



SCHLOSS ECKBERG  
Hotel und Restaurant

### **Buffet – Sächsisch 2020**

#### **Kalt:**

- \* Hausgeräuchertes Forellenfilet  
mit Zitronen-Kapern-Marinade
- \* Kleine Frikadellen und Kartoffelsalat
- \* Rindfleischsalat mit geschmorter Zwiebel und saure Gurken
  - \* Sächsische Schinken- und Wurstspezialitäten
- \* Blatt- und Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

#### **Suppen:**

- \* 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
- \* Schokoladenmousse und karamellierte Banane
  
- \* Käsebrett, Schwarzbrot und Laugengebäck

**Preis pro Person € 45,00**

(ab 25 Personen)



SCHLOSS ECKBERG  
Hotel und Restaurant

### Buffet – Mediterran 2020

#### Kalt:

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

#### Suppen:

- \* Kichererbsen-Brunnenkresse-Suppe

#### Warm:

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

#### Dessert:

- \* Früchteplatten
  - \* Tiramisu
- \* Panna Cotta mit Himbeeren
  - \* Walnuß-Honig-Kuchen
- \* Taleggio und Manchego Käse
  - \* Ciabatta-Brot und Butter

**Preis pro Person € 48,00**

(ab 30 Personen)



SCHLOSS ECKBERG  
Hotel und Restaurant

### **Buffet – Asiatisch 2020**

#### **Kalt:**

- \* Gemüse- und Fisch-Sushi mit Ingwer
- \* Glasnudelsalat mit Shitakepilzen
- \* Marinierte Gambas mit Erdnussauce
- \* Dim Sum (asiatische Teigtaschen) mit Dips
- \* Pikanter Hähnchensalat mit Pilzen

#### **Suppen:**

- \* Curry-Mais-Suppe

#### **Warm:**

- \* Teriyaki vom Schweinefleisch
- \* Krosse Ente auf Thaigemüse
- \* Sosaties (Teigtaschen gefüllt mit Aprikose und Lammfleisch)  
mit Bananen-Tomaten-Sauce
- \* Gedämpftes Lachsfilet im Bananenblatt

#### **Aus der Pfanne:**

- \* Asiatische Gemüsepfanne am Buffet zubereitet  
mit Eiernudeln und Duftreis

#### **Dessert:**

- \* Gebackene Banane auf Ingwer-Eis
- \* Exotische Früchteplatten
- \* Küchlein und Mousse von der Thai-Mango
- \* Cocos-Zitronengras-Creme Brûlée

**Preis pro Person € 48,00**

(ab 30 Personen)



SCHLOSS ECKBERG  
Hotel und Restaurant

### Sommer-Grillbuffet 2020

#### Kalt:

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

#### Suppen:

- \* 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
  - \* Frisch gegrilltes Gemüse

#### Am Buffet für Sie zubereitet:

- \* Pastapfanne mit verschiedenen Beilagen
  - \* Garnelenspieße mit Aioli

#### Dessert:

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

- \* Käsebrett

- \* Butter, Baguettes und Ciabatta

**Preis pro Person € 52,00**

(ab 30 Personen)



SCHLOSS ECKBERG  
Hotel und Restaurant

### **Buffet Eckberg 2020**

#### **Kalt:**

- \* Hausgebeizte Edelfische  
(ab 40 Personen Forelle im Ganzen)
- \* Bunter Kartoffelsalat mit Wachteleiern
- \* Zweierlei von der Tomate und Altem Balsamico
- \* Spanferkelcarée mit gebratener Ananas
  - \* Törtchen vom Spargel

#### **Suppen:**

- \* Karotten-Ingwer-Suppe

#### **Warm:**

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

#### **Dessert:**

- \* Reichhaltige Beerenauswahl
- \* Erdbeercrème in Hippenröllchen
- \* Limetten-Himbeer-Schnittchen
  - \* Apfeltörtchen
- \* Regionale Käsespezialitäten
- \* Brote aus dem Terracotta-Töpfchen

**Preis pro Person € 54,00**

(ab 30 Personen)

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