

Unsere Vorschläge für Ihr Büfett

„Sachsenstube“ Lauta

Hotel – Restaurant – Grillkota

Tel.: 035722 / 9200

Salate:

- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Italienischer Kartoffelsalat
(Oliven, Knoblauch, getrocknete Tomaten, Rucola)
- Eiersalat
- Geflügelsalat
- gemischter Salat (Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Zwiebel)
- extra Hirtenkäse (Kuhmilchkäse)
- Tomatensalat
- Gurken – Bohnen – Salat
- Obstplatte

Kalte Platten:

- Käseplatte / Käsespieße
- gespritzte Eier mit / ohne Kaviar
- Hackepeter

Fischvariationen:

- Fischplatte (verschiedene Sorten geräucherter Fisch)
- Scampispeieße (warm)
- Lachsfilet mit Bandnudeln und Spinat

Aufläufe:

- Gemüseauflauf (Gemüse mit Sahnesoße und Käse überbacken)
- Mediterranes Gemüse gratiniert mit Hirtenkäse
- Kartoffelgratin (Kartoffeln mit Sahnesoße und Käse überbacken)

Süßspeisen/Desserts:

- Himbeer – Sahne – Baiser
- Panna cotta mit Beeren – Topping
- Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, dazu heiße Kirschen
- Crème brûlée

Suppen:

- Soljanka
- Eierflockensuppe

Warmes Deftiges:

- Frikassee
- Kasslerbraten (Kamm/Kotelett)
- Kassler gebacken in Meerrettichsauce
- Schweinesteaks mit Champignons in Sahnesauce
- Hackepeter gebraten
- Schnitzel (klein) Schwein und/oder Pute
- Schweinesenfsteaks (klein)
- Hähnchenkeulen
- Nuggets
- Gyrostopf
- Rinderzunge
- Schweinemedallions
- Pute Hawaii (mit Ananas & Käse überbacken)
- gebackene Champignons
- gebackene Schinkenröllchen (mit Käse gefüllt)
- gebackener Blumenkohl
- paniertes Hirtenkäse (Kuhmilchkäse)

Beilagen:

- Spargel (saisonbedingt) mit Butter / Hollandaise
- Sauerkraut
- Rahmchampignons
- Gemüse – Mix (Blumenkohl / Brokkoli / Bohnen / Möhren)
- Kroketten
- Pommes frites
- Reis
- verschiedene Brotsorten
- Partybrötchen
- Butter

Name	Datum
Tel. – Nr.	Uhrzeit
<input type="radio"/> Büfett im Haus	Personenzahl
<input type="radio"/> Büfett außer Haus (nur mit Selbstabholung)	Sonstiges