



- Restaurant • Wintergarten • Sommerterrasse • Pavillon
- Parkbühne mit Konzertfläche • Beach Lounge

Unser Restaurant

Herzlich Willkommen im traditionsreichen Bürgergarten. Ob an kühlen Tagen in unserem Restaurant, im Wintergarten unter den Weinranken oder an sonnigen Tagen auf unserer großzügigen Sommerterrasse. Genießen Sie die Ruhe und Entspannung inmitten der Stadt!

Wir bieten eine familienfreundliche und behindertengerechte Ausstattung in angenehmer und stilvoller Atmosphäre. Lassen Sie den Blick schweifen über den Gondelteich und erfreuen sich an dem traumhaften Ausblick.

Unsere Küche serviert Ihnen frische, saisonale und regionale Speisen. Lassen Sie sich begeistern.

Unsere Räume eignen sich hervorragend für Ihre Firmen- oder Familienfeier. Egal ob Jubiläum, Hochzeit, Geburtstag oder jeder andere Anlass – bei uns sind Sie gut aufgehoben.

Die Lage unseres Restaurants in der Parkanlage bietet eine herrliche Kulisse für Ihre Festivität. Während der Spielplatz, der Tretbootverleih oder eine Hüpfburg auch Ihre kleinen Gäste begeistern werden.

Wie Sie sich Ihren besonderen Tag auch vorstellen, wir unterstützen Sie sehr gern bei der Planung Ihres Events, stehen mit Rat und Tat zur Seite und erstellen Ihnen ein persönliches Angebot.

Speisen

Sie können gern aus unseren Buffets auswählen oder Sie stellen sich Ihr ganz persönliches Wunschbuffet zusammen. Wir beraten und helfen Ihnen gern dabei.

Ihr Lars Lemke und Team

Alle angegebenen Preise sind Bruttopreise und verstehen sich inklusive der geltenden Mehrwertsteuer und Bediengeld.



Inhalt	Seite
Buffet Bürgergarten	3
Buffet Mediterran	4
Buffet International	5
Spargelbuffet (April – Juni)	6
Buffet Sommer	7
Buffet Party	8
Vegan und Vegetarisch	9
Buffet Exklusiv	10
Wild Buffet (September – März)	11
Buffet Winter (Dezember – Februar)	12
Grill Buffet	13
Grill Buffet Rustikal	14
Fingerfood / Flying Buffet	15
Brunch Buffet	16
Ihr Wunschbuffet	17 – 20



Buffet „Bürgergarten“

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto
 Gurkensalat mit Dill
 Variation von edlen Schinken- und Salamispezialitäten
 Schnittkäsevariation

Rustikales Bauernbrot, verschiedene Baguette
 Kräuterbutter

Warme Speisen

Kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“
 Sächsische Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebel, Gewürzgurke
 Rinderzunge in Butter gebraten

Lachsfilet mit Blattspinat

Beilagen

Apfelrotkohl
 Buntes Gartengemüse
 Waldpilzrahm

Petersilienkartoffeln
 Kroketten
 Kartoffelklöße

Dessert

Obst der Saison
 Sächsische Quarkkeulchen mit Zucker, Zimt und Apfelmus
 Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Besonderheiten

Bruttopreis auf Anfrage



Buffet Mediterran

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Brotsalat, Kirschtomaten, getrocknete Tomaten
 Caesar Salat mit Romana-Blattsalat, Hähnchenbrust, Ei, Anchovis, Parmesan, Croûtons
 Vitello Tonnato (dünn aufgeschnittenes, gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
 Rustikales Bauernbrot, verschiedene Baguette
 Kräuterbutter, Butter, Tomatenbutter

Suppe

Tomaten Mango Suppe

Warme Speisen

Hähnchen Piccata (Käse-Ei-Hülle)
 Fischfilet in fruchtiger Tomatensauce
 Ossobuco auf Wurzelgemüsesauce (geschmorte Kalbshaxe)
 Spaghetti aglio e olio (Olivenöl, Chili, Knoblauch)

