

# *Spanisches Buffet*

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

☆☆

*Tapas Variation*

*(Speckpflaumen, 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 Kaminwürsten*

★

*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 Saiblingsfilet an pochierten  
Apfelspalten, Kren und Drillinge*

\*\*

*Topfen-Sauerrahm-Creme mit Früchten der Saison*

★

*Lauwarme, hausgemachte Buchteln 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*

☆

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

☆☆

*Sächsischer Sauerbraten an Apfelrotkohl 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 Cocktailtomaten, Blattspinat und  
geriebenem Parmesan*

★★★

*Mediterrane Gemüsepfanne mit Tranchen von der  
Hähnchenbrust*

★★★

*Gebackenes Lachsfilet mit Kräutern auf Gemüserieis*

★★

*Griechischer Joghurt mit Honig, Mandeln und Trauben*

★★

*Erdbeeren – Minze – Creme*

★★

*Amarettini – Crème - brûlée mit Orangensauce*

**42,20 € pro Person\***

# 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**

Curvée 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**

*troocken, 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**

*troocken, 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**

*troocken, 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 Rheinlad-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 Extraktsüßenote auf

0,75 l

20,60 €

### Roséwein

Weingut Schauf aus Rheinhessen

#### **DORNFELDER WEIßHERBST**

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 „Roths Gut“ aus Meißen

**GOLDRIESLING**

*trocken*

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

*Das Bukett 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 „Roths 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 Savignon Blanc und Muscadelle*

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

*Geschmacklich wartet er mit Rasse, Frucht und einer wunderbar gehaltvoll-delikat-  
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 €

