



## „GOLDENER REITER“

### Suppe

Cremesüppchen vom Sellerie<sup>l</sup>  
Blauschimmelcroutons vom Hausbrot<sup>A1,A2,A3,G</sup>

### Kaltes

Gurkensalat mit Schmand<sup>N</sup>, Dillspitzen  
Bunte Gemüse- und Blattsalatauswahl, hausgemachtes Dressing<sup>J</sup>  
mediterraner Risonisalat<sup>A2,C,I,N</sup>, Kirschtomaten, Frühlingslauch, Pesto<sup>2,G,H5</sup>

Auswahl vom Metzger, Schinken<sup>3,4,7,8,I,J</sup>, Salami<sup>2,7,8</sup>  
& Schlachtwurst<sup>3,4,7,8,I</sup>, Knacker<sup>3,4,8,J</sup>, Hackepeter

Brotauswahl mit guter Butter

### Warmes

Dresdener Batzen<sup>J</sup> in Zwiebelsauce<sup>A2,I,J,N</sup>  
Bacon-Hähnchenbrust<sup>3,8,A2</sup>, Parmesanfüllung<sup>2,C</sup>  
Vegetarische Maultaschen gebraten<sup>A2,C,I,G</sup>, geschmelzte Zwiebeln<sup>G</sup>, Spitzkohl  
Schollenfilet, rote Betehaube<sup>A2,C,G</sup>, Kerbelschaum<sup>A2,G,I</sup>  
Butterkartoffeln, Basmatireis<sup>G,I</sup>, Salbei-Schupfnudeln<sup>A2,C,G</sup>  
Gebuttertes Gemüse<sup>A2,H3,G,I</sup> aus dem Schrebergarten

### Desserts

Omas Quarkkeulchen<sup>A2,C,G</sup> mit Apfelkompott  
Waldbeerengrütze mit Vanillesoße<sup>1,G</sup>

Preis pro Person 39,90 €

**enthält Zusatzstoffe:** 1: 1: mit Farbstoff | 2: mit Konservierungsstoff | 3: mit Antioxidationsmittel | 4: mit Geschmacksverstärker | 5: mit Schwefeldioxid  
6: geschwärzt | 7: mit Phosphat | 8: mit Pökelsalz | 9: koffeinhaltig | 10: Chininhaltig | 11: mit Süßungsmittel | 12: enthält Phenylalaninquelle | 13: gewachst

**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: Mandel, 4: Haselnuss, 5: Cashew, 6: Paranuss, 7: Pekan | I: Sellerie | J: Senf und Senferzeugnisse  
K: Sesam und Sesamerzeugnisse | L: Lupine und Lupinenerzeugnisse | M: Muscheln, Schnecken, Tintenfische; N: Sulfid

Die Allergenkezeichnung bezieht sich auf die eingesetzten Zutaten. Wir übernehmen keine Verantwortung bei Flugkontaminationen.

V2024.03



## „SEMPEROPER“

### Suppe

Cremesuppe von Birnen und grünen Bohnen<sup>1</sup>, Speckstippe<sup>3,8</sup>

### Kaltes

Tafelspitzsülze mit Meerrettichhaube<sup>8,G,I,N</sup>  
Schnittlauchtopping<sup>G</sup>, Wurzelgemüsesalat<sup>J,N</sup>  
Graved Lachs, Frischkäseterrine<sup>3,B,D,G,N</sup>, Queller<sup>J</sup>  
mediterrane Schinken & Salamikomposition<sup>2,3,8,C,H,I,I,J</sup>, Oliven, Balsamicozwiebeln<sup>1,3,N</sup>  
Blattsalate<sup>J,N</sup> mit Röstbrot<sup>A1-2</sup>, Kirschtomaten und Ziegenkäse  
Baguette<sup>A1-3</sup> & Brotauswahl<sup>A1-3</sup> mit guter Butter

### Warmes

Rahmragout vom sächsischen Wildschwein<sup>I,J,N</sup>  
Balsamicoschweinefilet<sup>N</sup>, Apfel-Speck-Topping<sup>3,8,A2</sup>  
Sous-Vide-Lammkeule<sup>G</sup>, Thymian-Balsamicosauce<sup>A2,I,J,N</sup>  
Ravioli Totelloni<sup>A2,C</sup> mit Lachs, Dillrahm<sup>A2,G</sup>  
Kräuter-Gnocchi<sup>C,G</sup>, Kartoffelgratin<sup>C,G,J</sup>, bunte Nudelnester<sup>A2,C,G</sup>  
Gebutterte Gemüseauswahl der Saison<sup>A2,I,H3,G</sup>

