

## **Büfets**

### **Büfett Nr. 1 - 500 CZK /Person**

#### **Kalte Speisen**

Gurke gefüllt mit Dillschaum  
Blätterteigstrudel gefüllt mit Schinken und Käse  
Salatbüfett mit frischem Gemüse von der Dekoration mit Dressingauswahl sowie mit Kräuter-Croûtons, Oliven, Feta-Käse und Eiern

#### **Warme Speisen**

Knoblauchsuppe mit Röstbrot  
Schweinehaxe ohne Knochen in Schwarzbier gebraten  
Rindergulasch mit Wiener Zwiebel  
Hähnchensteaks im Sesam-Mantel

#### **Beilagen**

Auswahl von hellem und dunklem Gebäck  
Schnittlauch-Kartoffelgnocchi  
Gemüse-Ratatouille

#### **Desserts**

Frische geschnittene Frucht  
Variation von hausgemachten Mehlspeisen

Die Kalkulation für 1 Person umfasst 200 g kalte Vorspeisen,  
200 g Speisen vom warmen Büfett und 200 g Beilagen.

### **Büfett Nr. 2 - 650 CZK /Person**

#### **Kalte Speisen**

Tortillaröllchen gefüllt mit Thunfisch und Mais  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto  
Salatbüfett mit frischem Gemüse von der Dekoration mit Dressingauswahl sowie mit Kräuter-Croûtons, Oliven, Feta-Käse und Eiern

Salatbüfett mit frischem Gemüse von der Dekoration mit Dressingauswahl sowie mit Kräuter-Croûtons, Oliven, Feta-Käse und Eiern

### **Warme Speisen**

Kräftige Rinderbouillon mit Gemüse-Julienne und Frittaten  
Karpfen-Pommes frites mit Champignon-Dip  
Hähnchenschenkel eingelegt in Honig und Chili  
Schweinekamm gebraten mit Knoblauch  
Hausgemachte Pasta mit Tomatensoße, Oliven und Parmesan-Käse

### **Beilagen**

Auswahl von hellem und dunklem Gebäck  
Stampfkartoffeln mit Zwiebeln  
Gemüse-Ratatouille  
Hausgemachter Petersilienknödel  
Sauerkraut

### **Desserts**

Obst von der Dekoration  
Variation von hausgemachten Mehlspeisen  
Gefüllte kleine Hefekuchen

Die Kalkulation für 1 Person umfasst 200 g kalte Vorspeisen,  
250 g Speisen vom warmen Büfett und 200 g Beilagen.

### **Banketts**

#### **Bankett Nr. 1 - 800 CZK /Person**

##### **Kaltes Büfett**

Kanapees mit Entenpastete und wilden Preiselbeeren  
Variation von Käserouladen  
Nicoise Salat  
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum-Pesto  
Schottischer Räucherlachs mit Honig-Senf-Soße verziert mit Dillspitzen  
Parmaschinken mit Honigmelone  
Salatbüfett mit frischem Gemüse von der Dekoration mit Dressingauswahl sowie mit Kräuter-Croûtons, Oliven, Feta-Käse und Eiern

##### **Warmes Büfett**

Bauchfleisch gebraten in Hoisin-Soße  
Pochierter Lachs mit Estragon-Dip  
Wildragout mit Pilzen  
Karpfen-Pommes frites mit Champignon-Dip  
Hähnchenbrust in roter Curry-Marinade

##### **Beilagen**

Hausgemachte Oliven, Focaccia

### **Beilagen**

Hausgemachte Oliven-Focaccia  
Schnittlauchgnocchi  
Schlosskartoffeln  
Gemüse-Ratatouille

### **Desserts**

Minidessert-Variation  
Frische geschnittene Frucht  
Schokoladenfontäne mit frischem Obst

Die Kalkulation für 1 Person umfasst 200 g kalte Vorspeisen,  
200 g Speisen vom warmen Büfett und 200 g Beilagen.

## **Bankett Nr. 2 - 1.000 CZK /Person**

### **Kaltes Büfett**

Kanapees mit Entenpastete und wilden Preiselbeeren  
Kanapees mit Cherry-Tomaten und Mozzarella  
Carpaccio aus frischen Rüben mit Rucola und Pinienkernen  
Gravad Lax an Eissalat  
Englisches Roastbeef mit mariniertem Spargel  
Käseplatte mit tschechischen und französischen Käsesorten  
mit Feigen-Chutney  
Geräucherte Schweinelende mit Meerrettich-Dip  
Salatbüfett mit frischem Gemüse von der Dekoration mit Dressingauswahl sowie mit Kräuter-  
Croûtons, Oliven, Feta-Käse und Eiern

### **Warmes Büfett**

Krevetten-Satay  
Hähnchenbrust in Tandoori-Gewürz-Marinade  
Dunkler Dorsch im Saft von Zitrusfrüchten gebraten  
Schweinemedallions mit Steinpilzsoße  
Konfitierte Entenkeule mit Bratäpfeln  
Schweinekamm in Marinade aus Knoblauch und frischen Kräutern

### **Beilagen**

Hausgemachte Oliven-Focaccia  
Jasminreis  
Schnittlauchgnocchi mit gebratener Zwiebel  
Feiner Petersilienknödel  
Schlosskartoffeln

### **Desserts**

Tiramisu  
Kaffee-Panna Cotta  
Frische geschnittene Frucht  
Schokoladenfontäne mit frischem Obst

Die Kalkulation für 1 Person umfasst 200 g kalte Vorspeisen,  
250 g Speisen vom warmen Büfett und 200 g Beilagen.

### **Bankett Nr. 3 - 1.300 CZK /Person**

#### **Kaltes Büfett**

Lachskanapees mit Zwiebeln und Honig-Senf-Soße  
Kanapees mit Schweinecurry in pikanter Joghurtmarinade  
Krevetten-Minicocktail  
Platte mit Räucherfischen aus böhmischen Fischteichen  
Auswahl von tschechischen und französischen Käsesorten  
mit Feigen Chutney  
Hähnchen-Galantine mit Pilzragout  
Englisches rosafarbenes Roastbeef mit Aioli-Soße  
Salatbüfett mit frischem Gemüse von der Dekoration mit Dressingauswahl sowie mit Kräuter-  
Croûtons, Oliven, Feta-Käse und Eiern

#### **Warmes Büfett**

Irisches Lamm-Stew mit Gemüse  
Filiertes Rinderlendenbraten in Dijoner Senf-Marinade  
Bauchfleisch gebraten in Hoisin-Soße  
Gegrillter Seewolf mit frischen Kräutern  
Filetierte Entenbrust mit getrockneten Pflaumen in Portweinsauce  
Hähnchensteak in roter Curry-Marinade  
Schweinelende in Burgundersauce  
Pochierter Lachs mit Estragon-Dip

#### **Beilagen**

Hausgemachte Oliven-Focaccia  
Jasminreis  
Schnittlauchgnocchi mit gebratener Zwiebel  
Schlosskartoffeln  
Glasierter Karotten  
Gemüse-Ratatouille

#### **Desserts**

Tiramisu  
Kaffee-Panna Cotta  
Minidessert-Variation  
Frische geschnittene Frucht  
Schokoladenfontäne mit frischem Obst

Die Kalkulation für 1 Person umfasst 250 g kalte Vorspeisen,  
300 g Speisen vom warmen Büfett und 200 g Beilagen.

### **Grillveranstaltung - 900 CZK/Person**

Rumpsteaks vom brasilianischen Roastbeef medium gebraten  
Schweinekamm in Four Pepper-Marinade  
Gegrillte Hähnchenbrust in Kräutern eingelegt  
Chili-Hähnchenschenkel  
Schweinelendenstücke bestrichen mit Senf-Dijonaise  
Forelle gebraten in Aluminiumfolie mit Kräutern und Zitrusfrüchten

Chili-Hähnchenschenkel  
Schweinelendenstücke bestrichen mit Senf-Dijonaise  
Forelle gebraten in Aluminiumfolie mit Kräutern und Zitrusfrüchten  
Krevetten-Satay  
Tschewaptschitschi vom Balkan  
Portobello-Champignons mit Olivenöl und Knoblauch  
Gegrillte Riesenpaprika

### **Beilagen**

Italienische Oliven-Focaccia  
Kartoffeln in Aluminiumfolie gebraten  
Böhmisches Kümmel-Stangenbrot  
Salatbüfett mit frischem Gemüse von der Dekoration mit Dressingauswahl sowie mit Kräuter-  
Croûtons, Oliven, Feta-Käse und Eiern  
Mariniertes Gemüse

Die Kalkulation für 1 Person umfasst 400g Speisen vom warmen Büfett sowie 300g Beilagen.