



HOTEL
Superior
Saigerhütte

... bei Gary's

Lich Zeit nehmen

Buffetvorschlag I

Buffet des Reifendrehers

Metzger-Platte mit Hausschlachter-Wurst
Hausgemachter Hackepeter
Hallbacher Rauchfischplatte
Große Käseauswahl
Tomaten-Gurken-Salat
Rettichsalat
Bunter Kartoffelsalat
Brot- und Butterauswahl

Traditioneller erzgebirgischer Sauerbraten
Deftiger Kasslerbraten, Bratwurst
Apfelrotkraut und Sauerkraut
Klöße und Kartoffeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 15 Gästen
EUR 16,50 pro Person

Stand: Feb. 2009



Lich Zeit nehmen ...

Buffetvorschlag II

Buffet des Faktors

Geräucherte Fischauswahl
Kasselerbraten mit Sahnemeerrettich
Käseauswahl mit Fruchtspießen
Tomate-Mozzarella
Griechischer Hirtensalat
Pikanter Rindfleischsalat
Knackige Salate der Jahreszeit
Verschiedene Dressings
Brot- und Butterauswahl

Grünthaler Schweinebraten an Kümmeljus
Auswahl von kleinen Schweine- und Putensteaks
Rahmchampignons
Marktfrisches Gemüse und Bayrisch Kraut
Petersilienkartoffeln und gebackene Kartoffeln

Frischer Obstsalat im Cocktailglas

ab 15 Gästen
EUR 19,50 pro Person

Stand: Feb. 2009



Sich Zeit nehmen ...

Buffetvorschlag III

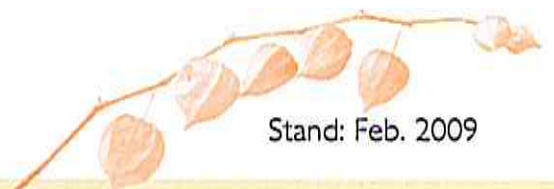
Buffet des Schmiedemeisters

Feines Carpaccio vom Hirsch
auf Ruccola mit Champignonscheiben und Parmesankäse
Hallbacher Forellenfilets mit Sauce Cumberland
Kräftige Salatblätter mit Blauschimmelkäse
und gebratenem Bauchspeck, Vinaigrette
Kleine Partybrote, Butter & Schmalz

Gespickter Wildschweinbraten
Pochiertes Steinbeißerfilet an einer leichten Senf-Kräuter-Sauce
Kohlrabi-Karottenstreifen und Rosenkohl
Speckknödel und Wildreis

Gratinierte Eischneewaldbeeren

ab 15 Gästen
EUR 21,00 pro Person



Stand: Feb. 2009



Liebe Zeit nehmen ...

Buffetvorschlag IV

Buffet des Anrichters

Hallbacher Rauchfischplatte
Variation von edlen Schinkensorten
Auswahl von verschiedenen Käsesorten mit Obstspießen
Tomate-Mozzarella mit Crème fraîche
Bunter Salat der Saison mit verschiedenen Dressings
Marinierte Paprikastreifen und Champignons
Brot- und Butterauswahl

Rahmsuppe von der grünen Gurke

Feiner Kalbsbraten an Calvadossauce
Duett von Lachs und Zander mit Kaviarhollandaise
Broccoli und Marktgemüse
Sahnekartoffeln und gebackene Kartoffeltaler

Petit fours
Eisplatte mit Früchten

ab 15 Gästen
EUR 23,50 pro Person



Stand: Feb. 2009



Lich Zeit nehmen ...

