



**HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG**  
Hotel . Tagungen . Events \* \* \* \*

## **HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG**

### **KULINARISCHE EMPFEHLUNG**

# **BUFFET**



## **UNSERES KÜCHENCHEFS**

Hauptstraße 147 – 149  
08459 Neukirchen/Pleiße bei Zwickau

Tel.: (03762) 9480 – 0  
Fax: (03762) 9480 – 199

[kontakt@schloss-schweinsburg.de](mailto:kontakt@schloss-schweinsburg.de)

[www.schloss-schweinsburg.de](http://www.schloss-schweinsburg.de)



# HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events \* \* \* \*

## VERANSTALTUNGEN ALL INCLUSIVE

Feiern Sie - ohne dass Sie sich um die Kosten sorgen müssen! Leistungen: Eines der aufgeführten all Inclusive Buffets, alkoholfreie Getränke, Bier, einen Rot- und Weißwein, Sektempfang, Kaffee mit Kuchen, Eisbuffet

**85,58 Euro**

### **BUFFET 1**

#### **„SCHLOSS SCHWEINSBURG“**

Gefüllte Roastbeefröllchen,  
Hausgebeizter Lachs auf  
Baguette mit Honig-  
Senfsauce,  
Schweinskopfsülze  
mit Meerrettich,  
Krautsalat, Bohnen-Mais,  
Salat, Zucchini-salat

\*\*\*

Linsensuppe mit Gemüse und  
Fleischeinlage

\*\*\*

Streifen vom Putenfilet in  
Waldpilzsauce,  
Lachssteak auf  
Kartoffelgulasch

\*\*\*

Spätzle, Pommes Macaire,  
frisches Saisongemüse

\*\*\*

Zweierlei Mousse mit  
Früchten  
Biskuitroulade mit Obst

\*\*\*

Brot und Butter

### **BUFFET 2**

#### **„SÄCHSISCH“**

Wurstspezialitäten aus der  
Region, Räucherfischplatte  
mit Sahnemeerrettich,  
Kalte Bratenplatte mit  
Remouladensauce,  
Tomaten und Gurkensalat,  
Bauernsalat  
„Schweinsburger –Art“,  
Blattsalat mit Kräuterdressing

\*\*\*

Sächsische Kartoffelsuppe mit  
Wursteinlage

\*\*\*

Schweinebraten in  
Schwarzbiersauce,  
Kalbsrahmbraten in Pilzsauce

\*\*\*

Kartoffelklöße oder  
Semmelknödel,  
Salzkartoffeln, Nudeln,  
frisches Marktgemüse

\*\*\*

Quarkkeulchen  
mit Apfelmus,  
Eierkuchen mit Quark

\*\*\*

Brot und Butter

### **BUFFET 3**

#### **„MEDITERRAN“**

Antipastiplatten und  
Frischkäsepepperonis,  
Tomate und Mozzarella mit  
kaltgepressten Olivenöl,  
Auberginenröllchen mit  
Basilikumcreme,  
Ruccolasalat mit  
Parmesanspänen und  
Kirschtomaten

\*\*\*

Tomatencremesuppe mit  
Sahne und Sherry verfeinert

\*\*\*

Picatta Milanese  
vom Schweinerücken,  
Fischpfanne Toskana in  
Weißweinsahnesauce

\*\*\*

Polenta, Gnocchis, Pasta,  
Ratatouillegemüse

\*\*\*

Tiramisu,  
Panna cotta von der Minze,

\*\*\*

Brot und Butter



## **BUFFETS**

### **DEUTSCHES REGIONEN BUFFET**

Gefüllte Roastbeefröllchen mit Remoulade  
Holsteiner Heringssalat,  
Berliner Eisbeinsülze,  
Bratenplatte mit Schwäbischem Kartoffelsalat,  
Krabbensalat mit Cocktailsaucen

\* \* \*

Badische Grünkernsuppe

\* \* \*

Sächsischer Sauerbraten,  
Bachsaibling mit "Grüner - Frankfurter – Sauce"

\* \* \*

Hausgemachte Spätzle,  
Kartoffeln oder Semmelknödeln,  
Salzkartoffeln,  
Leipziger Allerlei

\* \* \*

"Armer Ritter" mit Kompott,  
Hamburger Rote Grütze, Vanillesauce,  
Obstsalat mit Schlagsahne,  
Limburger Käse mit Musik

