

Buffetliste

gültig ab 01.02.2017

Frühstücksbuffet (bis 12.00), **12,50 € p.P.**

Frühstückswurstplatte, Käseplatte, gekochtes Ei, Brotmix, Butter, Konfitüre, Apfelkuchen, Orangensaft, Milch

Brunchbuffet (bis 14.00), **15,50 € p.P.**

Putengeschnetzeltes in Ananas-Curry-Rahm mit Reis, Frühstückswurstplatte, Käseplatte, gekochte Eier, Konfitüre (2 Sorten), Brotmix, Butter, Milch, Orangensaft

Hofwirtschaft-Brunchbuffet (bis 14.00), **18,50 € p.P.**

Grillplatte (Schnitzel, Bratklops, Hähnchenunterschenkel), Zigeunersoße, Schwenkkartoffeln, Frühstückswurstplatte, Käseplatte, Gemüsesticks mit Dipp, gekochte Eier, Konfitüre (2 Sorten), Obstschale, Brotmix, Butter, Milch, Orangensaft

Mediterranes Buffet: 25,80 €

Hähnchenmedaillons mit Tomate - Mozzarella überbacken, Schweinefiletmedaillons in toskanischer Soße, Ratatouille, Reis, Antipastivariation (vegetarisch), mediterrane Spezialitätenplatte (Käse, Salami, Schinken), Ajvar-Käsecreme, Farfalle - Salat, Brotvariation, Butter

Barbara-Tischbuffet: 10,50 € p.P.

5 bunt belegte Baguettescheiben, Gemüsesticks mit Quarkdipp, 2 Obstspieße

Feierabendbuffet: 13,30 p.P.

Würstchentopf (Bockwurst, Wiener Würstchen, Knacker, Krakauer), Bouletten, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Spreewälder Gurkenmix, Senf, Meerrettich, Ketchup, Bunter Gemüsesalat, Brotmix

Europabuffet: 21,30 p.P.

Nudel-Spinatpfanne mit Gorgonzolasoße (vegetarisch), Emmentaler Wurstsalat, Griechischer Bauernsalat, Feta - Käsecreme, Salami aus Ungarn, Spanien, Italien; Käse aus der Schweiz, Italien, Frankreich; Schinken aus Italien, Spanien, Österreich, Deutschland; Fischspezialitäten, Antipasti, Sauergemüse, Butter, Brotmix

Pfannenbuffet: 15,20 € p.P.

Schnitzel, Hackfleischklöpse, Hähnchenunterschenkel, bulgarische Soße, Hofwirtschaft- Kartoffelsalat, Gemüsesalat mit Vinaigrette, Brot, Rote Grütze mit Vanillesoße

Skandinavisches Fischbuffet: 22,70 € p.P.

Räucherfischvariationen, Fischdelikatessen, schwedische Soße, Finnischer Rote-Rüben-Salat, Forellenfilets mit Meerrettich - Preiselbeersahne, Brotmix, Butter, Schwedische Apfeltorte

Cranach-Hofbuffet: 16,00 €

Cranach-Hoftopf, Hähnchenunterschenkel, Hackspieße, Kartoffelsalat, Tomatensalat mit Zwiebeln, Brot, hausgemachtes Apfelkompott mit Vanillesoße

Lucas-Tischbuffet: 13,30 € p.P.

Wittenberger Metzgerwurstplatte, Schmalz, Harzer Käse, Spreewälder Gurkenmix, Brot, Butter

Hofwirtschaft-Abendbuffet (Kalt-Warmbuffet): 22,50 € p.P.

Schwarzbieregulasch mit hausgefertigten Semmelknödeln, Rahmwirsing, Putengeschnetzeltes mit Curry-Rahmsoße, Reis, Wittenberger Metzgerwurstplatte, Brot, Vanillequarkcreme mit Früchten

Burgunderbuffet: 20,70 pro Person

Kürbiscremesuppe (vegetarisch, Saison), Burgunderfleisch (in Rotwein gekochte Rindfleischwürfel mit Schalotten und Thymian), hausgefertigte Eierspätzle, Käsebuffet (französischer Weichkäse), Baguette, Butter, Rotweibirne mit Vanilleeis und echter Schlagsahne

Lucas-Buffer: 16,50 € p.P.

Kesselgulasch, Schweinefilettopf mit Champignons, hausgefertigte Eierspätzle, Wittenberger Sauerteigbrot, Obstschale

Barbara-Buffer: 21,30 p.P.

