



G a u m e n k i t z e l

Bankettmappe

Liebe Gäste,

lassen Sie sich von unserer frischen Küche und/oder unserem professionellen Service verwöhnen. Wählen Sie für Ihre Feier aus unseren Buffetvariationen, entscheiden Sie sich für eines unserer Menüs oder stellen Sie sich Ihr persönliches Menü oder Buffet aus unseren Vorschlägen zusammen.

Regional oder International, gut bürgerlich, Fingerfood, Soul Food oder kontrolliert biologisch – wir erfüllen gerne Ihre Wünsche. Mit unseren Lieferpartnern können wir jedes thematische Buffet planen und Ihnen eine unvergessliche und geschmackvolle Genussreise bieten.

Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen sprechen wir gerne mit Ihnen ab und unterstützen Sie auch mit Ideen rund um die Ausgestaltung Ihres Festes. Sprechen Sie uns darauf an, wir sind für Sie da!

Unsere Leistungen im Gaumenkitzel im Überblick:

Die Räume im Gaumenkitzel

Gastraum Restaurant bis 26 Personen

Gastraum „Gaststube“, bis 18 Personen  Gesamt: maximal 60 Personen

Gastraum „Dachzimmer“, bis 22 Personen

Garten bis 100 Personen

Bei einem gebuchten Buffet oder Menü mit mehr als 15 Personen sind alle Serviceleistungen im vereinbarten Buffet/Menüpreis inkludiert.



G a u m e n k i t z e l

Für Lieferungen/Catering gelten gesonderte Bedingungen.

Wenn Sie das Restaurant oder Dachzimmer mit weniger als 15 Personen allein nutzen wollen, berechnen wir eine Raummiete von 100,00 €. Die exklusive/alleinige Nutzung des Gaumenkitzels inkl. aller Gasträume und Garten (Schließung für die Öffentlichkeit) setzen wir von einem Mindestumsatz von 3000 € voraus. Bei einem geringeren Umsatz berechnen wir 80% der Differenz von Soll - und Ist Umsatz.

Unsere Serviceleistungen:

- ✚ Aufbau der Tafel inkl. Tischdecken (wenn gewünscht) und Reinigung der Tischwäsche
- ✚ Eindecken bzw. umdecken der Tafeln/Tische
- ✚ Geschirr, Besteck, Gläser, Servietten, Kerzenleuchter und Kerzen
- ✚ Servicepersonal für Ihre Veranstaltung in unserem Haus
- ✚ 1 persönliches Beratungsgespräch mit dem Küchenchef
- ✚ Bereitstellung und Aufbau des Buffets inkl. Hussens
- ✚ Nutzung des bestuhlten Außenbereiches (Hof/Garten/Lounge)
- ✚ Einfache dem Anlass entsprechende Tischdekoration (kein Blumenschmuck/Gestecke)
- ✚ Unsere Leistungen gegen Aufpreis:
 - ✚ Weinproben
 - ✚ Kochkurse/Workshops
 - ✚ Kinderkochkurse
 - ✚ extra Kaffeegedeck (Geschirr, Besteck u. Serviette) bei mitgebrachtem Kuchen, inkl. Umdecken für das Abendessen: 5,50 €/Gedeck.



G a u m e n k i t z e l

- + Bereitstellung und Aufbau von Stehtischen inkl. Hussen im Foyer oder im Hof/Garten: 25,00 €/Tisch
- + Aufbau von max. 10 Biertischgarnituren inkl. Sitzkissen und Tischwäsche im Hof/Garten: 30,00 €/Garnitur
- + Zelt im Garten für max. 70 Personen: Preis auf Anfrage
- + Baumstammsägen inkl. Sägebock, Baumstamm und Säge, pauschal: 25,00 €
- + weitere Dekoration, wie z.B. Blumen und Tischschmuck: Preis auf Anfrage und nach Aufwand
- + Reinigung nach dem Streuen von Reis, Blüten etc., pauschal: 100,00 €
- + Nachtpauschale ab 0:00 Uhr: 30,00 €/ je angefangene halbe Stunde

Gerne vermitteln wir Ihnen den Kontakt zu weiteren Dienstleistern für folgende Angebote:

- + Weinwanderung
- + Stadtführung
- + Programm (Comedy, Travestie, Feuershow etc.)
- + Limousinen -Service -Oldtimer
- + Bands oder Diskothek unterschiedlicher Musikrichtungen
- + Hochzeitsplaner
- + Dekorateur
- + Blumenschmuck
- + Konditorei
- + Schulungen

Bedingungen Catering:

- + Lieferung ab einem Brutto Auftragswert von 300,00€
- + Fahrtkostenpauschale 0-20km 20,00€ | über 20km 40,00€ über 50km n.V.



