



# Buffetvorschläge

## Landhotel Dresden

Fritz-Meinhardt-Straße 105  
01239 Dresden / Kauscha

Telefon: (0351) 28 03 - 0

Telefax: (0351) 28 03 - 130

E-Mail: [info@landhotel-dresden.de](mailto:info@landhotel-dresden.de)



## Klassisches Landhausbuffet

Lauchcremesuppe mit gebratenen Schinkenstreifen

Hackfleischbällchen  
Zwiebel - Senfsteaks  
Spanferkelbraten

dazu Sauerkraut, Pariser Karotten,  
Schwenkkartoffeln & Kroketten

Schinkenplatte & Salamiplatte  
Hausschlachtene  
Hackepeterpyramide  
Käse Brett

Auswahl verschiedener Landbrote & Bauernbaguette, Butter

Kartoffelsalat  
Geflügelsalat  
Käsesalat  
Frischer Gurken- und Tomatensalat  
Pikanter Rindfleischsalat

Quarkkeulchen mit Apfelmus  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Obstplatte

Preis pro Person € 22,90

Ab 20 Personen



## Landhotel Familienbuffet

Tomatencremesüppchen mit Crème Fraîche  
und Basilikum

Schweinegeschnetztes im grünen Pfefferrahm  
Schnitzel „Wiener Art“

Pikant marinierte Hähnchenschenkel  
Sächsischer Sauerbraten in Rosinensobé

Rahmmischpilze, Buntes Leipziger Allerlei, Rotkohl  
Petersilienkartoffeln, Kroketten, Klöse

Braten-Schinken-Platte

Lachsplatte mit Dillcreme

Käsevariation

Auswahl verschiedener Brot - & Baguette Spezialitäten

Butter

Tomaten - Mozzarellakarussell mit Balsamicoreduktion

Mandarinen Geflügelsalat

Berner Käsesalat

Frischer Gurken- und Tomatensalat

Hirtensalat

Matjessalat mit Roter Beete

Apfelstrudel auf Kirschspiegel

Rote Grütze mit Vanillesobé

Himbeer - Schokomousse

Preis pro Person € 25,90

Ab 20 Personen



## Sachsenbuffet

Sächsische Kartoffelsuppe mit gebratenem Bauchspeck

Hähnchenschenkel

Schweineschnitzel

Minihaxen in Biersoße

Kasseler in Zwiebelsoße

Sächsische Wickelklöße, Kräuterspätzle, Rotkraut & Specksauerkraut  
Bratkartoffeln mit Majoran, buntes Kaisergemüse

Auswahl von Schinken und Braten

Käsebrett

Räucherfischteller

Auswahl verschiedener Brot & Baguettespezialitäten

Butter

Matjessalat

Sächsischer Rindfleischsalat

Klassisch mariniertes Tomaten & Gurkensalat

Radiesel - Lauchsalat mit gebratenen Créméchampignons

Sächsischer Kartoffelsalat

Ofenwarmer Apfelstrudel und vanillesoße

Frischer Obstkorb der Saison

Hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus

Preis pro Person € 26,50

Ab 20 Personen



## "Mediterranes Büffet"

Minestrone

Saltimbocca vom Schweinefilet

Scaloppine von der Putenbrust mit Oliven - Tomatensugo

Zackenbarsch "Ligurische Art" mit Hummer - Estragonsoße

Rosmarin Gnocchi

Macaire Kartoffeln

Mediterranes Gemüserisotto

Polentatrialog

Ratatouille

Auberginen - Paprika - Maisauflauf

gegrillte Tomaten "Tricolore"

Große Antipasti Auswahl mit erlesenen Ölen mariniert

Zuckerschoten - Shrimpssalat mit Papaya

Parmaschinken mit Honigmelone

Serranoschinken mit glasierten Feigen

Auswahl feinsten Käsesorten

Pilzsalat Mediterran mit Fetakäse

Tomaten mit Mozzarella und Balsamico - Ingwerreduktion

Räucherfischauswahl mit Meerrettichcreme

Oliven, - Peperoni, - Kräuter, - Tomatenbaguette

Butterrosen

Mango - Lavendelcreme im Schokokorbchen

Exotische Obstvariation

Cappuccinomousse mit Himbeermark

Preis pro Person € 27,90

Ab 20 Personen



## Frühlingsbuffet

Bärlauchsüppchen mit Garnelenschwänzen im Kokosmantel

Moritzburger Kaninchenrollbraten  
Tomaten - Kräutersugo  
Zarte Hähnchenbrust im Schwarzwälder Schinkenmantel gegrillt  
Wildlachsfilet im Orangen Ingwersud gedünstet  
bardierter Kalbsrücken mit Wildblüten- Kräutermischung & Soße von  
grünem Amazonas Pfeffer

