

MENÜ - UND **BUFFET - VORSCHLÄGE**

*Für Ihre Familienfeiern,
Betriebsfeiern, Jubiläen und*

Partyservice außer Haus !



www.Taverne-Leisnig.de

Schloßstraße 7 04703 Leisnig Tel. 034321-50426

Gültig ab Oktober 2008

Suppen

Klare Brühe <i>mit Einlage</i>	€ 2,40
Tomatencremesuppe	€ 2,60
Kartoffelcremesuppe	€ 2,60
Spargelcremesuppe	€ 2,70
Broccolicremesuppe	€ 2,70
Champignonrahmsuppe	€ 2,70
Käsesüppchen <i>mit Kräutercroutons</i>	€ 2,80
... weitere Suppen gerne auf Anfrage ...	

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salatteller	€ 3,60
Gebackener Fetakäse <i>mit Preiselbeeren an Salatbukett</i>	€ 3,90
Tomatensalat <i>mit Mozzarella und Balsamico-Essig</i>	€ 4,20
Rauchforellenfilet <i>mit Sahnemeerrettich an Salatbukett</i>	€ 4,90
Carpaccio vom Rinderfilet <i>mit Pesto-Zitronen-Marinade und frischem Parmesan</i>	€ 6,90
Shrimpscocktail <i>Eismeershrimps an Cocktailsoße im Salatbett</i>	€ 6,40
Rose von geräuchertem Lachs <i>mit Senfsaat-Soße an Salatbukett</i>	€ 6,80

Hauptgerichte

Frikadelle <i>mit Jägersoße, Sommergemüse und gebackenen Kartoffelspalten</i>	€ 6,50
Kasselerkamm <i>mit Sauerkraut und Kartoffeln</i>	€ 7,50
Schweinebraten <i>mit Sommergemüse und Kartoffeln</i>	€ 7,60
Schweinegrillhaxe <i>mit Sauerkraut und Kartoffeln</i>	€ 7,90
Putenrollbraten <i>mit Lauchfüllung, Sommergemüse und Kartoffelkroketten</i>	€ 7,90
Rindersaftgulasch <i>mit Rotkohl und Klößen</i>	€ 8,20
Spanferkelrollbraten <i>mit Sauerkraut und Klößen</i>	€ 8,50
Grillrippchen <i>mit Barbecuesoße und gefüllter Ofenkartoffel</i>	€ 8,60
Honigmarinierter Schinkenbraten <i>mit Sommergemüse und Kartoffelkroketten</i>	€ 8,60
Dublin Caddle <i>zarte Kasselerstreifen, Apfelspalten und Zwiebeln gebraten mit Whisky und Sahne verfeinert, dazu gebackene Kartoffelspalten und kleiner Salat</i>	€ 8,60
Hähnchenbrustfilet <i>auf Bandnudeln mit Gorgonzolasoße</i>	€ 8,80
Putenbrustrollbraten „Sommergarten“ <i>mit einer Füllung aus Truthahnfleisch, Brokkoli, Karotten und Parmesan dazu Buttergemüse und Kroketten</i>	€ 8,80
Hähnchenbrustroulade <i>mit Broccolifüllung Kroketten und Buttergemüse</i>	€ 8,90
Schweinerücken „Provence“ <i>mit Pilzbrät-Kräuter-Füllung, Buttergemüse, Kroketten</i>	€ 8,90
Hirtenteller <i>Fleischtaschen gefüllt mit Fetacreme, gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterschmand und kleiner Salat</i>	€ 8,90
Schweinerücken „Hubertus“ <i>mit Waldpilz-Füllung, Apfelrotkohl und Kroketten</i>	€ 8,90
Schnitzel „Wiener Art“ <i>mit Waldpilzen und Kroketten</i>	€ 9,50

