

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 2024

Liebe Gäste,

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.

Alle Buffets und einige dieser Gerichte bedürfen einer Mindestbestellmenge von 15 Personen.

Feiern Sie doch mal anders und bestellen Sie ein Themenbuffet wie z.B. ein Oktoberfest, Tex-Mex-Büffet oder Ungarischer Abend.

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.

Ihre Familie Thalheim

Suppen

Klare Brühe <i>mit Einlage</i>	€ 5,60
Kartoffelcremesuppe	€ 5,90
Tomatencremesuppe	€ 5,90
Spargelcremesuppe	€ 6,50
Broccolicremesuppe	€ 6,20
Champignonrahmsuppe	€ 6,50
Käsesüppchen <i>mit Kräutercroutons</i>	€ 6,90
... weitere Suppen gerne auf Anfrage ...	

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salatteller	€ 7,60
Würzfleisch <i>vom Hähnchen und Champignons mit Käse überbacken</i>	€ 7,80
Ein Gebackener Fetakäse <i>mit Preiselbeeren an Salatbukett</i>	€ 6,90
Tomatensalat <i>mit Mozzarella und Balsamico-Essig</i>	€ 7,80
Shrimpscocktail <i>Eismeershrimps an Cocktailsoße im Salatbett</i>	€ 12,90
Rose von geräuchertem Lachs <i>mit Sahnemeerrettich an Salatbukett</i>	€ 14,90
Carpaccio vom Rinderfilet <i>mit Pesto-Zitronen-Marinade und Parmesan</i>	€ 15,50

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

Hauptgerichte

Kasselerkamm <i>mit Sauerkraut und Kartoffeln</i>	€ 13,90
Schweinebraten <i>mit Sommergemüse und Kartoffeln</i>	€ 14,50
Spanferkelkrustenbraten <i>mit Sauerkraut und Klößen</i>	€ 15,50
Rinderhacksteaks <i>Fleischtaschen gefüllt mit Knoblauchfrischkäse, gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterschmand</i>	€ 16,40
Dublin Caddle <i>zarte Kasselerstreifen, Apfelspalten und Zwiebeln gebraten mit Whisky und Sahne verfeinert dazu gebackene Kartoffelspalten</i>	€ 16,50
Hähnchenbrustfilet <i>mit Champignonrahm und Basmatireis</i>	€ 16,50
Rinderzunge <i>mit Sauce Hollandaise, Buttergemüse und Kartoffeln</i>	€ 17,90
Flugentenkeule <i>mit Apfelrotkohl und Klößen</i>	€ 18,90
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet „Mediterrane Art“ <i>gefüllt mit Serranoschinken, getrockneten Tomaten und Frischkäse, an Bandnudeln mit Tomaten-Kräuter-Soße</i>	€ 18,90
Schnitzel „Schweizer Art“ <i>mit Schinken und Käse überbacken dazu Champignonrahm und Röstiecken</i>	€ 18,90
Steak au four <i>mit feinem Würzfleisch überbacken dazu Herzoginkartoffeln</i>	€ 19,50
Hirschgulasch <i>mit Apfelrotkohl und Klößen</i>	€ 19,90
Schnitzel „Wiener Art“ <i>mit Waldpilzen und Kroketten</i>	€ 19,90
Lammbraten <i>mit Speckbohnen und Kartoffelkroketten</i>	€ 19,90
Schweinefiletmedaillons <i>an Pfefferrahmsoße dazu gefüllte Kartoffeltaschen</i>	€ 20,90
½ Ente <i>ohne Knochen knusprig gebraten mit gebuttertem Rosenkohl und Kartoffelkroketten</i>	€ 20,90

Hirschbraten <i>mit Preiselbeerbirne und Klößen</i>	€ 21,50
Lammhüftsteak <i>-rosa gebraten- an Rosmarinsoße mit gebackenen Kartoffelspalten</i>	€ 21,50
Schnitzel „Wiener Art“ <i>mit Spargel, Sauce Hollandaise und Kartoffeln</i>	€ 22,50
Gänsekeule <i>mit Apfelrotkohl und Klößen</i>	€ 24,90
Tournedos vom Angusrind <i>an Pfefferrahmsoße mit Broccoli und Herzoginkartoffeln</i>	€ 32,50

Fischgerichte

Seehechtfilet nach „Art des Hauses“ <i>überbacken mit einer Senf-Meerrettich-Käse-Kruste, dazu Broccoli und Kartoffeln</i>	€ 17,90
Gebrautes Seehechtfilet <i>auf geschmortem Paprika-Gurken-Gemüse mit Basmatireis</i>	€ 19,90
Lachsfilet <i>auf Bandnudeln mit Zitronenbuttersoße und Kaisergemüse</i>	€ 19,90
Seezungenröllchen <i>auf Blattspinat, Käsesahnesoße und Basmatireis</i>	€ 20,50
Riesengarnelen 250g <i>in Kräuterbutter gebraten an Gemüsereis</i>	€ 21,50
Zanderfilet „Badische Art“ <i>an Sauce Choron, Kaisergemüse und Wildreis</i>	€ 23,50

