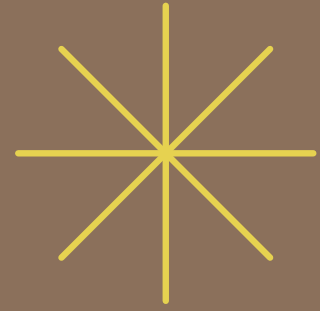




Buffet
Huysburger
Hochzeitsschmaus

60,00 € p. P.



SCHINKEN

mit Melonenschleifen

PASTRAMI

mit Meerrettich

ENTENBRUST

an Linsensalat

ROTWEIN – CHAMPIGNONS

mit Knoblauch und Chili

MOZZARELLA

mit Tomaten und Basilikum

BRATEN UND KÄSEAUWAHL

*Brotkonfekt, Baguette und Brotsinfonie
Butterrosen und Griebenschmalz*

HOCHZEITSSUPPE

*Geflügelkraftbrühe Royal
Fleischklößchen und Gemüsestreifen*

FILETBRATEN VON RIND UND SCHWEIN

LACHSFILET MIT PESTO

PECORINO FEIGEN TORTELLINI

*Broccoli, Blumenkohl, Möhren und
Champignons, Kartoffelgratin,
Farfalle und Brotklöße*

HIMBEER-MASCARPONECREME

OBSTSALAT

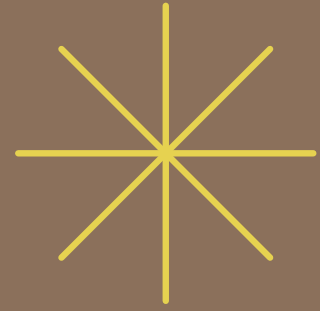
SCHOKOLADENMOUSSE

weiße und dunkle Schokolade



Buffet
Kloster

50,00 € p. P.



GERÄUCHERTES FORELLENFILET

an Dillrahm

ZIEGENFRISCHKÄSE

mit Walnüssen und Rote Bete

SCHINKEN, BRATEN UND FRIKADELLEN

Essiggemüse und körnigem Senf

REGIONALE KÄSEAUSWAHL

*Butter und Griebenschmalz
Bauernbrot, Bäckerschrippe und
Brotstange*

KARTOFFELSUPPE

mit kleinen Würstchen

MAGDEBURGER BÖTEL

MIT LEHM UND STROH

*(Gepökeltes Eisbein mit Sauerkraut
und Erbspüree)*

WILDSCHWEINMEDAILLONS

IM SPECKMANTEL

Bohnen und Bördekartoffeln

FRIKASSEE VOM LANDHUHN

Champignons und Fleischklößchen

Quarkschaum

mit karamellisiertem Apfel

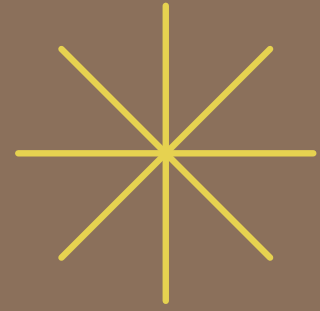
Beerengrütze

mit Vanillesauce



Buffet
Abteikeller

50,00 € p. P.



ROASTBEEF ROSA

mit Remoulade

SCHINKENRÖLLCHEN

mit Käse

TAFELSPITZ – TERRINE

mit Meerrettich

BLUMENKOHL UND BOHNEN

in Kräutervinaigrette

SCHINKEN UND WEINBERGKÄSE

*Buttervariationen, Brotstangen,
Krustenbrot und Brötchenrad*

HOCHZEITSSUPPE

mit Eierstich, Gemüse und Klößchen

GESCHMORTER TAFELSPITZ

in Spätburgundersauce

GEBRATENES ZANDERFILET

HÄHNCHENBRUSTFILET

in Rieslingsauce

*Blattspinat, Weinsauerkraut, Möhren
mit Erbsen, Kartoffeln und Duftreis*

WEINSCHAUMCREME

mit Honig – Himbeeren

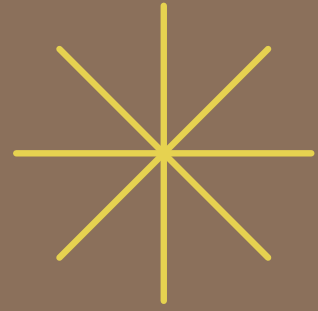
EISVARIATION

mit Früchten



Buffet
Auf dem Land

50,00 € p. P.



