



SCHLOSS ECKBERG
Hotel und Restaurant

Buffet – Sächsisch 2019

Kalt:

- * Hausgeräucherte Tharandter Bachforellenfilet
mit Zitronen-Kapern-Marinade
- * Feiner Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce
 - * Gefüllte Eier
 - * Kleine Frikadellen und Kartoffelsalat
- * Rindfleischsalat mit geschmorter Zwiebel und saure Gurken
 - * Sächsische Schinken- und Wurstspezialitäten
- * Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Suppen:

- * Soljanka vom Zander
- * Kartoffelsuppe mit Crôutons und Würstchen

Warm:

- * Meißner Zwiebelkuchen
- * Kalbfleischpastetchen
- * Spanferkelkeule in Backpflaumensauce
- * Zandermedaillons auf Rahmspitzkohl
- * Sächsischer Sauerbraten vom Schaufelstück
 - * Reichhaltige Gemüseauswahl

Dessert:

- * Dresdner Eierschecke
- * Quarkkeulchen mit Apfelkompott
- * Radebeuler Weinschaumcrème
- * Schokoladenmousse und karamellierte Banane

- * Käsebrett, Schwarzbrot und Laugengebäck

Preis pro Person € 41,00

(ab 25 Personen)



SCHLOSS ECKBERG
Hotel und Restaurant

Buffet – Mediterran 2019

Kalt:

- * Vitello Tonnato - Kalbsrücken mit Thunfisch-Sauce
- * Marinierte Grünschalenmuscheln und Artischockenherzen
 - * Serrano-Schinken
- * Mille feuilles von Mozzarella & Strauchtomaten
 - * Anti Pasti Schälchen mit Rucola
- * Garnelencocktail mit Guacamole (Avocado-Dip)
 - * Nizza Salat
- * Bunte Blattsalate mit Italian Dressing

Suppen:

- * Gazpacho – Kalte Gemüsesuppe
- * Kichererbsen-Brunnenkresse-Suppe

Warm:

- * Geschmorte Lammkeule mit Honig und Rosmarin
- * Meersalzkartoffeln mit Saucen „Mojo Rojo“ und „Mojo Verde“
 - * Tortilla mit Chorizo (spanische Wurst)
 - * Fettuccini mit Kräutersauce
 - * Piccata von der Hähnchenbrust
- * Seeteufel-Medaillons unter Zwiebel-Senf-Kruste

Dessert:

- * Cassata Siciliana - Parfait
- * Früchteplatten mit Likör nach Wahl
 - * Tiramisu
- * Panna Cotta mit Himbeeren
 - * Walnuß-Honig-Kuchen
 - * Melonensüppchen
 - * Reispudding
- * Taleggio und Manchego Käse
- * Ciabatta-Brot und Butter

Preis pro Person € 46,00

(ab 30 Personen)



SCHLOSS ECKBERG
Hotel und Restaurant

Buffet – Asiatisch 2019

Kalt:

- * Thunfisch auf Wasabi-Mayonnaise
- * Gemüse- und Fisch-Sushi mit Ingwer
- * Glasnudelsalat mit Shitakepilzen
- * Marinierte Gambas mit Erdnusssauce
- * Dim Sum (asiatische Teigtaschen) mit Dips
- * Pikanter Hähnchensalat mit Pilzen
- * Gedämpfte Rinderbrust

Suppen:

- * Curry-Maissuppe
- * Tom Yum Guung (scharf-saure Scampisuppe)

Warm:

- * Teriyaki Schweinefleisch
- * Krosse Ente auf Thaic Gemüse
- * Sosaties (Teigtaschen gefüllt mit Aprikose und Lammfleisch)
mit Bananen-Tomatensauce
- * In Reiswein mariniertes Rinderfilet am Stück
- * Gedämpftes Lachsfilet im Bananenblatt
- * Gebackene Sardinen

Aus der Pfanne:

- * Asiatische Gemüsepfanne am Buffet zubereitet
mit Eiernudeln oder Duftreis

Dessert:

- * Gebackene Banane auf Ingwerreis
- * Exotische Früchteplatten
- * Küchlein und Mousse von der Thai-Mango
- * Cocos-Zitronengras-Creme Brûlée
- * Rhabarbersüppchen mit Grünem Tee

Preis pro Person € 48,00

(ab 30 Personen)



SCHLOSS ECKBERG
Hotel und Restaurant

Sommer-Grillbuffet 2019

Kalt:

- * Bunter Kartoffelsalat mit Radieschen
- * Tomate-Büffelmozzarella mit Basilikum
- * Gefüllte Eier auf Spargelsalat und Parmaschinken
- * Leber-Pflaumen-Pralinen im Pumpernickelmantel
 - * Eingelegtes Gemüse mit Dips
 - * Schafskäse-Paprika-Salat
- * Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Dressings

Suppen:

- * Pikante Tomatensuppe
- * Minestrone

Warm:

- * Folienkartoffeln mit Sour Cream
- * Tortillas

Vom Grill:

- * Marinierte Spareribs
- * Geräucherte Schwarzbiersteaks
 - * Entrecôte mit Kräuterbutter
 - * Thüringer Rostbratwürstchen
- * Hähnchenbrust mit Fruchtkern
 - * Zanderfilet in der Folie

Am Bufett für Sie zubereitet:

- * Pastapfanne mit verschiedenen Beilagen
- * Garnelenspieße mit Aioli

Dessert:

- * Rote Grütze und Vanillesauce
 - * Obst-Tartletts
- * Erdbeeren mit Panna Cotta
 - * Bananenshakes
 - * Tiramisu
 - * Früchteplatten

* Käsebrett

* Butter, Baguettes und Ciabatta

Preis pro Person € 49,00

(ab 30 Personen)



SCHLOSS ECKBERG
Hotel und Restaurant

Buffet Eckberg Jung und Wild 2019

Kalt:

- * Hausgebeizte Edelfische
(ab 40 Personen Fjordforelle im Ganzen)
- * Bunter Kartoffelsalat mit Wachteleiern
- * Zweierlei von der Tomate und Altem Balsamico
- * Spanferkelcarée mit gebratener Ananas
 - * Törtchen vom Spargel
- * Tatar vom Rind in roter Zwiebel
- * Gänselebermousse im Glas und Camparigelee

Suppen:

- * Geräucherte Wildgeflügelconsommé
- * Karotten-Ingwer-Suppe

Warm:

- * Ente kross gebraten auf Asiagemüse
- * Rinderrouladen vom Entrecôte mit Gemüsefüllung
 - * Gefüllte Calamari
- * Geräucherte Forelle auf Hoisin-Sauce
 - * Gemüsequiches
 - * Herzhafte Quarkkeulchen
 - * Bunte Gemüseauswahl

Dessert:

- * Bananen-Schokoladen-Chili-Törtchen
 - * Reichhaltige Beerenauswahl
- * Erdbeercrème in Hippenröllchen
- * Limetten-Himbeer-Schnittchen
 - * Apfeltörtchen
 - * Eistorte

- * Regionale Käsespezialitäten
- * Brote aus dem Terracotta-Töpfchen

Preis pro Person € 52,00

(ab 30 Personen)

Informationen über Allergene erteilt Ihnen gern unser Servicepersonal
oder lassen Sie sich die schriftliche Dokumentation aushändigen.