

Lößnitztal Schänke

— BUFFET 1 ———

> PERFEKT FÜR RICHTFESTE, VEREINSFEIERN O.Ä. <

KNUSPRIGER BRATEN VOM HEIMISCHEN SPANFERKEL

in Schwarzbiersoße, mit hausgemachtem Specksauerkraut, Kartoffelklößen oder Salzkartoffeln, ofenfrischem Brot, Senf und Meerrettich

17,00 € p.P.

— OPTIONAL —

> ZU JEDEM BUFFET ZUSÄTZLICH BUCHBAR <

SÜPPCHEN DER SAISON

entweder am Platz serviert oder auf dem Buffet platziert

5,00 € p.P.

KÄSEAUSWAHL

VOM KANZLEILEHNGUT HALSBRÜCKE

verschiedene Käsesorten je nach Angebot, mit verschiedenem Obst, Nüssen und Feigensenf

7,50 € p.P.

BUFFET 2 —

> SOMMERLICH LEICHT UND MEDITERRAN <

VORSPEISEN

FRISCHES BROT UND BRÖTCHEN VON UNSERER

HAUSBÄCKEREI mit verschiedenen Buttermischungen und
saisonalen Aufstrichen · LUFTGETROCKNETER SCHINKEN mit
Cantaloupe-Melone · BUNTE ANTIPASTI-AUSWAHL verschiedenes
gegrilltes Gemüse, eingelegte Pilze, marinierte Oliven, gefüllte Minipaprika und vieles mehr · GRIECHISCHE SALAT-VARIATION mit
mediterranem Gemüse, Oliven, Peperoni, getrockneten Tomaten, Thunfisch und Joghurtdressing · MARINIERTER BÜFFEL-MOZZARELLA
mit Radebeuler Strauchtomaten, Pesto verde, roten Zwiebeln, altem
Balsamico und feinem Olivenöl

HAUPTSPEISEN

SALTIMBOCCA VOM SCHWEINEFILET mit Ratatouille-Gemüse und kleine Rosmarinkartoffeln · GEBRATENES FILET VOM ISLÄNDISCHEN FJORDLACHS auf Blattspinat, in Kräuter-Knoblauch-Rahm, dazu Tagliatelle · VEGETARISCHE GNOCCHI-PFANNE mit geschmortem Ofengemüse, getrockneten Tomaten und Hirtenkäse

DESSERTS

in kleinen Gläschen

GROSSE OBSTAUSWAHL mundgerecht portioniert •
TIRAMISU hausgemacht • PANNA COTTA mit Waldbeeren •
SCHOKOLADENMOUSSE mit roter Grütze

29,50 € p.P.

- BUFFET 3

> DEFTIG UND RUSTIKAL <

VORSPEISEN

FRISCHES BROT UND BRÖTCHEN VON UNSERER
HAUSBÄCKEREI mit verschiedenen Buttermischungen und
saisonalen Aufstrichen · KLEINE SALATAUSWAHL Radebeuler
Gartensalate mit hauseigenen Marinaden und Dressings ·
GEPÖKELTE RINDERZUNGE UND BRATEN VOM LANDSCHWEIN
dünn aufgeschnitten mit sauer eingelegtem Gemüse und Meerrettich ·
FRISCH GEWOLFTER HACKEPETER mit roten Zwiebeln, Kümmel
und Gewürzgurken · RÄUCHERFISCH-PLATTE mit Schnittlauch-Schmand und Senf-Dill-Creme

HAUPTSPEISEN

GESCHMORTE BÄCKCHEN VOM WEIDERIND mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen · KNUSPRIGES

SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN mit Marktgemüse und Schwenk-kartoffeln · GEBRATENE HÄHNCHENBRUST in Waldpilzrahm, mit grünem Pfeffer und gebackenen Mandelkroketten

DESSERTS

in kleinen Gläschen

GROSSE OBSTAUSWAHL mundgerecht portioniert ·
TIRAMISU hausgemacht · PANNA COTTA mit Waldbeeren ·
SCHOKOLADENMOUSSE mit roter Grütze

31,50 € p.P.

