

Spanisches Buffet

*Spanische Kartoffelsuppe mit milder Chorizo, Paprika und Knoblauch
oder je nach Saison Gazpacho Gemüsekaltschale*

**

*Tapas Variation
(Speckpfauen, scharfe Chorizo, gegrilltes Gemüse, Oliven,
Pimentos, Serrano Schinken)*

**

*Tortilla-Chips mit verschiedenen Dips
(Guacamole, Chili-Humus und hausgemachte Aioli)*

*

*„Tortilla de patatas“
(Kartoffel-Paprika-Omelette mit Zwiebeln)*

Gemüse-Mozzarella-Salat mit Paprika, Kirschtomaten, Gurke, Pecanusskerne

Garnelen in Olivenöl gebraten an mediterranem Tomatenragout

*„Paella“
Spanische Reispfanne mit Curry, Hähnchen,
Meeresfrüchten und Gemüse*

*„Maurische“ Putenspieße mit Knoblauch, Paprika, Thymian und Kümmel in
Thymianbutter gebraten.*

Gebackene Meersalzkartoffeln

**

Katalonische Creme mit marinierten Orangen

*

Amaretto - Mousse mit Krokant

*

Obstplatte mit Früchten der Saison

*

42,90 € pro Person*

Südtiroler Buffet

Südtiroler Speckknödelsuppe mit Lauch

★

Brotzeitplatte (Jause)

mit Tiroler Speck, verschiedene Salami und Kaminwurzen

★

Auswahl von verschiedenen Schnitt- und Weichkäsen

★

Bunte Salatvariation

*Blatt- und Rohkostsalate, Dressing, Südtiroler Krautsalat mit Kümmel
und Speck, Tiroler Kartoffelsalat mit gekochtem Schinken und
Schnittlauch*

★

Kaspressknödel in gebräunter Butter an Blattspinat

*Geschmorte Rinderbäckchen in Rotweinsauce an buntem
Pfannengemüse und hausgemachte Spätzle*

*Gebratenes Saiblingfilet an pochierten
Apfelspalten, Kren und Drillinge*

**

Topfen-Sauerrahm-Creme mit Früchten der Saison

★

Lauwarme, hausgemachte Buchten mit Vanillesauce

39,80 € pro Person*

Skandinavisches Buffet

Schwedische Erbsensuppe mit Kasseler, Ingwer und Thymian
★

*Lachsfilet in Kräutern gebacken mit Meerrettichfrischkäse und
Knäckebrot (wird kalt serviert)*
★★

*Rote – Bete – Salat mit Matjesfilet, Äpfeln, Zwiebeln in leichter
Mayonnaise*
★★

*Salat mit gegrillter Zucchini, Cranberries, Karotten, Rucola,
Mandeln und Cashewkernen*
★★

Gefüllte Eier mit Kaviar im Salatnest

Kabeljaufilet aus der Pfanne mit Bohnen, Speck und Fenchel

*Rinderbraten nach dänischer Art mit reichlich Zwiebeln, Karotten und
geröstetem Speck*

Isländisches Kartoffelpüree mit geschmorten Zwiebeln und Safran
★

Ofenkartoffeln nach schwedischer Art mit Käse gratiniert
★★

Norwegische Trollcreme mit Blaubeerragout
★

*„Kanelboller“
Schwedische Zimtschnecken*

*40,80 € pro Person**

Sächsisches Buffet

Sächsische Kartoffelsuppe mit Speck und Majoran

*

*Schlachteplatte mit
Hackepeter, Knacker, Blut- und Leberwurst. Dazu eingelegtes Gemüse, Butter,
Schmalz und Schwarzbrot.*

*

Variation vom Weichkäse mit Weintrauben, Walnüssen und Orangenhonig

*

*Aufschnitplatte mit rohem und gekochtem Schinken, Kasseler,
saurer Gurke und Meerrettich*

