

WWW. BUFFETS 2025



BUFFET



Starters

- Winterlicher Feldsalat mit Mandarinen und Walnuss
 - Frischer Rotkohlsalat mit Granatapfelkernen
- Gebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senf Sauce auf Blini
- · Klare Rinderbrühe mit Wurzelgemüse und Markklößchen

Main

- · Geschmorte Radeberger Ochsenbäcken in Portwein Jus
 - Knackiges Rübengemüse
 - · Serviettenknödel und aromatisiertes Kartoffelpüree
 - Spinatknödel mit Waldpilzrahm

Messet !

Spekulatius Mascarponencreme mit Glühweinkirschen
Apfelstrudel mit Vanillesauce



38,00€ P.P.

alle Preise in brutto





BUFFET



Starters-

- · Winterlicher Feldsalat mit Mandarinen und Walnuss
 - · Frischer Rotkohlsalat mit Granatapfelkernen
 - · Carpaccio vom Sächsischen Weiderind
- · Rote Beete Tatar mit Apfel, Walnuss und Meerrettichschaum
 - Getrüffeltes Sellerieschaum Süppchen

Main

- · Geschmorte Radeberger Ochsenbäcken in Portwein Jus
 - Knackiges Rübengemüse
 - · Serviettenknödel und aromatisiertes Kartoffelpüree
- · Sächsische Entenkeule in eigener Jus mit Frucht-Rotkohl
 - Spinatknödel mit Waldpilzrahm

Ressert

- · Stollen Panna Cotta mit Rumfrüchten
 - Maronen Birnen Crumble

45,00€ P.P.

alle Preise in brutto