



Buffet - & Menüvorschläge

Landhotel Dresden

Fritz - Meinhardt - Straße 105

01239 Dresden / Kauscha

Telefon: (0351) 28 03 - 0

E-Mail: info@landhotel-dresden.de

www.landhotel-dresden.de



BESUCHEN SIE UNS AUF FACEBOOK

Wir haben Ihnen in unseren Buffet - & Menüvorschlägen eine Auswahl von unseren begehrtesten Buffets und Menüs zusammengestellt. Alles ist auch gern individuell und einzeln zusammenstellbar!

Selbstverständlich sind wir auch Ihr Ansprechpartner bei saisonalen Besonderheiten.

Alles rund um
Spargel / Erdbeeren / Bärlauch / Wild / Ostern / Weihnachten
und vieles mehr...

Sie feiern und wir kümmern uns um den Rest!

Buffets sind ab 25 Vollzahlern (Personen ab 12 Jahren) buchbar.

Kalkuliert sind alle Buffets ab 30 Vollzahlern.

Sollten es weniger als 30 Personen sein, erfolgt eine Neukalkulation.

Stand:

Januar 2022, Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Buffet - & Menüvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum vom Landhotel Dresden.



„Klassisches Landhausbuffet“

Lauchcremesuppe mit gebratenen Schinkenstreifen

Zwiebel - Senfsteaks

Spanferkelbraten in Rahmsauce

Kasseler in Zwiebelsauce

dazu Sauerkraut, glasiertes Karottengemüse,

Schwenkkartoffeln und Kroketten

Bunte Aufschnitt Auswahl mit Meerrettich

Auswahl deftiges Hausschlachtene

Hackepeter Brett

Sächsisches Käsebrett

Auswahl verschiedener Landbrote und Bauernbaguette

Butterpräparation

Mandarinen - Geflügelsalat

Käsesalat

Frischer Tomaten - und Gurkensalat

Pikanter Rindfleischsalat

Quarkkeulchen mit Apfelmus

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person € 28,00 | ab 30 Vollzahler

Stand:

Januar 2022, Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Buffet - § Menüvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum vom Landhotel Dresden.



„Landhotel Familienbuffet“

Tomatencremesüppchen mit Crème Fraîche
und Basilikum

Schweinegeschnetzeltes im grünen Pfefferrahm
Schnitzel „Wiener Art“

Pikant marinierte Hähnchenschenkel

Sächsischer Sauerbraten in Rosinensoße

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

Braten - Schinken - Platte mit Meerrettich

Zweierlei Lachsplatte mit Dillcreme

Bunte Käseauswahl

Auswahl verschiedener Brot und Baguette Spezialitäten

Butterpräparation

Tomaten - Mozzarella Karussell mit Balsamico Reduktion

Mandarinen Geflügelsalat

Berner Käsesalat

Frischer Tomaten - und Gurkensalat

Herzhafter Matjessalat

Bunte Salatvariation der Saison

Rote Grütze mit Vanillesoße

Himbeermousse mit weißer belgischer Kuvertüre

Preis pro Person € 29,00 | ab 30 Vollzahler

Stand:

Januar 2022, Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Buffet - & Menüvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum vom Landhotel Dresden.



„Sachsenbuffet“

Sächsische Kartoffelsuppe mit gebratenem Bauchspeck

Sächsischer Sauerbraten in samtiger Rosinensoße

Sächsisches Zwiebel - Senffleisch

Kasseler in Zwiebelsoße oder Minihaxen

Sächsische Wickelklöße, Kräuterspätzle, Rotkraut und Specksauerkraut,

Bratkartoffeln mit Majoran, buntes Kaisergemüse

Auswahl von Schinken und Braten mit Sahnemeerrettich

Feine sächsische Käseauswahl

Erlesene Räucherfischauswahl

Auswahl verschiedener Brot und Baguette Spezialitäten

Butterpräparation

Matjessalat „Hausfrauenart“

Sächsischer Rindfleischsalat

Klassisch marinierter Tomaten - und Gurkensalat

Sächsischer Kartoffelsalat

Sächsischer Geflügelsalat

Herzhafter Sülzsalat mit frischen Gartenkräutern

Frischer Obstkorb der Saison

Hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus

Buttermilchplinsen mit Vanillesoße

Preis pro Person € 28,00 | ab 30 Vollzahler

Stand:

