



# Buffetauswahl

## Rustikales Buffet

### Vorspeisen

Bitte wählen Sie bis zu 5 Vorspeisen

Streifen von hausgemachter Bauernsülze  
mit Remouladensoße & Krustenbrot  
\* \* \*

Schmackhafter Wurstsalat  
\* \* \*

Kleine Frikadellen auf Rohkostsalat  
\* \* \*

Bunter Bauernsalat mit Feta  
\* \* \*

Auswahl an frischem Laugengebäck  
mit hausgemachtem Obazda & Butter  
\* \* \*

Pikante Salami- /Wurstauswahl  
an Spreewälder Gewürzgurken  
\* \* \*

Rustikales Käsebrett  
mit einer Auswahl an verschiedenen Käsesorten  
\* \* \*

Variation von Blattsalaten der Saison  
mit Gartengemüse & Kräutervinaigrette

dazu reichen wir eine Auswahl an Brot,  
Landbutter & Kräuterquark

### Suppe

Bitte wählen Sie 1 Suppe oder 1 zusätzliche Vorspeise

Sächsische Kartoffelsuppe  
mit Frühlauch & gebratenen Würstl'n  
\* \* \*

Hausgemachte Soljanka mit Kräuterschmand  
\* \* \*

Deftige Gulaschsuppe  
\* \* \*

Kalte Gurkensuppe mit Grissini

### Hauptgänge

Bitte wählen bis zu 3 Hauptgänge, sowie bis zu 4 Beilagen

Radeberger Biergulasch  
\* \* \*

Sächsischer Sauerbraten  
in einer Rosinen-Rotwein-Soße  
\* \* \*

Deftiger Kasslerbraten  
auf hausgemachtem Sauerkraut  
\* \* \*

Feines Zanderfilet  
auf Rahmspitzkohl  
\* \* \*

Deftiges Geschnetzeltes vom Schweinerücken  
mit frischen Champignons  
\* \* \*

Zarte Hähnchenbrüste mit einer Frischkäsefüllung  
\* \* \*

Bunte Schupfnudelpfanne  
mit frischem Gemüse der Saison  
\* \* \*

Vegetarische Gemüselasagne  
in Tomaten-Basilikumsauce

handgedrehte Kartoffelklöße  
\* \* \*

Butterspätzle mit frischer Petersilie bestreut  
\* \* \*

Salzkartoffeln  
\* \* \*

Reichhaltige Gemüseauswahl vom Markt  
\* \* \*

Fruchtiger Apfelrotkohl  
\* \* \*

Deftiges Schmorkraut  
\* \* \*

Junge Bohnen mit Speck

### Dessert

Bitte wählen Sie bis zu 3 Desserts

Beerengrütze mit Vanillesoße  
\* \* \*

Sächsischer Zuckerkuchen  
\* \* \*

Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus  
\* \* \*

Spitzen von der Dresdner Eierschecke

**34,90 € pro Person**



## Mediterranes Buffet

### **Vorspeisen**

Bitte wählen Sie bis 5 Vorspeisen

Auswahl an Antipastivariation  
(Paprika, Champignons, Aubergine, Zucchini,  
Tomaten mit Knoblauch & Olivenöl mariniert)  
\* \* \*

Caprese mit Tomate - Mozzarella,  
frischem Basilikum & Balsamicocreme  
\* \* \*

Geräucherte Entenbrust  
auf Wildkräutersalat mit Orangendressing  
\* \* \*

Frischer Rucolasalat  
mit gehobeltem Parmesan & Kirschtomaten  
\* \* \*

Salat von Tortellini mit Schafskäse & frischen Kräutern  
\* \* \*

Feiner Nusschinken mit Cantaloupe Melone  
\* \* \*

Geräucherter Lachs in Crêpesteig mit frischer Kresse  
\* \* \*

Vitello Tonnato  
Kalbsbraten mit einer Thunfisch-Kapernsauce  
\* \* \*

Hausgemachter Garnelensalat in Kräuterdressing  
\* \* \*

Insalata Mista  
gemischte Salatkreationen aus der italien. Küche  
mit Balsamico-Dressing

dazu reichen wir Ihnen ofenfrisches Ciabatta & Focaccia  
Gesalzene Butter & verschiedene Dips

