



Cateringangebot 2020/21

Alle Gerichte sind buchbar ab 10 Portionen, die Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. und sind **Portionspreise**.

Kalte Gerichte:

- regionale Käseauswahl mit Trauben und schwarzen Nüssen garniert 2,90 €
- internationale Käsevariation mit Feigensenf und Früchten der Saison 2,40 €
- Rohschinkenauswahl mit Oliven, Meerrettich und Maiskölbchen 2,80 €
- Hackepeterbällchen mit Gurken-Zwiebel-Confit 1,20 €
- Hackepetertorte mit Mixed Pickles Torte 1500g: 28,00 €
- Tomaten-Mozzarella Platte mit Basilikum und Crema di Balsamico 1,50 €
- Honigmelone mit Coppa di Parma 1,50 €
- verschiedene hausgemachte Gemüse-Anti-Pasti mit Chorizzo 1,70 €
- mediterraner Nudelsalat mit Mozzarellabällchen 1,70 €
- sächsischer Kartoffelsalat 1,70 €
- Kürbiskern-Kartoffelsalat mit Gurken und Radieschen 1,90 €
- verschiedene Blattsalate mit zweierlei Saisonalen Dressings 1,30 €
- Schichtsalat mit Joghurd dressing und Fetakäse 1,80 €
- Rollmops und Bratheringsplatte mit roten Zwiebeln und Remouladensoße 2,20 €
- Hallbacher Räucherfischauswahl mit Meerrettich-Schmand 3,10 €
- Räucherlachs mit Wasabigurken und Dill-Senf-Creme 2,10 €

Desserts und hausgemachtes Eis

Süße Sünden im Glas serviert

- dunkles Schokoladenmousse mit Tonkabohnenkirschen 2,10 €
- Joghurt-Limetten-Mousse mit Mangogeelee 1,80 €
- Waldbeerengrütze mit hausgemachter Vanille-Minzsoße 1,40 €
- weißes Espressomousse mit Amarettini 2,10 €
- Vanille-Quark-Creme mit Erdbeerkompott 1,50 €

verschiedene Obstplatten

- Melonenplatte mit Zitronenmelisse 1,60 €
- Bunte Fruchtkomposition mit Gartenminze 2,40 €

Eiskreationen aus eigener Herstellung

- Eistorten in verschiedenen Geschmacksrichtungen ab 38,00 € (ca. 20 P)
- Eisbomben in verschiedenen Geschmacksrichtungen ab 27,00 € (ca. 15 P)
- Kugeleis-Torten Bunt Dekoriert ab 25,00 € (ca. 15 P)



Warme Gerichte:

- **Dreierlei vom Kalb:** **12,30 €**
Kalbschnitzel, Saltimbocca und Züricher Geschnetzeltes
- **Dreierlei vom Schwein:** **10,20 €**
Rostbrät'l mit Schmorzwiebeln, Schnitzel Wiener Art und Hackbällchen im Cornflakesmantel
- **Dreierlei vom Huhn:** **11,70 €**
Hähnchenhaxen in BBQ-Marinade, Hähnchenspieße mit Sesam und Backhändl vom sächsischen Landhuhn
- **Dreierlei aus Fluss und Meer:** **13,70 €**
Saltimbocca vom Buntbarsch, Zitronengras-Garnelenspieße und gebratenes Lichtenberger Forellenfilet

geschmorrte Gerichte aus dem Bratenrohr

- geschmorrte Schweinebäckchen in Wurzelgemüsejus 4,50 €
- Wildschweinbraten in deftiger Wacholdersoße 5,20 €
- Putenrollbraten mit Zitronen-Thymiansoße 3,80 €

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln,		1,70 €
Wildkräutersemmelknödel		1,50 €
Gewürzbulgur		1,70 €
Kartoffel-Schinken-Gratin	klein	10,70 € (ca. 8-10 P)
	groß	17,90 € (ca. 15 P)
Mediterraner Nudelauflauf	klein	10,70 € (ca. 8-10 P)
	groß	17,90 € (ca. 15 P)
Tomaten-Rucola-Penne		1,90 €
Kartoffelspalten mit Sour Creme		2,10 €

Allerlei Gemüse:

Bunte Gemüseplatte der Saison	2,80 €
Preiselbeeren-Rotkohl	1,20 €
Speckbohnenbündchen	1,70 €
cremiges Kohlrabigemüse	1,50 €
Tomaten Schwarzwurzelgemüse	1,80 €
Tortilla vom Sommergemüse	13,70 € (ca. 8-10 P)
gebratene Waldpilzmischung	2,70 €
gebackene Blumenkohlröschen	2,80 €

Soßen:

Bratensoße 200ml	1,80 €
(ab 5 Portionen buchbar)	Champignonsrahmsoße 200 ml 1,60 €
	Kräutersoße 200 ml 1,60 €
	Knoblauchsoße 200 ml 1,60 €
	Tomatensoße 200 ml 1,60 €
	Sauce Hollandaise 200 ml 2,50 €

