



# Buffet



# Menüvorschläge

Landhotel Dresden  
Fritz-Meinhardt-Straße 105  
01239 Dresden

Telefon: (0351) 28 03 - 0  
Telefax: (0351) 28 03 - 130  
E-Mail: [info@landhotel-dresden.de](mailto:info@landhotel-dresden.de)  
[www.landhotel-dresden.de](http://www.landhotel-dresden.de)



BESUCHEN SIE UNS AUF FACEBOOK

Wir haben Ihnen unsere begehrtesten Buffets zusammengestellt.  
Alles ist auch gern individuell und einzeln zusammenstellbar!  
Für mehr Informationen und individuelle Vorschläge vereinbaren Sie einfach  
einen Termin mit unserem Küchenmeister

Stand:

Januar 2019 Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - und Buffetvorschläge erlischt die  
Gültigkeit der vorherigen. Eigentum vom Landhotel Dresden



## „Klassisches Landhausbuffet“

Lauchcremesuppe mit gebratenen Schinkenstreifen

Zwiebel - Senfsteaks  
Spanferkelbraten in Rahmsode  
Kasseler in Zwiebelsode

dazu Sauerkraut, Pariser Karotten,  
Schwenkkartoffeln & Kroketten

Bunte Aufschnitt Auswahl mit Meerrettich  
Auswahl von deftigen Hausschlachterspezialitäten  
Hackepeterbrett  
Sächsisches Käsebrett

Auswahl verschiedener Landbrote & Bauernbaguette,  
Butterpräparation

Hausgemachter Landhotel Eiersalat  
Geflügelsalat  
Käsesalat

Frischer Gurken- und Tomatensalat  
Pikanter Rindfleischsalat

Quarkkeulchen mit Apfelmus  
Rote Grütze mit Vanillesode  
Jahreszeitliche Obstplatte

Preis pro Person € 26,00

Ab 25 Personen

Stand:

Januar 2019 Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - und Buffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum vom Landhotel Dresden



## „Landhotel Familienbuffet“

Tomatencremesüppchen mit Crème Fraîche  
und Basilikum

(Schweinegeschnetzeltes im grünen Pfefferrahm)  
Optional zubuchbar  
Schnitzel „Wiener Art“  
Pikant marinierte Hähnchenschenkel  
Sächsischer Sauerbraten in Rosinensauce

Rahmmischpilze, Buntles Leipziger Allerlei, Rotkohl  
Petersilienkartoffeln, Kroketten, Klöße

Braten-Schinken-Platte mit Meerrettich  
Zweierlei Lachsplatte mit Dillcreme  
Bunte Käseauswahl  
Auswahl verschiedener Brot - & Baguettespezialitäten  
Butterpräparation

Tomaten - Mozzarella - Karussell mit Balsamicoreduktion  
Mandarinen Geflügelsalat  
Berner Käsesalat  
Frischer Gurken- und Tomatensalat  
Hausgemachter Eiersalat  
Matjessalat mit Roter Beete

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Himbeermousse mit weißer belgischer Kuvertüre  
Bunte Obstvariation fein arrangiert

Preis pro Person € 27,50

Ab 25 Personen



## „Sachsenbuffet“

Sächsische Kartoffelsuppe mit gebratenem Bauchspeck

Sächsischer Sauerbraten in samtiger Rosinensobbe

Sächsisches Zwiebel - Senffleisch

Kasseler in Zwiebelsobbe

Sächsische Wickelklöße, Kräuterspätzle, Rotkraut & Specksauerkraut

Bratkartoffeln mit Majoran, Buntes Kaisergemüse

Auswahl von Schinken und Braten mit Sahnemeerrettich

Feine Sächsische Käseauswahl

Erlesene Räucherfischauswahl

Auswahl verschiedener Brot & Baguettespezialitäten

Butterpräparation

Matjessalat „Hausfrauenart“

Sächsischer Rindfleischsalat

Klassisch mariniertes Tomaten & Gurkensalat

Sächsischer Kartoffelsalat

Sächsischer Geflügelsalat

Herzhafter Sülzsalat mit frischen Gartenkräutern

Frischer Obstkorb der Saison

Hausgemachte Quarkkälchen mit Apfelmus

Buttermilchplinsen mit vanillesobbe

Preis pro Person € 27,00

Ab 25 Personen

Stand:

Januar 2019 Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - und Buffétvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum vom Landhotel Dresden



## „Mediterranes Buffet“

Klassische Minestrone

Involtini vom Schweinefilet im Sherry - Pfefferrahm  
Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella gratiniert und Tomaten - Olivensugo  
Zackenbarsch „Ligurische Art“ in Estragonsoße  
Saltimbocca Romana

