

BUFFETVORSCHLÄGE

BUFFET I

Champignonrahmsuppe

★★★★

Salatvariation

Bunte Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, zwei Dressings, frische Kräuter, Käse- und Schinkenstreifen, Feta, Thunfisch und verschiedene Sprossen

Tomaten – Mozzarella – Salat mit frischem Basilikum

Salami – und Schinkenplatte Käseplatte

mit verschiedenen Schnittkäsen und französischen Weichkäsen

Räucherlachsplatte

mit Sahnemeerrettich und Honig – Senf – Soße
dazu: ofenfrisches Baguette, Partybrötchen, Brot und Butter

★★★★

Gebratenes Seelachsfilet

mit Kräutersoße, buntem Gemüse und Basmatireis
Schweinerückenbraten mit Wirsingkruste
dazu buntes Gemüse der Saison und Butterspätzle

★★★★

Bayrisch Creme

Frisches Obst

Mousse au Chocolate mit Fruchtsoßen

EUR pro Person 24,50



Kulturhotel
KAISERHOF

BUFFET II

Spinatrahmsuppe

mit Weißbrotcroutons und Räucherlachsstreifen

★★★★

Reichhaltiges Salatbuffet

mit verschiedenen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika, Radieschen, Rote Bete, verschiedenen Sprossen, frischen Kräutern und zweierlei Dressing

★★★★

Gebratene und marinierte Champignons Räucherlachs

mit Sahnemeerrettich und Honig – Senf – Soße

Gemischte Schinkenplatte reichhaltig garniert

Käsevariation

mit Schnittkäse und verschiedenen Weichkäsen,
dazu helle und dunkle Trauben

dazu: ofenfrisches Baguette, Partybrötchen, Brot und Butter

★★★★

Rindersauerbraten

mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

Hähnchenbrustfilet

in einer leichter Cognacsoße,
dazu gebutterte Zuckerschoten und Kartoffelkroketten

Gedünstetes Wildlachsfilet

auf Wurzelgemüwestreifen mit Dillsoße und Basmatireis

★★★★

Erdbeer – Rhabarber – Grütze mit Vanillesahnesoße

Bunter Obstsalat

Hausgemachte Eisbombe mit zweierlei Fruchtsoßen

EUR pro Person 27,50

BUFFET III

Waldpilzrahmsuppe

oder

Rinderkraftbrühe

mit Rindfleischwürfel und Wurzelgemüwestreifen

oder

Tomatencremesuppe

mit frischem Basilikum

★★★★

Salatvariation

bestehend aus verschiedenen Blattsalaten,
Tomaten, Gurken, Paprika, Karotte dazu zweierlei Dressing,
Sprossen, Croutons, Käse- und Schinkenstreifen, frische Kräuter, Feta, Olivenöl und
Balsamicoessig

Bunter Nudelsalat

Thüringer Kartoffelsalat

Pikante Hähnchenspieße

★★★★

Gemischte Schinkenplatte

mit verschiedenen rohen und gekochten Schinken

Käseplatte

mit Schnitt- und Weichkäsen,
dazu helle und dunkle Trauben

Räucherfischvariation

von Forelle, Lachs und Heilbutt
dazu: offenfrisches Baguette, Partybrötchen, Brot und Butter

★★★★

Pangasiusfilet

in Kräuter – Ei – Hülle gebraten,
dazu Blattspinat und Basmatireis

Geschnetzeltes aus der Hirschkeule
mit Burgundersoße,
dazu Gemüse der Saison und Kartoffelkroketten

Braune Champignons
gebraten mit Zwiebeln und frischen Kräutern,
dazu Kartoffel – Gemüse - Röstis

★★★★

Mousse au Chocolate

Waldbeerengrütze
mit Vanillesahnesoße

Eisbombe
mit zweierlei Fruchtsoßen

EUR pro Person 29,50

BUFFET IV

Minestrone

oder

Waldpilzrahmsüppchen

mit Knoblauchcroutons und frischen Kräutern

★★★★

Salatvariation

bestehend aus verschiedenen Blattsalaten,
Tomaten, Gurken, Paprika, Karotte dazu zweierlei Dressing,
Sprossen, Croutons, Käse- und Schinkenstreifen, frische Kräuter, Feta, Olivenöl und
Balsamicoessig

Tomaten – Zucchini – Carpaccio

mit geriebenen Mozzarella und Olivenöl verfeinert

Verschiedene Matjessalate

von pikant bis süß-sauer

Bunter Kartoffelsalat

Hausgemachte Anti – Pasti – Auswahl

(Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, grüne und schwarze Oliven)

Crostini

verschieden belegt

★★★★

Gemischte Schinkenplatte

mit verschiedenen rohen und gekochten schinken

Käseplatte

mit Schnitt- und Weichkäsen,
dazu helle und dunkle Trauben

Räucherfischvariation

von Forelle, Lachs und Heilbutt mit
Kaviar garniert

dazu: ofenfrisches Baguette, Partybrötchen, Brot und Butter

★★★★

Rinderschmorbraten
am Buffet tranchiert,
dazu Rotweinsauce, Apfelrotkohl und Thüringer Kartoffelklöße

Telapia – Barschfilet
im Gemüsebett mit Zitronenbuttersoße, frischen Kräutern
und bunten Nudeln

Hausgemachte Semmelknödel
auf Waldpilzen in einer leichten Rahmsauce

★ ★ ★ ★

Weinäpfel
mit Sauerkirschen gefüllt, dazu Vanillesauce

Tiramisu

Exotische Obstspieße

Hausgemachtes Minzparfait
im Schokomantel, dazu zweierlei Fruchtsoßen

EUR pro Person 34,00