

Landhaus Heidehof

Buffetkatalog – Kulinarisches Angebot

Das Heidehof - „Teilchen“- Angebot

WARMES in kleinen Portionen

- Kleine gepellte Kartoffeln mit Kräuterquark und Leinöl
1,50 Euro pro Portion
- Kleiner Kartoffelpuffer mit Flusskrebsschwänzen und Creme fraiche
3,00 Euro pro Portion
 - Gefüllte Champignons mit Fetacreme
2,00 Euro pro Portion
 - Rosmarinspieße mit Hähnchenbrust
3,00 Euro pro Portion
- Gebackene Garnelen auf mediterr. Gemüsebett
3,00 Euro pro Portion
 - Meat-ball auf Salsa rosso
2,50 Euro pro Portion
 - Currywurst „en miniature“ im Glas
2,50 Euro pro Portion
- „Sächsische“ Mini Arancini auf Arrabiata Sauce
2,50 Euro
 - Geräucherte Forelle mit Safran-Risotto
3,00 Euro

SUPPEN in kleinen Portionen

- Kaltes Gurkensüppchen
2,00 Euro pro Portion
- Kaltes Tomatensüppchen „Gazpacho“
2,00 Euro pro Portion
 - Waldpilzsüppchen mit Grün
2,50 Euro pro Portion
- Kartoffelschaumsüppchen mit Grün
2,00 Euro pro Portion

KALTES in kleinen Portionen

- Serrano-Schinken mit Honigmelone und Balsamicocreme
2,50 Euro pro Portion
 - Rauch-Lachs-Tatar auf Wakame-Algen
3,00 Euro pro Portion
 - Matjeshappen auf Kartoffel-Gurkensalat
2,50 Euro pro Portion
- Paprikamousse mit Schinkenwürfeln auf Pumpernickel
2,50 Euro pro Portion
 - Roastbeef Röllchen mit Walnuss-Tsatsiki
3,00 Euro pro Portion
- Tatar vom Rind mit Wachtelei auf Pumpernickel
3,50 Euro pro Portion
 - Mini-Wrap verschieden gefüllt
2,50 Euro pro Portion
- Crostini mit Rauchlachs, Serrano-Schinken und verschiedenem Käse
2,50 Euro pro Portion
 - Gefüllte Carpaccio Crepes Röllchen
3,00 Euro pro Portion
 - Gefüllte Kirsch-Tomaten mit Frischkäse
2,50 Euro pro Portion

SÜSSES in kleinen Portionen

- Erdbeer-Salat mit frischer Minze
2,50 Euro pro Portion
- After Eight – Joghurt – Creme
2,50 Euro pro Portion
 - Cake Pops
3,50 Euro pro Portion
- Panna cotta mit Himbeersauce
2,50 Euro pro Portion
- Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce
2,50 Euro pro Portion
 - Erzgebirgische Kirschcreme
2,50 Euro pro Portion
- Ricotta-Eierlikörcreme mit Mango-Limetten-Püree
2,50 pro Portion

So könnte Ihr Festmenü gestaltet sein:

Menü 1.

Süppchen von zweierlei Paprika

Mastkalbsrücken mit Dijonsauce,
Gemüse-Chartreuse nach Art des Hauses
und gebackene Gervaiskartoffel

Weißes Mousse au chocolate
mit Cassisorbet und Pistaziensahne

36,00 Euro p.P.

Menü 2.

Carpaccio von Rote Beete
mit Ribisel-Dressing
und gebratenen Garnelen

Kräuterschaumsuppe

Brust von der Maispoularde mit Pflaumen-Portwein-Glace
Paprika-Lauch Gemüse und gratinierte Kartoffeln

Hausgemachtes Baileysparfait
auf Schokoladen-Chili-Sauce mit Sahnetupfer

48,00 Euro p.P.

Menü 3.

