

Büfetts

Büfett 1 Büfett „1904“

Vorspeisen

Brot aus dem Steinbackofen
Butterauswahl | Kräuterquark

Markthallen-Salatbüfett 
Dreierlei Dressing | Croûtons
Rettichsalat 
Radieschen | bunte Bete 
konfierte Tomaten | Gurkensalat | Paprikasalat

Wurstsalat
Senf-Bier-Dressing | Cornichons | rote Zwiebel

Lotters Brotzeitplatte
rauchige Wurst | gepickeltes Gemüse

Sächsischer Kartoffelsalat
Rauchspeck | Weißweinessig | Senf | Rapsöl | Ei

Hausgebeiztes Filet vom Strohschwein
Pilz-Vinaigrette

Suppe

Sächsische Kartoffelsuppe
Schnittlauch | Majoran | Liebstöckel | Croûtons

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Hauptspeisen

Glasierter Krustenbraten vom Strohschwein
Lotteraner Schwarzbiersoße

Gesottenes Filet vom Kabeljau
Senf-Dill-Soße

Gefüllte Kohlroulade – mit veganer Pilzsoße 

Rustikales Wurzelgemüse
Bohnengemüse mit Pfefferkraut 
Sauerkraut mit Weißbierhonig 
Kartoffelklöße mit Semmelbutter 

Desserts

Schokoladenmousse mit Erdbeer und Balsamico

Sächsische Quarkkäulchen
Apfelkompott

€ 33

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Büfett 2

Mediterranes Büfett

Vorspeisen

Ciabatta und Baguette aus unserer Bäckerei
Fassbutter | Pesto | Tapenade | Aioli

Weißer Bohnensalat
gebratene Chorizo | Tomate | Basilikum

Gebratene Fleischbällchen
Sherry | kanarische Soße

Spanische Kartoffeln + Aioli 

Anti-Pasti-Bar
Aubergine | Zucchini | Paprika | Oliven 

Garnele
Olivenöl | Zucchini-Knoblauch-Salat

Suppe

Bouillabaisse
Safran | Knoblauch

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Hauptspeisen

Salbei-Schweinebraten
Balsamico-Jus | Rustikales Wurzelgemüse

Paprika- Zitronenhähnchen

Doradenfilet
italienische Rapsblüte | Zitronenbuttersoße

Sizilianisches Auberginengemüse 
rote Zwiebel | Balsamicojus

Oliven-Paprika-Cassoulet 
Tomaten-Basilikumsoße

Pesto-Gnocchi

„La Ratte“ Kartoffeln 
Olivenöl | Rosmarin

Desserts

Himbeer Ziegenfrischkäse Trifle mit Zitronen

Kadamommousse mit Orange

Käse

Mediterrane Käseauswahl
Feigenbrot | Trauben | Orangensenf

€ 40

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Büfett 3

Deutschland-Mix von Nord bis Süd und von Ost bis West

Leipziger Speck-Sauerkrautbrot & Baguette

Apfelgriebenschmalz | Butter

Kräuterfrischkäse | Kräuterquark

Sächsische Blattsalate  mit extra saurer Sahne

Apfel | Walnuss

Schleswiger Heringssalat

Rote Bete | Dill

Westfälischer Karottensalat 

Rosinen | Mandeln

Spreewälder Gurkensalat

Sahne | Leinöl

Schwäbischer Tomatensalat

getrocknete Tomaten | Liebstöckel

Hessischer Kartoffelsalat

Schinkenwurst | Ei | Cornichon

Bayrischer Krautsalat

Jausen-Bauch | Heidelbeere

Müritzer Räucherfischplatte

Sahnemeerrettich

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Suppe

Sächsische Kartoffelsuppe
Wurstscheiben | Croûton

Aus dem Chafing Dish

Rheinländischer Sauerbraten
Rosinensoße

Warnemünder Pannfisch
Honig-Senf-Soße

Vegane Gemüsebällchen in fruchtiger Tomatensoße
Basilikum

Preiselbeer-Rotkohl

Spinatgemüse in Rahm

Karottengemüse
Ingwer | Blattpetersilie

Kartoffelklöße 

Bratkartoffeln
Zwiebeln | Speck

Käsespätzle
Bergkäse | Röstzwiebeln

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Dessert & Käse

Leipziger Rübchen
Pflaume | Marzipan | Mandelsoße

Kaiserschmarr'n
Orange | Rosine | Vanillesoße

Schokoladenmousse
Erdbeere | Balsamico

€ 42

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Büfett 4

Stationen Büfett – ab 50 Personen

Auf den Tischen eingesetzt

Brezeln | Mini Brötchen
Butterauswahl | Dips

Salatstation

Markthallen-Salate
Öl | Cerealien | Essig

Gegrilltes Gemüse
alter Balsamessig

Vorspeisen

Vitello tonnato von der Semerrolle
Thunfisch-Joghurt-Soße | Kapern

Miesmuschelsalat
Vinaigrette

Grüner Spargelsalat
Garnele | Pancetta

Hier gibt's was auf die Stulle

Apfel-Zwiebel-Leberwurst - frisch vom Metzger
Treberbrot | Cornichons | geröstete Zwiebel

