

Mediterrane Sommerschlemmereien

Kaltangerichtetes:

Baguettescheiben mit Seranoschinken, Rucola und mediterranen Köstlichkeiten aus garniert

Baguettescheiben mit gegrilltem Hähnchenbrustfilet, Mangostreifen und Gouda überbacken

Ciabattabrote mit einer hausgemachten Schafskäsecreme aus garniert mit Cocktailtomaten, Oliven und verschiedenen Sprossen

Salate:

Roter Linsensalat mit frischen Früchten verfeinert an einem leichten Dressing, dazu Lammstreifen

Tomate-Mozzarella auf Radicchiosalat und frischem Basilikum, dazu Antipasti wie gefüllte Weinblätter, pikante Paprika, Meeresfrüchte etc.

Mediterraner Nudelsalat mit frischen verschiedenen Teigwaren und Gemüse an einem leichten Olivenöldressing

Besondere Extras:

Gebratene Kokosanasringe mit gerösteten Cashewkernen

Buntes Käsebrett – verschiedene Sorten Käse (französischer Camembert, Blauschimmelkäse, Gouda..) mit frischem, bunten Obst aus garniert

Selbstgebeizter Lachs und geräucherte Forellenfilets auf frischem Salat mit einer feinen Meerrettichsoße

Warmangerichtetes:

Leichte Kartoffelkokossuppe mit Zuckerschoten und Chillifäden

Feiner Barolo-Rinderbraten auf Butterbohnen

Gegrillte Putenbrust an einer Sherrysauce dazu ein leichtes, buntes Sommergemüse

dazu reichen wir unsere Rosmarinkartoffelspalten und unsere hausgemachten Kartoffelbällchen

Süßes:

Eine große Obstplatte

Kleine Schwarzwaldgläschen mit einer leichten Quarkcreme und kandierten Kirschen

Preis pro Person 27,50 EUR

In dem Preis enthalten sind Partybrötchen und die gesetzliche MwSt.

Kulinarische Zaubereien

Kaltangerichtetes:

Baguettescheiben mit geräuchertem Lachs auf einer Wasabicreme und Gurkenscheiben

Ciabattabrote mit einem pikanten Salsa

Baguettescheiben mit einer italienischen Salami kunstvoll ausgarniert

Salate:

Mango-Mozzarella, verfeinert mit einem pikanten Olivenöl-Honig-Dressing

Ein frischer Kartoffelsalat mit einer herzhaften Zwiebelvinaigrette, verfeinert mit Radieschen, Rucola und gebratenem Schinkenspeck

Diverse Salate wie Feldsalate, Radicchio, Lollo bionda und rosso mit Cocktailtomaten und Pinienkernen an einem leichten Zitronendressing

Besondere Extras:

Eine große Antipastiplatte

Bunte Käseplatte mit Käse aus Frankreich, Spanien und Italien mit frischen Früchten ausgarniert

Fisch mal anders: Feiner Krabbensalat, gekochte Eier mit einem Zitronenschmand und rotem Forellenkaviar, dazu gegrillte Garnelenspieße

Warmangerichtetes:

Feine Gemüsesuppe mit italienischen Gnocchis

Ein leichtes Zitronenhähnchen mit schwarzen Oliven und kleinen Kartoffelchen

Herzhafter Wildbraten in einer Rotweinsauce mit Bohnenpäckchen und Rosmarinkartoffelspalten

Süßes:

Eine Komposition verschiedener Gläschen wie Zitronencreme mit Himbeeren, Mascraponecreme mit frischen Früchten und eine Panna Cotta mit Früchten der Saison

Preis pro Person 28,50 EUR

In dem Preis enthalten sind Partybrötchen und die gesetzliche MwSt.