Gemüsebett von Zuckerschoten und Pariser Karotten  
Kartoffel-Lauch-Gratin, gebackene Kartoffelsäckchen

Internationale Käsespezialitäten  
Fischterriner mit Zitronenschaum  
Feiner Schinken- und Bratenaufschnitt mit  
verschiedenen Cocktailcremes

Auswahl verschiedener Brot & Baguettespezialitäten  
Butterrosen

Große Salatvariation mit dreierlei Antipasti  
Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Dillcreme  
Frühlingssalat mit Mangospalten und Sesamdressing

Karamellköpfler auf Zitronenschaum  
Exotische Obstetagere  
Cointreausoufflé auf Orangencarpaccio  
Panna Cotta mit Himbeermark

Preis pro Person € 28,90

Ab 20 Personen



## Französisches Spezialitätenbuffet

Pierre's Krabbensuppe

Kaninchenrücken im Bayonne Schinkenmantel  
Zarte Poulardenschenkel mit Dijonsenfsoße  
Gekräuterter Lammrücken  
Schweinefilet gefüllt mit Spitzmorschelfarce & Calvadossoße

Rosmaringnoccis, Bohnenbündchen, Gemüseterrine,  
Macaïrekartoffeln

Variationen von rohen Schinken an Melonentrio  
Aalplatte mit Räucherfisch und Kaviar & Cognacdillcremé  
Auswahl von französischen Käsespezialitäten

Auswahl verschiedener Brot & Baguettespezialitäten  
Butterrosen

Frische Salatherzen mit geräucherter Entenbrust  
Sommersalat Provencale  
Französischer Käse - Shrimpssalat mit Prinzessbohnen  
Hausgeräucherter Wolfsbarsch mit Burgounine Schalotten

Erdbeersoufflee mit Mangospalten  
Terrine von dreierlei Mousse auf Fruchtspiegel  
Große Obstpyramide

Preis pro Person € 30,90

Ab 20 Personen



## Hochzeitsbuffet

Tomaten - Rinderessenz  
mit Gemüsestreifen

Pikant marinierte Maispouardenbrust mit Safran - Limettensobe  
Neuseeland Hirschkalbsbraten in Preiselbeer - Ginsobe  
Saltimbocca vom Seeteufel dazu Hummersobe mit Akazienhonig  
Crepinette vom Kalbsrücken mit Trüffel - Madeirasobe

Pariserkarotten, Zuckerschotenbett,  
Mandelbrokkoli & Apfelrotkohl & Karfiolrösschen  
Tomatenpesto Kartoffeln, Wildreis - Lauchmischung  
und Basilikumtagliarini

Französische Käsevariation  
Auswahl von Schinken und Roastbeef mit Meerrettichcreme  
Räucherfischplatte „Royal“  
Galantine von der Poularde mit Cumberlandsoße

Mediterrane Brot & Baguettespezialitäten  
Butter

Hirtensalat mit Fetakäse und Oliven  
Berner Käsesalat  
Orangen - Chicoreesalat mit kandierten Walnüssen & Kürbiskernöl  
Tomaten - Gurkensalat mit Aceto Balsamico di Modena  
Papaya - Rucolasalat mit Pistazien & Chiantivinaigrette

Exotische Obstplatte  
Duett von Schoko- und weißem Mousse  
mit Kumquatconfit  
Mango - Lavendelcreme im Schokokorbchen

