

Lieber Gast!

*Unsere Menü- und Buffetvorschläge sollen Ihnen zur **Anregung** dienen, die kulinarische Seite Ihrer geplanten Tagung 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“

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
geeistes 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

Tagungsmenü 1

ganzjährig

Lauchcremesüppchen mit Parmaschinkengrissini



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



Tagungsmenü 2

feine Lauchcremesuppe mit Sahnehaube



glacierter Kalbsbraten an Steinpilzrahm,
dazu kleines Gemüse und Kartoffelbällchen



hausgemachtes Parfait an Dessertsauce

Preis pro Person € 22,80

Tagungsmenü 3

Sommer

Anti Pasti Variation mit Grissini



Parmesancremesuppe mit Käsecrisp



Saltimbocca vom Hähnchenfilet an Kräutersoße,
Erbsenschoten und Safranrisotto



Erdbeermascarponecreme auf marinierten Löffelbiskuits

Preis pro Person € 28,40



Tagungsmenü 4

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