

BUFFET „SÄCHSISCH“



VORSPEISEN

Hausgebackenes Brot
mit verschiedenen saisonalen Buttermischungen und Brotaufstrichen

Fruchtiger Tomatensalat
mit gerösteten Nüssen und Gorgonzola

Sächsischer Kartoffel-Specksalat
mit Gurken und Frühlingszwiebeln

Gurkensalat nach „Großmutter Art“
mit Dill, roten Zwiebeln und Sauerrahm

Hausgebeiztes Filet vom Meißner Landschwein
hauchdünn aufgeschnitten mit einer Pilz-Vinaigrette

.....

HAUPTSPEISEN

Balsamico-Sauerbraten vom sächsischen Wiesenkalb
mit Kartoffel-Selleriepüree und Schmorgemüse

Wallerfilet von der Teichwirtschaft Moritzburg
auf Meerrettichgurken und Polentatalern

Hausgemachte Parpadelle
mit saisonalem Gemüse, Pilzen, Spinat und heimischem Hartkäse (Dresdner Berle)

.....

DESSERT

Lockere Joghurtmousse
mit Heidelbeeren

Kleine Schokoküchlein im Glas
mit marinierten Waldbeeren

Auswahl sächsischer Käse
mit dunklen Weintrauben und hausgemachter Quittenmarmelade

Regionale Obstauswahl
mit geraspelter, weißer Schokolade

.....