Preis pro Person € 29,90

Ab 20 Personen



## Schlemmer Hochzeitsbuffet

Geëiste Gurken - Joghurtsuppe mit Dill und Brunnenkresse

oder

Mailänder Gemüsesuppe

Bachsaiblingsrolle auf Frühlingsreis mit Limetten Safransoße

Milchferkelbraten mit Bärlauch - Kartoffel - Terrine

Gefülltes Kalbsfilet mit Schwarzwurzel und Kräuterkartoffelplätzchen

Scallopine von der Pute mit Mandelbrokkoli

und Tomaten - Basilikum - Olivensugo

Serrano & Parmaschinken an Melonentriolog und grünem Spargel

Heilbutt geräuchert mit Artischockenherzen & Dill - Zitronencreme

Französische Käsespezialitäten mit Käsecrostini

Galantine von der Poulardenbrust mit Cumberlandsoße

Roastbeef rosa gebraten mit Cognaccrème

Variation von frischen Blattsalaten

Walnuss - Orangen - Rucolasalat

Tomaten - Gurkensalat

Kreolensalat

Große Anté - Pastivariation

Auswahl verschiedener Brot- & Baguettespezialitäten

Butterrosen

Dreierlei Mousse von Granatapfel, Mango und Schoko - Chili

Original italienisches Tiramisu

Exotische Obstspieße mit belgischem Kuvertüre - Überzug

Cappuccinocrème mit glasierten Feigen

Preis pro Person € 34,90

Ab 20 Personen



## Meeresbüfett

Bouillabaisse von St. Pierre dazu Rouille auf geröstetem Baguette

Loup de mer - Wolfsbarsch im Gemüse - Weißweinfond  
Schollenfilet mit Mandel - Kräuterkruste  
Spitzkohl - Zanderroulade mit Tomatenragout gefüllt

Rosmaringnocis in zerlassener Butter geschwenkt  
Selleriepüree  
Kartoffel-Lauch-Gratin  
Kartoffel - Schalottensäckchen

Gezupfter Blattspinat in Pinienöl geschwenkt  
Schwarzwurzelgemüse im Zitronensud gedünstet  
glacierte Pariser Karotten

Meeraal, mit Wacholder geräucht, an marinierten Salatherzen  
Bachsaiblingsrolle mit gehobeltem Meerrettich  
Terrine vom Zander mit Roter Beete auf Zitronenschaum  
Hausgebeizte Lachsrosen gefüllt mit Kaviar auf Honigmelonenfächer

Auswahl von Hausgebackenem Brot, Butter  
Salate der Saison  
Karamellisierten Chicorée mit Balsamicocreme  
Meeresfrüchtesalat „Provence“

Kornapfelbeignets im Walnussbackteig  
Passionsfruchtsoufflé auf Mousse

Preis pro Person € 37,90

Ab 20 Personen



## Feinschmeckerbüffet

Karotten - Ingwercremesüppchen  
mit gebratenen Flusskrebsschwänzen und Sellerieperlen

Gegrillte Perlhuhnbrust auf Zuckerschotengemüse  
Roulade vom Bachsaibling & Zander im Bananenblatt  
mit grünem Spargel

Gebackene Spritzkartoffeln & Süßkartoffelgratin  
Basmatireis, Schwarzen Pappardelle

### "Salat Robert"

Salatvariation von Knoblauch - Scampi, Schwarzen und grünen Oliven  
mit Fetakäse, geschmortem Lauch, Perlzwiebeln und frischen  
Gartenkräutern verfeinert mit Pinienkernen

### "Antipasti variation Stefan"

Auswahl von gegrillter Zucchini, Paprika, Auberginen, Champignons und  
getrockneten Tomaten mit gekräutertem Ziegenfrischkäse

Wacholder geräucherte Wildentenbrust auf Mangocarpaccio und ein  
Triolog von Melonenvinaigrette & Schwarzen Johannisbeervinaigrette  
Große Französische Käsevariation mit Traubenpyramide  
Variation von Baguettespezialitäten & Butterrosen  
Strauchtomatenmousse mit Pistazien und Oliven dazu  
Tranchen vom Roastbeef und glacierten Marsala Feigen  
Hausgebeizter Graved Lachs mit gegrillten Zitronen - Tomaten

Weißes Mouse mit Mandarinen - Rotweingelee  
Duo von Mango und Aftereigthcreme mit Kirschrainen

ab 25 Personen 40 € p.P.



Unsere Hauskonditorei ist das Tortenstudio  
Gaumenschmaus in Pirna-Liebethal.

Den Hausmannskuchen beziehen wir von der Bäckerei Gehre.

### Torten

Schwarzwälder Kirschtorte  
Quark-Sahnetorte  
Joghurtfruchttorte  
Pfirsichsahne  
Cassis-vanille  
Fürst-Pückler-Sahne  
Cappuccinosahne  
Limette-Joghurtsahne  
Pina Coladatorte  
Bratapfelsahnetorte  
Ananassahne  
Himbeer-vanillesahne  
Marzipansahne  
Passionsfruchtsahne  
Nougat  
Frankfurter Kranz  
Erdbeersahnetorte  
Kuppeltorte (versch. Füllungen)  
Waldbeertorte  
Zitronencremetorte  
Erdbeertorte Gelee oder Sahne

### Hausmannskuchen

Eierschecke  
Pflaumenkuchen  
Apfelkuchen mit Decke  
Kleckselkuchen  
Kirschkuchen  
Mohnstreusel  
Butterstreusel  
Aprikose  
gefüllter Streusel  
gefüllte Nuß  
Rhabarber (saison)  
Stachelbeere (saison)

Dazu reichen wir frische Schlagsahne  
sowie verschiedene Kaffeespezialitäten aus dem Hause Darboven  
und ein ausgewähltes Teesortiment der Traditionsfirma Eilles.

