

*Lieber Gast!*

*Unsere Menü- und Buffetvorschläge sollen Ihnen zur **Anregung** dienen, die kulinarische Seite Ihrer geplanten Festlichkeit bestmöglich zu gestalten.*

*Jährlich wiederkehrende **Saisonspezialitäten**, die in diese Vorschläge nicht eingeflossen sind, stehen Ihnen selbstverständlich für Ihre Auswahl ebenfalls zur Verfügung.*

*Gern stellen wir Ihr persönliches Menü oder Buffet ganz **nach Ihren Wünschen** zusammen.*

*Bei außergewöhnlichen Ideen, die Sie nicht in unseren Vorschlägen finden, wird Sie unser **Küchenchef Kai Friedrich** gern persönlich beraten.*

*Bitte vereinbaren Sie rechtzeitig vor Ihrer Feier einen Besprechungstermin mit uns.*

*Ihr Team vom Hotel „Am Kurhaus“*

## Menü 1

Frühjahr - Sommer

*klare Tomatenessenz  
mit Basilikumklößchen*



*Blätterteigpastete, gefüllt mit Spargelragout*



*Hähnchenbrust mit Frischkäsefüllung  
auf glacierten Zuckererbsenschoten,  
dazu Kartoffelbällchen*



*Erdbeer - Joghurtterrine im Biskuitmantel*

Preis pro Person € 24,00



## Menü 2

Frühjahr - Sommer

*Rinderhüftcarpaccio mit Ruccola, Parmesan  
und gerösteten Pinienkernen*



*Spinat - Kokos - Crèmesuppe mit frittiertem Wan tan*



*Schweinefilet mit Steinpilzkruste an Rosmarinjus, Brokkoli,  
Romanesco und Maisgrießnocken*



*„Kleine Dessertnascherei“  
drei verschiedene hausgemachte Köstlichkeiten*

Preis pro Person € 28,30

*Menü 3*  
ganzjährig

*Apfelsalat im Grünen mit Räucherlachsrose  
an Honig - Senf - Dilldipp*



*Pilzcrèmesuppe mit Vollkornsahne*



*rosa gebratene Barbarieentenbrust auf Crèmewirsing,  
Orangensoße und Herzoginkartoffeln*



*Schokoladeneis eingehüllt im Crêpesmantel,  
an Mandelschattenmorellen*

Preis pro Person € 27,90



*Menü 4*  
ganzjährig

*Lauchcrèmesüppchen mit Parmaschinkenrissini*



*frischer Lachs im Blätterteigmantel auf Blattspinat*



*Tranchen von der gebeizten Lammkeule  
auf Thymianjus, dazu Bohnenbündchen, Kirschtomaten  
und Kartoffelgratin*



*Ananascarpaccio mit Kokos - Minz - Sahne*

Preis pro Person € 27,70

## Menü 5

Sommer

*Anti Pasti Variation mit Grissini*



*Parmesancremesuppe mit Käsecrisp*



*Saltimbocca vom Hähnchenfilet an Kräutersoße,  
Erbsenschoten und Safranrisotto*



*Erdbeermascarponecrème auf marinierten Löffelbiskuits*

Preis pro Person € 28,40



## Menü 6

Sommer

*Crèmesüppchen von eigenen Gartenkräutern  
mit Frischkäsenocke*



*Landerfilet auf Lauchrahm an roten Rüben*



*Schweinefilet in der Senf - Kräuter - Kruste  
an Bohnenbündchen und hausgemachtem Kartoffelgratin*



*Lasagne von Schokolade und  
Zitronengrasparfait*

Preis pro Person € 31,80

*Menü 7*  
ganzjährig

*Petersilienschaumsüppchen*



*Forellenterrine und Lachstartar an Blätterteig*



*Kräuterlammrücken mit Paprika - Oliven - Confit,  
Zucchinirollchen*



*Gurken - Dillsorbet*



*Schweinefilet an Morchelrahm, Brokkoli und Bandnudelnest*



*Sauerrahmterrine an verschiedenen Fruchtsoßen*

Preis pro Person € 43,00



*Menü 8*  
ganzjährig

*Karotten - Ingwer - Schaumsuppe*



*Champignon - Lasagne an Petersiliensoße*



*Pangasiusfiletrollchen im Gemüse-  
nest*



*Rinderfilet im Kräutermantel an Trüffeljus, Safrankartoffel und  
Zuckererbsenschoten*



*Litronengrasparfait im Schokomantel*

Preis pro Person € 36,50

## Menü 9

*feine Lauchcrèmesuppe mit Sahnehaube*



*glacierter Kalbsbraten an Steinpilzrahm,  
dazu kleines Gemüse und Kartoffelbällchen*



