



---

## **Klassisches Büffet**

### **Vorspeisen**

Tomaten-Mozzarella in Aceto Balsamico  
Gemischte Platte von Räucherfisch und gebeizten Lachs, fein garniert  
Thüringer Wurstspezialitäten mit eingelegtem Gemüse und Sahnemeerrettich  
Salatbar der Saison mit zweierlei Dressing  
Käseauswahl vom Brett  
Eiersalat, Geflügelsalat, Garnelencocktail  
Brotkorb, Butter

### **Suppe**

Rinderkraftbrühe mit Eierstich oder Saisonale Cremesuppe

### **Hauptgang**

Kleine Thüringer Rouladen  
Schweinebraten  
Hähnchenbrustfilet im Speckmantel gebraten

Dazu reichen wir:

Apfelrotkraut, Kaisergemüse  
Salzkartoffeln, Kleine Thüringer Kartoffelklöße,  
Butternudeln

### **Dessert**

Schokoladencreme mit Kirschen,  
Creme Brûlée  
Waldbeerenragout mit Minze und Vanillesoße

29,00 Euro pro Person  
(Preis für 25 Personen kalkuliert)



HAUPSTRASSE 98  
99820 HÖRSELBERG-HAINICH OT BEHRINGEN  
TELEFON 036254-85090 TELEFAX 036254-850949

---

## **Italienisches Büffet**

### **Vorspeisen**

Honigmelone mit Parmaschinken  
Vitello Tonnato, Kalbfleisch in Thunfischsoße  
Tomaten-Mozzarella in Aceto Balsamico  
Rindercarpaccio mit Parmesan  
Verschiedene Variationen Antipasti  
Shrimpscocktail in würziger Marinade  
Ruccolasalat mit Oliven und gerösteten Pinienkernen  
Brotkorb und Buttervariationen

### **Suppe**

Tomaten-Chilisuppe mit Croutons und Basilikum

### **Hauptgang**

Saltim Bocca vom Zanderfilet, in Parmaschinken und Salbei an Kräuterrahmnudeln  
Piccata Milanese vom Schweinerücken, gebraten in Käse- Eihülle  
mit Zucchini- Tomatengemüse und Rosmarinkartoffeln  
Geschnetzeltes vom Hähnchen, Oliven und Champignons mit roten Pestospaghetti

### **Dessert:**

Tiramisu mit Kirschragout  
Amarettinicreme  
Zitrone- Joghurtmousse  
Fingerobst  
Italienische Käseauswahl mit Traube und Baguette

33,00 Euro pro Person  
(Preis kalkuliert nach 25 Personen)



Wählen Sie weitere Variationen aus unserer Schlossküche:

### **Vorspeisen**

Rosenkohlsalat, Rindfleischsalat, Käsesalat,  
Schwarzwurzelsalat, Brotsalat mit Käsewürfel und Kräutern,  
Feldsalat mit Joghurtdressing, Apfel-Möhren-Salat,  
Salat mit Fetakäse, Oliven und Pinienkerne  
Lachstartar auf Weißbrotsockel

### **Suppen**

Hühnerbrühe mit Gemüse und Eierstich  
Käselauchcremesuppe  
Hausgemacht Soljanka

### **Hauptgänge**

Gefüllter Räuberbraten vom Schweinekamm  
Hähnchenbrustfilet überbacken mit Tomate und Käse  
oder Putenbrustfilet überbacken mit Ananas und Käse

Kleine Schweinemedallions auf Waldpilzrahmsouße  
Hirschgulasch mit Honigmaronen

Kassler auf Sauerkraut  
Thüringer Grillpfanne mit Bratwurst, Rostbrätl und Hähnchenbrustfilet

Dazu reichen wir:

Kartoffeltaschen mit Frischkäse, Kartoffelkroketten  
Bratkartoffeln, Spätzle und Kartoffelecken  
Brokkoli, Wokgemüse, Rosenkohl, Blumenkohl,

### **Desserts**

Nussjoghurt auf Pflaumenmus  
Zweierlei Mousse im Glas

Zitronen-Joghurt-Mousse  
Schokoladenmousse mit Kirschen

Sahnejoghurt auf Waldbeeren mit braunem Zucker  
Gemischte Obstplatte