

Warm-Kaltes-Schlemmer-Buffer

für 27,90 €

Suppen:

Fleischsuppen:

- * Anhaltinische Fleischsuppe
- * Bunte Burgherrnsuppe (Rauchfleischstücken und Bratstücke vom Schwein, mit buntem Gemüse und Kartoffelstücken in Burgunderrahmsauce
- * Wildsuppe „Diana“
- * Lauchstедter Feuertopf (angebratene Stücke vom Schwein und Geflügel mit Mais, Paprika, grüne Bohnen, Blumenkohl, Möhren, scharf abgeschmeckt)
- * gebundene Ochschwanzsuppe mit Sherry verfeinert

Gemüsesuppen:

- * Lauchcremesüppchen
- * Kürbisrahmsüppchen (September – Februar)
- * Möhrenschaumsüppchen
- * Blumenkohlcremesüppchen
- * Broccolicremesuppe
- * Champignoncremesuppe
- * Spargelcremesüppchen mit Spargelstücken (nur Mai und Juni)
- * Spinatschaumsüppchen
- * Tomatencremesüppchen mit Kräutercroutons
- * Pfifferlingrahmsüppchen
- * Steinpilzcremesuppe
- * Waldpilzrahmsüppchen

Klare Suppen:

- * Kraftbrühe mit buntem Gemüse und Eierstich
- * Kraftbrühe mit Fleischklößchen
- * Kraftbrühe mit Erbsen und Möhrchen, sowie feinen Streifen vom Kräuterpfannkuchen
- * Gänsegeschnärre mit Erbsen und Möhrchen (November und Dezember)
- * Essenz von Champignons
- * Wildkraftbrühe mit Waldpilzen und Klößchen vom Rotwild

Bitte wählen Sie 2 Suppen aus !

Warmanteile :

Schwein:

- * mit Spinat und Backrauchschinken gefüllte Röllchen vom Schweinerücken
- * Medaillons von der Schweinelende unter einer Kräuterkruste
- * gebratene Medaillons von der Schweinelende mit Backrauchschinken umhüllt
- * Medaillons von der Schweinelende mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- * Schweinelende á la Wellington ↓ wird vor den Augen der Gäste aufgeschnitten (nur im Gr. Kursaal mgl.)
- * Medaillons von der Schweinelende überbacken mit Blauschimmelkäse
- * gebratene Steaks mit Ananas und Käse überbacken
- * Steaks vom Schwein mit Champignonköpfen
- * Bunte Bratenpfanne (Medaillons, Steaks, kleine Schnitzel)
- * "Goethes Geheimratsecken" (Filets vom Wild, von der Schweinelende und von der Pute)

Rind:

- * mit Champignon-Duxelles gefüllte Roastbeefröllchen

Geflügel:

- * gefüllte Steaks von der Pute „Böhmische Art“ mit Backpflaumen und Aprikosen
- * mit Spinat und Backrauchschinken gefüllte Röllchen vom Welschen Hahn
- * zarte Putenbrust mit Aprikosen und Ananas- Sauce
- * Streifen von der Putenbrust „Züricher Art“
- * kleine Steaks von der Putenbrust gefüllt mit Aprikosen
- * Tranchen von der Putenbrust überbacken mit Käsekruste

Wild:

- * Streifen von der Hirschkalbskeule mit Pfifferlingen
- * kleine Rouladen von der Hirschkeule auf Waldpilzgemüse
- * Hirschkalbsbraten in der Haselnusskruste
- * Tranchen vom Hirschkalbsbraten in Burgunderrahmsauce
- * Duett von Rot- und Schwarzwildbraten auf Waldpilzsauce

Fisch:

- * mit Spinat gefüllte Welsröllchen
- * mit Parmesan-Käse überbackener Zander
- * in Sesamkruste gebratenes Lachsfilet auf einer Shrimpssauce
- * pochiertes Röllchen vom Rotbarsch
- * gebratener Zander auf Gemüsestroh
- * Zuchtwelsfilet in Rieslingschaumsauce
- * 3erlei Fisch – Buntbarsch, Lachs und Zander

Saucen:

- | | |
|------------------------|----------------------|
| * Burgunderrahmsauce | * Kümmeltunke |
| * Dillrahmsauce | * Spinatsauce |
| * Tomatensauce | * Rieslingsauce |
| * Pfifferlingrahmsauce | * Pfefferrahmsauce |
| * Champignonrahmsauce | * Steinpilzrahmsauce |
| * Tomaten-Shrimpssauce | |

Bitte wählen Sie 4 Hauptgerichte und die dazu passenden Saucen aus !