Sächsischer Sauerbraten an Apfelsrotkohl und Kartoffelklößen

*In Butter gebratenes Forellenfilet an Weißweinsauce
mit Petersilienkartoffeln*

Frisches Gemüse vom Markt

**

Eierschecke

*

Hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus

39,20 € pro Person*

Mediterranes Buffet

Mediterrane Tomatensuppe mit Kräutern

**

Auberginenscheiben im Olivenöl gebraten mit Kräuterdipp

**

Ciabattascheiben mit Aioli und Olivenpaste

**

Wraps gefüllt mit Tomate, Mozzarella und Basilikumpesto auf Rucolabett

**

„Vitello tonnato“

Zarte Scheiben vom Kalb mit Thunfischsauce und Kapern

Linguini mit Cocktailltomaten, Blattspinat und geriebenem Parmesan

Mediterrane Gemüsepfanne mit Tranchen von der Hähnchenbrust

Gebackenes Lachsfilet mit Kräutern auf Gemüsereis

**

Griechischer Joghurt mit Honig, Mandeln und Trauben

**

Erdbeeren – Minze – Creme

**

Amarettini – Crème - brûlée mit Orangensauce

42,20 € pro Person*

view

4 – Gang – Menü

Amuse gueule

☆☆

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern

☆☆

*Minestrone
Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln*

☆☆☆

*Tranchen vom Schweinefilet an Balsamico – Rotwein – Sauce
mit Tomaten Gnocchi*

oder

*Gebratene Dorade auf Ratatouille
mit Kräuterrisotto*

☆☆

Crème brûlée an Früchten der Saison

49,60 € pro Person*

3 – Gang – Menü I

Amuse gueule

★

*Cremesuppe von den Zucchini mit
Sahnehaube*

*Gebratenes Zanderfilet auf
mediterranem Gemüse und Meersalzkartoffeln*

oder

*Medaillons vom Kalbsfilet an Pilzrahmsauce,
hausgemachte Butterspätzle und Broccoli*

**

Panna Cotta mit Erdbeerensauce

43,80 € pro Person*

3 – Gang – Menü II

Amuse gueule

★

*Samtsuppe vom grünen Spargel
mit Streifen vom gekochten Schinken*

★★

*Maishähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten
auf Champignons und Lauch mit Herzoginkartoffeln*

oder

*Gebratenes Lachsfilet auf Linguini
an Tomaten – Spinat – Sauce*

★★

*Vanille Parfait auf einem Spiegel von Fruchtmus
mit Sahnehaube*

*40,10 € pro Person**

* Buffets ab 20 Personen

* Preise Stand Februar 2025 (Änderungen vorbehalten)

* Kinder zwischen 4 und 11 Jahren zahlen die Hälfte

Weinempfehlungen zu den Buffets und Menüs

Spanisches Buffet

Weißwein

Weingut Miguel Torres aus Katalonien in Spanien

Vina Esmeralda

Cuvée aus Moscatel d'Alexandria und Gewürztraminer

trockener Wein, verführt mit üppigen Bouquet von weißen Rosen, Geißblatt und Jasmin
Am Gaumen frisch und aromatisch mit feiner Frucht und zarten Gewürzen im Finale

0,75 l 21,60 €

Roséwein

Weingut Miguel Torres aus Katalonien in Spanien

DE CASTA ROSADO

trocken, hell glänzendes Himbeerrosa mit feinen rubinroten Reflexen

aromatisch frisch und harmonisch ausgewogen mit viel saftiger Frucht und guter Säure

Im Duft verschmelzen fruchtige Aromen von reifen Waldbeeren, Kirschkonfitüre und etwas Granatapfel.

0,75 l 21,90 €

Rotwein

Bodegas Maximo aus Kastilien in Spanien

Tempranillo

Aromen von roten Früchten und Schokolade

am Gaumen wirkt der Wein, dank leichter Tannine, rund und lebendig

0,75 l 21,20 €

Südtiroler Buffet

Weißwein

Kellerei Cantina Andrian aus Trentino Südtirol in Italien

FINADO PINOT BIANCO

trocken, feinfruchtiger Weißer Burgunder mit balancierter Struktur und Lebendigkeit, durchgegoren, mit Würze und feiner Schärfe

0,75 l 27,90 €

Roséwein

Kellerei Cantina Terlan aus Terlano Autonome Provinz Bozen in Südtirol

LAGREIN ROSÉ

trocken, klares, intensiv leuchtendes rosarot mit lachsfarbenen Reflexen

Am Gaumen sehr saftig und weich, was ihn sehr harmonisch wirken lässt und ihn zusammen mit seiner fruchtig-frischen Säure sehr spannend macht

