GASTHAUS

Drei Linden

KATALOG

Buffet- und Menüvorschläge für Ihre Feierlichkeit

„Essen ist ein Stück Lebensfreude."

GASTHAUS
Drei Linden

Kalte Speisen

- Geflügelsalat süß oder herzhaft
- Feuriger Rindfleischsalat
- Eiersalat
- Kartoffelsalat mit oder ohne Mayonnaise
- Apfel-Möhren-Salat
- Bunter, gemischter Rohkostsalat aus Saisongemüse
- Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum
- Melone mit Parmaschinken ummantelt
- Variationen von Frischkäse
- Hackepeter mit Zwiebelwürfelchen
- Feinstes Tartar vom Jungbullen
- Vitello Tonnato mit hausgemachter Thunfischsoße
- Anitpastiplatte
- Käseplatte (ein Muss für Käseliebhaber)
- Räucherfischplatte
- Garnelen-Mango-Spießchen
- Aufschnittplatte oder Schinkenplatte
- Schlachte-Bauern-Platte (Deftige Spezialitäten vom Brett)
- dazu Butter, Brot-, Brötchenauswahl oder Baguette

GASTHAUS
Drei Linden

Suppen

- Rinderkraftbrühe mit Einlage nach Wahl (Eierflocken, Fleischklößchen, Gemüse, etc.)
- Knoblauchsuppe
- Champignoncremesuppe
- Spargelcremesuppe (nach Saison)
- Tomatencremesuppe
- Deftige Gulaschsuppe oder Kesselgulasch
- Sächsische Kartoffelsuppe
- Selleriecremesüppchen
- Minestrone

GASTHAUS
Drei Linden

Hauptspeisen

- Lachs im Blätterteigmantel
- Duett von Lachs und Buntbarsch in Butter geschwenkt
- Gebratenes Zanderfilet
- Kasselerbraten mit deftigem Sauerkraut und Böhmischen Knödeln
- Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen
- Putenrahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons und Makkaronichips
- Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Fetakäse überbacken
- Tafelspitz in Meerettichsoße und Bouillon-kartoffeln
- Rosa gebratener Rehrücken auf Rahms-teinpilzen (nach Saison)
- Hirschbraten mit Preiselbeeren garniert
- Wildgulasch dazu gebutterte Spätzle
- Vegetarischer Nudelauflauf mit Käse überbacken

GASTHAUS
Drei Linden

Desserts

- Schokoladenpudding
- Vanillepudding
- Kirschdessert in verschiedenen Variationen
- Rote Grütze „ostdeutsch“ mit Vanillesoße
- Rote Grütze aus frischem Beerenobst
- Mousse au chocolate
- Panna Cotta
- Tiramisu
- Marinierte Erdbeeren (nach Saison)
- Obstsalat von frischen Früchten
- Obstplatte zum „Sofortverzehr“

GASTHAUS
Drei Linden

Menüvorschläge

Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Suppeneinlage
nach Wahl
~
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
garniert und Baguette
~
Medaillons vom Schweinefilet
in Cognac-Pfeffersoße mit Kartoffelkroketten
und Bohnen-Gemüse
~
Frischer Fruchtsalat

Menü 2

Selleriecremesüppchen
~
Kleiner gemischter Vorspeisenteller mit
mediterranen Spezialitäten
~
Hirschrückenbraten in Rotweinsoße dazu
Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln
~
Rote Grütze aus frischen Beeren
mit Vanillesoße

GASTHAUS
Drei Linden

Menüvorschläge

Menü 3

Spargelcremesüppchen
~
Mango-Sorbet
~
Putenbrustbraten in Champignonrahmsoße
und Butterspirelli
~
Panna cotta mit frischen Erdbeeren

Menü 4

Wildsuppe „Hubertus“
~
Zweierlei Melonenspalten von Parmaschinken
ummantelt
~
Entenbrust mit Calvadosapfelscheibe garniert,
gebutterter Rosenkohl und Salzkartoffeln
~
Mousse au chocolate

GASTHAUS
Drei Linden

Menüvorschläge

Menü 5
(vegetarisch)

Zucchinicremesüppchen

~

Beeren-Sorbet

~

Nudelgratin mit Spinat
und Käsesoße

~

Kokos-Mandel-Creme

Menü 6
(vegan)

Pastinakensuppe

~

Ananas-Sorbet

~

Tofubratling mit Ingwermöhrchen

~

Pink Grapefruit mit frischer Minze