



**HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG**

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

# KULINARISCHE EMPFEHLUNGEN 2011

**- BUFFET -**



**HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG \* \* \* \***

Hotel . Tagungen . Events

Hauptstraße 147-149

08459 Neukirchen / Pleiße bei Zwickau

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

Telefon 0 37 62 / 94 80-0 . Telefax 0 37 62 / 94 80-199

**Die nachfolgenden 3 Buffets sind ab 20 Personen buchbar.  
Wenn Sie sich für eines unserer All Inklusive Angebote im Rahmen Ihrer Feier entscheiden,  
stehen diese 3 Buffets innerhalb des Angebots zur Wahl.**

**BUFFET 1**

**„SCHLOSS SCHWEINSBURG“**

Gefüllte Roastbeefröllchen,  
Hausgebeizter Lachs auf Baguette mit Honig-Senfsauce,  
Bauernsülze mit Meerrettich,  
Karotten – Rohkostsalat,  
Bunter Nudelsalat,  
Zucchini – Tomatensalat,  
feine Blattsalate,  
vier verschiedene Dressings

\*\*\*

Kartoffelsuppe mit Majoran

\*\*\*

Kleine Putenmedallions in Waldpilzsauce,  
Lachssteak auf bunter Gemüse - Kartoffelpfanne

\*\*\*

Hausgemachte Spätzle,  
Pommes Macaire,  
frisches Marktgemüse

\*\*\*

Joghurt Limetten Creme im Weckglas,  
Bisquitroulade mit leichter Cremefüllung,  
Früchte der Jahreszeit

\*\*\*

Baguetteauswahl mit Butter

Euro 36,60 pro Person

## **BUFFET 2**

### **„SÄCHSISCHES SPEZIALITÄTEN - BUFFET“**

Deftige Wurstspezialitäten aus der Region,  
Geräucherter und gebeizter Lachs mit Senf - Dillsoße,  
Makrelen aus dem Rauch, Sahnemeerrettich,  
Feine Scheiben vom Schweine- und Kalbsbraten mit Remouladensauce,  
Variationen vom Harzer Roller (natur, mit Kümmel und in Essig und Öl eingelegt)  
Tomaten und Gurkensalat,  
Bauernsalat „Schweinsburger – Art“,  
Blattsalat mit Kräuter dressing

\*\*\*

Sächsische Hochzeitssuppe  
(Kräftige Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Gemüse- und Pfannkuchenstreifen)

\*\*\*

Im Ganzen gebratener Jungschweinerücken an raffiniertes Zwiebelsauce,  
Kalbsrollbraten an feiner Rahmsauce

\*\*\*

Feine Nudeln bunt gemischt,  
Wickelklöße,  
Petersilienkartoffeln,  
frisches Marktgemüse,  
Rahmsauerkraut

\*\*\*

Quarkkeulchen  
mit karamellisierten Sauerkirschen,  
Lauwarmer Apfelstrudel und Vanillesoße,  
Frischer Fruchtsalat

\*\*\*

Brotauswahl und Butter

Euro 37,70 pro Person

### **BUFFET 3**

#### **„MEDITERRANE GENÜSSE“**

Gegrilltes Gemüse: Zucchini, Auberginen, Paprika in Olivenöl,  
Eingelegte Pilze,  
Pepperoni und Mini – Paprika gefüllt mit Frischkäsecreme,  
Pikant gefüllte Oliven,  
Tomate und Mozzarella mit kaltgepressten Olivenöl und frischem Basilikum,  
Auberginenröllchen mit Bärlauchcreme,  
Ruccolasalat mit Parmesanspänen und Kirschtomaten

\*\*\*

Tomatencremesuppe mit Sahne und Sherry verfeinert

\*\*\*

Saltimbocca vom Kalb,  
Auswahl an mediterranen Fischfilets gegrillt  
an leichter Pernod -Buttersauce

\*\*\*

Bunte Maccheronis,  
Kräuter - Gnocchis,  
Safran – Rissotto,  
Ratatouillegemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu,  
Panna Cotta mit Beerencocktail,  
Trio von der Melone

\*\*\*

Ciabatta ,Paprika & Olivenbaguette  
Butter

Euro 38,80 pro Person

## BUFFETS

### DEUTSCHES REGIONEN BUFFET

Gefüllte Roastbeefröllchen mit Remoulade,  
Holsteiner Heringssalat,  
Krabbensalat mit Cocktailsauce,  
Berliner Eisbeinsülze,  
Feine Scheiben vom Schweine- und Kalbsraten mit „Schwäbischem Kartoffelsalat“