*hausgemachtes Parfait an Dessertsauce*

Preis pro Person € 22,80



## Menü 10

*warmer Pilzstrudel im Blattsalatnest  
mariniert mit Kartoffeldressing*



*rosa gebratene Barbarieentenbrust an Pflaumenjus,  
dazu Butterrosenkohl und Nussnudeln*



*Duett von weißem und braunem  
Schokoladenmousse*

Preis pro Person € 25,10

# Buffet „italienische Art“

ab 20 Personen

## Vorspeise

in Olivenöl eingelegtes Gemüse

- Balsamico Schalotten
- Zucchini
- Auberginenröllchen
- Paprika
- Champignonköpfe

marinierte Riesengarnelen mit Kirschtomaten  
original Büffelmozzarella mit Ruccola und Basilikum  
Calamaristücke in mediterranem Gemüse, umlegt mit gebackenen Auberginenscheiben  
luftgetrockneter Parmaschinken auf Pfeffermelone

## Salat

italienischer Nudelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten,  
Kräutern, Pinienkernen und Parmesan

bunte Salatplatte nach Nizzaer Art

- Thunfisch, Oliven, Zwiebelscheiben

## Hauptgericht

Rinderhüfte in Pfefferkräutern rosa gebraten  
Piccata von der Pute in Parmesan - Ei - Hülle  
Schweinelende im Schinken - Salbei - Hemd  
Filetduett von mediterranen Fischen (z.B. Dorade, rote Meerbarbe o.ä.)  
auf Fenchelgemüse mit Gewürzreis  
zweierlei italienische Nudeln  
Gnocchi  
Rosmarinkartoffeln  
gebackene Polenta und mediterranes Pfannengemüse

## Brotkorb

frisches Baguette in verschiedenen Sorten, Butter

## Dessert

landestypisches hausgemachtes Tiramisu  
geestes Erdbeersüppchen mit Orangenbrand - Sahne, weiß gepfeffert

Preis pro Person € 34,60

# Buffet „Hotel Am Kurhaus“

ab 20 Personen

## Vorspeise

fernöstlich mariniertes Hähnchenfilet auf Glasnudelsalat  
Tranchen von der rosa gebratenen argentinischen Rinderhüfte an  
mariniertem Gemüse und grüner Meerrettichsahne  
Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken  
Geräuchertes vom Fisch

## Salat

Spitzkohl - Ananas - Salat mit Curry  
Birne - Radicchio - Salat mit Karamell  
Bauernsalat mit Fetakäse  
Gurken - Senf - Salat

## Suppe

Maiscremesuppe mit Whiskey

## Hauptgericht

Schweinemedallions auf Rahmchampignons  
Hähnchenfilet mit Blauschimmelkäse gratiniert  
an Orangen geschmorte Kängurukeule  
Kartoffelkroketten und italienische Bandnudeln  
Pfeffer - Rahmkartoffeln  
Süßkartoffelgratin

## Brotkorb

frisches Baguette und Schnittbrot in verschiedenen Sorten  
Butter

## Dessert

parfümierte Erdbeergrütze mit Vanilleschaum  
zusätzlich eine Dessertidee vom Küchenchef

Preis pro Person (mit Suppe) € 28,80  
Preis pro Person (ohne Suppe) € 26,40

# Buffet „Leichte Küche“

ab 20 Personen

## Vorspeise

lauwarmer Geflügelcurry, asiatisch, im Bananenblatt  
gedämpfte Lachsforelle im Ganzen, umlegt mit halben Kaviar - Eiern  
hausgebeiztes Zanderfilet in Tranchen mit Senf - Honig - Dill - Dip  
Salat von Büffelmozzarella und Strauchtomaten

## Salat

bunter Couscous - Salat  
Blattsalat nach Marktangebot mit hausgemachtem Dressing  
Karottenblättchen mit Ingwer  
Chinakohl - Orangen - Salat

## Hauptgericht

Hähnchenfilet unter Orangensenf - Birnen - Chutney  
auf Lauchgemüse dazu Röstitaler

afrikanisch gewürztes Schweinefilet an gebackenem Kartoffelpüree  
und Brokkoli

Fischfilet vom roten Knurrhahn im Zitronengras - Rahm - Spinat  
mit Basmatireis

bunte Gemüseauswahl schonend gedämpft

## Brotkorb

ofenfrisches Baguette in verschiedenen Sorten, Butterdekor

## Dessert

weißes Schokoladenmousse mit Ingwer - Pistazien - Pesto  
Dessertüberraschung vom Küchenchef

Preis pro Person € 27,50

# Buffet „Regional und Deftig“

ab 20 Personen

## Vorspeise

würziger Hackepeter, frisch und hausgemacht mit Lauchzwiebeln  
erzgebirgische Rauchwurstplatte  
Käsesalat mit Ruccolapesto  
Rotweinsülze vom Wildfleisch  
Geräuchertes vom Jungschwein an Linsensalat

