

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 Januar 2020

Suppen

Klare Brühe <i>mit Einlage</i>	€ 3,90
Kartoffelcremesuppe	€ 4,50
Tomatencremesuppe	€ 4,50
Spargelcremesuppe	€ 4,90
Broccolicremesuppe	€ 4,90
Champignonrahmsuppe	€ 4,90
Käsesüppchen <i>mit Kräutercroutons</i>	€ 5,20
... weitere Suppen gerne auf Anfrage ...	

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salatteller	€ 4,90
Würzfleisch <i>vom Hähnchen und Champignons mit Käse überbacken</i>	€ 5,20
Gebackener Fetakäse <i>mit Preiselbeeren an Salatbukett</i>	€ 5,90
Tomatensalat <i>mit Mozzarella und Balsamico-Essig</i>	€ 5,90
Rauchforellenfilet <i>mit Sahnemeerrettich an Salatbukett</i>	€ 6,90
Shrimpscocktail <i>Eismeershrimps an Cocktailsoße im Salatbett</i>	€ 8,90
Rose von geräuchertem Lachs <i>mit Senfsaat-Soße an Salatbukett</i>	€ 9,50
Carpaccio vom Rinderfilet <i>mit Pesto-Zitronen-Marinade und frischem Parmesan</i>	€ 9,90

Preise verstehen sich als Tellerservice.
Bei Plattenservice aus mehreren Sorten Fleisch oder Fisch berechnen wir den Durchschnittspreis der ausgewählten Gerichte zuzüglich 20%.

Hauptgerichte

Frikadelle <i>mit Jägersoße, Sommergemüse und gebackenen Kartoffelspalten</i>	€ 8,50
Kasselerkamm <i>mit Sauerkraut und Kartoffeln</i>	€ 9,50
Schweinegrillhaxe <i>mit Sauerkraut und Kartoffeln</i>	€ 11,90
Schweinebraten <i>mit Sommergemüse und Kartoffeln</i>	€ 9,90
Krustenbraten vom Schweineschinken <i>mit Sommergemüse und Kartoffelkroketten</i>	€ 10,90
Spanferkelrollbraten <i>mit Sauerkraut und Klößen</i>	€ 10,90
Rindersaftgulasch <i>mit Rotkohl und Klößen</i>	€ 11,90
Hähnchenbrustfilet <i>auf Bandnudeln mit Gorgonzolasoße</i>	€ 11,90
Rinderhacksteaks <i>Fleischtaschen gefüllt mit Knoblauchfrischkäse, gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterschmand und kleiner Salat</i>	€ 12,40
Dublin Caddle <i>zarte Kasselerstreifen, Apfelspalten und Zwiebeln gebraten mit Whisky und Sahne verfeinert,</i>	€ 11,50
Hähnchenbrustfilet <i>mit Champignonrahm und Basmatireis</i>	€ 11,80
Spare Ribs (ca. 400g) <i>mit Barbecuesoße und Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterschmand</i>	€ 12,90
Geschnetzeltes „Züricher Art“ <i>vom Schweinefilet dazu Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung und kleiner Salat</i>	€ 13,40
Flugentenkeule <i>mit Apfelrotkohl und Klößen</i>	€ 12,90
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet „Mediterrane Art“ <i>gefüllt mit Serranoschinken, getrockneten Tomaten und Frischkäse, an Bandnudeln mit Tomaten-Kräuter-Soße</i>	€ 13,90
Hirschgulasch <i>mit Apfelrotkohl und Klößen</i>	€ 13,90

Hähnchenfilet „Saltimbocca“ <i>zartes Hähncheninnenfilet mit Salbei im Speckmantel gegart auf grünen Bandnudeln mit Tomatenkräutersoße</i>	€ 12,90
Rinderzunge mit Sauce Hollandaise, <i>Buttergemüse und Kartoffeln</i>	€ 12,90
Schnitzel „Wiener Art“ mit Waldpilzen und Kroketten	€ 14,50
Kalbsbraten mit Rosenkohl und Kroketten	€ 14,60
Schnitzel „Wiener Art“ mit Spargel, <i>Sauce Hollandaise und Kartoffeln</i>	€ 15,90
Perlhuhnbrust an Sauce Provencal <i>mit gebuttertem Rosenkohl und Kartoffelschupfnudeln</i>	€ 14,20
Lammbraten mit Speckbohnen und Kartoffelkroketten	€ 14,80
Hirschbraten mit Preiselbeerbirne und Böhmisches Knödeln	€ 14,90
Schweinefiletmedaillons an Wacholderrahm <i>dazu gefüllte Kartoffeltaschen</i>	€ 14,20
Straußenmedaillons rosa gebraten <i>an Balsamico-Honig-Soße, dazu Lauch-Speck-Kartoffelpuffer</i>	€ 16,50
Lammhüftsteak -rosa gebraten- <i>an Rosmarinsoße mit gebackenen Kartoffelspalten</i>	€ 15,90
Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Klößen	€ 15,50
½ Ente ohne Knochen knusprig gebraten <i>mit gebuttertem Rosenkohl und Kartoffelkroketten</i>	€ 14,90
Steak au four mit feinem Würzfleisch überbacken <i>dazu Herzoginkartoffeln</i>	€ 14,50
Schweinerückensteak „Schweizer Art“ mit Schinken <i>und Käse überbacken dazu Champignonrahm und Röstiecken</i>	€ 14,20
Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasoße <i>Broccoli und Herzoginkartoffeln</i>	€ 16,20
Lammrücken rosa gebraten an Rotweinssoße <i>mit Bohnenbündel und gefüllten Kartoffeltaschen</i>	€ 18,20
Tournedos vom Angusrind an Pfefferrahmssoße <i>mit Broccoli und Herzoginkartoffeln</i>	€ 24,50