Selbstverständlich berücksichtigen wir Ihre individuellen  
Vorstellungen und besprechen Ihre Wünsche  
bei einer persönlichen Absprache.



# Menüvorschläge

## Landhotel Dresden

Fritz-Meinhardt-Straße 105  
01239 Dresden / Kauscha

Telefon: (0351) 28 03 - 0

Telefax: (0351) 28 03 - 130

E-Mail: [info@landhotel-dresden.de](mailto:info@landhotel-dresden.de)

Stand: Oktober 2010. Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.  
Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Büfett- und Menüvorschläge erlischt die  
Gültigkeit der Vorherigen.

Sandhotel  
**DRESDEN**  
\*\*\*  
Menü No. 1

Lauchcremesuppe mit gebratenen Hinterschinkenstreifen



Gebrautes Wildlachsfilet auf frischem Blattspinat  
mit Dillnudeln und Kräutersoße



Ofenwarmer Apfelstrudel auf vanillesoße

19,50 €

Menü No. 2

Tomatencremesüppchen mit Croutons



Braten von der Schweineschulter mit  
feinem Ragout von Waldpilzen  
und Kroketten



Granatapfelparfait auf Balsamicovinaigrette  
& kandierten Johannisbeeren

20,90 €



### Menü No. 3

Steinpilzrahmsüppchen mit Käsekrusteln  
und frischen Gartenkräutern



Gratinierte Schweinemedallions & Rindertournedos  
an Prinzessbohnen im Rauchschinkenmantel,  
Herzoginkartoffeln und Bernersobe



Parfait vom Montélimar Nougat auf Beerenragout

22,80 €

### Menü No. 4

Zuckerschotencremesüppchen mit Räucherlachs  
und Currysahnehaube



Neuseeland Lammkoteletts mit Tomaten - Oliventapenade  
mit Speckbohnen und Kartoffelplätzchen an Portweinjus



Calvados - Zimtparfait auf Rumpflaumen

23,90 €



## Menü No. 5

Duo von hausgeräucherter Wildentenbrust  
& Ziegenfrischkäselasagne an Orangen - Mangochutney  
Holunder - Dijonsenfinaigrette marinierter knackiger Feldsalat  
und ofenfrisches Bauernbaguette



Piccata von Dorade Royal  
mit frischen Gartenkräutern auf Hummer - Akazienhonigsoße,  
Pestospaghettinigest & sautiertem Romanesco



Amaretto - Mascarponecremé  
mit Granatapfel - Mango - Blütensalsa

27,50 €



## Menü No. 6

Tomaten - Bärlauchsüppchen  
mit Mozzarellaperlen



Hähnchenroulade im Brotteigmantel mit Basilikumpesto  
dreierlei Pfeffersoßen, glasiertem rote Beetegemüse  
und cremigen Kartoffelgratin



Bunte Eisvariation  
mit Exotischen Früchten

24,90 €



## Menü No. 7

Cappuccino von frischer Gartenzucchini  
mit gerösteten Pinienkernen



über Kirschholz hausgeräucherte Bachforelle  
mit Safranreduktion marinierte Salikone,  
Friskäse - Dillcreme und Kräuterbaguette



Tournedos vom Rumpsteak unter Roqueforthaube  
auf Kräuter - Austersaitlingen,  
Trüffel - Madeirasobe und Polentataler



Mille feuille von exotischem Früchtemousse  
auf parfümierten Traubenragout

28,90 €



## Menü No. 8

Feiner Blütensalat mit  
gebratener Geflügelleber und Walnussvinaigrette



Großmutter's Kartoffelsuppe mit Speckwürfeln  
und Majoran



Gegrilltes Zanderfilet auf Dill - Limettenschaum mit Pariser  
Kartoffeln und frischem Brokkoliröschen



Fruchtiges Aprikosenmousse im Schokocup  
§ Balsamicokirschen

25,50 €



## Menü No. 9

Paprika - Weißburgunderschaumsüppchen  
dazu Kräutercroutons



Verführerische Salatvariation  
mit ausgewählten Früchten & Fetakäse an Sesamvinaigrette  
und hausgeräuchertem Wildschweinschinken



