



Buffetvorschläge



Wachauer Hotel Betriebs GmbH „Pension 1813“
04416 Markkleeberg OT Wachau , Markkleeberger Str. 60 – 62
Geschäftsführung : Birgit Kreuzmann; René Kreuzmann
Telefon : 034297 / 45253
Kontonummer : 307298007 BLZ : 86095604 Volksbank Leipzig FA Borna : 235/ 122/ 02829

Buffet 1

Kalte Speisen

Tomate Mozzarella
von frischen Tomaten, mit Mini-Mozzarella ^L-Bällchen,
Olivenöl und Balsamicocrème

*

Hausgemachter Salat vom Hühnchen
garniert mit hellen und dunklen Trauben

*

Käseallerlei
Variation aus Rohmilch ^L & Hartkäse an frischer Ananas & bunten Trauben

*

Brot- & Brötchenkorb
Brötchenkranz ^{C/O}, Baguette ^{C/O} & frisches Brot ^{C/O}
Butterschaustücke ^I

Suppe

Feine Solianka mit Sauerrahm und Zitrone

Hauptgerichte

Filets vom Zander ^{F/C/O/K/I}
abgerundet mit Weißwein, Sahne und Dillspitzen

*

Schweinsrouladen Hausfrauen Art
in einer Majoran-Jus ^{4/A/C/O/L}

Gemüse- & Sättigungsbeilagen

Gebuttertes buntes Pfannengemüse ^I
Gedünstetes Rotkohl-Gemüse
Salbeikartoffel
Gekräuterte Pasta ^{G/O} mit Olivenöl

Dessert

Frischer Obstsalat

Pro Person 24,90 €

Buffet 2

Kalte Speisen

Bunter Schoppsalat
bestehend aus Tomate, Gurke, Paprika, roten Zwiebeln
und Fetakäse

*

Deftiger Salat vom Bison im Glas
mit saurer Gurke, Chili, Zwiebeln, Paprika
garniert mit Ei und frischen Küchenkräutern

*

Internationales & nationales Käsearrangement ^I garniert mit bunten Trauben

*

Brot- & Brötchenkorb
Brötchenkranz ^{C/O}, Baguette ^{C/O} & frisches Brot ^{C/O}
Butterschaustücke ^I

Suppe

Feines Basilikumcremesüppchen ^{I/C/O}

Hauptgerichte

Zartes Hähnchenbrustfilet in einer Sahne-Soße ^{I/C/O}

*

Würziger Toskana-Braten ^{1/2/A/C/I/O/L/M}
vom Schweinekamm gefüllt mit Käse und Kräutern

*

Gedünstetes Filet vom Norwegischen Lachs ^F
an Dill-Sahnesoße ^{I/C/O}, mit roten Forellen- Kaviar ¹ und frischen Kräutern

Gemüse- & Sättigungsbeilagen

Prinzessbohnen verfeinert mit Schinken¹⁴ und Röstzwiebeln

Rahm-Champignons ^{I/C/O/14}

Kaisergemüse ^I

Gebutterte Petersilienkartoffeln

Gebutterte Pasta ^{G/O} verfeinert mit Bärlauchpesto und Parmesan

Basmati Reis garniert mit Trockenpflaumen ^{1/3}

Dessert

Mousse von Blutorange und Joghurt ^{I/D}

Pro Person 27,90 €

Buffet 3
Rustikales Buffet Pension 1813

Kalte Speisen

Tomate Mozzarella
von frischen Tomaten, mit Mini-Mozzarella ^L-Bällchen,
Olivenöl und Balsamico-Crème

*

Bunter Käsesalat
Garniert mit Pfirsichen und dunklen Trauben

*

Verschiedener internationaler Spezialitäten-Aufschnitt
vom Schinken, Salami, Pastete sowie Schlachtwurst

*

Brot- & Brötchenkorb
Brötchenkranz ^{C/O}, Baguette ^{C/O} & frisches Brot ^{C/O}
Butterschaustücke ^I