### **Suppe**

Bitte wählen Sie 1 Suppe oder 1 zusätzliche Vorspeise

Papikarahmsuppe mit Tortillachips  
\* \* \*

Italienische Minestrone mit Parmesan Crostini  
\* \* \*

Geeiste Andalusische Gazpacho

### **Hauptgänge**

Bitte wählen Sie bis zu 3 Hauptgänge, sowie bis zu 3 Beilagen

In Salbei & Knoblauch gebratene Poulardenbrust  
\* \* \*

Gebratenes Lachsfilet  
auf Tomaten - Oliven - Ragout  
\* \* \*

Zarter Kalbsschmorbraten in Barolosöße  
\* \* \*

Saltimbocca vom Schweinefilet  
auf Tomaten-Olivensugo  
\* \* \*

Piccata Milanese vom Zander  
\* \* \*

Gefüllte Zucchini mit Couscous,  
kleinem Gemüse & Ricotta  
\* \* \*

Provenzalische Gemüselasagne im Paprikafond

Orecchiettenudeln mit Kirschtomaten & Raukesalat  
\* \* \*

Kleine Grillkartoffeln mit frischem Rosmarin & Knoblauch  
\* \* \*

Hausgemachte Gnocchi  
mit geschmolzenen Strauchtomaten,  
Lauch & Rucola  
\* \* \*

Safran-Risotto mit geschmortem Fenchel  
\* \* \*

Thymiankartoffeln & toskanisches Landgemüse  
\* \* \*

Prinzessbohnen mit Rosmarin

### **Dessert**

Bitte wählen Sie bis zu 3 Desserts

Panna cotta mit Fruchtmark  
\* \* \*

Hausgemachtes Tiramisu  
\* \* \*

Lasagne von weißer & dunkler Schokolade  
\* \* \*

Mascarponecreme mit Aprikosenragout  
\* \* \*

Kaltes Melonensüppchen  
mit frischer Minze

**36,90 € pro Person**





## **BBQ - Grillbuffet**

### **Vorspeisen**

*Bitte wählen Sie bis zu 5 Vorspeisen*

Italienischer Brotsalat  
mit getrockneten Tomaten & Rucola  
\* \* \*

Mediterraner Nudelsalat  
\* \* \*

Bunte Blattsalate  
mit einer Limetten-Kräutervinaigrette  
\* \* \*

Hausgemachter  
Kartoffel-Gurkensalat  
\* \* \*

Spanische Olivenauswahl  
\* \* \*

Duett von sonnengereiften Tomaten & Mozzarella,  
verfeinert mit frischem Basilikum  
\* \* \*

Gegrilltes Gemüse  
mariniert mit Balsamico,  
Olivenöl & Knoblauch  
\* \* \*

Toskanischer Landschinken  
mit Melonenspalten

*dazu reichen wir*  
Ciabatta & Rosmarin-Focaccia  
hausgemachten Dips  
Grillsaucen