Kabeljau auf mediterranem Gemüse

Beilagen

Gebratene Champignons
 Rosmarinkartoffeln (Drillinge)
 Kräuterreis

Dessert

Obst der Saison
 Tiramisu im Glas

Besonderheiten

Bruttopreis auf Anfrage



Buffet „International“

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Geschmorte Birnenspalten mit Ziegenkäse
 Roastbeef-Scheiben mit Sauce Tatar
 Gemüsesticks mit Thunfischcreme & Guacamole
 Räucherfische mit Sahnemeerrettich
 z.B. Forelle, Lachs, Heilbutt, Aal, Makrele
 Rustikales Bauernbrot, verschiedene Baguette
 Kräuterbutter

Suppe

Bouillabaisse (französische Fischsuppe)
 oder
 Minestrone (italienische Gemüsesuppe)

Warme Speisen

Schweinemedallions mit rosa Pfeffersauce
 Knusprig gebratene Entenbrust
 Maispoularde
 Tagliatelle in Olivenöl geschwenkt, mit getrockneten Tomaten, Kernen und Oliven

 Variation von Edelfischen mit Garnelen

Beilagen

Pfannengemüse
 Broccoli mit Mandelsplittern
 Waldpilzrahm
 Rosmarinkartoffeln (Drillinge)
 Schupfnudeln

Dessert

Obst der Saison
 Verschiedene Desserts im Glas
 Auswahl von Käsespezialitäten - *Regional und international*

Besonderheiten

Bruttopreis auf Anfrage



Spargelbuffet (April – Juni)

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Spargelsalat

Schinkenauswahl

Grüner Spargel gebraten mit Garnelen und getrockneten Tomaten

Suppe

Spargelsuppe

Warme Speisen

Schweinenackenschnitzel „Wiener Art“

Kalbsrahmbraten

Gebratenes Saiblings Filet

Beilagen

Stangenspargel mit Sauce Hollandaise

Rahmchampignons

Kartoffel – Spargelgratin

Petersilienkartoffeln

Kräuterspätzle

Dessert

Marinierter Spargel und Rhabarber mit Vanillesauce

Crème Brûlée vom weißen Spargel

Besonderheiten

Bruttopreis auf Anfrage



Buffet „Sommer“

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Fetakäse – Melonensalat mit Minze
 Roastbeef-Scheiben mit Sauce Tatar
 Gemüsesticks mit Thunfischcreme & Guacamole
 Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich

Rustikales Bauernbrot, verschiedene Baguette
 Kräuterbutter

Suppe

Geeistes Gurkensüppchen mit frischem Dill

Warme Speisen

Farfalle mit getrockneten Tomaten in leichter Pesto-Sahne-Sauce und Parmesan
 Zarter Poularden-Rollbraten mit Tomate und Mozzarella gefüllt
 Schweinemedallions mit Pfeffersauce

Dorade auf mediterranem Gemüse

Beilagen

Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
 Glasiertes Sommergemüse

Kräuterreis
 Rosmarinkartoffeln (Drillinge)
 Spätzle

Dessert

Obst der Saison
 Verschiedene Desserts im Glas

Besonderheiten

Bruttopreis auf Anfrage



Buffet „Party“

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Braten-Schinkenplatte mit Sauce Remoulade und sauer eingelegtem Gemüse
 Sächsische Käsevariation mit Feigensenf und Salzgebäck
 Bruschetta Nudelsalat - Nudeln mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und Basilikum Pesto

Salatbar

Variation knackiger Blattsalate
 Gurke, Tomate, Paprika, geröstete Kerne, Croûtons und Fetakäse
 dazu Kräuter- und Kartoffeldressing

Rustikales Bauernbrot, verschiedene Baguette & Partybrötchen
 Kräuterbutter

Warme Speisen

Hähnchenbrust überbacken mit Tomate-Mozzarella
 Kleine Schweineschnitzel
 Hackfleischbällchen
 Wiener Kalbsgulasch

