtes gegrilltes Gemüse
- Kleine Variation von Honigmelone und Seranoschinken
- Gefüllte Putenbrust an Mandelbrokkoli und Spargel
- Pasta, Kartoffelgratin
- Zweierlei Brot, Kräuterbutter
- Aufgeschnittenes Obst
- Mousse au Chocolate

Ab 15,90€

Buffet II

- Tomatencremesuppe mit feurigen Garnelen
- Großer gemischter Salat
- Tomate- Mozzarella- Variation mit Balsamicovinaigrette
- Serranoschinken mit Stücke von der Honigmelone
- Kräuterbutter mit geriebenen Käse, dazu zweierlei Brot
- Hähnchenschenkel pikant gewürzt, Beedoxe mit Tomaten-Paprikasoße
- Pasta, Reis
- Kasslerbraten, gefüllte Putenbrust
- Petersilienkartoffeln, Specksemmelknödel
- Mandelbrokkoli, Spargel, Sauce Hollandaise
- Käse aus allen Herren Länder
- Aufgeschnittenes Obst
- Rote Grütze mit Vanillesoße

Ab 18,00€

Buffetvorschlag III

- Tomatencremesuppe mit feurigen Garnelen oder Käselauchsüppchen mit gebruzeltem Basilikumhackfleisch
- Großer gemischter Salat mit frischem Marktsalat und feinem Gemüse, zweierlei Dressing, dazu gewürfelter Schafskäse
- Tomate- Mozzarella- Variation mit frischem Basilikum Balsamicovinaigrette
- Seranoschinken und gereifte Honigmelone
- Kräuterbutter mit eingeriebenen Käse
- Käseauswahl aus unserem Lande, Frankreich und Italien arrangiert mit exotischen Früchten
- Auswahl von dreierlei hausbackenem Brot und Baguette
- Pochierter Lachs auf würzigem Blattspinat
- Gefüllte Schweinslende auf cremigen Champignons
- Gefüllte Putenbrust
- Weiße Pasta, würzige Bratkartoffeln, Reis
- Mandelbrokkoli, Blumenkohl
- Variation von Obst aus allen Herren Länder
- Frische Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

Ab 21,90€

Buffet IV

- Krustenbraten, Putenrollbraten
- Specksemmelknödel, Bratkartoffeln, Butterreis
- Bayrischkraut, Sauerkraut
- Fleischbällchen mit Paprikasoße
- Bauchspeck, gekochter Schinken, roher Schinken, Bauernsalami
- Käseauswahl mit verschiedenen Früchten
- Rapunzelsalat mit knusprigen Speckwürfeln in Kartoffelmarinade
- Bauernsalat- Eisberg, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Lauch, Schafskäse
- Krautsalat rot und weiß
- Rollmöpfe auf Gurkensockel
- Hausbackenes Brot, Baguette, Chiabatta, Kräuterbutter
- Vanillecreme mit Zitronenmelisse
- Obst aus allen Herren Länder

Ab 19,00€

Buffet rustikal

- Gegrilltes Gemüse in Olivenöl
- Krustenbraten aus dem Rohr
- Putenrollbraten, dazu Bratensoße
- Bayrischkraut, Sauerkraut
- Fleischbällchen mit Paprikasoße
- Butterreis
- Bauchspeck, gekochter Schinken, roher Schinken, Bauernsalami
- Käseauswahl mit verschiedenen Früchten
- Rapunzelsalat mit knusprigen Speckwürfeln in Kartoffelmarinade
- Bauernsalat- Eisberg, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Lauch, Schafskäse
- Krautsalat rot oder weiß
- Rollmöpfe auf Gurkensockel
- Hausbackenes Brot, Baguette, Chiabatta, Kräuterbutter
- Vanillecreme mit Zitronenmelisse
- Obst aus allen Herren Länder

Ab 16,00€

Buffet V

- Tomate- Mozzarella- Salat mit Basilikum
- Käsebrett mit Schnitt- und Weichkäsespezialitäten
- Schlachteplatte mit Merrettichbutter
- Arrangement von verschiedenen Fischarten
- Große Auswahl saisonaler Salate mit Oliven und diversen Dressing
- Brotbinde, Baguette und Kräuterbutter
- Soljanka mit Kräuterschmand
- Schweinefiletgeschnetzeltes mit frischen Champignons
- Gebackene Hähnchenbrust mit Kerbelcreme
- Gebratenes Lachsfilet an Zucchini- Fenchelgemüse
- Kohlrabi in Rahm, Mischgemüse und Brokkoli mit Mandelbutter
- Duett vom Reis, Butterspätzle, Rosmarinkartoffeln
- Variation von weißem und braunem Mousse au Chocolate mit Früchten
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Panna Cotta mit Erdbeer- Minzragout
- Aufgeschnittenes Obst aus allen Herren Länder

Ab 24,00€

Buffet VI

- Gegrilltes Gemüse in Olivenöl
- Parmaschinken mit Honigmelone
- Tomate- Mozzarella mit Basilikum
- Bunte Blattsalate mit Vinaigrette
- Minestrone
- Osso Bucco mit Thymiansoße
- Schnitzel von der Schweinslende mit Kräuter der Provence gegrillt
- Piccata Milanese vom Hühnchen
- Spaghetti Arrabiata
- Tomaten- Zucchini- Gemüse
- Gegrilltes Gemüse der Saison
- Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Penne mit frischen Kräutern
- Tiramisu
- Joghurtmousse mit Waldbeerengrütze
- Mousse au Chocolate

