

Buffetvorschläge Auersberghaus

ab 20 Personen

Suppe

- Klare Rinderbrühe mit Einlage z. B.: Maultaschen, Gemüsestreifen, Eierstich, Flädle, Eierflocken
- Gemüsebrühe mit vegetarischer Einlage z. B.: Spinatmaultaschen, Gemüsestreifen
- Feines Kräuterrahmsüppchen
- Pikantes Ingwer-Möhren-Süppchen
- Cremiges Kürbisrahmsüppchen

Salate / Vorspeisen

- Tomate – Mozzarella – Salat
- Hirtensalat mit Fetakäse , Lauch, Gurke, Paprika, Mais und Trauben
- Cremiger Eiersalat
- Gefüllte Eierhälften
- Garnelencocktail
- Cherrytomaten mit Ruccola und Parmesan, Balsamicodressing
- Gurken / Möhren / Nudel / Kartoffelsalat
- Antipasti

Kalte Platten

- Hackepeter mit Zwiebeln
- Schiebböcker mit angemachten Dillzwiebeln und Gewürzgurken
- Gemischte Käseplatte
- Gemischte Schinken – Bratenplatte

- Gemischte Wurst – Salamiplatte
- Bunte gemischte Fischplatte
- Rollmops

Hauptgänge / Beilagen

- Sauerbraten vom Rind in feiner Sauce
- Schweinegulasch mit Waldpilzen
- Gebratene Hähnchenbrustfilet
- Kleine Hähnchenschnitzel
- Pikante Chicken Wings
- Kleine Hähnchenkeulen
- Hähnchencurry mit Kokosmilch
- Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons
- Kleine Schachlickspieße vom Geflügel (mit Zwiebeln, Paprika, Speck)
- Kleine Schweineschnitzel
- Kleine Schweineschnitzel mit Meerrettichfüllung
- Kleine Steaks mit Würzfleisch überbacken
- Minibeefsteaks
- Hirtenrolle mit Frischkäsefüllung
- Tomatensoße mit Wurstgulasch
- Sauce Bolognese
- Gebratene Lachstücke auf Gemüsebett
- Rotkraut
- Schlachtkraut
- Kaisergemüse mit Karotten, Blumenkohl und Erbsen mit Sc. Hollandaise oder Butter

- Blumenkohl mit Sc. Hollandaise
- Rosenkohl mit Speck und geschmorten Zwiebeln
- Grillgemüse aus Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebeln
- Rahmchampignons
- Gebratene Pilze
- Gedünstete Zwiebeln (wahlweise auch mit Speck)
- Klöße
- Butterkartoffeln
- Grillkartoffeln mit Rosmarin
- Reis
- Gemüsereis
- Pommes aus dem Backofen
- Nudeln
- Spätzle

Vegetarische Hauptgerichte / Süßes

- Kichererbsen Curry mit Kokosmilch
- Quarkkeulchen mit Apfel

Dessert

- Pfirsich – Mascarpone -Dessert
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Gemischte Obstplatte

Sonstiges

- Brot / Baguette
- Butter
- Reibekäse
- Knoblauchdip
- Senf / Ketchup / Zitronenkeile

Wer?

Wann?

Wieviel Erwachsene?

Wieviel Kinder?

Anlass?

Buffetpreis zwischen 45-50 €

Kinder von 0 – 2 Jahren bezahlen 0 €

Kinder von 3 – 12 Jahren den halben Preis

Feiern nach 22 Uhr:

Nachtzuschlag pro Stunde und Mitarbeiter 25 € (in bar zu bezahlen)

° Bezahlung nur Bar bzw Karte am selben Tag

° Rechnung wird nicht akzeptiert

Stand 01.01.2024

Ansprechpartner: Anja Guggel

Auersbergghaus, Auersbergweg 8, 08309 Eibenstock OT Wildenthal

auersberg@simmel.de / 037752699258