G a u m e n k i t z e l

- ✚ Bereitstellung von Catering Equipment (Geschirr, Besteck, Tischwäsche etc.) erfolgt lt. gesonderter Preisliste

Weitere Leistungen können von Ihnen angefragt werden

Getränkeangebote

Sektempfang

max. 2 Gläser Saxecco weiß oder rosé oder Sekt alkoholfrei pro Gast

Extras zum Sektempfang

2 Canapés/Baguettes

Crémant statt Sekt

2 Stk Fingerfood

Champagner statt Sekt

Preis pro Person: 8,00 €

Preis pro Person: +5,00 €

Preis pro Person: +3,00 €

Preis pro Person: +7,00 €

Preis pro Person: +5,00 €

Glühweinpfang im Winter

2 Tassen Glühwein oder Punsch, Feuerkorb

Extras zum Glühweinpfang

2 Canapés/Baguettes

2 Stk Fingerfood

2 Scheiben Stollen

Plätzchen und Kekse

Preis pro Person: 10,00 €

Preis pro Person: +5,00 €

Preis pro Person: +7,00 €

Preis pro Person: +5,00 €

Preis pro Person: +3,00 €

Preis pro Person: 10,00 €

Bowle Empfang

2 Glas Bowle (max. 2 Sorten)

Extras zum Bowle Empfang

2 Stk Fingerfood

2 Obstspieße

2 Canapés/Baguettes

Preis pro Person: +7,00 €

Preis pro Person: +3,00 €

Preis pro Person: +5,00 €

Getränkepauschale „Standard“ (5 Stunden)

Softdrinks (Wasser, Limonaden, Fruchtsäfte und Fruchtsaftschorle)

frisch gezapftes Kötzsch-Pils und/oder Kötzsch-Fuchs aus der 1l

Bügelflasche, alkoholfreies Pils, Tafelwasser, Tafelwasser mit

Kräuterauszügen

Preis pro Person: 18,00 €

Getränkepauschale „Premium“ (5 Stunden)

Softdrinks (Wasser, Limonaden, Fruchtsäfte und Fruchtsaftschorle)

frisch gezapftes Kötzsch-Pils und/oder Kötzsch-Fuchs aus der 1l

Bügelflasche, alkoholfreies Pils, Tafelwasser, Tafelwasser mit

Kräuterauszügen

Alle Weine aus dem Hause KastlerFriedland

Preis pro Person: 40,00 €



G a u m e n k i t z e l

Für jede Mehrstunde berechnen wir bei der Getränkepauschale „Standard“ 5,00 € pro Person und bei der Getränkepauschale „Premium“ 10,00 € pro Person. Alle nicht in der Getränkepauschale enthaltenen Getränke berechnen wir gem. unserer geltenden Preisliste.

Unsere Speisenangebote

Canapés und Fingerfood

Frisch zubereitete Canapés und Fingerfood eignen sich hervorragend als Häppchen zum Sektempfang und anderen Anlässen. Wir empfehlen Ihnen eine Kalkulation von drei bis vier Stück pro Person. Die Bestellmenge liegt bei mindestens 12 Stück je ausgewählte Sorte.

Canapés (mit Baguettescheiben, Tramezzini und/oder Pumpernickel Talern) 2,50 € / Stück

- Camembert und Preiselbeeren
- Italienische Salami
- Frischkäse mit halbgetrockneten Tomaten und Kräutern
- Obazda
- Kochschinken-Meerrettichröllchen
- Lachsschinken mit Wasabi-Creme
- Geräucherte Putenbrust mit Ananas
- Wurstaufschnitt mit saurem Gemüse
- Blutwurst mit Apfel und Zwiebel
- Hausgemachter Eiersalat und Gurke
- Hausgemachter Geflügelsalat
- Brokkolisalat mit Sonnenblumenkernen
- Tomaten-Bruschetta
- Auberginencrème (vegan)
- Karotten-Erdnuss-Paté (vegan)
- Räuchertofu mit Tomatensalat (vegan)

- Hausgemachtes Leberparfait mit Traubenchutney 3,50 € / Stück
- Beef Tatar mit Wachtelei (nur im Haus möglich!)
- Shrimps in Knoblauchmayonnaise
- Ziegenfrischkäsekräutercreme mit Feigensenf
- Hausgebeizter Lachs mit Gurke
- Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichcreme´
- Matjestatar mit Zwiebelwürfeln und Apfel
- Schweinerückenbraten mit Kressehaube



G a u m e n k i t z e l

- Gebratene Hähnchenbrust mit Sesam

Fingerfood

3,00 € / Stück

- Kartoffel-Frittata mit Oliventapenade
- Dattel im Speckmantel (2 Stück)
- Piroggen mit Hackfleisch gefüllt
- Piroggen vegetarisch gefüllt
- Tomaten-Mozzarella Spieße mit frischem Basilikum
- Paprika-Frischkäsenocke mit Kürbiskernen
- Quiche mit Schinken und Lauch
- Minibulette mit scharfer Mayonnaise
- gefüllte halbe Eier mit Forellenkaviar (2 Stück)
- Käse-Lauch-Muffin
- Käse-Schinken-Muffin
- Mini-Wrap mit Schinken und Käse
- Mini-Wrap mit Salami und Olivenpaste
- Mini-Frischkäse-Eierkuchenroulade
- Mini-Windbeutel mit Speck und Zwiebelquark
- Falafel mit Dipp (vegan)
- Hummus mit Sesambrot
- Gemüsesticks im Glas mit Dipp
- Lachs mit Gurke und Limette
- Versch. Räucherfischpralinen auf Apfel-Meerrettich-Salat

Fingerfood

3,50 € / Stück

- Mini Frischkäse -Eierkuchenroulade mit Lachs
- Hähnchenkeule im Knuspermantel
- Saté von der Hähnchenbrust mit Sesam
- Salat von Mango und Hühnchen im Weck Glas
- Ziegenkäse-Zucchinirollchen mit Salbei
- Pizzaschnecken
- Polenta-Schnitten mit Antipasti
- Mini Windbeutel mit herzhafter Füllung (Schinken/Käse/Bulette)

