

*MENÜ - UND*  
*BÜFETT - VORSCHLÄGE*

*Für Ihre Familienfeiern,  
Betriebsfeiern, Jubiläen und*

***Partyservice außer Haus !***



***[www.Taverne-Leisnig.de](http://www.Taverne-Leisnig.de)***

***Schloßstraße 7    04703 Leisnig    Tel. 034321-50426***

Gültig ab April 2022

## Suppen

Klare Brühe <i>mit Einlage</i>	€ 4,50
Kartoffelcremesuppe	€ 4,80
Tomatencremesuppe	€ 4,80
Spargelcremesuppe	€ 5,40
Broccolicremesuppe	€ 5,40
Champignonrahmsuppe	€ 5,40
Käsesüppchen <i>mit Kräutercroutons</i>	€ 5,60
... weitere Suppen gerne auf Anfrage ...	

## Vorspeisen

Kleiner gemischter Salatteller	€ 6,50
Würzfleisch <i>vom Hähnchen und Champignons mit Käse überbacken</i>	€ 5,80
Ein Gebackener Fetakäse <i>mit Preiselbeeren an Salatbukett</i>	€ 5,90
Tomatensalat <i>mit Mozzarella und Balsamico-Essig</i>	€ 6,50
Rauchforellenfilet <i>mit Sahnemeerrettich an Salatbukett</i>	€ 7,50
Shrimpscocktail <i>Eismeershrimps an Cocktailsoße im Salatbett</i>	€ 9,50
Rose von geräuchertem Lachs <i>mit Senfsaat-Soße an Salatbukett</i>	€ 10,50
Carpaccio vom Rinderfilet <i>mit Pesto-Zitronen-Marinade und Parmesan</i>	€ 11,50

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>	€ 9,50
Kasselerkamm <i>mit Sauerkraut und Kartoffeln</i>	€ 10,50
Schweinegrillhaxe <i>mit Sauerkraut und Kartoffeln</i>	€ 12,60
Schweinebraten <i>mit Sommergemüse und Kartoffeln</i>	€ 10,90
Krustenbraten vom Schweineschinken <i>mit Sommergemüse und Kartoffelkroketten</i>	€ 11,90
Spanferkelkrustenbraten <i>mit Sauerkraut und Klößen</i>	€ 12,80
Rindersaftgulasch <i>mit Rotkohl und Klößen</i>	€ 12,50
Hähnchenbrustfilet <i>auf Bandnudeln mit Gorgonzolasoße</i>	€ 12,60
Rinderhacksteaks <i>Fleischtaschen gefüllt mit Knoblauchfrischkäse, gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterschmand</i>	€ 12,90
Dublin Caddle <i>zarte Kasselerstreifen, Apfelspalten und Zwiebeln gebraten mit Whisky und Sahne verfeinert</i>	€ 12,80
Hähnchenbrustfilet <i>mit Champignonrahm und Basmatireis</i>	€ 13,40
Spare Ribs (ca. 400g) <i>mit Barbecuesoße und Ofenkartoffel gefüllt mit Kräuterschmand</i>	€ 14,50
Geschnetzeltes „Züricher Art“ <i>vom Schweinefilet dazu Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung</i>	€ 14,80
Flugentenkeule <i>mit Apfelrotkohl und Klößen</i>	€ 14,50
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet „Mediterrane Art“ <i>gefüllt mit Serranoschinken, getrockneten Tomaten und Frischkäse, an Bandnudeln mit Tomaten-Kräuter-Soße</i>	€ 14,80
Hirschgulasch <i>mit Apfelrotkohl und Klößen</i>	€ 14,90

