

Menü (Tischbuffet)

Vorspeisen

Geflügelleberparfait⁶ mit Kürbis Chutney

*Selbstgemachter Räucherlachs mit
Meerrettich und Gurkenrelish*

*Marinierte Tomaten mit Radebeuler
Bio Mozzarella*

*Gemischter Salat mit Micro Greens
und Fermentiertes Gemüse (Vegan)*

*Hausgebackenes Sauerteigbrot
mit Kräuterquark und Hummus*

Hauptgänge

*Vom Thiendorfer Freilandhähnchen
Hähnchenbrust Natur gebraten und
Hähnchenkeule knusprig gebacken
dazu Caponata und Risotto*

*Beef Brisket vom sächsischen Bullen
mit Kartoffelgratin und Marktgemüse*

*Maultaschen mit Spinat und Käse gefüllt auf cremigem Mangoldgemüse (Ve-
gan)*

Dessertvariation (Vegan)

*Basilikum Panna Cotta mit Schwarzer Johannisbeere
Schokoladen Brownie, Saisonales Sorbet*

p.P. 45,00€

Unsere Garantie: 100% selbst gekocht! 100% natürliche Lebensmittel!

Kein Fleisch aus Massentierhaltung! Fisch aus nachhaltiger Fischerei/Aquakultur

Gesetzliche Kennzeichnung der Zusatzstoffe: 1.koffeinhaltig 2.chininhaltig 3.mit Konservierungsstoff 4.mit Phosphat 5.mit Süßungsmitteln 6.mit Pökelsalz
7.mit Farbstoff 8.geschwefelt 9.geschwärzt 10.mit Antioxidationsmittel | Alle Weine und weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite
Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.