



Hochzeitsbuffet 1

kaltes Buffet

*Oppacher Lammschinken und Schafskäse
Pfefferbeißer (kleine, würzige Knacker)
Tomate - Mozzarella
„Ölharch“ (eine oberlausitzer Spezialität)
verschiedene Rohkostsalate der Saison
Brotauswahl, Butterschaf
Bunte Obstplatte*

warmes Buffet

*Hochzeitssuppe – Fleischklößchensuppe
Frischer norwegischer Fjordlachs, dazu Broccoli und Reis
(ca. 60cm lang, wird am Buffet vom Personal filetiert)
Gepökelte Ochsenzunge
mit Fingermöhrchen und Kroketten
Oberlausitzer Hirschkeule mit Rotkohl
und hausgemachten Kartoffelklößen*

Dessert

*Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesoße*



Hochzeitsbuffet 2

kaltes Buffet

*Oppacher Lammschinken und Schafskäse
Pfefferbeißer (kleine, würzige Knacker)*

Tomate - Mozzarella

verschiedene Rohkostsalate der Saison

Brotauswahl, Butterschaf

Bunte Obstplatte

Gemischtes Käsebrett

warmes Buffet

Hochzeitssuppe – Fleischklößchensuppe

*Frischer norwegischer Fjordlachs, dazu Broccoli und Rosmarinkartoffeln
(ca. 60cm lang, wird am Buffet vom Personal filetiert)*

*Oberlausitzer Hirschkeule mit Rotkohl
und hausgemachten Kartoffelklößen*

*Kassler in der Käsekruste
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln*

Dessert

Mousse au Chocolat

Rote Grütze mit Vanillesoße



Hochzeitsbuffet 3

kaltes Buffet

*Oppacher Lammschinken und Schafskäse
Pfefferbeißer (kleine, würzige Knacker)
Tomate - Mozzarella
verschiedene Rohkostsalate der Saison
Brotauswahl, Butterschaf
Bunte Obstplatte
Gemischtes Käsebrett*

warmes Buffet

*Hochzeitssuppe – Fleischklößchensuppe
Truthahn aus dem Röhr
mit Preiselbeeren und Wedges
Gepökelte Ochsenzunge
mit Fingermöhrchen und Kroketten
Oberlausitzer Hirschkeule mit Rotkohl
und hausgemachten Kartoffelklößen*

Dessert

*Schokopudding mit Vanillesoße
Zitronen – Joghurt – Dessert*



Hochzeitsbuffet 4

kaltes Buffet

Antipasti

Pfefferbeißer (kleine, würzige Knacker)
„Ölharch“ (eine oberlausitzer Spezialität)
verschiedene Rohkostsalate der Saison
Brotauswahl, Butterschaf
Bunte Obstplatte
Gemischtes Käsebrett

warmes Buffet

Hochzeitssuppe – Fleischklößchensuppe

Frischer norwegischer Fjordlachs, dazu Broccoli und Reis
(ca. 60cm lang, wird am Buffet vom Personal filetiert)

Gebratene Lammkeule

mit Butterbohnen und hausgemachten Kartoffelklößen

Kassler auf Sauerkrautbett

mit Bratkartoffeln

Dessert

Mousse von der weißen Schokoladen
mit Sauerkirschen

Orangencreme



Hochzeitsbuffet 5

kaltes Buffet

Antipasti

Pfefferbeißer (kleine, würzige Knacker)
„Ölharch“ (eine oberlausitzer Spezialität)
verschiedene Rohkostsalate der Saison
Brotauswahl, Butterschaf
Bunte Obstplatte
Gemischtes Käsebrett

warmes Buffet

Hochzeitssuppe – Fleischklößchensuppe

Frischer norwegischer Fjordlachs, dazu Broccoli und Rosmarinkartoffeln
(ca. 60cm lang, wird am Buffet vom Personal filetiert)

Gefüllte Putenbrust auf Gorgonzolasoße
mit Fingermöhren und Bandnudeln

Grillpfanne:

Schnitzel, Baumstämmchen, kleine Beefsteaks
mit Kroketten

Dessert

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat



Mediterranes Hochzeitsbuffet 6

kaltes Buffet

Antipasti

Italienische Salami

Parmaschinken auf Honigmelone

Tomate - Mozzarella

Rucculasalat mit Kirschtomaten und Parmesan

Brotauswahl, Butterschaf

Bunte Obstplatte

warmes Buffet

Minestrone

Frischer Lachs mit Broccoli und Reis

(ca. 60cm lang, wird am Buffet vom Personal filetiert)

*Gefüllte Putenbrust auf Gorgonzolasoße
mit Fingermöhrchen und Tagliatelle*

*Rindersaftbraten auf Thymiansoße
mit Gemüsemais und Gnocci*

Dessert

Tiramisu

Panna Cotta auf Himbeerspiegel



Hochzeitsbuffet 7

kaltes Buffet

*Oppacher Lammschinken und Schafskäse
Pfefferbeißer (kleine, würzige Knacker)
Tomate - Mozzarella
„Ölharch“ (eine oberlausitzer Spezialität)
verschiedene Rohkostsalate der Saison
Brotauswahl, Butterschaf
Bunte Obstplatte
Gemischtes Käsebrett*

warmes Buffet

*Hochzeitssuppe – Fleischklößchensuppe
Frischer norwegischer Fjordlachs, dazu Broccoli und Bandnudeln
(ca. 60cm lang, wird am Buffet vom Personal filetiert)
Oberlausitzer Hirschkeule mit Rotkohl
und hausgemachten Kartoffelklößen
Französische Flugentenbrust auf Orangensoße
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Mehrpreis pro Person: 2,00 €*

Dessert

*Panna Cotta auf Himbeerspiegel
Rote Grütze mit Vanillesoße*



Hochzeitsbuffet 8

kaltes Buffet

Antipasti

Pfefferbeißer (kleine, würzige Knacker)
„Ölharch“ (eine oberlausitzer Spezialität)
verschiedene Rohkostsalate der Saison
Brotauswahl, Butterschaf
Bunte Obstplatte
Gemischtes Käsebrett

warmes Buffet

Hochzeitssuppe – Fleischklößchensuppe

Frischer norwegischer Fjordlachs, dazu Broccoli und Reis
(ca. 60cm lang, wird am Buffet vom Personal filetiert)

Gefüllte Putenbrust auf Gorgonzolasoße
mit Fingermöhrrchen und Tagliatelle

Geschmorte Ochsenbäckchen
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Mehrpreis pro Person: 2,00 €

Dessert

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat