



HOTEL
Superior
Saigerhütte
... bei Garmy's

Buffetvorschlag | EINS

Variation vom Rauchfisch
Tomaten-Gurken-Salat
Sahnemeerrettichsalat
Käse-Salami-Paprika-Salat
Pikanter Rindfleischsalat
Brot- und Butterauswahl

Kleine gebratene Puten- und Schweinesteaks
mit Rahmchampignons und gebratenen Zwiebeln
Gebratene und gefüllte Putenröllchen mit sonnengereiften Tomaten
und Schafskäse auf Rahmblattspinat
Buntes Marktgemüse, Basmatireis und gebackene Kartoffeln

Verschiedene fruchtige Dessertcremes im Glas
Käsevariation mit mundgerechtem Obst

ab 15 Gäste € 21,00 pro Person

dazu können Sie mit einem Aufschlag wählen:
Tranchen vom Schweinebraten
auf Sauerkraut und Butterkartoffeln € 3,00 pro Person



HOTEL
Superior
Saigerhütte
... bei Garmy's

Buffetvorschlag | ZWEI

Große Salatbowl mit jahreszeitlichen Blattsalaten,
Tomaten-, Gurkenscheiben und bunten Paprikastreifen,
dazu eingelegte Oliven, Peperoni,
Thunfisch, Zwiebeln und Schafskäsewürfel
Brotkorb und Butterauswahl

Knusprige Minihaxen
Pikante Spare Ribs
Schaschlik in deftiger Gemüse-Tomatensauce
Herzhafte Minifrikadellen
Kleine gebratene Schweine- und Putensteaks
Sauerkraut und Buntes Gemüse
Gebackene Kartoffeln und Kartoffelgratin

Deutsche Käsevariation mit Senf und Meerrettich
Rote Grütze und Vanillesauce

ab 15 Gäste € 23,00 pro Person

dazu können Sie mit einem Aufschlag wählen:
Hallbacher Rauchfischplatte € 3,00 pro Person
Hausgemachter Hackepeter mit sauren Beilagen € 2,00 pro Person
Rahmchampignons, Petersilienkartoffeln und Klöße € 2,00 pro Person



★★★
HOTEL
Superior
Saigerhütte
... bei Garwig's

Buffetvorschlag | DREI

Metzgerplatte mit Leberwurst, Blutwurst, Sülze und Salami
Herzhafter Hackepeter mit Senf und Meerrettich,
Zwiebeln und sauren Beilagen
Pikanter Linsensalat mit Zwiebeln und Gemüse
Deftiger Bohnensalat
Weißkrautsalat
Brotkorb mit Vollkorn-, Misch- und Weißbrot
Butter- und Schmalzauswahl

Erzgebirgische Kartoffelsuppe

Erzgebirgischer Sauerbraten mit Lebkuchensauce
Gebratene Forellenfilets mit Café de Paris Sauce
Apfelrotkraut und Bunte Gemüsevariation
Klöße und Petersilienkartoffeln

Olbernhauer Quarkkeulchen mit Apfelmus
Sächsische Käsevariation

ab 15 Gäste € 24,50 pro Person



HOTEL
Superior
Saigerhütte
... bei Garmy's

Buffetvorschlag | VIER

Hallbacher Rauchfischplatte
Variation von edlen Schinken- und Salamisorten
Tomate-Mozzarella mit Crème fraîche
Bunter Salat der Saison mit verschiedenen Dressings
Marinierte Paprikastreifen und Champignonviertel
Brotkorb und Butterauswahl

Feiner Kalbsbraten an Calvadosauce
Duett von Lachs und Zander mit Kaviarhollandaise
Broccoli und buntes Marktgemüse
Sahnekartoffeln und gebackene Kartoffeln

Große Eisplatte mit Früchten
Auswahl von verschiedenen Käsesorten

ab 15 Gäste € 26,50 pro Person





HOTEL
Superior
Saigerhütte
... bei Garwig's

Saisonaler Buffetvorschlag | WILD

von Oktober bis Januar

Hausgeräucherter Hirschschinken und Hirschsalami
Herbstliche Blattsalate mit marinierten Kirschtomaten
und Champignonvierteln
Brot und Baguette
Butter- und Schmalzauswahl

Kürbissamtsuppe

Gefüllte Zanderröllchen im Gemüserahm
Tranchen vom heimischen Hirschbraten und
Tranchen vom feinen Rehbraten
Speckbohnen, Rotkraut und Bunte Gemüsevariation
Petersilienkartoffeln, gebackene Kartoffeln und Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta mit Portweinpflaumen
Käsevariation mit mundgerechtem Obst

ab 15 Gäste € 28,50 pro Person



HOTEL
Superior
Saigerhütte
... bei Garwig's

Italienischer Buffetvorschlag | EINS

Anti-Pasti mit marinierten Champignons, gegrillter Paprika,
sonnengereiften Tomaten, eingelegtem Schafskäse,
Kräuteroliven und Kapernbeeren
Tomate-Mozzarella
Käse-Spaghetti-Lauch-Salat
Couscous mit Gemüse
Räucherlachsrollchen mit Crème fraîche
Baguetteauswahl und Buttervariation

Spaghetti aglio e olio
Schweineschnitzel in Käsepanade auf Penne mit Tomatensauce
Tranchen vom gefüllten Kalbsbraten mediterraner Art
mit Grillgemüse und Kartoffelgratin

Schokoladenmousse
Italienische Käsevariation

ab 15 Gäste € 26,50 pro Person

dazu können Sie mit einem Aufschlag wählen:
Carpaccio vom hausgebeiztem Rinderfilet an Ruccola
mit Parmesanhobeln € 3,00 pro Person