Bouillon vom Maishuhn „asiatisch“

Filet von der Meerbarbe auf Blattspinat
Zitronenschaum und Wildreisstreusel

Lende vom Angusrind mit Malteser-Chilisauce,
Prinzessbohnen im Speckmantel und gebackene Kartoffeln

Warmes Schokoladentörtchen
mit Nusseis und gelierten Schattenmorellen

60,00 Euro p.P.

Für Ihre Kaffeetafel halten wir für Sie auf Bestellung vom feinsten
Kleingebäck über Petits fours,
vom frischen Blechkuchen
bis hin zur ein- oder mehr-Etagen Hochzeitstorte alles bereit,
was das Konditorei-Herz höher schlagen lässt.
Stimmen Sie sich mit uns ab, wir organisieren Ihren
kulinarischen Nachmittag

Zum Abend ein warm kaltes Buffet – kein Problem, es hält für jeden
Ihrer Gäste genügend Gaumenfreuden zur Auswahl und den
individuellen Gusto bereit, lassen Sie sich von uns beraten:

Dippoldiswalder Landbuffet

(ab 40 Personen)

„Rustikales Hausschlachtenes“ aus der Stammfleischerei
(Blut-, Leber- und Knackwürste, Kasseler und Hackepeter)

Matjes-Gabelbissen mit Apfel und Zwiebel

Schweinskopfsülze mit Kräuterrand und hausgemachter Remoulade

Frische Gartensalate wie Gurkensalat, Tomatensalat, Bohnensalat,
Krautsalat und marktfrische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

* * *

Eine deftige Suppe z.B.

Kesselgulasch oder Sächsische Kartoffelsuppe

* * *

Frisches Spanferkel vom Metzger Loose

Ragout vom Wild in kräftiger Soße mit Preiselbeeren

Keulchen vom Bauernhähnchen

geschmorte Rippchen, Bratwürste vom Rost und gebratene Grützwurst

Dazu passt

frisches Grillgemüse, dampfendes Sauerkraut, Kartoffelstampf,

hausgemachte Semmelknödel, warmer Kartoffelspecksalat

und frisches Brot aus dem Heiderohr

* * *

Karsdorfer und Kamenzer Käse vom Brett

* * *

Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

Großmutter's Schokoladenpudding mit Eierlikörsoße

Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne

Frisches Handobst

Preis : 35,00 pro Person

„Ein Hochzeits-Bufferet“

(ab 40 Personen)

Vorspeisen

Salat aus Mini – Mozzarella und Kirschtomaten
Geräuchertes Schweinslendchen und Barbarie Entenbrust
mit Honigmelone

Rauchforelle und luftgetrockneter Wildlachs
auf Apfel-Fenchel-Salat oder Mango-Avocado-Salat
Knackige Salate vom Markt mit verschiedenen Dressings
und Beilagen wie Orangenspalten und kandierten Nüssen

Suppe

Hochzeitssüppchen mit Eierstich und feinem Wurzelgemüse

Hauptgerichte

Gefüllte Maishuhnbrust auf Gemüsespaghetti
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch auf Rote-Beete-Risotto
Kleine Schnitzelchen „Wiener Art“ auf buntem Gemüse
Kalbsrollbraten aus der Fleischerei Lotze in Waldpilzrahmsauce
Tagliarini in einer Mascarponesauce mit frischem Blattspinat,
Kirschtomaten und Parmesan

Dazu reichen wir:

Kartoffel-Spinat-Stampf, kleine gebratene Kartoffeln
und hausgemachte Semmelknödel

Käse

Milde Käsesorten aus heimischen Meierhöfen
Butterauswahl und Brotkorb mit Baguette und dunklen Broten

Süßes

Gefüllte und mit Schokolade überzogene Profiterols
Panna Cotta mit verschiedenen Soßen
Mundgerechtes Obst
Zweierlei saisonales Mousse

Preis 40,00 € pro Person

HEIDEHOF - BUFFET

(ab 40 Personen)