Suppe

Deftige Gulaschsuppe von der Sau

Hauptgerichte

Sahne-Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust
abgerundet mit Zwiebeln, Paprika und Champignons

*

Lendenbraten von der Sau in einer Rosmarinsoße ^{I/C/O}

*

Gedünstetes Forellenfilet ^F in Kräuter-Sahne-Soße ^{C/O}

Gemüse- & Sättigungs-Beilagen

Karotten-Zucchini-Gemüse
Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebel
Petersilien-Kartoffeln
Basmatireis mit frischen Kräutern
Gebackene Kartoffel-Kroketten

Dessert

Rote Grütze von Waldfrüchten mit Vanillesoße
Kleine Variation von frischem Obst

Pro Person 29,90 €

Buffet 4

Kalte Speisen

Internationales & nationales Käsearrangement ^I
an frischer Ananas und garniert mit bunten Trauben

Meeresrauschen

Geräucherte Forelle ^F
und norwegischem Lachsfilet ^F
garniert mit Kaviarei ^{1/5}

*

Gabelcocktail im Glas serviert
Pikant marinierter Salat von weißen Champignons ³ und Schinken ¹⁴
roter Zwiebel und Cocktailsoße ^{3/I/G/L}

*

Brot- & Brötchenkorb
Brötchenkranz ^{C/O}, Baguette ^{C/O} & frisches Brot ^{C/O}
Butterschaustücke ^I

Suppe

Steinpilz-Bouillon mit feinen Fadennudeln ^{G/O}

Hauptgerichte

Pikantes Hähnchen-Curry ^{I/C/O}

*

gedünstete Röllchen vom Seehecht ^F
gefüllt mit feinen Gemüsestreifen ^A in einer leichten Senfsoße ^{L/I/C/O}

*

Knusprige Schnitzel ^{C/G/O} vom Schweinerücken

Gemüse- & Sättigungsbeilagen

Gebuttertes ^I Erbsen -Maisgemüse
Frische Wiesenchampignons in Speck ¹⁴ und Zwiebeln geschwenkt
Karottengemüse ^I
Gebratene Scheiben von der Ofenkartoffel
Gebackene Kartoffelkroketten ^{1/C/O/I}
Basmati-Reis verfeinert mit frischen Kräutern

Dessert

Tiramisu ^I umlegt mit frischer Ananas und Drachenfrucht
Hausgemachtes Panna-Cotta ^I mit Schattenmorellen

Pro Person 31,90 €

Buffet 5
Mediterranes Buffet

Kalte Speisen

Hausgemachtes Antipasti
Mediterran eingelegter Paprika, Zucchini, Champignons
Boretaner Zwiebeln und Mozzarella

*

Melonenschiffchen mit Parmaschinken ¹⁴

*

Nationale und internationale Käsespezialitäten ¹
von Ziege & Kuh & Schaf mit frischen Weintrauben garniert

*

Brötchensortiment ^{C/O}, Baguette ^{C/O} & frisches Brot ^{C/O}
Butterschaustücke ¹

Suppe

Gazpacho, kalte spanische Gemüsesuppe

Oder

Süppchen von der Strauchtomate mit gebutterten Croutons

Aus Topf und Pfanne

Gedünstetes Zanderfilet ^F
gratiniert mit Garnelen und geriebenem Gouda ¹

*

Gebratenes Hähnchenbrustfilet
auf Ratatouille-Gemüse

*

Schmorbraten vom Bison ^{A/C/L/O}
aus der Keule langsam gebraten
verfeinert mit Senf, Sahne und Balsamico

Beilagen zu unseren Topf und Pfannengerichten

Buttererbsen ¹

Prinzeßbohnen mit roten Zwiebeln und frischen Bohnenkraut

Mit Rosmarin gebratene Minikartöffelchen

Gebutterte Pasta ^{G/O}

Rundkorneis mit frischen Kräutern

Dessert

Tiramisu ¹

Einheimische und exotisches Obstvariation

Preis pro Person 35,90 €

Alternative Austauschmöglichkeiten für 1813 Spezial

Vorspeisen

Gurkensalat
Tomatensalat
Tomate Mozzarella Platte
Wiener Würstchen
Kartoffelsalat
Hausschlachterplatte
Gehacktes (je nach Jahreszeit und ohne Gewähr)

