



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

Buffetvorschlag | EINS

Variation vom Rauchfisch
Tomaten-Gurken-Salat
Sahne-Rettichsalat
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 € 25,00 pro Person



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

Buffetvorschlag | ZWEI

Große Salatbowle mit jahreszeitlichen Blattsalaten,
Tomaten-, Gurkenscheiben und bunten Paprikastreifen,
dazu eingelegte Oliven, Peperoni,
Thunfisch, Zwiebeln und Schafskäsewürfel
Hausgemachter Hackepeter mit sauren Beilagen

Brotkorb und Butterauswahl

Knusprige Minihaxen

Pikante Spare Ribs

Schaschlik in deftiger Gemüse-Tomatensauce

Herzhafte Minifrikadellen

Tranchen vom Schweinebraten

Sauerkraut und Buntes Gemüse

Gebackene Kartoffeln und Kartoffelgratin

Deutsche Käsevariation mit Senf und Meerrettich

Rote Grütze und Vanillesauce

ab 15 Gäste € 26,00 pro Person



★★★★
HOTEL
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 Tomatensalat
Weißkrautsalat nach Art „Coleslaw“

Brotkorb mit Vollkorn-, Misch- und Weißbrot
Butter- und Schmalzauswahl

Erzgebirgische Kartoffelsuppe

Erzgebirgischer Sauerbraten mit Lebkuchensauce
Gebratene Lachsfilets mit Zitronen-Sauce
Apfelrotkraut und Bunte Gemüsevariation
Klöße und Petersilienkartoffeln

Olbernhauer Quarkkeulchen mit Apfelmus
Sächsische Käsevariation

ab 15 Gäste € 27,50 pro Person



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

Buffetvorschlag | VIER

Hallbacher Rauchfischplatte
Variation von edlen Schinken- und Salamisorten

Tomate-Mozzarella mit Crème fraîche
Salat der Saison mit verschiedenen Dressings
Marinierte Paprikastreifen und Champignonviertel

Brotkorb und Butterauswahl

Feiner Kalbsbraten an Calvadossauce
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 € 30,50 pro Person





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

Italienischer Buffetvorschlag

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

Tiramisu
Italienische Käsevariation

ab 15 Gäste € 31,50 pro Person

Dazu können Sie mit einem Aufschlag von je € 3,00 pro Person wählen:
Carpaccio vom hausgebeiztem Rinderfilet an Ruccola mit Parmesanhobel

oder

Vitello Tonnato mit Kapernbeeren



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

Modernes Buffet

Variation vom geräucherten und gebeizten Fisch aus Hallbach

Kalte geräucherte Entenbrust
am Wildkräutersalat

Rucola mit marinierten Cherrytomatenhälften
und Champignonvierteln
mit Olivenöl-Balsamico-Dressing

Brotmischung mit Butter und Kräuterbutter

Rosa gebratenes Roastbeef
Gebratene Zanderfilets auf Julienne Gemüse,
dazu Limetten-Kräuter-Rahm
Grillgemüse und Rotweinschalotten
Kartoffelgratin und Schwenkkartoffeln

Nougatlasagne
Variation von Käse und Obst

ab 15 Gäste € 43,00 pro Person



★★★★
HOTEL
Saigerhütte
... bei Garwig'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 € 31,50 pro Person



★★★★
HOTEL
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

dazu:

Sesamputensteaks, naturgebratenes Kalbssteak,
pochiertes Lachsfilet
und gebratene Rinderzunge

Mundgerechte Obstplatte

ab 15 Gäste tagesaktueller Preis € pro Person



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

Saisonaler Buffetvorschlag | GRILL

von Mai bis September

Bunter Kartoffelsalat und Nudelsalat
Deftiger Tomatensalat mit Schafskäse
Griechischer Krautsalat & Sahne-Rettichsalat

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

Vom Grill

Auswahl von verschiedenen marinierten Steaks
Erzgebirgische Bratwurst
dazu gebratene Zwiebeln, pikante Tomatenpaste,
Senf, Ketchup, Salsa und Meerrettich

Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 15 Gäste € 24,00 pro Person

Dazu können Sie mit einem Aufschlag von € 3,00 pro Person wählen:
Okroschka -original kalte russische Gurkensuppe



★★★★
HOTEL
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

Pochiertes Zanderfilet 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 € 31,50 pro Person



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

Stehempfang | EINS

Bitte nehmen Sie Ihre Auswahl vor:
drei Open face sandwiches und drei Salatkreationen

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

Verschiedene Salatkreationen im Glas

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

ab 15 Gäste € 16,50 pro Person



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

Stehempfang | ZWEI

Salat in kleinen Gläsern | 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

Warme Kleinigkeiten | ca. 4 Stück pro Person:

pikante Hackbällchen

kleine Schnitzelchen

dazu 2 verschiedene Dips, Butterauswahl und Schmalz

Brotkorb mit verschiedenem Baguettebrot

ab 15 Gäste € 18,50 pro Person



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

Stehempfang | DREI

Zur Selbstbedienung aus dem Suppenkessel | bitte wählen:

deftiger Kesselgulasch oder Erzgebirgische Kartoffelsuppe
oder eine saisonale Suppe
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 € 17,50 pro Person