Europäische Zusammenkunft

Kaltangerichtetes:

Baguettescheiben mit gegrilltem Schweinefilet mit Tomate-Mozzarella überbacken

Grand Monsieur – in Eierkuchenteig ausgebackenes Toast mit Dijonsenf bestrichen und innen belegt mit Käse, feinem Kochschinken und Hähnchenbrust

Baguettescheiben mit vegetarischen Cremes bestrichen und kunstvoll ausgarniert

Salate:

Tomaten-Melonen-Salat mit Ziegenkäse

Dreierlei Blattsalat mit Granatapfelkernen an einem Himbeerdressing, dazu Lammfiletstreifen

Ein frischer, bunter Sommersalat in Extraschüsseln reichen wir grüne und schwarze Oliven und Schafskäse

Besondere Extras:

Ein großes, buntes Käsebrett mit deutschem und irischen Käse und Früchten ausgarniert

Fisch – ein Potpurri aus vielerlei Fisch von geräucherter Forelle über Muschelsalate bis zu Garnelenspießen und vieles mehr..

Warmangerichtetes:

Leichte Petersilienwurzelsuppe mit frittiertem Rucola

Coq au vin – Geschmorte, kleine Hähnchenkeulen in einer kräftigen Rotweinsauce mit geschmorten Champignons, Minimöhren und Schinkenspeck

Medium gegrillte irische Steakhüfte mit Butterbohnen

dazu reichen wir gebratene Kartoffeln und einen leichten Couscous

Und viel Süßes:

Eine große Obstplatte

Kleine Tiramisugläschen und Mousse au chocolate

Preis pro Person

29,50 EUR

In dem Preis enthalten sind Partybrötchen und die gesetzliche MwSt.

Aus einheimischen Gefilden

Kaltangerichtetes:

Eine Schinken – Salami – Platte, kunstvoll ausgarniert

Lauwarme Rumpsteakscheiben an einem feurigen Tomatensugo

Buntes Käsebrett – verschiedene Sorten Käse wie Gouda, Camembert, Blauschimmel in Stücke geschnitten & mit bunten Früchten ausgarniert

Gekochte Eier mit geräuchertem Lachs auf einem Rucola – Kaviar – Schmand

Salate:

Herr Käthes sächsischer Kartoffelsalat

Ein frischer, bunter Salat

Warmangerichtetes:

Feine Kartoffelkokossuppe mit roten Linsen & gebratener Chorizowurst

Allerlei Braten, aus denen Sie zwei wählen können:

In Honig und Senf eingelegter Schweinekrustenbraten

Rustikaler Wildbraten

Feiner Barolo-Rinderbraten

Dazu reichen wir im Frühling, Sommer und Herbst: ein buntes, frisches Gemüse und Bohnen-Champignon-Gemüse, Rosmarinkartoffelspalten und/oder Petersilienkartoffeln

Im Winter: unseren ersten hausgemachten Grünkohl oder gebutterter Mandelrosenkohl oder selbstgemachter Apfelrotkohl, Rosmarinkartoffelspalten und/Oder Kartoffelklöße

Und Süßes danach:

Eine große, bunte Obstplatte

Eine leichte Zitronencreme in kleinen Gläschen, ausgarniert mit gezuckerten Himbeeren

Im Winter: mit einer Vanillecreme gefüllte Bratäpfel

Preis pro Person 29,00 EUR

In dem Preis enthalten sind Partybrötchen und die gesetzliche MwSt.

Klassischer Sekt--Empfang

| | | |
|----------------------------------|---------|---------|
| Schloss Wackerbarth Sekt | Flasche | 19,00 € |
| Valentin Sekt – unsere Hausmarke | Flasche | 18,00 € |

Canapes und kleine Häppchen

Ciabattabrote mit Kassler und kandierten Birnenscheiben, mit Käse überbacken und mit Radicchio und Thymian bestreut

Baguettescheiben mit gekochtem Schinken und einem feinen Eier – Apfel – Salat

Baguettescheiben mit geräuchertem Lachs und Gurkenscheiben an einer Zitronenmayonnaise

Baguettescheiben mit Parma- und Spanischen Schinken aus garniert mit mediterranen Köstlichkeiten

Ciabattabrote mit Schweinefiletscheiben und Tomate und Mozzarella überbacken

Baguettescheiben mit gegrillter Hähnchenbrust und Mangoscheiben und mit Goudakäse überbacken

Bitte wählen Sie 3 Sorten aus..

