

— LANDHOTEL — • ROSENSCHÄNKE •

BUFFETVORSCHLÄGE für unser Rosenbuffet

ab 25 Personen

- | | | |
|------------|--------------------|--|
| I | Vorspeisen: | unser hausgebeizter Rosenlachs mit geräucherter Fischauswahl und Kaviareiern
Rosensülze vom Geflügel
Auswahl von geräuchertem Schinken und Salami
Rucolasalat mit gebackenen Tomaten |
| II | Suppe: | Consommee' von Roter Beete mit Rosensenf und Sprossen |
| III | Salate: | frische Salatvariation mit Rosendressing
Rettichsalat mit Zwiebellauch, Radieschen und Senfrosen |
| IV | Warmanteil: | hausgemachte Rosennudeln mit Kräuterpesto
Ente in Rosen-Honigsoße dazu Bratklöße
Schweinefilet unter Rosen-Senfkruste und Wedges
Hähnchenbrustfilet auf Lavendelheu gegart
Welsfilet im Aromapäckchen dazu Rosen-Jasminreis
saisonale Gemüseauswahl |
| V | Dessert: | Rosentiramisu
Biquitrolle mit Rosenblütengelee
Limettenricotta
internationale Käseauswahl |

LANDHOTEL

ROSENSCHÄNKE

BUFFETVORSCHLÄGE für mediterranes Buffet

ab 25 Personen

- I** Vorspeisen: Schinken-Honigmelone
Früchte der Saison mit Gorgonzolacreme gefüllt
Variation von italienischer Antipasti
Rucolasalat mit gehobelten Pecorinospänen
Caprese Tomate Mozzarella mit Balsamico
- II** Suppe: Gazpacho
- III** Salate: frische Salatvariation mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen
Parmesanspänen dazu Joghurt- und Honig-Senf dressing
Kartoffelsalat mit getrockneten Tomaten und Kapern
- IV** Warmanteil: Meeresfrüchte im Steinpilz-Kräuterfond gezogen
Schweinefilet mit Basilikumsoße, gebackenen Mozzarellatomaten
dazu Fettucine
Hähnchenmedaillons vom Grill mit Erdnuß-Pfeffersoße,
Honigkarotten und Wedges
Wels- und Lachsfilet in Limettensoße dazu Jasminreis
saisonale Gemüseauswahl
- V** Dessert: Schattenmorellengrütze mit gerösteten
Mandeln und Vanillesauce
Schokoladenmousse mit karamellisierten Früchten
Mascarponecreme
internationale Käseauswahl

— LANDHOTEL — • ROSENSCHÄNKE •

Herbstbuffet

ab 25 Personen

- | | | |
|------------|--------------------|--|
| I | Vorspeisen: | Käsepflaumen und Marzipandatteln im Schinkenmantel
Roastbeefröllchen mit Meerrettich-Pinienkernfüllung
Variation von italienischer Antipasti
Tomate Mozzarella mit Balsamico |
| II | Suppe: | Kürbiscremsuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl |
| III | Salate: | Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing
Herbstliche Salatvariation mit Nüssen und Ziegenkäse |
| IV | Warmanteil: | Steinpilztagliatelle mit Pilzbollognese
Hähnchencurry mit Aprikosen und Zitronengras
dazu grüne Tagliatelle
Schweinefilet unter der Birnen-Maronenkruste und Lebkuchensoße
dazu Pflaumen-Kartoffelstampf
Rotbarschfilet an Kürbisrisotto und Thymian-Mascarpone-soße
saisonale Gemüseauswahl |
| V | Desserts : | Ahornhonig-Panna-Cotta mit Nougatsoße
Beerengrütze mit Vanillesoße
frische Obstauswahl
internationale Käseauswahl |

— LANDHOTEL — • ROSENSCHÄNKE •

unser sächsisches Buffet

ab 25 Personen

- | | | |
|------------|--------------------|---|
| I | Vorspeisen: | sächsische Wurstausswahl von unserem Hausfleischer
Hackepeter mit frischen Zwiebeln
Auswahl von heimischem Räucherfisch
Räucherschinken und Salami |
| II | Suppe: | Sächsische Kartoffelsuppe mit Kamenzer Würstchen |
| III | Salate: | Kartoffel-Specksalat
Rote Bete-Birnensalat mit Schafskäse
Gurkensalat mit Dill |
| IV | Warmanteil: | Rotbarschfilet unter der Kartoffelmütze
Spreewälder Sauerkraut mit Kassler und Schweinebraten
Wildragout mit Pilzen
Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remoulade
Kartoffelauswahl und Gemüseauswahl
nach Saison |
| V | Desserts: | Quarkkälchen mit Apfelmus
Waldbeerengrütze mit Vanillesoße
Himbeercreme mit Minze
Käseauswahl |

— LANDHOTEL — • ROSENSCHÄNKE •

Weihnachtsbuffet

- I** **Vorspeisen:** Gebratene Backpflaumen gefüllt mit italienischen Käse
Marzipan-Chili-Datteln
Gänsefettbemmchen an eingelegtem Harzer Käse
Auswahl von italienischen Schinken und Salami
- II** **Suppe:** Geflügelbouillon mit Fadennudeln
- III** **Salate:** Matjessalat
Chicoree-Orangensalat
Feldsalat mit Kartoffel – Speckdressing
und gebratener Geflügelleber
- IV** **Warmanteil:** Gänsebraten mit Rosenhonig glaciert
dazu Pflaumenrotkohl und Kartoffelklöße
Kasseler auf gerahmten Wirsing
Wildgeschnetztes mit Waldpilzrisotto
Welsfilet mit mediterranen Tomaten und Tagliatelle
Kartoffelauswahl
- V** **Dessert:** Bratapfel mit Müslikrokant und Vanille-Mascarpone-Soße
hausgemachtes Lebkuchentiramisu
Spekulatius Panna Cotta
Karamalisierte Früchte