Sächsisches Buffet 2024

Bekannt und doch lecker. Klassisch-deutsch, durch regionale Einflüsse geprägt und trotzdem frisch, präsentiert sich dieses Buffet.

Auch in diesem Buffet werden unter Verwendung von ausgewogenen Gewürzmischungen und Meersalzen unsere Gerichte zubereitet und versprechen ein Geschmackserlebnis der besonderen Art sowie den kulinarischen Höhepunkt Ihrer Veranstaltung.

Es erwartet Sie ein Essen, was man kennt und trotzdem überrascht.

Bitte wählen Sie nach der Paketoptionen oder dem Angebot aus:
(Diese erhalten Sie auf Anfrage via Mail oder auch WhatsApp. Geben Sie dazu bitte Ihre Anfrage, unter dem Button „Ihre Anfrage“, auf der Website unter der Buffetauswahl auffindbar, ab)

Vorspeisen:

hausgemachte Sülze mit Remoulade

Schlachterplatte

mit Knacker, Blutwurst, Leberwurst, Zwiebelmett und Gewürzgürkchen und Perlzwiebel, Mixed Pickles, Radieschen

Gurken-Bohnensalat mit Zwiebel[veggi]

Kopfsalat mit Zitronendressing[veggi]

Karottensalat mit Rosinen und Honig[veggi]

Tomatensalat mit Schnittlauch und Schmand

Fleischsalat mit Zwiebel, Gewürzgurke, Petersilie

kaltes Bratenbrot mit Senf, Gewürzgurke, Braten und Sauce Tatar

marinierte Forellenfilets mit roter Beete, Zwiebel und Radieschen

Grüner Salat mit Hähnchen und gebratenen Champignons und Joghurtdressing

Brotkorb mit Buttervariation & Kräuterquark

Suppe:

feine Kartoffel-Lauchsuppe mit Gemüse-Pesto[veggi]

Würstchen separat gereicht

Champignoncremesüppchen mit Croutons[veggi]

Hackfleisch-Lauch-Käsesüppchen

Hauptkomponenten:

Bierfleisch

Schmorfleisch in Dunkelbiersoße

Steak au four

saftiges Rindergulasch

Sauerbraten in Lebkuchensoße

Cremiges Geflügelragout mit Erbsen und Karotten

Rostbrätl in Senf-Zwiebel-Marinade mit Schmorzwiebel

Senf-Kümmelbraten vom Schwein mit Bratensoße

Forellenfilet „Müllerinnen Art“ mit Schmorgurke

DER UMWELT ZULIEBE VERZICHTEN WIR AUF BUNTE GRAFIKEN, SCHRIFT ODER FOTOS. DIESES DOKUMENT DIENT NUR ZU IHRER INFORMATION. BITTE PRÜFEN SIE OB UND WELCHE SEITEN SIE AUSDRUCKEN MÜSSEN. VIELEN DANK.

Special: Mutzbraten vom Schwein (zzgl. 1,00€ pro Person)
Thüringer Spezialität

Beilagen:

Butterkartoffeln

Böhmische Knödel

Kloßroulade mit Semmelbutter gefüllt

Kartoffelpüree

Sauerkraut

Mischgemüse

Leipziger Allerlei mit Krebsfleisch

Apfelrotkohl mit Preiselbeeren

gebratener Blumenkohl mit Kräuter-Semmelbutter

Petersilien-Semmelknödel mit gebratenen Pilzen

Rahmgemüse mit Kohlrabi und Karotten [veggi]

Wenn Sie einige dieser Beilagen [veggi] wünschen, lassen wir auf Hinweis die Butter weg.

Süßes:

Quarkkräppelchen [veggi]

Dresdner Eierschegge [veggi mit Ei]

Rote Grütze mit Vanillesoße [veggi]

Quarkkeulchen mit Apfelkompott [veggi mit Ei]

Apfelstrudel mit Vanillesoße

[veggi] = Vegetarisch | Vegane Gerichte erhalten Sie auf Anfrage in einem extra Buffet

Stellen Sie Ihre Anfrage, wir beraten Sie gern.

Eine ausführliche Antwort erhalten Sie, an die von Ihnen im Antragsformular angegebenen Kontaktoptionen. Eine aktuelle Telefonnummer ist hilfreich und verwenden Sie eine gültige E-Mailadresse. Rechnen Sie ca. zwei bis drei Tage für die Antwort ein und kontrollieren Sie vorsichtshalber bitte auch den Spam Ordner Ihres E-Mail-Postfaches. Natürlich kann es manchmal zu Verzögerungen bei der Bearbeitung Ihrer Anfrage kommen. Sollte es Ihnen wichtig sein eine schnelle Antwort zu erhalten so teilen Sie dies bitte in Ihrer ersten Anfrage mit oder nehmen Sie direkten Kontakt auf. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.

(mail: info@dc-koch.de)

(Irrtümer, Schreibfehler und Änderungen vorbehalten)

DER UMWELT ZULIEBE VERZICHTEN WIR AUF BUNTE GRAFIKEN, SCHRIFT ODER FOTOS. DIESES DOKUMENT DIENT NUR ZU IHRER INFORMATION. BITTE PRÜFEN SIE OB UND WELCHE SEITEN SIE AUSDRUCKEN MÜSSEN. VIELEN DANK.