Fischvariation von Zander, Lachs und Garnelen

Beilagen

Buntes Marktgemüse
 Rahmspinat

Tomatisierte Bandnudeln
 Petersilienkartoffeln
 Kroketten

Dessert

Obstvariation von Südfrüchten
 Passionsfrucht - Panna Cotta mit Himbeerspiegel

Besonderheiten

Bruttopreis auf Anfrage



Vegan und Vegetarisch

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Bulgur Salat mit Oliven und getrockneten Tomaten
 Gebratenes Gemüse mit Balsamico und Ziegenkäse
 Gebratener Blumenkohl mit Chili und Petersilie

Suppe

Selleriesuppe mit brauner Butter
 oder
 Kürbissuppe mit Curry und Kokos

Hauptspeisen

Gemüsecurry mit Kokosmilch
 Indisches Linsen Dal
 Bolognese (aus Gemüsewürfeln) mit Bandnudeln und Parmesan

Dessert

Kokos – Panna Cotta (vegan) mit Früchten
 Schokoladenkuchen im Glas mit Gewürzpflaumen (vegan)

Besonderheiten

Bruttopreis auf Anfrage



Buffet „Exklusiv“

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Gebeizter Lachs mit Crème fraîche und Forellenkaviar
 Cockailtomatenragout mit Burrata (Sonderform des Mozzarella) und Pesto
 Vitello Tonnato mit Garnelen und Wildkräutersalat
 Quiche mit Ziegenkäse und Feigen
 Tatar vom Rind mit gebratenem Wachtelei (nicht in Sommermonaten)

Suppe

Kraftbrühe vom Ochsenchwanz
 oder
 Schaumsuppe vom Pfifferling

Warme Speisen

Medaillons vom Kalbsrücken, gerahmte Pfifferlinge, Kartoffelgratin
 Ochsenbacke in Portweinsauce, geschmorte Karotten, Schupfnudeln
 Rehrücken, gekräuterte Champignons, Spätzle mit Haselnüssen

Saiblings Filet, Belugalinsen, gebratene Petersilienwurzel

Dessert

Mousse au Chocolat mit Rumpflaumen
 Panna Cotta mit Passionsfruchtgelee

Besonderheiten

Bruttopreis auf Anfrage



Wild Buffet (September – März)

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Auswahl von Wurstspezialitäten und Wildschinken

Wildsülze mit Remoulade

Räucherfische mit Sahnemeerrettich

z.B. Forelle, Lachs, Heilbutt, Aal, Makrele

Rustikales Bauernbrot, verschiedene Baguette

Apfel-Griebenschmalz

Suppe

Waldpilzcremesuppe

Warme Speisen

Wildsauerbraten vom Hirsch in Lebkuchensauce

Wildschweinmedaillons mit Preiselbeersauce

Zanderfilet „Elsässer Art“ (Zwiebel, Speck)

Beilagen

Apfelrotkohl

Speckkraut

Petersilienkartoffeln

Kartoffelklöße

Dessert

Obst der Saison

Verschiedene Desserts im Glas

Besonderheiten

Bruttopreis auf Anfrage



Buffet „Winter“ (Dezember – Februar)

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Sülze von Ente oder Gans mit Meerrettich und Gewürzgarke
Auswahl von Wurstspezialitäten
Räucherlachs

Rustikales Bauernbrot, verschiedene Baguette
Kräuterbutter

Suppe

Maronencremesuppe

Warme Speisen

Sächsischer Sauerbraten
Geschmorte Entenkeule
Hirschgulasch

Zanderfilet „Elsässer Art“ (Zwiebel, Speck)

Beilagen

Apfelrotkohl
Gebratene Champignons
Speckrosenkohl

Kleine Kartoffelklöße
Rosmarinkartoffeln (Drillinge)
Kroketten

Dessert

Obst der Saison
Verschiedene Desserts im Glas

Besonderheiten

Bruttopreis auf Anfrage



Grill Buffet
ab 20 Personen

Kalte Speisen

Mediterraner Nudelsalat
Klassischer Tomatensalat
Coleslaw mit Nüssen
Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing und Kräutervinaigrette
dazu gekochtes Ei, Schinkenwürfel, Walnüsse, Käsestreifen

