

Bronze 2024

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



Markthallen-Salatbüfett im Weckglas:

Rote-Bete-Salat mit Apfel und Walnuss Vain

Gerösteter Karottensalat mit Mango und Koriander Vegan

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







Silber 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



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









Lachsfilet in Zitronen-Buttersoße

Blattspinat mit geschmolzenen Schalotten und frischem Rahm 🔬



Dillkartoffeln in brauner Nussbutter



Rigatoni all'Arrabbiata mit Rucola, Pinienkernen und Grana Padano



Karamellisierter Kaiserschmarrn in Orangen-Zimt-Butter 🕵 mit Apfelmus und Vanillesoße



Schokoladen- und Vanille-Sahnepudding mit Fruchtchutneys



45€ pro Person







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 Vijah



Cherrytomaten-Salat mit Minze und Zitrone Vigin



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







Live tranchierte Steakhüfte mit Sc. Béarnaise

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



Lachsfilet in Zitronen-Buttersoße

Blattspinat mit geschmolzenen Schalotten und frischem Rahm



Dillkartoffeln in brauner Nussbutter



Rigatoni all'Arrabbiata mit Rucola, Pinienkernen und Grana Padano



Karamellisierter 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







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



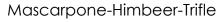
Gegrillte Maishähnchenbrust in Masala-Jus mit Romanesco, Guancale und Salbei-Gnocchi 🐼

"Guancia di Manzo" geschmorte Rinderbäckchen mit gegrilltem grünen Spargel und Trüffelgratin











Creme Brûlée mit Beeren-Salat und Pistazien 🐼



Mediterrane Käseauswahl mit lombardischen Senf-Früchten und Trauben



45€ pro Person







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





BBQ-Nudelsalat



Erdbeer-Pfeffer-Süppchen mit Basilikum 😂

Die Suppe in der Bügelflasche:



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



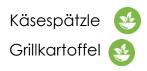
Grüner Spargel mit Zitrone und Honig 🥵











Lotteraner Bier-Senf Lotteraner BBQ-Sauce Lotteraner Ketchup

Erdbeer-Tiramisu 🥵



Himbeer-Ziegenfrischkäse-Trifle mit Zitrone



50€ pro Person







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 Vegan



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









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 Kürbiscreme mit Grana Padano und Kürbiskernen 🕵



Karamellisierter Kaiserschmarrn in Orangen-Zimtbutter mit Apfelmus und Vanillesoße



Spekulatiusmousse mit Orange



Schokoladen- und Vanille-Sahnepudding mit Fruchtchutneys



49€ pro Person



