

MENÜ - UND ***BÜFETT - VORSCHLÄGE***

*Für Ihre Familienfeiern,
Betriebsfeiern, Jubiläen und*

Partyservice außer Haus !



www.Taverne-Leisnig.de

Schloßstraße 7 04703 Leisnig Tel. 034321-50426

Gültig ab Juni 2011

Suppen

Klare Brühe <i>mit Einlage</i>	€ 2,50
Kartoffelcremesuppe	€ 2,70
Tomatencremesuppe	€ 2,80
Spargelcremesuppe	€ 2,80
Broccolicremesuppe	€ 2,80
Champignonrahmsuppe	€ 2,80
Käsesüppchen <i>mit Kräutercroutons</i>	€ 3,20
... weitere Suppen gerne auf Anfrage ...	

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salatteller	€ 3,90
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>	€ 5,20
Shrimpscocktail <i>Eismeershrimps an Cocktailsoße im Salatbett</i>	€ 6,90
Rose von geräuchertem Lachs <i>mit Senfsaat-Soße an Salatbukett</i>	€ 7,60
Carpaccio vom Rinderfilet <i>mit Pesto-Zitronen-Marinade und frischem Parmesan</i>	€ 7,90

Hauptgerichte

<i>Frikadelle mit Jägersoße, Sommergemüse und gebackenen Kartoffelspalten</i>	€ 6,50
<i>Kasselerkamm mit Sauerkraut und Kartoffeln</i>	€ 7,50
<i>Schweinebraten mit Sommergemüse und Kartoffeln</i>	€ 7,90
<i>Schweinegrillhaxe mit Sauerkraut und Kartoffeln</i>	€ 7,90
<i>Rindersaftgulasch mit Rotkohl und Klößen</i>	€ 8,20
<i>Spanferkelrollbraten mit Sauerkraut und Klößen</i>	€ 8,50
<i>Krustenbraten vom Schweineschinken mit Sommergemüse und Kartoffelkroketten</i>	€ 8,60
<i>Dublin Caddle zarte Kasselerstreifen, Apfelspalten und Zwiebeln gebraten mit Whisky und Sahne verfeinert, dazu gebackene Kartoffelspalten und kleiner Salat</i>	€ 8,60
<i>Hähnchenbrustfilet auf Bandnudeln mit Gorgonzolasoße</i>	€ 8,80
<i>Putenbrustrollbraten „Sommergarten“ mit einer Füllung aus Truthahnfleisch, Brokkoli, Karotten und Parmesan dazu Sommergemüse und Kroketten</i>	€ 8,80
<i>Hähnchenbrustroulade mit Broccolifüllung Buttergemüse und Kroketten</i>	€ 8,90
<i>Hirtenteller Fleischtaschen gefüllt mit Fetacreme, gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterschmand und kleiner Salat</i>	€ 8,90
<i>Schweinerücken „Hubertus“ mit Waldpilz-Füllung, Apfelrotkohl und Kroketten</i>	€ 8,90
<i>Schweinerücken „Provence“ mit Pilzbrät-Kräuter-Füllung, Buttergemüse, Kroketten</i>	€ 9,00
<i>Hähnchenbrustfilet mit Shiitake-Pilzen mit Basmatireis</i>	€ 9,20
<i>Geschnetztes „Züricher Art“ vom Schweinefilet dazu Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und kleiner Salat</i>	€ 9,80
<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Waldpilzen und Kroketten</i>	€ 9,90
<i>Spare Ribs (ca. 400g) mit Barbecuesoße und Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterschmand</i>	€ 9,90

Rinderzunge mit <i>Sauce Hollandaise, Buttergemüse und Kartoffeln</i>	€ 9,90
Lammbraten mit <i>Speckbohnen und Kartoffelkroketten</i>	€ 9,90
Hähnchenbrustfilet „Florentin“ <i>gefüllt mit Blattspinat in einer Hülle aus Serranoschinken gebraten, auf grünen Bandnudeln mit Rahmsoße</i>	€ 9,90
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet „Mediterrane Art“ <i>gefüllt mit Serranoschinken, getrockneten Tomaten und Frischkäse, mit Tomaten-Kräuter-Soße und Gnocchi</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
Schweinefiletmedaillons an <i>Wacholderrahm</i> <i>dazu gefüllte Kartoffeltaschen</i>	€ 10,60
Perlhuhnbrust an <i>Sauce Provencial</i> <i>mit gebuttertem Rosenkohl und Kartoffelschupfnudeln</i>	€ 10,80
Schnitzel „Wiener Art“ mit <i>Spargel, Sauce Hollandaise und Kartoffeln</i>	€ 10,90
Lammhaxe mit <i>Bohnenbündel und gebackenen Kartoffelspalten</i>	€ 10,90
Hirschbraten mit <i>Preiselbeerbirne und Böhmisches Knödeln</i>	€ 10,90
Straußenmedaillons <i>rosa gebraten</i> <i>an Balsamico-Honig-Soße, dazu Lauch-Speck-Kartoffelpuffer</i>	€ 11,50
Gänsekeule mit <i>Apfelrotkohl und Klößen</i>	€ 12,50
Lammrücken <i>rosa gebraten an Rotweinsoße</i> <i>mit Bohnenbündel und gefüllten Kartoffeltaschen</i>	€ 12,90
Barberie-Entenbrust <i>rosa gebraten</i> <i>mit Preiselbeerbirne und gefüllten Kartoffeltaschen</i>	€ 12,90
Schweinefiletmedaillons mit <i>Gorgonzolasoße</i> <i>Broccoli und Herzoginkartoffeln</i>	€ 12,90
Tournedos vom Angusrind an <i>Pfefferrahmsoße</i> <i>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
Lachsfilet <i>auf Bandnudeln mit Zitronenbuttersoße und Kaisergemüse</i>	€ 10,60
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
Gebrautes Steinbuttfilet <i>auf geschmortem Paprika-Gurken-Gemüse mit Basmatireis</i>	€ 12,50
Variation von Edelfischen <i>mit Sauce Béarnaise, Kaisergemüse und Wildreis</i>	€ 13,90

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 Preiselbeeren dazu gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterschmand und Salatgarnitur</i>	€ 8,60
Bunter Gemüseteller <i>2 Spiegeleier an Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln</i>	€ 8,90
Vegetarische Schnitzel „Toscana“ <i>mit Tomaten-Mozzarella-Füllung an grünen Bandnudeln mit Tomaten-Kräuter-Soße</i>	€ 9,90

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 Gemüsen möglich.

Bitte fragen Sie uns, wir beraten Sie gern.

Buffet 1

*Kasselerkamm oder Krustenbraten vom Schweineschinken
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 € 11,90

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 € 14,50

Buffet 3

*Gemischte warme Platte mit
Kleinen Schnitzeln
Grillrippchen
Frikadellen
Hähnchenschenkeln
Schweinefiletmedaillons
Barbecuesoße und verschiedene Dipps
Gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterschmand
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mayonnaise
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 € 15,20

Buffet 4

*Lachsfilet 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 € 17,90

Buffet 5

Spanferkelkeule am Stück gebraten

Kleine Schnitzelchen

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahm

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 € 18,90

Buffet 6

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

Zitronenbuttersoße 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

Das Brunchbuffet kann jederzeit mit saisonalen Angeboten wie z.B. Wildgerichten, Spargelgerichten und anderen Hauptgerichten kombiniert werden.