Rustikales Bauernbrot, verschiedene Baguette
Kräuterbutter

Vom Grill

Scheiben von der Rinderhüfte (US-Beef) am Stück gebraten
Marinierte Schweinenackensteaks
Original Thüringer Rostbratwurst

Dorade mit Kräutern gefüllt

Maiskolben
Mediterranes Gemüse am Spieß
Fetakäse-Päckchen verfeinert mit Kräutern

Aus der Pfanne

Paella mit Schweinefleisch, Fischfilet, Muscheln und Garnelen
Mexikanische Gemüsepfanne
Rosmarinkartoffeln (Drillinge)

Dessert

Obst der Saison
Verschiedene Desserts im Glas
Auswahl von Käsespezialitäten
regional und international

Besonderheiten

Bruttopreis auf Anfrage



Grill Buffet Rustikal

ab 20 Personen

Kalte Speisen

Kartoffelsalat

Mediterraner Nudelsalat

Klassischer Tomatensalat

Gurkensalat mit Dill

Weißkrautsalat

Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing und Kräutervinaigrette
dazu gekochtes Ei, Schinkenwürfel, Walnüsse, Käsestreifen

Rustikales Bauernbrot, verschiedene Baguette

Kräuterbutter

Vom Grill

Original Thüringer Rostbratwurst

Marinierte Schweinenackensteaks

Hähnchenbrust

Lachsfilet

Maiskolben

Fetakäse-Päckchen verfeinert mit Kräutern

Aus der Pfanne

Hubertuspfanne

(zarte Schweinefleischstreifen herzhaft gewürzt mit Gemüse)

Mediterranes Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln (Drillinge)

Dessert

Obst der Saison

Verschiedene Desserts im Glas

Auswahl von Käsespezialitäten - *regional und international*

Besonderheiten

Bruttopreis auf Anfrage



Fingerfood / Flying Buffet

ab 20 Personen

Wählen Sie aus unseren Fingerfood Vorschlägen Ihre Lieblings Speisen aus und stellen sich so Ihr individuelles Buffet zusammen. Alle Speisen können auch als Flying Buffet serviert werden.

Der Buffetpreis wird nach Umfang errechnet.

Kalt

- Crostini mit Oliven, Thunfisch, Ratatouille
- (belegte Brotscheiben gebacken)
- Quiche Lorraine (Zwiebel-Speck-Kuchen)
- Mini Wraps
- Lachstatar auf Kartoffelrösti
- Käse-Oliven-Spieß
- Melone mit Serrano-Schinken
- Gurkentatar mit Hackbällchen
- Räucherlachs mit Frischkäse auf Pumpernickel
- Pulled Pork Slider
- (Brioche Bun - Burger belegt mit Pulled Pork, Sauce, Käse, saure Gurken)
- Rustikale Bäckerbrot – Schnittchen herzhaft belegt

Im Glas

- Kalte Gurkensuppe
- Melonensuppe
- Gazpacho
(kalt servierte südspanische Gemüsesuppe)
- Gemüsesticks mit verschiedenen Dips, z.B. Thunfischcreme/ Aubergine-Sesam Dip/ Guacamole
- Chicorée - Apfel Salat mit Cranberry, Entenbrust
- Caesar Salat mit Romana-Blattsalat, Hähnchenbrust, Ei, Anchovis, Parmesan, Croûtons
- Geflügelsalat mit Mandarine
- Tomate, Melone, Mozzarella, Rucola
- Krabbencocktail

Im Glas

- Waldorfsalat mit Entenbrust
- Karottensalat mit Orange, Honig, Nüsse
- Rote-Bete Salat mit Ziegenkäse
- Griechischer Hirtensalat mit Feta und Oliven
- Brotsalat, Kirschtomaten, scharfe Salami (Chorizo), getrocknete Tomate
- Feta-Melonensalat mit Minze
- Pikanter Rindfleischsalat mit Mais, Erbsen und Gurke