HOTEL
Superior
Saigerhütte
... bei Garwig's

Italienischer Buffetvorschlag | ZWEI

Anti-Pasti mit luftgetrockneten Schinken und pikanter Salami,
marinierten Champignons, gegrillter Paprika, sonnengereiften Tomaten,
eingelegtem Schafskäse, Kräuteroliven und Kapernbeeren

Carpaccio vom hausgebeiztem Rinderfilet
an Ruccola und Parmesanhobeln

Vitello Tonnato mit Kapernbeeren
Tomate-Mozzarella

Grüner Stangenspargel auf jungen Salatblättern mit Tomatenvinaigrette
Ruccola mit marinierten Cherrytomaten, Champignonvierteln
und Parmesanhobeln

Rustikale Baguetteauswahl, Ciabattabrot und Buttervariation

Tagliatelle mit pikanten Streifen vom Schweinefilet in roter Pestosauce

Tranchen vom Kräuterrinderfilet mit knackiger Gemüsevielfalt

Lachslasagne mit Blattspinat und Crème fraîche

Tiramisu

Italienische Käseauswahl

ab 15 Gäste € 29,50 pro Person

dazu können Sie mit einem Aufschlag wählen:

Carpaccio vom marinierten Thunfisch mit Zitronenzeste
und Olivenöl € 3,00 pro Person



HOTEL
Superior
Saigerhütte
... bei Garwig's

Saisonaler Buffetvorschlag | GRILL

von Mai bis September

Sahne-Rettichsalat

Bunter Kartoffelsalat

Deftiger Tomatensalat

Griechischer Krautsalat

Große Salatbowl mit jahreszeitlichen Blattsalaten,
Tomaten-, Gurkenscheiben und bunten Paprikastreifen,
dazu eingelegte Oliven, Peperoni, Thunfisch,
Zwiebeln und Schafskäsewürfel

Brotkorb und Butterauswahl

Vom Holzkohlegrill

Auswahl von verschiedenen marinierten Steaks

Erzgebirgische Bratwurst

dazu gebratene Zwiebeln, pikante Tomatenpaste,
Senf, Ketchup, Salsa und Meerrettich

Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 15 Gäste € 20,00 pro Person

dazu können Sie wählen:

Okroschka -original kalte russische Gurkensuppe- € 2,00 pro Person



HOTEL
Superior
Saigerhütte
... bei Garwig's

Saisonaler Buffetvorschlag | SPARGEL

von Ende April bis Juni

Weißer und grüner Stangenspargel
auf junger Salatblattvariation mit leichtem Dressing und Parmesanhobeln
Tomate-Mozzarella
Baguette- und Butterauswahl

Spargelcremesüppchen

Weißer deutscher Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln
Sesamputensteaks, naturgebratenes Kalbssteak, pochiertes Lachsfilet,
gebratene Schweinemedallions und gebratene Rinderzunge

Mundgerechte Obstplatte

ab 15 Gäste tagesaktueller Preis € pro Person



Stehempfang | EINS

- Open face sandwiches - raffinierte belegte Sandwichscheiben- mit
- Räucherlachs mit Meerrettichdip
 - Geräuchertes Matjesfilet mit Schalotte
 - Pikante Salami mit Cornichons
 - Tête de Moine
 - Camembert mit Cherrytomate
 - Frischkäse mit Paprikawürfeln
 - Luftgetrockneter Schinken mit Olive
 - Pikante Käsecreme mit Ananas

Verschiedene Salatkreationen im Glas

- Pikanter Rindfleischsalat
- Herzhafter Linsensalat
- Griechischer Krautsalat
 - Tomate-Mozzarella
 - Käse-Salami-Salat
- Blattsalat mit Thousand Island Dressing und gebratener Shrimps
 - Tomaten-Zwiebel-Salat
 - Obstsalat

Petit fours Auswahl

Bitte nehmen Sie Ihre Auswahl vor:
drei Open face sandwiches und
drei Salatkreationen
ab 15 Gäste € 12,50 pro Person



HOTEL
Superior
Saigerhütte
... bei Garmy's

Stehempfang | ZWEI

in kleinen Gläser (2 Stück pro Person):

Tomate-Mozzarella-Salat

Lachsdill-Salat

Käse-Lauchsalat

pikanter Rindfleischsalat

Panna Cotta mit Fruchtmus

Rote Grütze mit Vanillesauce

open face sandwiches (3 Stück pro Person):

Tete Monte

geräucherter Lachs mit Meerrettich

Hähnchenbrustfilet mit Ananas

würzige Frischkäsecrème

warmes Angebot (ca. 4 Artikel pro Person):

pikante Hackbällchen

kleine Schnitzelchen

dazu 2 verschiedene Dips, Brotkorb mit verschiedenem Baguettebrot,

Butterauswahl und Schmalz

ab 15 Gäste € 14,50 pro Person



★★★
HOTEL
Superior
Saigerhütte
... bei Garwig's

Stehempfang | DREI

aus dem Suppenkessel:
deftiger Kesselgulasch, Erzgebirgische Kartoffelsuppe oder saisonale Suppe
(bitte eine Auswahl vornehmen)
dazu Brotkorb, Butter und Schmalz

warme pikante gefüllte Teigtaschen
mit Gemüsefüllung,
mit kleinem Würstchen,
mit Käse-Paprika-Salami,
mit Lauch-Schinken

warme süße Plunderteilchen gefüllt
mit Himbeer-Quark,
mit Mandarine-Joghurt,
mit Pflaume-Vanille,
mit Heidelbeer-Schmand

ab 15 Gäste € 14,50 pro Person