### Desserts

Creme Catalana<sup>C,G</sup>  
Zweierlei vom Schokoladenmousse<sup>C,G</sup>  
Blaubeer-Apfel-Crumble<sup>A2,C,G</sup> mit Salzkaramell<sup>G</sup>  
Auswahl an nationalen<sup>2,E,G</sup> und internationalen Käse

Preis pro Person 47,90 €

**enthält Zusatzstoffe:** 1: 1: mit Farbstoff | 2: mit Konservierungsstoff | 3: mit Antioxidationsmittel | 4: mit Geschmacksverstärker | 5: mit Schwefeldioxid  
6: geschwärzt | 7: mit Phosphat | 8: mit Pökelsalz | 9: koffeinhaltig | 10: Chininhaltig | 11: mit Süßungsmittel | 12: enthält Phenylalaminquelle | 13: gewachst

**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: Mandel, 4: Haselnuss, 5: Cashew, 6: Paranuss, 7: Pekan | I: Sellerie | J: Senf und Senferzeugnisse  
K: Sesam und Sesamerzeugnisse | L: Lupine und Lupinenerzeugnisse | M: Muscheln, Schnecken, Tintenfische; N: Sulfid

Die Allergenkezeichnung bezieht sich auf die eingesetzten Zutaten. Wir übernehmen keine Verantwortung bei Flugkontaminationen.

V2024.03



## „ZWINGER“

### Suppe

Pastinakensüppchen<sup>A2,I,N</sup>,  
Kräuterschaum<sup>G,I</sup>, Lachsklößchen<sup>A2,C,G</sup>

### Kaltes

Ziegenkäseröllchen, Minisalat<sup>J</sup>, Aprikosen-Tomatenchutney<sup>3</sup>  
Bunte Tomatenauswahl, Pesto-Mozzarellaterrine<sup>3</sup>  
Basilikum, gutes Olivenöl und Aceto Balsamico<sup>1,3,N</sup>  
Hausgebeizter Orangen-Ingwer-Lachs, Ebli<sup>A2</sup>-Erbsensalat<sup>H3,I,K,N</sup>  
Tranchen von geräucherter Entenbrust<sup>8</sup>, Pflücksalat<sup>J,N</sup> mit Himbeeren  
Deutsche Käseauswahl<sup>3,E</sup> mit Obst

Brotauswahl<sup>A1-3</sup> mit guter Butter

### Warmes

Gebeizte Wildschweinmedaillons<sup>I,N</sup>, Walnusskruste<sup>A2,C,G</sup>  
Erdnuss-Hähnchen mit Kokosmilch<sup>F</sup>  
Mangold-Sesam-Lachs, gebratene Blumenkohlröschen<sup>G</sup>, Krustentiersauce<sup>B,I,N</sup>  
Vegetarische Gnocchi<sup>C,G</sup>, Rosmarin, Weintrauben in Gorgonzolarahm<sup>A2,I,N</sup>  
Duftreis<sup>G,I</sup>, Gebackene Weißbrotterrine<sup>A1-3,C,G</sup>  
Marktgemüse mit Butterflocken<sup>A2,H3,I</sup>

### Desserts

Tiramisu<sup>A2,C,H3,G</sup>, karamellisierte Zwetschgen  
Caramel-Panna Cotta<sup>N,G</sup>, Vanillerahm<sup>1,G</sup>  
Schoko-Kokos-Küchlein<sup>A2,C,G</sup>, Gewürz-Mango

Preis pro Person 43,90 €

**enthält Zusatzstoffe:** 1: 1: mit Farbstoff | 2: mit Konservierungsstoff | 3: mit Antioxidationsmittel | 4: mit Geschmacksverstärker | 5: mit Schwefeldioxid  
6: geschwärzt | 7: mit Phosphat | 8: mit Pökelsalz | 9: koffeinhaltig | 10: Chininhaltig | 11: mit Süßungsmittel | 12: enthält Phenylalaminquelle | 13: gewachst

**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: Mandel, 4: Haselnuss, 5: Cashew, 6: Paranuss, 7: Pekan | I: Sellerie | J: Senf und Senferzeugnisse  
K: Sesam und Sesamerzeugnisse | L: Lupine und Lupinenerzeugnisse | M: Muscheln, Schnecken, Tintenfische; N: Sulfid

Die Allergenkezeichnung bezieht sich auf die eingesetzten Zutaten. Wir übernehmen keine Verantwortung bei Flugkontaminationen.

MUSEUMSGASTRONOMIE

**DRESDEN 1900®**

[WWW.DRESDEN1900.DE](http://WWW.DRESDEN1900.DE)

## 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