Ab 26,00€

Entenbuffet

- Stücken von gebratener Bauernente
- Rotkohl, Rosenkohl
- Specksemmelknödel, Thüringer Klöße, Kartoffeln
- Entenschmalz, saurem Gemüse
- Brotvariation
- Gemischter Salat mit verschiedenen Dressing
- Käse aus allen Herren Länder
- Pfefferknacker, Kräuterbutter, hausbackenes Brot
- Obst aus allen Herren Länder
- Rote Grütze mit Vanillesoße

Ab 17,50€

Grillbuffet

- Thüringer Bratwürste
- Schweinenackensteak, Putensteak, Steaks vom Rind
- Hausgemachte Bouletten
- Fischfilet auf Gemüsejulienne in Folie
- Kartoffelsalat mit oder ohne Mayonnaise
- Nudelsalat mit Salatcreme
- Bauernsalat- Eisberg, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Lauch, Schafskäse
- Tomate- Mozzarella- Salat mit Basilikum
- Frischer Marktsalat mit Olive, zweierlei Dressing
- Käse aus allen Herren Länder
- Hausbackenes Brot, Baguette, Kräuterbutter
- Obst aus allen Herren Länder

Preis pro Person 19,00€

Kartoffelbuffet

- Hausgemachte Kartoffelsuppe
- Folienkartoffel mit dreierlei Dips
- Kartoffelauflauf mit Brokkoli und Schinkenstreifen
- Schweinebraten, Röstitaler
- Hausgemachtes Griebenschmalz, saure Gurken
- Käseauswahl aus allen Herren Länder
- Kartoffelsalat schwäbisch oder sächsisch mit Mayonnaise
- Bauernsalat
- Gurkensalat mit Joghurtsoße
- Brotauswahl, Baguette, Kräuterbutter
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Frische Obstvariation aus allen Herren Länder

Ab 16,00€

Sommerliches Buffet

- Früchtesalat mit Balsamico und Minze
- Tomaten- Mozzarella-Salat mit Balsamicovinaigrette und Balsamicopesto und frischen Balsamico
- Variation von luftgetrockneten Schinken, würziges Kräuterpesto, gereifter Balsamico, gehobelter Parmesan
- Kräuterbutter, dreierlei hausbackenes Brot mit Röstzwiebeln, Oliven, jungen Möhren
- Gegrilltes eingelegtes Gemüse
- Variation von zweierlei eingelegter Käse
- Bunter sommerlicher Marktsalat mit Marktgemüse, feinem Kräuterpesto, zweierlei Dressing, gehobelter Parmesan
- Kartoffelsalat mit Zwiebel und Schnittlauch, Schalotten, Apfelstücken, Essig/Öl- Marinade
- Pastasalat mit Chilipesto und gewürfelten Grillgemüse
- Lachs-, Zanderfilet vom Grill, Garnelen im Foliensack vom Grill
- Hähnchenbrust, Rinderhüftsteak, Schweinenackensteak, Lammkotelette, Thüringer Bratwürste
- Schafskäse im Folienmantel, kleine Grillwürste für Kinder, Käsegriller im Speckmantel für Kinder
- Rosmarinkartoffeln, Folienkartoffel, Pasta mit Kräuterpesto, Sauerrahm mit frischen Kräutern, Senf, Waldbeerenchutney, Aprikosenchutney
- Erdneergrütze mit Vanille- Minzsoße
- Mascarponecreme

Preis ab 26,50€

Weihnachtsbuffet I

- Käse-Lauchcremesuppe mit Basilikumhackfleisch oder Maronencremesuppe mit karamellisierten Kirschtomaten
- Winterlicher Blattsalat mit Apfel- Walnussvinaigrette und Gemüseinlange
-
- Tomate- Mozzarella- Variation mit frischem Basilikum und Basilikumvinaigrette
- Käseauswahl aus allen Herren Länder und exotischen Früchten
- Hausbackenes Brot, Baguette, Kräuterbutter, Entenschmalz
- Wildschweinbraten aus dem Rohr
- Geschmorte Gänsekeule mit Bratensoße
- Apfel- Zimt- Rotkohl, Kürbisgemüse geschmort, Rosenkohl mit Semmelbröselbutter
- Thüringer Klöße, Semmelknödel
- Duett aus weißer und brauner Mousse
- Winterliche Obstplatte
- Weihnachtliches Gebäck, Christstollen

Preis pro Person 22,50€

Weihnachtsbuffet II

- Kürbiscremesüppchen mit Ingwer und gerösteten Mandelspalten
- Bunt gemischter Salat mit Walnussdressing
- Pellkartoffelsalat mit feinem Matjes
- Käsevariation, ganze Stücke aus Deutschland, Italien, Frankreich, dazu dreierlei in Olivenöl und feinen Kräutern eingelegter Käse
- Hausbackenes Brot, Baguette, Kräuterbutter, Entenschmalz
- Geschmorte Kaninchenkeule
- Zanderfilet gebraten
- Apfel- Zimt- Rotkohl, Grillgemüse
- Thüringer Klöße, Rosmarinkartoffeln
- Winterliche Beerengrütze mit Vanillesoße
- Weihnachtliches Gebäcke, Christstollen

Preis pro Person 21,00€