

## Buffetvorschläge

gültig ab Januar 2024

### **Mediterranes Buffet: 33,30 € p.P.**

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: 16,10 € p.P.**

4 bunt belegte Baguettescheiben, Gemüsesticks mit Quarkdipp, 2 Obstspieße

### **Feierabendbuffet: 19,50 € p.P.**

Würstchentopf (Bockwurst, Wiener Würstchen, Knacker), Bouletten, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Gurkenmix, Senf, Ketchup, bunter Gemüsesalat, Brotmix

### **Europabuffet: 37,20 € 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, Butter, Brotmix

### **Pfannenbuffet: 22,50 € p.P.**

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

### **Cranach - Hofbuffet: 25,20 € p.P.**

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

### **Lucas - Tischbuffet: 18,30 € p.P.**

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

### **Hofwirtschaft - Abendbuffet: 32,80 € p.P.**

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

### **Burgunderbuffet: 34,20 € p.P.**

Kürbiscremesuppe (vegetarisch, Saison), Burgunderfleisch (in Rotwein gekochte Rindfleischwürfel mit Schalotten und Thymian), Eierspätzle, Französischer Weichkäse, Baguette, Butter, Kompott von der Rotweibirne mit Vanillesoße

**Lucas - Buffet: 24,10 € p.P.**

Kessलगulasch, Schweinefilettopf mit Champignons, Eierspätzle, Wittenberger Sauerteigbrot, Obstschale

**Barbara - Buffet: 31,00 € p.P.**

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

**Lukull - Buffet: 39,00 € p.P.**

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

**Weidmanns - Buffet: 35,60 € p.P.**

Schwarzbier - Zwiebelsuppe, Wildgulasch mit Waldpilzen, Apfelrotkohl, Rahmwirsing Kohl, Preiselbeeren, hausgefertigte Semmelknödel und Eierspätzle

**Keltisches Buffet: 31,20 € 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 - Buffet: 23,60 € p.P.**

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

**Fingerfoodbuffet: 22,50 € p.P.**

bunt belegte Baguettescheiben, Serrano - Fetasticks, gefüllte Eier, Gemüsesticks mit Dipp, Käsespieß, Obstspieß, gegrillter Hähnchenunterschenkel, Tandoori - Hackfleischspieß, Baguette

Pommes Frites, Kroketten o.ä. Frittierbeilagen bieten wir **NICHT** an.

Als VEGANE Komponente in jedem Buffet kombinierbar bieten wir Rucola - Süßkartoffel - Bratlinge mit oder ohne Tomatenragout an.

Käsespieße wahlweise als Variante Emmentaler - Traube - Tomate oder Mozzarella - Tomate - Basilikum.