



Buffet Fasskeller - Zeremonie Anno Domini 1525

Vorgerichte / Salate

Hausgemachte Salate von gesäuerten Champignons und Spargel
Zartbittere Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Salat von Crevetten mit Orangen und Grapefruitfilets an Limonen-crème-fraîche
Salat von Tomate und Mozzarella an Mandelpesto

Allerlei

Rosa Tranchen von der Entenbrust an Apfel-Sellerie-Salat und Sauce Cumberland
Marinierte Hähnchenbrustfilets in Gemüsesud an Frühlingslauch-Vinaigrette
Geräucherte Schweinslende zu eingelegtem Gemüse
Gebratene Poulardenbrust mit exotischen Früchten
Parmaschinken mit Segmenten von der Honigmelone

Mariniertes und Pikantes aus Meer und Fluss

Graved Lax mit Zucchini Salat an Honig-Dill-Senf-Sauce
Arrangement von geräuchertem Fisch mit Sahnemeerrettich
Pochierte Forelle in Dillgelee an Schnittlauchschmand

Warme Gerichte

Sächsische Kartoffelsuppe mit Croutons und frischen Kräutern
Medaillons vom Schweinsfilet zu Gemüseallerlei, Pilzrahm, Kartoffelgratin
Gegrilltes Lachsfilet mit Thymiantomaten unter der Kräuterkruste, Reismix

Käse

Variationen heimischer und internationaler Käsespezialitäten mit ergänzenden Beigaben

Feine Naschereien aus unserer Patisserie

Bayerische Crème mit schwarzen Johannisbeeren
Mandel-Kokosschnitte an Ingwer-Ananas
Marinierte Obstfilets an Biskuitrolle
Salat von frischen Früchten mit braunem Rohrzucker
Mousse von weißer und dunkler Schokolade im Glas serviert
Mephistotorte unsere Hausspezialität