Suppen

Basilikumcremesuppe/ legierte Käsecremesuppe/ Tomatensuppe
Gazpacho, kalte Gurkensuppe (Sommervariante)
(Gulaschsuppe ersetzt Soljanka, Brühe ersetzt Brühe,
gebundene Suppe ersetzt gebundene Suppe)

Hauptspeisen

Sahnegeschnetzeltes vom Hähnchenbrustfilet mit Champignons und Paprika
Broilerkeulen
Kleine Schnitzel
Kammsteak
Seehechröllchen mit Gemüsefüllung
Wildschwein, Kalbsbraten gegen Aufpreis

Gemüse und Sättigungsbeilagen

Gemüsereis/ Klöße
Spätzle/ Kartoffelgratin
Buttererbsen
Kaisergemüse
Sauerkraut
Rotkohl
Bohngemüse
Pfannengemüse
Spargel gegen Aufpreis
Blumenkohl mit Semmelbutter
Brokkoli
gebutterte Möhren

Dessert

Blechkuchensortiment
div. Torten nach Absprache

Die aufgeführten Buffetvorschläge sind Verhandlungsgrundlagen
und bedürfen immer einer persönlichen Absprache
um Ihren persönlichen Wünschen entsprechend zu planen

1) Farbstoff

2) Konservierungsstoffe

3) Antioxidationsmittel

4) Geschmacksverstärker

5) geschwefelt

6) geschwärzt

7) phosphat

8) Milcheiweiß

9) koffeinhaltig

10) chininhaltig

11) Süßungsmittel

12) Phenylalinquelle

13) gewachst

14) Taurin

15) Nitritpökelsalz

16) Sellerie

17) Nüsse

18) Gluten

20) Laktose

21) Stabilisatoren

22) Säuerungsmittel

Sonstiges

Saalmiete (großer Saal + Seminarraum)	75,00 €
Saalmiete (kleiner Saal)	50,00 €
Terrassennutzung incl. Nutzung der Gartenmöbel und Polster	35,00 €
Miete eines Stehtisches/Stück	5,00 €
Miete einer kompletten Bierzeltgarnitur	7,50 €
Dekoration und Tischeinrichtung bis 30 Personen (Tischdecken, Servietten, Kerzen, Blumenschmuck)	60,00 €
Dekoration und Tischeinrichtung ab 30 Personen (Tischdecken, Servietten, Kerzen, Blumenschmuck)	75,00 €
Miete der CD-Anlage	15,00 €
Miete der kompletten Audio-Anlage	50,00 €
Miete eines Beamer / Tag	30,00 €
Miete/Reinigung von Gläsern (wenn keine entsprechende Abnahme von Getränke erfolgt)	0,35 €

alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer
(min. Personenanzahl 10)

Gültig ab : 06.01.2015

Alle bisherigen Preislisten verlieren mit dem Erscheinen dieser neueren Fassung ihre Gültigkeit!
(es gelten immer die Preise der aktuellsten Ausgabe)

Alle Gasträume / Seminarräume in unserem Hause können nur in Verbindung mit einem Buffet oder Seminarveranstaltung gebucht werden. Eine Küchennutzung durch den Gast (Auftraggeber) ist ausgeschlossen! Dem Auftraggeber ist es möglich Getränke und Kuchen selber mitzubringen, wobei durch den Auftragnehmer keine Haftung hierfür übernommen wird. Gerne können auch Getränke über uns bestellt werden. Bitte dazu uns einfach bei der Absprache ansprechen.

Tel.: 034297 / 45253 Fax : 034297 / 74822
04416 Markkleeberg , Markkleeberger Str. 60 - 62
www.pension1813.de
info@pension1813.de