

## Catering - Menüs

### Menü I

Rinderconsommé  
mit Gemüsestroh und Markklößchen

\*\*\*

Sächsischer Sauerbraten  
dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

\*\*\*

Hausgemachte Waldbeerengrütze  
mit Vanillesauce

---

### Menü II

Sächsische Kartoffelcremesuppe  
mit Mini Wiener Würstchen

\*\*\*

Hausgemachte Rinderroulade  
mit Gewürzgurken, Senf, Räucherspeck und Zwiebeln  
dazu Apfelrotkohl und kleine Kartoffelklößchen

\*\*\*

Quarkkeulchen mit eingelegten Sauerkirschen

### **Menü III**

Geräuchertes Forellenfilet mit Apfelmeerrettich  
auf Salatbeet, Buttersoaststecke

\*\*\*

#### **Involtini Toscana**

mit Schinken und Oliven gefüllte Putenfleischröllchen,  
in einer kräftigen Sauce aus Tomaten, Thymian und frischem Knoblauch  
dazu Wildreis

\*\*\*

Eine Auswahl kräftiger und milder Käse  
garniert mit Früchten der Saison und Feigensenf

---

### **Menü IV**

Sächsische Festtagssuppe  
mit Eierstich und Markklößchen

\*\*\*

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit gewürfeltem Wurzelgemüse und Pommery-Senfsauce  
dazu gebräunte Kartoffelschupfnudeln

\*\*\*

Melonenwürfel mit Pistazien  
an einem Vanillesaucenspiegel

## **Vegetarische Gerichte**

Gebackener Spitzpaprika  
gefüllt mit einer Kräuter- Schafscreme  
dazu frisches Ciabatta

\*\*\*

Tagliatelle mit Gorgonzola und Blattspinat  
und Walnusskernen abgeschmeckt

\*\*\*

Herzhafte Bergkäsespätzle  
mit gebratenen Pilzen in der gusseisernen Pfanne

\*\*\*

Ragout von frischem Marktgemüse  
mit Petersilien- Gnocchi

\*\*\*

Kartoffelschiffchen  
gefüllt mit Blattspinat oder Champignons  
und Käse gratiniert

\*\*\*

Gartenfrischer Salat mit Blumenkohl- Bratling  
dazu Joghurtsauce

\*\*\*

Gegrillte Risoleékartoffeln mit Pfannengemüse  
dazu Soja- Kräuter- Dip

\*\*\*

Diese vegetarischen Gerichte können Sie in den Menüs  
und Buffets als Hauptgericht einsetzen.