### **Suppe**

*Bitte wählen Sie 1 Suppe oder 1 zusätzliche Vorspeise*

Original italienische Minestrone  
\* \* \*

Pikante Tomatensuppe  
mit Frischkäsecroutons  
\* \* \*

Kaltes Gurkensüppchen  
mit frischer Minze

### **Hauptgänge frisch vom Grill**

*Bitte wählen Sie bis zu 3 Hauptgänge, sowie bis zu 4 Beilagen*

Würzige Schwarzbiersteaks  
\* \* \*

Zartes Kräutersteak vom Kalb  
\* \* \*

Sächsische Rostbratwurst  
vom sächsischen Landschwein  
\* \* \*

Kräuterlachsfilet in der Folie  
\* \* \*

Marinierte Spareribs  
\* \* \*

Grillkäse mariniert mit frischen Kräutern  
\* \* \*

Feine Hähnchenbrust pikant mariniert  
\* \* \*

Garnelenspieße

Grillgemüse mit toskanischem Olivenöl  
\* \* \*

Maiskolben mit Kräuterbutter  
\* \* \*

Fenchel-Karottengemüse  
\* \* \*

Tomaten-Bohngengemüse  
\* \* \*

Folienkartoffeln mit Sour Cream  
\* \* \*

Rosmarinkartoffeln

*dazu reichen wir*  
Senf, Ketchup & Grillsaucen

### **Dessert**

*Bitte wählen Sie bis zu 3 Desserts*

Panna cotta mit Erdbeerspiegel  
\* \* \*

Fruchtspieße im Schokoladenmantel  
\* \* \*

Hausgemachte Mascarponecreme mit Fruchtagout  
\* \* \*

Himbeertiramisu

**38,90 € pro Person**



## Hochzeitsbuffet

### Vorspeisen

Bitte wählen Sie bis zu 6 Vorspeisen

#### **Italienisches Caprese**

mit sonnengereifte Tomaten  
mit Mozzarella, Basilikum & Balsamicojus  
\*\*\*

#### **Platte mit Antipastivariation**

\*\*\*

#### **Feiner Serrano Schinken**

mit marinierten Melonenbällchen  
\*\*\*

#### **Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Cumberland**

\*\*\*

#### **Geräucherter Lachs in Crêpeteig**

dazu frischer Kresse  
\*\*\*

#### **Geräucherte Entenbrust**

auf Wildkräutersalat mit Orangendressing  
\*\*\*

#### **Baby-Spinat-Salat mit Flusskrebse**

\*\*\*

#### **Auserlesene Platte vom Landmetzger**

verschiedene Schinken- & Wurstvariationen, dazu Tatar  
mit sauer eingelegtem Gemüse  
\*\*\*

#### **Frische Blatt- & Gemüsesalate der Saison**

mit Balsamico-Dressing & Zitronen-Basilikum-Dressing  
\*\*\*

#### **Feines Käsebrett**

mit einer Auswahl an nationalen & internationalen Käsesorten,  
reichlich garniert mit Obst & Nüssen

dazu reichen wir Ihnen verschiedenes ofenfrisches Ciabatta & Focaccia  
mit gesalzene Butter & verschiedene Dipp

### Dessert

Bitte wählen Sie 3 Desserts

Waldbeerengrütze mit Vanillesoße  
\*\*\*

Fruchtiges Blutorangen-Joghurt-Mousse  
\*\*\*

Panna Cotta mit Erdbeermark  
\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu  
\*\*\*

Warme Marillenfruchtknödel

### Hauptgänge

Bitte wählen Sie bis zu 4 Hauptgänge,  
sowie bis zu 3 Beilagen

#### **Hausgemachter Schweinekrustenbraten im Ofen gebacken**

mit deftigem Kümmelweißkohl  
\*\*\*

#### **Zartes Schweinefilet**

mit Schwarzbier-Senf-Jus mit Mandelbroccoli  
\*\*\*

#### **Rosa gebratene Entenbrust**

auf Wirsing-Birnen-Gemüse, in Honig-Ingwer-Sauce  
\*\*\*

#### **Gebratene Putenmedaillons**

mit Karotten-Zuckerschotengemüse  
in fruchtiger Aprikosensauce  
\*\*\*

#### **Feines Rindergeschnetzeltes**

in Steinpilz-Kräuterrahm  
\*\*\*

#### **Gebratenes Lachsfilet**

auf jungem Rahmspinat  
\*\*\*

#### **Feines Pangasiusfilet**

auf Lauchrahm  
\*\*\*

#### **Paella de Luxe - Reispfanne**

mit Garnelen und Edelfischen  
\*\*\*

#### **Vegetarische Mantel-Pfanne**

mit geschmorter Paprika & Champignons,  
dazu Kräuterschmand  
\*\*\*

#### **Veggi-Gyros**

mit Karotten-Zucchini und Paprikastreifen,  
dazu ein leichtes Joghurt dip  
\*\*\*

#### **Vegetarisches Kartoffelgratin**

mit würzigem Gouda,

Schupfnudeln  
\*\*\*

Salbeignocchis  
\*\*\*

Basmatireis  
\*\*\*

Prinzessbohnen mit Rosmarin  
\*\*\*

Safran-Risotto mit geschmortem Fenchel  
\*\*\*

Thymiankartoffeln & toskanisches Landgemüse  
\*\*\*

Kartoffelklöße mit Semmelbutter

**44,90 € pro Person**



*Moritzburger*  
**Seeterrassen**  
Restaurant im Bad Sonnenland

