

Im Folgenden haben wir eine kleine Auswahl an Vorschlägen zusammengefasst, um Ihnen Anregungen zu geben. Ihr individuelles „Wunschbuffet“ könnten wir in saisonaler Abstimmung gemeinsam zusammenstellen.

Die dargestellten Buffets sind für Gruppengrößen ab ca. 20 Personen geeignet. Die einzelnen Buffetkomponenten sind selbstverständlich austauschbar. Wir kalkulieren dann neu.



Hotel & Restaurant
beim Fernsehturm

Wachwitzer Höhenweg 1, 01328 Dresden
Tel.: 0351 – 21 49 830, Fax: 0351 – 21 49 892
www.pappritzer-hof.de, info@pappritzer-hof.de

Buffet 1

Pappritzer Spezialitäten

Kalte Speisen

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
(Tomaten-, Karotten-, Gurken-Dill-Salat)

Geflügelcocktail

Glacierter Kasslerrücken auf Kartoffel-Specksalat

Kleine Beefsteakspieße mit saurem Gemüse

Käsebrett mit Weintrauben

Honigmelone mit Rauchschinken

Brotauswahl & Butter

Suppe

Tafelspitzbrühe mit Gemüsestreifen

Warme Speisen

Tafelspitz mit Meerrettichsauce

Rahmgeschnetzeltes von der Putenbrust

Gebratenes Seelachsfilet auf Gemüsereis

Gemüse der Saison

Petersilienkartoffeln, hausgemachte Bandnudeln

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Frisches Obstarrangement, Panna Cotta mit Beerensauce

pro Person 29,50 €

Buffet 2

Gala Buffet

Kalte Speisen

Pochierter Lachs als Schaustück

Parma Schinken auf Honigmelone

Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum

Räucherfischauswahl und Forellenkaviar auf Ei

Geflügelleberpastete mit Preiselbeeren

Rohmilch-Käsevariation mit Weintrauben und Birnen garniert

Brotauswahl & Butter

Suppe

Ochsenschwanz-Consommé

Warme Speisen

Züricher Geschnetzeltes

Gebratene Maispoularde auf Rotweinschalotten

Auswahl von gebratenen und gedämpften Fischfilets

(Lachs, Rotbarsch, Zander)

Gemüsevariation, Rosmarinkartoffeln, hausgemachte Bandnudeln

Kartoffelgratin und Gemüserisotto

Dessert

Duett von Mousse au chocolat, Creme Bruleé

Rote Grütze mit Vanillesoße

Eisvariation

pro Person 36,90 €

Buffet 3

Mediterranes Buffet

Kalte Speisen

Römersalat mit Vinaigrette

Antipasti Gemüse mit Mozzarella Kugeln

Salat Tabulé (Couscous mit Minze)

Serrano Schinken mit Honigmelone

Ruccolasalat mit Kirschtomaten

Hausgeräucherter Rinderschinken und Parmesan vom Holzbrett

Salat von Meeresfrüchten mit Avocado

Spezialitäten vom Räucherfisch

Rohmilch-Käsevariation mit Weintrauben und Birnen garniert

Brotauswahl & Butter

Suppe

Klare Tomatensuppe mit Basilikumstreifen

Warme Speisen

Lammkeulenbraten mit Provenzalischen Gemüse

Saltimbocca von der Putenbrust

Gebrautes Lachsfilet auf cremigem Blattspinat

Kartoffelgratin, hausgemachte Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Weiß und braune Mousse au chocolat

Früchte Arrangement

Joghurt - Limonenmousse

pro Person 38,60 €

Buffet 4

Sächsisches Buffet

Kalte Speisen

Hausgemachte Topfsülze mit Mixed Pickel
Deftige Wurst- und Schinkenplatte
Heringshäckerle mit Apfel und Rote Beete
Geflügelcocktail
Käsesortiment mit Weintrauben
Brotauswahl & Butter

Suppe

Sächsische Kartoffelsuppe
mit Speckkrusteln und Wurzelgemüse

Warme Speisen

Knusprig gebratene Landente
Schweinekrustenbraten in Steigersauce
Hausgeräucherte Forellenfilets
Schusterpfanne (Bratkartoffeln m. Speck)
Apfelrotkohl, Gemüse der Saison,
Semmelknödel, Gemüsereis, Petersilienkartoffeln

Dessert

Quarkkeulchen mit Apfelmus
Rote Grütze mit Vanillesoße
Obstarrangement

Buffet 5

Rustikal und Herzhaft

Kalte Speisen

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
(Tomaten-, Karotten-, Gurken-Dill-Salat)

Gemischte Bratenplatte

Hausgemachte Sülze mit Mixed Pickel

Deftiger Wurst-Käse Salat

verschiedene Schinkenspezialitäten

Minibulettenspieße mit Champignons

Rohmilch-Käsevariation mit Früchten garniert

Brotauswahl & Butter

Suppe

Soljanka

Warme Speisen

Gebackene Hähnchenschenkel

Knuspriger Spanferkelbraten

Zweierlei vom gedämpften Fisch (Lachs und Pangasius)

Gemüse der Saison, Rahmsauerkraut

Kartoffelklöße, Gemüserisotto

Rosmarinkartoffeln, hausgemachte Bandnudeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanille Sauce

Zweifarbige Weingelee

Obstarrangement

pro Person 26,60 €