Warm

- Knusprige Mozzarella-Sticks
- Knusprige Mini Frühlingsrollen
- Hähnchenspieß „Yakitori“
- Hähnchen-Ananas Spieß
- Noodle Stick
- Pflaumen im Speckmantel
- Datteln im Speckmantel
- Mini Pizza
- Mini Burger

Süß

- Fruchtspieße
- Cup Cakes
- Petit Fours
- Mini Donuts
- Mini Windbeutel
- Verschiedene Dessert im Glas

Besonderheiten

Bruttopreis pro Person nach Auswahl



Brunch Buffet

- Gemischte Brötchen
- Marmelade
- Nuss-Nougatcreme
- Honig
- Müsli
- Cornflakes

- Rührei, Kräuter und Bacon
- Gekochtes Ei
- Joghurt
- Obstsalat
- Gurke und Tomate

Warm

Dessert

Besonderheiten

Bruttopreis pro Person nach Auswahl



Ihr Wunschbuffet

Hiermit möchten wir gern unseren noch unentschlossenen Gästen die kompletten Buffetbestandteile anbieten und Sie dürfen sich gern Ihr ganz persönliches Buffet für Ihre Veranstaltung zusammenstellen. Bitte kreuzen Sie einfach an worauf Sie Appetit bekommen haben. Der Buffetpreis wird nach Umfang errechnet.

Suppen

- Sächsische Kartoffelsuppe, Mini-Wiener
- Festtagssuppe-Kraftbrühe, eigene Einlage, Gemüse
- Soljanka
- Waldpilzcremesuppe
- Karotten-Ingwersuppe
- Bouillabaisse (franz. Fischsuppe)
- März-Mai**
- Frühlingkräutercremesuppe
- Spargelcremesuppe
- Mai-September**
- Gazpacho – Andalus
- (kalt servierte südspanische Gemüsesuppe)
- Kalte Gurkensuppe
- Kalte Melonensuppe
- September-November**
- Kürbiscremesuppe
- November-März**
- Maronencremesuppe
- Rotkohl-Apfel-Suppe
- Pastinaken Suppe

- Rustikales Bauernbrot, verschiedene Baguette, Partybrötchen

Dips & Cremes

- Verschiedene Butterdips:
- Zitrone
- Tomate
- Kräuter
- Oliven

- Kräuterfrischkäse
- Guacamole
- Aubergine-Sesam Dip
- Thunfischcreme
- Apfel-Griebenschmalz
- Verschiedene Chutneys

Kalte Speisen

- Coleslaw mit Nüssen
- Tomatensalat
- Gurkensalat mit Dill
- Weißkrautsalat
- Karottensalat mit Orange, Honig & Nüssen

- Bunte Blattsalate mit:
- Gekochtem Ei
- Schinkenwürfel
- Walnüsse
- Käsestreifen
- Putenbrustwürfel
- gebeizter Lachs
- Joghurtdressing
- Kräutervinaigrette
- Balsamico Dressing

- Kartoffelsalat
- klassisch
- schwäbisch (Essig & Öl)

- Nudelsalat
- klassisch
- asiatisch
- mediterran

- Brotsalat mit Kirschtomaten und getrockneten Tomaten
- Eiersalat
- Pikanter Rindfleischsalat mit Mais, Erbsen und Gurke
- Geflügelsalat mit Mandarine
- Häckerle-Matjes mit Ei, Zwiebel, und Gewürzgurke
- Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse & Apfel-Meerrettich-Vinaigrette