Buffetvorschlag V

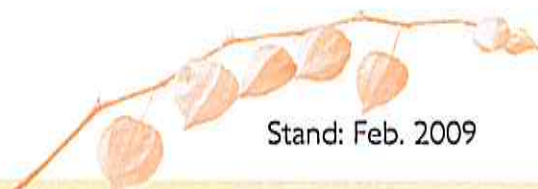
Buffet des Richters Lange

Variation vom skandinavischen Lachs
Geräucherter Hirschschenken mit Himbeerwalnussdressing an Ruccola
Feldsalat mit Cherrytomaten und Champignonvierteln
Olivenöl-Balsamico-Dressing
Brotmischung mit Orangenbutter und Kräuterbutter

Geschmorte Rehrücken mit Lauchzwiebeln
Pochierte Seezungenröllchen mit Weißweinsauce
Romanesco und Sahnewirsing
Pariser Kartoffeln und Kartoffelgratin

Beerenvariation mit Baiserhaube und gerösteten Mandeln
Höhlenkäse mit frischen Früchten

ab 15 Gästen
EUR 27,50 pro Person



Stand: Feb. 2009



Liebe Zeit nehmen...

Buffetvorschlag VI

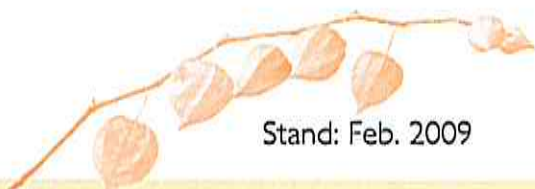
Spanisches Buffet „Grenada“

Tapas- und Montaditosvariation
Spanische Käsesorten und Serrano Schinken
Großer knackiger Salat
mit gebackenem Käse und gebratenem Schweinefilet
Baguette- und Olivenbrot mit Butterauswahl

Andalusische Fischpfanne mit Wildreis
Gebeiztes Kaninchen nach kanarischer Art im Ofen geschmort
mit allerlei Gewürzen und Gemüse
Kanarische Kartoffeln mit roter und grüner Mojo

Crema Catalana

ab 15 Gästen
EUR 24,00 pro Person



Stand: Feb. 2009



Lich Zeit nehmen ...

Buffetvorschlag VII

Italienisches Buffet „Sophia“

Carpaccio vom Thunfisch mit Limettenvinaigrette

Luftgetrockneter Schinken an grünem Spargel
mit gehobeltem Parmesan

Auswahl von italienischer Antipasti

Römische Salatherzen mit Mangospalten und Ziegenfrischkäse,
Feldsalat mit Cherrytomaten und Champignonvierteln
mildes Senfdressing und Kräuter-Vinaigrette

Französische und italienische Käsevariation
Ciabatta, Baguette und Vollkornbrot
Butterauswahl

Tranchen vom Rinderfilet an Frühlingszwiebeln
Ganzes Lachsfilet in einer Limettensauce
Mediterranes Grillgemüse
Kartoffelgratin und Kräuter-Wildreis

Tiramisu
Crème Caramel
Frischer Obstsalat

ab 15 Gästen
EUR 25,50 pro Person

Stand: Feb. 2009



Lich Zeit nehmen ...

Buffetvorschlag VIII

Grillbuffet „Haus des Anrichters“

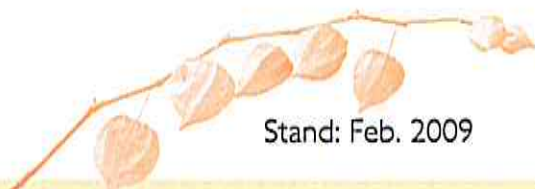
Salat der Saison
Sahne-Rettichsalat
Bunter Kartoffelsalat
Deftiger Tomatensalat
Brot- und Butterauswahl

Okroschka
- kalte russische Gurkensuppe -

Vom Holzkohlegrill
Auswahl von verschiedenen Steaks
Erzgebirgische Bratwurst

Dressings, Dips und Mix Pickles
Peperoni und Schafskäse

ab 15 Gästen
EUR 15,00 pro Person



Stand: Feb. 2009



Liebe Zeit nehmen ...

Buffetvorschlag IX

Imbißbuffet

Deftiger Kesselgulasch
Nürnberger Rostbratwürstchen auf Ananassauerkraut
Hausgemachter Kartoffelsalat
Pikanter Rindfleischsalat
Mini Frikadellen mit Mixed Pickles
Auswahl von Brot und Butter
Verschiedener Kuchen vom Blech

ab 15 Gästen
EUR 11,50 pro Person



Stand: Feb. 2009