Fingerfood

4,00 € / Stück

- Geflügelleberpraline auf Crostini



G a u m e n k i t z e l

- Riesengarnele mit Chili und Honig mariniert
- Knuspergarnele mit Dipp
- Schweinemedailon mit Kräuterkruste
- Surf & Turf-Spieße (Rinderhackbällchen und Tiefseecallops)
- Lachstatar auf Kartoffelrösti
- Backfisch-Sticks mit Dipp
- Geräucherte Entenbrust mit Meerrettich
- Roastbeef Röllchen mit Meerrettichcreme
- Mini Hamburger
- Confiertes Kabeljau auf Karottensalat
- Gefüllte Hähnchenroulade mit Trüffel
- Ravioli Pecorino – Feige mit gebratener Entenleber

Kuchen- und Tortenbuffet

Für die Kaffeetafel empfehlen wir Ihnen unser reichhaltiges Kuchenangebot. Unsere Pauschale beinhaltet für die Erwachsenen je ein Stück Kuchen, Torte und ein Teilchen und für die Kinder ein Stück Kuchen und ein Teilchen. Sie können die Sorten aus unserem Angebot wählen. Wir runden immer auf eine/n ganzen Kuchen/Torte auf und liefern bei den Teilchen immer 8 Stück pro Sorte.

Kaffee und Kuchen „pauschal“ Preis pro Person: 11,00 €

bestehend aus Kuchen/Torte/Teilchen

Kaffee/Tee/Kakao

Sie können selbstverständlich auch à la carte genießen!

Kuchen

- ✚ Erdbeer-Tarte 22,00 €
- ✚ Sächsische Eierschecke 25,00 €
- ✚ Russischer Zupfkuchen 25,00 €
- ✚ Gedeckter Apfelkuchen 25,00 €
- ✚ Kirsch-Streuselkuchen 22,00 €
- ✚ Mohn-Schmand-Kuchen 25,00 €
- ✚ Frischkäse-Heidelbeerkuchen 30,00 €
- ✚ Quark-Mandarinenkuchen (mit und ohne Boden) 30,00 €
- ✚ Kleckselkuchen 22,00 €
- ✚ Gefüllter Schokoladenkuchen 32,00 €
- ✚ Torten
- ✚ Frucht-Joghurt-Sahne-Torte 36,00 €
- ✚ Pfirsichtorte 36,00 €
- ✚ Krokant-Kranz 36,00 €
- ✚ Käse-Sahne-Torte 37,00 €



G a u m e n k i t z e l

- + Schwarzwälder-Kirsch-Torte 40,00 €
- + Sachertorte 38,00 €
- + Eierlikörtorte 40,00 €
- + verschiedene Buttercremetorten (Schokolade, Vanille, Frucht etc.) 36,00 €
- + Süße Teilchen (Preis pro Stück, Mindestabnahme 8 Stück je Sorte)
- + Eclair 3,00 €
- + Käseküchlein 3,00 €
- + Beerenküchlein 3,50 €
- + Brownie 3,00 €
- + Schoko- oder Vanille-Cup Cake 2,50 €

Brunch

Sie können Ihr Fest auch mit einem Brunch (ab 20 Personen) bei uns feiern.

Preis pro Person: 31,00 €

- 1 Glas Sekt/Sekt alkoholfrei zur Begrüßung
- Fruchtsaft 3 Sorten, (flat rate)
- Tafelwasser in Wasserkaraffen (flat rate)
- Kaffee, Tee und Kakao (flat rate)
- Großer Brotkorb mit verschiedenen Brot- und Brötchensorten
- Butter
- verschiedene hausgemachte Marmeladen
- Wurstaufschnitt
- Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten
- Rühreier mit Speck
- Mini-Bratwürstchen
- Bayerische Weißwürstchen
- Müsli
- Milch, Joghurt und Quark
- Kleine Eierpfannkuchen mit Ahornsirup
- Tomaten-Mozzarella
- Antipasti

- Blattsalate mit Hausdressing
- hausgebeizter Lachs
- Gemüsequiche
- saisonale Gemüsesuppe
- Putengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Champignons und Reis
- kleine Piccata vom Schwein mit Nudelsalat
- Gemüse-Lasagne
- Beeren-Quark-Tiramisu
- Saisonaler Obstkorb

Buffet I „klassisch und gut bürgerlich“ Preis pro Person: 25,00 €

Vorspeisen

- ✚ Hausgebackenes Brot und Salz
- ✚ Schinkenauswahl und Knacker mit sauer eingelegtem Gemüse
- ✚ Salate und Rohkostsalate der Saison mit Dressing
- ✚ Suppe Rinderbrühe mit Fleischeinlage, Gemüse und Eierkuchenstreifen

Hauptgänge

- ✚ Rinderbrust aus dem Wurzelsud mit Meerrettichsoße,
- ✚ Saftige Stücke vom gebackenen Hähnchen

Beilagen

- ✚ Marktgemüse
- ✚ Deftiges Linsengemüse
- ✚ Petersilienkartoffeln

Dessert

- ✚ Bayrische Krem mit Fruchtsoße im Glas
- ✚ Sächsische Käseauswahl
- ✚ Obst

Ihre Anmerkungen:

Buffet II „klassisch und rustikal“ Preis pro Person: 28,00 €

Vorspeisen

- ✚ Apfel-Sellerie-Salat mit marinierter Rinderzunge
- ✚ pikanter Sauerkrautsalat mit ausgelassenem Speck
- ✚ Blattsalate der Saison mit Dressing
- ✚ Brot, Butter und Speckfett

