

Business Christmas

Workshop

Bouillon von frischem Wintergemüse mit Käse-Croutons
Blattsalatvariation mit Löwenzahn,
Rapunzel und Feldsalat
Ruccola mit Schmand-Scharlottendressing
Antipasti, gegrillte Auberginen, Zucchini,
Paprika und Champignons
Haugebeizter Lachs mit Sternanis und Dijonsenf-Dressing

Meeting Point



Ofenfrische Gänsebrust mit Maronen (Änderungen vorbehalten), Rotkohl
und Kartoffelklößen

Welsfilet unter der Kartoffelkruste auf Blattspinat,
dazu Naturreis

Hirschedelgulasch in Preiselbeersöße,
dazu Kartoffelgratin

After sale

Auswahl diverser Hart- und Weichkäsesorten,
garniert mit Früchten und Feigensenf
Lebkuchenmousse
Dresdner Christstollen
Gefüllter Marzipanapfel
Verschiedene Brotsorten, Ciabatta
und kleine Brötchen
Buttervariation

Preis pro Person

Buffet ab 31,60 €
Catering ab 28,20 €

(basierend auf einer Personenzahl von 30 Gästen; zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

Weihnachten „Casino Royal“

Suppe

Maronensuppe

Agentenfingerfood

bestehend aus:

Gemischte Canapeès,
Feuerballspieße mit Beilagenbar und
zweierlei Dressing



San Daniele Schinken an Honigmelonenschiffchen

Casino Royal

Filet vom Lachs in schäumender Butter gebraten,
dazu Kartoffelgratin mit Trüffelöl
und Schwarzwurzelgemüse

Ein Quantum Trost...
Spitzen vom Schweinefilet mit mediterranem Gemüse
und frischen Rosmarinkartoffeln

Skyfall -ein himmlischer Abschluss

Käsinoplatte,
garniert mit Trauben und Oliven
Martinicreme – ohne Olive - nur gerührt nicht geschüttelt
Rafaello Crème à la James Bond
Lebkuchen Tiramisu
Verschiedene Brotsorten, Ciabatta und kleine Brötchen
Buttervariation

Preis pro Person

Buffet ab 27,40 €

Catering ab 24,20 €

(basierend auf einer Personenzahl von 30 Gästen; zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

Mittelalter Weihnacht

Für Mägde und Knechte

Mittelalterliche Brotsuppe
Gäneschmalztöpfchen mit Röstzwiebeln
Rohkost aus dem Burgarten mit Tunke
Geräucherter Fisch aus dem Schlossteich
Hausgemachte Schweinekopfsülze

Tafeley aus dem Palas

Keulen vom Federvieh

Saurücken mit Wanstschwarte
und Soße vom Gerstensaft

Geröstete Erdäpfel
und Knödel

Gemüse aus dem Umland, saures Kraut
und roter Kohl

Süßes Spectaculum

Lebkuchen, Spekulatius
Birnenpudding
Apfelcreme
Gemischter Brotkorb aus dem Steinofen
Buttervariation



Preis pro Person

Buffet	ab 26,30 €
Catering	ab 22,90 €

(basierend auf einer Personenzahl von 30 Gästen; zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

**Weihnachten -sächsisch traditionell-
...auserlesen durch „August den Starken“...**

Gaumenschmauß

Sächsische Abersuppe mit verschiedenen Einlagen
Pikanter Heringssalat „Eberhardine“ an Ruccola
Geflügelsalat mit Mandarinen und Nüssen garniert
Rohkostsalate und winterliche Blattsalate mit zweierlei Dressing
Moritzburger Räucherfischplatte

August's Leibgerichte

Geschmorte Gänsekeule auf Esskastanien (Änderungen vorbehalten),
dazu Kartoffelklöße

Kurfürstlich sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl
und Salzkartoffeln



Verführerisches

Käsebrett, garniert mit frischen Früchten
Stollen und Weihnachtsleckerei
aus der Stallhofbäckerei
Sächsische Quarkkeulchen à la „Gräfin Cosel“,
eingebettet in Zucker & Zimt, dazu Apfelkompott
Lebkuchenmousse
Verschiedene Brotsorten und kleine Brötchen
Buttervariation

Preis pro Person

Buffet ab 27,50 €
Catering ab 23,00 €

(basierend auf einer Personenzahl von 30 Gästen; zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

Swinging Christmas

Mit Schirm, Charme und Melone

Klare Rinder-Consommè
mit Flädle & Gemüsestreifen-Markklößchen Einlage

Gaumenfreuden & Salate

Bündnerfleisch auf Salat vom Spitzkohl
Fetakäse im Zucchini-mantel an Kirschtomaten-Spießen
Walldorfsalat von Sellerie, Melonenspalten und Walnüssen
Teufelssalat-Rindfleischsalat mit Reis, Ei & Paprikastreifen an pikantem Tomaten-Dressing
Würziger Tomatensalat mit frischem Basilikum und mittelaltem Gouda

Charleston im Smoking & Cocktailkleid

Wildgulasch an Waldpilz-Preiselbeersauce
Poulardenbrust auf Winterlichem Gemüse,
gebettet in Pflaumen-Speck-Sauce
Zanderfilet in der Nusskruste auf Blattspinat und Tomaten-Concassée an Limetten
Hollandaise

Beilagen...

