

Menü- und Buffetvorschläge 2024

Harzer Menü

Brühe vom Federvieh mit zartem Hühnerfleisch und Gemüse

Brockenteller mit Käse überbackene Schweinelendchen, frische Rahmchampignons, Buttererbsen, Karottengemüse und Kartoffelgratin

Mousse au Chocolate mit frischen Früchten

36,80 €

Thüringer Menü

Reibekuchen mit geräucherten Forellenfilet und Sahnemeerrettich

Rinderroulade oder Sauerbraten nach Hausfrauenart mit Thüringer Klößen und gebutterten Marktgemüse

Walnusseis mit Heidelbeeren, Sahne und Caramel Sauce

42,50 €

Geburtstags-Menü

Honigmelone mit luftgetrockneten Schinken

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Rindfleisch

Schweinefilet am Stück gebraten mit Steinpilzen in Kräuterrahm, Gemüse der Saison, Herzoginnenkartoffel und Röstitaler

Zitronencreme mit Johannisbeeren-Sauce

49,50 €

Festmenü

Wild-Pastete mit Sauce Cumberland und Baguette

Apfel-Curry-Selleriesuppe

Zarter Kalbsbraten mit Rotwein-Schalotten-Sauce, Kartoffelgratin und Mandelbroccoli

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

58,50 €

Klassisches Internationales Buffet ab 20 Personen

Vorspeisen

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Eichsfelder Stracke

Mini-Bruschetta Variationen

Geflügelsalat mit Pfirsichen

Riemanns Harzer Käsetatar

Riesengarnelen gebraten

Saisonale Rohkost- und Blattsalate mit italienischem Dressing

Wildpastete mit Cumberland Sauce

Baguette-Auswahl und Butter

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Markgemüse

Alternativ nach Saison Spargelcremesuppe oder Broccoli-Cremesuppe

Hauptgerichte

Schweinefilet mit Cognac-Pfeffersoße

Zanderfilet mit Riesling Sauce

Pikantes Harzer Rindergulasch mit Rotwein und Schalotten

Champignons in Rahm

Herzoginnenkartoffeln

Thüringer Klöße

Gebuttertes Marktgemüse

Mandelbroccoli

Dessertvariationen

Fruchtige Beerengrütze mit Vanillesoße

Frische Obstfilets

Marillenknödel mit Erdbeer-Sauce

als Alternative Eisbombe mit frischen Obstfilets

59,50 €

**Buffet International Deluxe
ab 20 Personen**

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Harzer Käsetatar mit Lauch und frischen Kräutern

Baguette-Canapés mit Serano-Schinken und französischen Käse

Geräucherte französische Entenbrust in Scheiben

Parmaschinken

Mini-Flammkuchen

Geflügelsalat mit Pfirsich

Eisberg- und Feldsalat mit Joghurt-Kräuter dressing

Baguette Auswahl und Butter

Suppe

Apfel-Sellerie-Suppe mit Eismeergarnelen

Hauptgänge

Braten vom Kalbsrücken mit Sauce Bordeaux

Rosa gebratenes Lammfilet mit Kräuter Sauce

Gedünsteter Butterfisch aus dem Pazifischen Ozean mit Trüffelbutter

Mandelbroccoli und frisches Karottengemüse mit Butter

Safranreis

Lauch-Kartoffelgratin

Röstitaler

Dessert

Französische Käseauswahl und Baguette

Eisbombe mit frischen Obstfilets

Fruchtsoßen

75,00 €

**Harzer Buffet
Ab 20 Personen**

Vorspeisen

Eichsfelder Stracke

Harzer Käsetatar mit Lauch, Creme Fraiche und Kräutern

Saisonale Rohkost- und Blattsalate mit Joghurt-Kräuter dressing Dressing

Butterschinken

Pikantes Gehacktes vom Schwein mit Zwiebeln und Senf

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Suppe

Harzer Kartoffelsuppe mit Stracke oder Harzer Schnippel Suppe mit Kartoffeln, Gemüse und Rindfleisch

Hauptgänge

Pikanter Harzer Rindergoulasch mit Paprika und Lauchgemüse

Schweinelendchen mit Steinpilzen in Rahm

Gebratenes Saiblings Filet

Kartoffelknödel mit Croutons

Kroketten

Gemüsereis

Apfelrotkohl

Gebuttertes Marktgemüse

Dessert

Beerengrütze mit Vanille-Sauce

Zitronen-Mousse mit frischen Früchten

**55,00 € mit Suppe
49,00 € ohne Suppe**