

Buffetliste

gültig ab 2019

Brunchbuffet: 15,90 € p.P.

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

Hofwirtschaft - Brunchbuffet: 18,90 € 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: 25,90 € 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: 10,90 € p.P.

5 bunt belegte Baguettescheiben, Gemüsesticks mit Quarkdipp, 2 Obstspieße

Feierabendbuffet: 13,90 € p.P.

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

Europabuffet: 22,30 € 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: 15,50 € p.P.

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

Skandinavisches Fischbuffet: 23,70 € p.P.

Räucherfischvariation, Fischdelikatessen, schwedische Soße, Finnischer Rote - Rübensalat, Forellenfilets mit Meerrettich - Preiselbeersahne, Brotmix, Butter, Schwedische Apfeltorte

Cranach - Hofbuffet: 16,90 € p.P.

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

Lucas - Tischbuffet: 13,90 € p.P.

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

Hofwirtschaft - Abendbuffet: 23,50 € p.P.

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

Burgunderbuffet: 23,70 € p.P

Kürbiscremesuppe (vegetarisch, Saison), Burgunderfleisch (in Rotwein gekochte Rindfleischwürfel mit Schalotten und Thymian), hausgefertigte Eierspätzle, Französischer Weichkäse, Baguette, Butter, Rotweinbirne mit Vanilleeis und echter Schlagsahne (wird serviert)

Lucas - Buffet: 16,90 € p.P.

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

Barbara - Buffet: 21,90 € p.P.

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

Lukull - Buffet: 27,90 € p.P.

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

Weidmanns - Buffet: 24,90 € p.P.

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

Keltisches Buffet: 22,10 € 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: 15,50 € p.P.

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

Fingerfoodbuffet: 15,50 € p.P.

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

Menüliste

gültig ab 2019

Bayrisches Menü: 16,90 € p.P.

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

Geflügel - Menü: 17,90 € p.P.

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

Feiertagsmenü: 22,50 € p.P.

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

Jägermenü: 22,90 € p.P.

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

Kost the Ost - Menü: 13,30 € p.P.

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

Rotwein - Menü: 19,90 € p.P.

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

Schnitzelmenü: 15,70 € p.P.

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

Schwarzbiermenü: 21,10 € 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: 22,90 € p.P.

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