Rosmarinkartoffeln  
Basilikum - Pesto - Gnocchi  
Cremiges Steinchampignon Carnarolirisotto

Geschmolzenem Zucchini - Portwein Schalotten Gemüse  
Junger Pinien - Blattspinat  
Prinzessbohnen im Lardomantel

Große Antipasti Auswahl  
Vitello tonnato mit Tomatenmarmelade und Frischkäsepraline  
Parma Schinken mit Melonentriolog  
Erlesene Italienische Käseauswahl mit Crisinis & Chutneys  
Tomate - Mozzarella mit Reduktion von altem Balsamico und  
Basilikumpesto  
Getrüffeltem Spaghettisalat mit mediterranem Gemüse und  
Parmigiano Reggiano  
Selektion aus dem Buchenrauch

Panna Cotta mit Himbeercoulli und Limoncello Zabaione  
Tiramisu mit Zwergorangenkonfit

Preis pro Person € 32,00 €

Ab 25 Personen



## Schlemmer Hochzeitsbuffet

Hochzeitssuppe mit frischem Feldgemüse, Eierstich und einem Schuss Cherry

Saltimbocca vom Arktischen Saibling in Hummer - Akazienhonigsobe & frischem Dill

Crepinette vom Kalbsrücken in Spitzmorchel Madeirasobe

Perlhuhnbrust und Limoncellosobe

Filet vom Sächsischen Landschwein & Pancetta

Kräuter und Portwein - Trüffelsobe

Kartoffeln mit Pesto vom San Marzano Tomaten und Grand Padano

Zitronen Spaghettinis mit Rucola und Pinienkernen

Cremiges Parmesan Carnarollirisotto | Wiesenkräutern

Holunderblüten - Karotten, Balsamico-Champignons mit glasierten Schalotten,

Sautierter Mandelbrokkoli

Buntes Ratatouille mit schwarzen Oliven und Tomaten - Petersilienbutter

Variation von Parma,- Serrano & Schwarzwälder Schinken

mit feinem Melonentriolog und Sahnemeerrettich

Zart rosa gebraten Black Angusrind mit feiner Cocktailcreme

Lasagne vom keltischen Lachs und Indianer Lachs mit Frischkäse - Dillgremolata

und Rosen vom Schwarzen Heilbutt

Feine Käseauswahl aus Frankreich, Schweiz und Österreich & Chutneys

Mille feuille von Tomate und Mozzarella mit Aceto Balsamico di Modena

Butterpräparation, Erlesene Brot und Baguette Auswahl

Grönland Garnelen Pesto Salat mit Wildkräutern vom Keltenhof

Hirtensalat mit Chianti - Holundervinaigrette

Salat vom rosa gebratenem Landschwein, Rucola, Kirschtomaten & Lauch

mariniert mit Kartoffel - Trüffel - Speckvinaigrette

Weißes Mouse vom Montelimar Nougat & Belgischer Schokolade

Liquor 43 Cremé Brûlée mit kanadischem Ahornzucker

Creme von gebratenen Nüssen und Karamell auf Kumquatkonfit im Schokokleid

Exotische Obstvariation, fein arrangiert

Preis pro Person € 39,00

Ab 25 Personen

Stand:

Januar 2019 Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - und Büffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum vom Landhotel Dresden



## Herbstbuffet

Rahmpotpourri vom Hokaido, Butternut und Pattisonkürbis  
mit einem Hauch Ingwer & Zitronengras

Braten vom Hirschkalb mit Preiselbeer - Ginsobe  
Gulasch vom Sächsischen Wildschwein in Spitzmorchel - Madairasobe  
Perlhuhnbrust in weißer Portwein - Safransobe  
Kabeljau in Limonensobe

Maronen - Apfelrotkohl  
Sautiertes Kürbisgemüse  
Waldpilze  
Holunderblütenkarotten

Rosmarinkartoffeln, Parmesanrisotto  
Cremige Wildkräuterpolenta, Pestognocchi

Hausgebeizter Cappuccino - Zitrus Lachs  
Hausgeräucherte Wacholder Entenbrust und Lende auf glasierten Feigen  
Erlesene Brot und Baguette Auswahl,  
Butterpräparation  
Sächsische Käsevariation mit dreierlei Chutneys

Salat von Argentinischen Rotgarnelen mit Wiesenkräutern vom Keltenhof  
& Kirschtomaten

Endiviensalat mit Sesamkürbis und karamellisierten Walnusstrauben und  
Blauschimmelkäseflocken

Senfrauke - Kräutersaitlingsalat mit Perlzwiebeln, Mozzarellaperlen  
und Passionsfrucht - Erdnussvinaigrette