Kalte Speisen

- Griechischer Hirtensalat mit Fetakäse und Oliven
- Waldorfsalat mit Entenbrust
- Mango-Rucola Salat mit körnigem Frischkäsedressing
- Feta-Melonensalat mit Minze
- Chicorée-Apfel Salat mit Cranberrys und Entenbrust
- Caesar Salat mit Romana-Blattsalat, Hähnchenbrust, Ei, Anchovis, Parmesan und Croûtons
- Pikanter Wildfleischsalat mit Ei, Zwiebel und Gewürzgurke
- Gemüseticks mit:
 - Guacamole
 - Thunfischcreme
 - Aubergine-Sesam Dip
- Gefüllte Mini-Wraps mit:
 - Fleisch
 - Fisch
 - Vegetarisch
- Verschieden belegte Canapés
- Variation von edlen Schinkenspezialitäten
- Variation von edlen Salamispezialitäten
- Auswahl von Wurstspezialitäten
- Schnittkäsevariation
- Auswahl von Käsespezialitäten
 - regional oder
 - international
- Räucherfische mit Sahnemeerrettich
z.B. Forelle, Lachs, Heilbutt, Aal, Makrele
- Bauernsülze mit Remoulade
- Wildsülze mit Remoulade
- Gänsesülze mit Remoulade
- Antipasti Auswahl
- Tomate-Mozzarella mit Basilikum Pesto
- Lachs Ceviche (roher Fisch mit Limettensaft gegart), Feldsalat, Orangenfilet, Walnüsse
- Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich
- Räucherlachs
- Vitello Tonnato (dünn aufgeschnittenes, gekochtes Kalbfleisch mit Thunfischsauce)

- Roastbeef-Scheiben mit Sauce Tatar
- Melone mit Schinken
- Quiche Lorraine (Zwiebel-Speck-Kuchen), Kräuterdip
- Hackepeter-Igel (nicht in den Sommermonaten)

Warme Speisen

Schwein

- Kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“
- Schweinekrustenbraten
- Spanferkelrollbraten in Schwarzbiersauce
- Spießbraten vom Schwein mit Senf, Zwiebeln
- Schweinemedallions mit rosa Pfeffersauce
- Hackfleischbällchen

Rind

- Sächsische Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebel, Gewürzgurke
- Sächsischer Sauerbraten
- Rinderzunge in Butter gebraten
- Rinderbraten in Burgundersauce

Geflügel

Hähnchen Medallions gratiniert nach Wahl:

- Tomate-Mozzarella
- Parmaschinken-Salbei
- Aubergine-Zucchini Pesto
- Hähnchen Piccata (Käse-Ei-Hülle)
- Marinierte Hähnchenkeulen
- Chicken Wings
- Hähnchenspieß „Hawaii“ mit Ananas
- Putengeschnetzeltes
- Putenbrust gefüllt mit Schafkäse & Spinat
- Maispoularde gefüllt mit Tomate-Paprika Creme
- Knusprig gebratene Entenbrust
- Geschmorte Entenkeule (Oktober-März)

Lamm / Wild

- Lammbraten mit Rosmarin
- Hirschrollbraten in Preiselbeersauce
- Hirschgulasch
- Wildsauerbraten



Fisch

- Lachssteak mit Blattspinat
- Butterfisch mit Chorizo Kruste
- Zanderfilet „Elsässer Art“ (Zwiebel, Speck)
- Kabeljau auf mediterranem Gemüse
- Zitronengrasspieß mit Seeteufel und Jakobsmuschel
- grünes Garnelencurry mit Pak Choi

Vegetarisch

- Gemüselasagne
- Spaghetti aglio e olio (Olivenöl, Chili, Knoblauch)
- Tagliatelle in Olivenöl geschwenkt mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Oliven
- Couscous Salat mit Tomate, Paprika, Pfirsich,
- Zucchini Piccata (Bratling)

Burger Station

- Ob Rind-, Hähnchen-, Wildfleisch Pattys oder Pulled Pork – selbstgemacht schmeckt es einfach am besten! Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt, folgende Zutaten stehen zur Verfügung:

Burger Pattys

- Rind
- Wild
- Huhn
- Fisch
- Vegetarisch
- Pulled Pork
- dazu Salatgurke, Zwiebel, Tomaten, Salatblätter, Bauchspeck, Sandwichkäse und verschiedene Saucen.

