Adventsbuffet I / 2023

(ab 25 Personen)

Cremesuppe vom Rotkohl,
Zimt, Koriander, Chili & Apfelspieß
(wird serviert)

✯ ✯ ✯

Spezialitäten aus der Region

Terrine vom Elbauenrind, Wachteleier, Preiselbeerdip
Rehrücken aus dem Fläming mit Rotwein-Birnen
Kleine Bouletten vom Jungrind aus der Elbaue auf Kartoffel- Gurkensalat
Ganze geräucherte Lachsforelle aus Thiessen mit Apfel- Meerechtich-Salat
Variation von Weißkohl & Spitzkohl

✯ ✯ ✯

Ganze Gänse tranchiert
mit Beifußsoße, Preiselbeerrotkohl, Kartoffelknödel
Gebackene Schweinkeule, Landsberger Biersoße mit feinem Grünkohl, Semmelknödel
Gebratenes Saiblingsfilet aus Thiessen, Blattspinat, kleine Kartoffeln
Penne mit Gartengemüse aus dem Wok

✯ ✯ ✯

Topfencreme mit Zimt-Pflaumen
Grießcreme mit Schokoladenhaube
Lebkuchen- Schokoladenkuchen

Gänseschmalz mit Bauernbrot
Käse Auswahl von Elbauen Käse, Camembert, Harzer, Schafskäse
Butter, Gänseschmalz, Brotauswahl

Preis pro Person: 46,80 €

Adventsbuffet II/2023

(ab 25 Personen)

Rosenkohl- Kartoffelsuppe
mit Ingwer, gerösteten Sesam
(wird serviert)

✯ ✯ ✯

Räucherfisch-Auswahl vom Forellenhof Thiessen
Duett von Rind aus der Elbaue
-Rinderschinken & Rindersalami an Birnen- Spitzkohlsalat-
Gänsesülze an Apfel- Selleriesalat
Eingelegtes Gemüse
Gänseschmalz, Saure Gurken, Bauernbrot
Salat von Kalbstafelspitz mit Gewürzgurke, Zwiebel, Karotten, Kräutern
Käsesalat von der Elbkäserrei Vockerode
Bauernsalat mit Oliven, Schafskäse, Zwiebeln
Ceasar Salat mit gebackenem Speck

✯ ✯ ✯

Ente am Stück tranchiert
mit feinem Grünkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen
Gebratene Medaillons vom Schwein auf Rahmchampignons, Kartoffelauflauf
Forellenfilet aus Thiessen auf Wurzelgemüse, Kartoffelstampf
Schwarzwurzelragout, Semmelknödel

✯ ✯ ✯

Lebkuchencreme mit Glühweinsoße
Zweierlei vom Schokoladenmousse mit Zimtäpfeln
Bratapfelauflauf mit Vanillesoße

✯ ✯ ✯

Preis pro Person: 39,90 €

Großes italienisches Buffet

„Kampanien“ 2023

(ab 25 Personen)

Minestrone
(wird serviert)

✲ ✲ ✲

Antipastivariationen – Gegrillte Paprika, Zucchini, Tomaten und Auberginen
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum (d)
Vitello Tonnato – Kalbsfleisch in Thunfischsauce, Kapern (d,i,b)
Salat von Meeresfrüchten auf Blattsalaten
Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone (b)

✲ ✲ ✲

Saltimbocca vom Schwein
auf geschmolzenen Basilikumtomaten und Kartoffelgratin (d)
Lachsfilet mit Gorgonzola gratiniert mit Blattspinat und Risotto (d)
Rosa Kalbshüfte am Stück gebratene mit geschmorter Paprika und Aubergine, dazu Kartoffelnudeln (a,d,i)
Penne in Parmesansauce an Gemüse aus der Markthalle (d)

✲ ✲ ✲

Tiramisu (d,a)
Panna Cotta mit Orangengelee (d,a)
Salat von Wassermelone und gerösteten Mandeln (d)

✲ ✲ ✲

Italienische Käseauswahl mit Trauben (d)
Ciabatta mit Pesto

Preis pro Person: 39,50 €