VORSPEISEN

Rauchgarnelen auf Wakame – Algen
Hausgebeizter Wildlachs mit Fenchel-Apfelsalat
Salat Caprese
Rosa Roastbeef mit Meerrettich

SUPPE

Leberknödelsuppe mit Gemüsestreifen

HAUPTGERICHTE

Gepökelte Rinderzunge mit Erbsengemüse oder Spargel
Lamm Haxe mit Speckbohnen
Rinderroulade mit Heidehof-Rotkohl
Tagliarini in Tomatensoße
Kleine Klöße, gebratene Kartoffelchen und Kartoffelgratin

KÄSE

Auswahl an heimischen Käsesorten
Butterauswahl und Brotkorb mit Baguette und dunklen Broten

SÜSSES

Hausgemachte Rote Beerengrütze mit Vanillesoße
Holundercreme
Erdbeertopfenknödel mit süßen Bröseln
Johannisbeer panna cotta

Preis 38,00 € pro Person

GEBURTSTAGSBUFFET

(ab 40 Personen)

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet,
klassisch mariniert mit dunklem Balsamico, Olivenöl und gehobeltem Parmesan
Verschiedene Bruschetta
Serrano Schinken mit Melone
Auswahl an Räucherfischspezialitäten
Hähnchensalat mit frischer Ananas
Rucola mit gerösteten Kernen, Kirschtomaten und Parmesan

Suppe

Saisonale Suppe
z. B.
Spargelsuppe mit Erdbeerscheiben
Pfifferlingsrahmsüppchen mit Croutons und frischem Grün

Hauptgerichte

Gefüllte Maishuhnbrust Saltimbocca
Roastbeef rosa gebraten mit frischen Kräutern umhüllt
Schweinsmedallions im Speckmantel auf Rahmpfifferling
Gegrillter Lachs auf Blattspinat
Gnocchi mit Rosmarin und Tomatenstückchen (vegan) oder
Ziegenkäse(vegetarisch)
Mediterranes Gemüse, Risotto mit Schaumwein, Rosmarin Kartoffeln

Käse

Auswahl an internationalen Käsesorten
Butterauswahl und Brotkorb mit Baguette und dunklen Broten

Süßes

Tiramisu
Limetten-Mascarponecreme mit Pfirsich
Creme Brulée
Mundgerechtes Obst
Zweierlei Mouse Saisonal bedingt

Preis 46,00 € pro Person

Ein Wild(es)-Buffet

(ab 40 Personen)

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit Apfelmeerrettich
Geflügelleberterrine und Rucola
Wildschinken an saurem Gemüse
Rauchlachs „Indianer“ und geräucherte Forellenfilets
Waldorfsalat, Salat von dreierlei Bohnen
Linsensalat, marktfrische Blattsalate

Suppe

Wildkraftbrühe „Hubertus“

Hauptgerichte

Hirschbraten in kräftiger Soße mit Kirschen
Gulasch vom Wildschwein
Knusprige Ente
Zander auf Selleriestampf
Sächsische Wickelklöße, Kroketten, Serviettenknödel, Rotkohl
und buntes Gemüse

Käse

Auswahl an heimischen Käsesorten
Butterauswahl und Brotkorb mit Baguette und dunklen Broten

Süßes

Hausgemachte Rote Beerengrütze mit Vanillesoße
Holundercreme
Erdbeertopfenknödel mit süßen Bröseln
Johannisbeer panna cotta

Preis 41,00 € pro Person

Ihr Buffet könnte aber auch ganz anders sein. Unsere Lieferanten bringen mehrmals in der Woche die frischesten Delikatessen direkt in den Heidehof.

Stimmen Sie Ihre Wünsche mit uns ab,
Sie und Ihre Gäste werden zufrieden sein.

Landhaus Heidehof

01744 Dippoldiswalde, Hohe Straße 2 - Tel.. 03504-64870

hotel@landhaus-heidehof.de – hotel@Landhaus Heidehof