



Bronze 2024

Brot und Baguette aus dem Steinbackofen
mit Butterauswahl, Curry-Dattelfruchtcreme und Kräuterquark 

Markthallen-Salatbuffet im Weckglas:

Rote-Bete-Salat mit Apfel und Walnuss 

Gerösteter Karottensalat mit Mango und Koriander 

Gurken-Dill-Salat mit Joghurt 

Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto 

Sächsische Kartoffelsuppe 

mit Mini-Wiener Würstchen und Croûtons

Spanferkelschinken knusprig gebacken mit mediterranen Kräutern

Langsam gebratene Pilze mit Estragon-Jus und Zitrone 

Glasierte Möhren mit Honig-Petersilien-Glace 

Kartoffelgratin in sahniger Salbeisoße und Bergkäse 

Rigatoni all' Arrabbiata mit Rucola, Pinienkernen und Grana Padano 

Schokoladen- und Vanille-Sahnepudding mit Fruchtchutneys 

35 € pro Person

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Buffet. Unsere Buffets sind ab 20 Personen (Vollzahler) buchbar. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand Januar 2024



Silber 2024

Brot und Baguette aus dem Steinbackofen
mit Butterauswahl, Curry-Dattelfröme und Kräuterquark 

Markthallen-Salatbüfett im Weckglas:

Rotkohlsalat mit Granatapfel und Granola 

Coleslaw mit Spitzkohl, Karotte und gerösteten Zwiebeln 

Rote-Bete-Salat mit Apfel und Walnuss 

Gerösteter Karottensalat mit Mango und Koriander 

Gurken-Dill-Salat mit Joghurt 

Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto 

Salami-Schinken-Platte:

Edle Salami- und Schinkenvariationen mit Oliven und Olivenöl

Sächsische Kartoffelsuppe 

mit Mini-Wiener Würstchen und Croûtons

Spanferkelschinken knusprig gebacken mit mediterranen Kräutern

Langsam gebratene Pilze mit Estragon-Jus und Zitrone 

Glasierte Möhren mit Honig-Petersilien-Glace 

Kartoffelgratin in sahniger Salbeisoße und Bergkäse 

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett. Unsere Büfette sind ab 20 Personen (Vollzahler) buchbar. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand Januar 2024



Lachsfilet in Zitronen-Buttersoße

Blattspinat mit geschmolzenen Schalotten und frischem Rahm 

Dillkartoffeln in brauner Nussbutter 

Rigatoni all' Arrabbiata mit Rucola, Pinienkernen und Grana Padano 

Karamellierter Kaiserschmarrn in Orangen-Zimt-Butter 
mit Apfelmus und Vanillesoße

Schokoladen- und Vanille-Sahnepudding mit Fruchtchutneys 

45€ pro Person

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett. Unsere Büfetts sind ab 20 Personen (Vollzahler) buchbar. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand Januar 2024



Gold 2024

Brot und Baguette aus dem Steinbackofen
mit Butterauswahl, Curry-Dattelcreme und Kräuterquark



Markthallen-Salatbüfett im Weckglas:

Rotkohlsalat mit Granatapfel und Granola



Coleslaw mit Spitzkohl, Karotte und gerösteten Zwiebeln



Rote-Bete-Salat mit Apfel und Walnuss



Gerösteter Karottensalat mit Mango und Koriander



Cherrytomaten-Salat mit Minze und Zitrone



Gurken-Dill-Salat mit Joghurt



Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto



Salami-Schinken-Platte:

Edle Salami- und Schinkenvariationen mit Oliven und Olivenöl

Meeresfrüchte-Platte:

Fisch und Meeresfrüchte in verschiedenen Variationen,
mal geräuchert, gebeizt oder als Cocktail

Sächsische Kartoffelsuppe



mit Mini-Wiener Würstchen und Croûtons

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett. Unsere Büfetts sind ab 20 Personen (Vollzahler) buchbar. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand Januar 2024



Live tranchierte Steakhüfte mit Sc. Béarnaise

Spanferkelschinken knusprig gebacken mit mediterranen Kräutern

Langsam gebratene Pilze mit Estragon-Jus und Zitrone 

Glasierter Möhren mit Honig-Petersilien-Glace 

Kartoffelgratin in sahniger Salbeisoße und Bergkäse 

Lachsfilet in Zitronen-Buttersoße

Blattspinat mit geschmolzenen Schalotten und frischem Rahm 

Dillkartoffeln in brauner Nussbutter 

Rigatoni all' Arrabbiata mit Rucola, Pinienkernen und Grana Padano 

Karamellisierte Kaiserschmarrn in Orangen-Zimt-Butter
mit Apfelmus und Vanillesoße 

Schokoladen- und Vanille-Sahnepudding mit Fruchtchutneys 

Ziegenkäse-Mousse mit Himbeere und Zitrone 

Internationale Käsevariation mit Tessiner-Feigensenf und Salzgebäck 

55€ pro Person

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett. Unsere Büfette sind ab 20 Personen (Vollzahler) buchbar. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand Januar 2024



Mediterran

Baguette, Foccacia und Ciabatta
mit Aioli, Tapenaden, gesalzener Butter und verschiedenem Frischkäse 

Fruchtiger Tomatensalat mit Himbeerbalsam, Mozzarella, Basilikum und Pinienkernen 

