

**Suppe: Süppchen von Strauchtomaten  
mit Ginsahne und Basilikum**

oder/und

**Mango-Currysüppchen  
mit frischem Koriander**

**Kalter Teil: Duett von Mozzarella & Rispentomaten  
mit Rucola und dunklem Balsamico**

oder/und

**Würziger Parmaschinken  
mit Melonenschiffchen, Wildkräutern und Olivenöl**

oder/und

**„Vitello tonnato“  
Hauchdünnes Kalbsfleisch  
mit Kapern und Thunfischcreme, Rucola und Kirschtomaten**

**Warmer Teil: Gegrilltes Schweinefilet**

**allerlei frische Pilze und gebackener Kartoffelvariation**

oder/und

**Zanderfilet gegrillt  
an buntem Wokgemüse und Safran-Duftreis**

oder/und

**Pochiertes Lachfilet  
auf geschmolzenen Spitzkohl und nussigem Wildreis**

oder/und

**„Saltim bocca“ vom der Hähnchenbrust  
gefüllt mit Parmaschinken und Salbei, Grillgemüse und Zweierlei Tagliatelle**

oder/und

**Gegrilltes Perlhuhnbrüsten  
an allerlei buntem Gemüse und gebackenen Rosmarinkartoffeln**

**Desserts: Zweierlei Mousse au chocolate  
auf Amarettokirschen**

oder/und

**Törtchen von Espresso und Biskuit  
mit Schokoladen-Mikado**

oder/und

**Exotischer Fruchtsalat  
mit Vanille-Mandelschaum**

**Sonstiges: Brotauswahl, ofenwarmes Baguette, Butter**

**Preis pro Person je nach Auswahl**

**22,90 € - 34,90 €**

Suppe:

**Kartoffel-Lauchcremesüppchen**

mit gegrillter Thüringer Rotwurst und Kerbelspitzen

oder/und

**Klare Kalbskraftbrühe**

mit allerlei Erdgemüse und Eierstich

Kalter Teil:

**Variation von edlen geräucherten und gebeizten Fischen**

mit Heilbutt, Lachs und Forelle - Dill-SenfSauce und knackigen Blattsalaten

oder/und

**Thüringer Vesperauswahl**

mit frischen Hackfleisch\*, Thüringer Schlachtwurst und sauren Gemüse

oder/und

**Thüringer Schinkenspezialitäten**

mit Melone und Wiesenkräutern, Mühlenpfeffer und Olivenöl

Warmer Teil:

**Thüringer Rinderrouladen**

mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

oder/und

**Zartes Ragout vom Kalb**

mit buntem Grillgemüse und jungen Kräuterkartoffeln

oder/und

**Saftige Steaks vom Schweinerücken**

mit allerlei frischen Pilzen und gebackenen Thüringer Kartoffelzametten

oder/und

**Pochierte Heilbuttsteaks**

auf buntem Gemüsebett und getrüffeltem Kartoffelgratin

oder/und

**Saftiges Perlhuhnbrüsten**

an gegrillten buntem Gemüse und gebackenen Rosmarinkartoffeln

Desserts:

**Rumwaldbeeren**

mit Vanilleschaum

oder/und

**Törtchen von Himbeeren und Frischkäse**

auf Biskuit

oder/und

**Exotischer Fruchtsalat**

mit Vanille-Mandelsauce

Sonstiges: **Brotauswahl, ofenwarmes Baguette, Butter**

**Preis pro Person je nach Auswahl**

**20,90 € - 31,90 €**

Suppe:

**Hummerschaum**

mit gegrilltem Fenchel und schwarzem Sesam

oder/und

**Essenz von Pilzen der Saison**

mit Markklößchen und allerlei buntem Gemüse

Kalter Teil:

**Miniaturenvariation**

Roastbeefröllchen mit Meerrettich

Gänseleber auf Granny Smith

Sülzchen von Tomaten und Mozzarella

Tomate-Mozzarella-Spieße auf

Basilikumpüree

Verschiedene Terrinen nach Saison

Tafelspitzsülze mit Frischkäse

Gefüllte Eier mit Lachskaviar

Hähnchenroulade auf Blutorange

Warmer Teil:

