



„GOLDENER REITER“

Suppe

Cremesüppchen vom Sellerie ^{A2,I,N}
Blauschimmelcroutons vom Hausbrot ^{A1-3,G}

Kaltes

Gurkensalat mit Schmand ^N, Dillspitzen
Bunte Gemüse- und Blattsalatauswahl, hausgemachtes Dressing ^{J,N}
mediterraner Risonisalat ^{A2,C,I,N}, Kirschtomaten, Frühlingslauch, Pesto ^{2,G,H5}

Auswahl vom Metzger, Schinken ^{2,3,7}, Salami ^{2,3}
& Schlachtwurst ^{2,3,4,7}, Knacker ^{1,2,3,J}, Hackepeter

Brotauswahl mit guter Butter

Warmes

Dresdener Batzen ^J in Zwiebelsauce ^{A2,G,I,J,N}
Bacon-Hähnchenbrust ^{2,3,A2,G}, Parmesanfüllung
Vegetarische Maultaschen gebraten ^{A2,C,I,G}, geschmelzte Zwiebeln ^G, Spitzkohl
Schollenfilet ^G, rote Betehaube ^{A2,C,G}, Kerbelschaum ^{A2,D,G,I}
Butterkartoffeln, Basmatireis ^{G,I}, Salbei-Schupfnudeln ^{A2,C,G}
Gebuttertes Gemüse ^{A2,H3,I} aus dem Schrebergarten

Desserts

Omas Quarkkeulchen ^{A2,C,G} mit Apfelkompott
Waldbeerengrütze mit Vanillesoße ^{A1,G}

Preis pro Person 28,90 €

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

enthält Allergene: A: Gluten; 1: Roggen, 2: Weizen, 3: Gerste, 4: Hafer, 5: Dinkel, 6: Kamut; 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
1: Pistazie, 2: Walnuss, 3: Mandeln, 4: Haselnuss, 5: Cashewkerne, 6: Paranuss, 7: Pekan; I: Sellerie; J: Senf und Senferzeugnisse; K: Sesam und Sesamerzeugnisse;
L: Lupine und Lupinenerzeugnisse; M: Muscheln, Schnecken, Tintenfische; N: Sulfid



„ZWINGER“

Suppe

Pastinakensüppchen ^{A2,I,N},
Kräuterschaum ^{A2,G,I,N}, Lachsklößchen ^{A2,C,G}

Kaltes

Ziegenkäseröllchen, Minisalat ^J, Aprikosen-Tomatenchutney
Bunte Tomatenauswahl, Pesto-Mozzarellaterrine ^{3,G,H3}, Basilikum
Hausgebeizter Orangen-Ingwer-Lachs, Ebli ^{A2}-Erbsensalat ^N
Tranchen von geräucherter Entenbrust ², Pflücksalat ^{J,N} mit Himbeeren
Deutsche Käseauswahl mit Obst

Brotauswahl mit guter Butter

Warmes

Gebeizte Wildschweinmedaillons ^G, Walnusskruste ^{A2,C,G}
Erdnuss-Hähnchen mit Kokosmilch ^{A2,F,G}
Mangold-Sesam-Lachs ^G, gebratene Blumenkohlröschen ^G, Krustentiersauce ^{A2,D,G,I,N}
Vegetarische Gnocchi ^{C,G}, Rosmarin, Weintrauben in Gorgonzolarahm ^{A2,I,N}
Duftreis ^{G,I}, Gebackene Weißbrotterrine ^{A2-3,C,G}
Marktgemüse mit Butterflocken ^{A2,I,H3}

Desserts

Tiramisu ^{9,A2,C,G}, karamellierte Zwetschgen
Caramel-Panna Cotta ^G, Vanillerahm ^{A1,G}
Schoko-Kokos-Küchlein ^{9,C,G}, Gewürz-Mango

Preis pro Person 31,50 €

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

enthält Allergene: A: Gluten; 1: Roggen, 2: Weizen, 3: Gerste, 4: Hafer, 5: Dinkel, 6: Kamut; 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
1: Pistazie, 2: Walnuss, 3: Mandeln, 4: Haselnuss, 5: Cashewkerne, 6: Paranuss, 7: Pekan; I: Sellerie; J: Senf und Senferzeugnisse; K: Sesam und Sesamerzeugnisse;
L: Lupine und Lupinenerzeugnisse; M: Muscheln, Schnecken, Tintenfische; N: Sulfid



„SEMPEROPER“

Suppe

Cremesuppe von Birnen und grünen Bohnen, Speckstippe ^{2,3,A2,G,I}

Kaltes

Tafelspitzsülze mit Meerrettichhaube ^{2,G,I,N}
Schnittlauchtopping ^G, Wurzelgemüsesalat ^{J,N}
Graved Lachs, Räucherlachs-Frischkäseecken, Queller
mediterrane Schinken & Salamikomposition ^{2,3}, Oliven, Balsamicozwiebeln
Blattsalate ^{J,N} mit Röstbrot ^{A1-2}, Kirschtomaten und Ziegenkäse
Baguette ^{A1-3} & Brotauswahl mit guter Butter

Warmes

Rahmragout vom sächsischen Wildschwein ^{A2,I,J,N}
Balsamicoschweinefilet ^{G,N}, Apfel-Speck-Topping ^{2,3,A2,G}
Sous-Vide-Lammkeule ^G, Thymian-Balsamicosauce ^{A2,I,J,N}
Ravioli mit Lachs, Dillrahm ^{A2,C,D,G}
Kräuter-Gnocchi ^{C,G}, Kartoffelgratin ^{C,G}, bunte Nudelnester ^{A2,C,G,I}
Gebutterte Gemüseauswahl der Saison ^{A2,I,H3}

Desserts

Creme Catalana ^{C,G}
Zweierlei vom Schokoladenmousse ^{C,G}
Blaubeer-Apfel-Crumble ^{A2,G} mit Salzkaramell ^G
Auswahl an nationalen und internationalen Käse

Preis pro Person 37,50 €

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

enthält Allergene: A: Gluten; 1: Roggen, 2: Weizen, 3: Gerste, 4: Hafer, 5: Dinkel, 6: Kamut; 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;
1: Pistazie, 2: Walnuss, 3: Mandeln, 4: Haselnuss, 5: Cashewkerne, 6: Paranuss, 7: Pekan; I: Sellerie; J: Senf und Senferzeugnisse; K: Sesam und Sesamerzeugnisse;
L: Lupine und Lupinenerzeugnisse; M: Muscheln, Schnecken, Tintenfische; N: Sulfid



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Alle Buffets bieten wir ab 30 Personen an.

Auch Kombinationen sind natürlich möglich.

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Wir bitten um Beachtung:

Wegen der allgemeinen Preisentwicklung im Lebensmittelbereich machen wir Sie darauf aufmerksam, dass sich Preisänderungen für unsere Angebote, die länger als 2 Monate im Voraus abgegeben werden, ergeben können. Wir werden Sie rechtzeitig jeweils darüber informieren und danken bereits heute für Ihr Verständnis

