

HOCHZEITSBÜFFET

KALTE SPEISEN

- portionierte Entenleber mit Portweingelee (4,30 €)
- verschiedene Rohschinkenspezialitäten (4,30 €)
- Salatbuffet nach saisonalen Marktangebot (2,80 €)
- Räucherfischplatte (3,80 €)
- gemischtes Brot/ Brötchen und Butter (2,30 €)
- Käsebrett (3,80 €)

WARME SPEISEN

- Hochzeitssuppe (Klare Fleischsuppe mit Ei, Fleischklößchen & Gemüse) (2,80 €)
- Kalbssteak in Pilzsauce mit Bandnudeln (5,80 €)
- Maishähnchenbrust in „Wackerbarth Sekt“- Sauce dazu Mandelbällchen und frisches Gemüse der Saison (4,80 €) ; (Aufpreis bei frischem Spargel oder Pilzen!)
- Gedünstetes Heilbuttfilet in feiner Currysauce mit Kokos- Basmatireis (5,30 €)

DESSERTS

- dunkles Schokomousse mit Himbeersauce (2,80 €)
- warme Crepes mit karamelisierter Apfelfüllung (3,30 €)
- Weinschaumcreme vom sächsischen Traminer (2,80 €)
- frisches Obst der Saison ,geschnitten und geschält (2,80 €)

KOMPLETTPREIS PRO PERSON 51,70 €

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. (01/2021)