„Hausgemachte Eisvariation“

**36,00 € pro Person**

**Ab 25 Personen**



## Frühlingsbuffet

Paprikarahmsüppchen mit Garnelenschwänzen im Kokosmantel

Maishähnchenbrust im Schwarzwälder Schinkenmantel gegrillt

und Tomaten - Kräutersugo

Wildlachsfilet im Orangen - Ingwersud gedünstet

bardierter Kalbsrücken mit Wildblüten- Kräutermischung &

Sobe von grünem Amazonas Pfeffer

Gemüsebett von Zuckerschoten und Pariser Karotten

Kartoffel-Lauch-Gratin, gebackene Kartoffelsäckchen

Internationale Käsespezialitäten

Fischterriner mit Zitronenschaum

Feiner Schinken- und Bratenaufschnitt mit

verschiedenen Cocktailcremes

Auswahl verschiedener Brot & Baguette Spezialitäten

Butterrosen

Große Antipasti Auswahl

Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Dillcreme

Frühlingsalat mit Mango Spalten und Sesam - Chilibressing

Karamellköpfler auf Zitronenschaum

Panna Cotta mit Himbeercoullis

Preis pro Person € 30,00

Ab 25 Personen

Stand:

Januar 2019 Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - und Buffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum vom Landhotel Dresden





## Saisonale Buffets und Menüs

Selbstverständlich sind wir auch Ihr Ansprechpartner bei saisonalen Besonderheiten u.a.

Alles rund um

- Spargel
- Erdbeeren
- Bärlauch
- Wild
- Ostern
- Weihnachten
- Und vieles mehr...

Sie Feiern und wir kümmern  
uns um den Rest!

-Versprochen-

Stand:

Januar 2019 Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - und Buffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum vom Landhotel Dresden



## „Hochzeit's Menü – Buffetkombination“

Über Kirsch & Wacholder geräucherte Tranchen von der Entenbrust

Cumberlandsobe

Wild & Wiesenkräuter vom Keltenhof



Rahmsüppchen von der San Marzano Tomate

Basilikumsorbet

Crostini



Adlerfisch unter Pinien – Kräuterkruste

Rosa gebratenes Entrecôte

Crepinette vom Schwarzfederhuhn

Kaiserschotten, Prinzessbohnen im Lardomantel, Holunderblütenkarotten

Rosmarin Kartoffeln, Pappardelle

Safran – Limonensobe, Spitzmorchel – Madeirasobe, Portweinreduktion

Passionsfrucht – Orangensobe, Sobe vom Grünem Amazonas Pfeffer



„Hochzeitséisvariation“

Funkelnde Eistorte

Preis pro Person 39,90 €

Stand:

Januar 2019 Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü – und Buffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum vom Landhotel Dresden

## Eiszeit im Landhotel Dresden

Sie suchen nach einer außergewöhnlichen Leckerei  
 für Ihre Veranstaltung?  
 Dann haben wir genau das richtige für Sie!



### Eisvariation

- bis 15 Personen      ab 90 €
- bis 25 Personen      ab 130 €
- ab 25 Personen      ab 180 €

### Eistorten

- bis 15 Personen      ab 120 €
- bis 25 Personen      ab 180 €
- ab 25 Personen      ab 220 €



Wir erstellen Ihnen gern  
ein individuelles Angebot!





## Zusatzbausteine Menü - Büfettvorschläge und Hochzeitsmappe

### Fingerfood & Canapés fein arrangiert

½ Bäckerbrötchen belegt und garniert	Stück € 1,90
Canapés fein belegt und garniert	Stück € 2,20
Pumpnickelscheiben bunt belegt und garniert	Stück € 1,80
„Fettbemme“ mit Gürkchen	Stück € 1,50
Sächsischer Käseteller mit Trauben, Brot und Butter	€ 5,50 pro Person
Internationale Käsevariation, Trauben, verschieden Chutneys	€ 8,50 pro Person
Obstspieße	€ 2,00 pro Person
Obstspieße mit Schokolade	€ 2,30 pro Person
Käse - Obstspieße	€ 2,20 pro Person
Tomaten - Mozzarellaspieße	€ 1,50 pro Person
Hähnchen - Teriyaki Saté mit gegrilltem Gemüse	€ 1,90 pro Person
Verschiedene herzhaft gefüllte Blätterteigtaschen	€ 2,50 pro Person

### Besondere Extras & Highlights für Ihre Feier

Spanferkel im ganzen	Preis auf Anfrage
Ganze Fische geräuchert / ungeräuchert	Preis auf Anfrage
Roastbeef / Rinderfilet im Ganzen am Büffet tranchiert	Preis auf Anfrage
Butterschwan	Preis auf Anfrage
Hausgeräucherte Spezialitäten frisch aus dem Rauch	Preis auf Anfrage
Kasseler im Brotteigmantel	Preis auf Anfrage

Unsere Menü und Büfettvorschläge können Sie gerne individuell ergänzen oder einzelne Komponenten austauschen. Sollten Sie sich etwas wünschen, was nicht in unseren Vorschlägen enthalten ist, so zögern Sie nicht und sprechen Sie uns an.