Hähnchenfilet „Saltimbocca“ <i>zartes Hähncheninnenfilet mit Salbei im Speckmantel gegart auf grünen Bandnudeln mit Tomatenkräutersoße</i>	€ 13,90
Rinderzunge mit Sauce Hollandaise, <i>Buttergemüse und Kartoffeln</i>	€ 14,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Waldpilzen und Kroketten	€ 15,90
Kalbsbraten mit Rosenkohl und Kroketten	€ 15,60
Schnitzel „Wiener Art“ mit Spargel, <i>Sauce Hollandaise und Kartoffeln</i>	€ 17,60
Perlhuhnbrust an Sauce Provencal <i>mit gebuttertem Rosenkohl und Kartoffelschupfnudeln</i>	€ 16,50
Lammbraten mit Speckbohnen und Kartoffelkroketten	€ 16,90
Hirschbraten mit Preiselbeerbirne und Böhmisches Knödeln	€ 15,90
Schweinefiletmedaillons an Wacholderrahm <i>dazu gefüllte Kartoffeltaschen</i>	€ 15,40
Straußenmedaillons rosa gebraten <i>an Balsamico-Honig-Soße, dazu Lauch-Speck-Kartoffelpuffer</i>	€ 17,50
Lammhüftsteak -rosa gebraten- <i>an Rosmarinsoße mit gebackenen Kartoffelspalten</i>	€ 17,90
Gänsekeule mit Apfelrotkohl und Klößen	€ 17,90
1/2 Ente ohne Knochen knusprig gebraten <i>mit gebuttertem Rosenkohl und Kartoffelkroketten</i>	€ 16,90
Steak au four mit feinem Würzfleisch überbacken <i>dazu Herzoginkartoffeln</i>	€ 15,50
Schnitzel „Schweizer Art“ mit Schinken <i>und Käse überbacken dazu Champignonrahm und Röstiecken</i>	€ 15,50
Schweinefiletmedaillons mit Gorgonzolasoße <i>Broccoli und Herzoginkartoffeln</i>	€ 17,20
Lammrücken rosa gebraten an Rotweinssoße <i>mit Bohnenbündel und gefüllten Kartoffeltaschen</i>	€ 19,50
Tournedos vom Angusrind an Pfefferrahmsoße <i>mit Broccoli und Herzoginkartoffeln</i>	€ 26,50

## Fischgerichte

Seehechtfilet nach „Art des Hauses“ <i>überbacken mit einer Senf-Meerrettich-Käse-Kruste, dazu Romanesco und Kartoffeln</i>	€ 14,50
Zwei Thunfischmedaillons <i>in Bärlauchbutter gebraten mit Wildreis und kleinem Salat</i>	€ 16,90
Lachsfilet <i>auf Bandnudeln mit Zitronenbuttersoße und Kaisergemüse</i>	€ 17,90
Buntbarschfilet „Mediterran“ <i>überbacken mit einer Tomaten-Kräuter-Kruste an Sauce Choron mit buntem Gemüse der Saison und Basmatireis</i>	€ 16,50
Seezungenröllchen <i>auf Blattspinat, Käsesahnesoße und Basmatireis</i>	€ 16,50
Riesengarnelen 300g <i>in Kräuterbutter gebraten an Gemüsereis</i>	€ 17,50
Steinbeißerfilet <i>an Zitronenbuttersoße mit Broccoli und Basmatireis</i>	€ 16,50
Gebratenes Seehechtfilet <i>auf geschmortem Paprika-Gurken-Gemüse mit Basmatireis</i>	€ 15,90
Zanderfilet „Badische Art“ <i>an Sauce Choron, Kaisergemüse und Wildreis</i>	€ 17,90
Variation von Edelfischen <i>mit Sauce Béarnaise, Kaisergemüse und Wildreis</i>	€ 22,50

## Vegetarische Gerichte

Nudel-Gemüse-Auflauf <i>mit Käsesahnesoße überbacken</i>	€ 9,90
Blumenkohl-Käse-Medaillon <i>mit Sauce Choron, gebackenen Kartoffelspalten und Salatgarnitur</i>	€ 10,90
Zwei gebackene Fetakäse <i>an Preiselbeeren dazu gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterschmand und Salatgarnitur</i>	€ 12,90
Rahmchampignons an Kartoffeltaschen <i>gefüllt mit Kräuterfrischkäse dazu Salatgarnitur</i>	€ 11,90
Veganes Tofu Gyros <i>mit Reis und Salatgarnitur</i>	€ 12,20
Vegetarische Schnitzel „Toscana“ <i>mit Tomaten-Mozzarella-Füllung an grünen Bandnudeln mit Tomaten-Kräuter-Soße</i>	€ 13,50

## Desserts

Rote Beerengrütze <i>mit Vanilleeis</i>	€ 4,20
Kleine Apfelküchlein <i>an Vanillesoße</i>	€ 4,50
Schokoladen-Soufflé <i>mit flüssigem Schokoladenkern</i>	€ 5,50
Mousse au Chocolate	€ 5,50
Warmer Apfelstrudel <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 4,90
Obstsalat <i>mit Vanilleeis</i>	€ 5,50

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      17,50 €

## **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      18,50 €

## **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      19,50 €



## **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      21,50 €

## **Buffet 5**

*Partyferkel 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      23,90 €

## **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-Mozzarella-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      24,90 €

### **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 2,60 €*

*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      16,50 €

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