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Schinkenauswahl von Florian Köhn Metzgerei Max - Hof

Hopfenschinken
vom Fränkischen Strohschwein

Zigeunerschinken
schwarzgeräuchert

Rücken vom Wiesen-Lomo-Schwein
luftgetrocknet

Tatarstation

Tatar vom Weiderind
Wodka-Frischkäse | Zwiebelasche

Suppenstation

Süppchen nach Lust und Laune des Küchenchefs
und nach der Saison

Tranchierstation

Krustenbraten vom Strohschwein
Weißbiersauerkraut | Kartoffelklößen

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Aus dem Chafing Dish

Kalbsragout in Estragonsoße
gebratene Champignons | Trüffelgratin

Lachsfilet - gebraten in Beurre blanc
Brokkoligemüse | Kräuterreis

Panzerotti
Steinpilz | italienische Rapsblüte

Dessert

Schokoladenmousse
Himbeere | Nuss-Knusper

Panna Cotta
gebackener Schokolade | Heidelbeere

Frische Waffeln
Fruchtragout | Toppings

€ 45 (ab 50 Personen)

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Büfett 5

BBQ/Grill - Büfett I

Vorspeisen & Salate

Hausgebackene Brotauswahl
Fassbutter | Kräuterquark | Schmand

Bunte Markthallen-Salate
Gartengemüse
Dressing | Croûton

Gurken-Sesamsalat
Chili-Mango | Koriander

Tomaten-Passionsfruchtsalat
Basilikum | Cashewkern

Kartoffelsalat
Blattpetersilie | Pancetta

Zuckermelonensalat
Basilikum | Hirtenkäse

Raviolisalat
Ricotta | Spinat

Die Suppe in der Bügelflasche

Erdbeer-Pfeffersüppchen
Basilikum

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Vom Grill

Bratwürste
vom Schinkensommelier Florian Köhn Metzgerei Max - Hof

Nackensteaks vom Strohschwein
Lotteraner Biermarinade

Salbeihähnchen vom Kikok-Hahn
asiatisch mariniert

Islandlachs auf der Zedernholzplanke
Tomaten-Basilikum-Gemüse

Pulled Pork
Briochebrötchen | Krautsalat

Grillgemüse
Rosmarin | Olivenöl

Gebutterte Maiskolben
Honig

Olivenbrot | Rosmarinbrot | Grillkartoffel

Lotteraner Bier-Senf
Lotteraner BBQ-Sauce
Lotteraner Ketchup

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Desserts

Panna Cotta
marinierte Beeren

Gegrillte Banane
Heidelbeere | Joghurt

€ 35

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Büfett 6

BBQ/Grill - Büfett II

Vorspeisen & Salate

Hausgebackene Brotauswahl
Fassbutter | Kräuterquark | Schmand

eingelegte Gemüse
Pilze

Tomaten-Gurkensalat
Hirtenkäse

Gebratener Karottensalat
Feigen | Rucola

Couscous-Salat
Aprikose | Nuss

Glasnudelsalat
Koriander | schwarzer Sesam

Kartoffel-Specksalat
getrocknete Tomaten

Mediterraner Nudelsalat
kandierte Oliven

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Die Suppe in der Bügelflasche