Suppe

- ✚ Kartoffel - Lauchsüppchen mit gerupften Hackstückchen

Hauptgänge

- ✚ Geschmorte Ochsenbacken, oder Sauerbraten
- ✚ Schweinebraten mit Jus
- ✚ gedünstetes Forellenfilet mit Kräuterbutter

Beilagen

- ✚ Bayrisch Kraut oder Rotkohl
- ✚ Marktgemüse
- ✚ Speckbohnen
- ✚ Brotknödel
- ✚ Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße

Dessert

- ✚ Joghurt-Terrine mit Himbeersauce
- ✚ Käse aus der Region mit Trauben und Nüssen
- ✚ Obst

Ihre Anmerkungen:

Buffet III „typisch sächsisch“ Preis pro Person: 30,00 €

Vorspeisen

- + Sächsische Schinken und Wurstspezialitäten
- + Hausgemachte Eisbeinsülze
- + Heringshäckerle
- + Kräuterquark mit Leinöl
- + Rohkostsalate der Saison
- + Brot und Butter

Suppe

- + Sächsische Kartoffelsuppe mit Speck

Hauptgänge

- + Sächsischer Sauerbraten
- + oder Spanferkelbraten mit Majoranjus
- + Oberlausitzer Backhähnchen
- + Gebackener Karpfen (grätenfrei!) auf Gemüsesoße

Beilagen

- + Apfelrotkohl oder deftiges Sauerkraut
- + Gemüse der Saison
- + Klöße
- + Böhmisches Knödel
- + Kartoffelpuffer

Dessert

- + Quarkkälchen mit Apfelmus
- + Kalter Hund
- + Obst

Ihre Anmerkungen:

Buffet IV "klassisch und fein" Preis pro Person: 32,00 €

Vorspeisen

- + Brot und Butter
- + Auberginencreme (vegan)
- + Tomaten-Bruschetta
- + Schinkenauswahl und Knacker mit sauer eingelegtem Gemüse
- + Sülze vom Kalbstafelspitz
- + Salate der Saison

Suppe

- + Saisonale Suppe

Hauptgänge

- + Medaillons von der Putenbrust mit Kräutern oder Nusskruste
- + Schweinerückensteak „au four“
- + Rinderroulade mit Hackfleischfüllung

Beilagen

- + Butterbohnen
- + Hausgemachter Kartoffelsalat „Charlotte“
- + Petersilienkartoffeln
- + Schupfnudeln

Dessert

- + Quarkmousse mit Fruchtsoße
- + Obstplatte
- + Käseauswahl mit Baguette

Ihre Anmerkungen:

Buffet V „elegant und fein“ Preis pro Person: 35,00 €

Vorspeisen

- ✚ Hausgebeizter Lachs mit Fruchtsenfsoße
- ✚ Schinken auf feinem, rahmigem Krautsalat
- ✚ Roastbeef-Röllchen mit Meerrettichfüllung
- ✚ Salate der Saison
- ✚ Hausgebackenes Brot und Baguette

Hauptgänge

- ✚ Zarte geschmorte Kalbshaxe in Weißweinsauce
- ✚ Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
- ✚ Kabeljaufilet auf Blattspinat

Beilagen

- ✚ Buntes Marktgemüse mit Butter
- ✚ Kartoffelgratin
- ✚ Petersilienkartoffeln
- ✚ Cremiges Risotto mit Kräutern

Dessert

- ✚ Mousse au Chocolat mit Himbeermark
- ✚ Creme brûlée
- ✚ Obstsalat im Glas
- ✚ Kleine regionale Käseauswahl
- ✚ Brot Baguettes und Butter

Ihre Anmerkungen:



G a u m e n k i t z e l

Buffet VI „Mediterran“ Preis pro Person: 37,00 €

Vorspeisen

- + Vitello Tonnato (Kalbscheiben mit Thunfischsoße)
- + Tomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto
- + Schinkenauswahl mit Melonen
- + Antipasti
- + Ciabatta und Pizzabrot

Hauptgänge

- + Saltimbocca vom Schwein
- + Ossobucco vom Kalb
- + Gebratenes Doradenfilet

Beilagen

- + Caponata,
- + Italienisches Röstgemüse
- + Gnocchi
- + Risotto
- + Spaghetti mit Kräutern und Olivenöl






Dessert

- + Panna Cotta mit Fruchtsoße
- + Hausgemachtes Tiramisu
- + Früchtesalat
- + Biscotti
- + Italienische Käseauswahl
- + Ciabatta




Ihre Anmerkungen:

Buffet VII „Wilderer“ Preis pro Person: 38,00 €






Vorspeisen

-  Wildkraftbrühe mit Wachtelei
-  Dörripflaume im Speckmantel
-  Rehleberparfait mit Preiselbeerchutney
-  Bunter Salat
-  Verschiedene Baguettes



Hauptgänge

-  Hirschrücken rosa mit Hagebuttensoße
-  Wildschweinragout
-  Gebackene Wildentenviertel

Beilagen

-  Rotkraut
-  Gemüsevariation der Saison
-  Klöße
-  Kartoffelgratin
-  Semmelknödel

Dessert

-  Walnussparfait mit Apfelkompott
-  Waldfruchtcocktail mit Vanillesahne

Ihre Anmerkungen



G a u m e n k i t z e l

Buffet VIII „fein und erlesen“ Preis pro Person: 42,00 €

Vorspeisen

- ✚ Brot und Schmalz, sowie Zitronenbutter
- ✚ Geflügel- und Käsesalat im Gläschen
- ✚ Hausgebeizter Lachs mit Gurke und Limette
- ✚ Carpaccio vom Rind mit frisch gehobeltem Parmesan und Rucola
- ✚ Würstchen im Schlafrock
- ✚ Salate der Saison mit Dressing