Gemüsebeilagen:

- | | |
|--|--|
| * buntes Gartengemüse „Lauchstedter Allerlei“
(Erdrübchen, Broccoli, Lauch, Blumenkohl, Erbsen und Kohlrabi,
verfeinert mit frischen Kräutern) | |
| * überbackener Blumenkohl und Broccoli | * überbackenes Gartengemüse |
| * Waldpilze in Rahm | * Champignons in der Pfanne angeschwenkt |
| * Champignonköpfe á la Rahm | |
| * Bohnenbündel | * Möhrenbündel |
| * gefüllte Tomaten | * Kohlrabigemüse |
| * Speckbohnen | * Schinkenrosenkohl |
| * Apfelrotkraut | * Kräuter-Pfannengemüse |
| * Gemüseplatte mit Blumenkohl, Erbsen, Buttermöhren | |
| * Spargelbündel (mit 2,10 EUR Aufschlag; April – Juni) | |

Bitte wählen Sie 3 Gemüsebeilagen aus !

Sättigungsbeilagen:

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| * Reis schwarz-weiß | * Safranreis |
| * Bäckerinkartoffeln | * Nußkartoffeln |
| * gefüllte Kartoffeln | * Petersilienkartoffeln |
| * Kartoffelgratin | * Nudelgratin |
| * Kartoffelklöße | * Kartoffelkroketten |
| * Nudelvariation | * Butterspätzle |

Bitte wählen Sie 3 Sättigungsbeilagen aus !

Kaltanteile

Bitte wählen Sie insgesamt 15 Kaltanteile aus !

Geflügel und Wild:

- * zart gepökeltes Zahmgeflügel
- * Schaustück von der Pute ab 50 Personen
- * Schaustück vom Wildschweinrücken ab 50 Personen
- * Wildpastete mit Preiselbeersauce
- * Hasenkeulen und Hasenrücken
- * gefüllte Wachtel

Kalter Braten und Schinken:

- * gefüllte Taschen von der gepökelten Zunge
- * Schinkentütchen vom Kernschinken und Backrauchschenken
- * Schaustück vom Schweinerücken ab 50 Personen
- * Bratenvariationen vom gepökelten und geräucherten Schweinerücken
- * gekochter Schinken von der Schweinekeule mit mariniertem Spargel grün-weiß
- * verschiedene Salamisorten
- * Fleischsalat

Fisch:

- * geräucherter Lachs
- * geräucherter Aal
- * Schillerlocken
- * 2 Sorten Makrele
- * Brathering & Rollmöpfe
- * gebratene Häppchen vom Fischfilet
- * Shrimpscocktail
- * geräucherte Forelle
- * Muscheln in feiner Marinade

Käse:

- * Variationen von diversen Hart-, Weich- und Frischkäse

Rohkost:

- vom bunten Salatbuffet:*
- * naturbelassene frische Blattsalate und zweierlei Dressings
- * Strauchtomaten mit Mozzarella, Olivenöl und frischem Basilikum
- * feiner Gurkensalat in Dill-Sahne-Sauce
- * Tomatensalat mit Essig-Öl-Marinade
- * naturbelassenes und mariniertes Gartengemüse

Brot und Butter:

- * Brot / Brötchensortiment und Buttervariation

Dessert:

- * bunte Obstetagere mit einem Ensemble aus einheimischen und tropischen Früchten
- * Moussé von Schokolade und Vanille mit zweierlei Saucen
- * Früchtecocktail an Grießflammeri mit Himbeersauce

Unsere Warm-Kalten-Buffets richten wir ab 15 Personen an.

Zusätzlich (mit Aufpreis) für 3,90 EUR p.P.

Eispyramide mit zweierlei Parfait.

Heidelbeeren
Aprikosen
Waldbeeren
Himbeeren
Brombeeren
Erdbeeren
Birne

Bitte wählen Sie 2 Parfaitsorten aus!

Die Eispyramide wird mit brennendem Feuerwerk in den Saal hineingetragen und vor den Augen der Gäste auf einem Fruchteteller angerichtet.

ODER zusätzlich mit Aufpreis :

Feinste Schokolade aus dem Schokobrunnen

Schokoladenbrunnen bis 35 Personen :

- Leihgebühr 80,00 €
- Zuzügl. Schokolade mit Gebäck 2,90 € p.P.
- oder
- Schokolade mit Obst 3,50 € p.P.
- oder
- Schokolade mit Obst und Gebäck 3,20 € p.P.

Schokoladenbrunnen ab 35 Personen :

- Schokolade mit Gebäck 3,50 € p.P.
- oder
- Schokolade mit Obst 3,90 € p.P.
- oder
- Schokolade mit Obst und Gebäck 3,70 € p.P.

Das Obst wird in kleinen mundgerechten Stückchen frisch serviert. Eine Stunde wird der Schokoladenbrunnen in Betrieb sein. Die Zeit kann individuell festgelegt werden.

Restaurant „Lauchstedter Gaststuben“ und „Kurpark-Hotel“
Parkstraße 15 – 16, 06246 Goethestadt Bad Lauchstädt
Tel.-Nr. 034635 / 20353, Fax 034635 / 90022
www.lauchstedter-gaststuben.de