

MUSEUMSGASTRONOMIE

DRESDEN 1900®

WWW.DRESDEN1900.DE

„RESIDENZSCHLOSS“

AB 30 PERSONEN

Davor

Sächsische Kartoffelsuppe^{2,3,I}
mit knusprigen Würstchenscheiben^{2,3,4,F}

Kaltes

Brotsalat^A mit Schinken^{2,3,7,G,I,J} und Kirschtomaten
Gurkensalat nach Oma's Art mit Schmand und feinen Dillspitzen
Tomatensalat mit Schalotten und Schnittlauch
Linsen^{A,C,F,G,H,L} - Mangosalat mit Blutwurst^{2,11}
Sächsische Käsespezialitäten mit Weintrauben und Melone
Deftiges vom Fleischer mit Schinken^{2,3,4,7,11,G,I,J}, Leberwurst²
hausgemachter Sülze^{2,4,11,G,I,J}, Knacker^{1,2,3,4,I,J} und Hackepeter^{I,J}

Brotauswahl^{2,3,7,A,C,F,G,K,H,I,J} mit guter Butter

Warmes

Sauerbraten^{2,3,4,H,I} in Rosinensauce^{A,I,J,N}
Putenröllchen mit Feta - Tomatenfüllung^{1,3,A,C,F}
Welsfilet mit Meerrettichkruste^{1,3,A,C,F,G} in Weißweinsauce^{A,G,I}
Butterkartoffeln, Langkornreis^I, Kartoffelklöße^{2,3,A,G,F}
Apfelrotkohl³, knackiges Gemüse^G aus dem Schrebergarten

Danach

Quarkkeulchen^{A,C,F,G,H} mit Apfelkompott
Waldbeerengrütze mit Vanillesoße^{1,A,F,G,H}

Preis pro Person 28,50 €

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: mit Schwefeldioxid, 6: geschwärzt, 7: mit Phosphat, 8: mit Milcheiweiß, 9: koffeinhaltig, 10: Chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel, 12: enthält Phenylalaminquelle

Allergene: A: Gluten, B: Krebstiere und Krebserzeugnisse, C: Eier und Eiprodukte, D: Fisch- und Fischerzeugnisse, E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F: Soja und Sojaprodukte, G: Milch und Milcherzeugnisse aus Kuhmilch, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J: Senf und Senferzeugnisse, K: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, L: Lupine und Lupinenerzeugnisse, M: Muscheln, Schnecken, Tintenfische, N: Sulfid

MUSEUMSGASTRONOMIE

DRESDEN 1900®

WWW.DRESDEN1900.DE

„FÜRSTENZUG“

AB 30 PERSONEN

Davor

Zucchinicremesuppe^{A,G,I}
mit Belugalinsen^{A,C,F,G,L} und Räucherlachs

Kaltes

Gemischte Blattsalate
Kleine Gemüse- und Salatauswahl mit hausgemachter Kräutervinaigrette^J

Deftiger Wurstsalat^{2,3,7,I,J} mit milden Gewürzgurken^{2,11}, Schalotten und Schnittlauch
hausgebeizter Orangen-Koriander-Lachs
Schinkenplatte^{2,3,4,7,11,G,I,J} mit Spezialitäten vom Metzger
Streifzug durch deutsche Käseereien

Brotauswahl^{2,3,7,A,C,F,G,K,H,I,J} mit guter Butter

Warmes

Putenmedaillons^{1,F} mit Rahmchampignons gratiniert^{1,A,G,F}
Geschmorte Rinderkeule^{A,F,I,J,N} auf Rahmwirsing^{2,3,A,I}
Gedünstete Lachsrollchen mit Kresse-Frischkäsecreme^{3,C}
Zitronen-Hähnchen mit Pinienkernen auf Babyspinat^G

Butterspätzle^{A,C,F}, Minikartoffeln^G und Kräuterreis^{G,I}
Marktgemüse^I mit Butterflocken

Danach

frisches Obst in der Etagere
Kokoscreme^{A,C,F,G,H} mit frittierten Minicrepes^{A,C,G} und Erdbeersauce^{3,C,G,H}
Schokomousse^{A,C,F,G,H} mit Aprikosenkompott

Preis pro Person 32,00 €

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: mit Schwefeldioxid, 6: geschwärzt, 7: mit Phosphat, 8: mit Milcheiweiß, 9: koffeinhaltig, 10: Chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel, 12: enthält Phenylalaminquelle

Allergene: A: Gluten, B: Krebstiere und Krebserzeugnisse, C: Eier und Eiprodukte, D: Fisch- und Fischerzeugnisse, E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F: Soja und Sojaprodukte, G: Milch und Milcherzeugnisse aus Kuhmilch, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J: Senf und Senferzeugnisse, K: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, L: Lupine und Lupinenerzeugnisse, M: Muscheln, Schnecken, Tintenfische, N: Sulfid

MUSEUMSGASTRONOMIE

DRESDEN 1900®

WWW.DRESDEN1900.DE

„GRÜNES GEWÖLBE

AB 30 PERSONEN

Davor

feines Tomaten-Orangensüppchen¹

Kaltes

Pernod-Lachsterrine^{C,G} mit Gurkensauce^G
Gefüllte Zucchinitaler mit Frischkäse, Parmesan und Kirschtomaten
Bunte Tomatenauswahl mit Mozzarella, edlem Weißwein-Balsamico
und Rucola-Walnusspesto^{C,G,H}
Feinster Räucherfisch mit pochierter Forelle und Wasabicreme^{11,G}
Brotauswahl^{2,3,7,A,C,F,G,K,H,I,J} mit guter Butter

Warmes

Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse und getrockneten Tomaten^{1,3,C,F}
Schweinemedallions im Speckmantel^{1,2,3,F} auf Balsamicoschalotten^{1,A,F,N,I}
Pesto-Lachsfilet^{1,A,C,F,G,H,I} auf Rucola-Penne^{A,C,G,I}
Salbeignocchi^{C,G}, Rosmarin-Drillinge^G
tourniertes Zucchini-Tomatengemüse^{G,I}
Bunte Gemüseauswahl der Saison^{G,I}

Danach

Apfel-Milchreis-Trifle^G mit Mandelkrokant^G
Heidelbeer Creme brulee^{A,C,F,G,H} mit Haselnusskrokant^G
Auswahl an nationalen und internationalen Obstsorten vom Markt

Preis pro Person 34,00 €

Zusatzstoffe: 1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel, 4: mit Geschmacksverstärker, 5: mit Schwefeldioxid, 6: geschwärzt, 7: mit Phosphat, 8: mit Milcheiweiß, 9: koffeinhaltig, 10: Chininhaltig, 11: mit Süßungsmittel, 12: enthält Phenylalaninquelle

Allergene: A: Gluten, B: Krebstiere und Krebserzeugnisse, C: Eier und Eiprodukte, D: Fisch- und Fischerzeugnisse, E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F: Soja und Sojaprodukte, G: Milch und Milcherzeugnisse aus Kuhmilch, H: Schalenfrüchte, I: Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J: Senf und Senferzeugnisse, K: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, L: Lupine und Lupinenerzeugnisse, M: Muscheln, Schnecken, Tintenfische, N: Sulfid