Schwarz-weißer Reis
Rosmarinkartoffeln
Bandnudeln



Mit Federboa & Zigarettenspitze

Schokoladen-Eierlikörmousse
Grießflammerie mit Waldfrüchten
Milchreis an Pflaumenragout
Bayrisch Crème mit Spekulatius
Brot & Butter

Preis pro Person

Buffet ab 29,50 €
Catering ab 26,50 €

(basierend auf einer Personenzahl von 30 Gästen; zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

Tropical Christmas

Pick Nick am Strand

Tropische Kürbissuppe mit Mango und Kokosmilch
Karibischer Geflügelsalat mit frischer Ananas
Vitaminreicher Tomaten Papaya Salat
Buntes Gemüse mit einer Brise Meersalz in Kokosmarinade
Avocado-Rindfleischsalat mit Honig-Chili-Dressing
Fischplatte aus der versteckten Lagune

Kubanisch heiß

„Sabo“ Schweinefleisch auf karibische Art,
zubereitet mit grünen Chilischoten, dazu Bandnudeln

Gänsebrust alla „Exotica“ mit Chinakohl und Ananas, dazu Duftreis

Orangenlachs aus dem Ofen,
dazu Fenchelgemüse und Süßkartoffeln

Südseeträume



Fruchtige Limettencreme
Karibisches Kokosmousse
Schokoladenbrunnen
(mit tropischen Früchten)
Brot und Brötchen
Buttervariation

Preis pro Person

Buffet ab 30,90 €
Catering ab 27,50 €

(basierend auf einer Personenzahl von 30 Gästen; zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)

Menü 1



Sommerlicher Salatteller mit Apfelspalten und Parmaschinken

Mango-Kokos-Hähnchen mit Korianderpesto,
dazu Zuckerschoten und Duftreis

Fruchtiges Brombeer-Joghurt-Mouse

Preis: ab 18,50 € pro Person

Menü 2

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucicola,
Parmesan und Balsamico

Gebratenes Lachsfilet auf Zitronenhollandaise,
dazu ein Duett von Zucchini-gemüse
und kleinen Dillkartoffeln

Crêpe, gefüllt mit Heidelbeeren
an Vanilleeis

Preis: ab 20,90 € pro Person



Menü 3

Geflügel-Consommé mit Kürbis-Gnocchetti
und Pastinaken

Schweineroulade,
gefüllt mit getrockneten Tomaten und Mozzarella,
dazu mediterranes Gemüse und Kartoffelgratin

Crème Brûlée

Preis: ab 17,50 € pro Person



Fingerfoodbuffet zum Unternehmergespräch

Ensemble von gefüllten Senfeiern, Strauchtomaten mit Mascarponefüllung und Gurkenschiffchen mit Roquefortcreme
Partytomaten-Mozzarella-Spieße mit frischem Basilikum

Filetschnitzelchen mit Parmesanpanade und Salbeiblättern
Hackfleischbällchen mit Fetakäsekern
Cocktailwürstchen mit Sahnemeerrettich
Gerollter Parmaschinken
Gebackene Peperoni mit Frischkäsefüllung
Käsewürfel mit grünen und schwarzen Oliven



Baguetteschnittchen mit luftgetrockneter italienischer Salami, zartem Lachsschinken, gekochtem Schinken, verschiedenem Braten, Radeberger Schinkenmett, Blauschimmelkäse, Gouda und Schinken-Käsepastete

Canapeés mit Graved Lachs, Tharandter Bachforelle, Thunfisch und Ei mit Kaviar

gefüllte Croustades

Obstgalerie aus verschiedenen frischen Früchten vom Spiegel Schokoladennester, gefüllt mit feiner Sahne und belegt mit Kumquats, Kiwi und Himbeeren

Duett von weißen und braunen Mousse au chocolate
Waldbeerengrütze an schaumiger Vanillesoße

Preis pro Person

Buffet	ab 26,00 €
Catering	ab 22,50 €

(basierend auf einer Personenzahl von 30 Gästen; zzgl. Lieferpauschale; angebotsbedingte Änderungen gelten als vereinbart)