Suppe

- ✚ Legierte Fischsuppe oder
- ✚ Kartoffelcremesüppchen mit Chorizo

Hauptgänge

- ✚ Gebratenes Filet vom Sachsenbarsch auf Fenchelgemüse
- ✚ Pikante ausgelöste Hähnchenkeulen auf provenzalischem Gemüse
- ✚ Roastbeef, im Ganzen rosa gebraten, mit knuspriger Brotkruste

Beilagen

- ✚ Tagliatelle
- ✚ Butterkartoffeln
- ✚ Thymiagnocchis

Dessert

- ✚ Zerlei Mousse au chocolat
- ✚ Crema catalana
- ✚ Obstkorb
- ✚ Internationale Käseauswahl mit Trauben, Fruchtsef und Chutney

Ihre Anmerkungen:

Buffet IX „Exklusiv“ Preis pro Person: 42,00 €

Vorspeisen

- ✚ Weiße Tomatencremsuppe mit gebratener Jakobsmuschel
- ✚ Wildschinken mit Trüffeldip
- ✚ Räucherfischterrinen und Forellenkaviar
- ✚ Bunter Salat mit Balsamico-Vinaigrette
- ✚ Ragout fin im Königinnenpastetchen

Hauptgänge

- ✚ Rinderrücken rosa gebraten mit Morchelsoße
- ✚ Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Tannenhonig
- ✚ Seeteufel auf Zitronenpfeffersoße

Beilagen

- ✚ Orangen – Karottengemüse
- ✚ Gebratener Fenchel
- ✚ Gerösteter Paprika (ohne Haut) mit Meersalz und Vanille
- ✚ Schupfnudeln
- ✚ Cremiges Risotto
- ✚ Röstzwiebel-Kartoffel-Mousseline

Dessert

- ✚ Rosengriesflammerie auf Fruchtsoße
- ✚ Variation hausgemachter Eisparfaits
- ✚ Früchtemix vom Spieß
- ✚ Große französische Käseauswahl mit Baguettes

Ihre Anmerkungen:

Buffet X „Premium“ Preis pro Person: 50,00 €

Vorspeisen serviert als Fingerfood

- ✚ Garnele mit Aioli (Knoblauchmayonnaise)
- ✚ Vitello Tonnato
- ✚ Ziegenfrischkäsekräutercrème
- ✚ Quiche mit Schinken und Lauch
- ✚ Matjestatar mit Zwiebelwürfel und Apfel
- ✚ Kartoffel-Frittate mit Oliventapenade
- ✚ Kleine Frischkäse-Eierkuchenroulade mit Lachs
- ✚ Salate der Saison mit Dressing

Suppe

- ✚ Vichyssoise mit Keta Kaviar
- ✚ Weiße Tomatensuppe mit gebratener Jakobsmuschel

Hauptgänge

- ✚ Rosa gebratener Rinderrücken mit Morchelsoße,
- ✚ Barbarie-Entenbrust mit Tannenhonig
- ✚ Seeteufel auf Zitronenpfeffersoße

Beilagen

- ✚ Kartoffelgratin mit Pecorino
- ✚ Risotto à la Milanese
- ✚ Ravioli mit Pilzfüllung

Dessert serviert in kleinen Gläschen und Schalen



G a u m e n k i t z e l

- + Creme brûlée
- + Mousse au Chocolat
- + Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
- + Macarons
- + Große französische Käseauswahl mit Trauben, Fruchtsenf, Chutney und Baguettes

Ihre Anmerkungen:

Außerdem bieten wir viele verschiedene handgefertigte Speisen an, um die Sie jederzeit Ihre Buffets und Menüs ergänzen können:

Vorspeisen

Fisch

- + Räucherforellenmousse mit Sauerrahm und Forellenkaviar
- + Lachsforellenroulade mit Paprikamousse
- + Salat von Meeresfrüchten mit Limone und Olivenöl
- + Tatar vom Lachs mit Schnittlauchcreme
- + Shrimps- Cocktail
- + Terrine von Zander und Lachs mit Kräutersoße
- + Terrine von Räucherfischen mit Apfelchutney
- + Geräucherter Karpfen mit Apfelmeerrettich
- + Hausgebeizter Lachs mit Orangen - Senfsoße
- + Asiatisch gebeizter Lachs mit Kokosnuss-Kräutersoße
- + Mousse von geräucherten Forellen im Pfeffer-Kräutermantel
- + Kleiner Shrimps Cocktail in der Strauchtomate
- + Mediterrane Sülze von Fischen mit Aioli
- + Sülze von Krevetten mit getrockneten Tomaten
- + Sülze vom Karpfen mit Wurzelgemüse und Remoulade
- + Roh marinierter Thunfisch in Gartenkräutervinaigrette
- + Gurken-Wasabi-Kaltschale mit Sushi-Sticks
- + Mousse vom geräucherten Graskarpfen mit mariniertem Seehasenkaviar
- + kalt geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti mit Kräuterschmand
- + Gestockte Spinatterrine mit Forellenfilets und roten Zwiebeln



G a u m e n k i t z e l

- ✚ Salat vom geräuchertem Tilapia mit Thunfischmarinade
- ✚ Salat vom Hummer mit Eigelbpralinen
- ✚ Heringssalat mit Roter Beete
- ✚ Heringshäckerle
- ✚ Roulade vom Matjes auf Kräutersoße
- ✚ Marinierter Hering mit Joghurt-Zitronendressing
- ✚ Räuchermatjes mit Kräuterremoulade
- ✚ Matjeshappen in Rotweinmarinade
- ✚ Lachs-Frischkäseroulade