Käsecremesuppe, Kasslernacknbraten, Rinderschmorbraten, Sauerkohl, Lauchrahmgemüse, Kartoffelknödel, hausgefertigte Semmelknödel, Obstschale

Lukull-Buffer: 27,50 € p.P.

Rotbarschilet auf Blattspinat, Toskanischer Schweinefilettopf mit Tomaten - Sahnesoße, Gemüsereispfanne, Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle, Sellerie - Apfelsalat mit Walnüssen, Eisbergsalat mit Dill und Mandarinen

Weidmanns Buffet: 24,30 € p.P.

Schwarzbier - Zwiebelsuppe, Wildgulasch mit Waldpilzen, Waldpilzragout, Apfelrotkohl, Rahmwirsingkohl, Preiselbeeren, hausgefertigte Semmelknödel und Eierspätzle

Keltisches Buffet: 20,00 € p.P.

Möhren-Selleriecremesuppe, Schweinefiletmedaillons in Whisky - Pfeffersoße, Colcannon (Stampfkartoffeln mit Wirsing und Lauch), schottische Zwiebelmarmelade, Wurzel - Buttergemüse, Cranachan (schottische Whisky-Honig-Sahnecreme mit Himbeeren)

Kost The Ost: 14,50 € p.P.

Wurstsoljanka, Jägerschnitzel (panierte Jagdwurstscheiben), Broilerkeule, Mischgemüse, Salzkartoffeln, Tomatensoße, Riesaer Spirelli, Apfelmus mit Vanillesoße

Fingerfoodbuffet: 14,50 € p.P. (auch als Tischbuffet)

bunt belegte Baguettescheiben, Serrano - Fetasticks, gefüllte Eier, Gemüsesticks mit Dipp, Käsespieße, Obstspieße, gegrillte Hähnchenunterschenkel, Tandoori - Hackfleischspieße, Baguette

Menüliste

gültig ab 01.02.2017

Bayrische Menü: 16,30 € p.P.

Flädlesuppe, Schweinebraten mit Pfefferkruste, Bayrisch Kraut, hausgefertigte Semmelknödel, Apfelstrudel mit Vanillesoße

Geflügel-Menü: 17,50 € p.P.

Geflügelbrühe mit Fleischeinlage, Eisbergsalat mit Mandarinen und Dill, Putengeschnetzeltes mit Ananas - Curryrahmsoße, Butterreis, Duett von weißer und brauner Schokoladenmousse

Feiertagsmenü: 22,10 € p.P.

Rinderbrühe mit Gemüse, Geschmorte Entenkeule mit Orangen - Cointreausoße, Kartoffelklöße, Preiselbeer - Rotkohl, Vanilleeis mit Cognacpflaumen

Jägermenü: 22,00 € p.P.

Rindfleischbrühe mit Gemüse, Wildgulasch mit Pilzen, Apfelrotkohl, hausgefertigte Semmelknödel, Duett von weißer und dunkler Schokoladenmousse

Kost the Ost: 12,30 € p.P.

Hofwirtschaft - Wurstsoljanka, Jägerschnitzel (panierte Jagdwurstscheibe) mit Salzkartoffeln und Mischgemüse, hausgemachtes Apfelkompott mit Vanillesoße

Rotwein-Menü: 19,10 € p.P.

Lauchcremesuppe mit Croutons, Burgunderbraten mit Apfelrotkohl und hausgefertigten Eierspätzlen, Rotweinbirne mit Vanillesoße und echter Schlagsahne

Schnitzelmenü: 14,70 € p.P.

Lauchcremesuppe mit Croutons, paniertes Schweineschnitzel mit Rosmarinkartoffeln, Rahmsoße und Speckrosenkohl, Rote Grütze mit Vanillesoße

Schwarzbiermenü: 20,10 € p.P.

Schwarzbier - Zwiebelsuppe, Tomatensalat mit Zwiebeln, Schwarzbiergulasch vom Rind mit hausgefertigten Semmelknödeln, dazu Apfelrotkohl; Mousse au Chocolat

Vegetarisches Menü: 15,50 € p.P.

Wurzelgemüserahmsuppe mit Frischkäse verfeinert, Blattsalat mit Vinaigrette, Penne-Gorgonzolapfanne mit Spinat, Vanillequarkcreme mit Früchten

Whisky-Menü: 20,90 € p.P.

Möhren - Ingwersuppe, Schweinemedallions in Whisky-Pfeffersoße mit Colcannon (Stampfkartoffeln mit Wirsing und Lauch) und Wurzelgemüse, Cranachan (schottische Whisky-Honig-Sahnecreme mit Himbeeren)