

# HOCHZEITSBÜFFET

## KALTE SPEISEN

- Entenleberterrine mit Portweingelee (5,80 € )
- Verschiedene Rohschinkenspezialitäten (3,80 € )
- Salatbuffet nach Marktangebot (2,30 € )
- Räucherfischplatte (3,30 € )
- Brot und Butter (1,80 € )
- Käsebrett ( 3,30 € )

## WARME SPEISEN

- Hochzeitssuppe (Klare Fleischsuppe mit Ei, Fleischklößchen & Gemüse) (2,30 € )
- Kalbssteak in Steinpilzsauce mit Bandnudeln (4,30 € )
- Maishähnchenbrust mit Sauce vom Schloss Wackerbarth- Sekt,
- Mandelbällchen und Saisongemüse (4,30 € )
- Gedünstetes Heilbuttfilet in Currysauce mit Kokos-Basmatireis (3,80 € )

## DESSERTS

- Schokomousse mit Himbeersauce (2,30 € )
- Crepes mit karamelisierten Äpfeln (2,80 € )
- Weinschaumcreme vom sächsischen Traminer (2,30 € )
- Obst (2,30 € )

## KOMPLETTPREIS PRO PERSON 44,70 €

Die Preise in Klammern geben den Preis pro Person des jeweiligen Büffetbestandteils an. Sollten Sie etwas weglassen wollen, können Sie sich damit den entsprechenden Preis berechnen. Wir nehmen gern auch Ihre speziellen Wünsche entgegen. (01/2019)