



## ***Festbuffet 1***

### ***kaltes Buffet***

*Oppacher Lammschinken und Schafskäse  
Pfefferbeißer (kleine, würzige Knacker)  
Tomate - Mozzarella  
„Ölharch“ (eine oberlausitzer Spezialität)  
verschiedene Rohkostsalate der Saison  
Brotauswahl, Butterschaf  
Bunte Obstplatte*

### ***warmes Buffet***

*Hochzeitssuppe – Fleischklößchensuppe  
Frischer norwegischer Fjordlachs, dazu Broccoli und Reis  
(ca. 60cm lang, wird am Buffet vom Personal filetiert)  
Gepökelte Ochsenzunge  
mit Fingermöhrchen und Kroketten  
Oberlausitzer Hirschkeule mit Rotkohl  
und hausgemachten Kartoffelklößen*

### ***Dessert***

*Mousse au Chocolat  
Rote Grütze mit Vanillesoße*



## ***Festbuffet 2***

### ***kaltes Buffet***

*Oppacher Lammschinken und Schafskäse*

*Pfefferbeißer (kleine, würzige Knacker)*

*Tomate - Mozzarella*

*verschiedene Rohkostsalate der Saison*

*Brotauswahl, Butterschaf*

*Bunte Obstplatte*

*Gemischtes Käsebrett*

### ***warmes Buffet***

*Hochzeitssuppe – Fleischklößchensuppe*

*Frischer norwegischer Fjordlachs, dazu Broccoli und Rosmarinkartoffeln  
(ca. 60cm lang, wird am Buffet vom Personal filetiert)*

*Oberlausitzer Hirschkeule mit Rotkohl  
und hausgemachten Kartoffelklößen*

*Kassler in der Käsekruste  
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln*

### ***Dessert***

*Mousse au Chocolat*

*Rote Grütze mit Vanillesoße*



## ***Festbuffet 3***

### ***kaltes Buffet***

*Oppacher Lammschinken und Schafskäse  
Pfefferbeißer (kleine, würzige Knacker)  
Tomate - Mozzarella  
verschiedene Rohkostsalate der Saison  
Brotauswahl, Butterschaf  
Bunte Obstplatte  
Gemischtes Käsebrett*

### ***warmes Buffet***

*Hochzeitssuppe – Fleischklößchensuppe  
Truthahn aus dem Röhr  
mit Preiselbeeren und Wedges  
Gepökelte Ochsenzunge  
mit Fingermöhrchen und Kroketten  
Oberlausitzer Hirschkeule mit Rotkohl  
und hausgemachten Kartoffelklößen*

### ***Dessert***

*Schokopudding mit Vanillesoße  
Zitronen – Joghurt – Dessert*



## ***Festbuffet 4***

### ***kaltes Buffet***

#### *Antipasti*

*Pfefferbeißer (kleine, würzige Knacker)*  
*„Ölharch“ (eine oberlausitzer Spezialität)*  
*verschiedene Rohkostsalate der Saison*  
*Brotauswahl, Butterschaf*  
*Bunte Obstplatte*  
*Gemischtes Käsebrett*

### ***warmes Buffet***

#### *Hochzeitssuppe – Fleischklößchensuppe*

*Frischer norwegischer Fjordlachs, dazu Broccoli und Reis*  
*(ca. 60cm lang, wird am Buffet vom Personal filetiert)*

#### *Gebratene Lammkeule*

*mit Butterbohnen und hausgemachten Kartoffelklößen*

#### *Kassler auf Sauerkrautbett*

*mit Bratkartoffeln*

### ***Dessert***

*Mousse von der weißen Schokoladen*  
*mit Sauerkirschen*

*Orangencreme*



## ***Festbuffet 5***

### ***kaltes Buffet***

#### *Antipasti*

*Pfefferbeißer (kleine, würzige Knacker)*  
*„Ölharch“ (eine oberlausitzer Spezialität)*  
*verschiedene Rohkostsalate der Saison*  
*Brotauswahl, Butterschaf*  
*Bunte Obstplatte*  
*Gemischtes Käsebrett*

### ***warmes Buffet***

#### *Hochzeitssuppe – Fleischklößchensuppe*

*Frischer norwegischer Fjordlachs, dazu Broccoli und Rosmarinkartoffeln*  
*(ca. 60cm lang, wird am Buffet vom Personal filetiert)*

*Gefüllte Putenbrust auf Gorgonzolasoße*  
*mit Fingermöhren und Bandnudeln*

#### *Grillpfanne:*

*Schnitzel, Baumstämmchen, kleine Beefsteaks*  
*mit Kroketten*

### ***Dessert***

*Crème Brûlée*

*Mousse au Chocolat*



## ***Mediterranes Festbuffet 6***

### ***kaltes Buffet***

*Antipasti*

*Italienische Salami*

*Parmaschinken auf Honigmelone*

*Tomate - Mozzarella*

*Rucculasalat mit Kirschtomaten und Parmesan*

*Brotauswahl, Butterschaf*

*Bunte Obstplatte*

### ***warmes Buffet***

*Minestrone*

*Frischer Lachs mit Broccoli und Reis*

*(ca. 60cm lang, wird am Buffet vom Personal filetiert)*

*Gefüllte Putenbrust auf Gorgonzolasoße  
mit Fingermöhrchen und Tagliatelle*

*Rindersaftbraten auf Thymiansoße  
mit Gemüsemais und Gnocci*

### ***Dessert***

*Tiramisu*

*Panna Cotta auf Himbeerspiegel*



## ***Festbuffet 7***

### ***kaltes Buffet***

*Oppacher Lammschinken und Schafskäse  
Pfefferbeißer (kleine, würzige Knacker)  
Tomate - Mozzarella  
„Ölharch“ (eine oberlausitzer Spezialität)  
verschiedene Rohkostsalate der Saison  
Brotauswahl, Butterschaf  
Bunte Obstplatte  
Gemischtes Käsebrett*

### ***warmes Buffet***

*Hochzeitssuppe – Fleischklößchensuppe  
Frischer norwegischer Fjordlachs, dazu Broccoli und Bandnudeln  
(ca. 60cm lang, wird am Buffet vom Personal filetiert)  
Oberlausitzer Hirschkeule mit Rotkohl  
und hausgemachten Kartoffelklößen  
***Französische Flugentenbrust auf Orangensoße***  
*mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln*  
***Mehrpreis pro Person: 2,00 €****

### ***Dessert***

*Panna Cotta auf Himbeerspiegel  
Rote Grütze mit Vanillesoße*



## **Festbuffet 8**

### ***kaltes Buffet***

#### *Antipasti*

*Pfefferbeißer (kleine, würzige Knacker)*  
*„Ölharch“ (eine oberlausitzer Spezialität)*  
*verschiedene Rohkostsalate der Saison*  
*Brotauswahl, Butterschaf*  
*Bunte Obstplatte*  
*Gemischtes Käsebrett*

### ***warmes Buffet***

*Hochzeitssuppe – Fleischklößchensuppe*  
*Frischer norwegischer Fjordlachs, dazu Broccoli und Reis*  
*(ca. 60cm lang, wird am Buffet vom Personal filetiert)*  
*Gefüllte Putenbrust auf Gorgonzolasoße*  
*mit Fingermöhrrchen und Tagliatelle*  
***Geschmorte Ochsenbäckchen***  
*mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln*  
***Mehrpreis pro Person: 2,00 €***

### ***Dessert***

*Crème Brûlée*  
*Mousse au Chocolat*