



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

Feiner Salat vom gebratenen Hühnchen im Glas
Mit Pfirsich und Vinaigrette

*

Schopska-Salat

Von frischen Tomaten, Paprika, Gurken mit Fetakäse und Zwiebeln

*

Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan

*

Käserallerlei

Variation aus Rohmilch - & Hartkäse
An frischer Ananas und bunten Trauben

*

Brot- & Brötchenkorb

Bestehend aus

Brötchenkranz, Baguette & frisches Brot

*

Butterschaustücke

Suppe

Fruchtiges Tomatencremesüppchen

Hauptgerichte

Sahne-Geschnetzeltes vom Hähnchenbrustfilet
Mit Zwiebeln, Paprika und Champignons

*

Gedünstetes Zanderfilet

An Limettensoße, mit Kaviar und frischen Kräutern

*

Leicht gepökelter Schweinsrückenbraten
In Meerrettich - Preiselbeer - Rahm

Gemüse- & Sättigungsbeilagen

Gebuttertes buntes Pfannengemüse
Kohlrabi - Lauch - Gemüse

&

Geschwenkte Rosmarinkartoffel
Gekräuterte Pasta mit Olivenöl

Dessert

Mousse von edler Vollmilchschokolade mit cremigen Schattenmorellen

*

Kleine frische Obstvariation

Pro Person 26,90 €

Buffet 2

Kalte Speisen

Kleines Salatbuffet zum Selbstarrangieren
Tomaten, grüne Gurken, bunter Paprika, Eisbergsalat, Oliven, Mais,
Croûtons, Dressing, Olivenöl und Balsamico

*

Melonenfilet mit Schinken

*

Internationales & nationales Käsearrangement garniert mit bunten Trauben

*

Geräuchertes Filet von Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich, Kaviar,
Gekochtem Ei und Limette

*

Im Glas serviert

Hausgemachter Thunfischsalat

Mit Paprika, Zwiebeln und Gurke, pikant mariniert mit Vinaigrette

*

Brot- & Brötchenkorb

Bestehend aus

Brötchenkranz, Baguette & frisches Brot

*

Butterschaustücke

Suppe

Feines Lauch - Käse - Süppchen

Dazu gebutterte Croûtons

Hauptgerichte

Zartes Hähnchenbrustfilet in einer Orangen - Thymian - Soße

*

Würziger Wildschweinsauerbraten

*

Fischroulade vom Seehechtfilet

Abgerundet mit Weißwein, Sahne und Dillspitzen

Gemüse- & Sättigungsbeilagen

Prinzessbohnen verfeinert mit Schinken und Röstzwiebeln

Champignon - Zucchini - Gemüse

Rotkohl verfeinert mit Preiselbeeren

&

Majoran-Kartoffeln mit Olivenöl und Zwiebeln

Gebutterte Penne verfeinert mit Bärlauchpesto und Parmesan

Basmati Reis garniert mit Cranberries

Dessert

Rote Grütze von frischen Waldbeeren und Vanillesoße

*

Obstsalat

*

Gebackene Apfelringe mit Vanillesoße und Zimtucker

Pro Person 30,90 €

Buffet 3

Kalte Speisen

Antipasti

Mediterran eingelegter Paprika, Zucchini, Champignons,
Borettaner- Zwiebeln, Mozzarella- Bambini und Oliven

*

Verschiedene Spezialitäten vom Schinken, feiner Salami und Braten

*

Internationales & nationales Käsearrangement

Bunt garniert mit Früchten und Kräutern

*

Rosa gebratenes Sauenfilet an Apfel-Meerrettich-Dipp

*

Geräucherte Fisch Spezialitäten

Variation von kleinen Appetithäppchen bestehend aus
Forelle, norwegischem Lachs, Heilbutt, Makrele, garniert mit Kaviarei

*

Gabelcocktail im Glas serviert

Pikant marinierter Salat von Champignons und Kochschinken
Und Cocktailsoße, garniert mit Trauben

*

Brot- & Brötchenkorb

Bestehend aus

Brötchenkranz, Baguette & frisches Brot

*

Butterschaustücke

Suppe

Beluga - Linsencremesüppchen
Mit gebratenen Scheiben von Minisalami

Hauptgerichte

Tranchen vom Schweinefilet an Schmorzwiebelsoße

*

Gedünstetes Lachsfilet in einer leichten Senfsoße

*

Hähnchenbrustfilet umwickelt mit Schwarzwälder Schinken in einer Salbei-Sahnesoße

Gemüse- & Sättigungs-Beilagen

Gebuttertes Erbsen - Maisgemüse
Bohnen mit Speck und Röstzwiebeln
Honig - Karotten

&

Petersilienkartoffeln

Knusprigen Krokette

Gebutterte Gnocchi abgeschmeckt mit frischen Kräutern

Dessert

Tiramisu (ital. Spezialität)

*

Kaiserscharren dazu Vanillesoße

*

Kleine frische Obstvariation

Pro Person 34,90 €

Buffet 4

Kalte Speisen

Insalata Caprese
Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
*

Pikanter Krabbensalat im Glas
Mit hausgemachter Cocktailsoße
*

Melonenschiffchen mit Parmaschinken
*

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan
*

Hausgemachter Zupfkäse
Fetakäse mediterran abgeschmeckt, mit Zwiebeln, Paprika, Cornichons, Knoblauch
*

Nationale und internationale Käsespezialitäten
Von Ziege & Kuh & Schaf mit frischen Weintrauben und Babyananas garniert
*

Brötchenvariation, Baguette & frisches Brot
*

Butterschaustücke

Suppe

Steinpilz-Bouillon mit feinen Fadennudeln

Hauptgerichte

Schmorbraten vom Bison
Aus der Keule langsam gebraten
Verfeinert mit Senf, Sahne und Balsamico
*
Gedünstetes Zanderfilet in einer Kräuterrahmsoße
*

Hähnchenbrustfilet
Mit Chorizo und Käse überbacken

Gemüse- & Sättigungsbeilagen

Hausgemachtes Ratatouille - Gemüse
Prinzessbohnen
Gebuttertes Marktgemüse
&
Rosmarinkartofflen
Basmati Reis mit frischen Kräutern
In Butter gebratene hausgemachte Semmelknödel
Gebackene Kartoffelvariation

Dessert

Weißer Mousse au Chocolat mit dunkler Schokoladensoße
*
Hausgemachte Panna Cotta mit Schattenmorellen
*
Gebackene Mini - Quarkkeulchen mit Zimtzucker und Vanillesoße

Pro Person 40,90 €

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 15)

Gültig ab: 22.01.2019

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

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffe wenden Sie sich bitte bei Absprache an unser Personal.

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