**Duett von Lachs und Zander**

mit frischem Blattspinat und Sepia-Tagliatelle

oder/und

**Meerbarbenfilets**

im Hummerschaum mit Tomaten-Fenchelgemüse und Wildreis-Mix

oder/und

**Pochiertes Lachsfilet**

auf geschmolzenen Spitzkohl und nussigem Wildreis

oder/und

**Filetgeschnetzeltes**

mit Schalotten und Austernpilzen und jungen Kräuterkartoffeln

oder/und

**Filet vom Thüringer Duroc-Schwein**

mit mediterranem Gemüse und Süßkartoffelgratin

Desserts:

**Mini Peti Fours**

bunte Mischung kleiner Köstlichkeiten

oder/und

**Tonka-Bohnen Cremé bruléé**

mit Schokoladenmikado

oder/und

**Mousse von Passionsfrüchten**

mit gepfeffertem Pfirsich-Chutney

Sonstiges: **Brotauswahl, ofenwarmes Baguette, Butter**

**Preis pro Person je nach Auswahl**

**29,90 € - 44,90 €**

## *Das macht Ihr Buffet einzigartig*

Zu jedem Buffet bieten wir Ihnen folgende zusätzliche Komponenten an.

### **Französische Käsevariation**

Auswahl delikater französischer Käsesorten. Garniert mit reichlich Obst. Dazu reichen fruchtigen Feigensenf und dunkles Brot.

Klein	49,00 €	25-40 Personen
Groß	79,00 €	ab 40 Personen

---

### **Obstvariation**

Passend zu Ihrer Dessertauswahl können Sie Ihr Buffet mit einer Auswahl frischen und mundgerechten Obst ergänzen.

Klein	39,00 €	25-35 Personen
Groß	59,00 €	35-50 Personen
XXL	89,00 €	ab 50 Personen

---

### **Salate & Cocktails**

Wir richten verschiedene Salate und Cocktails in kleinen Gläsern an. Somit haben Ihre Gäste die Möglichkeit von jeder Sorte zu probieren.

Kleine Auswahl 2,50€/p.P.	Schopskasalat mit Mozzarella und Oliven Geflügelcocktail mit Maracuja Schmorgurkenchutney mit Räucherlachs
------------------------------	--

Große Auswahl 3.80€/p.P.	<i>Zusätzlich zu Klein:</i> Rindfleischcocktail mit Tabasco Matjescocktail mit Schalotten und Granny Smith
-----------------------------	--

XXL Auswahl 5,90€/p.P.	<i>Zusätzlich zu Groß:</i> Meeresfrüchtecocktail mit Lemone und Creme Fraiche Mediterraner Gemüsecocktail mit Anti Pasti und Safrandip
---------------------------	--

---

### **Eisbombe**

Eisbombe mit Feuerwerk, und frischem Obst

Klein	59,00 €	25-35 Personen
Groß	89,00 €	35-50 Personen
XXL	124,00 €	50-80 Personen

## *Schaustücke*

Schaustücke bringen das Highlight auf Ihr Buffet. Bitte beachten Sie, dass manche Schaustücke saisonal bedingt nicht zu jeder Zeit zur Verfügung stehen.

---

### **Kalbsrücken**

Ausgelöster und tranchierter Rücken vom Kalb. Reich garniert mit Feigen und Rosmarin.

1 Stk	~289,00 €	empfohlen bei 30—50 Personen
2 Stk	~499,00 €	empfohlen bei 50—70 Personen

---

### **Wildschaustück**

Ausgelöster Rehrücken, Hirschrückenmedallions und Terrinen von Gildgeflügel Mit Lebermus, Thymian und Rosmarin, frischen Beeren und Waldorfsalat.

Klein	~329,00 €	empfohlen bei 30- 50 Personen
Groß	~549,00 €	empfohlen bei 50- 70 Personen

---

### **Schalen- und Krustentierschaustück**

Hummer, Jacobsmuscheln, Riesengarnelen und Köstlichkeiten aus dem Meer je nach Verfügbarkeit.

Klein	~549,00 €	empfohlen bei 30- 50 Personen
Groß	~899,00 €	empfohlen bei 50- 70 Personen

---

### **Geflügelschaustück**

Großes Schaustück mit ganzen und Tranchierten Perlhühnern, Stubenküken, Hähnchenrouladen und Wachteln je nach Verfügbarkeit

Klein	~249,00 €	empfohlen bei 30- 50 Personen
Groß	~449,00 €	empfohlen bei 50- 70 Personen