Brunch Büffet



Kalte Gerichte

- hausgemachte Konfitüre, Honig und Schokobrotaufstrich
- verschiedene sächsische Schnitt- und Weichkäse
- Schinken- und Wurstausswahl vom regionalen Landfleischer
- Dresdner Häckerle vom Kräutermatjes
- Eiersalat mit Spargelstückchen
- Butter, Brot- und Brötchenauswahl

Warme Gerichte

- Rinderkaftbrühe „Celestine“ oder Gemüsecremesuppe
- Putengeschnetzeltes in Champignons Rahmsoupe
- frisch gebratenes Lichtenberger Forellenfilet
- Buntes Gemüse der Saison
- Rosmarinkartoffeln, pikante Quarkkälchen

Dessert und Getränke

- Waldbeergrütze mit Minz-Panna-Cotta
- saisonale Früchtekomposition
- Fruchtsaft (z.B.: Orangensaft oder Apfelsaft naturtrüb)
- frisch gebrühter Filterkaffee und Teeauswahl

Preis pro Person: 24,90 €
ohne Suppe: 22,50 €

Festliches Büffet

Kalte Gerichte

- verschiedene sächsische Schnitt- und Weichkäse, mit schwarzen Nüssen
- ausgewählte Rohschinken und Salami der Region mit Meerrettich und Anti Pasti
- Räucherfischvariation mit Dill Senf Creme
- gefüllte Eier mit erzgebirgischen Wildkräutern
- Vitalsalatecke der Saison mit zweierlei Dressings
- Butter, Brot- und Brötchenauswahl

Warmanteil

- Suppe nach Ihrer Wahl (z.B.: Festtagssuppe, Sellerie-Pastinaken-Suppe oder Tomatensuppe)
- Schweinebäckchen in Wurzelgemüse-Portweinjus mit Süßkartoffelpüree
- Wildbraten der Region in kräftiger Wacholdersauce mit Rotkohl und Kartoffelkrapfen
- frisch gebratenes Lichtenberger Saiblingsfilet mit Tomaten-Lauchgemüse und Wasabi-Bulgur

Dessert

- Dunkles Schokoladenmousse mit Tonkabohnen-Kirschen
- Creme Brûlée vom Freiburger Espresso
- saisonale Früchtekomposition

Preis pro Person: 28,80 €
ohne Suppe: 26,50 €

Sächsisch Rustikales Büffet



Kaltanteil

- frischer Hackepeter mit roten Zwiebeln, Gewürzgurke
- verschiedene sächsische Schnitt- und Weichkäse mit Trauben und Nüssen garniert
- rustikale Platte mit verschiedenen rohen Schinken und hausschlachtener Wurst
- verschiedene Rohkostsalate der Saison (z.B.: Tomaten-, Weißkraut-, Möhren- oder Bohnensalat)
- Buttervariation und Griebenschmalz,
- Landbrot, Leinsambrot und Zwiebelbrot

Warmanteil

- Kartoffel Lauch Suppe mit gebratenen Wiener
- Wellfleisch mit Sauerkraut, Senf und Meerrettich
- hausschlachtene Semmelwürstchen (Leber- und Blutwurst)
- Schweinebraten aus der Schulter vom sächsischen Landschwein
- Speckbohnen, Kartoffelklöße und herzhaftes Kartoffelplätzchen

Dessert

- Waldbeerengrütze mit Vanillecreme
- hausgemachte Quarkkälchen mit Apfelmus

Preis pro Person: 26,70 €
ohne Suppe: 24,40 €

Mediterranes Büffet „Bella Italia“

Kaltanteil

- gebeizter Anis-Lachs mit Wasabi-Gurken
- Mozzarella und Tomatenscheiben mit Balsamico und frischem Basilikum
- Honigmelone mit Coppa di Parma
- hausgemachte Anti-Pasti mit frischen Kräutern und Chili-Knoblauch-Käsecreme
- Bruscetta mit frischem Tomaten-Knoblauch-Salat und Chorizzo
- Buttervariation, Brot und Olivenbaguette

Warmanteil

- Suppe nach Ihrer Wahl (Tomaten-Basilikumsuppe, Minestrone oder cremige Knoblauchsuppe)
- Hallbacher Regenbogenforelle mit Limettensauce
- Picatta vom Jungschwein in der Parmesanhülle
- Saltimbocca vom Marbacher Land-Hähnchen
- Pilzrisotto, Tomaten-Rucola-Penne, Ricotta-Kartoffelkrapfen
- Balsamicochampignons, Mandelbroccoli,

Dessert

- sizilianischer Mandelkuchen mit Vanillecreme
- hausgemachte Tiramisu mit Himbeeren
- Basilikum-Panna-Cotta mit Melonensalsa

Preis pro Person: 29,60 €
ohne Suppe: 27,40 €