

Buffets

Wir bieten Ihnen schön garnierte Käse-, Wurst- oder Fischplatten zur Wahl,
Weiterhin bieten wir ihnen Rohkost- und Gemüsesalate an.
(Tomate-Mozzarella, Rot- und Weißkrautsalat, Orangen-Chicorée-Salat, griechischer Bauernsalat)

Natürlich können wir auch andere Wünsche und Vorstellungen umsetzen.

Als warme Ergänzung(Beispiele):

Suppen:

Klare Rinderbrühe mit Einlage
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
Kartoffelsuppe mit gebratenen Wurststückchen
Sahnige Knoblauchsuppe
Deftige Käse-Lauch-Suppe
Tomatensuppe

Fleisch/Fisch:

Kleine Schweineschnitzel "Wiener Art"
Gebratene Schweinemedallions an Cherrysauce
Sahne-Champignons-Geschnetztes vom Schwein oder Hühnchen
Gefüllte Hühnerbrust, im Ofen gebacken
Sauerbraten/Rinderschmorbraten
Pochierte oder Gebratene Lachsmedallions
Gebratener Zander in Kapernbutter
Ganze Fische unter Salzhaube oder im
Ofen gebacken, gekocht oder gebraten,

Beilagen :

Gemischte Gemüseplatte der Saison
Rot-/Sauerkraut
Pilz-Pfanne
Mediterrane Gemüseplatte
(Zucchini, Auberginen, Paprika, Tomate, Olive, Fenchel, etc.)
Kräuterkartoffeln
Pommes
Kroketten / Mandelbällchen
Nudeln / Butter-Reis
Kartoffelklöße/Semmelknödel
Aufläufe nach Absprache

Dessert :

Himbeer-Joghurt-Dessert, Tiramisu,
Eis mit Fruchtgarnitur, Schokolade, Soße, Sahne
Obstplatten oder Körbe mit verschiedensten Früchten der Welt
Parfaits, Cremes und Mousse, Dessertvariationen im Glas

Wir bieten Ihnen auch andere Speisen oder Bestandteile an. Bitte wenden Sie sich an unser Personal.

Besondere Menüs:
Hochzeitsmenü (ab 20 Personen)

Klare Rinderkraftbrühe
Grießklößchen oder Kräutereierkuchenstreifen & feines Gemüse

Das ist der zusätzliche 4. Gang
Räucherforellen-Mousse
an einem
kleinen Salatbukett
Kräuterwinaigrette

Schweinemedallions im Speckmantel	In Butter gebratenes Lachsfilet
Sherrysauce	auf Gemüsestroh
Markt-Gemüse	Kürbiskern-Risotto
Tagliatelle	

Eierlikörparfait
auf Fruchtspiegel
Tupfer Sahne

Preis pro Person 4 Gänge: 28.90€ 3 Gänge: 23.90€

Weitere Menüs: ab 10 Personen

Menü 1 20,90€

Klare Rinder-Brühe
Mit Einlage

Wildragout
Rotkraut
Spätzle/Klöße

2 Kugeln Eis mit Sahne

Menü 2 20,90€

Tomatensuppe mit Sahnahaube
Buttercroutons

Holzfallersteak vom Schwein
Mit Pilzrahmsauce und Zapfenkroketten

Apfelstrudel mit Vanilleeis

Menü 3 23,90€

Kräuterrahmsuppe

Gebratenes Zanderfilet

Zerlassene Butter

Mandelbrokkoli

Tagliatelle

Frucht-Salat mit Eis

Menü 4 16,90€

Kleiner Salatteller

Käutervinaigrette/Joghurtdressing

Sahniger Nudelaufbau

Brokkoli, Zwiebel, Knoblauch, Tomaten

Käse gratiniert

Eis mit Früchten

Eupfer Sahne

Für die warme Jahreszeit bieten wir Grillveranstaltungen an. Wir kümmern uns um alles und Sie kommen zum Selbergrillen, oder lassen sich von unserem Team verwöhnen.

Wir bieten an:

*(Wild-) Schwein vom Grill
marinierte Fleisch- und Geflügelspezialitäten
Fisch in Alufolie
Grillgemüse wie Mais, Zucchini, Paprika,
gefüllte Champignons, Folien-Kartoffeln und
noch vieles mehr.*

Grillsaucen und Dip's werden natürlich bei uns selber hergestellt.

Preis pro Person: nach Absprache ab 18,-€

Buffet- und Menü
Übersicht

Waldschänke „Altes Raupennest“

Inh. Falk Sender-Petzold
Raupennestweg 5
01773 Altenberg