## Salat

grüner Pfeffer - Bohnen - Salat  
roter Rübensalat mit Kümmel  
Weißkohlsalat mit Lauch  
Salat von Äpfeln und geräuchertem Forellenfilet

## Suppe

erzgebirgische Schwammerlsuppe  
oder  
Zwiebel - Gulasch - Suppe mit Pilsner Bier

## Hauptgericht

Schweinekrustenbraten frisch aus dem Ofen  
mit hausgemachtem Sauerkraut und Kartoffelklößen

kleine warme Schlachtewürstchen (Blut- und Leberwurst)  
Meerrettichsoße und Semmelknödel

heimisches Lachsforellenfilet mit Wurzelgemüse und Erdäpfeln

## Brotkorb

frisches Schnittbrot und Weißbrotstangen  
mit Butter und hausgemachtem Speckfett

## Dessert

Pflaumensorbet im Weckgläschen  
ofenwarme Quarkkeulchen mit Dunstäpfeln

Preis pro Person (mit Suppe) € 28,80  
Preis pro Person (ohne Suppe) € 26,40

# Buffet „Leckereien zum kleinen Preis“

ab 20 Personen

## Vorspeise

würziger Hackepeter, frisch und hausgemacht  
mit Lauchzwiebeln

Käsesalat „asiatische Art“, süß - sauer

Tafelspitz rosa mit mariniertem Gemüse und Sahnemeerrettich

## Salat

grüner Pfeffer - Bohnen - Salat  
bunter Paprikasalat mit Essiggurke und Petersilie  
Weißkohlsalat mit Curry  
Salat von Äpfeln und Lauch

## Hauptgericht

kleine Schweinerückensteaks auf Pilzrahmsauce  
an mediterranen Kräutern gebratene Putensteaks auf Tomatenragout  
Pangasiusfilet in Mandelpanade  
Spinatrahmkartoffeln  
italienische Bandnudeln  
Curryreis  
Kartoffelröstitaler  
bunte Gemüsepalette

## Brotkorb

frisches Schnittbrot und Weißbrotstangen  
mit Butter

## Dessert

Mangojoghurtcrème  
Dessertüberraschung aus der Küchenpatisserie

Preis pro Person € 23,90

## ≈ Kuchenliste ≈

### *große runde Kuchen*

(Durchmesser 26 cm, 12 Stück pro Kuchen)

€ 23,00



Donauwelle  
Eierschecke  
Softquarkkuchen  
Mohnkuchen  
Speckfettkuchen  
Mandelkuchen  
Kokoskuchen  
Zupfkuchen  
Aprikosenkuchen mit Sahneguss

#### ganz nach Jahreszeit

roter Johannisbeerkuchen mit Streuseln  
Rhabarberkuchen mit Streuseln  
Pflaumenkuchen mit Streuseln  
Apfelkuchen mit Zimt und Streuseln



### *Torten*

(Durchmesser 26 cm, 12 Stück pro Torte)

€ 25,00



schwedische Apfeltorte  
Eierlikörtorte mit Stachelbeeren  
Giottotorte  
Himmelstorte mit Ananas  
Quark – Sahnetorte mit Mandarinen  
Straciatella – Joghurttorte mit Banane  
Himbeerjoghurttorte  
Pfirsich – Schmandtorte  
Kirsch – Schokotorte  
Rotkäppchentorte

### *kleine runde Kuchen*

(Durchmesser 16 cm, 8 Stück pro Kuchen)

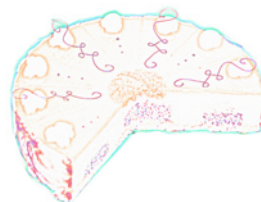
€ 14,00



Donauwelle  
Eierschecke  
Softquarkkuchen  
Mohnkuchen  
Speckfettkuchen  
Mandelkuchen  
Kokoskuchen  
Zupfkuchen  
Aprikosenkuchen mit Sahneguss

#### ganz nach Jahreszeit

roter Johannisbeerkuchen mit Streuseln  
Rhabarberkuchen mit Streuseln  
Pflaumenkuchen mit Streuseln  
Apfelkuchen mit Zimt und Streuseln



### *kleine Torten*

(Durchmesser 16 cm, 8 Stück pro Torte)

€ 16,00



schwedische Apfeltorte  
Eierlikörtorte mit Stachelbeeren  
Giottotorte  
Himmelstorte mit Ananas  
Quark – Sahnetorte mit Mandarinen  
Straciatella – Joghurttorte mit Banane  
Himbeerjoghurttorte  
Pfirsich – Schmandtorte  
Kirsch – Schokotorte  
Rotkäppchentorte