



\*\*\*  
HOTEL  
Superior  
**Saigerhütte**  
*... bei Garmy's*

# Erzgebirgisches Neunerlei

von November bis Januar

Kartoffeln - *damit das große Geld nicht ausgeht* -  
Klöße und Kartoffelsalat

Fisch - *Fisch mit Schuppen, dass das Kleingeld nicht ausgeht* -  
Heringsalat und Hallbacher Rauchfischplatte

Linsensuppe - *nicht sauer, sonst ist das Leben sauer* -

Braten - *damit man stark bleibt* -  
Bratwurst und Gänsebraten

Rote Beete und Rotkraut - *damit man rote Wangen hat (Gesundheit)* -

Apfel - *damit man gesund bleibt* -  
Bratapfel mit Vanillesauce

Brot und Salz  
- *muss auf jeden Tisch, sonst fehlt es das ganze Jahr* -

ab 15 Gäste € 28,50 pro Person



\*\*\*  
HOTEL  
Superior  
**Saigerhütte**  
*... bei Garwig's*

# Modernes Weihnachtsbuffet

von November bis Januar

Rosa gebratenes Roastbeef mit  
Sahnemeerrettich und Remouladensauce  
Variation von verschiedenen marinierten Matjesfiletstückchen  
in Sahnesauce, in feinem Kräuteröl,  
geräuchert in Rotweinzwiebeln und Cherryessig  
Linsensalat mit Tomaten, Radieschen, Lauchzwiebeln und Karotte  
Baguette, Butter und Salz

Traditioneller Erzgebirgischer Sauerbraten mit Lebkuchensauce,  
Apfelrotkraut und Kartoffelklößen  
Gebratene Zanderfilets, mit Cherrytomaten,  
Lauchzwiebeln und Mozzarella gratiniert  
Kartoffelröstis und Butterkartoffeln

Variation von Schokolade und Kirschen  
- Schokoladenmousse, Schokoladentörtchen, Portweinkirschen -

ab 15 Gäste € 29,50 pro Person



\*\*\*  
HOTEL  
Superior  
**Saigerhütte**  
*... bei Garwig's*

# Ländliches Weihnachtsbuffet

von November bis Januar

Feines Carpaccio vom Rind  
an Ruccola mit Champignonscheiben und Parmesankäse  
Hallbacher Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Winterliche Blattsalate mit Blauschimmelkäse,  
gebratenem Bauchspeck und Vinaigrette  
Kleine Partybrötchen, Butter und Schmalz

Tranchen vom gespickten Wildschweinbraten aus der Buttermilchbeize  
Speckbohnen und Rosenkohl  
Specksemmelknödel und Kartoffelklöße  
Pochierte Lachsfilets mit Kaviarhollandaise  
Gebuttertes Wurzelgemüse und Basmatiwildreis

Weihnachtlich gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce

ab 15 Gäste € 32,00 pro Person





\*\*\*  
HOTEL  
Superior  
**Saigerhütte**  
*... bei Garwig's*

# Nordisches Weihnachtsbuffet

von November bis Januar

Variation vom geräucherten und gebeizten skandinavischen Lachs  
Kalte geräucherte Entenbrust am Wildkräutersalat  
Geräucherter Hirschschenkel und Hirschsalami mit  
Himbeerwalnussvinaigrette  
Rucola mit marinierten Cherrytomatenhälften und Champignonvierteln  
mit Olivenöl-Balsamico-Dressing  
Brotmischung mit Orangenbutter und Kräuterbutter

Geschmorter Rehrücken mit Lauchzwiebeln,  
Sahnewirsing und Kartoffelgratin  
Gebratene Zanderfilets auf Juliengemüse, dazu Limetten-Kräuter-Rahm,  
Schwenkkartoffeln und Kartoffelröstis

Beerenvariation mit Baiserhaube und gerösteten Mandeln  
Variation von Käse und Obst

ab 15 Gäste € 34,00 pro Person