

# HOCHZEITSBUFFET „SÄCHSISCH“



## VORSPEISEN

Hausgebackenes Brot mit verschiedenen saisonalen Buttermischungen und Brotaufstrichen  
Fruchtiger Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Basilikum, gestoßenem Pfeffer und Balsamico-Vinaigrette  
Sächsischer Kartoffel-Specksalat mit Gurken und Frühlingszwiebeln  
Gegrilltes Gemüse mariniert mit Olivenöl, Meersalz und Radebeuler Kräutern  
Gebeiztes Filet vom Meißner Landschwein mit einem Mango-Pilzchutney

## SUPPE

Klassische Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Eierstich und Wurzelgemüse

## HAUPTSPEISEN

Sanft geschmorte Bäckchen vom erzgebirgischen Limousinrind auf Rahmkohlrabi und Kartoffelgratin  
Welsfilet von der Teichwirtschaft Schönfeld auf Gurkengemüse in leichtem Meerrettichrahm und Erbsenpüree  
Gegrillte Brust vom Kaltenbacher Maishähnchen mit geschmortem Ofengemüse  
und hausgemachten Tagliatelle

## DESSERT

Limonenmousse mit Pfirsich-Chili-Vanillechutney  
Klassische Panna Cotta mit heimischen Beeren  
Zweierlei Schokoladenmousse, dunkel und hell in kleinen Gläschen  
Kleine Obstauswahl mit geraspelter, weißer Schokolade