

# Saisonales Herbstbüfett

gültig ab 21.06.2024

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen  
~ ~ ~

Ragout vom Hirsch in der Pastetenform  
mit Preiselbeer-Hollandaise überbacken

---

Erzgebirgischer Mufflonkeulenbraten in Backpflaumensoße  
~ ~ ~

Kräftiger Hirschpfeffer mit gerösteten Mandeln, frischem Rahm, Lauch- und Wurzelgemüse  
~ ~ ~

Putenrahmgeschnetztes mit Kürbisstückchen  
~ ~ ~

Wildschweinspieße mit Waldpilzen und Lauch, mit Gin am Büfett flambiert  
~ ~ ~

Gegrilltes Saiblingsfilet aus Wolkenstein, auf Kürbis-Karotten-Zucchinistroh  
~ ~ ~

Hausgemachter Apfel-Rotkohl  
~ ~ ~

Rahmpfifferlinge, Walnuss-Rosenkohl, Kaiserschoten, Gebackener Blumenkohl  
~ ~ ~

Pilzbolognese  
~ ~ ~

Erzgebirgische Mini-Buttermilchgetzen  
~ ~ ~

Mini-Kartoffelklöße  
~ ~ ~

Steinpilzrisotto  
~ ~ ~

Walnuss-Spaghetti

---

Feldsalat mit Waldbeeren und gerösteten Pinienkernen – in der Sektschale  
~ ~ ~

Frischer Spitzkohlsalat mit Granatapfelkernen im Rucola-Nest – in der Sektschale  
~ ~ ~

Chicorée-Salat mit Apfel-Banane-Orange sowie Walnusskernen – in der Sektschale

---

Wildschinken auf Waldorfsalat mit Sauce Cumberland  
~ ~ ~

Geräucherte Entenbrust auf Mango  
~ ~ ~

Verschiedener Käse der Saison vom Holzbrett  
~ ~ ~

Walnussbrot, Ciabatta sowie Wildkräuterbutter

---

Heidelbeer-Caramellkrem  
~ ~ ~

Zweifarbige Mousse au chocolate mit Aprikosen-Dip  
~ ~ ~

Haselnuss-Cremè Brûlée auf Himbeerspiegel

Büfettpreis 67,00 € pro Person