GARTENSALAT
mit Kräutervinaigrette

SÄCHSISCHER KÄSE
SCHWARZWÄLDER SCHINKEN
Butter und Griebenschmalz
Brotkorb mit Brötchen,
Vollkornbrot, Zwiebelbrot

TOMATENCREMESUPPE
mit Backerbsen

HÜHNERFRIKASSEE
Leipziger Allerlei und Duftreis

KRÄUTER-SALZBRATEN
VOM SCHWEINENACKEN
Rotkohl und Ofenkartoffeln

MAULTASCHEN-GEMÜSEPFANNE
in Paprikarahm

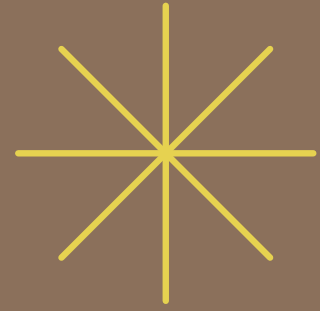
VANILLEPUDDING
Geschmorte Äpfel mit Rosinen
und Vanillesauce

CREME
Zitrone



Buffet
Klosterbuffet

50,00 € p. P.



SCHINKEN UND SALAMI
HARZER KÄSE, KÜMMEL-KOCHKÄSE
UND CAMEMBERT
GEFLÜGEL-, RINDFLEISCH-
UND EIERSALAT
NUDEL- UND KARTOFFELSALAT
GEMÜSE- UND BLATTSALATE
*Vinaigrette und Tomaten-Joghurt-
Dressing, Klosterbrot und Brötchen
Butter und Schmalz*

TOMATENCREMESUPPE
mit gerösteten Brotwürfel

RINDERSAFTGULASCH
mit Paprika

HÄHNCHENKEULEN
in Chilisoße

OREGANO-SCHNITZEL
VOM JUNGSCHEINRÜCKEN
*Gartengemüse und Cremechampignons
Duftreis und Bouillonkartoffeln*

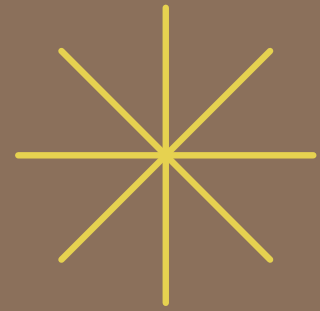
HUYSBURGER APFELSTRUDEL
mit Vanillesoße

FRUCHTCKOCKTAIL



Buffet
Sommer im Huy

50,00 € p. P.



RÄUCHERFISCHARRANGEMENT

mit Seegrassalat

OLIVEN MIT MANDELN

MARINIRTER SCHAFSKÄSE

GARNELEN AN AIOLI

NUDELSALAT

mit Paprika, Oliven und Mais

BLATTSALATE

*mit Tomate, Gurke und Mais
Kräutervinaigrette und
Joghurt-Dressing*

**BROTKONFEKT, LAUGENBREZELN
UND BAGUETTE**

Kräuterbutter und Zwiebelschmalz

TOMATENCREMESUPPE

mit Rosmarincroutons

**BARDIERTE SCHWEINEMEDAILLONS
GRATINIERTER PUTENSTEAKS**

mit Pfirsich und Pecorino

ZANDERFILET IN LIMETTENBUTTER

*Kräuterchampignons, Ratatouille,
Prinzessbohnen, Zwiebelkartoffeln
und Jasminreis*

WEINSCHAUMCREME

mit Erdbeeren

HALBGEFRORENES

in Schokolade



Buffet
Huysburg
auf Reisen

50,00 € p. P.

TRANCHEN VOM ROSA
JUNGSCHWEINRÜCKEN
an Thunfischsoße

MOZZARELLA CAPRESE
mit Tomate und Basilikum

ANTI PASTI
*von Zucchini, Aubergine, Champignons,
Artischocke und Oliven*

MEDITERRANE KÄSEAUSSWAHL
Scamorza, Taleggio, Ricotta, Pecorino

SERRANOSCHINKEN
mit Melone

RATATOUILLE-SALAT
mit Schafskäse

NUDELSALAT
mit Oliven – Paprika

CIABATTA, GRISSINI UND BRUSCHETTA

MINISTRONE
(italienische Gemüsesuppe)

SCHWEINEMEDAILLONS
in Gorgonzolasoße

HÄHNCHENSTEAKS
mit sonnengetrockneten Tomaten

DORADENFILET IN THYMIANBUTTER
*Romanesco, Broccoli, Champignons
Farfalle, Reis und Gnocchi*

PANNA COTTA
mit Brombeeren

SEMI FREDO
in Schokolade



Buffet
Huysburg
Regional

45,00 € p. P.



SCHINKEN, BRATEN, WURST
ESSIGGEMÜSE, SCHMALZ UND SENF
REGIONALE KÄSEAUFWAHL

GERÄUCHERTES FORELLENFILET
mit Sahnemeerrettich

SALATAUFWAHL DER SAISON
Brotkorb und Butter

KARTOFFELSUPPE
mit Gemüsestreifen,
Halberstädter Würstchenscheiben

HÄHNCHENBRUSTFILETSTREIFEN
IN ABTSHOF-KRÄUTERLIKÖRSOSSE
Blumenkohl und Brühkartoffeln

KRUSTENBRATEN IN ROSMARINSOSSE
Sauerkraut und Bollenklöße

KABELJAU IN SENFSOSSE
Wurzelgemüse und Reis

FRUCHTGRÜTZE
mit Vanillesoße

QUARKSCHAUM
mit Himbeeren