Januar 2022, Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Buffet - & Menüvorschläge 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 in Portwein - Spitzmorchelsoße

Rosmarin Kartoffeln

Basilikum Pesto Gnocchi

Cremiges Steinchampignon Carnarolirisotto

Geschmolzenes Zucchini - Portwein Schalotten Gemüse,
junger Pinien Blattspinat, Prinzessbohnen im Lardomantel

Große Antipasti Auswahl

Vitello tonnato mit Tomatenmarmelade und Frischkäsepraline

Parma Schinken mit Melonentriolog

Erlasene italienische Käseauswahl mit Grissini

Tomate - Mozzarella mit Reduktion von altem Balsamico und Basilikumpesto

Getrüffelter Spaghettisalat mit mediterranem Gemüse und

Parmigiano Reggiano

Selektion aus dem Buchenrauch

Panna cotta mit Himbeermark und Limoncello Zabaione

Tiramisu mit Zwergorangenkonfit

Preis pro Person € 33,00 | ab 30 Vollzahler

Stand:

Januar 2022, Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Buffet - & Menüvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum vom Landhotel Dresden.



„Schlemmer Hochzeitsbuffet“

„Hochzeitssuppe“

mit frischen Gartenkräutern, Fadennudeln, Gemüsestreifen und einem Schuss Sherry

Saltimbocca vom arktischen Saibling in Hummer - Akazienhonigsoße und frischem Dill

Crepinette vom Kalbsrücken in Spitzmorchel Madeirasoße

Perlhuhnbrust im Pancettamantel und Limoncellosoße

Filet vom sächsischen Landschwein gefüllt mit Kräutern in Portwein - Trüffelsoße

Kartoffeln mit Pesto vom San Marzano Tomaten und Grand Padano

Zitronen Spaghettinis mit Rucola und Pinienkernen, cremiges Parmesan Carnarolirisotto

Holunderblüten - Karotten, Balsamico - Champignons mit glasierten Schalotten,

sautierter Mandelbrokkoli, buntes Ratatouille

Variation von Parma, Serrano & Schwarzwälder Schinken

mit feinem Melonentriolet und Sahnemeerrettich

Zart rosa gebratenes Black Angusrind mit feiner Cocktailcreme

Lasagne vom keltischen Lachs und Indianer Lachs mit Frischkäse - Dillgremolata

Feine Käseauswahl aus Frankreich, Schweiz und Österreich mit Chutneys

Mille feuille von Tomate und Mozzarella mit Aceto Balsamico di Modena

Butterpräparation, erlesene Brot und Baguette Auswahl

Garnelen Pesto Salat mit Wildkräutern vom Keltenhof

Bunte Salatvariation mit mariniertem Käse und verschiedenen Vinaigretten

Salat vom rosa gebratenem Landschwein, Rucola, Kirschtomaten und Lauch

mariniert mit Kartoffel - Trüffel - Speckvinaigrette

Dreierlei Mousse von belgischer Kuvertüre

Crème brûlée mit Kumquatkonfit

Exotische Obstvariation, fein arrangiert

Preis pro Person € 43,00 | ab 30 Vollzahler

Stand:

Januar 2022, Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Buffet - & Menüvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum vom Landhotel Dresden.



„Frühlingsbuffet“

Paprikarahmsüppchen mit Garnelenschwänzen im Kokosmantel

Moritzburger Kaninchenrollbraten an Tomaten - Kräutersugo

Maishähnchenbrust im Schwarzwälder Schinkenmantel gegrillt

Wildlachsfilet im Orangen Ingwersud gedünstet

Bardierter Kalbsrücken mit Wildblüten - Kräutermischung und

Soße von grünem Amazonas Pfeffer

Gemüsebett von Zuckerschoten und Pariser Karotten,

Kartoffel - Lauch - Gratin, gebackene Kartoffelsäckchen

Internationale Käsespezialitäten

Fischterrine mit Zitronenschaum

Feiner Schinken - und Bratenaufschnitt mit

verschiedenen Cocktailcremes

Auswahl verschiedener Brot & Baguette Spezialitäten

Butterrosen

Große Antipasti Auswahl

Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Dillcreme

Frühlingssalat mit Mango Spalten und Sesam - Chilibressing

Tonkabohnen - Crème brûlée

Panna cotta mit Himbeermark

Preis pro Person € 32,00 | ab 30 Vollzahler

Stand:

Januar 2022, Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Buffet - & Menüvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum vom Landhotel Dresden.