\* \* \*

Brotauswahl und Butter

**Ab 20 Personen pro Person 32,50 Euro**

**Ab 30 Personen pro Person 29,50 Euro**



### **BUFFET CASTELL**

Variationen von feinen Terrinen und Pasteten,  
Räucherfischplatte ( Lachs, Forellenfilet, Makrele, Aal )  
und Preiselbeermeerrettich,  
Kalte Scheiben vom Rinder- und Schweinebraten, garniert mit pikant – sauren Gemüse  
Rindfleischsalat im Balsamico – Sud,  
Blumenkohlsalat,  
bunter Nudelsalat

\* \* \*

Original "Cesar Salat" mit seinen Garnituren,  
Consommé von der Strauchtomate mit Blätterteigstange

\* \* \*

Kalbshaxe geschmort frisch aus dem Ofenrohr, dazu Rahmsauce,  
Rindergeschnetztes „Stroganoff“,  
Pangasius – Roulade mit feiner  
Gemüsefüllung und Weißweinsauce

\* \* \*

Frittierte Kartoffelkräpfen,  
Bandnudeln,  
Mandelreis,  
Frisches Gemüse vom Markt

\* \* \*

Joghurt – Limetten Crème mit Himbeersauce,  
Bayrisch Crème,  
Obstsalat,  
Käseauswahl vom Brett und Laugengebäck

\* \* \*

Schweinsburger Schlossbrote ( mit Oliven, Paprika und Kräutern ) und Butter

**Ab 20 Personen - pro Person 34,80 Euro**

**Ab 30 Personen – pro Person 31,80 Euro**



**HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG**

Hotel . Tagungen . Events \* \* \* \*

### **GUTSHERRENBUFFET**

Roastbeef in der Senf - Pfefferkruste mit Eier – Dip,  
Geräuchertes Forellenfilet auf Apfel – Linsen Salat,  
Geräucherte Entenbrust mit Feldsalat,  
Auswahl von Knacker und Wurstspezialitäten,  
bunte Blattsalate mit Himbeervinaigrette,  
„Omi´s“ Kartoffelsalat,  
Brotsalat mit Cherrytomaten,  
Wurst – Käsesalat,  
Paprikasalat

\* \* \*

Zwiebelrahmsuppe mit Crème fraiche

\* \* \*

Hausgemachte Kohlroulade mit Specksauce,  
Schweinerücken unter einer krossen Kräuterkruste,  
Fischklösschen in Dillrahm

\* \* \*

Serviettenknödeln,  
Salzkartoffeln,  
Kroketten oder Mandelbällchen,  
Kohlrabi - Karottengemüse

\* \* \*

Strudelvariation mit Vanillesauce,  
eingelegten Kirschen und Sahne, Obstbuffet,  
Handkäse mit Musik (Harzer Käse )

\* \* \*

Brotauswahl und Butter

**Ab 20 Personen - pro Pers. 34,00 Euro**

**Ab 30 Personen - pro Person 31,00 Euro**



# HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG

Hotel . Tagungen . Events \* \* \* \*

## GALA BUFFET

Geflügelleberpralinen auf Portweingelee,  
Toast Shrimps Skagen (Ecken),  
frische Garnelen auf der Etage serviert,  
Kleine Lammfrühlingsrollen mit Tomaten - Zucchini – Dip,  
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken,  
Hummer Salat mit Vanille Dressing,  
Ruccolasalat mit Parmesanspänen

\* \* \*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Cheesterstange

\* \* \*

Tagliarini mit Trüffelrahmsauce

\* \* \*

Kleine Entrecôtes vom schottischen Weiderind und Sauce Bernaise,  
Auf Neukirchener Heu geschmorter Kalbsrücken mit Schalottenjus,  
Red Snapperfilet in Ingwer – Zitronengrassauce

\* \* \*

Basmatireis,  
Kartoffelstrudel,  
Gemüse Nudeln,  
frisches saisonaltes Gemüse

\* \* \*

Charlotte Royale - Bayrisch Creme mit Biskuitteig,  
Birnen Schmandstrudel,  
Orangenmousse mit Mandelkrokant,  
Auswahl von Französischem Rohmilchkäse mit Feigen und  
Aprikosensenf und Walnussbrot

\* \* \*

Brot und Butter

**Ab 20 Personen - pro Person 55,50 Euro**

**Ab 30 Personen - pro Person 51,00 Euro**