Kalb

- ✚ Kalbstafelspitz mit Kürbiskernöl
- ✚ Vitello Tonnato - Kalbsrückenscheiben in Thunfischsoße mit Kapern
- ✚ Sülze vom Kalbstafelspitz und Wurzelgemüse mit Schnittlauchcreme
- ✚ Kalbskopfterrine mit Kräuterhaube
- ✚ Kalbsleberpralinen mit Morchel und Sherry
- ✚ Kalbsfleischsalat mit Pistazien-Joghurt-Mayonnaise
- ✚ Sülze von geschmorter Kalbshaxe auf Linsensalat
- ✚ Mini-Kalbsroulade mit Farce und Pistazien

Gans, Ente usw.

- ✚ Gänseleberterrine mit Birnengelee
- ✚ Gänselebermousse im Glas mit Kirsch-Chutney
- ✚ Getrüffeltes Hähnchenleberparfait mit Aprikosengelee
- ✚ Perlhuhn- Kräuter-Roulade mit Pesto
- ✚ Geflügelsalat „Bombay“ mit Curryjoghurt, Ananas, Champignons
- ✚ Terrine von Maispouardenbrust auf Graupensalat
- ✚ Geflügelsalat „Klassik“ mit Sellerie und Mandarine
- ✚ Roulade von Wachtelbrust und Gänsestopfleber mit Feigenkompott
- ✚ Ententerrine mit Kirsch-Chili-Chutney
- ✚ Carpaccio von der Enten- oder Gänsebrust
- ✚ Heiß geräucherte Entenbrustscheiben auf Fenchelsalat
- ✚ Gänserillette oder Entenrillette mit Johannisbeerkompott
- ✚ Satéspieße mit marinierter Hähnchenbrust und Dip
- ✚ Perlhuhnterrine mit Orangen und Pistazien
- ✚ Crème Brûlée von der Gänseleber
- ✚ Wachtelterrine mit Pfifferlingsalat
- ✚ Leberpraline im Pumpernickelmantel



G a u m e n k i t z e l

Rind

- + Rinderbrust mit Meerrettich in Consommé-Aspik
- + Rindfleischsalat „Teufels Art“, pikant mit Paprika, Zwiebeln und Essigurken
- + Jerky (getrocknetes Rindfleisch) auf Bohnen-Linsensalat
- + Carpaccio vom Mecklenburger Weiderind mit Olivenöl-Vinaigrette und gehobeltem Parmesan
- + Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
- + Roastbeefröllchen mit Meerrettich
- + Rosa Roastbeef mit Preiselbeerchutney
- + Tatar vom Mecklenburger Weiderind
- + Sülze vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse
- + Sauerfleisch vom Rind in Rotwein-Balsamico-Zwiebeln
- + Marinierte gepökelte Rinderzunge mit Petersilienmousse
- + Ochsenchwanzterrine

Schwein

- + Kleine Medaillons von der Schweinelende mit Lebermousse in Cumberlandsoße
- + Schinkenröllchen mit Meerrettich in Aspik
- + Hausmacher Eisbeinsülze mit Remouladensoße
- + Schweinefiletrollade mit Frischkäsefüllung
- + Rillettes vom Schweinebauch
- + Variation von hausgemachten Schinken mit Chutneys
- + Bauernterrine „Provence“ mit Johannisbeergelee
- + Presskopf mit Musik
- + Wurstsalat mit Käse „Bayrische Art“ und Brezel
- + Confiertes Schweinebauch mit Aprikosenglasur
- + Hackepeter-Igel
- + Kalter Braten-Aufschnitt
- + Auswahl von regionalen Aufschnitt-Spezialitäten
- + Zwiebelfleisch
- + Schinkenmosaik in Aspik
- + Kalte Hackbällchen mit Dipp
- + Schweineröllchen mit Ananas und Sauerkraut
- + Involtini mit Ricotta auf confierten Tomaten und Basilikum
- + Currywurstsalat

Kaninchen



G a u m e n k i t z e l

- + Kaninchen-Gemüse-Sülze mit Kräutersoße
- + Kaninchen-Confit
- + Carpaccio vom hausgemachten Hirschschinken mit Trüffelöl
- + Carpaccio vom rosa gebratenen Hirschrücken mit Waldorfsalat
- + Tranchen vom pochierten Lammrücken in Minzpesto
- + Kaninchenterrine mit Nierchen
- + Wrap vom Kaninchen mit Trüffelcreme

Wild

- + Rosa Rehkeule mit Waldpilzvinaigrette
- + Pastete vom Wild mit Preiselbeeren
- + Hausgemachte Wildscheinknacker mit Chutney

Terrinen

- + Ricotta-Tomatenterrine mit Basilikumpesto
- + Frischkäseterrine mit Kräutern
- + Spinatterrine mit Ricotta und getrockneten Tomaten
- + Tomaten-Mozzarella-Terrine und Rucola
- + Gemüseterrinen im Zucchini Mantel
- + Frischkäseterrine mit Kräutern