„Herbstbuffet“

Rahmpotpourri vom Hokkaido, Butternut und Patissonkürbis
mit einem Hauch Ingwer und Zitronengras

Braten vom Hirschkalb mit Preiselbeer - Ginsopfe

Gulasch vom sächsischen Wildschwein in Spitzmorchel - Madeirasopfe

Perlhuhnbrust in weißer Portwein - Safransopfe

Kabeljau in Limonensopfe

Maronen - Apfelrotkohl

Sautiertes Kürbisgemüse

Waldpilze

Holunderblüten Karotten

Rosmarin Kartoffeln, Parmesan Risotto,
cremige Wildkräuter Polenta, Pesto Gnocchi

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 und Kirschtomaten

Endiviensalat mit Sesamkürbis und karamellisierten Walnusstrauben und Blauschimmelkäseflocken

Senfrauke - Kräutersaitlingssalat mit Perlzwiebeln, Mozzarella Perlen

und Passionsfrucht - Erdnussvinaigrette

„Hausgemachte Eisvariation“

40,00 € pro Person | ab 30 Vollzahler

Stand: Januar 2022, Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.
Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Buffet - § Menüvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum vom Landhotel Dresden.



„Landhotel Grillbuffet“

Kaltes cremiges Gurken - Joghurtsüppchen mit frischem Dill und Brunnenkresse

Schweinenackensteak in Bautzener Senfmarinade

Marinierte Brust vom Landhähnchen

Fang der Woche in der Folie

Original Sachsenbratwurst

Bunte Gemüsespieße der Saison

Fein abgeschmeckter Kartoffel - und Nudelsalat

Große Brot und Baguette Auswahl

Große Auswahl an verschiedenen Grillsoßen

Kräuter - und Knoblauchbutter

Klassischer Tomaten - und Gurkensalat

Hirtensalat

Bunter Salat der Saison mit Hausdressing

Rote Grütze mit Vanillesoße

Panna cotta mit Fruchtcoulis der Saison

Preis pro Person 25,00 € | ab 30 Vollzahler

Stand:

Januar 2022, Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Buffet - & Menüvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum vom Landhotel Dresden.



„Schlemmer Grillbuffet“

Kaltes cremiges Gurken - Joghurtsüppchen mit frischem Dill und Brunnenkresse

Schweinenackensteak in Bautzener Senfmarinade

Marinierte Brust vom Landhähnchen

Fang der Woche in der Folie

Verschieden marinierte Grillkäse

Original Sachsenbratwurst

Bunte Gemüsespieße der Saison

Spareribs vom Grill oder Lamm vom Grill oder Rind vom Grill

Kräuterkartoffeln vom Grill

Vier fein abgeschmeckte Kartoffel - und Nudelsalate

Große Brot und Baguette Auswahl

Große Auswahl an verschiedenen Grillsoßen

Kräuter - und Knoblauchbutter

Klassischer Tomaten - und Gurkensalat

Hirtensalat

Bunter Salat der Saison mit Hausdressing

Rote Grütze mit Vanillesoße

Panna cotta mit Fruchtcoulis der Saison

Fruchtiges Limetten - Joghurtmousse

Preis pro Person 35,00 € | ab 30 Vollzahler

Stand:

Januar 2022, Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Buffet - & Menüvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum vom Landhotel Dresden.



„Hochzeits Menü & Buffetkombination“

Wild - und Wiesenkräuter vom Keltenhof,
über Kirsch und Wacholder geräucherte Tranchen von der Entenbrust,
Cumberlandsoße



Rahmsüppchen von der San Marzano Tomate,
Basilikumsorbet,
Crostiti



Adlerfisch unter Pinien - Kräuterkruste,
rosa gebratenes Entrecôte,
Crepinette vom Schwarzfederhuhn

Kaiserschoten, Prinzessbohnen im Lardomantel,
Holunderblüten Karotten,
Rosmarin Kartoffeln, Pappardelle

Safran - Limonensoße, Spitzmorchel - Madeirasoße, Portweinreduktion,
Passionsfrucht - Orangensoße, Soße vom grünen Amazonas Pfeffer



„Hochzeitsvariation“
Funkelnde Eistorte

Preis pro Person 45,00 € | ab 20 Vollzahler



Kuchen - & Tortenauswahl

Gerne beraten wir Sie persönlich und individuell.