Dies ist lediglich eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten und soll Ihnen als Entscheidungshilfe dienen.

Gerne sind wir auch Ihr kompetenter Ansprechpartner für Unverträglichkeiten oder Allergien.

Für eventuelle Fragen oder weitere Extras und Sonderwünsche steht Ihnen sehr gerne unser Küchenmeister Robert Gersonde persönlich zur Verfügung.



## Menü No. 1

Steinpilzrahmsüppchen mit Käsekrusteln  
und frischen Gartenkräutern



Gratinierte Schweinemedallions & Rindertournedos  
an Prinzessbohnen im Rauchschinkenmantel,  
Herzoginkartoffeln und Bernersobe



Parfait vom Montélimar Nougat auf Beerenragout

25,90 € / Person

## Menü No. 2

Tomaten - Bärlauchsüppchen  
mit Mozzarellaperlen



Hähnchenroulade im Brotteigmantel mit Basilikumpesto  
dreierlei Pfeffersoben, glasiertem Rote Beetegemüse  
und cremigen Kartoffelgratin



Bunte Eisvariation  
mit Exotischen Früchten

26,90 € / Person



## Menü No. 3

Cappuccino von frischer Gartenzucchini  
mit gerösteten Pinienkernen



über Kirschholz hausgeräucherte Bachforelle  
mit Safranreduktion marinierte Salikone,  
Frischkäse - Dillcreme und Kräuterbaguette



Tournedos vom Rumpsteak unter der Roqueforthaube  
auf Kräuter - Austersaitlingen,  
Trüffel - Madeirasoße und Polentataler



Mille feuille von exotischem Früchtemousse  
auf parfümiertem Traubenragout

28,90 € / Person

Stand:

Januar 2019 Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - und Büffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum vom Landhotel Dresden



## Menü No. 4

Feiner Blütensalat mit  
gebratener Geflügelleber und Walnussvinaigrette



Großmutter's Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln  
und Majoran



Gegrilltes Zanderfilet auf Dill - Limettenschaum  
mit Pariser Kartoffeln und frischen Brokkoliröschen



Fruchtiges Aprikosenmousse im Schokocup  
& Balsamicokirschen

29,90 € / Person

Stand:

Januar 2019 Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - und Büffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum vom Landhotel Dresden



## Menü No. 5

Limettensuppe  
mit gebackener Kokosgarnele



Carpaccio vom Charolaisrind  
an marinierten Römerherzen und Cumberlandsobe



Scallopine vom Schweinefilet und der Putenbrust  
an Romanescoröschen, Macairekartoffeln  
und feinsten Tomaten - Basilikum - Olivensoße



Mango - Lavendel - Rosensorbet  
mit trockenem Sekt gespritzt & dazu exotische Früchte

30,90 € / Person

Stand:

Januar 2019 Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - und Büffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum vom Landhotel Dresden





## Feinschmeckermenü

Mangoldcremesüppchen  
mit Lachsfiletstreifen und Sahnehaube



Salatkreation mit Rosen vom Serranoschinken  
mariniert in Preiselbeervinaigrette  
dazu ofenfrisches Bauernbaguette



Gekräuterte Medaillons vom Schweinefilet & Putenbrustfilet  
auf grüner Pfeffersauce dazu Mandelbrokkoli  
und gebackener Kartoffelvariation



Zweierlei Sorbets von Cassis & Passionsfrucht  
in der Schokotulpe serviert,  
auf Cointreau - Orangenfilets dazu Kokosnussahne

32,90 € / Person



## Hochzeitsmenü

Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch  
mit Himbeervinaigrette & hausgebackenem Walnussbaguette



Cremesüppchen von jungem Schweizer Bergkäse  
mit frischen Schnittlauchröllchen



Mit Wacholder geräucherte Rose vom Lachs und Heilbutt  
auf Thymiannudeln & Zitronen - Ingwer - Dillschaum



Trio vom Schweinemedailon, Putenmedailon & Rindertournedo  
auf dreierlei Pfeffersoßen, frischen glacierten Babykarotten  
und Kräuterrisotto



Mousse von Mango und weißer belgischer Schokolade  
an dreierlei Eispralinen

34,90 €