BUFFET 4

> EIN MIX AUS ALLEM <

VORSPEISEN

FRISCHES BROT UND BRÖTCHEN VON UNSERER

HAUSBÄCKEREI mit verschiedenen Buttermischungen und
saisonalen Aufstrichen · EINGELEGTE KÄSEWÜRFEL verschiedener
Käse mit roten Zwiebeln und Kümmel, eingelegt in einer Essigmarinade
nach hauseigenem Rezept · KARTOFFEL-GURKENSALAT mit
Schnittlauch, Speck und Zwiebeln in einer Essig-Öl-Vinaigrette ·
MEDITERRANER PASTA-SALAT mit knackigem Gemüse,
Pesto rosso, Fetakäse und Oliven · HERINGSHÄCKERLE mit
Äpfeln, Zwiebeln und Schmand

HAUPTSPEISEN

GESCHMORTE ROULADE VOM WIESENKALB gefüllt mit gewolftem Kalbfleisch und getrockneten Tomaten, dazu gebratener Blumenkohl, Rosmarinkartoffeln und reichlich Soße · GEBRATENE HÄHNCHENBRUST gratiniert mit Spinat und Mozzarella, dazu ein Tomaten-Gemüse-Couscous · GEGRILLTES FILET VOM HEIMISCHEN ZANDER auf Schmorgurken und Erbsenpüree, in Meerrettichrahm

DESSERTS

in kleinen Gläschen

GROSSE OBSTAUSWAHL mundgerecht portioniert •
TIRAMISU hausgemacht • PANNA COTTA mit Waldbeeren •
SCHOKOLADENMOUSSE mit roter Grütze

30,50 € p.P.

FINGERFOOD

> EIN KLEINER SNACK AUF DIE HAND <

VERSCHIEDEN BELEGTE CANAPES

Je nach Wunsch individuell belegt und ausgarniert 2,70 € pro Stück

VERSCHIEDEN BELEGTE BRÖTCHEN

Je nach Wunsch mit Wurst, Käse oder frischem Schweinemett, Butter oder Remoulade, frischem Blattsalat, Gurke und Tomate

3,80 € pro Stück

KLEINE SNACKS/ SPIESSE

- > Schnitzelchen mit Gewürzgurke
- > Minifrikadellen mit Essiggemüse
- > Mini Wrap mit Räucherlachs, Rucola und Crème fraîche gefüllt
- > Tomaten-Mozzarella-Spieß mit Basilikumpesto und Balsamicocreme
 - > Schiffchen von Cantaloupemelone mit Serranoschinken
 - > Kleine Obstspieße nach saisonalem Angebot

3,80 € pro Stück

KLEINE NASCHEREIEN IM GLAS

- $> Linsensal at\ mit\ gebeiztem\ Schweine filet\ und\ Mango-Pilzchutney$
- > Kalbstatar, klassisch mariniert, mit Essiggemüse und Brotchip
- > Kleine Wurzelgemüse-Sülze mit Cranberries und Kräuterschmand
 - > Tatar vom Räucherlachs und Wasabicreme
 - > Ziegenkäsenougat mit buntem Tomatensalat

5,50 € pro Stück

FINGERFOOD

> EIN KLEINER SNACK AUF DIE HAND <

SUPPEN

jeweils mit frisch gebackenem Brot serviert

> Klassisch deftige Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Gemüse

> Vegetarische Kürbissuppe mit Curry, Kernöl und gerösteten Kernen

> Kaltes Gurken-Joghurtsüppchen mit gebackenem Lachsspieß

7,00 € pro Stück

SÜSSE VERFÜHRUNG

- > Zweierlei klassisches Schokoladenmousse mit Waldbeerengrütze > Italienische Panna cotta mit Rosmarin-Honig-Feigen
 - > Zupfkuchen im Glas, Vanille-Quarkcreme mit Schokokleksl

3,80 € pro Stück



LASSEN SIE SICH FEIERN. WIR ERLEDIGEN DEN REST.

Vom Sektempfang über Fingerfood, ein vielseitiges Buffet oder ein mehrgängiges Dinner bis hin zu Livecooking und dem Cocktail um Mitternacht. Wir sorgen für die passende Kulinarik und den Service rundherum.

Planen Sie eine Hochzeit, eine Firmenveranstaltung oder haben Sie einen offiziellen Anlass innerhalb Ihrer Geschäftsräume? Dann sprechen Sie uns an. Wir garantieren Ihnen beste Qualität in Kulinarik und Service.

WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE.

Mühlweg 3 · 01445 Radebeul Te. 0351 8384790 info@loessnitztalschaenke.de www.loessnitztalschaenke.de









Motiv S.7 ©katemangostar Freepik.com