Melonen-Chilisüppchen
Minze

Vom Grill

Nackensteaks vom Strohschwein
Lotterbiermarinade

Keulenfleisch vom Kikok-Hähnchen
Kräutermarinade

Bratwürste
vom Meister Florian Köhn Metzgerei Max - Hof

Rindfleischburger
Cole Slow Salat | Brioche-Bun

Grillgemüse
Rosmarin | Olivenöl

Rosmarinbrotecken

Grillkartoffeln

Lotteraner BBQ-Sauce
Lotteraner Biersenf
Lotteraner Ketchup

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Desserts

Crème brûlée
Beeren

Gegrillte Banane
Heidelbeere | Joghurt

€ 30

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Büfett 7

Weihnachtsbüfett I

Vorspeise

Baguette und dunkle Brote
Butterauswahl | Gänseschmalz

Markthallen-Salate
Dreierlei Dressing

Wildlachs - geräucherter und hausgebeizt
Meerrettichsahne | Orangen-Senf-Soße

Tranchen von der Entenbrust
aus dem Buchenrauch
Waldorfsalat | kandierte Nuss

Roastbeef „rosa“
eingelegtes Gemüse | Remouladensoße

Suppe

Kürbissuppe mit Zimt
gerösteter Kürbiskern | Croûton

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Aus dem Chafing Dish

Ofenfrischer Gänsebraten
Thymian-Jus

Zanderfilet
Blattspinat

Panzerotti
Steinpilz

Buntes Rübengemüse

Apfelrotkraut

Kartoffel-Trüffel-Gratin

Thüringer Klöße

Dessert

Warme Quark-Marillenknödel
Vanillesoße

Zimt-Panna-Cotta
Rum-Schattenmorellen

€ 38

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Büfett 8

Weihnachtsbüfett II

Baguette und dunkle Brote
Butterauswahl | Gänseschmalz

Markthallen-Salate
Dreierlei Dressing

Geräucherte Entenbrust
Pflaumensoße | Chicoréesalat

Schwarzgeräucherter Schinken
vom Metzgermeister Florian Köhn
Apfelnuss-Salat | Blattpetersilie

Variation von geräuchertem & hausgebeizten Wildlachs
Meerrettichsahne | Orangen-Senf-Soße

Roastbeef „rosa“
eingelegtes Gemüse | Remouladensoße

Suppe

Gänsecremesuppe
Gänseklein | Apfel | Croûton

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Aus dem Chafing Dish

Ofenfrischer Gänsebraten

Lachsfilet vom Islandlachs
Zitronen-Buttersoße

Preiselbeer-Rotkohl

Rosenkohl
Pancetta

Ratskeller Klöße

Schupfnudeln
Nussbutter | Kräuter

Kürbistravioli
Rapsblüte | Kirschtomate

Dessert & Käse

Quarkkäulchen
Weihnachtliche Gewürze | Apfelkompott

Zimt-Mousse
marinierte Birne

€ 38

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Büfett 9 **Büfett „Lene Voigt“**

Brot aus dem Steinbackofen
Butterauswahl
Kräuterfrischkäse
Kräuterquark

Markthallen-Salatbüfett
Dreierlei Dressing | Croûton

Radieschen | bunte Bete
konfierte Tomaten | Gurkensalat | Paprikasalat

Wurstsalat
Senf-Bier-Dressing | Cornichons | rote Zwiebel

Suppe

Sächsische Kartoffelsuppe
Schnittlauch | Majoran | Liebstöckel | Croûton

Aus dem Chafing dish

glasierter Krustenbraten vom Strohschwein
Lotteraner Schwarzbiersoße

Cannelloni 
Spinat-Ricotta-Füllung

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Sauerkraut 
Weißbierhonig

Kartoffelklöße 
Semmelbutter

Dessert

Kaiserschmarr'n
Orange | Rosine | Vanillesoße

Rote Waldbeerengrütze

€ 28

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Büfett 10

Büfett „Seiferts Oscar“

Leipziger Speck-Sauerkrautbrot | Baguette

Apfelgriebenschmalz | Butter
Kräuterfrischkäse | Kräuterquark

Sächsische Blattsalate - mit extra saurer Sahne
Apfel | Walnuss

Seiferts Brotzeitplatte
rauchige Wurst | gepickeltes Gemüse

Sächsischer Kartoffelsalat
Rauchspeck | Weißweinessig | Senf | Rapsöl | Ei

Suppe

Kürbissuppe mit Zimt
gerösteter Kürbiskern | Croûton

Aus dem Chafing dish

Gebratene Hähnchenbrust
Oliven | Kapern

Ravioli 
Tomaten-Kräutersoße

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Buntes Wurzelgemüse
Kartoffeln | Olivenöl | Rosmarin

Dessert

Mango Mousse
Macadamia-Crumble

Schokoladencrème 
Orangensalat

€ 27

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Büfett 11

Büfett „Hieronimus Lotter“

Ciabatta und Baguette aus unserer Bäckerei
Fassbutter | Pesto | Tapenade | Aioli

Couscous-Salat
Aprikose | Nuss

Zuckermelonensalat
Basilikum | Hirtenkäse

Glasnudelsalat
Koriander | schwarzer Sesam

Suppe

Rote Paprikaschaumsuppe
Koriander | Gerauchter Paprika | Fenchel

Aus dem Chafing dish

Hähnchenfilet
Kräuterkruste

Seebarschfilet
italienische Rapsblüte | Zitronenbuttersoße

Kohlroulade - gefüllt mit Pilzreis 

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022

Bohnen-Paprika-Cassoulet
Tomaten-Basilikumschaum

Kräutergnocchi
Sc. Béchamel | Pecorino

Dessert

Panna Cotta
Brombeergel
Obstsalat
Nuss | Joghurt

€ 29

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett und geben Sie uns diese Entscheidung möglichst ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung bekannt. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand September 2022