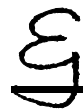




Buffet



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
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 2021 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 30 Personen

Stand:

Januar 2021 Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - und Büffetvorschläge 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 Rosinensobbe

Rahmmischpilze, Buntess 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 Vanillesobbe
Himbeermousse mit weißer belgischer Kuvertüre
Bunte Obstvariation fein arrangiert

Preis pro Person € 27,50

ab 30 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 30 Personen

Stand:

Januar 2021 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 Melonentriolet
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 30 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 Melonentrilog 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 Mousse 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 € 42,00

ab 30 Personen

Stand: Januar 2021 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 30 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 30 Personen



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 2021 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 €

Eistorten

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



Wir erstellen Ihnen gern
 ein individuelles Angebot!





Zusatzbausteine Menü - Büfettvorschläge und Hochzeitsmappe

Fingerfood & Canapés fein arrangiert

1/2 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 Gurken	Stück € 1,50
Sächsischer Käseteller mit Trauben, Brot und Butter	€ 5,50 pro Person
Internationale Käsevariation, Trauben, verschieden Chutneys	€ 8,50 pro Person
Obstspieße	€ 2,50 pro Person
Obstspieße mit Schokolade	€ 2,80 pro Person
Käse - Obstspieße	€ 2,50 pro Person
Tomaten - Mozzarellaspieße	€ 2,00 pro Person
Hähnchen - Teriyaki Saté mit gegrilltem Gemüse	€ 2,30 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. Dies wird dann individuell kalkuliert.

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

27,50 € / 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

29,00€ / Person

Stand:

Januar 2021 Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

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



Menü No. 3

Cappuccino von frischer Gartenzucchini
mit gerösteten Pinienkernen



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



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



Mille feuille von exotischem Früchtemousse
auf parfümiertem Traubenragout

32,00 € / Person

Stand:

Januar 2021 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

32,00 € / Person

Stand:

Januar 2021 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 Cumberlandsoße



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



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

33,00 € / Person

Stand:

Januar 2021 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

35,00 € / Person

Stand:

Januar 2021 Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

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



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

37,50 €