Aus dem Parmesan Laib

- Tagliatelle und Ravioli mit Weißweinsauce und Pesto
- Cremiges Risotto

Gemüse Beilagen

- Buntes Gartengemüse
- Mexikanisches Pfannengemüse
- Mediterranes Gemüse
- Wurzelwerk
- Gemüsegratin
- Pesto Gemüse
- Spargel (April-Juni)
- Blumenkohl mit Sauce Hollandaise
- Safranfenchel
- Kirschrotkohl
- Sauerkraut
- Speckkraut
- Speckbohnen
- Speckrosenkohl
- Waldpilzrahm
- Gebratene Champignons
- Orangierter Pfefferlauch

Beilagen

- Petersilienkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln (Drillinge)
- Kartoffel Wedges
- Kroketten
- Pommes
- Bratkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Röstitaler
- Klöße
- Ofenkartoffeln mit Sour Cream
- Schupfnudeln
- Spätzle
- Semmelknödel
- Kräuterreis
- Kräuter Risotto
- Penne
- Tagliatelle



Vom Grill (ab 30 Personen)

- Rostbratwurst
- Merguez Würste (scharf gewürzte Hackfleisch-Bratwurst aus Lamm & Rind)
- Marinierte Schweinenackensteaks
- Steigerspieße (Schweinefleisch)
- Spareribs mit Honig-Barbecue-Marinade
- Scheiben von der US Hüfte am Stück gebraten
- Lammfilet mit Rosmarin
- Putenbrustspieß mit Ananas
- Marinierter Kaninchenspieß mit Tomate, Olive

- Dorade mit Kräutern gefüllt
- Kabeljau mit Zitronenbutter in der Folie
- Lachs auf Buchenholz gegrillt
- Zitronengrasspieß mit Garnelen

- Grillkäse
- Maiskolben
- Gegrillte Aubergine
- Gemüse mit Kräutern in der Folie

Aus der Pfanne

- Hubertuspfanne
- Szegediner Gulasch
- Grünes Garnelencurry mit Pak Choi und Reis
- Mexikanisches Gemüsepfanne
- Paella, Schweinefleisch, Fischfilet, Muscheln und Garnelen
- Mediterranes Grillgemüse
- Rosmarinkartoffeln (Drillinge)

Grill Dip's und Saucen

- Senf
- Ketchup
- Barbecue Sauce
- Tzatziki
- Mango
- Chili
- Kräuterdip pikant
- Zwiebel-Preiselbeere

Dessert

- Obst der Saison
- Schokopudding mit Vanillesauce
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Fruchtige Quarkcreme
- Marmoriertes Schokoladenmousse
- Crème Brûlée
- Waldbeergelee mit Mousse
- Karamell Panna Cotta
- Fruchtige Panna Cotta
- Crème Catalana
- Sachertörtchen
- Limetten Tartelettes mit Baiser
- Erdbeer Cheesecake
- Schoko-Chilimousse
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Quarkkeulchen Zimt, Zucker und Apfelmus
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
- Bayrisch Creme mit Waldbeermark
- Gefüllte Crêpes
- Tiramisu
- November-Dezember
- Punsch-Sabayon mit Löffelbiskuit
- Glühwein-Zimtcrème mit Schattenmorellen

Mitternachtssnack

- Gulaschsuppe
- Kartoffelsuppe
- Chili con Carne
- Soljanka
- Bier-Brotsuppe, Speck, Lauch
- Auswahl von Käsespezialitäten regional und international
- Currywurst mit Süßkartoffelpommes
- Herzhafte Sandwiches
- Jausen Brett bestehend aus: Käseauswahl, Miniknacker, Blutwurstscheiben, verschiedene Schinken, Salami, Radieschen, Cockailtomaten, Gewürzgurke, Brot, Baguette, verschiedene Dips

Hot Dog Station

- Brötchen, Wiener, saure Gurke, Röstzwiebeln, Sauerkraut, rote Zwiebeln, Honig-Senf-Mayonnaise, Remoulade Sauce und Ketchup