Salate

- + Kartoffelsalat „Sächsisch“
- + Kartoffelsalat „Wiener Art“
- + Salat von bunten Kartoffeln und Zwiebellauch in Senfmarinade
- + Süßkartoffelsalat mit Kokos
- + Salat von Tomaten, Paprika und Gurke mit geriebenem Schafskäse
- + Salat von Gemüse in Pinienkernmarinade
- + Salat von Wurzelgemüse
- + Salat von gebratenen Zucchini in Balsamico-Dressing
- + Salat von Mini Mais und Zuckerschoten in Kokosnuss-Limonenmarinade
- + Salat von geröstetem Gemüse
- + Salat von Topinambur und Apfel mit Senfmarinade
- + Waldorfsalat
- + Feiner Weißkrautsalat
- + Feiner Rotkrautsalat
- + Chinakohl in Sesamölvinaigrette
- + Pfifferlingsalat
- + Champignonsalat



G a u m e n k i t z e l

- + Schinken-Lauchsalat
- + Schichtsalat

Warme Gerichte

Schwein

- + Schweinebraten aus der Keule mit Oberlausitzer Gemüsesoße
- + Schweinekrustenbraten mit Anis und Kümmel
- + Schweinekrustenbraten mit Honigmarinade
- + Schinkenkrustenbraten mit Honigmarinade
- + Schweinebraten „Provence“
- + Mutzbraten vom Schweinenacken
- + Gegrillter Schweinebauch mit BBQ-Soße
- + Confiertes Schweinebauch mit Kräutern
- + Gebackene Schweinshaxen mit Senf und Meerrettich
- + Eisbein mit Erbspüree
- + Schweinebäckchen im Bierteig gebacken
- + Schweinemedallions
- + Schweinelende mit Schinken und Käse im Blätterteig oder mit Pilzen und Speck
- + Schweinelendchen in Pilzrahmsauce
- + Cordon bleu vom Schweinerücken
- + Saltimbocca vom Schweinerücken
- + Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“
- + Schnitzel in Malzbierpanade
- + Schnitzel in Schwarzbierpanade
- + Piccata vom Schweinerücken
- + Schweinerückenbraten, verschieden gefüllt
- + Bratwurst
- + Grützwurst
- + gebratene Blutwurst
- + Sauerfleisch
- + Hausmacher Sülze
- + Spanferkelrollbraten
- + Spanferkelrückensteaks
- + Spanferkelkeule gebacken
- + Spanferkel im Ganzen gebacken

Rind

- + Rinderfilet oder Roastbeef „Wellington“



G a u m e n k i t z e l

- + Filetgulasch „Stroganoff“
- + Roastbeef vom Rind am Stück gebraten mit Senfsoße
- + Rinderbraten in Burgunder Soße
- + Sauerbraten sächsisch o. rheinisch (mind. 3 Wo. Vorbestellung)
- + Sauerbraten mit Schattenmorellen (mind. 3 Wo. Vorbestellung)
- + Rinderroulade klassisch
- + Roulade mit Hackfüllung
- + Roulade mediterran
- + Rindersteak vom Rücken mit Calvados
- + Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter
- + Rib Eye-Steak gegrillt, Barbecue-Style
- + Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße
- + Teichelmauke mit gekochter Rinderbrust
- + Geschmorte Rinderbäckchen mit Wurzelgemüse
- + Geschmorte Rinderbäckchen in Tomaten-Gemüsesoße
- + Rinderbrust geschmort mit Kürbiskernöl
- + Gepökelte, marinierte Rinderbrust im Wurzelsud gegart
- + Rindfleischfrikadellen versch. gewürzt
- + Bolognese

Kalb

- + Kalbssteak mit herzhafter Vanillesoße
- + Kalbsbraten
- + Kalbsnierenbraten
- + Kalbsgulasch
- + Kalbsblankett
- + Kalbsragout mit Gemüse
- + Kalbsvögele mit Frischkäse
- + Gefüllte Kalbsbrust
- + Kalbsbratwurst mit frischen Kräutern
- + Osso Bucco
- + Wiener Schnitzel
- + Kalbsrouladen mit herzhafter Farce
- + Königsberger Klopse
- + Ragout Fin

Lamm

- + Geschmorte Lammhaxe mit Balsamessigsoße und Röstkarotten
- + Lammhaxe provenzalische Art mit Ratatouille



G a u m e n k i t z e l

- + Lammhüfte mit Rosmarin-Knoblauchsoße und Röstgemüsepfanne
- + Lammfilets gebraten mit Portweinsauce und Frühlingslauch
- + Gebackene Lammkeule mit Speckbohnen
- + Geschmorte Lammkeule in Tomaten-Gemüesoße
- + Lammeintopf (Irish Stew)
- + Lammcurry mit Gemüse

Wild

- + Tranchen von der Rehkeule „Baden Baden“
- + Rehrücken Rosa mit Johannisbeer-Portweinsauce
- + Rehbraten
- + Rehgulasch
- + Hirschkeule „Hubertus“ mit Speck, Perlzwiebeln, Champignons und Rotwein
- + Hirschmedaillons unter der Pilzkruste mit Rotwein-Kirschsoße
- + Hirschgeschnetzeltes mit Austernpilzen
- + Hirschpfeffer nach altem Rezept
- + Hirschrollbraten mit Backpflaumen gefüllt
- + Hirschfleischtranchen mit Preiselbeer-Apfelkompott
- + Wildschweinbraten „Oberlausitz“
- + Wildschweinnackenbraten mit Wirsingfüllung
- + Wildschweinbraten „Elsässer Art“ mit Speck und Sauerkraut
- + Wildschweinsauerbraten
- + Wildschweintrüben mit Walnusskruste
- + Wildschweingulasch
- + Frischling im Ganzen gebacken, ausgelöst und gefüllt
- + Wildschweinbolognese
- + Wildschweinbratwurst
- + Frischlingsbockwurst, gebraten
- + Hasenkeule „Försterin Art“ mit Morcheln
- + Gespickte geschmorte Hasenkeulen
- + Hasenpfeffer aus der Keule
- + Wachtel-Crepinette
- + Fasan geteilt und gebacken in Weißwein
- + Gefüllte Rebhühner
- + Gebackenes Täubchen mit Semmelkloßfüllung
- + Gebackene Wildente
- + Gebratene Fasanenbrust