Im Duftspiel sehr fruchtig mit Noten von Himbeeren und Erdbeeren aber auch einem Hauch von Amarenakirsche

0,75 l 29,80 €

Rotwein

Kellerei Cantina Terlan aus Terlano Autonome Provinz Bozen in Südtirol

ST. MAGDALENER

trocken, kräftige rubinrote Färbung

fruchtbetont am Gaumen aber gleichzeitig weich und elegant hat er durch seine ausgewogene Säurestruktur und den niedrigen Gerbstoffgehalt ein ansprechendes Format

Mit einer klaren vordergründigen Frucht nach schwarzen Holunderbeeren und Kirschen abgerundet durch ein Bittermandelaroma und eine Nuance von Veilchen überzeugt er in der Nase.

0,75 l 29,80 €

Skandinavisches Buffet

Weißwein

Weingut Lergenmüller aus Hainfeld in Rheinland-Pfalz

FRUITS DE MER

Riesling, trocken, klar und feinsaftig

Sehr kühle Nase nach Jod, Zitrus, Mirabelle und Orangenkeks

reife Mirabelle mit herber Kräuternote, Gebäck, herbe Kräuter und Salzigkeit
im Abgang kommt eine leichte Extrakte Süßennote auf

0,75 l

20,60 €

Roséwein

Weingut Schauf aus Rheinhessen

DORNFELDER WEISHERBST

halbtrockener Rosé, in einer attraktiven Lachsfarbe

mit beerig-fruchtigem Duft

0,75 l

21,20 €

Rotwein

Weingut Schauf aus Guntersblum in Rheinhessen

SCHWARZRIESLING

ein halbtrockener, ausgewogener, harmonischer Wein

seine Aromen von Blaubeeren sind spürbar lang am Gaumen

0,75 l

22,60 €

Sächsisches Buffet

Weißwein

Weingut „Rothes Gut“ aus Meißen

GOLDRIESLING

trocken

Die Nase verrät eine gewisse Frische, um anschließend sanft blumig zu wirken.

Das Bouquet erinnert an Banane und Birne und verleiht diesem Wein eine prägnante Milde.

Die Harmonie zwischen Süße und Säure sorgt für einen kräftigen Körper, aus dem immer wieder fruchtige Nuancen hervordringen.

Der Abgang zeigt leicht würzige Noten und ein bekömmliches Bild.

0,75 l

23,90 €

Roséwein

Weingut „Rothes Gut“ aus Meißen

Rosé QbA

trocken, im Glas leuchtet er lachsrosa

spritzige Frische nach Himbeeren und Blutorange, in der Folge kommen kräftigere und weiche Aromen von Erdbeere, Himbeere und Brombeere hinzu, die von Nuancen nach Karamell vereint werden

Im Geschmack vereinen sich eine belebende Säurestruktur und einer charmanten Restsüße

0,75 l

29,80 €

Mediterranes Buffet

Weißwein

Chateau Moulin de Launay aus der Bordeaux in Frankreich

ENTRE-DEUX-MERS

trocken, Kombination der Edelreben Sauvignon Blanc und Muscadelle

Im ausgesprochenen frischen Bouquet sind neben einer feinen Mineralik, zarte Frucht- und Blütentöne wie Jasmin, Rosen und Weißdorn zu verspüren.

Geschmacklich wartet er mit Rasse, Frucht und einer wunderbar gehaltvoll-delikaten Säure auf

0,75 l 22,90 €

Weingut Farnese aus Abruzzen in Italien

CHARDONNAY

feinherb

mit vollem Körper, schöner Struktur und einem nachhaltigen Finale

mit Aromen von tropischen Früchten

0,75 l 20,80 €

Roséwein

Weingut Miguel Torres aus Katalonien in Spanien

DE CASTA ROSADO

trocken, hell glänzendes Himbeerrosa mit feinen rubinroten Reflexen

aromatisch frisch und harmonisch ausgewogen mit viel saftiger Frucht und guter Säure

Im Duft verschmelzen fruchtige Aromen von reifen Waldbeeren, Kirschkonfitüre und etwas Granatapfel.

0,75 l 21,90 €