Fischgerichte

Seehechtfilet nach „Art des Hauses“ <i>überbacken mit einer Senf-Meerrettich-Käse-Kruste, dazu Romanesco und Kartoffeln</i>	€ 13,50
Zwei Thunfischmedaillons <i>in Bärlauchbutter gebraten mit Wildreis und kleinem Salat</i>	€ 13,90
Lachsfilet <i>auf Bandnudeln mit Zitronenbuttersoße und Kaisergemüse</i>	€ 14,90
Buntbarschfilet „Mediterran“ <i>überbacken mit einer Tomaten-Kräuter-Kruste an Sauce Choron mit buntem Gemüse der Saison und Basmatireis</i>	€ 14,50
Seezungenröllchen <i>auf Blattspinat, Käsesahnesoße und Basmatireis</i>	€ 14,50
Riesengarnelen 300g <i>in Kräuterbutter gebraten an Gemüsereis</i>	€ 15,50
Steinbeißerfilet <i>an Zitronenbuttersoße mit Broccoli und Basmatireis</i>	€ 14,90
Gebratenes Seehechtfilet <i>auf geschmortem Paprika-Gurken-Gemüse mit Basmatireis</i>	€ 14,90
Zanderfilet „Badische Art“ <i>an Sauce Choron, Kaisergemüse und Wildreis</i>	€ 16,50
Variation von Edelfischen <i>mit Sauce Béarnaise, Kaisergemüse und Wildreis</i>	€ 19,90

Vegetarische Gerichte

Nudel-Gemüse-Auflauf <i>mit Käsesahnesoße überbacken</i>	€ 9,50
Blumenkohl-Käse-Medaillon <i>mit Sauce Choron, gebackenen Kartoffelspalten und Salatgarnitur</i>	€ 9,90
Zwei gebackene Fetakäse <i>an Preiselbeeren dazu gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterschmand und Salatgarnitur</i>	€ 11,90
Bunter Gemüseteller <i>2 Spiegeleier an Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln</i>	€ 11,50
Veganes Tofu Gyros <i>mit Reis und Salatgarnitur</i>	€ 11,20
Vegetarische Schnitzel „Toscana“ <i>mit Tomaten-Mozzarella-Füllung an grünen Bandnudeln mit Tomaten-Kräuter-Soße</i>	€ 12,90

Desserts

Rote Beerengrütze <i>mit Vanilleeis</i>	€ 3,90
Kleine Apfelküchlein <i>an Vanillesoße</i>	€ 4,20
Zwei kleine Eierpfannkuchen <i>mit Kirschfüllung und Vanilleeis</i>	€ 4,50
Mousse au chocolate	€ 4,50
Warmer Apfelstrudel <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 4,60
Obstsalat <i>mit Vanilleeis</i>	€ 4,90

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 unserer 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 15,90 €

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 16,50 €

Buffet 3

Kleine Schnitzel

Grillrippchen

Hausgemachte Frikadellen

Hähnchenschenkel

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahm

Barbecuesoße und verschiedene Dippes

Gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterschmand

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mayonnaise

Straßburger Wurstsalat

Schinken-Spargel-Röllchen

Gemischte Käseplatte

Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikum

Bunte Salatschüssel mit zweierlei Dressing

Brotkorb dazu Partybrötchen und Butter

Bunter Obstkorb mit Früchten der Saison

pro Person 17,90 €

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 Champignonrahm

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 19,90 €

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 Vanillesoße

pro Person 21,50 €

Buffet 6

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

Zarte Kasslerscheiben mit Speck und Zwiebeln auf dem Degen serviert

Zitronenbuttersoße und Sahnemeerrettich

Kartoffelgratin

Gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterschmand

Party-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

Rote Beerengrütze

Apfelküchlein mit Vanillesoße

pro Person 22,50 €

Feiern Sie mal anders :

Bestellen Sie ein Themenbüffet z.B. Ungarischer Abend,
Tex-Mex-Büffet, Oktoberfest oder mittelalterliches Büffet.
Fragen Sie nach unseren Angeboten, wir beraten Sie gern.

Buffet 7 - Brunchbuffet

Breakfest:

*½ belegte Brötchen mit Schinken, Salami, Käse und Lachs
pro Stück 2,40 €*

*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 15,50 €

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