Geflügel



G a u m e n k i t z e l

- + Hähnchenbrust mit verschiedenen Füllungen
- + Hähnchengeschnetzeltes
- + Würzfleisch vom Hähnchen
- + Gebackene Hähnchenkeule mediterran
- + Gebackene Hähnchenkeule mit Orangenjus
- + Gebackene Viertel vom Hähnchen mit Dips
- + Gebackene Hähnchenunterkeulen
- + Perlhuhnbrust auf Thymiansoße
- + Roulade von der Poularde und Lavendeljus
- + Maispouardenbrust mit Shiitakepilzsoße
- + Putenmedaillons
- + Putenkeulen
- + Ganze Pute, gefüllt und gebacken
- + Rosa gebratene Entenbrust mit Jus
- + Halbe gebackene Ente
- + Ganze gebackene Ente mit Gemüsefüllung
- + Gebackene Entenkeulen mit herzhafter Soße
- + Confierte Gänsekeulen ohne Brust

Kaninchen

- + Geschmorte Kaninchenkeule „Provence“
- + Geschmorte Kaninchenkeule mit Nusssoße
- + Geschmorte Kaninchenkeule in Tomaten-Gemüsesoße
- + Geschmorte Kaninchenkeule „Esterhazy“
- + Kaninchenrücken im Speckmantel
- + Kaninchengulasch mit Pfifferlingen

Gemüse

- + Sauerkraut, Bayrisch Kraut, Apfelrotkohl
- + Leipziger Allerlei
- + Frisches Marktgemüse
- + Rahmspinat, Blattspinat
- + Asiatisches Gemüse
- + Schwarzwurzel,
- + Spargel
- + Paprika-Zwiebelgemüse



G a u m e n k i t z e l

- + Kohlrabi-Möhrengemüse
- + Wurzelgemüse
- + Gemüsejulienne
- + Grüne Bohnen, Prinzessbohnen, Bohnenbündchen mit Speck
- + Provenzalisches Gemüse
- + Grillgemüse
- + Caponata
- + Ratatouille

Sättigungsbeilagen

- + Spätzle, Haselnuss-Spätzle
- + Kartoffelgratin, Kartoffelauflauf
- + Herzogin-Kartoffeln, Kartoffelkrapfen, Kartoffelküchlein
- + Kartoffelplätzchen (Macairekartoffeln)
- + Bratkartoffeln, Backkartoffeln, Nusskartoffeln
- + Kartoffel-Gemüsepfanne
- + Kartoffelstampf, Kartoffelmousselin
- + Kartoffel-Gnocchi, Kartoffel-Kräuter-Gnocchi, Kartoffel-Mandel-Gnocchi
- + Mandelbällchen, Kroketten, Kartoffelkrusteln
- + Speckkartoffeln, Rosmarinkartoffel, Kartoffelkuchen
- + Süßkartoffelpüree mit Kokos
- + Risotto, Risotto-Milanese, Pfifferling-Risotto
- + Knödel, Pilzknödel, Speckknödel, Kräuterknödel, Semmelknödel, Brotknödel
- + Kartoffelklöße, Thüringer Klöße, Grüne Klöße

Desserts

- + Bayrische Krem und sämtliche Ableitungen
- + Mousse au Chocolat, verschiedene Sorten
- + Crème brûlée, verschiedene Sorten
- + Eisparfaits mit Frucht, Schokolade, Vanille, Nuss usw.
- + Creme Caramel und sämtliche Ableitungen
- + Wiener Creme und sämtliche Ableitungen
- + Panna Cotta mit Frucht, Schokolade, Vanille, Nuss usw.
- + Muffins
- + Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
- + Petit Fours
- + Frucht- und Schokoladen-Espumas
- + Hausgemachte Eissorten



G a u m e n k i t z e l

- + Sorbets
- + Joghurtkrem, Quarkkrem usw.
- + Tiramisu, verschiedene Sorten
- + Puddings, verschiedene Sorten

Bitte beachten Sie, dass diese Vorschläge nur einen Teil unseres tatsächlichen Angebotes widerspiegeln können. Da unsere Küche auf frischen, saisonalen und regionalen Zutaten beruht, sind nicht immer alle Rohstoffe verfügbar. Wir behalten uns deshalb vor, Gerichte in Absprache mit Ihnen durch andere gleichwertige und geeignete zu ersetzen.

Liebe Gäste,

wir hoffen, Ihnen mit diesen Angeboten schon jetzt bei der Vorbereitung Ihres Festes oder Ihrer Feier Appetit gemacht zu haben und bitten Sie, die nachfolgenden Seiten nicht außer Acht zu lassen, denn: wir wollen schon im Vorhinein alles so genau wie möglich absprechen – nur dann haben wir unmittelbar vor dem großen Termin genug Zeit für die vielen Kleinigkeiten und Feinheiten.

Bitte beachten Sie auch unsere „Besonderen Vertragsbedingungen“ für die Durchführung von Veranstaltungen in unserem Haus.

Herzlichst

Ihr Team des Restaurants Gaumenkitzel