Rinderzunge mit <i>Sauce Hollandaise, Buttergemüse und Kartoffeln</i>	€ 9,50
Lammbraten mit <i>Speckbohnen und Kartoffelkroketten</i>	€ 9,50
Lammhaxe mit <i>Bohnenbündel und gebackenen Kartoffelspalten</i>	€ 9,50
Geschnetzelt es „Züricher Art“ vom <i>Schweinefilet dazu Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und kleiner Salat</i>	€ 9,80
Hähnchenbrustfilet „Florentin“ <i>gefüllt mit Blattspinat in einer Hülle aus Serranoschinken gebraten, auf grünen Bandnudeln mit Rahmsoße</i>	€ 9,90
Kalbsbraten mit <i>Rosenkohl und Kroketten</i>	€ 9,90
Hirschgulasch mit <i>Apfelrotkohl und Klößen</i>	€ 9,90
Flugentenkeule mit <i>Apfelrotkohl und Klößen</i>	€ 9,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit <i>Spargel, Sauce Hollandaise und Kartoffeln</i>	€ 10,50
Schweinefiletmedaillons an <i>Wacholderrahm dazu gefüllte Kartoffeltaschen</i>	€ 10,50
Perlhuhnbrust an <i>Sauce Provencial mit gebuttertem Rosenkohl und Kartoffelschupfnudeln</i>	€ 10,80
Hirschbraten mit <i>Preiselbeerbirne und Böhmisches Knödeln</i>	€ 10,90
Straußenmedaillons rosa gebraten <i>an Balsamico-Honig-Soße, dazu Lauch-Speck-Kartoffelpuffer</i>	€ 11,50
Lammrücken rosa gebraten an <i>Rotweinsauce mit Bohnenbündel und gefüllten Kartoffeltaschen</i>	€ 11,90
Barberie-Entenbrust rosa gebraten <i>mit Preiselbeerbirne und gefüllten Kartoffeltaschen</i>	€ 12,90
Gänsekeule mit <i>Apfelrotkohl und Klößen</i>	€ 12,90
Schweinefiletmedaillons mit <i>Gorgonzolasoße Broccoli und Herzoginkartoffeln</i>	€ 12,90
Tournedos vom <i>Angusrind</i> an <i>Pfefferrahmsoße mit Broccoli und Herzoginkartoffeln</i>	€ 16,90

Fischgerichte

Zwei Thunfischmedaillons <i>in Bärlauchbutter gebraten mit Wildreis und kleinem Salat</i>	€ 9,80
Seehechtfilet nach „Art des Hauses“ <i>überbacken mit einer Senf-Meerrettich-Käse-Kruste, dazu Romanesco und Kartoffeln</i>	€ 9,90
Wildlachfilet <i>auf Bandnudeln mit Zitronenbuttersoße und Kaisergemüse</i>	€ 10,50
Buntbarschfilet „Mediterran“ <i>überbacken mit einer Tomaten-Kräuter-Kruste an Sauce Choron mit buntem Gemüse der Saison und Basmatireis</i>	€ 10,90
Steinbeißerfilet <i>an Zitronenbuttersoße mit Broccoli und Basmatireis</i>	€ 11,50
Seezungenröllchen <i>auf Blattspinat, Käsesahnesoße und Basmatireis</i>	€ 11,60
Zwei Riesen-Garnelen-Spieße <i>in Kräuterbutter gebraten mit Wildreis und kleiner Salat</i>	€ 11,80
Zanderfilet „Badische Art“ <i>an Sauce Choron, Kaisergemüse und Wildreis</i>	€ 11,90
Variation von Edelfischen <i>mit Sauce Béarnaise, Kaisergemüse und Wildreis</i>	€ 12,90

Vegetarische Gerichte

Nudel-Gemüse-Auflauf <i>mit Käsesahnesoße überbacken</i>	€ 6,90
Blumenkohl-Käse-Medaillon <i>mit Sauce Choron, gebackenen Kartoffelspalten und Salatgarnitur</i>	€ 7,60
Zwei gebackene Fetakäse <i>an Sauce Hollandaise mit Kartoffeln und Kaisergemüse</i>	€ 8,20
Vegetarischer Gemüseteller <i>mit Spargel und Gemüse der Saison an Sauce Hollandaise dazu ein Spiegelei und Kartoffeln</i>	€ 8,50

Desserts

Rote Beerengrütze mit Sahne	€ 2,40
Kleine Apfelküchlein an Vanillesoße	€ 2,80
Drei Miniquarkkeulchen mit Kirschfüllung und Vanilleeis	€ 2,90
Mousse au chocolate	€ 3,20
Obstsalat mit Vanilleeis	€ 3,60
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€ 3,70

Bitte beachten Sie, daß es sich hier um keine Speisekarte handelt. Aus diesen Vorschlägen können Sie sich Ihr eigenes individuelles Menü zusammenstellen. Es kann darum nicht jede Person einer Gesellschaft ein anderes Gericht aus unser Menü-Mappe wählen.

Einige dieser Gerichte bedürfen einer bestimmten Mindestbestellmenge, z.B. Kalbsbraten ab 12 Personen und alle Buffets ab 12 Personen.