Italienischer Gurkensalat mit Mango, Minze und roter Peperoni 

Gegrillte Paprika mit Olivenöl, Salz-Zitrone, Rosmarin-Honig und gereiftem Ricotta 

Mediterraner Nudelsalat mit Tomatensugo, Oliven, Gurke und Rucola 

Kartoffel-Thunfisch-Salat in leichtem Limonendressing

Gegrillte Zucchini und Aubergine mit Rosmarin und altem Balsamico 

Mediterrane Schinken- und Salamiauswahl

Gegrillter Kraken in Limonenöl mit Ofentomaten und Rucola

Tomatencremesuppe mit Burrata und Basilikum 

Rigatoni all' Arrabbiata mit Rucola, Pinienkernen und Grana Padano 

Gegrillte Maishähnchenbrust in Masala-Jus
mit Romanesco, Guanciale
und Salbei- Gnocchi 

„Guancia di Manzo“ geschmorte Rinderbäckchen
mit gegrilltem grünen Spargel 
und Trüffelgratin 

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett. Unsere Büfetts sind ab 20 Personen (Vollzahler) buchbar. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand Januar 2024



Mascarpone-Himbeer-Trifle 

Creme Brûlée mit Beeren-Salat und Pistazien 

Mediterrane Käseauswahl
mit lombardischen Senf-Früchten und Trauben 

45€ pro Person

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett. Unsere Büfetts sind ab 20 Personen (Vollzahler) buchbar. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand Januar 2024



Grill-Büfett

Hausgebackene Brotauswahl
mit Fassbutter, Peppadew-Dip und Tomaten-Basilikum-Creme 

Couscous Rote-Bete-Salat 

Gurken-Sesam-Salat mit Chili-Mango und Koriander 

Tomaten-Passionsfrucht-Salat mit Basilikum und Cashewkernen 

Kartoffelsalat mit Pancetta und Blattpetersilie

Zuckermelonensalat mit Hirtenkäse 

BBQ-Nudelsalat 

Die Suppe in der Bügelflasche:

Erdbeer-Pfeffer-Süppchen mit Basilikum 

Bratwürste

vom Schinkensommelier Florian Köhn „Metzgerei Max“ – Hof

Steak vom Strohschwein

Entrecôte Steak mit Rosmarin

Salbeihähnchen vom Kikok-Hahn asiatisch mariniert

BBQ-Lachs auf Tomaten-Basilikum-Gemüse

Pulled Pork mit Brioche-Brötchen und Krautsalat

Grillkäse mit Kräuter-Chili-Marinade 

Grillgemüse mit Rosmarin und Olivenöl 

Grüner Spargel mit Zitrone und Honig 

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett. Unsere Büfetts sind ab 20 Personen (Vollzahler) buchbar. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand Januar 2024



Käsespätzle



Grillkartoffel



Lotteraner Bier-Senf

Lotteraner BBQ-Sauce

Lotteraner Ketchup

Erdbeer-Tiramisu



Himbeer-Ziegenfrischkäse-Trifle mit Zitrone



50€ pro Person

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett. Unsere Büfetts sind ab 20 Personen (Vollzahler) buchbar. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand Januar 2024



Weihnachtsbüfett

Brot und Baguette aus dem Steinbackofen
mit Butterauswahl, Kräuterquark 
und Gänserillet

Markthallen-Salatbüfett im Weckglas:

Linsensalat mit mariniertem Gemüse und Petersilie 

Rotkohlsalat mit Granatapfel und Granola 

Coleslaw mit Spitzkohl, Karotte und gerösteten Zwiebeln 

Rote-Bete-Salat mit Apfel und Walnuss 

Gerösteter Karottensalat mit Mango und Koriander 

Cherrytomaten-Salat mit Minze und Zitrone 

Gurken-Dill-Salat mit Joghurt 

Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto 

Salami-Schinken-Platte:

Edle Salami- und Schinkenvariationen mit Oliven und Olivenöl

Kürbis-Orangen-Suppe mit Kürbiskernen und Croûtons 

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett. Unsere Büfetts sind ab 20 Personen (Vollzahler) buchbar. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand Januar 2024



Entenkeule in Thymian-Orangen-Soße
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Rosenkohl mit Speck und Zwiebel

Sauerbraten in Rosinensoße

Glasierte Möhren mit Honig-Petersilien-Glace 

Kartoffelgratin in sahniger Salbeisoße und Bergkäse 

Kabeljau in Zitronen-Buttersoße

Blattspinat mit geschmolzenen Schalotten und frischem Rahm 

Dillkartoffeln in brauner Nussbutter 

Gnocchi in Kürbiscrème mit Grana Padano und Kürbiskernen 

Karamellierter Kaiserschmarrn in Orangen-Zimtbutter
mit Apfelmus und Vanillesoße 

Spekulatiusmousse mit Orange 

Schokoladen- und Vanille-Sahnepudding mit Fruchtchutneys 

49€ pro Person

Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü oder Büfett. Unsere Büfetts sind ab 20 Personen (Vollzahler) buchbar. Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Saisonale Änderungen vorbehalten. Bitte fragen Sie uns nach kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen.

Zeichenerklärung:  = vegan  = vegetarisch.

Stand Januar 2024