\*\*\*

Hühnerkraftbrühe mit Eierstich

\*\*\*

Kalbshaxe geschmort frisch aus dem Ofenrohr, dazu Rahmsauce  
Sächsischer Sauerbraten,  
Bachsaibling mit „Grüner - Frankfurter – Sauce“

\*\*\*

Hausgemachte Spätzle,  
Kartoffelknödel,  
Salzkartoffeln,  
Buntes Saisongemüse

\*\*\*

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

\*\*\*

Zwiebel, Walnussbrot und Butter

**Ab 20 Personen pro Person 36,50 Euro**

**Ab 30 Personen pro Person 33,30 Euro**

## **BUFFET CASTELL**

Variationen von feinen Terrinen und Pasteten,  
Zartes Räucherfischkonfekt

Feine Scheiben vom Schweinerücken mit Meerrettichcreme

Original „Cesar Salat“ mit seinen Garnituren und  
Putenbruststreifen

\*\*\*

Consommé von der Strauchtomate mit Blätterteig – Käsestange

\*\*\*

In Weißwein geschmorte Maispoulardenbrust  
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“,  
Zander auf der Haut gebraten, Senfsauce

\*\*\*

Frittierte Kartoffelkrapfen,  
feine Bandnudeln,  
Mandelreis,  
Frisches Gemüse vom Markt

\*\*\*

Tarte au Chocolate,  
Bayrisch Crème,  
Obstarrangement  
Franz. Käseauswahl vom Brett

\*\*\*

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

**Ab 20 Personen - pro Person 37,50 Euro**

**Ab 30 Personen – pro Person 34,40 Euro**

## **GUTSHERRENBUFFET**

Roastbeef in der Senf – Pfefferkruste dazu Schnittlauch - Eier – Dipp,  
geräucherte Entenbrust mit Feldsalat,  
Auswahl von deftigen Wurstspezialitäten,  
pikantes Sauergemüse,  
bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings,  
„Omi´s“ Kartoffelsalat,  
Brotsalat mit Cherrytomaten,  
Wurst – Käsesalat,  
Paprikasalat

\*\*\*

Zwiebelrahmsuppe mit Crème fraiche

\*\*\*

Schweinemedallions im Speckmantel,  
in Merlot geschmorte Rinderbäckchen,  
Garnelenspieße in feiner Knoblauch - Currybutter

\*\*\*

Serviettenknödeln,  
Salzkartoffeln,  
Meerrettichpüree,  
Gemüsearrangement

\*\*\*

Topfenstrudel mit Vanillesauce,  
Mousse au Choclate ,  
Handkäse mit Musik (Harzer Käse)

\*\*\*

Auswahl an Schlossbrot und Butter

**Ab 20 Personen - pro Pers. 35,00 Euro**

**Ab 30 Personen - pro Person 33,00 Euro**

## **GALA BUFFET**

Geflügelleberpralinen auf Portweingelee,  
Toast Shrimps Skagen (Ecken),  
Riesengarnelen gegrillt und auf der Etagere serviert,  
kleine Lammfrühlingsrollen mit Tomaten – Zucchini – Dipp,  
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken,  
Hummer Salat mit Vanille – Ingwer – Dressing  
Ruccolasalat mit Parmesanspänen

\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Cheesterstange

\*\*\*

Tagliarini mit Trüffelrahmsauce

\*\*\*

Kleine Entrecôtes vom schottischen Weiderind und Sauce Bernaise,  
Auf Neukirchener Heu geschmorter Kalbtafelspitz mit Schalottenjus,  
Baramundifilet in Ingwer – Zitronengrassauce

\*\*\*

Teigtaschen mit Frischkäse gefüllt,  
Kartoffelstrudel,  
Gemüse Nudeln,  
frisches saisonaltes Gemüse

\*\*\*

Charlotte Royale – Bayrisch Creme mit Bisquitteig,  
Birnen Schmandstrudel,  
Orangenmousse mit Mandelkrokant,  
Auswahl von Französischem Rohmilchkäse mit Feigen und  
Birnenenf und Walnussbrot

\*\*\*

Brot und Butter

**Ab 20 Personen – pro Person 58,50 Euro**

**Ab 30 Personen – pro Person 54,00 Euro**