Zart gegrilltes Thunfischsteak  
an Hummer - Honig - Dillsobe,  
dazu Blumenkohlrischen und Safranreis



Zweierlei Mousse von Schokolade und Stracciatella  
auf Kumquatkonfit

25,90 €



## Menü No. 10

Champignoncremesüppchen  
mit Kräutern der Provence verfeinert



Gebeizte Lachsrosen auf Kräuterplätzchen  
und mit einer mildem Tomaten -Cognaccremé



Perlhuhnbrust im Rauchsinkenmantel  
an Ratatouille mit Bärlauchtagliarinié  
und fruchtiger Paradaisersoße



Aftereightparfait an Kirschragout  
& Minzsahne

26,90 €



## Menü No. 11

Limettensuppe  
mit gebackener Kokosgarnele



Carpaccio vom Charolaisrind  
an marinierten Römerherzen und Cumberlandsoße



Scallopine vom Schweinefilet und Putenbrust  
an Romanescoröschen, Macaïrekartoffeln  
und feinsten Tomaten - Basilikum - Olivensoße



Mango - Lavendel - Rosensorbet  
mit trockenem Sekt gespritzt & dazu exotische Früchte

28,50 €



## Feinschmeckermenü

Mangoldcremesüppchen  
mit Lachsfiletstreifen und Sahnehaube



Salatkreation mit Rosen vom Serranoschinken  
mariniert in Preiselbeervinaigrette  
dazu ofenfrisches Bauernbaguette



Gekrätuerte Medaillons vom Schweinefilet  
& Putenbrustfilet  
auf grüner Pfeffersauce dazu Mandelbrokkoli  
und gebackener Kartoffelvariationen



Zweierlei Sorbets von Cassis & Passionsfrucht  
im Schokogitter serviert,  
auf Cointreau - Orangenfilets dazu Kokosnussahne

29,50 €



## Hochzeitsmenü

Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch  
mit Himbeervinaigrette & hausgebackenem Walnussbaguette



Cremesüppchen von jungem Schweizer Bergkäse  
mit frischem Schnittlauchröllchen



Wacholder geräucherte Rose vom Lachs  
und Heilbutt auf Thymiannudeln & Zitronen - Ingwer -  
Dillschaum



Trio vom Schweinemedailhon, Putenmedailhon & Rindertournedo  
auf dreierlei Pfeffersoben, frischen glacierten Babykarotten  
und Kräuter - Reistimbale



Mousse von Mango und weißer belgischer Schokolade  
an dreierlei Eispralinen

32,90 €



## Champagner Menü

Karotten - Champagner - Cappuccino  
mit Minzschaum



Mit Wacholder geräucherter Wildschweinschinken  
auf Limetten - Vanille - Champagnerschaum  
und Orangen - Pistazienragout



Hähnchenbrustfilet mit Parmesan - Olivenkruste  
auf Champagner - Basilikumsoße, Babykarotten  
und Herzoginkartoffeln



Cassis - Champagnersorbet  
im Schokokleid

29,90 €



## Saisonale Spezialitäten

### Spargelzeit

#### Vorspeisen

Feines Spargelcremesüppchen

Klare Spargelbrühe mit Tomatenwürfeln und Spargelspitzen

Frischer Spargelsalat mit  
hausgebeiztem Lachs, Walnüssen und  
Erdbeeren, dazu Chiantivinaigrette

#### Hauptgerichte

Frischer Spargel mit neuen Petersilienkartoffeln  
wahlweise mit Schweinemedallions, Lachsfilet,  
Wiener Schnitzel oder Tournedos vom Rind

#### Dessert

Spargelparfait mit Erdbeeren an Balsamico - Pfefferglace



## Saisonale Spezialitäten

### Ostermenü

Nickerner Frühlingssüppchen mit geräucherter Bachforelle  
& Sellerieperlen



Saiblingsrolle auf einem Bett von jungem Gemüse  
mit Kartoffelschaum



Gekräuterte Lammkronen mit Prinzessbohnen und Kartoffelgratin

oder

Braten vom Moritzburger Kaninchen  
mit Mandelbrokkoli, Rosmarinkartoffeln  
und Portweinsobe



Preiselbeerparfait

€ 26,50

Die Gerichte dieses Menüs können auch einzeln oder in anderer  
Kombination vorbestellt werden.