Vegetarische Gerichte

Zwei gebackene Fetakäse <i>an Preiselbeeren dazu gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterschmand und Salatgarnitur</i>	€ 14,90
Rahmchampignons an Kartoffeltaschen <i>gefüllt mit Kräuterfrischkäse dazu Salatgarnitur</i>	€ 13,90
Veganes Tofu Gyros <i>mit Reis und Salatgarnitur</i>	€ 15,50
Vegetarische Schnitzel „Toscana“ <i>mit Tomaten-Mozzarella-Füllung an grünen Bandnudeln mit Tomaten-Kräuter-Soße</i>	€ 15,60

Desserts

Rote Beerengrütze <i>mit Vanilleeis</i>	€ 5,60
Schokoladen-Soufflé <i>mit flüssigem Schokoladenkern</i>	€ 6,80
Mousse au Chocolate	€ 6,80
Warmer Apfelstrudel <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 7,40
Obstsalat <i>mit Vanilleeis</i>	€ 7,50

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.

Alle Buffets und einige dieser Gerichte bedürfen einer Mindestbestellmenge von 15 Personen.

Feiern Sie doch mal anders und bestellen Sie ein Themenbuffet wie z.B. ein Oktoberfest, Tex-Mex-Büffet oder Ungarischer Abend.

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.

Für ein Tafeltuch bzw. Buffettafeltuch berechnen wir pro Stück 5,00€ und für einen Abdecker (80cm x 80cm) berechnen wir pro Stück 2,50€.

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

Weißkrautsalat

Bohnensalat

Brotkorb und Butter

Rote Grütze mit Vanillesoße

pro Person 20,90 €

Buffet 2

Spanferkelkrustenbraten

Kleine Schnitzel

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mayonnaise

Geflügelsalat

Straßburger Wurstsalat

Käseplatte von verschiedenen Weichkäsen

Bunte Salatschüssel mit zweierlei Dressing

Brotkorb und Butter

Kleine Kuchenauswahl

pro Person 21,90 €

Buffet 3

Kleine Schnitzel
Hausgemachte Frikadellen
Hähnchenschenkel
Hähnchenbrustfilets mit Champignonrahm
Barbecuesoße und verschiedene Dipps
Gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterschmand
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mayonnaise
Straßburger Wurstsalat
Gemischte Käseplatte
Tomate-Mozzarella-Salat mit Basilikum
Bunte Salatschüssel mit zweierlei Dressing
Brotkorb dazu Partybrötchen und Butter
Bunter Obstkorb oder Obstplatte mit Früchten der Saison

pro Person 23,50 €

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
Hackbällchen mit Champignonrahm
Geflügelsalat
Matjessalat mit Hausfrauensoße
Gemischte Käseplatte
Brotkorb dazu Partybrötchen und Butter
Mousse au Chocolate

pro Person 25,50 €

Buffet 5

Partyferkel am Stück gebraten

Kleine Schnitzelchen

Hähnchenbrustfilets mit Champignonrahm

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing

Hausgemachter Kartoffelsalat mit Mayonnaise

Hausgemachter Nudelsalat

Straßburger Wurstsalat

Geflügelsalat

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate

Zweierlei Matjessalat

Käseplatte von deutschen und französischen Weichkäsen

Verschiedene Soßen und Dressings

Brotkorb dazu Partybrötchen und Butter

Obstsalat von Früchten der Saison

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

ab 30 Personen

pro Person 29,90 €

Buffet 6

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

Zarte Kasslerscheiben mit Speck und Zwiebeln auf dem Degen serviert

Zitronenbittersoße und Sahnemeerrettich

Kartoffelgratin

Gebackene Kartoffelspalten mit Kräuterschmand

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 32,50 €

Für alle Buffets können Sie zusätzlich auch bestellen:

Aufschnittplatte	pro Person	3,00 €
Räucherfischplatte	pro Person	4,50 €

Buffet 7 – Brunchbuffet

Breakfest:

*½ belegte Brötchen mit Schinken, Salami, Käse
pro Stück 3,00 €*

*½ belegte Brötchen mit Räucherlachs
pro Stück 3,50 €*

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

Lunch:

Hähnchenbrustfilet in Champignonrahm

Rinderhacksteaks gefüllt mit Knoblauchfrischkäse und Schnitzel

Gebackene Kartoffelspalten und Kartoffelkroketten

Lauwarmer Speckkartoffelsalat

Bunte Salatschüssel mit zweierlei Dressing

Zweierlei Rohkostsalate

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

pro Person 21,50 €

Alle Buffets können jederzeit mit saisonalen Angeboten wie z.B. Wildgerichten, Spargelgerichten, Waldpilzgerichten, Fischgerichten oder vegetarischen Gerichten sowie anderen Hauptgerichten kombiniert werden.