Dazu:

Feuriges Tomatensalsa auf Rucolasalat im Gläschen serviert

Bunte Frühlingssuppe mit kleinen Nudeln und Hähnchentranchen oder eine italienische Tomatensuppe mit vielen, frischen Kräutern

Mascarponecreme mit frischen Früchten

Preis pro Person 17,00 EUR

Hausgebackener Kuchen:

Apfel-, Streusel-, Heidelbeer-, Kirsch-, Quark-, Pflaume-, Erdbeer- (saisonabhängig)
und viele andere mehr

20,00 bis 24,50 EUR

Selbsthergestellte Torten

Donauwelle, Cappuccinotorte, SchwarzwälderKirsch, Eierlikör, Nusstorte u.v.m.

Preis nach Absprache

In den Preisen ist die gesetzliche MwSt. enthalten.

Sommerliches Grillbüfett vom Holzkohlegrill

Salate:

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Radicchio

Mediterraner Kartoffelsalat mit einer herzhaften Zwiebelvinaigrette, Radieschen, Rucola und gebratenen Schinkenspeck

Afrikanischer Bulgursalat, vegetarisch angerichtet

Ein bunter Salat, in Extraschüsseln reichen wir grüne und schwarze Oliven und Schafskäse

Tomaten-Melonen-Salat mit Ziegenkäse

Dreierlei Blattsalat mit Granatapfelkernen an einem Himbeerdressing

Preis pro Person 19,60 EUR

Gegrilltes:

Gegrilltes Gemüse von der Paprika über die Zucchini und Aubergine bis zum Maiskolben und der Backkartoffel

Selbsteingelegte Steaks von der irischen Steakhälfte, Schweinenacken und Putenbrust in unterschiedlichen Marinaden, dazu in Folie gegrilltes mit vielen Kräutern belegtes Fischfilet und unsere riesenlange Bratwurst

Dazu reichen wir verschiedene Brotsorten, Partybrötchen, hausgemachte Dippes und Saucen.

Preis pro Person (inkl. Salate) 30,80 EUR

Dieses Büfett können Sie einzeln buchen.

Unser Kinderbüfett

Der klassische Nudelsalat mit gegrillten Chicken Wings, Partywienern und kleinen Schnitzelchen, dazu ein Schokopudding mit Vanillesoße

Preis pro Person 8,00 EUR

Weihnachtliches Büfett

Kaltangerichtetes:

Eine Schinken-Salami-Platten, kunstvoll ausgarniert

Lauwarme Rumpsteakscheiben an einem Tomatensugo

Große Antipastiplatte

Salate :

Frischer Wintersalat mit einem Walnussdressing

Leichter Couscousalat

Mediterraner Nudelsalat

Besondere Extras:

Buntes Käsebrett – verschiedene Sorten Käse wie Gouda, Camembert, Blauschimmel in Stücke geschnitten & mit bunten Früchten garniert

Bunte Fischplatte mit Eierkuchenscheiben gefüllt mit geräuchertem Lachs, Kaviar-Eier an einem Zitronenschmand und leichtem Krabbensalat

Warmangerichtetes:

Französischer Wildgulasch mit Minimöhrrchen und Schalotten

Gegrillte Entenbrust und geschmorte Gänsekeulen in einer Orangensauce mit feinem Mandelrosenkohl und hausgemachtem Grünkohl

Dazu reichen wir Kartoffelklöße und Rosmarinkartoffelspalten

Und das Süße danach:

Kleine Gläschen mit einer Cappuccinocreme

Leichte Schwarzwaldgläschen

Bunte Obstplatte

Preis pro Person 31,50 EUR

In dem Preis enthalten sind Partybrötchen und die gesetzliche MwSt.