Ganz nach Ihren Wünschen.

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	110 €
bis 25 Personen	130 €
ab 25 Personen	ab 150 €

Eistorten

bis 15 Personen	150 €
bis 25 Personen	180 €
ab 25 Personen	ab 200 €

Wir erstellen Ihnen gern ein individuelles Angebot!

Stand:

Januar 2022, Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Buffet - & Menüvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum vom Landhotel Dresden.



Zusatzbausteine Menü - Buffetvorschläge

Fingerfood & Canapés fein arrangiert

½ Bäckerbrötchen belegt und garniert	Stück € 2,50
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, Chutney, Brot und Butter	€ 7,50 pro Person
Internationale Käsevariation, Trauben, verschiedene Chutneys	€ 9,50 pro Person
Obstspieße	€ 2,00 pro Person
Obstspieße mit Schokolade	€ 2,30 pro Person
Käse - Obstspieße	€ 2,20 pro Person
Tomaten - Mozzarella Spieße mit Basilikum	€ 1,80 pro Person
Hähnchen Teriyaki Saté mit gegrilltem Gemüse	€ 2,20 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 Buffet tranchiert	Preis auf Anfrage
Butterschwan	Preis auf Anfrage
Hausgeräucherte Spezialitäten frisch aus dem Rauch	Preis auf Anfrage
Kasseler im Brotteigmantel	Preis auf Anfrage

Unsere Buffet - & Menüvorschläge 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.



Menü No. 1

Steinpilzrahmsüppchen mit Käsekrusteln
und frischen Gartenkräutern



Gratinierte Schweinemedallions und Rindertournedos
an Prinzessbohnen im Rauchschinkenmantel,
Herzoginkartoffeln und Berner Soße



Parfait vom Montélimar Nougat auf Beerenragout

30,00 € / Person

Menü No. 2

Tomaten - Bärlauchsüppchen
mit Mozzarellaperlen



Hähnchenroulade im Brotteigmantel mit Basilikumpesto,
dreierlei Pfeffersoßen, glasiertem rote Bete Gemüse
und cremigen Kartoffelgratin



Bunte Eisvariation
mit exotischen Früchten

32,00 € / Person



Menü No. 3

Cappuccino von frischer Gartenzucchini
mit gerösteten Pinienkernen und Garnelen Saté



Geräuchertes Tatar vom Bachsaibling
mit Safranreduktion, marinierte Wiesenkräuter,
Frischkäse - Dillcreme und Kräuterbaguette



Tournedos vom Rumpsteak unter Roqueforthaube
auf Kräutersaitlingen,
Trüffel - Madeirasofse und Schloßkartoffeln



Millefeuille von exotischem Früchtemousse
auf mazeriertem Früchteragout der Saison

35,00 € / Person



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
und Balsamicokirschen

40,00 € / Person



Menü No. 5

Limettensuppe
mit gebackener Kokosgarnele



Carpaccio vom Charolaisrind
an marinierten Römerherzen und Cumberlandsoße



Scaloppine von Schweinefilet und Putenbrust
an Romanescoröschen, Macairekartoffeln
und feinsten Tomaten - Basilikum - Olivensoße



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

34,00 € / Person



Feinschmeckermenü

Mangoldcremesüppchen
mit Lachsfiletstreifen und Sahnehaube



Salatkreation mit Rosen vom Serranoschinken,
mariniert in Preiselbeervinaigrette,
dazu ofenfrisches Bauernbaguette



Gekräuterte Medaillons vom Schweine - und Putenbrustfilet
auf grüner Pfeffersauce, dazu Mandelbrokkoli
und gebackene Kartoffelvariation



Zweierlei Sorbets von Cassis und Passionsfrucht
in der Schokotulpe serviert,
auf Cointreau - Orangenfilets

38,00 € / Person



Hochzeitsmenü

Rindercarpaccio auf Senfrauke
mit Himbeervinaigrette und hausgebackenem Walnussbaguette



Cremesüppchen von jungem Schweizer Bergkäse
mit frischem Schnittlauchröllchen



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



Trio vom Schweine -, Putenmedaillon und Rindertournedo
auf dreierlei Pfeffersoßen, frischen glacierten Babykarotten
und Kräuter Risotto



Mousse von Valhrona und weißer belgischer Schokolade,
Zwergorangenkonfit und Minzabaione

42,00 € / Person