Bitte beachten Sie, daß einige Gerichte saisonabhängig sind. Auch können auf Grund der Marktsituation geringe Preisschwankungen entstehen. Für alle Gerichte ist ein Nachservice mit verschiedenen Beilagen und Gemüse möglich.

Bitte fragen Sie uns, wir beraten Sie gern.

Buffet 1

Kasselerkamm oder Spießbraten vom Schweinekamm
mit Sauerkraut
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mayonnaise
Straßburger Wurstsalat
Hausgemachte Sülze
Gemischte Käseplatte
Rustikale Aufschnittplatte
Weißkrautsalat
Bohnensalat
Brotkorb und Butter
Rote Grütze mit Schlagsahne

pro Person € 10,90

Buffet 2

Spanferkelrollbraten
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mayonnaise
Geflügelsalat
Straßburger Wurstsalat
Räucherfischplatte
Käseplatte von verschiedenen Weichkäsen
Gemischte Aufschnittplatte mit Schinken und Salami
Bunte Salatschüssel mit zweierlei Dressing
Brotkorb und Butter
Kleine Kuchenauswahl

pro Person € 13,80

Buffet 3

Gemischte warme Platte mit
Kleinen Schnitzeln
Grillrippchen
Frikadellen
Hähnchenschenkeln
Schweinefiletmedaillons
Barbecuesoße und verschiedene Dipps
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mayonnaise
Hausgemachter Nudelsalat
Straßburger Wurstsalat
Schinken-Spargel-Röllchen
Gemischte Käseplatte
Bunte Salatschüssel mit zweierlei Dressing
Brotkorb dazu Partybrötchen und Butter
Bunter Obstkorb mit Früchten der Saison

pro Person € 14,90

Buffet 4

Wildlachsfilet auf grünen Bandnudeln mit Zitronenbuttersoße
in buntem Gemüsebett

Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahm und Käse überbacken
Kartoffelkroketten und gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterschmand

Kleine Schnitzelchen

Schweinefiletmedaillons mit Leberpastete

Geflügelsalat

Matjessalat mit Hausfrauensoße

Gemischte Aufschnittplatte mit Schinken und Salami

Schinken-Spargel-Röllchen

Gemischte Käseplatte

Brotkorb dazu Partybrötchen und Butter

Mousse au chocolate

pro Person € 16,90

Buffet 5

Spanferkelkeule am Stück gebraten
Kleine Schnitzelchen
Schweinefiletmedaillons mit Leberpastete
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mayonnaise
Hausgemachter Nudelsalat
Straßburger Wurstsalat
Geflügelsalat
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate
Räucherfischplatte
Zweierlei Matjessalat
Gemischte Schinken- und Salamiplatte
Käseplatte von deutschen und französischen Weichkäsen
Verschiedene Soßen und Dressings
Brotkorb dazu Partybrötchen und Butter
Obstsalat von Früchten der Saison
Rote Beerengrütze mit Schlagsahne

pro Person € 17,80

Buffet 6

Ein ganzer Lachs oder verschiedene Fischfilets gedünstet
auf grünen Bandnudeln im Gemüsebett

Zitronenbittersoße und Sahnemeerrettich

Kartoffelgratin

Spieße von Chicken-Nuggets und Schweinemedallions

Geflügelsalat

Tomaten–Mozarella–Salat mit frischem Basilikum

Bunte Salatschüssel mit zweierlei Dressing

Käseplatte von erlesenen Weichkäsen

Brotkorb dazu Partybrötchen und Butter

Apfelküchlein mit Vanillesoße

pro Person € 17,20

Unser Tipp :

Variieren Sie unsere Buffets auch mit warmen Beilagen wie z.B. Kartoffelgratin, Nudel-Gemüse-Auflauf, gebackene Kartoffelspalten oder Ofenkartoffel mit Kräuterschmandfüllung.

Buffet 7 - Brunchbuffet

Breakfest:

½ belegte Brötchen mit Schinken, Salami, Käse und Lachs
pro Stück 1,40 €

Rührei, Spiegelei, gebratene Würstchen und Straßburger Wurstsalat
dazu Brotkorb mit Baguette, Brötchen und Butter

Lunch:

Hähnchenbrustfilet in Champignonrahm
Schnitzel und Hirtenrollen mit einer Füllung aus Fetacreme
Gebackene Kartoffelspalten und Kartoffelkroketten
Lauwarmer Speckkartoffelsalat
Bunte Salatschüssel mit zweierlei Dressing
Zweierlei Rohkostsalate
Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

pro Person € 12,90